

角 砥 石

よく切れる包丁とは

その秘密1

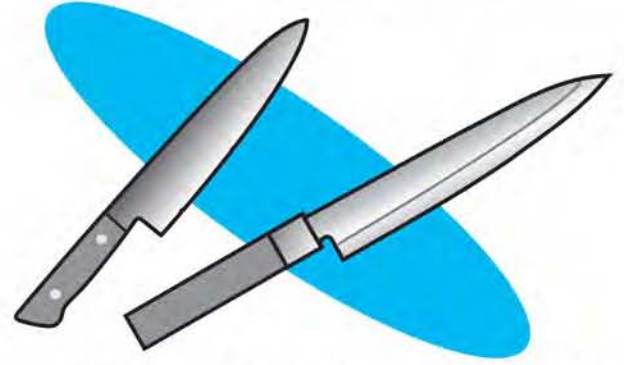
V形



新品の包丁

使って切れなくなった包丁

研いだ包丁



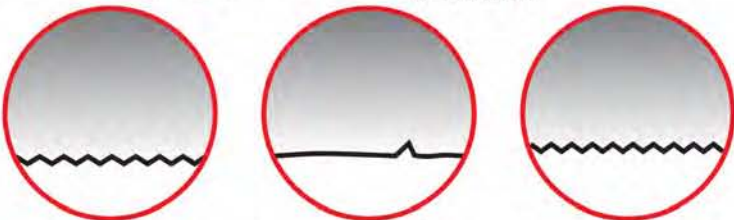
◆包丁の切れ味テスト

包丁	刃先		切れ味	
	断面	側面	押しつけ切り	引き切り
新品の包丁				
半年使った包丁				
簡易研き器で研いだ包丁				
砥石で研いだ包丁				

※この図表データは、NHK TV "ためしてガッテン" (2000.2月放送) のテスト結果を基に作成したものです。

その秘密2

のこ歯状



新品の包丁

使って切れなくなった包丁

研いだ包丁

包丁刃先拡大写真

500倍

2000倍

3000倍

使った包丁



新品の包丁



新品の刺身包丁



デジタルHDマイクロスコープによる試験データ

包丁研ぎ〈刃先拡大写真〉

500倍

※使用砥石：スーパー砥石/S220~S10000

ナニワ研磨工業株式会社 検査室調べ

S220



S400

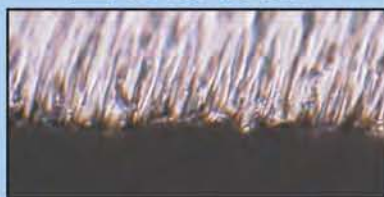
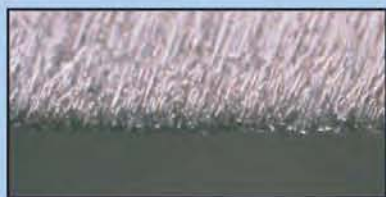


S800

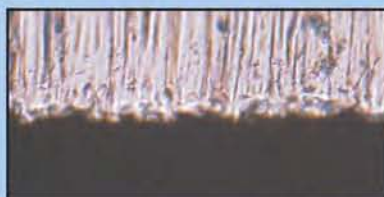


2000倍

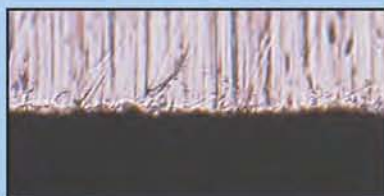
S1000



S2000

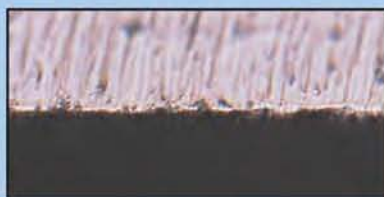


S3000



3000倍

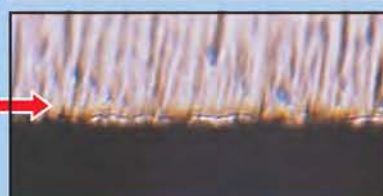
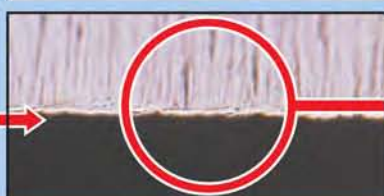
S5000



S8000



S10000

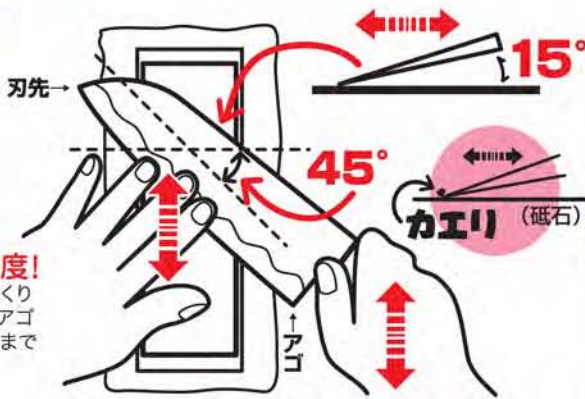


スーパー砥石 [台付]

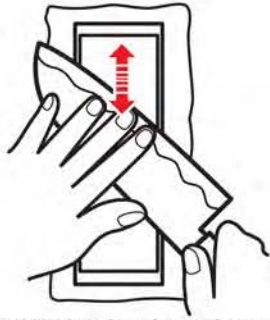
包丁を研ぐ よく切れる包丁は

◆研ぎ方

*両刃の研ぎ方



研ぎのポイントは角度!
 ■角度を保ちながらゆっくり前後に動かし、刃先からアゴまで全体にカエリが出るまで研ぎます。



■片面が研げたら包丁を裏返して同じ要領で全体にカエリが出るまで研ぎます。



■再度包丁を裏返して砥石に包丁を軽く当て矢印の方向に数回こすりカエリを取ります。

〈両刃〉の研ぎ 両刃の包丁は刃表と裏を同回数、砥石との角度を保ちながら研ぎます。

〈片刃〉の研ぎ 片刃の包丁は刃表を20回、裏を3回の割合で角度を保ちながら研ぎます。

抗菌砥石
 CleanSERA
 クリーンセラ
 ANTIMICROBIAL STONE
 "Clean SERA"



業界初!
抗菌砥石

両面砥石

荒砥石と中砥石、中砥石と仕上げ砥石といった組合せで一体となった砥石です。両面がそれぞれの用途に使える便利な砥石です。

ダブルストーン
 荒砥石/中砥石

ホームストーン
 中砥石/仕上げ砥石



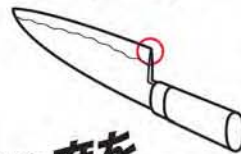
■砥石の種類と用途

- 荒砥石** 刃がカケたら。
- 中砥石** 切れなくなったら。
- 仕上げ砥石** より優れた切れ味に。

◆刃の種類

〈両刃〉

〈片刃〉



菜切り包丁
 三徳(文化)包丁
 牛刀など

出刃包丁
 刺身包丁など

研ぎ角度を習得しましょう

"研ぎ角度" かんたん習得クリップ付



かんたん 〈研ぎ上手〉
とぎジョーズ
 〈研ぎ補助具付砥石〉

ママ用からプロ仕様

ちよい研ぎのスグレもの!

手を汚さずに素早く研げる便利な両面砥石です。

ママ砥石
 シリーズ



お料理される方の必需品です

お料理を楽しくし 美しくおいしい料理にします。



デラックス砥石
剛研

道具の
切れ味が
今、蘇る

より安定した包丁研ぎを
安全・便利な【砥石台】

調整自在
アジャスター付
砥石幅
~75mm
砥石台



【簡易砥石台】
ラブ (RABU)



Sink Bridge
シンクブリッジ

置き台に

研ぎ台に

シンクブリッジ

長さ調整機能付(ステンレス製)
砥石長さ200~250mm
シンク(流し)奥行400~550mmに対応します。

スーパー砥石
3点セット
〈三面台式〉

専用研ぎ桶付

■ 荒砥/中砥/仕上げ砥の
組合せ三面台式です。



砥石の表面はいつも平らに——
砥石が凹んだら**面直し砥石**



〈金剛砂〉



〈金剛砂〉を使用して
いただくよりいっそ
う早くきれいに仕上が
ります。

凹みにくい砥石です。



ダイヤモンド
角砥石

高硬度
高精度
高性能

360°どこからでも研げるので
砥石の減りが均一になり**“凹み解消”**

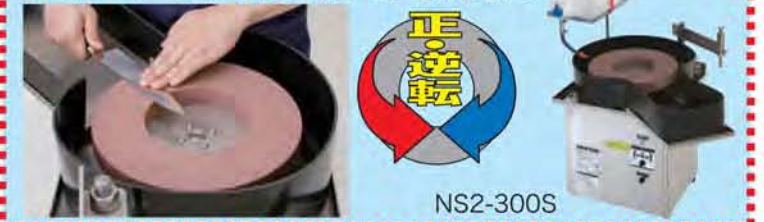


φ220mm

本職長刃包丁用**丸**砥石

“長刃もららく”

研ぎのプロフェッショナル
横型・刃物用水研機



NS2-300S

トイシはナニワのエビ印



TRADE MARK

ご家庭用からプロ用まで
トイシはナニワ
ナニワ研磨工業株式会社

■ ホームページ <http://www.naniwa-kenma.co.jp/>



職人の技とこだわりに応える 剛研シリーズ

剛研 玄人 プロ

DX本職用砥石 #1000 中砥石

～職人仕様の高性能幅広タイプ～



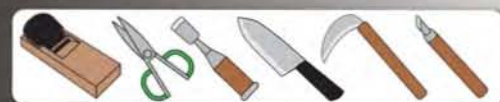
QA-0341 Sharpening Stone DX

#1000

- 粒 度 / #1000
- サイズ / 長さ210×幅75×厚さ30mm
- JAN / 4955571224132

用途

かな、のみ、電気カンナ刃、カマ、ハサミ、打刃物、ナイフ、ステンレス刃物、料理包丁、彫刻刀、その他精密物



剛研

荒武者

良品荒砥石

DX本職用砥石 #220 荒砥石

～高い平面保持力と瞬削力～



QA-0331 Sharpening Stone DX

#220

- 粒 度 / #220
- サイズ / 長さ205×幅75×厚さ50mm
- JAN / 4955571237033

用途

打刃物、ステンレス刃物、特殊鋼刃物、料理包丁、ナイフ、カンナ、ノミ、彫刻刀など



剛研

デラックス砥石

Sharpening Stone DX **中砥石**



GOUKEN

道具の切れ味が
今、蘇る。

すばやい仕上がり／職人仕様の高性能
プロの職人も愛用の逸品！本格派仕様の砥石

QA-0310 Sharpening Stone DX

#800

- 粒 度／#800
- サイズ／長さ210×幅65×厚さ30mm
- JAN／4955571224101



QA-0311 Sharpening Stone DX

#1000

- 粒 度／#1000
- サイズ／長さ210×幅65×厚さ30mm
- JAN／4955571224118



QA-0312 Sharpening Stone DX

#1200

- 粒 度／#1200
- サイズ／長さ210×幅65×厚さ30mm
- JAN／4955571224125



ご使用方法

- ご使用になる前、2分ほど表面をぬらさずに砥石を半分程度水に浸してください。水がしみ込んで表面がぬれてきたら使用の目安です。
- 砥石を落としたりぶつけたりしないでください。破損します。
- 砥石が動かない様に平らな台に濡れタオル等を敷いて固定し、安定した場所でお使いください。
- ご使用時には刃先に注意して研いでください。
- 研いている時に出る研ぎカスは、洗い流さずに砥石が乾かないように、少量の水をかけながら研いでください。
- 砥石が片べりしたり凹みができたら、弊社のエビ印 面直し砥石で平らに修正してください。
- 砥石の使用後は、水洗いして日陰で乾燥させて保管してください。



