

菜切り包丁で野菜をシャキッと切ろう!

菜切り包丁の特長は野菜の鮮度を失うことのないようなシャープな切れ味です。使うときは、上から下へと、刃を落とすようにし、力を入れすぎず、包丁の重さで切るイメージです。両刃なので大根の桂むきもうすくきれいに、刃がまな板に対してまっすぐに近いのできざみものはつながらないように切れます。

三徳包丁でネギを切ると…



油断するとつながったまま!

菜切り包丁で切ると…



サクサクときれいに切れます!

試作品を手に野菜を切ってみて…



菜切り包丁に慣れていない若い世代にも使ってもらいたいな

包丁の長さ、重さがちょうど良いです!

キャベツの千切りもつながらずに切れる!

トップ産業 木下さんに聞きました 包丁のお手入れをして長く使おう

オールステンレス包丁がさびないというのは間違いです。さびにくい素材ではありますが、使用後は水気をきり、乾燥させましょう。また、一ヶ月に一度は包丁を砥石と切れ味が保たれます。



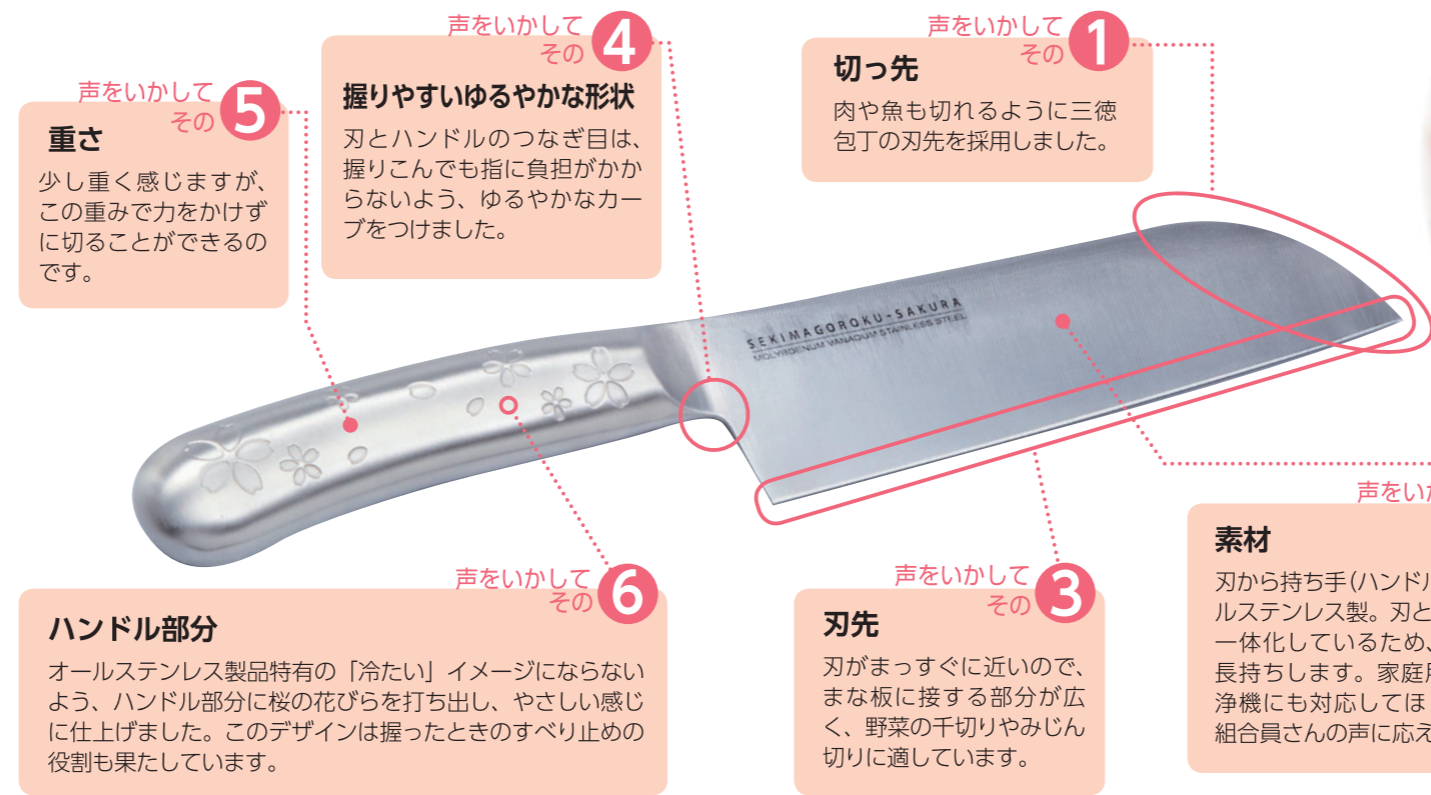
包丁の砥ぎ方



砥石に対して、刃を15度の角度であてます。割り箸を包丁の背にあてるとちょうどよい角度になります。



両面を、同じ回数だけ砥ぎます。



声をいかしてその**1**
切っ先
肉や魚も切れるように三徳包丁の刃先を採用しました。

声をいかしてその**2**
素材
刃から持ち手(ハンドル)までオールステンレス製。刃とハンドルが一体化しているため、衛生的で長持ちします。家庭用の食器洗浄機にも対応してほしいという組合員さんの声に応えました。

