

堺打刃物

TAKAHASHIKUSU

高橋楠

職人たちの技術
想いを紡いで作る

至極の刃物

高橋楠について



お客様のブランドで和包丁及び洋包丁を製作致します。

高橋楠では、ご予算・ご要望に合わせて、
お客様の登録商標での和包丁・洋包丁を製作致します。
その際、鋼材・刃付け・刃の模様・柄の種類など条件に合わせて
独自仕様で製作可能ですのでお気軽にご相談ください。

高橋楠の銘

お客様が商標をお持ちでない場合は弊社の銘をご使用ください。



江戸時代に名を馳せた刀職人『虎徹』にちなみ、
先代の高橋楠太郎が「虎徹の包丁」の意で命名しました。
上質な包丁に『一刀斎虎徹』の銘を入れています。



「堺」発の刃物であること、刃物鍛冶は刀鍛冶を
ルーツにしていることから、かつての刀工『一文字』にちなみ、
命名しました。リーズナブルな包丁から上質な包丁まで
幅広く『堺一文字一平』の銘を入れています。

高橋楠の強み

600年の伝統を誇る堺の和包丁に加え、日本の良質な洋包丁もトータルで販売致します。

熟練した堺の職人が作る
至極の和包丁をお届けします。

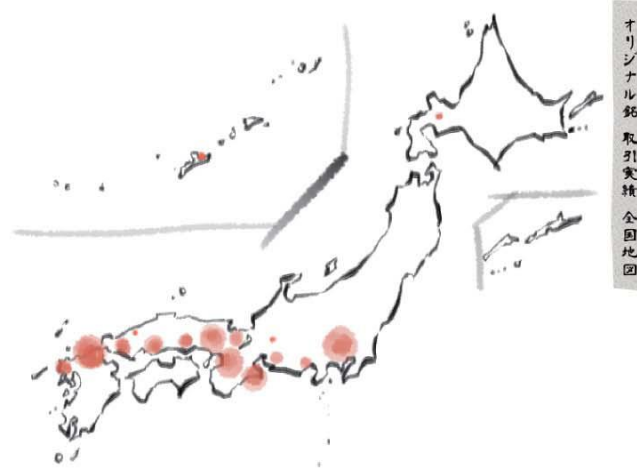
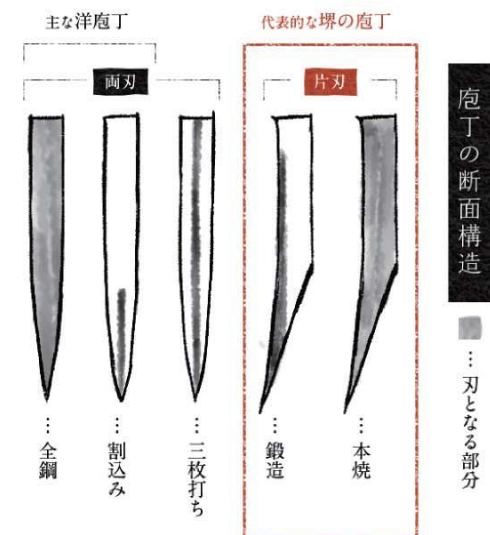
堺刃物は片刃であること、打刃物であることが特徴です。
片刃であるが故に、右図のように鋭利になり、その卓越した切れ味で、
食材の旨味や風味を最大限に引き出します。また、何度も叩くことに名が
由来する打刃物は、叩いて鋼の分子を細かくすることで欠けにくくなり、
しなやかに粘り、切れ味が長く持続します。