用 途

かんな、のみ、電気カンナ刃、カマ、ハサミ、打刃物、ナイフ、ステンレス刃物、料理包丁、彫刻刀、その他、精密刃物



砥 材：熔融アルミナ質
砥石サイズ：210×65×30mm

©NANIWA ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神の森1-17-17



最上級の仕上がり 本職の仕事に応える上質感

本職の技とこだわりを実現する 更に進化した砥石の最高峰

本職用
仕上砥石
#8000



QA-0358 本職用仕上砥石

#8000

- 粒 度 / #8000 仕上砥石
- サイズ / 長さ210 x 幅70 x 厚さ20mm
- JAN / 4955571225085

用途

かんな、のみ、ナイフ、彫刻刀、カマ、ハサミ、打刃物、ステンレス刃物、料理庖丁、その他精密刃物



剛
研
富
士

GOUKEN FUJI

仕
職
人
様

本職用
仕上砥石
#4000



QA-0354 本職用仕上砥石

#4000

- 粒 度 / #4000 仕上砥石
- サイズ / 長さ210 x 幅70 x 厚さ20mm
- JAN / 4955571225078

用途

かんな、のみ、ナイフ、彫刻刀、カマ、ハサミ、打刃物、ステンレス刃物、料理庖丁、その他精密刃物



剛
研
隼

GOUKEN HAYABUSA

剛研

砥石に凸型と凹型の曲面を
持たせる事により、様々な曲線形の
刃物を研ぐことができます。



曲線刃用砥石

剪定鋏・ピーリングナイフ・フローリストナイフ・接木小刀・木工用小刀
園芸用ナイフなど、曲線刃の研ぎに最適。



QA-0360
荒砥石【刃が欠けた時の修正に】
粒度：#220
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241016



QA-0361
中砥石【切れ味を戻したい時に】
粒度：#1000
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241023



QA-0362
仕上げ砥石【より優れた切れ味に】
粒度：#3000
サイズ：133×28×20mm
JAN：4955571241030



HAKOTOGI



- 砥石を水に浸す
- 新機能 砥石台付き
- 砥石に水をかける
- キッチン周りを汚さない
- 収納BOXになる



セット内容

- ・砥石 (中砥石)
- ・収納容器
- ・砥石台

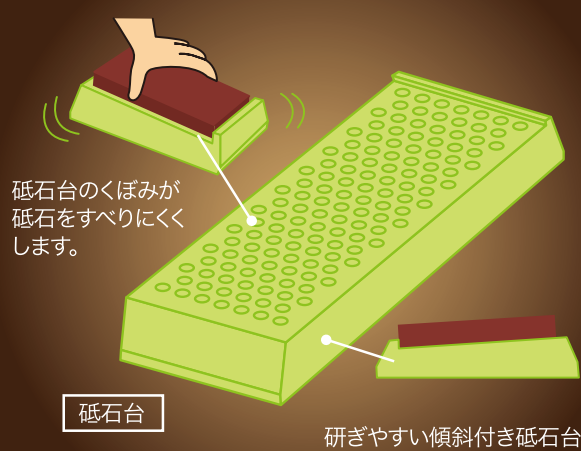
※セット内容に包丁は含まれておりません

包丁研ぎに必要な機能がすべて入った優れもの ✨

本格的な包丁研ぎがご家庭でもお手軽にできる包丁研ぎセットです。

砥石台の新機能 ✨

- 用途** 包丁、ナイフ、かんな等の刃物研ぎに。
- コンパクトなハコの中で包丁研ぎのすべてが完了します！



詳しい包丁の研ぎ方 説明書付

<ul style="list-style-type: none"> ■品名:ハコトギmini ■品番:QE-9000 ■JAN:4955571870063 	<p>【砥石】</p> <p>粒度:#1000相当</p> <p>サイズ:175x55x16mm</p> <p>材質:溶融アルミナ質</p>	<p>【容器・砥石台】</p> <p>容器サイズ:240×210×53mm</p> <p>材質:ABS樹脂(耐熱温度:70度)</p> <p>注意:火のそばに置かないでください</p>
---	--	--

NANIWA ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL:06-6661-1171

URL:<http://www.naniwa-kenma.co.jp>

初めてでも簡単上手に 研げるよ!クリップ

砥石で
包丁を
研ぐ



セラミック付で耐久性アップ!!

包丁と砥石の角度を固定できます。研ぎの角度を習得するのに使用してください。

上手に
研げるよ!クリップ

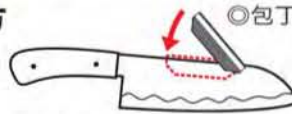
砥石で包丁を研ぐ
らくらく簡単

包丁は砥石で研ぐのが一番
〈包丁研ぎ用補助具〉

NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD.

研げるよ!クリップの使い方

取付け方



◎包丁のミネに研げるよ!クリップを差し込みます。

※無理な差し込みは危険です。厚刃包丁には使用できない場合があります。
※包丁の刃先には充分注意してください。

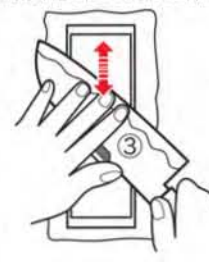
研ぎ方

■両刃の包丁は刃表と裏を同回数、砥石との角度を保ちながら研ぎます。

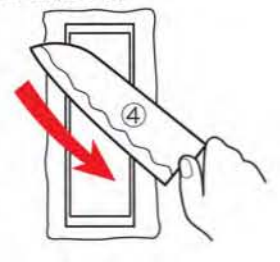


①包丁の研ぐ部分に合わせて研げるよ!クリップの位置を移動させてください。

②刃先が砥石面から浮かないように指先で軽く押さえながら刃先全体にカエリが出るまで包丁を前後に動かして研ぎます。



③片面が研げたら包丁を裏返して②と同じ要領で研ぎます。



④研げるよ!クリップを取り外し、再度包丁を裏返して砥石に包丁の刃先を軽く当て矢印の方向に数回こすりカエリを取ります。

■片刃の包丁は刃表を20回、裏を3回の割合で角度を保ちながら研ぎます。

●研いでる時に出る研ぎカスは洗い流さず、砥石が乾かないよう少量の水をかけながら研いでください。

ご注意

※表面加工された包丁または包丁の材質によってキズがつく場合があります。
※研げるよ!クリップは消耗品です。使用回数を重ねるとクリップのはさむ強さが弱まります。その場合は、危険ですので使用を止めてください。
※本来の用途以外には使用しないでください。

品質表示

品名 研げるよ!クリップ〈包丁研ぎ用補助具〉
品番 QX-0010
サイズ W58×D19×H16(mm)
材質 クリップ本体(黒):ABS樹脂
砥石と接する部分(白):アルミナ系セラミック

MADE IN CHINA

ナニワ研磨工業株式会社

大阪市西成区天神ノ森1-17-17
http://www.naniwa-kenma.co.jp/

Sharpening
stone
&
silicone
case

砥石

シリコンケース

Chocolate

チョコレート砥石!?

チョコレート型シリコンケース付 砥石!

かわいい♪

弾力のあるシリコン製だから滑りにくい研石台になり
衝撃や傷からも守ります!



シリコンケースが
そのまま
砥石台に!



砥石はご家庭に
ひとつあると便利な
中砥石!

※食べられません。



#1000

- 粒度/#1000
- ケースサイズ/長さ192×幅70×厚さ32mm
砥石サイズ/長さ175×幅55×厚さ16mm
- 品番/QC-0011
- JAN/4955571240019

用途

料理包丁、ナイフ、ステンレス刃物など

©NANIWA ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17
TEL:06-6661-1171

URL:<http://www.naniwa-kenma.co.jp>



包丁研ぎがカンタン
魔法のクリップ



How to use

- ① クリップを包丁の背中につけるだけ!
- ② あとは包丁の表と裏をまんべんなく研いでね!

カエリがいたら研げてる証拠だよ!
- ③ カエリは砥石に軽くこすると取れるよ!



パッケージ

研ぎクリップ

Kitchen knife sharpening guide clip

研ぎの角度を固定するクリップ

クリップが包丁と砥石の角度を固定させ、本格的な包丁研ぎが誰でも簡単にできます。



- 品番/QX-0020
- JAN/4955571870032
- サイズ/W58×D19×H16(mm)

品質表示
クリップ本体(ピンク):ABS樹脂
砥石と接する部分(白):アルミナセラミック



◆ご家庭の気になるところが、あっ! という間にキレイに◆

汚れ・サビ取り消しゴム

Kitchen Eraser

頑固な汚れを削り落とす

キッチン用品やシンク、洗面台などの
汚れやサビを簡単キレイに。

◆用途◆

- 包丁、ナイフなどのサビ落とし。
- ナベ、ガスコンロ、水道の蛇口、流し台、アルミサッシなどのサビ・汚れ落とし。
- スキー・スケートエッジのサビ落とし。
- 塗料落とし。接着面の汚れ落とし。

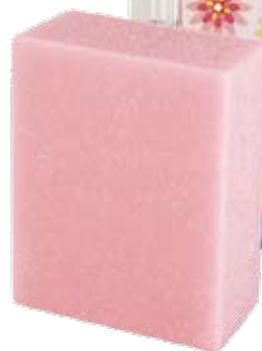
◆使用上の注意◆

- ガラス、漆器、プラスチック、塗装面などキズのつきやすいもの、及び微キズをつけたくないものに使用しないで下さい。

How to use



サビや汚れを取りたい部分に直接当てて、消しゴムのように擦るだけで使えます。



パッケージ

品質表示
材質：熔融アルミナ・
ポリ塩化ビニル
粒度：細目

- 品番／PA-2010
- JAN／4955571830074
- サイズ／W50×D40×H20(mm)



簡易包丁研ぎ器

Kitchen knife
Diamond sharpener

包丁の切れ味を戻す簡易研ぎ器

電着ダイヤモンドの荒砥・仕上砥のダブル研ぎ器。
吸盤付きで安定した包丁研ぎが可能。



パッケージ

How to use



凸凹のない平らな場所に研ぎ器を置き、研ぎ器本体を軽く押さえながら後ろのレバーを降ろします。研ぎ器の吸盤がしっかり吸着したか確認してください。

Coarse(荒砥石)の方に包丁をまっすぐ立て、刃のアゴから刃全体を研ぐように自分の方へ引きます。3~4回繰り返したあと、Fine(仕上砥石)の方でも同じ動作を3~4回繰り返すと包丁がきれいに研げます。

- 品番/QY-0020
- JAN/4955571870018
- サイズ/W74×D74×H85(mm)

品質表示
本体：ABS樹脂・鉄
砥石：電着ダイヤモンド
吸盤：ゴム

お菓子な

Roll cake Sharpener

ロールケーキ 研ぎ器

ロールケーキ型のかわいい簡易研ぎ器です！
電着ダイヤモンドを使った本格仕様♪

実はこれ...
研いでます！



Kawaii♡

※写真はイメージです。

ふんわり
スイートな香り



冷蔵庫に貼れる
マグネット
付き

ケーキみたいな
ふわふわ触感

本物そっくり
ケーキ型
パッケージ



Huwa Huwa



プレーン



チョコ



ベリー

品番	色	JANコード
QY-1010	プレーン	4955571273055
QY-1011	チョコ	4955571273062
QY-1012	ベリー	4955571273079

本体：ABS樹脂、ゴム、マグネット、ポリウレタン、シリコン、PVC
研磨部：電着ダイヤモンド、鉄
サイズ：幅86×奥行48×高さ54(mm)

包丁を研ぐ際のご注意

- 両刃包丁専用の研ぎ器です。片刃包丁(出刃包丁、刺身包丁等)や波刃の包丁(パン切り包丁等)は研げません。
- ひどい刃こぼれなどを修正することはできません。
- 本品の使用に伴う包丁の破損などについての保証は出来かねます。
- 使用方法や注意書きを十分にご理解いただきご使用ください。

