

包丁はキッチンの流しの下に収納されることが多く、刃物業界で「流し下」と呼ばれる。「料理の準主役なのに流し下はおかしい。流し上に上げたい」と語るのは、刃物製品製造の三星刃物（関市下有知）の渡邊隆久社長（55）。そ

近況

んな思いから初の国内向け自社ブランド包丁「和 NAG OMI『丸 MARU』シリーズ」を開発した。

包丁はいつか切れなくなるのがユーザーの悩み。研ぎやすく、疲れにくく、使いやすいように仕上げた新商品は仏

自社ブランド包丁開発

リヨンで活躍する有名日本人シェフが絶賛。プロをはじめファンの輪が広がっている。

「ナイフスタンドを開発し包丁を流し上に上げるのが次のステップ」。12月中にも発売予定で、「キッチンに置かれたスタンドは家具の一部となる。スタイリッシュなライフスタイルを提案したい」