洋包丁で有名な各産地の優良メーカーにて
洋包丁を製作しています。

日本で有名な洋包丁の産地である関・武生・燕三条の
優良メーカーにて、各種ステンレス鋼材、槌目やダマスカスなどの
各種模様など、幅広い洋包丁の製作を行っています。

日本国内の都市圏において、
数多く取り扱いいただいております。

高橋楠は、市場の刃物店様や市街にあります金物店・
小売店様と幅広くお取引させていただいております。



オリジナル銘 取引実績 全国地図

- 一、お問い合わせ
ご相談内容をお問い合わせ
フォームにご記入ください。
- 二、お打ち合わせ
状況により、対面、電話、メールにて
打ち合わせをさせていただきます。
- 三、お見積もり
ご要望に合わせてお見積もりを
ご提示致します。いくつかの商品
はサンプルをお見せすることも
できますのでお気軽にご相談
ください。
- 四、ご契約
詳細を確認いただき
ご契約となります。
- 五、製作
商品により納期が異なるため、
契約時にご確認いただきます。
- 六、納品

お問い合わせ

— FAXまたはメールにてお気軽にお問合せください —

info@takahashikusu.co.jp

対応可能言語:日本語・英語

FAX:072-221-7382

和包丁

※本焼については、鋼材は白鋼・青鋼・ステンレス鋼、種類は水本焼・油本焼と承っています。ご希望の場合はお問い合わせください。

和包丁の大きな特徴は、片刃であること・鋼を使っていることです。
片刃であり鋼を使っていることで、美しい切り口を実現し、
また切れ味が鋭くなり細胞を壊さず食材の味を最大限引き出します。
食材によって、多様な包丁の種類があることも特徴です。

刺身を引く

刃元から切っ先まで長く鋭利なため、一刀で切ることができ、美しい切り口を実現させます。
鋭い切刃で、細胞を壊さず、旨味を最大限に引き出します。
関西では『正夫(しょうぶ)』、関東では『柳刃』と呼ばれています。
河豚刺に用いられる『河豚引』は、刺身包丁に比べ刃が薄くなっています。



柳刃・正夫

関東では柳刃、関西では正夫と呼ばれています。少し前までこの形は、関西型の刺身包丁でしたが、今や関東でもこの形の包丁で刺身を引いています。菖蒲に形が似ていることから正夫(しょうぶ)と呼ばれています。
180・210・240・270・300・330・360/mm



蛸引



先丸蛸引

蛸引・先丸蛸引

関東型の刺身包丁です。先が角ばっているのが蛸引で、先が丸いのが先丸蛸引です。
240・270・300・330/mm



河豚引

主に薄く切る河豚刺用に用いられることから、正夫よりも厚みが薄くなっています。刃の元幅も正夫より狭くなっています。
240・270・300・330/mm



柳切付

関東型の刺身包丁です。刺身だけでなく野菜に使われることもあります。
240・270・300・330/mm



貝裂

正夫を短くしたような形をしています。文字通り貝を捌く包丁ですが、バランを切るにも用いられバラン切と呼ばれることもあります。
90・105・120・135/mm

魚を捌く

「魚の頭を落とす」「魚を骨ごと切る」「魚を三枚におろす」際に用います。
力を入れて使うことが多いため、刃は厚くなっています。
身卸は、刺身包丁と出刃包丁の良い部分を併せ持ち、鮮魚店等でよく用いられています。



出刃

刃の下4割は叩き用で、上6割は捌き用に使うとされています。長さによって、鰯や鰹などの大型の魚から鰯などの小型の魚にわけられます。重量を生かし、骨ごと切り落とします。
105・120・135・150・165・180・195・210・225・240/mm



相出刃

出刃を薄くした包丁で、出刃が重いという人が使用することが多いです。薄い分、出刃に比べると、刃がかけやすいです。
120・135・150・165・180・195・210・225・240/mm



鯔裂

出刃より薄手で、名前の通り、アジを捌くのに使われます。主に90から120mmがよく売られています。ミガキ*の他に黒打**も人気があります。
90・105・120・135/mm



身卸

刺身包丁と出刃包丁を足して2で割ったような包丁で、市場でよく使われます。刃が長く、厚みは正夫ほど薄くなく出刃ほど厚くないのが特徴です。
180・210・240・270・300・330/mm



舟行

元々、その名の通り、船に乗る漁師が持っていく包丁として使われていたと言われています。魚を捌くのはもちろん、野菜などにも使える万能型の包丁です。
150・165・180/mm



