

匠の技が息づくまち 刃物のまち刃都関へようこそ

まだ見ぬ地を探検する人たちに関市を加えませんか？



一般社団法人関市観光協会

関市は中世以降、一度も途切れることなく日本刀づくりが行われる唯一のまちであり、現在も刃物産業が主業となっているまちです。「刃物のまち」ならではのディープな体験で、ツアーの差別化が可能です。

- | | |
|------|--|
| 戦国時代 | ”戦国武将に護られた刀鍛冶の里” |
| 戦後 | ”刀鍛冶たちは日用品刃物への転換” |
| 現在 | ”世界に発信し続ける刃物ブランドに進化” |
| 未来 | ”美術刀剣としての伝統技術を守り継ぐ
刃物ブランドは最新テクノロジーとの融合” |



関市イメージキャラクター
関＊はもみん



700年以上の伝統：鎌倉時代から続く日本刀鍛錬の歴史

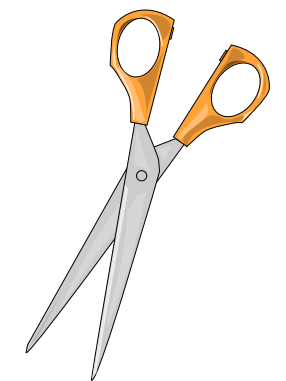


世界三大刃物産地の一角：高品質な包丁、ナイフ、ハサミなどの製造拠点。

**体験型コンテンツ：日本刀鍛錬の実演見学。火花散る迫力！大槌打ち体験。
刃物研ぎ体験。自分だけの切れ味を体験。
マイポケットナイフの制作。**

工場見学：現代の最先端技術と職人技が融合した刃物工場。

ショッピング：プロも愛用する逸品から、お土産まで。



刃物だけじゃない!!