保管及び取扱上のご注意

- 本製品は食べられません。口に入れないでください。
- 誤飲など思わぬ事故の恐れがありますので、小さなお子様手の届かない所に保管してください。
- 香りは製造より6か月で消えますのでご了承ください。
- ケーキ部は強く引っ張ったり、包丁の刃が当たると簡単に裂けますのでご注意ください。
- 保管場所は直射日光を避けてください。劣化、変色の原因となります。
- 燃えやすい材質なので、高温になる場所や火気に近づけないでください。
- 水洗いはできません。また、水気を含まむとカビの発生や、劣化が早くなりますので湿気のない風通しの良い場所に保管してください。



スマートフォンや
タブレットで
動画を観てみよう！

※QRコードの読み取りには別途アプリ等が必要な場合があります。

たのしくゴハンを作ってお

Hello Kitty



MY MELODY



包丁研ぎ用ハンディ砥石

Handy Knife Sharpener

[ハンディーナイフシャープナー]

かんたん
かわいい
包丁研ぎ



リンゴも
イチゴも
キレイに切れる

ステンレス包丁も
ラクラク研げる



安心、高品質の
国産砥石を使用

パッケージ



	ハローキティ	マイメロディ
品番	QF-0100	QF-0120
JANコード	4955571245021	4955571245038
本体サイズ(mm)	191×53.5×14	208×45×14
砥石サイズ(mm)	64×28×8	64×28×8

品質表示	
粒度	#1000 相当
砥石材質	熔融アルミナ質
柄の材質	ABS樹脂

NANIWA ナニワ研磨工業株式会社
 〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL:06-6661-1171
 URL: <http://www.naniwa-kenma.co.jp>

FOR SALE IN JAPAN ONLY
 販売地域：日本限定
 MADE IN JAPAN
 C1976, 2014 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO.S0000000

Sanrio LICENSE

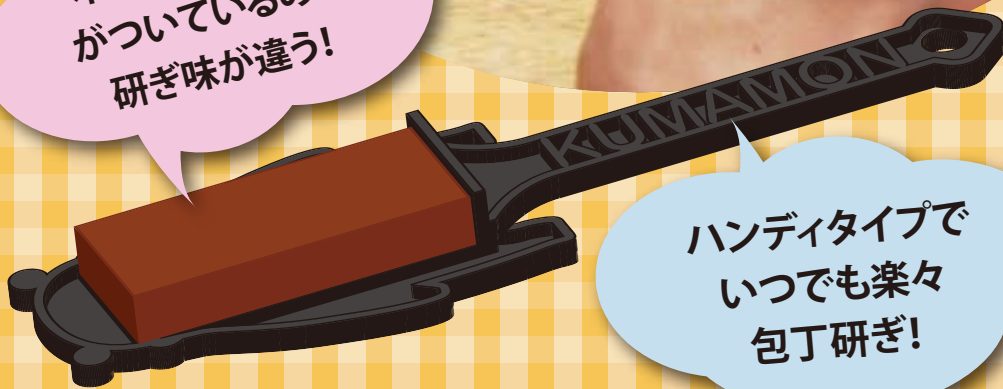
上手に 研げるモノ

包丁研ぎ用シャープナー
(ハンディ砥石)



くまモンの柄が
とっても可愛い!!

本格的な中砥石
がついているので
研ぎ味が違う!



ハンディタイプで
いつでも楽々
包丁研ぎ!



使い方動画を見てみよう

- 粒度: #1000
- サイズ: 長さ187 × 幅61 × 厚さ12mm
砥石サイズ: 長さ64 × 幅28 × 厚さ8mm
- 品番: QF-0010
- JAN: 4955571245014

※携帯やスマートフォンでQRコードを読み込む場合は別途アプリが必要な場合があります。





両面使える便利な ハンディタイプの砥石

新発売

パパ砥石



素早く
研げます



ママ砥石

スーパー
ママ砥石²⁰⁰

スーパー
ママ砥石¹⁵⁰

スーパー
ママ砥石¹⁰⁰

パパも大活躍!

■パパ砥石



■スーパーママ砥石<100>



■スーパーママ砥石<150>



■スーパーママ砥石<200>



家庭料理包丁用<両面砥石> ステンレス包丁・一般薄刃物

エビ印 パパ砥石

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0002	64×28×16	#1000/#3000	100	20	4955571258045

■WA (茶色) #1000 ■WA (黄色) #3000 ©柄及び台材: ABS樹脂

エビ印 ママ砥石

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0000	64×28×16	#220/#1000	100	20	4955571256201

■GC (緑色) #220 ■DX (茶色) #1000 ©柄及び台材: ABS樹脂

エビ印 スーパーママ砥石<100>

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0001	100×30×6	#220/#800	50	10	4955571258038

■GC (緑色) #220 ■WA (茶色) #800 ©柄及び台材: ABS樹脂

エビ印 スーパーママ砥石<150>

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0010	150×30×6	#220/#800	50	10	4955571258014

■GC (緑色) #220 ■WA (茶色) #800 ©柄及び台材: ABS樹脂

エビ印 スーパーママ砥石<200>

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0020	200×50×10	#220/#800	50	10	4955571258021

■GC (緑色) #220 ■WA (茶色) #800 ©柄及び台材: ABS樹脂

※本仕様、デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。
※砥石色は、写真、印刷色の性質上実際の色と多少異なります。

ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171

包丁を軽く前後に押し引きするだけで



すぐ研げる!!

簡単らく
手ささぐ
汚す研げ
★をずる

New

とぎっこ

ロール式包丁研ぎ器<両刃用>



- ◎前後にスライドさせながら刃先を研ぐので従来のシャープナーに比べ、簡単で安定して研ぐ事ができます。
- ◎お料理の前に、数回研ぐだけで切れ味がよくなり気持ちよくお料理ができます。
- ◎ハガネ、ステンレス、割込、フッ素加工包丁など、包丁の材質を問わずご使用いただけます。
- ◎収納に便利なスライド式フック穴付きです。さらに底面にマグネットが付き冷蔵庫などにもピタッと収納できます。

- スライド式フック付
- 底面にマグネット付



品番/QY-0010
 品名/簡易包丁研ぎ器<とぎっこ>
 本体/ポリプロピレン(抗菌剤配合)
 耐熱温度120度
 研磨部/セラミック砥石
 入数/60個入(20個×3箱)
 J A N / 4955571273048

抗菌樹脂使用

(MADE IN JAPAN)

ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171

業界初!! 抗菌砥石

“最高の砥石”に“最良の抗菌加工砥石”製品化に成功!

抗菌砥石

CleanSERA

クリーンセラ

弊社は、当業界で初めてSIAA*1認定のJIS抗菌に適合*2した抗菌砥石の製品化に成功しました。
 *1抗菌製品技術協議会の略称。*2JIS Z 2801抗菌加工製品・抗菌性試験方法・抗菌効果に適合。



仕上
研ぎ用

ANTIMICROBIAL STONE
“Clean SERA”



荒
研ぎ用



写真は試験片(#1000中砥石)試験菌株(大腸菌)での抗菌性試験(フィルム密着法)の電子顕微鏡写真データです。

抗菌効果 抗菌性試験 JIS Z 2801 5.2項

試験片	試験菌株	持続性試験	24時間後			抗菌活性値
			接種直後	無加工試験片	抗菌加工試験片	
#220 (荒砥石) 試験証明書No. JNLA2006K0027	黄色ぶどう球菌	耐水	1.9×10 ⁵	1.0×10 ⁵	<10	4.0
		耐光	2.6×10 ⁵	1.2×10 ⁵	<10	4.0
	大腸菌	耐水	1.5×10 ⁵	3.2×10 ⁵	<10	4.5
		耐光	1.7×10 ⁵	13.5×10 ⁵	<10	5.5
#1000 (中砥石) 試験証明書No. JNLA2006K0011	黄色ぶどう球菌	耐水	1.9×10 ⁵	1.0×10 ⁵	<10	4.0
		耐光	2.6×10 ⁵	1.2×10 ⁵	<10	4.0
	大腸菌	耐水	1.5×10 ⁵	3.2×10 ⁵	<10	4.5
		耐光	1.7×10 ⁵	3.5×10 ⁵	<10	5.5
#4000 (仕上げ砥石) 試験証明書No. JNLA2006K0114	黄色ぶどう球菌	耐水	3.7×10 ⁵	7.9×10 ⁵	<10	4.8
		耐光	3.4×10 ⁵	8.6×10 ⁵	<10	4.9
	大腸菌	耐水	2.3×10 ⁵	2.6×10 ⁵	<10	5.4
		耐光	2.2×10 ⁵	1.0×10 ⁵	<10	6.0

1. 持続性試験 耐水…耐水処理50±5℃、16時間浸漬
耐光…耐光処理サンシャインカーボンアーク灯8hr
2. 成立条件 無加工試験片 接種直後〜24時間後≦90% 24時間後≧1.0×10³
抗菌活性値 ≧2.0

試験機関：財団法人 日本紡績検査協会 近畿事業所 JNLA認定No.000142JP

中
研ぎ用



抗菌砥石クリーンセラ

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IS-0010	205×50×25	#220(荒研ぎ用)	30	5	4955571286017
IS-0020	205×75×50	#220(荒研ぎ用)	15	—	4955571286024
IS-0110	210×65×32	#1000(中研ぎ用)	20	—	4955571286031
IS-0120	210×70×60	#1000(中研ぎ用)	10	—	4955571286048
IS-0210	210×70×20	#4000(仕上げ研ぎ用)	15	5	4955571286055
IS-0211	210×70×20(台付)	#4000(仕上げ研ぎ用)	25	5	4955571286062

SIAAマークとは? 抗菌製品技術協議会が制定した抗菌のシンボルマークです。
 次の3つの基準を満たした製品にSIAAのマークが表示されます。
 (*繊維製品を除く、別途SEKマークがあります。)

- (SIAAマーク3つの安心)
- 抗菌性** 抗菌加工されていない製品の表面と比較し、細菌の増殖割合が百分の一以下であること
 耐久性試験後も抗菌効果が確認されること
 - 安全性** 抗技協が独自に決めた安全性基準を満たしていること
 - 適正な表示** 抗菌剤の物質名、加工部位を明示していること
- ※SIAAマークは、経済産業省の「抗菌加工製品ガイドライン」、JIS(日本工業規格)の基準、抗技協の「自主基準」の全てに適合していることを意味します。
 ※抗菌とは、菌を長時間増やさないようにすることを、抗菌といえます。菌を一時的に死滅、除去する殺菌、除菌とは区別されます。

●使用抗菌剤は、次の4つの安全性試験で合格したものを使用しています。使用量も安全性試験の結果を元に上限を決めています。

- ◎終口毒性 飲み込んだときの有害性
- ◎皮膚への刺激性 長く触れたときの炎症など
- ◎突然変異性 遺伝子(DNA)への影響
- ◎皮膚感受性 アレルギー

なるほど、SIAAのマーク付きの抗菌加工製品なら安心ね!