鮭切

出刃包丁に形が近いですが元幅が広く、少し薄く仕上げています。鮭のような大型魚を骨ごと切り身にするのに用いられます。
240・270・300・330/mm

*包丁の土台となる鍛冶で製作した「地」を磨いて、全体を包丁によくある銀色にした包丁 **「地」の黒い状態を残しながら、切れ刃の部分を刃付けした包丁

野菜

これ一本で「剥く」「刻む」といった野菜におけるすべての作業をこなし、繊細な料理の実現を手助けします。両刃の菜切と片刃の薄刃があり、薄刃は関西では鎌型、関東では角型が主流です。



角薄刃
関東型の薄刃包丁で、江戸薄刃と呼ばれることもあります。切っ先が四角いのが特徴です。
150・165・180・195・210・225/mm



鎌薄刃
関西型の薄刃包丁です。切っ先が丸いのが特徴で、刃元で皮をはぎ、中央部分で皮をむいたり面取りをし、刃先で飾り切りをします。
150・165・180・195・210・225/mm



京型菜切
菜切は薄刃と違い、両刃の包丁で、一般的に黒打**が多いです。切っ先が少し曲がっているのが京型で、地成型とも呼ばれます。
150・165・180/mm



西型菜切
西型は、長方形の形をしている菜切包丁です。
150・165・180/mm



ムキモノ・剣ムキ
野菜における全ての作業をこなせるという点で、薄刃と用途は同じですが、厚みが少し薄くなっており、切っ先は三角形になっています。
180・195・210/mm



面取・皮ムキ
鎌薄刃の小型版です。片刃と両刃があり、その名の通り、野菜の皮むきに使用します。
90・105・120・135/mm

**「地」の黒い状態を残しながら、切れ刃の部分を刃付けた包丁

鰻を捌く

ぬめりがある鰻を一気に卸すことができる形状になっています。地域によって鰻の捌き方が異なるので、形状も地域によって異なります。



江戸裂
切っ先が切り出し型になっており、柄が短く、手に収まるように柄の角を落としています。
150・165・180・210・240/mm



京裂
峰の突起している部分を握って使用します。



名古屋裂
鰻を捌く際に、手が傷がつかないよう角を丸くしています。刃が短く、柄が長いのが特徴です。



大阪裂
関西の捌き方である腹開きに適した仕様になっています。
30・36/mm



鮪切

巨大な鮪を解体し捌くため、長さは主に2尺(60cm)〜3尺(90cm)程度が一般的です。形は鯖引に類似しています。
540・570・600・630・660・690・720・750/mm

特殊包丁

特定の素材に特化した包丁です。



骨切・鰹切
小骨の多い鰹を捌く際に用いるため、峰を厚くすることで、重くしています。一方で細かく骨を切っていけるように刃先は薄くなっています。
240・270・300・330/mm



麺切
うどんやそばを切るのに用いられます。一度で一本の麺が切れるよう長さは9寸(27cm)以上になっています。また、重さを利用して切るため重い仕様になっています。黒打**の他にミガキ*もあります。
240・270・300・330/mm



中華
堺打刃物の工程で製作した中華包丁です。薄口、中厚、厚口があり、薄口は野菜用、中厚は万能、厚口は骨などの硬いもの用に使います。
180・225/mm



切付
関東型の身卸包丁になります。
180・210・240・270・300・330/mm



寿司切
主に大阪の太巻きや押寿司を切るのに使用されます。8寸(24cm)が一般的なサイズです。
240/mm

*包丁の土台となる鍛冶で製作した「地」を磨いて、全体を包丁によくある銀色にした包丁
**「地」の黒い状態を残しながら、切れ刃の部分を刃付けた包丁



取り扱い鋼材

SK材

鉄鉱石から炭素鋼を作る際の初期に出来る炭素鋼がこれに当たります。
和包丁の中では焼き入れがしやすく、最もリーズナブルな価格になります。

白紙三号

白紙二号から炭素量を減らした鋼材が白紙三号です。一般的に、白紙三号は家庭用で、プロ用は白紙二号からとされています。
白紙二号に比べ、靱性は高くなり、軟らかくなります。

