

◆刃物研ぎ料金

刃物研ぎ料金【巡回・常設刃物研ぎ】

| | 品名 | 単価（円） |
|-----|-------------------|-------|
| 包丁 | ベティナイフ | 500 |
| | 文化包丁 | 600 |
| | チタン | 600 |
| | 牛刀 | 800 |
| | 牛刀（20 c m以上） | 1,100 |
| | 出刃包丁 | 800 |
| | 出刃包丁（20 c m以上） | 1,100 |
| | 柳刃・薄刃 | 800 |
| | 柳刃・薄刃（20 c m以上） | 1,100 |
| | ケーキ用大（洋菓子カメール） | 1,800 |
| 鋏 | ラシャ鋏 | 1,000 |
| | 小鋏類 | 450 |
| | 刈込鋏 | 1,000 |
| | 刈込鋏 13 c m以上 | 1,200 |
| | 剪定鋏 | 700 |
| | 生け花用鋏 | 700 |
| 鎌 | 草刈り鎌 | 400 |
| | 草刈り鎌 15 c m以上 | |
| その他 | 鉈（ナタ） | 1,200 |
| | 斧（オノ） | 500 |
| | 斧（オノ）15cm以上 | 800 |
| | 草払い刃（1枚） | 1,000 |
| | ノミ（両刃） | 600 |
| | 三角フォー | 1,000 |
| | トンビ | 1,000 |
| | クワ | 700 |
| | 芝刈り（手動） | 700 |
| | カツオ節削り器（取り外し不可） | 600 |
| 割増 | 刃こぼれ修正・形状修正 錆汚れ清掃 | 200～ |

刃物研ぎ料金【お届け刃物研ぎ】

単価（円）

| 刃物 数量 | 家庭用洋包丁 （文化包丁） 刃渡り18c以下 | 刈込鋏 刃渡り 13cm以下 | 刈込鋏 刃渡り 13cm超 |
|----------|------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1丁 | 2,000 | 2,400 | 2,600 |
| 2丁組 | 3,400 | 4,300 | 4,700 |
| 3丁組 | 4,700 | 6,000 | 6,600 |
| 4丁組 | 5,900 | 7,600 | 8,400 |
| 5丁以上 | 1丁 1,400 | 1丁 1,800 | 1丁 2,000 |

割増料金 その1（庖丁1丁あたりの割増金額）

庖丁の種類、刃渡り（刃の長さ）によって割増料金がかかります。

和包丁並びに刃渡り18cmを超える洋庖丁の割増料金はお問い合わせください。

割増料金 その2（追加作業の割増金額）

単価（円）

| 作 業 | 作 業 内 容 | 料 金 |
|------------|--------------|-----|
| 刃こぼれ修正 | 欠けの大きさ 1mm以上 | 200 |
| 形状修正 | 損耗した切刃の波うち修正 | 200 |
| 錆落とし（赤錆除去） | ※黒錆は除去できません | 200 |
| 腹部の油汚れ清掃 | 全面に付着した汚れの除去 | 200 |

利用料金の適用【お届け刃物研ぎ】

2026年4月1日より適用いたします。