

# Press Release



## みつぼし 三星刃物 “和 NAGOMI” ブランドに 新シリーズ包丁「丸 MARU」登場！

三星刃物株式会社（みつぼしはもの=本社：岐阜県関市）は、家庭用包丁の“和 NAGOMI”ブランドの新商品「丸 MARU」シリーズを発売いたします。



三星刃物は世界3大刃物の産地と言われる岐阜県の関で明治6年に誕生、長い歴史を刃物とともに歩んできました。そして近年ではその高い技術力から、製品の多くを欧米のメーカーに OEM 供給をしてきています。それらの商品の多種多様な開発から膨大なノウハウの蓄積を重ねてきました。

“和 NAGOMI”ブランドは三星刃物のオリジナルですが、始めは欧米マーケットを主体として輸出・販売、ご好評をいただけてきました。

そこでこれまで培った技術を用いて、さらに日本国内を中心としたマーケットに向けて、まったく新しく開発された商品が「丸 MARU」シリーズです。

これまでになく美しいフォルムのハンドルは手に馴染み易い形状で、“和モダン”をテーマにデザインされています。そのハンドルと刃先は1本1本、職人達の手によって仕上げられ、どんなタイプのキッチンに置いても美しく調和が取れ、使うことが楽しくなる包丁になりました。

また、刃にはその硬さばかりを追わず、あえて適度な硬度の材料を使用、その中で硬度を上げる技術的な開発を何度となく重ねてきた挑戦の賜物なのです。

ステンレスでもご自宅で研ぐことのできる\*包丁、研ぎやすい包丁を目指しました。そこにはご使用いただく皆様にご自身でこの包丁を研いでいただき、一生愛情を持って使い続けていただきたいという思いが込められています。長くお使いいただきご家庭で研ぐことが難しくなっても、三星刃物でまた研ぎ直して新たに甦らせることも可能です。

さらにこの「丸 MARU」シリーズ発売を機に、“和 NAGOMI”ブランドのリ・ブランディングにも着手、新たなブランド・サイトや E コマースも自社で始めることになりました。

これに合わせて三星刃物も HP などを含めて、新たなる方向へスタートします。

“和 NAGOMI”ブランド、「丸 MARU」シリーズと三星刃物のこれからの、是非ご期待ください。

\*三星刃物では、ご家庭でも出来る包丁の砥ぎ方ビデオを HP にアップしております。是非ご参照ください。  
<http://nagomi.mitsuboshi-cutlery.com>



三星刃物株式会社

〒501-3217

岐阜県関市下有知 5178 番地

Tel: 0575-22-2345

Fax: 0575-22-2347

Mail: mitsuboshi-cutlery@mc-seki.co.jp

この件についてのお問い合わせ:

プレス・アタッシュ: 飯野 晴子

Mobile: 090-4915-5755

Mail: mom@k8.dion.ne.jp

# Press Release



みつぼし

## 三星刃物株式会社

### 五代目社長：渡邊隆久よりご挨拶

この度、弊社では海外顧客とのビジネスで学んだ商品製作のノウハウ、マーケティングの在り方などを参考に、新たなるビジネス展開をスタートして参りたく、ここにご挨拶申し上げる次第です。この“和 NAGOMI”というブランドで、日本列島の中心部に位置する岐阜県関の地から、日本各地、そして世界への新たな販売戦略を構築して参ります。

“和 NAGOMI”ブランドは、新しいライフスタイルや、料理を通して人々の間に笑顔が生まれるように、弊社社員一同の願いを込めて、三星刃物の新しい包丁ブランドとして誕生しました。

開発に3年余を費やし、やっと納得できる高いクオリティとなった最新作「丸 MARU」包丁は、シンプルでありながら、機能性と美しさを兼ね備えております。プロフェッショナルな料理人向けの品質も維持しながら、プロの料理人ではなく、ご家庭でお料理を楽しまれる奥様方にも是非お使いいただきたい、弊社の自信作となりました。

