



Robert Herder(ドイツ)

1872年にゾーリンゲンで設立した「ロベルト・ヘアダー(風車のナイフ)」。

以来、卓越した品質のナイフとして知られることになります。

100年前と同じ製法でナイフを作れる工場は現在ほとんどありません。

新しい世代へ伝統の技術を継承しながら、繊細な手仕事だけが生む優れたナイフを作り続けているブランドです。



日曜社



Robert Herder

オールドジャーマンナイフ

手作業で研磨された大きめの刃は、バゲットやロールパンだけでなく、チーズやサラミをカットし、
またバターのスプレッダーとしてもお使いになれます。

ナイフの歴史のなかでは、ドイツのもっとも古いナイフの形として知られているため、
「オールドジャーマン=古いドイツスタイル」のナイフと呼ばれています。
発売開始から150年の時を経て、2022年にはグッドデザイン賞を受賞しました。

①



②



③



④



オールドジャーマンナイフ ラインナップ

No.	型番	品名	内容
1	WM-2002.450.040002	オールドジャーマンナイフ: プラム	・刃渡り118mm
2	WM-2002.450.050002	オールドジャーマンナイフ: オリーブ	・刃渡り118mm
3	WM-2002.450.110002	オールドジャーマンナイフ: アイスビーチ	・刃渡り118mm ・木材の特性で、ハンドルの木目が強くです。 木目柄はお選びいただけません。
4	WM-2002.450.260002	オールドジャーマンナイフ: アプリコット	・刃渡り118mm

Robert Herder

Kシリーズ

プロフェッショナルのシェフのために、人間工学の観点を取り入れ、

もっとも機能的なナイフに仕上げたのがこのシリーズです。

万年筆のように、長く使用していただくとご自身ならではの馴染み方をしていきます。

モノとヒトとの情緒的なつながりが生まれるような、そんな特別な道具となることを願っています。

①



②



Kシリーズ ラインナップ

No.	型番	品名	内容
1	WM-9735.1954 .260000	クッキングナイフK4:アブリコットウッド	・刃渡り130mm ・刃先にかけて反りがある、牛刀タイプ ・小さめの三徳包丁というイメージです。
2	WM-9735.1955. 260000	クッキングナイフK5:アブリコットウッド	・刃渡り182mm ・刃先にかけて反りがある、牛刀タイプ ・三徳包丁よりも刃渡りが長く、西洋では一般的な形・サイズです。

オールドジャーマン用ナイフケース

持ち運びに最適な、ナイフケースです。
柔らかく扱いやすいフェルト素材と、レザー素材がございます。

①



③



④



オールドジャーマン用ナイフケース ラインナップ

No.	型番	品名	内容
1	WM-9661.0001	フェルトナイフケースレッド	・フェルト赤 ・ウール100%
2	WM-9661.0002	フェルトナイフケースブルー	・フェルト青 ・ウール100%
3	WM-9661.0003	フェルトナイフケースブラック	・フェルト黒 ・ウール100%
4	WM-9772	レザーナイフケース	・247×55×2 mm ・革

※②ブルーは、p6の画像を参照ください。

Robert Herder

オールドジャーマンナイフ用ボックス

ギフトにぴったりの、紙製のボックスです。
中にフェルト製ナイフケースを封入することも可能です。



オールドジャーマンナイフ用ボックス ラインナップ

No.	型番	品名	内容
1	WM-9744	オールドジャーマン用ボックス	

会社概要



日曜社は世界のキッチン用品を扱う輸入代理店です。
世界各地で大切に作られた魅力的な商品を日本の皆様にご紹介します。
商品を通じて生活がより豊かで楽しく、環境にも人にもお役に立てることを願っています。

住所	〒104-0045 東京都中央区築地3-7-10 JS築地ビル 4F
設立	2021年4月1日
事業内容	調理器具・キッチン雑貨・生活用品の輸入・卸
URL	https://www.nichiyosha.com/ 新規お取引のお問合せはこちらのフォームからお願いいたします。 https://www.nichiyosha.com/index.php/contact-us/