ニュー
大村砥

青砥石



こだわりの砥石

ナニワ謹製

天然調

■エビ印 青砥石



IR-0260

■エビ印 ニュー大村砥



IR-1300

IR-1100

IR-1000

エビ印 青砥石

品番	サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IR-0260	210×70×55	#2000	10	—	4955571284013

■中仕上げ用砥石。早く研げます。

エビ印 ニュー大村砥

品番	サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IR-1300	210×78×55 (15型)	#150	12	—	4955571285010
IR-1100	216×59×28 (30型)	#150	20	—	4955571285027
IR-1000	133×40×25 (鏝型)	#150	60	20	4955571285034

■荒研ぎ用砥石。

ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171



TRADE MARK

SUPER STONE
with Stand

天然砥石の研ぎ味

スーパー砥石「台付」



〈スーパー砥石〉は、ナニワ研磨工業(株)の永年つちかった技術を結集して製品化された最高級品の砥石です。

人造砥石の限界を超えたその研ぎ味は、上滑りすることなく、刃付けのよさは抜群です。まさしく天然砥石の研ぎ味そのものです。

荒研ぎから超仕上(S220~S10,000)まで各種取り揃えています。

S220 S400 S800 S1000 S2000 S3000 S5000 S8000 S10000

※砥石の色は印刷のため、現物とは多少異なります。

▼スーパー砥石3点セット〈三面台式〉専用研ぎ桶付き



プロも絶賛！
便利な荒砥/中砥/仕上げ砥の組み合わせ三面台式で専用研ぎ桶付き、プロも納得のセットです。



※簡単な三面台式組立式(組立写真)

スーパー砥石【台付】

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IN-2002	210×70×10	S 220	20	5	4955571282002
IN-2004	210×70×10	S 400	20	5	4955571282019
IN-2008	210×70×10	S 800	20	5	4955571282033
IN-2010	210×70×10	S 1000	20	5	4955571282040
IN-2020	210×70×10	S 2000	20	5	4955571282071
IN-2030	210×70×10	S 3000	20	5	4955571282088
IN-2050	210×70×10	S 5000	20	5	4955571282095
IN-2080	210×70×10	S 8000	20	5	4955571282101
IN-2090	210×70×10	S 10000	20	5	4955571282118
IN-2202	210×70×20	S 220	20	5	4955571282408
IN-2204	210×70×20	S 400	20	5	4955571282415
IN-2208	210×70×20	S 800	20	5	4955571282439
IN-2210	210×70×20	S 1000	20	5	4955571282446
IN-2220	210×70×20	S 2000	20	5	4955571282477
IN-2230	210×70×20	S 3000	20	5	4955571282484
IN-2250	210×70×20	S 5000	20	5	4955571282491
IN-2280	210×70×20	S 8000	20	5	4955571282507
IN-2290	210×70×20	S 10000	20	5	4955571282514

スーパー砥石3点セット〈三面台式〉専用研ぎ桶付き

品番	砥石セット内要(3種)	1梱包	JANコード

※本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。※ご注文の際は、品番にてご指定ください。

ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171



本職 超セラミックス砥石



究極の最高級砥石

本品は、従来の人造仕上砥石では研ぎ難かった焼入れ硬度の高い鋼（青紙2号など）の刃物でも、より素早く満足
のゆく刃付けができます。人造砥石の限界を超えた抜群
の研ぎ味、切れ味を実現した最高級砥石です。
本砥石は、研削液（水）によって結合剤を軟化させ、切刃
を砥石表面に順次析出させますから、目詰まり、目つぶれ
がなく、研削力に富み、研ぎすべりのない効率の良い研ぎ
が得られます。しかも、広い砥面で台付ですから、より安
定した研ぎができます。

【刀剣用】セラミックス砥石



ナニワ研磨工業株式會社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171



本職超セラミック砥石



荒仕上から超仕上まで 完璧の《超セラ》シリーズ

■究極の砥石

幅広い用途

打刃物、ステンレス刃物、各種包丁、ナイフ、カンナ、ノミ、ハサミ、精密刃物、刀剣など刃物全般に

- 【荒研ぎ用】#400 #600 刃こぼれの大きい時に使います。
- 【中研ぎ用】#800 #1000 中研ぎ～仕上 刃を付けます。
- 【仕上用】#2000 #3000 刃付けの仕上に使います。
- 【超仕上用】#5000 #10000 さらに緻密な仕上に使います。

エビ印 本職超セラミック砥石【台付】

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入 1 梱 包	数 内 箱	JANコード
SS-400	210×70×25	#400	15	5	4955571255136
SS-600	210×70×25	#600	15	5	4955571255143
SS-800	210×70×25	#800	15	5	4955571255105
SS-1000	210×70×25	#1000	15	5	4955571255112
SS-2000	210×70×25	#2000	15	5	4955571255129
SS-3000	210×70×25	#3000	15	5	4955571255167
SS-5000	210×70×25	#5000	15	5	4955571255150

■ドレッシングストーン(修正用砥石)付 サイズ:65×47×32mm

【刀剣用】セラミック砥石

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入 1 梱 包	数 内 箱	JANコード
	210×70×30	#10000	15	5	

■ドレッシングストーン(修正用砥石)付 サイズ:65×47×32mm

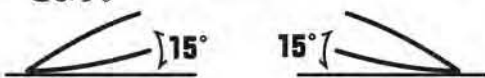
※本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。◎ご注文の際は、品番にてご指定ください。
※カタログの砥石色は、写真・印刷の特性上実物とは多少異なります。

《砥石を正しくお使いいただくためのご注意》

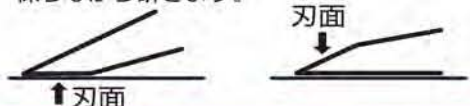
- 研ぐ前に砥石を水に浸してください。(約5分程)
※砥石は必要以上、水に浸したまま放置しないでください。
- 安定した平らな台の上で、砥石の下に濡れタオルなどを敷き、砥石が動かないようにしっかり設置してください。
- 研ぎ作業中は、研ぎカスを洗い流さずに砥石面が乾かないように少量の水をかけながら研いでください。
- 砥石が片べりしたり凹みができたら、付属の修正用砥石、又は面直し砥石などで平らに修正して使用してください。
- 砥石の使用後は、研ぎカスを水洗いし日陰で乾燥させて保管してください。
※寒冷期には、水分を含んだ砥石を凍結させないようご注意ください。

■刃の種類と研ぎ

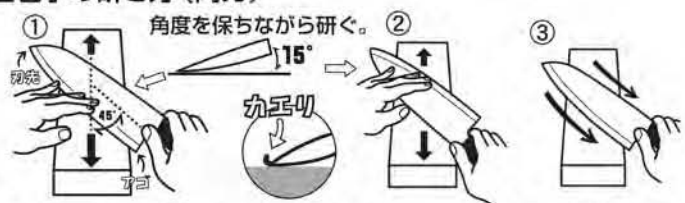
【両刃】 両刃は表と裏を同回数角度を保ちながら研ぎます。



【片刃】 片刃は刃面を20回裏を3回の割合で角度を保ちながら研ぎます。

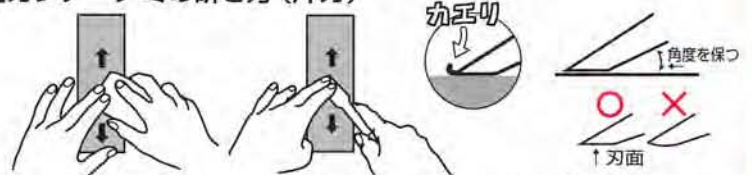


■包丁の研ぎ方(両刃)



①図のように角度を保ちながら包丁を前後にゆっくり動かし、刃先からアゴまで全体に力エリが出るまで研ぎます。②片面が研げたら包丁を裏返し同じ要領で全体に力エリが出るまで研ぎます。③再度包丁を裏返し、砥石に包丁をねかせて軽くあて、矢印の方向に数回こすり力エリを取ります。

■カンナ・ノミの研ぎ方(片刃)



利き手でカンナ刃・ノミをしっかり握り、一方の手の人差し指と中指で刃面を砥石面に強く押さえます。砥石面の水切れがないようにし、刃面を砥石面にぴったりと合わせ角度を保ちながら前後にしっかり動かし力エリが出るまで研ぎます。

力エリを取る

刃面を研いだら、刃を裏返し、刃をできるだけねかせて数回研ぎ力エリを取ります。





DIAMOND

ダイヤモンド 角砥石

ダイヤモンドは 永遠の最高品位



素早い仕上り 高い平面精度 手軽に高性能



ナニワ研磨工業株式会社
NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD.



DIAMOND

ダイヤモンド 角砥石

素早い仕上り 高い平面精度 手軽に高性能

超硬度のダイヤモンドが砥材の砥石ですからどのような刃物、難削材でも研磨加工できます。従来の一般砥石に比べて、はるかに早い仕上りが可能で能率的です。

超硬度のダイヤモンドを原料にしている砥石ですから長時間の使用にも均一な切れ味を持続させ、型くずれが少ないので精密研磨仕上げや刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。

焼結式製法によりダイヤモンド層の剥離の心配がなく、安定したなめらかなタッチで研ぐことができます。一般の砥石のように前もって水に浸ける必要がなく、研ぎたい時にすぐに使えます。

※ご使用の際は、多めに水をかけながらお使いください。

■幅広い用途

セラミックス、超硬、ステンレス、ハガネ、打刃物、陶磁器、ガラス、石材、硬質難削材など

■ダイヤモンド角砥石



ダイヤモンド角砥石

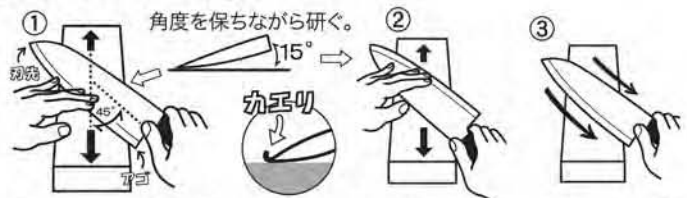
品番	サイズ(mm)	粒度	入 1 個 包	数 内 箱	JANコード
DR-7506	210×75×16	#600	20	5	4955571120069
DR-075	210×75×16	#800	20	5	4955571120083
DR-7510	210×75×16	#1000	20	5	4955571120106
DR-7530	210×75×16	#3000	20	5	4955571120304
DR-7560	210×75×16	#6000	20	5	4955571120601

■ダイヤモンド層：厚さ1mm ※ドレッシング砥石付(サイズ:75×15×15mm)

《砥石を正しくお使いいただくためのご注意》

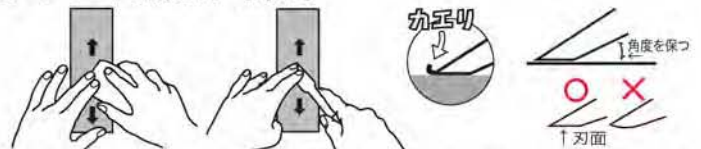
- 安定した平らな台の上で、砥石の下に濡れタオルなどを敷き、砥石が動かないようにしっかり設置してください。
- 一般の砥石のように前もって水に浸す必要はありませんが、研ぎ作業中は、研ぎカスを洗い流さずに砥石面が乾かないように水をかけながら研いでください。
- 砥石が万一目詰りして切れ味が落ちた時は、付属のドレッシング砥石で砥石の全面を軽くこすってください。もとの切れ味に戻ります。
- 砥石の使用後は、研ぎカスを水洗いし乾いた布で拭き取り日陰で保管してください。

■包丁の研ぎ方(両刃)



①図のように角度を保ちながら包丁を前後にゆっくり動かし、刃先からアゴまで全体にカエリが出るまで研ぎます。②片面が研げたら包丁を裏返し同じ要領で全体にカエリが出るまで研ぎます。③再度包丁を裏返し、砥石に包丁をねかせて軽くおて、矢印の方向に数回こすりカエリを取ります。

■カンナ・ノミの研ぎ方(片刃)



利き手でカンナ刃・ノミをしっかりと握り、一方の手の人差し指と中指で刃面を砥石面に強く押さえます。砥石面の水切れがないようにし、刃面を砥石面にぴったりと合わせ角度を保ちながら前後にしっかり動かしてカエリが出るまで研ぎます。

カエリを取る



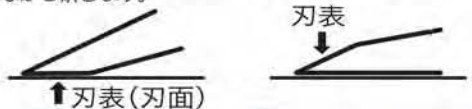
刃面を研いだら、刃を裏返し、刃をできるだけねかせて数回研ぎカエリを取ります。

■刃の種類と研ぎ

【両刃】 両刃は表と裏を同回数角度を保ちながら研ぎます。



【片刃】 片刃は刃表を20回裏を3回の割合で角度を保ちながら研ぎます。



長さ調整機能付 ステンレス製

Sink Bridge

シンクブリッジ

研ぎ台&置き台

研ぎに重宝 置きに便利

丈夫で清潔が保てるステンレス製です。

シンク(流し)奥行400~550mm対応

研ぎ台 として

砥石長さ
200~250mm対応



■Sink Bridge シンクブリッジ 研ぎ台&置き台

天面をフラットにして

置き台 に

シンクの空きスペースの有効利用!!

