



↑ 熟練の職人の手により一本一本丁寧に仕上げ、渡邊さん自ら検品を行うことで品質を追求する



↑ 「和 NAGOMI」は、三星刃物の代表・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い、積極的に協力した



↑ 人気の生食パンも形を崩さずにふんわりとカット。刃こぼれが心配な硬いバケットもあらゆるパンに使用できる

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



➔ ナミ刃で生地引っかかりをなくすことでパンくずが出にくく、きれいなカットを実現

「サビに強くて粘りのあるモリブデン鋼440Aを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実現しました」と満面の笑みで語る。主婦向けに開発したブランドだったが評判を呼び、プロにも愛用されているそう。今回、紹介するパン切りナイフは、先端を丸くすることでパンくずが出にくく、パン自体の形を崩すことのない自信作だ。

「どうしてうちには自社ブランドがないの?」。そんな妻の一言をきっかけに刃物の高級ブランドを生み出したのが三星刃物である。代表の渡邊隆久さんは、明治6年創業の老舗メーカーの5代目。ものづくりに専念できるという理由で、祖父の代からOEM(相手先ブランド)製品を手がけてきた。一方、パン教室を運営する妻の友佳理さんは、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。その想いを知った渡邊さんは、刃物の基礎から学び直すため、刃付け職人に弟子入り。「自社ブランドだからこそ、妥協はしたくない」と試行錯誤を繰り返した。何日本もの試作品の山ができたそう。

苦勞を重ね、長年の歳月を経て誕生したのが「和 NAGOMI」である。「サビに強くて粘りのあるモリブデン鋼440Aを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実現しました」と満面の笑みで語る。主婦向けに開発したブランドだったが評判を呼び、プロにも愛用されているそう。今回、紹介するパン切りナイフは、先端を丸くすることでパンくずが出にくく、パン自体の形を崩すことのない自信作だ。

妻の想いをカタチにした「和 NAGOMI」ブランド

↓ プロがこだわる「乗り感」に徹底的にこだわった「TOUR B XS」は、フェースに吸い付くソフトな打感とスピニングアプローチに優れた製品



1万8000円以上の寄付

ツアー TOUR B XS イエロー

ゴルフボール1ダース(12個入り)



1万円以上の寄付

快菜 スーパーおろし器

サイズ:約190×113×63mm

カラー:レッド、グリーンの2種類

↓ おろし金を斜めにセットできるのでおろしやすく、大根の余分な水分もしっかり切れる



↑ 縦方向・横方向と交互に刃がついている3Dおろし金。軽い力でお子さんや女性もザクザクと面白いくらい簡単におろせる

- 電話で申し込む際は「ふるさと納税ニッポン!」を見てください。
- 設定数になりしだい、品切れになる可能性があります。
- 価格高騰などにより、寄付金額は変動する可能性があります。

- 申し込んだ返礼品は、到着までに数か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。通常の寄付申込が必要です。
- 掲載内容は、最新の情報ではなく、自治体や事業者の都合で変更される場合もございます。