

とかのさんの 刃物ときぎ



おうちにある包丁や刃物の切れ味。最近、悪くなっていませんか？
毎月第1土曜日の午後、テットーひろばで刃物研ぎを行います。
事前申し込み不要！下記の日時に、お持ち寄りください。

⚠️ 刃物をお持ちになる際、おケガのないようご注意ください。



日程

8/6(土) 9/3(土) 10/1(土) ……13:00~17:00 (受付~16:30)
11/5(土) 12/3(土) ……………12:00~16:00 (受付~15:30)

⚠️ 新型コロナウイルス感染状況、他のイベント、研ぎ師のご都合等により、
日程を変更する場合があります。必ず、事前にホームページ等をご確認ください。

対象の刃物

包丁、はさみ、せん定ばさみ、小刀、彫刻刀、
ノミ、カンナ、ナタ、オノ

※セラミック包丁は除きます。

※刃物の状態によってはお断りするものもあります。

場所

のざわテットーひろば

所在地：世田谷区野沢3-14-22
電話番号：03-3418-9950

価格

1本 **800円**

※おひとり**2本まで**とさせていただきます。
※刃物の状態等により前後する場合があります。



- ・東急東横線「学芸大学駅」より徒歩12分
- ・東急・小田急バス「野沢三丁目」バス停より徒歩5分

研ぎ師

とかのよしかつさん

生まれも育ちも目黒区で現在柿の木坂に
在住。手を動かすことが好きな凝り性。
包丁研ぎのほかにも、靴磨きに洗車、
コーヒーなど研究対象はいろいろ。



感染症対策のお願い

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、
マスク着用の上、来園時は手指のアルコール
消毒をお願いします。