*砥石止め具を下げれば天面は完全フラットになります。

厨房の必需品

長さ調整可能
砥石長さ
200~250mm
シンク(流し)
奥行400~550mm
に対応します



■Sink Bridge シンクブリッジ 研ぎ台&置き台

品番	材質	対応砥石サイズ(mm)	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IZ-1111	ステンレス	長さ200~250 幅50~100	20	—	4955571279026

■対応シンクサイズ 奥行400~550mm



ナニワ研磨工業株式会社
NANIWA ABRASIVE MFG. CO.,LTD.

より安定した包丁研ぎに 安全・便利な【砥石台】を

キッチンの必需品

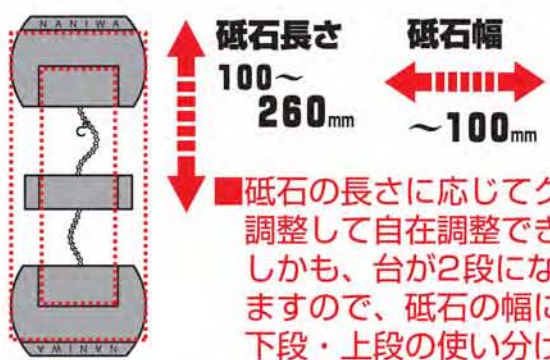


調整自在 アジャスター付 砥石台



■アジャスターのネジを緩め、砥石の大きさに合わせてアジャスターを移動調整して、ネジを締め付けて砥石を固定します。

簡易砥石台 ラブ (RABU)



■砥石の長さに応じてクサリを調整して自在調整できます。しかも、台が2段になっていますので、砥石の幅に応じて下段・上段の使い分けができます。



■調整自在 アジャスター付 砥石台

品番	材質	対応砥石サイズ(mm)	入数 1梱包 内箱	JANコード
IZ-0001	ABS樹脂	長さ135~220 幅~75	100 20	4955571279019

■簡易砥石台<ラブ>RABU

品番	材質	対応砥石サイズ(mm)	入数 1梱包 内箱	JANコード
NP-1901	天然ゴム	長さ100~260 幅~100	20 一	4955571019011

※本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。

ナニワ研磨工業株式会社

〒557-0013 大阪市西成区天神ノ森1-17-17 TEL.06-6661-1171

横型・刃物用水研機

正・逆回転切替型 NS2-300S

新登場



荒研用砥石



信頼の特殊砥石



中研用砥石



仕上用砥石



NS2-300S

刃物研ぎのプロフェッショナル

- ◎取り扱いが簡単、誰でも素早く上手に研げます。
- ◎〈信頼の特殊砥石を使用〉
砥石の専門メーカーが作った砥石と水研機です。
- ◎水冷式+特殊砥石の組合せで刃が焼戻りしません。
- ◎〈正・逆回転切替スイッチ付〉で両刃包丁の研ぎにも優れた研削作業性を発揮します。
- ◎〈広い砥面〉と〈特殊傾斜角度付砥石〉で長刃包丁の研ぎも安全で楽しく！
- ◎家庭用電源（单相100V）で使用できます。



※オプション装備時の写真です。

正・逆回転切替型 NS2-300S

正転



逆転



使用方法

◎正転の時は、砥石の回転方向に対して刃の向きを図(1)のようにして研いください。

◎逆転の時は、砥石の回転方向に対して刃の向きを図(2)のようにして研いください。



刃の向きを反対に向けると危険です。刃物が飛ばされる危険があります。絶対に避けてください。

◎刃物の先端が砥石の中心線上を向くようにして研いください。

*オプションの片テーパ型砥石を使用すると砥石の研ぎ面がテーパ(特殊傾斜角度)形状になっているので、長い刃物でも先端が対面の砥面に接することがなく、刃先全体を均一にムラなく安全に研ぐことができます。図(3)



図(3)

砥石面の修正

刃物の砥石への当て方により砥石が不均一に磨耗することがありますが、付属品のアーム式ドレス治具と面直し砥石(溝入り)を使用して、素早く簡単に砥石面を平らに修正できます。

※ドレス治具は角度の調整が可能です。

●アーム式ドレス治具



●面直し砥石(溝入り)



■横型 電動刃物用水研機 仕様

※本仕様、デザインは改良のため予告なく変更することがあります。

型 式	NS2-300S
電 圧	100V
周 波 数	50HZ/60HZ
出 力	200W
回 転 方 向	正・逆回転切替式
回 転 数	290/350min ⁻¹
定 格 時 間	40kgf. M 連続
砥 石 寸 法	外径300×厚み32×穴径150mm<ステンレス板付>
本 体 寸 法	W400×D400×H435mm
重 量	35kg
そ の 他	アーム式ドレス治具(ダイヤモンド付)、本体排水ホースφ28mm×1m 補助トレイ(水飛散防止用カバー付)

■付 属 品 ●砥石:平型 WA #1000 中研用300×32×150mm<ステンレス板付>…1枚 ●給水ポリタンク(10ℓ)…1個 ●給水タンク保持台…1個 ●給水ノズルセット(コック付)…1式 ●給水タンク固定バンド…1本 ●水飛散防止用カバー 1050×95×5mm…1枚 ●砥石固定用六角孔付ボルト(M4×12ステン)…8本(内4本予備) ●予備ヒューズ(10A)…1個 ●T型六角レンチ(4mm)…1本 ●L型六角レンチ(6mm)…1本 ●モンキーレンチ250mm…1本 ●面直し砥石(溝入り)170×55×30mm #220…1本 ●補助トレイ(水飛散防止用カバー付)…1個

■オプション ●専用ワーク台セット(排水用ポリタンク20ℓ、排水ホースφ28mm×1m、“シンクブリッジ”角砥石用台付) ●砥石:平型 WA #400 荒研用 300×32×150mm<ステンレス板付>/平型 WA #3000 仕上用 300×32×150mm<ステンレス板付>/片テーパ型 WA #400 荒研用 300×32×150mm<ステンレス板付>/片テーパ型 WA #1000 中研用 300×32×150mm<ステンレス板付>/片テーパ型 WA #3000 仕上用 300×32×150mm<ステンレス板付>/角砥石エビ印 化学仕上砥石 A3-3号 210×70×25mm #4000/角砥石 エビ印 純白仕上砥石 200×70×25mm #8000



※オプション装備時の写真です。

スピード研削、高精度の仕上り、取り扱いが簡単！

電動刃物水研機

モデル No.150S

モデル No.180S



タテ型水研機 モデル No.150S

■用途

包丁専用

■特徴

- 水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしない。
- 取り扱い易く、誰にでも簡単に研げる。
- 家庭用電灯線（单相100V）で使用できる。
- 特に両刃包丁にすぐれた研削力を発揮する。
- 右端に、刃先のカエリ取り砥石が付いている。
- 小型軽量、置き場所を選ばない。

■仕様

モーター	砥石回転数		砥石寸法	砥石粒度	重量
100V コンデンサー 170W	60サイクル	50サイクル	150φ×30mm	#600	12kg
	1450回転	1450回転			
寸法	高さ380×横340×奥行240mm				

※替砥石 #150 #320 #600 #1500

ヨコ型水研機 モデル No.180S

■用途

超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ刃、ノミ、包丁など

■特徴

- どのような薄刃の研磨でも焼戻りしない。
- 強力な研削力で作業が早い、特に刃こぼれなどに簡単に研削できる。
- 家庭用電灯線（单相100V）で使用できる。
- 用途が多く、しかも小型軽量で置く場所を選ばない。

■仕様

モーター	砥石回転数		荒砥石	仕上砥石	重量
100V 200W 電灯線	60サイクル	50サイクル	特殊 #150	#4000	20kg
	1730回転	1440回転	180φ×16mm	180φ×16mm	
寸法	高さ440×横450×奥行260mm				

※替砥石 #150 #320 #600 #1000 #1500 #4000



スピード研削、高精度の仕上り、取り扱いが簡単！

電動刃物水研機

モデル No.150S

モデル No.180S

使用例

モデル
No.

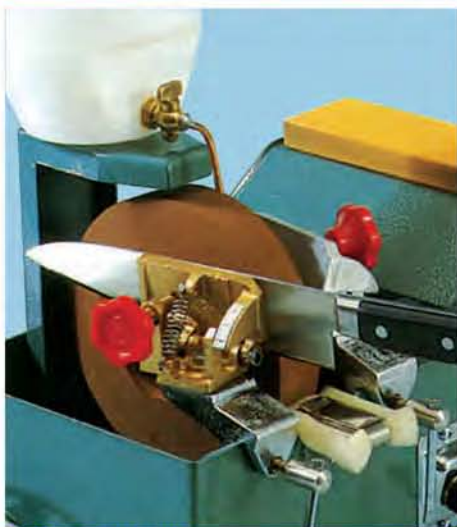
150S

標準付属品

- ◎排水ホース
- ◎砥石取り外し用スパナ
- ◎砥石修正用角砥石

標準仕様砥石

- ◎中砥 #600
- 寸法 150φ×30mm



砥石の左面使用

- 写真のような方法で研磨します。長さ25cm位の包丁を1回4秒位の早さで前後に移動させます。但し、片側は刃受台にピッタリとするように気をつけてください。



砥石の右面使用

- 左側の正反対になります。



刃先カエリ取り

- 回転砥石で両面を研磨した包丁は右側の仕上砥石で、刃先のみを数回手研ぎしてカエリを取ってください。

使用例

モデル
No.

180S

標準付属品

- ◎電気カンナ治具
- ◎修正ブリック
- ◎仕上げ砥石
- ◎ボックススパナ
- ◎鎌砥石
- ◎排水ホース

標準仕様砥石

- ◎荒砥 #150 仕上砥石 #4000
- 寸法 180φ×16mm



手カンナ刃の研磨



ノミの研磨



包丁の研磨

刃の欠けや大幅な修正に。中研ぎ前の刃の調整に使用します。



HA-0030



HA-0130



HB-0010



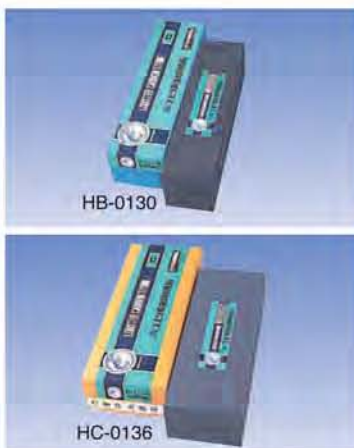
HC-0036



HE-0000



HA-0430



HB-0130



HC-0136



HA-0230



HA-0530



HA-0830

金エビ印 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0030	205×50×25	細目 #120	30	5	4955571211101

赤エビ印 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0110	205×50×25	荒目 #36	30	5	4955571211200
HA-0120	205×50×25	中目 #60	30	5	4955571211217
HA-0130	205×50×25	細目 #120	30	5	4955571211224
HA-0140	205×50×25	極細 #220	30	5	4955571211231

赤エビ印 C角 二丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HB-0010	205×50×50	荒目 #36	15	—	4955571221018
HB-0020	205×50×50	中目 #60	15	—	4955571221025
HB-0030	205×50×50	細目 #120	15	—	4955571221032

赤エビ印 C角 三丁掛 [刃物用]*

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HC-0036	205×75×50	細目 #220	15	—	4955571231222

