

どなたでも!!

予約なし!!

こだわりの  
手研ぎ!!

# 刃物研ぎ

◆実施日時 **3月2日(日)** 受付/午前9時～午後2時30分  
一日のみの開催となります

◆実施場所 **金森中央会館**  
主催:金森中央町内会

## <研ぎ料金について>

- 通常の庖丁・菜切り庖丁 / ¥650
- 出刃庖丁(一般的な中型のサイズ) / ¥800
- 刺身庖丁(中型サイズ) / ¥800
- 剪定鋏(せんていばさみ) / ¥800
- 花鋏(はなばさみ) / ¥600
- 刈り込み鋏(かりこみばさみ) / ¥1,000
- 裁鋏(ラシャばさみ) / ¥600
- 料理ばさみ / ¥400
- 高枝切りばさみ / ¥900

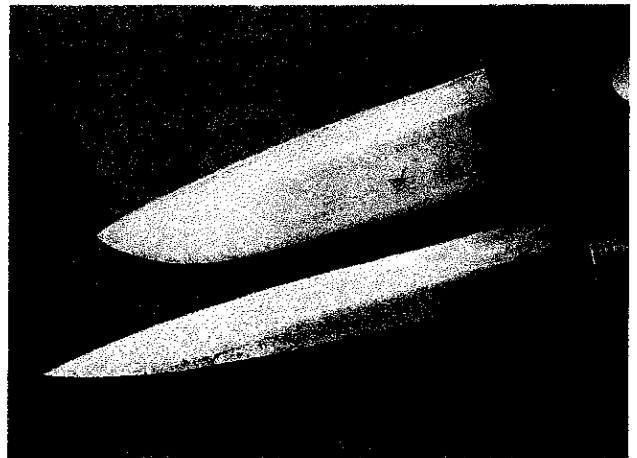
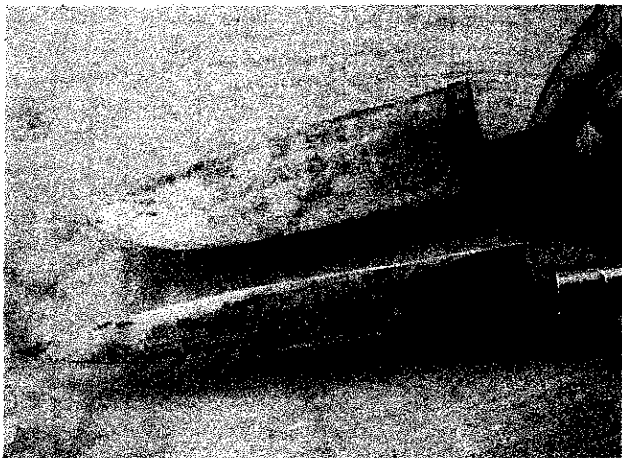
※その他、各種の刃物研ぎを承っております。

単位は1本です

※申し訳ありませんが、なるべくおつりのないようお願い申し上げます。

下の写真は研ぐ前と研いだ後の違いです

刺身包丁(下段)と通常の文化包丁(上段)



問い合わせ先: 公益社団法人 町田市シルバー人材センター

〒194-0022 東京都町田市森野1-1-15(わくわくプラザ町田内)

TEL 042-723-2147 FAX 042-724-0407

ホームページ <https://webc.sjc.ne.jp/machida/>

町田シルバー 検索