白紙二号

SK 材から不純物を取り除いた鋼材が白紙二号です。この鋼材は焼き入れが難しく、白紙二号を打てる職人は減少の一途を辿っています。
日本刀で使用する玉鋼に組成が最も近い鋼材と言われています。

白紙一号

白紙二号に炭素量を加えた鋼材が白紙一号になります。白紙二号より靱性が低く、硬くなります。
白紙の中では最も鍛冶仕事が難しく、高価な商品です。

青紙二号

純度の高い白紙二号に、クロームとタングステンを加えた鋼材が青紙二号になります。クロームは粘り強さを高め、タングステンは耐摩耗性を高めます。クロームとタングステンが加わることにより、焼き入れがし易くなり、摩耗しにくいので長切れします。

青紙一号

青紙二号からさらに炭素量を増やした鋼材が青紙一号です。
青紙二号より靱性は低くなり、硬くなります。
青紙二号より高価です。

銀紙三号

和包丁の主な原材料である白鋼や青鋼を製造している日立金属が製造しているステンレス鋼です。
銀紙三号は、硬度が炭素系の和包丁に近い為、和包丁の中でよく使われるステンレス鋼材です。
粘りがある為に研ぎにくい側面がありますが、ステンレスの中では、まだ研ぎ易くなっています。
また、錆びに強いのも大きな特徴です。

V金10号

武生特殊鋼材で製造されているV金10号は、純度の高い原料に、炭素、クローム、モリブデン、ヴァナジウム、コバルトを加えた高炭素ステンレス鋼です。希少金属のコバルトにより、粘り強く、また耐摩耗性を高めます。錆に強く、切味が長く続くのが特徴です。

AUS8

愛知製鋼が製作しているステンレス鋼材です。
加工しやすく、錆に強いのが特徴です。
一般的には家庭用とされ、リーズナブルな価格設定になっています。

模様のオプション

P3、4に掲載されているようなカスミ研ぎとは別に下記の模様についても製作可能です。
※商品によっては製作できない包丁もありますのでご注意ください。



青鋼 積層



鏡面仕上げ



富士模様
※本焼(鋼のみの和包丁)のみのオプションとなります。



黒打

柄のオプション

プラスチック口輪



ボブラ材



栗の木



パンガパンガ



ケヤキ



桜の木

※ウォルナットの柄も製作可能です。

水牛角口輪



朴



一位



黒檀



ケヤキ



紫檀



ウォルナット



檜



花梨



鉄刀木



花梨



花梨



樺

※サッチーネの柄も製作可能です。
※商品によっては上下に水牛をつける商品もありますので、詳細は別途お問い合わせください。

合板口輪



紫檀



ウォルナット



アメリカンチェリー



朴

※ケヤキ・サッチーネ・黒檀も製作可能です。
※口輪を色物にすることができる商品もあります。詳細は別途お問い合わせください。

柄の形状は、楕円・栗・八角となります。また、銀巻もしくは人工大理石を1〜3本入れることも可能です。
包丁の種類によっては、製作不可の柄もありますので、ご希望の柄がありましたらご相談ください。

洋包丁

洋包丁はほとんどが両刃であり、
上からの目線通りに切れるのが特徴です。
ほとんどがステンレスで錆びにくいことから特に家庭で多く
普及しており、本職の方も好む方が増えています。

肉を切る



牛刀

最も一般的な洋包丁で、肉をはじめ
野菜などにも用いられます。

180・210・240・270・300/mm

筋を引く・スライスする



筋引・スライサー

牛刀を細長くした形状で、筋に
沿って肉を切り分ける際に用いられ
ます。スライサーと呼ばれることも
あります。

240・270・300/mm

野菜・果物を切る



ペティ

野菜や果物の皮むきや飾り切りに
用いられます。牛刀を小型にしたような
包丁です。

120・135・150/mm

家庭用



三徳・万能・文化

家庭で最も用いられている包丁です。
野菜を切ることに重きをおいた形状
になっており、肉・魚を加えた
三種に用いられるので『三徳』と
呼ばれます。

骨を切る



洋出刃

和包丁の出刃を両刃にした洋包丁
です。出刃と同様に魚を骨ごと切る
際に用いられます。また、冷凍食材や
甲殻類に用いられることもあります。

180・210・240/mm

肉を骨から剥す



骨スキ (東型)