*硬度/軟口(中硬・硬口もあります) *石工用もあります

赤エビ印 C角 3F 巾広

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HE-0000	210×65×32	#600	20	—	4955571221902

*中研ぎにもご使用いただけます。

青エビ印 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0430	205×50×25	細目 #120	30	5	4955571211521

青エビ印 C角 二丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HB-0130	205×50×50	細目 #120	15	—	4955571221131

青エビ印 C角 三丁掛 [刃物用]*

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HC-0136	205×75×50	細目 #220	15	—	4955571231529

*硬度/軟口(中硬・硬口もあります) *石工用もあります

赤トンボ印 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0210	205×50×25	荒目 #36	30	5	4955571211248
HA-0220	205×50×25	中目 #60	30	5	4955571211255
HA-0230	205×50×25	細目 #120	30	5	4955571211262

白羊印 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0530	205×50×25	細目 #120	30	5	4955571211422

リス印No.3000 C角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HA-0830	205×50×25	細目 #120	30	—	4955571211828

刃の欠けや、中研ぎ前の刃の修正に。研削力に優れた砥石です。



HI-0350



HI-0130

銀エビ印 GC角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HI-0350	205×50×25	#120	30	5	4955571212115

赤エビ印 GC角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HI-0110	205×50×25	荒目 #46	30	5	4955571212207
HI-0120	205×50×25	中目 #80	30	5	4955571212214
HI-0130	205×50×25	細目 #220	30	5	4955571212221



HJ-0030



HK-0360



HL-0030

赤エビ印 GC角 二丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HJ-0030	205×50×50	細目 #220	15	—	4955571222015

赤エビ印 GC角 三丁掛 [刃物用]*

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HK-0360	205×75×50	細目 #220	15	—	4955571232120

※硬度/軟口(中硬・硬口もあります) *石工用もあります

赤エビ印 GC角 特大型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HL-0030	230×90×60	細目 #220	6	—	4955571242228

※硬度/軟口



HI-0430



HJ-0130

青エビ印 GC角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HI-0430	205×50×25	細目 #220	30	5	4955571212528

青エビ印 GC角 二丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HJ-0130	205×50×50	細目 #220	15	—	4955571222114



HK-1360



HL-0130

青エビ印 GC角 三丁掛 [刃物用]*

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HK-1360	205×75×50	細目 #220	15	—	4955571232229

※硬度/軟口(中硬・硬口もあります) *石工用もあります

青エビ印 GC角 特大型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HL-0130	230×90×60	細目 #220	6	—	4955571242525

※硬度/軟口



HI-0230



HI-0530

赤トンボ印 GC角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HI-0230	205×50×25	細目 #220	30	5	4955571212320

赤羊印 GC角 一丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HI-0530	205×50×25	細目 #220	30	5	4955571212429

*本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。*ご注文の際は、品番にてご指定ください。

刃の切れ味が悪くなったときや、日頃のお手入れに。



ID-0310



ID-0410



ID-0510



ID-0610



ID-1210



ID-1410



IA-1000



IA-1100

エビ印 ミクロンデラックス 中型M-25

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-0310	205×50×25	#1000	30	—	4955571214010

エビ印 ミクロンデラックス 大型M-32

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-0400	210×65×32	#800	20	—	4955571224002
ID-0410	210×65×32	#1000	20	—	4955571224019
ID-0420	210×65×32	#1200	20	—	4955571224026
ID-0430	210×65×32	#1500	20	—	4955571224033

エビ印 ミクロンデラックス 特大型M-60

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-0500	210×70×60	#800	10	—	4955571234001
ID-0510	210×70×60	#1000	10	—	4955571234018
ID-0520	210×70×60	#1200	10	—	4955571234025
ID-0530	210×70×60	#1500	10	—	4955571234032

エビ印 ミクロンデラックス ジャンボM-230

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-0610	230×100×70	#1000	6	—	4955571244017

エビ印 ミクロンデラックス 台付 小型MS-19

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-1210	185×45×19	#1000	60	—	4955571254023

エビ印 ミクロンデラックス 台付 大型MS-20

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
ID-1410	195×53×20	#1000	50	—	4955571254016

エビ印 化学微粒砥石 台付 小型BS-19

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IA-1000	185×45×19	#600	60	—	4955571253026

エビ印 化学微粒砥石 台付 大型BS-20

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IA-1100	195×53×20	#600	50	—	4955571253019

刃の切れ味が悪くなったときや、日頃のお手入れに。調理師の定番です。



IC-0000



IC-0100

エビ印 赤門前デラックス 小型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IC-0000	210×65×32	#1000	20	—	4955571218018

エビ印 赤門前デラックス 中型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IC-0100	210×70×60	#1000	10	—	4955571228017



IC-0200

エビ印 赤門前デラックス 大型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IC-0200	230×100×70	#1000	6	—	4955571248015



IB-0100



IB-0200

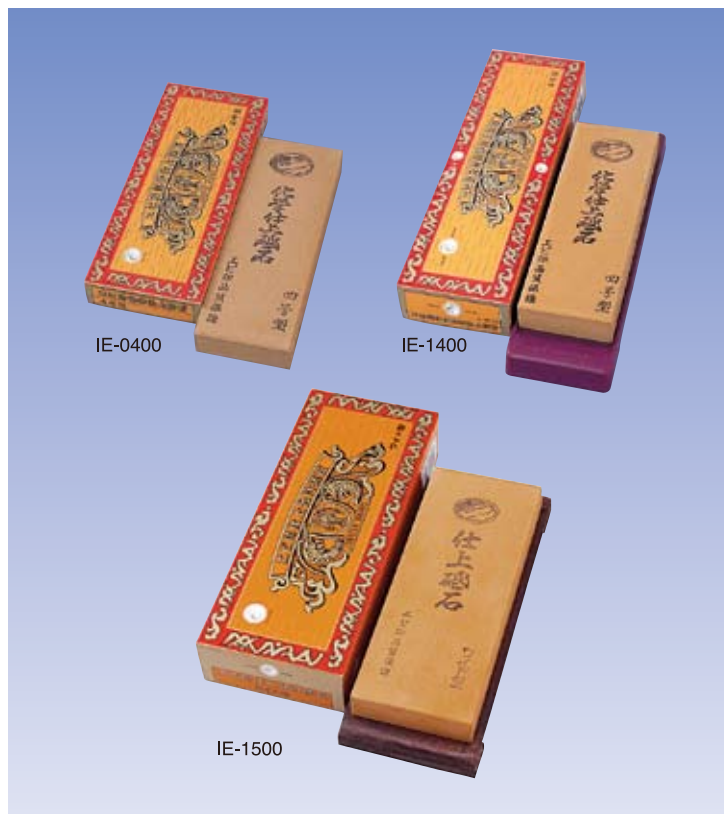
エビ印 赤門前化学微粒 中型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IB-0100	210×75×65	#600	10	—	4955571223012

エビ印 赤門前化学微粒 大型

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IB-0200	230×100×80	#600	6	—	4955571243010

より優れたプロの切れ味に。中研ぎ後に使用します。



エビ印 化学仕上砥石 A3-4号

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IE-0400	210×70×20	#4000	15	5	4955571225047

エビ印 化学仕上砥石 A3-4号 台付

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IE-1400	200×70×24	#4000	25	5	4955571255044

エビ印 化学仕上砥石 ワイド型 台付

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IE-1500	235×90×25	#4000	10	—	4955571255174



エビ印 化学仕上砥石 A3-1号 台付

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IE-1100	210×70×22	#4000	25	5	4955571255013

エビ印 化学仕上砥石 A3-2号 台付

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IE-1200	210×70×22	#4000	25	5	4955571255020



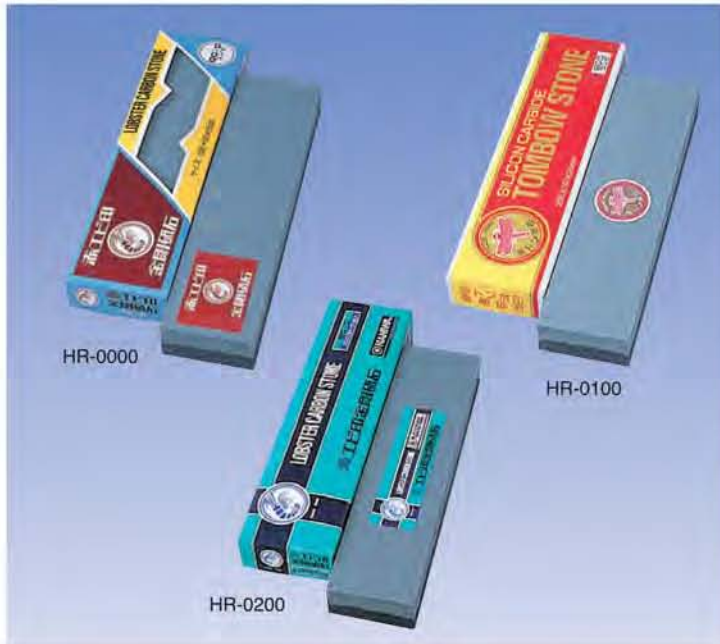
エビ印 純白超仕上砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IF-0001	210×70×20	#8000	15	5	4955571225009

エビ印 純白超仕上砥石 台付

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IF-1001	200×70×24	#8000	25	5	4955571255006

1本で2通りの研ぎ方ができる、便利な砥石です。



赤エビ印GC/C角コンビー丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HR-0000	205×50×25	#220/#120	30	5	4955571210203

■GC (緑色) #220 ■C (黒色) #120

赤トンボ印GC/C角コンビー丁掛

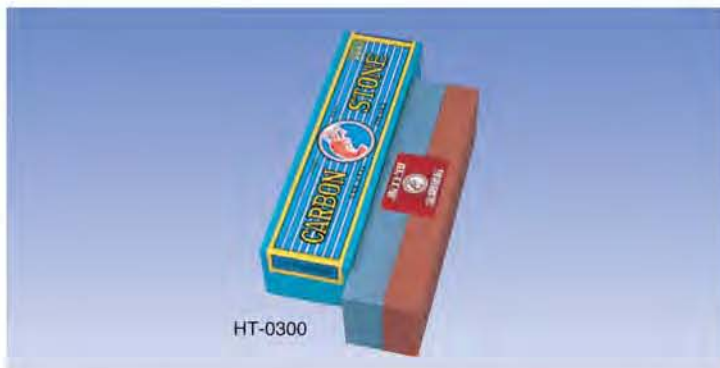
品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HR-0100	205×50×25	#220/#120	30	5	4955571210302

■GC (緑色) #220 ■C (黒色) #120

青エビ印GC/C角コンビー丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HR-0200	205×50×25	#220/#120	30	5	4955571210500

■GC (緑色) #220 ■C (黒色) #120



エビ印GC/DX両面二丁掛

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0300	210×55×55	#220/#1000	15	—	4955571226013

■GC (緑色) #220 ■DX (茶色) #1000



エビ印 GC/DXダブルストーン

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0100	175×55×35	#220/#1000	25	5	4955571256102

■GC (緑色) #220 ■DX (茶色) #1000
 ◎ケースが砥石台になります。
 ◎砥石を裏返して、両面の使用ができます。



エビ印 ママ砥石

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0000	64×28×16	#220/#1000	100	20	4955571256201

■GC (緑色) #220 ■DX (茶色) #1000

エビ印 スーパーママ砥石 <150>

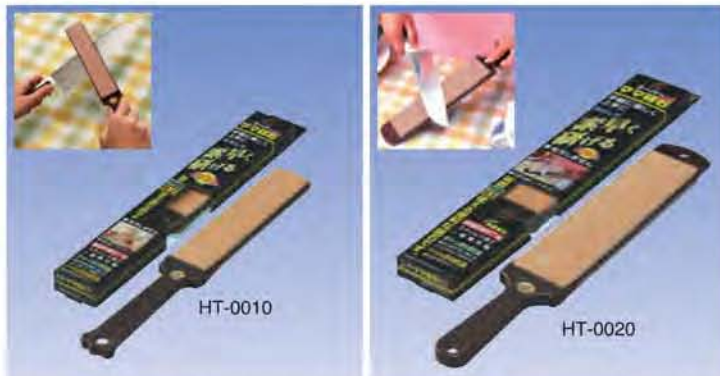
品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0010	150×30×6	#220/#800	50	10	4955571258014

