

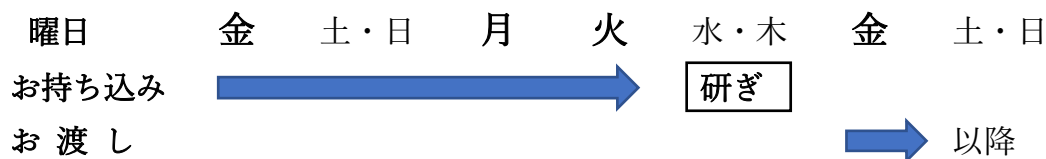
平成31年4月より
受け渡し方法が変わりました

刃物研ぎ



切れ味がよく、手になじむ一生物の包丁を手に入れて
楽しく・美味しく料理をつくりませんか☆☆
メンテナンス（研ぎ直し）は、刃物工房にお任せください！！
(なお、当工房では、刃物の販売はしていません)
トマトが"スパッ"と切れなくなったら研ぎ時です

持込受付 シルバー人材センター事務所にて受付（土日祝日を除く）



当日研ぎ併設

日時： 毎月第2・第4土曜日（但し、12月28日はお休みします）
13時から16時
場所： 神鉄南ウッディタウン側 向かって建物左側 殿ビルとの間



1丁当たりの料金表			
包丁	500円	はさみ	500円
出刃・牛刀 刺身包丁	600円～	裁ちはさみ 剪定・植木はさみ	800円～
包丁柄交換	500円～	刈込はさみ	1,000円

※営業用刃物の取り扱いはいたしません。
※刃こぼれなど手数を要するものについては別料金となります。

詳しくは シルバー人材センターまで

三田市あかしあ台5丁目32-2 ☎ 564-7501

刃砥工房