歴史と文化

関鍛冶伝承館：日本刀の歴史と伝統の技に触れる

小瀬鵜飼：1300年以上の歴史と2015年「世界農業遺産」に認定

関善光寺：日本で唯一卍戒壇巡り

幻想的な自然

川浦溪谷(かおれけいこく)：断崖絶壁の秘境に吸い込まれる

板取川：清流でのアクティビティ。五感で楽しむアウトドア自然体験

株杉の森：神秘的な光景。ヒーリングパワーを全身に体感

名もなき池(通称:モネの池)：印象派絵画のような美しい睡蓮の池

食

刀職人のスタミナ食 うなぎ



関市内マップ



刃物/体験

- ① 福田刃物工業
- ② フェザーミュージアム

歴史 / 文化

- ① 関鍛冶伝承館
- ② 小瀬鵜飼
- ③ 関善光寺

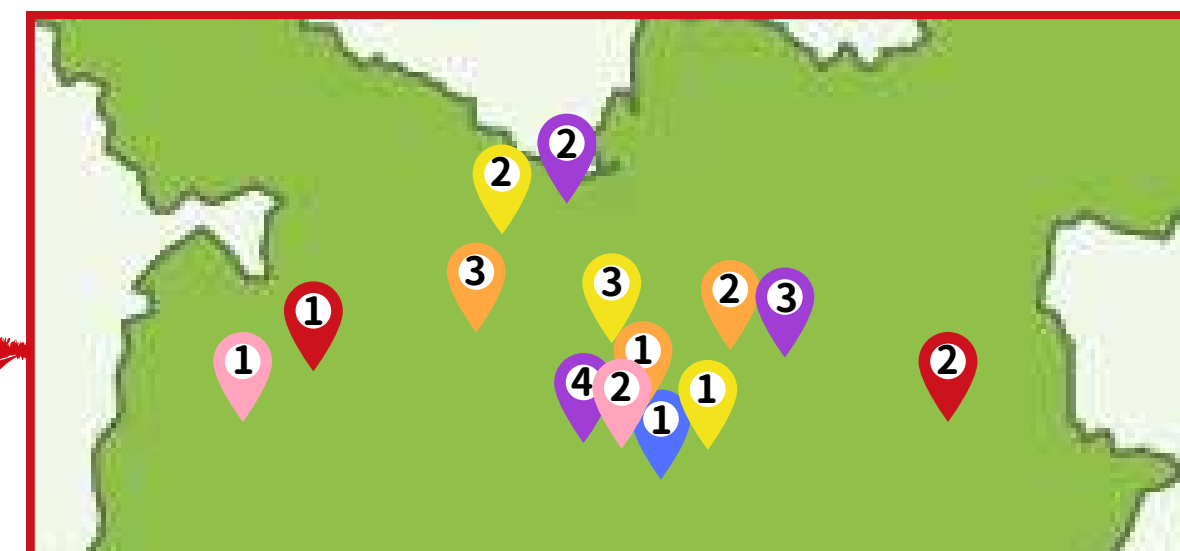
自然

- かおれけいこく
- ① 川浦溪谷
 - ② 板取キャンプ場
 - ③ 株杉の森
 - ④ モネの池

刃物/体験/買い物

- ① 刃物屋 三秀
- ② ガーバーサカイ(株)

関市街中心部エリア



食事

- ① うなぎの名代 辻屋
- ② 酒肆肴処 やまなみ
- ③ 葉菜
- ④ 板取川洞戸観光ヤナ

買い物

- ① せきてらす
- ② ふるさと農園 美の関
- ③ 道の駅 平成

宿 / ホテル

- ① 神明温泉 湯元 すぎ嶋
- ② 関観光ホテル
- ③ ホテルルートイン関
- ④ ABホテル関



刀鍛冶職人の鍛錬を間近で鑑賞！

大槌打ち体験も

鎌倉時代から続く関の刀鍛冶職人（刀匠）第25代・26代藤原兼房刀匠との連携で、見学・体験していただけるミュージアム



住所	関市小瀬950-1
TEL/FAX	0575-28-5147 / 0575-28-5878
Mail	info@hamonoyasan.com
営業時間	9：00～16：30
体験メニュー / 料金 / 時間	①刀鍛冶見学・解説・大槌打ち体験 60分/事前予約/有料 ②ペーパーナイフ製作体験 120分/事前予約/有料 ③小刀づくり製作体験（後日発送） 6時間/事前予約/有料 ④ミニはさみ組み立て体験 15分/事前予約/有料 ⑤打掛着物体験 15分/事前予約/無料 ⑥居合斬り見学10分/不定期開催/主として刀鍛冶見学と併用 各種体験メニューは、実施人数・年齢制限等があります。
アクセス（車）	東海北陸自動車道「関IC」より5分 東海環状自動車道「関広見IC」より5分
予約方法	Mail, TEL, FAX



息をのむ美しさ！ダマスカス鋼を使ったペティナイフ作り



特徴的な波紋（模様）の美しさと、優れた切れ味を持つ「ダマスカス」包丁。中東の都市ダマスカスで古くから作られていた「ダマスカス鋼」に由来します。異なる種類の鋼材を何層にも重ね合わせ、鍛造することで独特の積層模様が生まれるのが特徴です。



住所	関市志津野2081	
TEL/FAX	0575-21-2239	
MAIL	info@gsakai.co.jp	
営業時間	10:00～12:00、13:00～17:00	
体験メニュー / 料金 / 時間	工場見学、ナイフ博物館 10:00～16:00/無料 ダマスカスペティナイフ作りワークショップ 15,120円/2～3時間。 ダマスカス包丁作り28,000円～/2～3時間 ※団体は応相談	
アクセス（車）	東海北陸自動車道「富加関IC」より5分	
予約方法	電話	

超硬合金包丁「KISEKI:」 工場見学とポケットナイフ作り体験



テレビや雑誌で話題！入手困難な超硬合金包丁「KISEKI:」

ダイヤモンドに次ぐ硬さをもつ超硬合金を包丁として量産する技術。
1本1本の品質のバラつきを限りなくゼロに近づける1000分の1ミリの精度。
人を幸せにする調理道具にふさわしいデザイン。
2年の歳月と100を超える試作の末に、鋼、ステンレス、セラミックに続く
次世代包丁の技術を垣間見ることができます。