■GC (緑色) #220 ■WA (茶色) #800

エビ印 スーパーママ砥石 <200>

品番	砥石サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HT-0020	200×50×10	#220/#800	50	10	4955571258021

■GC (緑色) #220 ■WA (茶色) #800



※本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。※ご注文の際は、品番にてご指定ください。

刃の欠けや大幅な修正に、研削力に優れた砥石です。



エビ印 C角 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
II-1000	中型 125×38×25	#120	100	20	4955571201027
II-2000	大型 150×38×25	#120	100	20	4955571201010

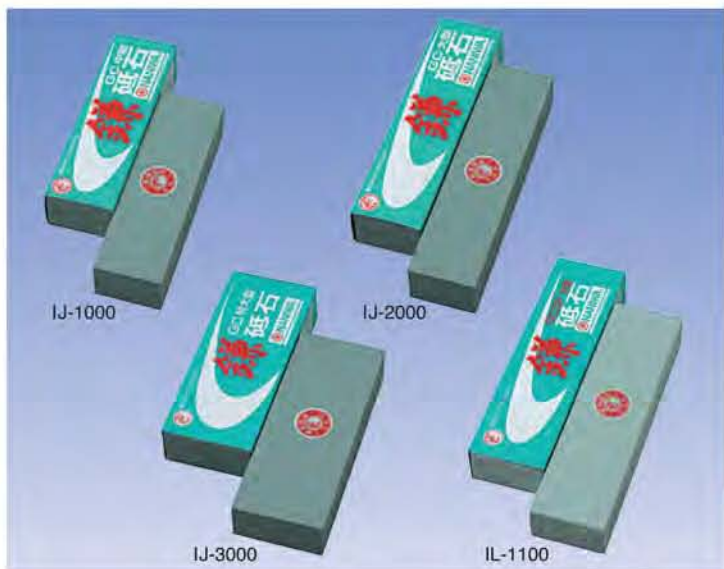
エビ印 C角 3F 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IL-0100	大型 150×40×23	#600	100	20	4955571201058



リス印 C角 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
II-1100	中型 125×38×25	#120	100	20	4955571201126
II-2100	大型 150×38×25	#120	100	20	4955571201119
II-3100	特大型 125×50×25	#120	100	20	4955571201102



エビ印 GC角 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IJ-1000	中型 125×38×25	#150	100	20	4955571202024
IJ-2000	大型 150×38×25	#150	100	20	4955571202017
IJ-3000	特大型 125×50×25	#150	100	20	4955571202000

エビ印 GC角 3F 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IL-1100	大型 150×40×23	#800	100	20	4955571202055



エビ印 ニュー大村砥 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IR-1000	133×40×25	#150	60	20	4955571285034

刃の切れが悪くなったときや、日頃のお手入れに。



エビ印 スーパー 鎌砥石

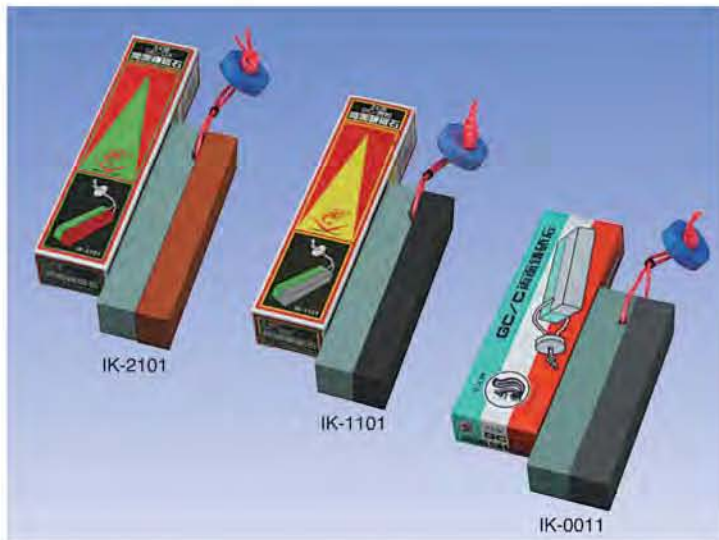
品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IL-4106	150×38×25	S 400	100	20	4955571208019

エビ印 ミクロンデラックス 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IL-3200	128×38×25	#800	100	20	4955571204004

エビ印 化学微粒 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IL-2200	128×38×25	#800	100	20	4955571203007



エビ印 GC/DX 両面鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IK-2101	133×40×28	#150/#800	100	20	4955571206008

エビ印 GC/微粒 両面鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IK-1101	133×40×28	#150/#800	100	20	4955571207005

リス印 GC/C 両面鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IK-0011	125×50×25	#120/#150	100	20	4955571200105



NAMCO'S C角 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1101	150×38×25	#120	60	10	4955571011015

NAMCO'S GC角 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1201	150×38×25	#150	60	10	4955571012012

NAMCO'S GC角 FF 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1211	150×38×25	#400	60	10	4955571012116

NAMCO'S ミクロンデラックス 鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1401	150×38×25	#800	60	10	4955571014016

NAMCO'S GC/DX 両面鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1611	132×40×28	#150/#800	60	10	4955571016119

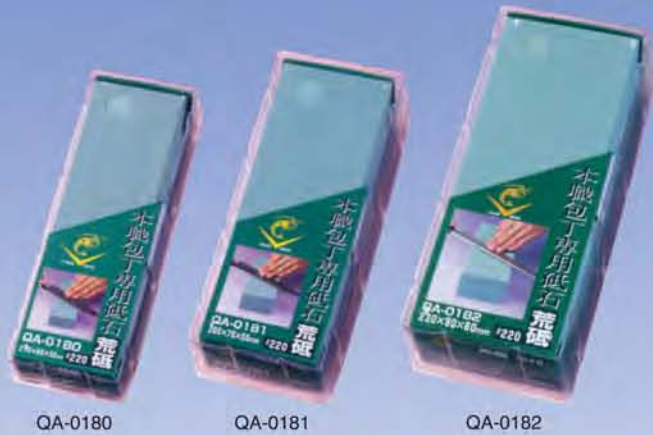
NAMCO'S GC/微粒 両面鎌砥石

品番	サイズ (mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
NP-1711	132×40×28	#150/#800	60	10	4955571017116

※本仕様・デザインは、改良のため予告なく変更することがあります。※ご注文の際は、品番にてご指定ください。

あらゆるニーズに対応。フルラインナップ！

■本職 包丁専用砥石〔荒砥石〕



QA-0180

QA-0181

QA-0182

本職 包丁専用砥石〔荒砥石〕 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0180	210×65×32(小型)	#220	20	—	4955571750266
QA-0181	205×75×50(中型)	#220	15	—	4955571750273
QA-0182	230×90×60(大型)	#220	6	—	4955571750280



■本職 包丁専用砥石〔中砥石〕



QA-0183

QA-0184

QA-0185

本職 包丁専用砥石〔中砥石〕 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0183	210×65×32(小型)	#1000	20	—	4955571750297
QA-0184	210×70×60(中型)	#1000	15	—	4955571750303
QA-0185	230×100×70(大型)	#1000	6	—	4955571750310



■本職 包丁専用砥石〔仕上げ砥石〕台付



QA-0186

QA-0187

QA-0188

本職 包丁専用砥石〔仕上げ砥石〕台付 収納ケース入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0186	210×65×25(小型)	#4000	20	—	4955571750327
QA-0187	210×70×22(中型)	#4000	15	—	4955571750334
QA-0188	235×90×25(大型)	#4000	6	—	4955571750341



あらゆるニーズに対応。フルラインナップ！

■セラミック プロストーン



QA-0100

QA-0101

QA-0102

■セラミック ワークストーン



QA-0110

QA-0111

QA-0112

両面使える便利な砥石。



QA-0113



QA-0114

■セラミック ホームストーン



QA-0120

QA-0121

QA-0122

両面使える便利な砥石。



QA-0123



QA-0124

セラミック プロストーン〔台付〕 収納ケース入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
QA-0100	210×70×25	#150 (荒研)	20	—	4955571750013
QA-0101	210×70×25	#1000(中研)	20	—	4955571750020
QA-0102	210×70×25	#3000(仕上)	20	—	4955571750037

※ #1000・#3000はドレッシングストーン付。

カンナ・ノミを研ぐ。



セラミック ワークストーン〔ゴム台付〕 収納ケース入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
QA-0110	210×65×32	#120 (荒研)	20	—	4955571750044
QA-0111	210×65×32	#1000(中研)	20	—	4955571750051
QA-0112	210×65×25	#3000(仕上)	20	—	4955571750068
QA-0113	210×65×33	#120/#1000	20	—	4955571750075
QA-0114	210×65×33	#1000/#3000	20	—	4955571750082

カンナ・ノミ・包丁を研ぐ。



セラミック ホームストーン〔台付〕 収納ケース入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
QA-0120	175×55×16	#120 (荒研)	30	—	4955571750099
QA-0121	175×55×16	#1000(中研)	30	—	4955571750105
QA-0122	175×55×16	#3000(仕上)	30	—	4955571750112
QA-0123	175×55×25	#120/#1000	30	—	4955571750129
QA-0124	175×55×25	#1000/#3000	30	—	4955571750136

ご家庭で包丁を研ぐ。



あらゆるニーズに対応。フルラインナップ！

角砥石
B
収納ケース入り〔角砥石〕

■セラミック ナイフストーン



両面使える便利な砥石。

■ガーデニングストーン



両面使える便利な砥石。

■鎌砥石



両面使える便利な砥石。

両面使える便利な砥石。

セラミック ナイフストーン〔台付〕 収納ケース入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0130	185×45×16	#150(荒研)	30	—	4955571750143
QA-0131	185×45×16	#1000(中研)	30	—	4955571750150
QA-0132	185×45×13	#3000(仕上)	30	—	4955571750167
QA-0133	185×45×18	#150/#1000	30	—	4955571750174

ナイフ・鋏を研ぐ。



ガーデニングストーン(園芸用砥石) 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0140	150×38×25	#80	50	—	4955571750181
QA-0141	205×50×25	#120/#180	30	—	4955571750396

移植ゴテ・草かき・鎌・ナタのお手入れに。



鎌砥石 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0150	125×50×25	#120	50	—	4955571750198
QA-0151	133×40×28	#150/#800(黒)	50	—	4955571750204
QA-0152	133×40×28	#150/#800(赤)	50	—	4955571750211
QA-0153	150×38×25	#180(黒)*	50	—	4955571750358
QA-0154	150×38×25	#180(ピンク)*	50	—	4955571750365
QA-0155	150×38×25	#180(緑)*	50	—	4955571750372
QA-0156	133×40×28	#150/#800(DX)	50	—	4955571750389

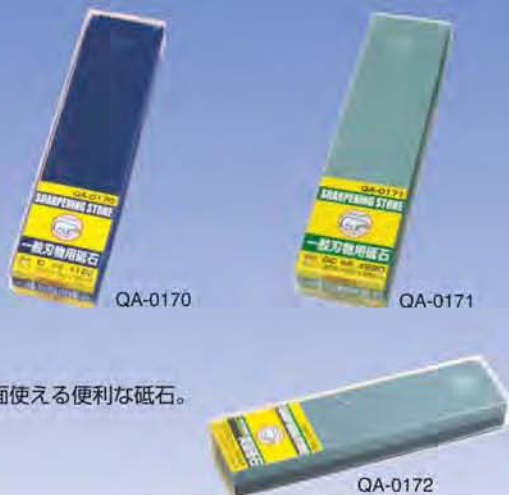
*#180(黒):鋼付刃用 #180(ピンク):全鋼刃用 #180(緑):ステンレス刃用

