

伝統の料理包丁に新しい技を。世界が認める堺ブランド。

料理包丁の製造販売を行う。鍛造から焼き入れを鍛冶屋へ、研ぎを刃付屋へ発注。自社内で刃先を加工し、柄を付け、銘を刻んで完成品としている。包丁を日本の食文化の継承と捉えて、伝統を受け継ぐだけでなく、時代に応じて変化する柔軟性も併せ持つ。カスタムメイドによる顧客一人ひとりへの細かい対応も信条だ。

河村刃物 株式会社



自社ブランド「堺菊守」の最高級カスミ和包丁
「極KIWAMI V10」



若いシェフに人気が高い「堺菊守」ステンレス柄和包丁

食文化とともに歩んできた包丁をつくることは、食文化の一端を担っていると強く意識。堺の包丁を広く伝えていきたいと考えている。食文化の担い手としての強い自覚が次々に新しい包丁を生み出すエネルギーとなっている。自社ブランド「堺菊守（さかいきくもり）」の最高級品「極KIWAMI V10」はサビに強く、優れた切れ味と耐久性を実現したカスミ和包丁。衛生面に配慮したステンレス柄の和包丁はデザイン性が高く「見せる包丁」としても人気だ。プロの料理人のこだわり

に応える料理包丁は日本食が定着しつつある海外でも注目を集めている。

もう一つ同社がプロの料理人から高い信頼を集めている理由が一人ひとりのニーズに応じたカスタムメイドだ。顧客データを蓄積しておくことでリピートはもちろん新しいオーダーにも即座に対応。お客様の声を直接聞くことで新しい技術やノウハウを生み出している。日本の食文化とともに発展し世界で認められ始めた包丁は、この先どこまで進化するのだろうか。



代表者 代表取締役社長 河村 敏雄
所在地 〒590-0942 堺市堺区材木町東3-1-7
電話 072-232-5039
創業 大正15年
資本金 1,000万円
従業員 10名

<http://www.kikumori.co.jp>

堺技衆 認証番号

0075