

婦人画報

婦人画報110周年記念
特設ウェブサイト
Fujingaho.jp
OPEN!
LOVE JAPAN
110
FUJINGAHO
110 YEARS & BEYOND

12
December
2015
Vol. 149



「別冊付録」
コーヒーと
パン
BOOK

ホームパーティー 料理大全 2015

準備段階で
疲れなくても
いいのです。



京都

最新りんぱ
「琳派」の旅へ

大相撲の
お洒落と美学

『市民ケーン』の
ワイナリーへ

私の一生と
「ダイヤモンド」

「シャネルのジャケット」の
新たな挑戦

エイジングに効く
「オイルの力」とは？

冬のお味覚と
極上おせち

連載「ワンスを通して」
高円宮妃久子殿下

婦人画報のお取り寄せ

和モダンなパッケージに入った「丸 MARU」シリーズのパン切り包丁9,000円。ブレード材の成分構成や温度差を利用した素材加工、名人による最後の研ぎに至るまで、一つ一つ手作業で丁寧に仕上げられる。牛刀11,000円、三徳10,000円、ペティ8,000円など全6種。名入れサービスもある。
◎三星刃物 ☎0575-22-2345
<http://nagomi.mitsubishi-cutlery.com/>



日本人の手になじむ使い心地。 長く育てたくなる一生もの

推薦者=渡辺有子さん[料理家]

「三星刃物」のパン切り包丁

世界三大刃物産地があること、ご存じですか。岐阜県関市は、ドイツのゾーリンゲン、イギリスのシェフィールドと並ぶ、世界三大刃物産地。関には、良質の焼刃土、松炭、そして長良川と津保川の清らかな水があり、鎌倉時代より優秀な刀鍛冶が集まり、名刀の産地として栄えてきました。この世界に誇る関市に、明治6年に創業したのが「三星刃物」。これまで欧米の刃物メーカーの製品を手がけてきた老舗が、今回、初めて日本向けの製品、オリジナルブランド「和 NAGOMI」の新シリーズ「丸 MARU」を開発しました。プロ仕様ながら、日本人女性の手にもしっく

りなじむ極上の使い心地が評判です。

「すーっと、刀のごとくしなやかに刃が通り、切れ味がいい。また、牛刀やペティナイフなどは包丁研ぎが上手になったと思うほど、手入れがしやすいのも魅力ですね」と渡辺有子さん。

それもそのはず、最近の包丁が刃を硬くするトレンドがあるなか、「丸 MARU」の包丁は、自宅でも研ぎやすいよう硬すぎない理想のブレード材を使用。そこには、包丁を研いで一生使い続けてほしいという思いが込められています。和洋を選ばない、有機的でエレガントなデザインは、ホームパーティーでも注目的になりそうです。