骨スキ (西型)

骨スキ

肉を骨から切り離す際に用います。
洋包丁の中では刃に厚みがある方で、
骨に当たっても欠けにくくなっています。
アゴがある東型(角型)とアゴがない
西型(丸型)があります。サバキとも
呼ばれています。



ガラスキ

鶏を捌く際に用いられる包丁で、
骨スキより大きくなっています。

パンを切る

バゲットなど硬いパンをスライスするのこぎり刃のパン切と、
ケーキやカステラを切る真っすぐな刃のカステラ切があります。



パン切

波の形をした刃がついていることが
多く、のこぎりを引くように用います。
バゲットなどの硬いパンもスライスする
ことができます。



カステラ切

ケーキやカステラを切るための包丁
です。刃は錆びにくいステンレスを
使用していることが多いです。



サーモンナイフ

主にサーモンをスライスするための
包丁ですが、窪みがあり、薄くスライ
スした切り身が引っ付かないことから、
サーモンのみならず、ハムやロースト
ビーフなどを切る際にも用いられます。

洋包丁ラインナップ

高橋楠では下記の洋包丁を主に取り扱っております。
いずれも、堺・関・武生・燕三条などの優良メーカーの洋包丁で小売店様に多数リピートいただいております。



1.スウェーデン鋼・白二鋼

- ・ベティ …… 120・150・180・210/mm
- ・三徳 …… 165・180/mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270・300・330・360・390・420/mm
- ・筋引 …… 180・210・240・270・300・330・360/mm
- ・骨スキ …… 西型150・東型150・東型165/mm
- ・ガラスキ …… 180mm
- ・洋出刃 …… 180・210・225・240・270・300・330/mm
- ・中華包丁 …… No.6/No.7

※柄は黒合板か赤合板をお選びいただけます。



2.V金10号 樋目ダマスカス

- ・バーリング …… 80mm
- ・ベティ …… 135mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270/mm
- ・筋引 …… 240mm

※柄は黒合板かマホガニ柄をお選びいただけます。



3.V金10号 ダマスカス

- ・ベティ …… 120・150/mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270/mm
- ・筋引 …… 270mm



4.V金10号・V金1号 粉末ハイス鋼

- ・バーリング …… 55mm
- ・ベティ …… 125・150/mm
- ・中三徳 …… 145mm
- ・三徳 …… 175mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270・300/mm
- ・筋引 …… 240・270・300/mm
- ・スライサー …… 180・210/mm
- ・骨スキ …… 東型 145mm
- ・ガラスキ …… 180mm
- ・洋出刃 …… 210・240・270/mm
- ・中華 …… 220mm
- ・柳刃 …… 210・240・270・300/mm
- ・出刃 …… 135・165・180・210/mm
- ・薄刃 …… 165mm



5.青紙スーパー・青紙一号・SK・V金1号

- ・ベティ …… 150mm
- ・中三徳 …… 140mm
- ・三徳 …… 170mm
- ・薄刃 …… 155mm
- ・牛刀 …… 180mm

※口金付か口金無をお選びいただけます。



6.V金10号 ダマスカス

- ・ベティ …… 135mm
- ・三徳 …… 165mm



7.V金10号 ダマスカス・V金10号・V金5号・粉末ハイス鋼・ZDP189・1K6

- ・バーリング …… 80mm
- ・ベティ …… 120・150/mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270/mm



8.V金10号 ダマスカス・V金10号・V金5号・粉末ハイス鋼・ZDP189・1K6

- ・ベティ …… 120・150/mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・薄刃 …… 175mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270・300・330/mm
- ・筋引 …… 240・270・300/mm
- ・骨スキ …… 東型150mm