声をいかしてその**3**
刃先
刃がまっすぐに近いので、まな板に接する部分が広く、野菜の千切りやみじん切りに適しています。

声をいかしてその**6**
ハンドル部分
オールステンレス製品特有の「冷たい」イメージにならないよう、ハンドル部分に桜の花びらを打ち出し、やさしい感じに仕上げました。このデザインは握ったときのすべり止めの役割も果たしています。

声をいかしてその**5**
重さ
少し重く感じますが、この重みで力をかけずに切ることができるのです。

声をいかしてその**4**
握りやすいゆるやかな形状
刃とハンドルのつなぎ目は、握りこんでも指に負担がかからないよう、ゆるやかなカーブをつけました。

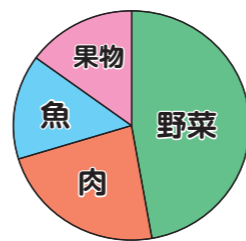


刃付けイメージ

付け」と呼ばれる工程をおこないます。菜切り包丁の刃付けは、一つひとつ手作業。回転する研ぎ石を使い、両面に刃を付けます。研いだ刃を皮で磨き、切れ味をチェック。貝印のブランドである

下ごしらえをして売られている肉や魚に対して、必ず包丁を入れる野菜や果物。いただいたご意見の中にも、「トマトが潰れずにスパッと切れる包丁がほしい」、「キャベツの千切りがつかず、野菜の切れ味に対するご意

益田センターの組合員さんへのアンケート結果



「包丁で一番よく切るものは？」の問いかけに、一番多かった食材は「野菜」48%でした。

組合員さんのアンケートから

野菜が切れる包丁づくり

組合員さんからご意見をいただき、早速プロジェクトメンバーでは、「野菜」をいろいろな包丁で試し切りしてみました。「やっぱり野菜がしっかり切れるって大事だね」と確認し、菜切り包丁をベースにした包丁のカチを作っていました。こうして包丁づくりの方向性が決まりました。

組合員発の包丁を地元メーカーで丁寧に仕上げる

組合員のみなさんの要望に応えた包丁を製造するのは、貝印株式会社の刃物をつくるカイイングラス トリーズ株式会社。1908年、関市で創業し、100年以上の歴史を誇るメーカーです。

一般的に三徳包丁が主流な中、菜切り包丁の性格を持つ商品を作るのは挑戦でしたが、家庭で一番包丁を握る機会が多い組合員さんの声は、一つひとつが「なるほど」と納得のいくもので、カタチになっていくのがとても楽しみでした。」とトップ産業の木下さん。その郡上市の大和刃工場は、全国で作られる貝印の刃物の最終加工場。刃物として使えるよう「刃

「関孫六 桜」の銘をきり、汚れやキズなどがないか目視で確認し、包装・出荷されます。組合員さんの声が**いっぱい詰まった包丁が完成!**

たくさんの方の意見を取り入れながら完成させた「関孫六 桜 菜切り包丁」。プロジェクトメンバーも納得のいく商品ができました。「年代問わず利用できるデザインで使い勝手もよいですよ」「これから料理をはじめると若い方のマイ包丁に!」「お母さんからお子さんへ



益田センター「益田包丁プロジェクト」のみなさん

プレゼントしてみたい」「完成した「関孫六 桜 菜切り包丁」がたくさんの人の手にとってもらえ、料理の楽しさが広がってほしい」とプロジェクトメンバーの夢はふくらみます。

毎日使うものだから…たくさんの組合員の声でできた

「関孫六 桜 菜切り包丁」

益田センター「益田包丁プロジェクト」のみなさんが、「みんなが使いやすいしくて、長く使ってもらえる包丁」を目指し、トップ産業株式会社と協力し、組合員さんの声をいかして作り上げた「関孫六 桜 菜切り包丁」。プロジェクト発足から1年、自信をもっておすすめできる商品が完成しました!

49号
(12月1回)
デビュー

初回トクだね!
2880円
(通常価格 2980円)