

家庭画報

6

June 2016
KATEIGAHO

創刊700号記念

特別対談

黒柳徹子&山中伸弥

今と未来の「いのち」に挑戦するふたり

家庭画報と日本の名ブランドがコラボレート

美しい「一点もの」をあなたに

心に残る「あの」味、残したい店

日本の美味遺産

美味なる国の食遺産を訪ねて
ゆかりの著者に聞いた私の美味遺産

「最高峰の音楽祭」特別ツアー開催参加者募集

佐渡裕 — 世界のマエストロと巡る

華麗なる

ウィーン音楽紀行



特別2大付録

1 モーツァルト、ベートーヴェン、
J・シュトラウス1世ほかによる名曲を
全15曲収録

「祝祭」のベスト・CD
オブ・クラシック

2 創刊号から700号まで
もう一度作りたい、あの味を厳選

家庭画報の
「レジェンド・レシピ」20

音楽の殿堂「サントリーホール」
30年の軌跡

家庭画報ビューティアンバサダーが贈る
美を磨く「至福の時間」

誌上特別拝観

石山寺「勅封秘仏」御開扉

〈新連載〉
原田マハ 恋愛小説「移動祝祭日」
狐野扶実子「パリ風おもてなしのひと皿」
中村七之助「中村七之助の真情」

刃物の街・岐阜県関市で明治初頭から続く老舗「三星刃物」。パン教室を主宰する社長夫人の渡邊友佳理さんは、焼きたての食パンのカリカリの皮とふかふかの中身を同時にスパッと切れる包丁が見つけられません。そこで「夫に「世界最高のパン切りを」と頼んだのです」。社長の隆久さんは「世界中からサンプルを集めて研究し、試作を繰り返しました。最終的にたどり着いたのが、先の丸いギザギザ刃の形だったのです。私が世界初と自称する『どんなパンでも切れる包丁』ができました」。『クロワッサンもスパッと切れる』と妻も納得の出来栄です。

「焼きたてクロワッサンも美しく切れる特殊形状刃を主人が開発」

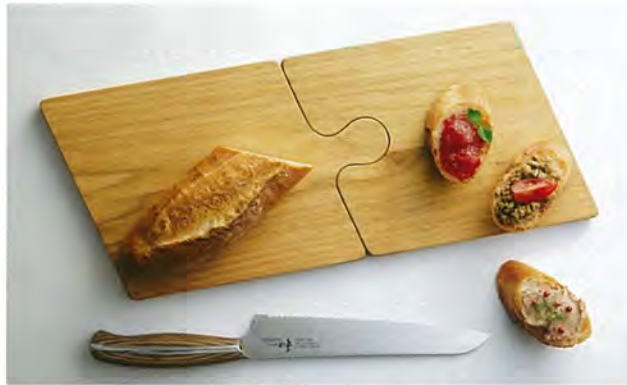
「自家製パンだからこそ、つぶさず美しくカットできる包丁が欲しい」

三星刃物 渡邊友佳理さん



渡邊友佳理さん

明治6年創業の刃物メーカー「三星刃物」の社長夫人でありスーパーバイザー。50人以上の生徒を持つパン教室の主宰としての経験を生かし、パンのプロの目から同社の包丁に関する企画などについて助言している。



あらゆるパンが美しく切れる
一枚板を抜いて作る関伝統の技術と、新しい丸い波刃でどんなパンもスパッと切れます。



カッティングボード付き

堅く美しい木目の鬼胡桃製カッティングボード「パズル」を、家庭画報のお客さまだけにおつけします。切るもののサイズに合わせて使えるほか、チーズや生ハムをのせてテーブルに。

家庭画報オリジナル

三星刃物×家庭画報
パン切り包丁と
カッティングボードセット

16,000円+税(8%税込 17,280円)
梱包配送料381円+税(8%税込411円)別
申込番号 03552 0004 00

●材質 包丁：(刃) 440Aモリブデン鋼(HRC硬度58) (ハンドル) 積層強化木 ステンレス象嵌
ボード：鬼胡桃 ●サイズ(約) 包丁：全長34cm
刃渡り20.5cm ハンドル長12.5cm 峰厚2mm
カッティングボード：2枚合わせ時：最大幅44×奥行18×厚さ1.5cm ●重さ(約) 包丁：160g カッティングボード：550g ●日本製

家庭画報
でしか
買えません

刃物工場の
パン切り包丁



切りにくい
サンドイッチも

普通のナイフでは切りにくいサンドイッチもスパッと切れ、全長が同社従来品より約3割ほど短いので扱いも楽。