9.V金10号 樋目・V金10号

- ・ベティ …… 130・150/mm
- ・三徳 …… 170mm
- ・牛刀 …… 180・210/mm



10.青紙スーパー 樋目・AUS8 樋目

- ・ベティ …… 80・135/mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 180・210・240/mm
- ・筋引 …… 240mm

※柄は黒合板・赤合板・茶合板からお選びいただけます。



11.粉末ハイス鋼

- ・ベティ …… 80・120・135・150/mm
- ・三徳 …… 165・180/mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270/mm
- ・筋引 …… 240・270/mm



12.V金10号

- ・ベティ …… 135mm
- ・小三徳 …… 140mm
- ・三徳 …… 165mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 180mm



13.青紙二号 梨地 樋目

- ・ベティ …… 135mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 200mm



14.V金1号 デインプル

- ・三徳 …… 170mm



15.V金10号 ダマスカス

- ・三徳 …… 170mm
- ・薄刃 …… 165mm



16.V金1号 梨地

- ・三徳 …… 170mm
- ・薄刃 …… 165mm

※口金付か口金無をお選びいただけます。



17.銀紙三号

- ・ベティ …… 120・150/mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・牛刀 …… 180・210・240・270・300・330/mm
- ・筋引 …… 240・270/mm
- ・骨スキ …… 東型150・西型150/mm
- ・洋出刃 …… 210・240・270/mm



18.ZA18 ダマスカス

- ・ベティ …… 150mm
- ・三徳 …… 180mm
- ・薄刃 …… 165mm
- ・牛刀 …… 210・240/mm

※1 こちらは、V金1号のラインナップであり、V金10号・粉末ハイス鋼のラインナップは異なります。
また、柄の形状もV金10号・粉末ハイス鋼の柄は写真とは異なります。詳細は別途お問い合わせください。
※2 柄は鋼材により異なります。詳細は別途お問い合わせください。
※3 こちらは、V金10号ダマスカスのラインナップであり、その他の鋼材はラインナップが異なります。詳細は別途お問い合わせください。
※4 こちらは、V金10号のラインナップであり、その他の鋼材はラインナップが異なります。詳細は別途お問い合わせください。
※5 こちらは、AUS8 樋目のラインナップであり、その他の鋼材はラインナップが異なります。詳細は別途お問い合わせください。

上記洋包丁の中には、和包丁の柄をつけられるものもありますので、ご希望の方は別途お問い合わせください。
上記以外にも各種洋包丁を取り揃えておりますので、ご希望の鋼材・模様・柄・ご予算などありましたら、お気軽にお問い合わせください。

付帯商品

鞘

各種和包丁・洋包丁用に鞘をご用意しています。銀プレートを入れたり、木製ピンをつけることも出来ますので、ご希望がございましたら別途ご相談ください。



ムキモノセット

主に野菜に関わる全ての作業が出来るよう、剣ムキ・ノミ・クリ拔・タズナなどをセットにしました。9点セットから28点セットまでをご用意しています。

9点セット

丸バ…1分・2分・3分・4分
角バ…1分・2分・3分
藤巻小刀…3分直・3分曲

12点セット

丸バ…1分・2分・3分
角バ…2分・3分
藤巻小刀…3分直
紅白抜(タズナ)…大・小1セット
豆ゴテ
霧吹き
クリ拔…大・中・小

16点セット

丸バ…1分・2分・3分
角バ…2分・3分
藤巻小刀…3分直
紅白抜(タズナ)…大・小1セット
豆ゴテ
霧吹き
クリ拔…大・中・小
芯抜き(月冠抜き)…3本1セット
料理用ニッパー
細工用包丁…2丁

17点セット

丸バ…1分・2分・3分・4分
角バ…1分・2分・3分
藤巻小刀…3分直・3分曲・6分直
紅白抜(タズナ)…大・小1セット
クリ拔…大・中・小
芯抜き(月冠抜き)…5本1セット
料理用ニッパー
むきもの包丁180mm鞘付

