

「和 NAGOMI」は、三星刃物の代表を務める渡邊隆久さんがこだわり抜いて商品化したブランド。妻の友佳理さんは、使う立場から様々な意見や提案を行った



刃先の先端が丸い形状なのでパンくずが出ないと好評。人気の生食パンから焼きたてのふんわりパン、フランスパンまであらゆるパンに使える

包丁は一本一本、熟練の職人が丁寧に仕上げ、検品は渡邊さん自身が行うことで品質を追求する

3万円以上の寄付

和NAGOMI パン切り包丁

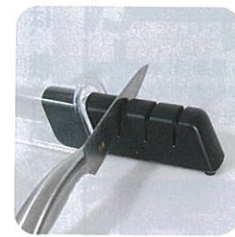
全長340mm、刃渡り205mm、重量約170g



6000円以上の寄付

関係六ダイヤモンド&セラミックシャープナー

サイズ:141×51×55mm 重量:96g



①粗刃付け  
研削能力の高い粗めのダイヤモンド砥石で、摩耗した刃先を削り取って鋭利にする。



②刃角落とし  
セラミック砥石で角を落とし、刃を薄くすることで切れ味を向上させる。



③仕上げ刃付け  
細かいセラミック砥石で刃先の先端を滑らかに整える。

妻の素朴な疑問をきっかけに「和NAGOMI」が生まれた

妻の一言が刃物の高級ブランドを生み出した。そんな物語を持つ三星刃物の代表である渡邊隆久さんを取材した。

「当社は、祖父の代からOEM（相手先ブランド）製品を手がけていました。広告宣伝費等がかからず、ものづくりに専念できるOEMは、効率がいいんです」

そんななか、妻の友佳理さんが「どうしてうちには自社ブランドがないの？」と素朴な疑問を投げかけたのだ。実は友佳理さんは、パン教室を開くほどの料理好き。生徒たちに夫の会社の包丁を使ってほしいと思っていたそう。

妻の想いに応えたいと思いついた渡

邊さん。刃付け職人に弟子入りして刃物の基礎から学び直し、ブランド化をスタートさせたが、その道りは苦勞の連続だった。

「妥協はしたくないという思いで品質を追求するうちに、何百本もの試作品の山ができました」と苦笑交じりに語る。また、試作品のチェックは渡邊さん自身もそうだが、使う人の意見も必要とのことで友佳理さんも積極的に協力をした。

試行錯誤の末に誕生した「和NAGOMI」は、サビに強くて粘りのあるモリブデン鋼440Aを採用。

巧みな焼き入れで鍛えることで、刃こぼれがしにくく切れ味が鋭い刃物を生み出した。数多くのメディアにも取り上げられ、ブランドは一気に広まったという。「主婦の方に使っていたために開発したブランドですが、プロ

●電話で申し込む際は「ふるさと納税ニッポン!」を見たと言ってください。  
●設定数になりしだい、品切れになる可能性があります。  
●寄付金額は10,000円以上です。

●申し込んだ返礼品は、到着までに数ヶ月かかる場合があります。  
●読者プレゼントではありません。通常の寄付申請が必要です。