

JAPAN ● QUALITY



Knife sharpening is MIYABUN

年間13万丁を研ぐ技術と信頼

宮文は、他店でご購入された刃物の研ぎも承ります。

「お使いになっている刃物を大事に使ってほしい」という私たちの思い。

そして、創業者から受け継がれる切れ味を高める研ぎの技術・追求。

それが年間13万丁という実績、お客様からの信頼をいただいております。

切れ味の良い包丁は、料理を楽しくする。
そして、料理を美味しくする。

この切れ味をぜひ知ってほしい・・・

詳しくは右のQRコード、または
下記イベントでご覧いただけます。



包丁研ぎは宮文

宮文イベント情報

開催日時

2月26日（水曜日） 午前11時～午後3時

※その場で研いで当日、お引き取りいただけます
※当日は、包丁や爪切りの販売も致します

開催場所

サンスポーツランドくっちゃん 倶知安町樺山4-1-5

研ぎ料金

家庭用 1丁 1,200円（消費税別）

業務用包丁は、当日ご持参いただき、個別にお伝えします。

本イベントのお問い合わせ先

担当：宮本まで

本社電話番号もしくは090-8707-5961

刃物専門 切れ味本位

宮文

札幌市中央区南2条西2丁目
狸小路2丁目

011-231-1940

オンラインショップ
<https://miyabun.shop>

全国研ぎ郵送サービス
<https://www.miyabun1910.com>