

初代兼次が、貞和年間(1345~1349)に美濃の地において、刀づくりを始めて以来、南北朝、室町、戦国、江戸時代と幾多の激動の時代を乗り越えて、関伝の伝統を守り作刀に励んで参りました。

刀鍛冶の伝統を受け継ぐ関兼次は、関伝日本刀の特長である「折れず・曲がらず・よく切れる」という刃物にとって不可欠の品質を刃先形状(ハマグリ形状)・サブゼロ処理・特殊溶接工程等、現代技術によって達成しました。

変化する生活スタイルに対応した、使いやすく、切れ味が良く、切れ味の長持ちする刃物づくりを目指して商品開発を行っています。

今日では、家庭用・レジャー用等の刃物を生産し、国内だけでなく広く世界で愛用されています。



関兼次 PRO・S
ICE HARDENED
MOLYBDENUM STEEL



NO.5003 三徳庖丁 170mm



NO.5001 ペティナイフ 130mm



NO.5004 牛刀 180mm



NO.5002 ペティナイフ 150mm



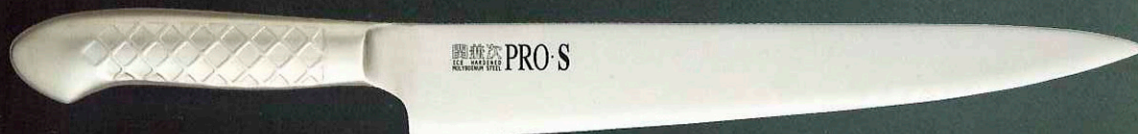
NO.5005 牛刀 210mm



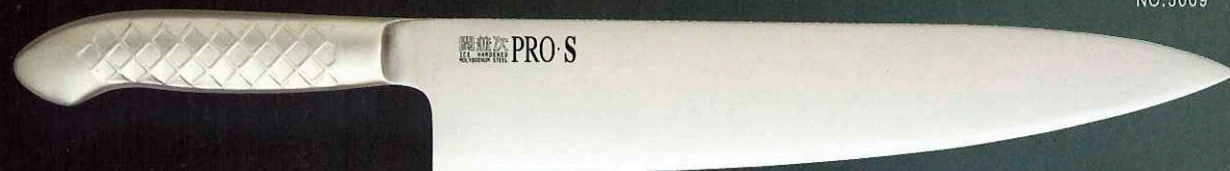
NO.5008 骨スキ 145mm



NO.5006 牛刀 240mm



NO.5009 筋引 240mm



NO.5007 牛刀 270mm