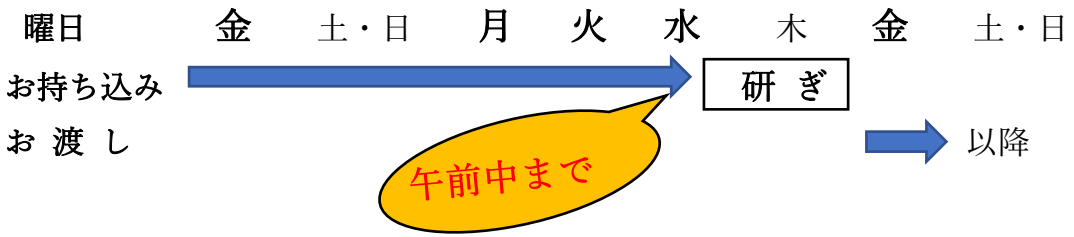
刃物研ぎ

食材の細胞をつぶさず、【切る】そんな包丁の研ぎ直しを目指しています！！
トマトが　“スパっ”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）



当日研ぎ併設作業につきましては、現在中止しております

１丁当たりの料金表　（令和２年４月１日改定）				
両刃包丁	５００円	はさみ		５００円
片刃包丁・出刃 刺身・片刃菜切り等	９００円～	裁ちはさみ 剪定・植木はさみ		８００円～
包丁柄交換	８００円～	刈込はさみ		１，０００円
草刈り用カマ（小）	錆取りなし ノコカマは裏研ぎのみ		１本	３００円
			まとめて ５本以上なら	２００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

刃砥工房

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、刃物の販売はしておりません）