

# 技 驚きの切れ味と、性能に相応しい美しさ



## 製品・技術の名称 ステーキナイフ「ASYMMETRY SK01」

### 概要

当社は、福井県越前の地に700年伝わる鍛造技術を用いて包丁を製造しています。近年では、刃物の可能性を拓き独自の技術を取り入れながら、新分野としてカトラリーのものづくりにも着手しました。

本製品は、2013年に開催されたフランスの国際料理コンクールに出場する日本チーム（世界第3位・銅メダル獲得）の料理に使用されるため、ホテルの総料理長から直々にリクエストを頂き、開発されたものです。ハンドル部分を機能性を追及したアシンメトリーフォームにし、また鋼同士を組み合わせた70層のダマスкас鋼を独自の技法で鍛え砥ぎ上げることにより、最高の切れ味とこれまでにない斬新で美しい波紋模様が刀身に浮かび上がるようにしました。

#### ここがポイント！

ハンドル部分はアシンメトリーフォームで機能性を追求。70層のダマスкас鋼を独自技法で仕上げ、最高の切れ味と斬新な模様を実現。

参考価格：22,630円 ※表示価格は税抜きです。

### 企業 PROFILE



#### 有限会社龍泉刃物

代表取締役社長：増谷 浩司  
 福井県越前市池ノ上町49-1-5  
 Tel：0778-23-3552 / Fax：0778-23-7168  
<http://ryusen-hamono.com>



#### 企業からの一言 / PR ポイント

伝統的な刃物加工技術に加え、クラッドメタル技術を取り入れ、切れ味・機能性・意匠性を追及したステーキナイフを開発し、フランス料理界最高権威の国際コンクールで日本チームに採用され、銅メダル獲得に貢献しました。