

刃先のギザギザが食材を細かくカット

OTOMO

「噛む力が落ちてても周囲と同じ料理を味わいたい」との願いに応える、カトラリー調のトングとハサミのセット。トングで食材を支え、刃先にギザギザが付いたハサミを使い、刻み食状態に細かくカットできる。先端が食卓に付かず衛生的。ケースは全5色から選べる。(7700円～)

三星刃物

Tel: 0575-22-2345

<https://eshop.mitsuboshi-cutlery.com/>

超硬質ステンレスの刃が皮をすすり

エバーピーラー

浅草・合羽橋の料理道具専門店が関のサンクラフト社と編み出したピーラー。刃は高額なプロ用包丁にも使われる超硬質ステンレス。関の刃物職人が極限まで研磨を重ね、切れ味を高めているため、柔らかいトマトから硬いサツマイモまで、軽く滑らすだけで薄く皮がむける。(3300円)

飯田屋

Tel: 03-3842-3757 <https://iidaya.shop/>

切れ味と、姿の美しさにうっとり

パン切りナイフ

純金メッキに燻し加工を施し、アンティーク風に仕上げた細身のパン切りナイフ。刃先には2種類の波刃が刻まれており、先端部分のとがった波刃はハード系のパンを、中央の緩やかにカーブした波刃は柔らかい食パンを切るのに適する。パンくずがほぼ出ないのも特筆点。(7700円)

志津刃物製作所

Tel: 0575-22-0956 <http://sizu.shop-pro.jp/>

食洗器にも対応し、衛生的

キッチンバサミ

料理の下ごしらえにぴったりなキッチンバサミ。肉は食品トレーごと、細ネギは束ねたままカットでき、まな板いらず。2枚の刃の一方はギザ刃加工が施されているため、魚の腹を開いたり、ひれを取ったりする時も滑りにくい。分解して食洗器にかけることも可能。(2750円)

刃物屋三秀

Tel: 0575-28-5147 <https://hamonoyasan.com/>