

MOKA (モカ)



高品質な国産オールステンレス包丁

鎌倉時代から伝承されてきた刀鍛冶の卓越した技術と伝統の技が現代に脈々と受け継がれてきた刀都・岐阜県関市。MOKAシリーズは、刀鍛冶の頃から続く関の刃物のづくりの伝統を現代に受け継ぐ商品のひとつ。職人の手で一本一本丁寧に刃付けを施して仕上げています。

継ぎ目のない一体型の構造なので汚れもたまりにくく、清潔に使えます。ハンドルは中空構造にし軽量化。また、流線形なので自然と手にフィットします。表面にはスリットが入っているので滑ることなくしっかり握ることができます。シンプルで柔らかいフォルムで、男女問わず沢山の方にご愛用頂いています。



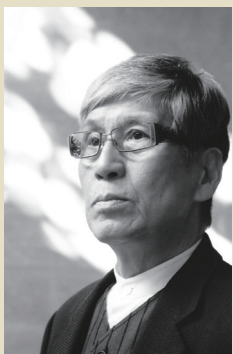
刃はサビにくく、切れ味が持続するモリブデンバナジウム鋼を採用



ハンドルは空洞なので、軽い使い心地

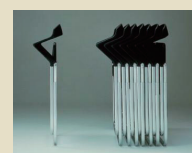
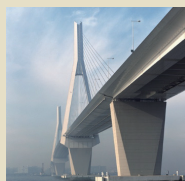


より長く切れ、美しい波紋が魅力のダマスカス鋼



世界的工業デザイナー 川上元美氏によってデザインされた、 洗練されたフォルム

1940年生まれ。東京藝術大学 大学院美術研究科修士課程修了。イタリアミラノのアンジェロ・マンジャロッチェ建築事務所を経て川上デザインルーム設立。クラフト、プロダクト、家具や空間・環境デザインなど様々な仕事を手掛ける。毎日デザイン賞、国井喜太郎産業工芸賞、土木学会・田中賞、横浜まちなみ景観賞、ドイツIF賞、グッドデザイン金賞などを受賞。



鶴見つばさ橋 (上)、NT (下)

MK-01MOKA シェフナイフ 200mm

Chef Knife



■材質
刀身：モリブデンバナジウムステンレス鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約330×48×20
■重さ
約146g

MK-02MOKA 三徳包丁 180mm

Santoku Knife



■材質
刀身：モリブデンバナジウムステンレス鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約310×48×20
■重さ
約143g

MK-03MOKA 小三徳包丁 150mm

Chef Knife



■材質
刀身：モリブデンバナジウムステンレス鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約280×44×20
■重さ
約130g

MK-04MOKA ペティナイフ 130mm

Petty Knife



■材質
刀身：モリブデンバナジウムステンレス鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約244×26×17
■重さ
約67g

MK-05MOKA パン切りナイフ 200mm

Bread Knife



■材質
刀身：モリブデンバナジウムステンレス鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約314×26×17
■重さ
約87g

DMK-101MOKA ダマスカス三徳包丁 180mm

Chef Knife (Damascus)



■材質
刀身：VG10(コバルト鋼)積層鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約310×48×20
■重さ
約152g

DMK-102MOKA ダマスカス小三徳包丁 150mm

Santoku Knife (Damascus)



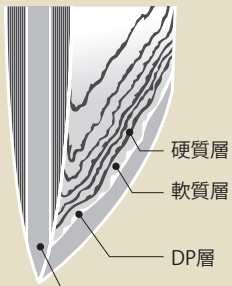
■材質
刀身：VG10(コバルト鋼)積層鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約280×44×20
■重さ
約140g

DMK-103MOKA ダマスカスペティナイフ 130mm

Petty Knife (Damascus)



■材質
刀身：VG10(コバルト鋼)積層鋼、ハンドル：18-8ステンレススチール
■サイズ(mm)
約244×26×17
■重さ
約73g



芯材：特殊ステンレス刃物鋼VG10(V金10号)

MOKA ダマスカス包丁構造図

MOKA で使用されているダマスカス鋼は、コバルトを添加し硬度や耐摩耗性を向上させた特殊ステンレス刃物鋼であるVG10(V金10号)を芯材としています。切れ味の良さと切れ味の持続性を引き出します。芯材のVG10、片面33層の軟質層と硬質層、さらにDP層で構成されており、合計69層からなる多積層鋼材です。