従来包丁は危ないもの、縁を切るものと思われておりましたが、弊社では、包丁は未来を切り開くものと考えております。嫁ぐ娘に一生ものの包丁を持たせたいとお考えになるお母様が、多くいらっしゃることを考えれば、包丁は決して縁を切るものではありません。あのソムリエナイフで有名なフランスのラギオール地方では、ナイフを一生使ってほしい証として、生まれた子供に必ずナイフを一本持たせる風習があるそうです。そんな興味深いお話をお教え下さった方も“和 NAGOMI”の包丁がご縁でした。

今年2月、フランクフルトの国際見本市に出展の際、リヨンで活躍する新進気鋭、ミシュランで☆を持つ「AU 14 FEVRIER (2月14日の意)」の新居剛シェフを知ることになったのです。

食の都リヨンで3ヶ月先まで予約の取れないレストラン「AU 14 FEVRIER」。メニューはなく新居シェフのおまかせ。14席しかないテーブルはいつも満席です。そんな新居シェフに「弊社の包丁を使って欲しい」と唐突に無礼なメールをしたのに、「実物を見てコメントします」との返信をいただき、さっそく製品をお送りしたところ、とても嬉しい返事が返って来たのです。

「フォルムが大変美しい包丁。通常プロは慣れ親しんだ包丁以外は違和感を持つが、この「丸 MARU」は握った瞬間、手にしっくりきて、いくら長時間料理しても疲れにくい。ハンドルが手に馴染んで自分のものになる感覚が非常に気に入って、今後のシェフの交流会でも使っていきたい」と。

手さぐりで新製品製作を進めていた我々に、一筋の光が差し込んだ瞬間でした。今では日本一予約がとれないホテルのキッチンでも使用していただいたり、又フランス・ビエンヌの有名シェフにもこの包丁を手渡せる光栄に浴しました。包丁がまさに我々の未来を、切り開いてくれたのです。

1人でも多くの方にお使いいただき、この包丁の良さを知っていただければ幸いです。

三星刃物株式会社  
代表取締役 渡辺 隆久



三星刃物株式会社

〒501-3217

岐阜県関市下有知 5178 番地

Tel: 0575-22-2345

Fax: 0575-22-2347

Mail: mitsuboshi-cutlery@mc-seki.co.jp

この件についてのお問い合わせ:

プレス・アタッシュ: 飯野 晴子

Mobile: 090-4915-5755

Mail: mom@k8.dion.ne.jp

# Press Release



## “和 NAGOMI”ブランド 「丸 MARU」シリーズ：価格表

品名・サイズ・用途	上代(税別)
 スライサー [217 mm] 肉類や野菜類、刺身などをスライスするのに便利な一品です。	¥10,000
 牛刀 [205 mm] 塊肉や大きめの野菜をまるごと切るのに適しています。	¥11,000
 三徳 [180 mm] 野菜、肉、魚などあらゆる素材を切るのに適した万能包丁です。	¥10,000
 ペティ [155 mm] 小さなまな板の上でも使えて、果物や野菜などを切るのに便利です。	¥8,000
 パーラー [90 mm] 果物、野菜の皮むきに最適です。手のひらに持って使います。	¥7,000
 パン切り [205 mm] 固いパンや柔らかいケーキなど、固さを問わず抜群の切味です。	¥9,000
 2P セット (三徳&ペティ) お料理で一番使われる2アイテムをセットにしたギフト向け商品。	¥18,000

\* 商品は全てギフト・ボックスにお入れしています。

\* サイズは刃渡りの表記です。

\* 上代表記は税別となります。

### ●ギフトについて

納期：14 営業日

お名入れ：¥800 / 1 本 (税別)

漢字・平仮名・カタカナ / 行書体 縦書き

英文字 / Monotype Corsiva 横書き (大文字 小文字)

送料：お客様ご負担となります。



三星刃物株式会社

〒 501-3217

岐阜県関市下有知 5178 番地

Tel: 0575-22-2345

Fax: 0575-22-2347

Mail: mitsuboshi-cutlery@mc-seki.co.jp

この件についてのお問い合わせ:

プレス・アタッシュ: 飯野 晴子

Mobile: 090-4915-5755

Mail: mom@k8.dion.ne.jp