

刃物研ぎ料金表

令和6年4月1日より

※単位 円

包丁	包丁(剣型・菜切り)	420 小(320)
	出刃包丁・刺身包丁	特大(1,100) 大(680) 普通(550) 小(420)
	麺切り包丁・中華包丁	1,380
	牛刀	大(680) 550
	柄交換(剣型・菜切り)	550
	柄交換(出刃・刺身)	550
	サビ落とし・刃こぼれ	130

ハサミ	ラシャハサミ	大(900) 770 小(620)
	刈り込みハサミ	830
	花ハサミ	550
	剪定ハサミ	550
	髪ハサミ	550
	ブリキハサミ	550
	芝刈りハサミ	電動(840) 手動(550) 手押し(1,100)
	にぎりハサミ	大(290) 小(200)
	高枝ハサミ	550
	その他(料理ハサミ等)	550 小 350~
	爪切り・ニツパー	420
	皮切り	260~550

鎌	小鎌	290
	鎌(薄鎌・平鎌・鉞鎌)	420
	根切り鎌	420
	下刈り鎌	550 640 830 大1,100

まな板	片面(40cm未満)	550
	両面(40cm未満)	840
	片面(40cm~59cm)	620
	両面(40cm~59cm)	840
	片面(60cm以上)	1,100
	両面(60cm以上)	1,660

その他	鉞	680 大840
	鍬	550
	唐鍬	680~
	彫刻刀・小刀・果物ナイフ	290~
	かんな	大(680) 560 小(290)
	かき氷	420
	きり(電気ドリル)	130
	ノミ	大(550) 460 小(290)
	裁断機	1,380
	サバイバルナイフ	680~
	丸刃	550

特別注文	魚長まな板(片面)	2,770~
	(両面)	4,150~
	源兵衛鮫(片面)	4,150~
	(両面)	6,230~