鎌・刈込鋏を研ぐ。



あらゆるニーズに対応。フルラインナップ！

■小判熊印 一般刃物用砥石



両面使える便利な砥石。

小判熊印 一般刃物用砥石 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0170	205×50×25	#120	30	—	4955571750235
QA-0171	205×50×25	#220	30	—	4955571750242
QA-0172	205×50×25	#120/#220	30	—	4955571750259

荒研ぎ用砥石としてお使いください。

■面直し砥石



面直し砥石(溝入り) 収納ケース入り

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
QA-0160	170×55×30	#60	30	—	4955571750228

砥石の凹みを素早く修正。



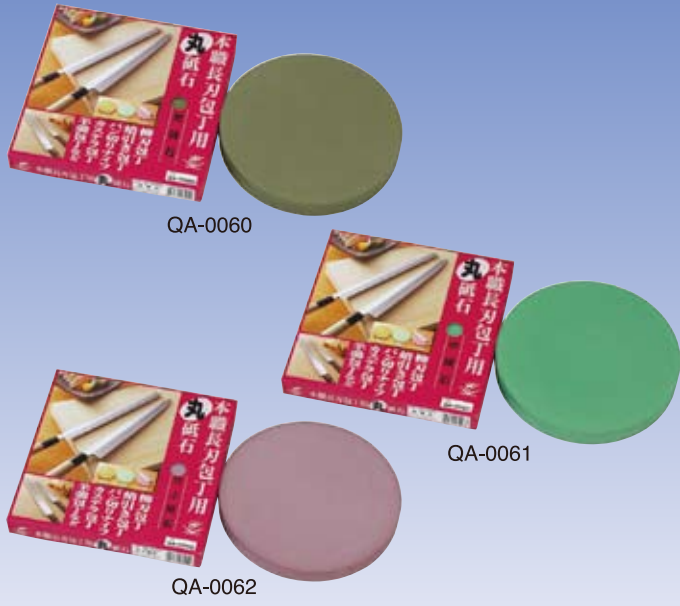
荒・中・仕上げに対応。

角砥石

B

シリーズ砥石

■エビ印 本職長刃包丁用(丸)砥石



エビ印 本職長刃包丁用(丸)砥石

品番	種類	サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包 内箱	JANコード
QA-0060	荒砥	φ220×27	#320	6	4955571274120
QA-0061	中砥	φ220×27	#1000	6	4955571274137
QA-0062	仕上げ砥	φ220×24	#3000	6	4955571274144

■砥材:WA

●柳刃包丁/蛸引き包丁/パン切りナイフ/カステラ包丁/羊羹包丁などに

◎どの方向からでも研げるので、砥石の片へり凹みが少なく最後まで砥面を均一に使用できます。



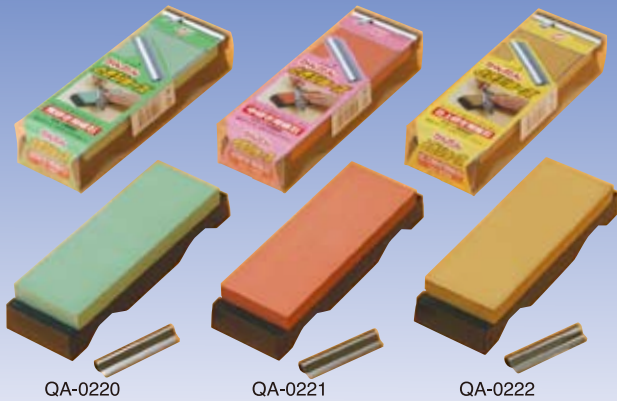
QZ-0020

本職長刃包丁用(丸)砥石用【専用台】

品番	サイズ(mm)	材質	入数 1梱包 内箱	JANコード
QZ-0020	φ220用×23	天然ゴム	6	4955571274113

◆砥石台は、研ぎ作業においてより安定した研ぎをするために、砥石が動かないように固定します。さらに、濡れ雑巾などを下に敷き、より安定した研ぎ作業を行ってください。

■研ぎ補助具付角砥石 かんたん「とぎジョーズ」



研ぎ補助具付角砥石 かんたん「とぎジョーズ」

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数 1梱包 内箱	JANコード
QA-0220	185×65×15	#220	30	4955571750457
QA-0221	185×65×15	#1000	30	4955571750464
QA-0222	185×65×15	#3000	30	4955571750471

砥材:溶融アルミナ質 台材:ABS 研ぎ補助具:ステンレス



研ぎ補助具
(付属品)

■エビ印 ステンレス包丁用台付砥石



エビ印 ステンレス包丁用台付砥石

品番	種類	砥石サイズ (mm)	砥材	粒度	入数	JANコード
QA-0020	荒砥	175×55×16	GC	#220	30	4955571252128
QA-0021	中砥	175×55×16	A	#1000	30	4955571254122
QA-0022	仕上げ砥	175×55×16	A	#3000	30	4955571275127

砥石台材: ABS

■NANIWA 彫刻刀砥石



NANIWA 彫刻刀砥石

品番	種類	砥石サイズ (mm)	砥材	粒度	入数	JANコード
QB-0010	荒砥	155×60	WA	#320	10	4955571272017
QB-0011	中砥	155×60	WA	#1000	10	4955571273024
QB-0012	仕上げ砥	155×60	WA	#1500	10	4955571273031

■刃先の形状～状況に合わせて: 荒砥(ピンク)→中砥(ブルー)→仕上げ砥(イエロー)の順にご使用ください。

砥石の凹みを修正。レンジのお手入れに。

角砥石

B 面直し砥石/レンジストーン

■エビ印 面直し砥石 溝入り



IO-0001

■エビ印 面直し砥石【ミニ】溝入り



IO-1112

IO-1122

IO-1142

■金剛砂 ポリ容器入り



RA-0050

RA-0110

RA-0120

RA-0130

■赤エビ印 GC角 レンジストーン



HQ-9030

■レンジストーン ハンドル



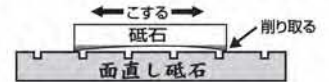
IZ-3991

エビ印 面直し砥石 溝入り 簡易ゴム台付

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IO-0001	300×150×20	#24	8	—	4955571272027

◎砥石の凹みを素早く修正。

◎金剛砂を使用して頂くと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。

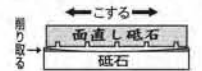


エビ印 面直し砥石【ミニ】溝入り

品番	砥石サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IO-1112	170×55×30	荒目(#24)	30	—	4955571272034
IO-1122	170×55×30	中目(#60)	30	—	4955571272041
IO-1142	170×55×30	極細目(#220)	30	—	4955571272065

◎砥石の凹みを素早く修正。

◎金剛砂を使用して頂くと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。



金剛砂 ポリ容器入り

品番	容量	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
RA-0050	150g	#120	200	20	4955571270306
RA-0110	400g	荒目(#36~#60)	40	10	4955571840011
RA-0120	400g	中目(#80~#120)	40	10	4955571840028
RA-0130	400g	細目(#150~#240)	40	10	4955571840035

■砥材：C

◎あらゆる研磨・研削に、砥石の面直し、すり合せに。



赤エビ印 GC角 レンジストーン

品番	サイズ(mm)	粒度	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
HQ-9030	100×75×50	細目	30	—	4955571239013

◎レンジのサビ・コゲ・油落しに。

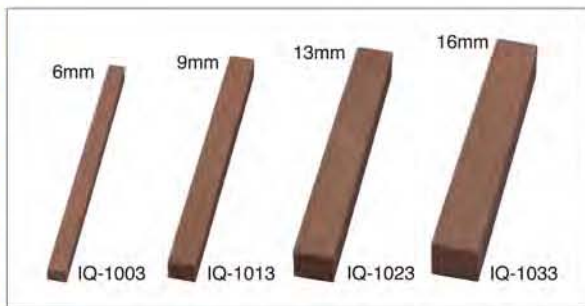
レンジストーン ハンドル

品番	サイズ(mm)	材質	入数		JANコード
			1梱包	内箱	
IZ-3991	100×75×50用	アルミ	30	—	4955571239020



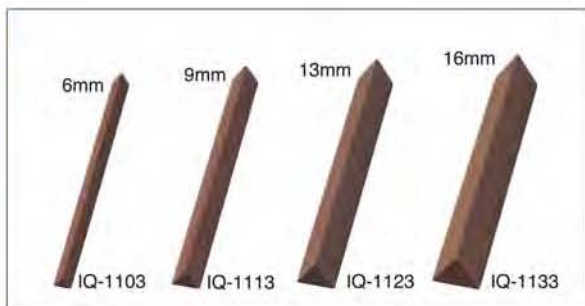


OILSTONE



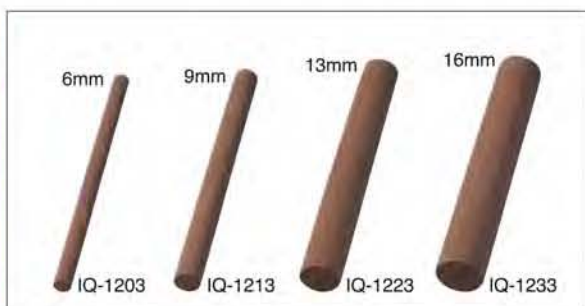
油砥石スチック(四角) (ブリスターパック)

品番	サイズ (mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IQ-1003	100×6	細目 #320	100	—	4955571080110
IQ-1013	100×9	細目 #320	100	—	4955571080127
IQ-1023	100×13	細目 #320	100	—	4955571080134
IQ-1033	100×16	細目 #320	100	—	4955571080141



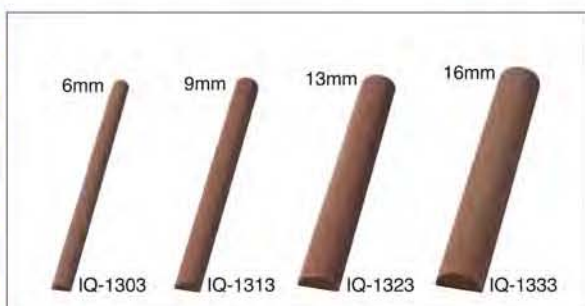
油砥石スチック(三角) (ブリスターパック)

品番	サイズ (mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IQ-1103	100×6	細目 #320	100	—	4955571080011
IQ-1113	100×9	細目 #320	100	—	4955571080028
IQ-1123	100×13	細目 #320	100	—	4955571080035
IQ-1133	100×16	細目 #320	100	—	4955571080042



油砥石スチック(丸) (ブリスターパック)

品番	サイズ (mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IQ-1203	100×6	細目 #320	100	—	4955571080219
IQ-1213	100×9	細目 #320	100	—	4955571080226
IQ-1223	100×13	細目 #320	100	—	4955571080233
IQ-1233	100×16	細目 #320	100	—	4955571080240



油砥石スチック(半丸) (ブリスターパック)

品番	サイズ (mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IQ-1303	100×6	細目 #320	100	—	4955571080318
IQ-1313	100×9	細目 #320	100	—	4955571080325
IQ-1323	100×13	細目 #320	100	—	4955571080332
IQ-1333	100×16	細目 #320	100	—	4955571080349



油砥石(角砥石) クリアケース入

品番	サイズ (mm)	粒度	入数 1梱包	内箱	JANコード
IP-1003	75×25×9	細目 #320	50	—	4955571080400
IP-1013	100×25×13	細目 #320	50	—	4955571080417
IP-1023	115×38×16	細目 #320	50	—	4955571080424
IP-1033	150×50×25	細目 #320	50	—	4955571080431
IP-1043	200×50×25	細目 #320	30	—	4955571080448

