

はものとのこぎりめた
刃物研ぎ・鋸目立て

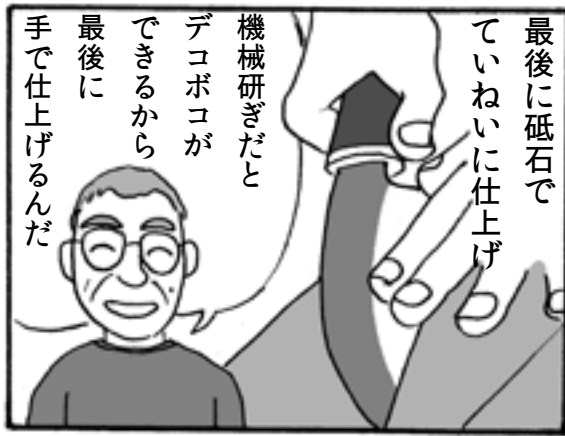
平成
10年度
認定



いしい かずお
石井一夫さん

鋸を作る技術を持ち、目立て（鋸の刃を整えて切りやすくする）、包丁・ハサミなど刃物研ぎの第一人者。







マイスターのスゴいところ③
「切り替え」IIのこぎりの歯をけずって作り直すことができる



そうしたら、彫刻刃は表面をテカテカにしなきゃならないって教えてもらって、道具も送ってもらったんだよ



二見屋鋸店

鋸の切り替え・目立て、包丁・ハサミ等刃物研ぎ、合い鍵づくりと、どれも熟練した技能で、お客様に喜ばれています。

●住所／川崎市多摩区生田 7-18-2 ●電話／044-966-7043 ●ファックス／044-966-7043

●営業時間／午前 8 時 30 分～午後 7 時（祝日は 5 時まで） ●休み／日曜