24点セット

丸バ…1分・2分・3分・4分
角バ…1分・2分・3分・4分
藤巻小刀…3分直・3分曲・4分剣型・6分直
紅白抜(タズナ)…大・中・小1セット
クリ拔…大・中・小
芯抜き(月冠抜き)…5本1セット
バ用砥石…丸・角
料理用ニッパー
むきもの包丁180mm鞘付
貝裂105mm鞘付
黒檀柄折込ノコ
霧吹き

28点セット

丸バ…1分・2分・3分・4分	クリ拔…大・中・小	骨抜
角バ…1分・2分・3分・4分	料理用ニッパー	目打
藤巻小刀…3分直・3分曲・6分直	錐付ネリゴテ	細工用包丁…2丁
紅白抜(タズナ)…大小1セット	貝割り	ムキ包丁120mm
豆ゴテ	くるみ・ぎんなん割	芯抜き(月冠抜き)…3本1セット
霧吹き	小錐	

研石

キング・ナニワ・クラウンシャープ・アトマなど各種取り揃えています。



その他

包丁を収納する各種商品及び銅製品などの紹介です。



庖ケース

正夫(柳刃)・出刃・ベティ・牛刀・中華用の包丁ケースです。
中にベニヤの鞘が入っています。
正夫・出刃・牛刀については、サイズをS/M/Lで用意しています。
また、色を赤・青・黒で用意しています。



銅製品

卵焼き・卸金の銅製品を取り扱っています。卸金は小さなサイズから大きなサイズまで取り扱っています。

包丁巻き

キャンパス地の包丁巻きです。
包丁を6本収納可能です。



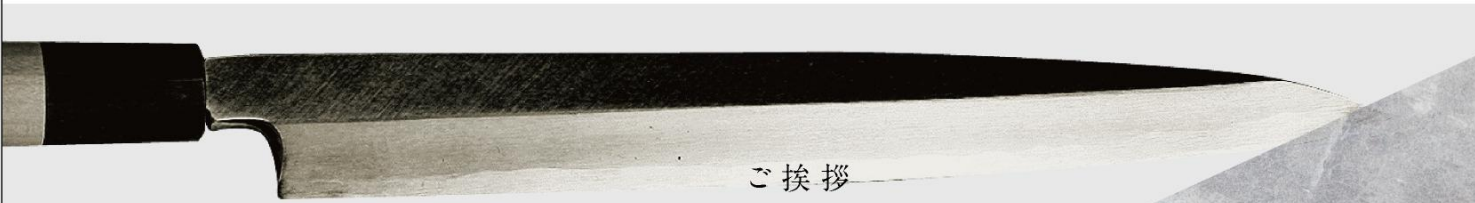
包丁鞆

包丁を収納する鞆です。内ポケットに骨抜などの小物を収納できます。
また、盛箸を入れる箇所も内側に備えています。



ハードケース

包丁及び調理器具を収納するハードケースです。包丁を収納する箇所はマジックテープで固定できる仕様になっています。また、鞆自体に鍵をかけることが可能です。



ご挨拶

弊社は、1917年に創業し、これまで数多くの和包丁を世に送り出し、日本の食文化に貢献して参りました。堺の和包丁は分業制で、鍛冶職人、刃付職人、柄職人は、代々伝統の技術を継承しております。弊社ではそのような職人の想いや技術を紡ぎ、一本一本丁寧に製作・仕上げを行っております。今後も、堺及び各産地の良質な包丁を通して、食の世界に貢献していきたいと考えております。是非一度、弊社の包丁をお試ください。

会社概要

社名(商号) 株式会社高橋楠 Takahashikusu CO., LTD.
設立 1917年6月
所在地 〒590-0946 大阪府堺市堺区熊野町東1丁1-3
資本金 1,000万円

代表者 高橋 資明
事業内容 刃物の製作卸
U R L <https://takahashikusu.co.jp/>
Instagram 高橋楠 / Takahashikusu Co., Ltd.

