

プロの道具「正長刃物店」ニュース

2009年5月24日(日)発行

平成21年 **5月24日(日)**
あさ**10時OPEN!**

こんにちは！正長です！
おかげさまで88年！

当店は、刃物の専門店として大正10年に創業し、以来、刃物一筋に今日まで受け継ぎ、今年88年目を迎えました。

このたび店舗を新築し、本物志向の道具、職人の手によるこだわりの手作り包丁やカスタムナイフ、大工道具、園芸用品など、他にない道具、本物の道具をさらに充実させました。

末永くご愛用頂ける「品質」と、研ぎをはじめとした「安心のアフターサービス」で、お客さまに「正長で買って良かった!」と言ってもらえるよう、これまで以上に頑張っていく所存です。

是非、ご来店ください。皆さまのお越しをお待ちしております。



店主 竹内真浩

ひと味違う切れ味の刃物など
充実の品揃え!!



セール期間
5/24(日) ~ 6/3(水)
あさ**9時**より**7時**
※24日は10時オープンです。

刃物ひと筋**88年**「正長刃物店」
店舗を新築し、連尺通に**開店**です。

開店記念プレゼント!!



ビクトリノックス社「ビーラー」

セール期間中、1,000円以上お買い上げ頂きましたお客さまに、もれなくプレゼントいたします。

「研ぎ」ができる刃物店

刃物をお持ちください。
ベテランの職人が
刃物に生命を与えます。

よい刃物は、手入れをすれば
長く使えます。
どうぞ、お気軽にお申し
付けください。



駐車場サービスのご案内

お車でのご来店がさらに便利になりました!

当店西のタカラパーキング
をご利用下さい。

※お買い上げいただいたお客さまには、
駐車無料券を差し上げます。



包丁・洋裁鋏を
下取りします!

使わなくなった「包丁・洋裁鋏」を
お持ちください。
「1丁・金300円」で
下取りします。
回収した刃物は刃物供養を行い、
その後リサイクルして、
新しい刃物に生まれ変わります。

※お一人様2丁まで。

刃物のことなら
おまかせください。

正長刃物店

検索

営業時間：9:00~19:00
定休日：毎週木曜日・第4水曜日

TEL (0564) 21-2313

正長刃物店 〒444-0046 岡崎市連尺通1-7



開店記念 **オープニングセール** 5月24日 日 ~6月3日 水

ひと味違う切れ味の「包丁」

切れ味の良い包丁で切った食材は繊維が押しつぶされことなく、キレイにスッと切れるため、料理の味が一段とあがります。

サビにくく、切れ味が持続します
 正長PM/ハイス鋼「三徳包丁」 ¥17,800→¥13,800

ステンレス一体型、
 ハンドルが衛生的!
 関兼次 PRO-S「三徳包丁」 ¥6,820→¥5,450

ステンレス刃物鋼の三枚打、研ぎやすい
 正長 ゴールド刃込「三徳包丁」 ¥6,900→¥5,500

サビますが、よく切れます
 正長 日本鋼「三徳包丁」 ¥6,500→¥4,900

楽しい園芸、洋裁、工芸は まず良い道具から!

園芸や生け花、洋裁や工芸など、様々なシーンで
 「こんなのが、あったらいいなあ」という道具が揃っています!

鋼が良いのでよく切れます
 「洋裁鉄」正長青紙スーパー 240mm ¥8,800→¥6,900

コブの端子が少々キツめを減らすのがコブ
 「鋸り鉄」正長青紙スーパー 105mm ¥2,300→¥1,840

直木の剪定に
 「剪定鉄」原寛 200mm底上げ ¥5,900→¥4,720

細い枝は刃先で、太い枝は刃元で切ってください
 「植木鉄」正長 180mm ¥4,800→¥3,520

フラワーアレンジメント、家庭菜園に最適
 「強力万能鉄」チカマサ ¥2,620→¥2,000

ブリキからガーゼまで切れる手工鉄です
 「手工鉄」アルス クラフトチョッキ ¥1,680→¥1,340

多目的に使えるノコギリです
 玉屑 レザーソー「万能鋸」 ¥3,150→¥2,520

限定10丁
 庄三郎「ステンレス洋裁鉄」シャープ30 ¥4,720→¥2,300

正長刃物店 〒444-0046 岡崎市通尺通1-7
<http://www.smile.cci.or.jp/mp/masenaga/>

「高齢者」に優しい刃物「左手用」の包丁・刃物「子供包丁」もあります。

小振りがきくので、
 ちょっとした時に便利
 正長 ハガネ「ベティナイフ」 ¥4,300→¥1,980

三枚におろしたり、
 骨を切ったりするのに最適
 源正長「出刃包丁150mm」 ¥6,800→¥5,400

片刃で薄く細長いため、
 刺身がきれいに引けます
 源正長「刺身包丁210mm」 ¥6,000→¥4,720

パテ・ハムがよく切れます
 ビクトリノックス「パン切り包丁」 ¥3,800→¥2,800

毎日の調理を快適サポート あると便利な小物たち

口当たりよく削ることができます
 創製「即金sa」 ¥5,250→¥4,200

キッチンに1丁あると、とっても便利!
 ヘンケルス「料理鉄」 ¥7,250→¥5,500

コルクのくずが出にくい
 ビクトリノックス「ワインオープナー」 ¥2,400→¥1,920

具を引きずらず、スッと切れる
 ヘンケルス「ピザカッター」 ¥1,680→¥1,340

身だしなみもお任せ あなた磨きに一役かいます

一度使えばネットワ
 ルビス「毛抜き」 ¥3,990→¥2,900

仕上がりが非常に滑らかです
 チェコ製「ガラス爪やすり」 ¥1,150→¥920

爪切りの定番
 ヘンケルス「爪切り」 ¥1,780→¥1,420

ウツメカメ「爪」を切る専用アイテム
 ベティナイフ「爪切り」 ¥1,680→¥1,260

お気軽に声をかけてください!



運を開く「包丁」
 包丁は古から「運を開く」という意味があり、贈り物に最適です。

刃物屋を夫職とし、現在、親の背中を見て修行しています。
 「子供の頃から刃物をずっと見て育ち、好きだからこそできる仕事」と信じて、刃物専門店に修行にまわりました。
 本物の良さが伝わる、今、研ぎの腕を磨き、どんな質問にもお答えできるよう勉強中です。
 是非、声をかけてください。
 お待ちしております。
 田代 哲
 竹内 智彦

