

小型、高画質、全方位録画ほか「ドラレコ」選びの新常識 2020!!

08

グッズプレス  
August 2020 TOKUMA SHOTEN  
定価 750円

購入特典 電子版無料サービス

令和2年8月10日発行  
毎月10日発行 第33巻 第6号 通巻377号

# Goods Press

# 最新ヒットの

コレが上半期  
「即買い」アイテムの  
決定版!

デジタル  
家電 etc.

腕もとで映える!  
ダイバーズ×  
スポーツウォッチ  
「選ぶならこの1本」

イエでもソトでも!!  
キャンプグッズ  
トレンド調査

# 傑作モノ 100 OVER!

特別企画

対応 DOLBY VISION  
DOLBY ATMOS

対応 4Kテレビで  
ホームエンタメ  
極まる!





02



### 三星刃物 和 NAGOMI 三徳

1万1000円

肉、魚、野菜を切る万能包丁である和 NAGOMIシリーズの三徳。ハンドルに段差がないのでグリップ感が良く、さまざまな料理に対応する。刀身部の素材は440Aモリブデン鋼(HRC硬度: 58)。全長317mm、刃渡り180mm、重量約180g



## 熟練の職人が1本1本仕上げる珠玉の包丁 一度使うと手放せなくなる「和 NAGOMI」

**鎌** 倉時代より多くの刀工が集まる刃物の名産地、岐阜県・関市。その地で明治6年に産声を上げた刃物メーカー三星刃物が、147年という長い歴史の中で培った高い技術を集約させたブランドが「和 NAGOMI」である。“本当に良いものを。ずっとつき合えるものを”をコンセプトに、包丁づくりのプロである5代目の社長と、自らパン教室を主催するなど料理をこよなく愛する妻の二人三脚によって誕生。その過程においては、現場の職人と意見をぶつけ合い納得いくまで試行錯誤を繰り返し、その結果、通常の倍もの工程を要することになったとい

和 NAGOMIの包丁は、すべて熟練の職人が一つひとつ丁寧に仕上げている



食材の繊維を傷けないため、食材が持つ本来のおいしさが味わえる

う。これを20年以上の経験を持つ熟練の職人が、1本1本丹念に手作業で仕上げていく。その切れ味は推して知るべし。驚くのは切れ味だけではない。手と一体となるような柄の握り心地は長時間の使用でも疲れにくく、どんなキッチンにもマッチするデザインも魅力のひとつ。また、切れ味が落ちた際は、新聞紙やサンドペーパーなど身近にあるもので研げるメンテナンスの手軽さも人気の秘密だ。

料理が得意な人はもちろん、そうでない人も一度使えば離れられなくなる包丁。それが三星刃物の「和 NAGOMI」なのだ。