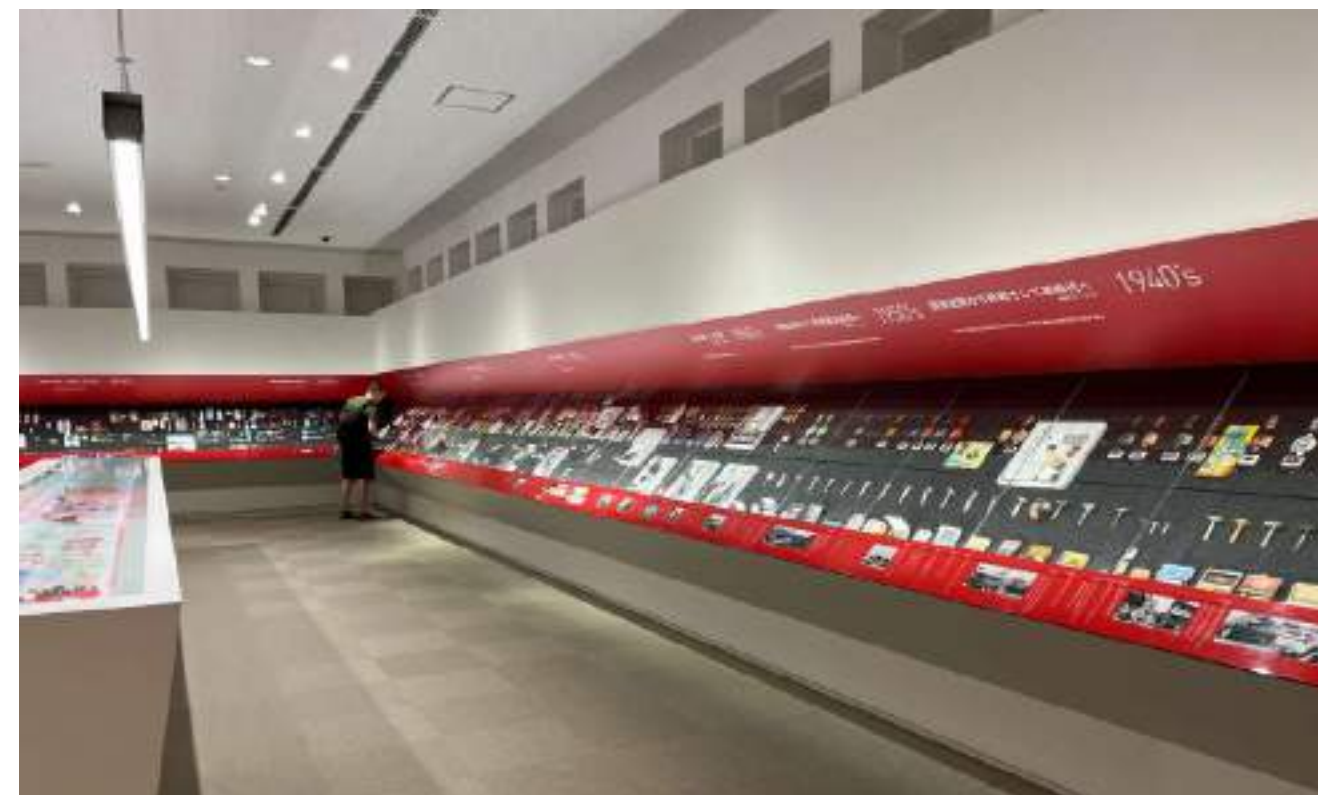
住所	関市小屋名353	
TEL/FAX	090-1602-9884	
MAIL	info@kiseki-products.jp	
営業時間	10:00～12:00、13:00～17:00	
体験メニュー / 料金 / 時間	工場見学/約60分/無料 ポケットナイフ作りワークショップ/ 30分/3,000円	
アクセス（車）	東海北陸自動車道「関IC」より10分	
予約方法	HPご予約サイト（5名まで）、電話（6名以上）	

