



中川政七商店が提案する初の包丁 “現代に使いやすい包丁”を追求しサイズと機能を最適化 「最適包丁」2020年2月26日(水) デビュー



1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市、代表取締役社長 千石あや）は、2020年2月26日(水)より、同社初となる包丁シリーズ「最適包丁（さいてきぼうちょう）」を、全国の「中川政七商店」直営店およびオンラインショップにて発売いたします。

核家族・共働き家庭が増え、台所風景もカット野菜や時短思考へと変化している現代ですが、その要となる包丁の形は昭和前半から大きく変わっていません。中川政七商店は、本当に使いやすい包丁とは何かを追求。時代ごとの食とスタイルに合わせて移り変わってきたその歴史に倣い、大きな肉・魚・野菜が切りやすい「万能」ではなく、半玉キャベツの千切りからりんごの皮むきまで1本でこなせる小回りのきく「最適」な形が必要と考えました。

“毎日の暮らしから見直した、最適な包丁”をコンセプトに、サイズ、素材、薄さをそれぞれ“最適化”した、従来にない小回りのきく包丁が誕生しました。世界三大刃物産地・岐阜県関市で100年続く株式会社スミカマの独自技術とともに、嵩張るキャベツから小さな果物まで1本で何役も取りまわせる、現代の定番包丁となることを目指しています。

商品情報

ラインアップ：2種（最適包丁、最適包丁 パン切り）
 仕様：【刃】ステンレスAUS10、ブランド刻印入り【ハンドル】天然木（チェリー材）
 パッケージ：桐箱
 価格：各12,000円（税抜）
 発売日：2020年2月26日（水）
 取扱店舗：「中川政七商店」直営店（一部店舗を除く）、オンラインショップ



画像データはこちらよりダウンロードいただけます

<https://ux.nu/G0skF>

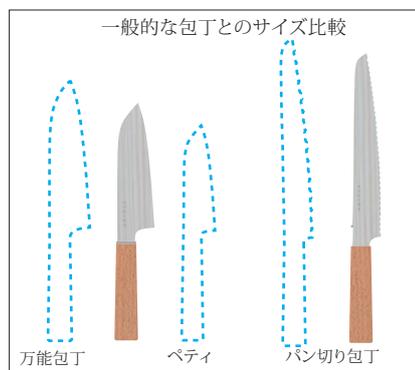
1. サイズを“最適化”

小回りのきく「刃渡り145mm」で、無理をしない台所仕事を

開発のきっかけは“ペティナイフと万能包丁の間くらいのサイズが日々の料理に丁度よいかもしい”という想いから。現代の食生活を見渡してみると、スーパーマーケットにはキャベツ半玉・白菜1/4などカット野菜が主流に。切る食材は小さくなっているのに使う包丁は昭和初期から変わっていませんでした。

辿り着いたのは、「刃渡り145mm」という従来の万能包丁より小さく、かつペティナイフのように皮むきもしやすい適度な曲線でした。

パン切り包丁は「刃渡り190mm」と従来より約40mm小さくすることで、食パンも硬いバゲットも切れて収納にも困らないサイズ感に仕上げました。



2. 素材を“最適化”

切れ味抜群の高硬度素材「AUS10」で、毎日の料理を楽しく

ステンレスの中でも最高級の切れ味をもつ素材AUS10を使用。小さいサイズでありながら、切れ味はプロ並みの包丁が誕生しました。また錆びにくいため毎日気兼ねなく使えることも特徴です。



3. 薄さを“最適化”

切れ味が長続きする「薄刃仕上げ」で、手入れは最小限に

世界三大刃物の産地・岐阜県で100年以上刃物づくりを続ける株式会社スミカマ独自の研ぎ工法を採用。熟練の職人が40以上もの工程をかけ刃を極限まで薄く仕上げることで、切れ味が長続きます。* こまめに刃研ぎをしなくても、鋭い切れ味が長く楽しめます。

*包丁は使い込むうちに刃先が削れ丸くなるため、一般的な包丁の刃はどんどん丸い面積が増える。しかし最適包丁は刃の面積を極限まで小さくすることで、刃先が丸くなくても鋭い切れ味が長続きます。



■商品一覧 ※価格は税抜き表記です



最適包丁 ¥12,000

一般的な万能包丁に比べ約20mm小さく“最適化”することで、小回りのきく使い勝手に。嵩張る半玉キャベツの千切りはもちろん、ペティナイフのように指にフィットするから果物の皮むきもこれ1本で。(全長275 刃渡り145mm、約88g)



最適包丁 パン切り ¥12,000

一般的なパン切り包丁に比べ、約40mm小さく“最適化”することで、収納にも困らないサイズ感に仕上げました。柔らかい食パンのスライスはもちろん、硬いバゲットも断面が美しい状態でカットできます。(全長約315 刃渡り190mm、約80g)



食洗機で洗えるひのきのまな板
小 ¥4,000、大 ¥5,000

最適包丁とセットで使える、ひのきを使った食洗機で洗えるまな板。シリコン樹脂やウレタンで塗装を施すことで、薄くても反りにくく黒ズミ・カビを抑える効果が。(小 300×190×10mm、大 350×220×10cm)

〈プレスリリースへのお問合せ〉

株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘、須藤 萌恵 080-3464-4622 (佐藤) kouhou@yu-nakagawa.co.jp
〒630-8144 奈良県奈良市東九条町1112-1 URL <https://nakagawa-masashichi.jp/>