世界初！刃物の総合博物館 カミソリと精密刃物を展示



石器時代から未来まで、たくさんの「切る」を楽しみながら学べる体験型ミュージアムです。

大人から子供まで楽しみながら学べる体験型コーナーを常設
国内外から1万点以上の収集された歴史的遺産を通して、カミソリの歴史や文化が学べます。

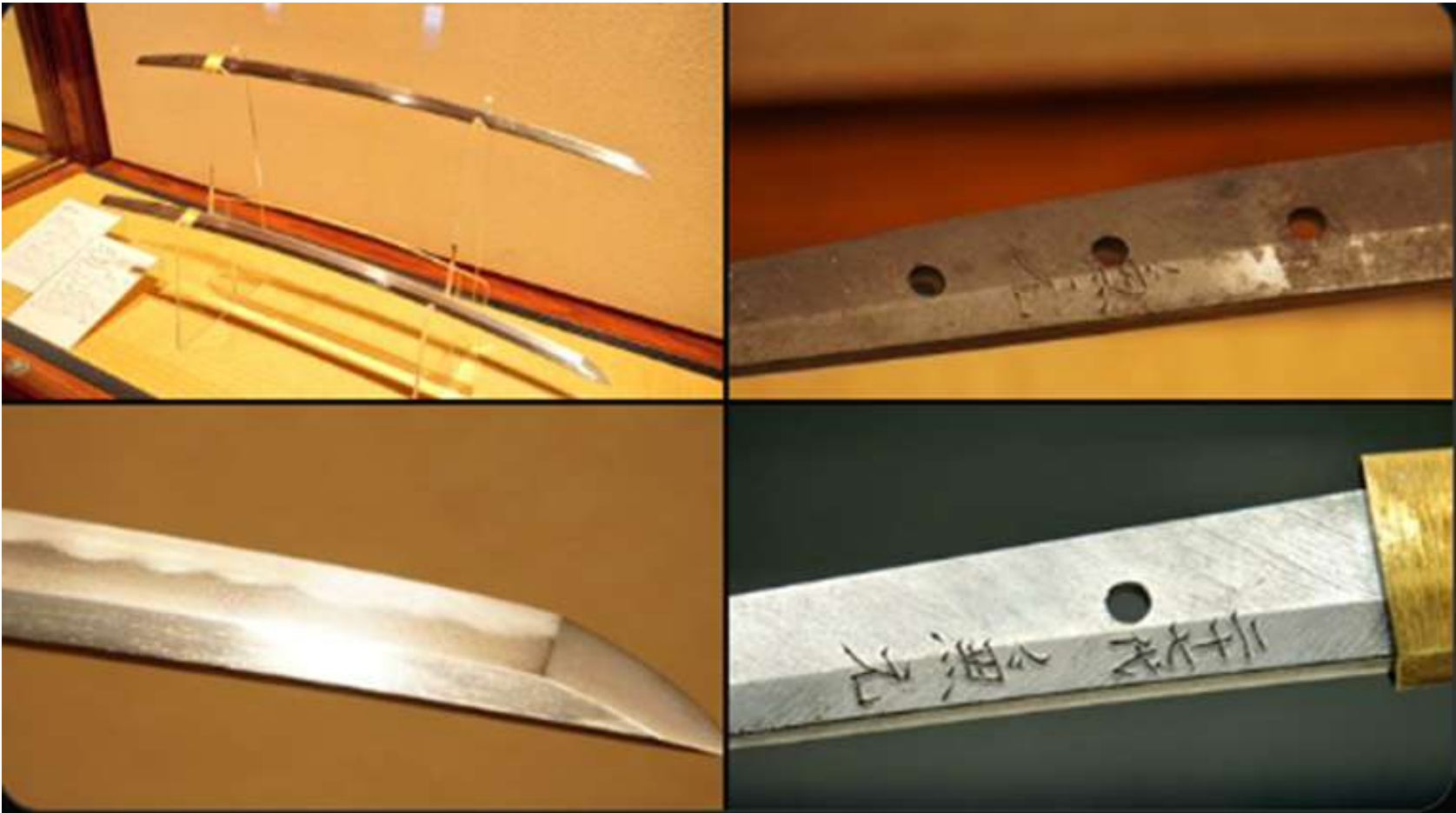


住所	関市日ノ出町1-17	
TEL/FAX	0575-22-1923/0575-22-1923	
MAIL	museum@feather.co.jp	
営業時間	9:30～16:00（最終入館時刻）休館日：毎週火曜日	
体験メニュー / 料金 / 時間	館内見学のみ / 無料	
アクセス（車）	東海北陸自動車道「関IC」より10分	
予約方法	※団体様はホームページより申込フォームにて	

刀鍛冶の伝統の技にふれる

古来より関に伝わる匠の技を、映像・資料・展示により紹介しています。関鍛冶の歴史や刀装具など、貴重な資料を公開。刀剣展示室には、関を代表する刀工、兼元や兼定の日本刀などが展示されています。

2階では、ハサミや包丁など近現代の刃物製品や、カスタムナイフ作家のナイフコレクションのほか、国内外のナイフ作家の作品を一堂に展示。



住所	関市南春日町9-1
TEL/FAX	0575-23-3825
営業時間	9：00 ～ 16：30 休業日火曜日・祝日の翌日
体験メニュー / 料金 / 時間	一般 300円、高校生 200円、小中学生 100円 20人以上の団体は入館料が50円引き
アクセス（車）	東海北陸自動車道「関IC」より10分
予約方法	TEL