より長く切れ、美しい波紋が魅力のダマスカス鋼

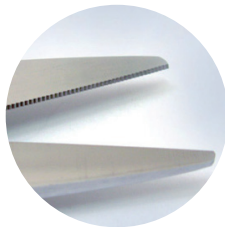
品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JAN コード
MK-01	MOKA シェフナイフ 200mm	7,500 円	8,250 円	6	4971884225512
MK-02	MOKA 三徳包丁 180mm	7,000 円	7,700 円	6	4971884225611
MK-03	MOKA 小三徳包丁 150mm	6,500 円	7,150 円	6	4971884225710
MK-04	MOKA ペティナイフ 130mm	6,000 円	6,600 円	6	4971884225819
MK-05	MOKA パン切りナイフ 200mm	6,500 円	7,150 円	6	4971884225918
DMK-101	MOKA ダマスカス三徳包丁 180mm	13,000 円	14,300 円	6	4971884226014
DMK-102	MOKA ダマスカス小三徳包丁 150mm	12,000 円	13,200 円	6	4971884226113
DMK-103	MOKA ダマスカスペティナイフ 130mm	10,000 円	11,000 円	6	4971884226212

浜内
千波の

料理のプロが考えたキッチンバサミ

包丁感覚でお台所に、食事の手助けに食卓で、
毎日使って欲しいから、とことんこだわりました、大きさ・重さ・握りの柔らかさ。
手にやさしく、しっかりフィットするので、切ったり、割いたり、刻んだり、とても簡単。
しかも、取り外して、汚れもきれいに洗えます。是非、毎日お使いください。

● しっかり切れる刃



親指のいるパーツの刃先には細かなギザギザをつけ、切るものをしっかり保持できるようにしてあります。もう一方の刃は、ストレート刃に加工し、両方の刃で、やわらかいものも、固いものも、気持ちよく切れるようになっています。

● 柔らかく持ちやすいハンドル材質



ハンドル部分には、弾力性のあるEVA樹脂を使用し、しっとりと手にやさしく、しかもしっかりフィットするハンドルを実現しました。柔らかさのなかにも、しっかりした手応えがあり、固いものを切る時でも、手が痛くなりません。



● 洗しやすい取り外し機構

ハサミを最大に開いた時に、はずれる仕組みになっていますので、汚れがたまりやすい部分の部分をきれいに洗えます。分解ができない料理バサミは、汚れが一部に残り、だんだん清潔感がなくなってしまいますが、このハサミはいつでもおもしろいような気分でお使いいただけます。

● 握りやすいハンドルデザイン



日本伝統の「裁ちばさみ」の使いやすさを参考に、親指専用のパーツと他の4本の指がすべて入るパーツの組み合わせにしました。手になじみ、ハンドルが握り込めるので、今までの料理バサミとは使い勝手が違います。

● 食卓でも使える大きさ



料理用バサミの使いやすさを追求して、デスク用に使うハサミの大きさになりました。大きすぎたり、重くて使いにくい、そんな今までの料理バサミと違い、毎日、食卓でも手軽に使っていただける大きさです。毎日使える料理バサミ、お台所・食卓で末永くご愛用ください。

原寸大

■品質表示

刃:刃物用ステンレス鋼 表面仕上げはサテン仕上げ
ビス:ステンレス鋼
ワッシャー:真鍮にニッケルメッキ
ハンドル:EVA樹脂

■サイズ

ハサミ:全長195mm×幅75mm×厚み12mm 刃部:板厚2.3mm

■価格

¥4,730(税込価格) ¥4,300(本体価格)

■製造元

※SUNCRAFT

株式会社 サンクラフト

0575-22-5511

<http://www.suncraft.co.jp/>

Chinamiブランドは、より快適なキッチンライフを目指して、料理研究家浜内千波が、使いやすい、楽しいキッチン用品を皆様にご提供するキッチン用品のブランドです。



■ファミリークッキングスクール主催 料理研究家 浜内千波

ダイヤモンドシャープナー

しなり **しなる** **軽い** **薄い**

今までに研ぐことの難しかった狭い場所、曲がりのある刃物にも柔軟に最適角度にて対応、その真価を発揮します！

特徴

- ダイヤモンドを特殊加工でステンレスに付着させています。
- 従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。
- 柔軟にしなるので、無理なく最適な力加減が生まれます。
- ステンレス製なのでサビに強い。



■ブラック

■イエロー

パッケージ写真



ブラック・イエロー



様々な物に対応



包丁



カマ



ハサミ



スライサー

品番	品名	入数	本体価格	税込価格	JANコード
056355	ダイヤモンドシャープナーしなり(ブラック)	12	2,800円	3,080円	4971884 056352
056352	ダイヤモンドシャープナーしなり(イエロー)	12	2,800円	3,080円	4971884 056321

<サイズ>商品裸サイズ:約 213×23×12mm 約 27g パッケージ入りサイズ:約 240×75×14mm 約 44g

<品質表示>ヤスリ部/ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工 柄部/ポリプロピレン(耐熱温度90度)

フック・口金/ステンレススチール

MADE IN JAPAN

SC-2020

All stainless steel take-apart scissors

オールステンレス料理用バサミ



分解して洗えるので、衛生的!

袋の开封から食材のカットまで、分解して洗える衛生的なオールステンレス製料理用バサミ



パッケージイメージ写真



品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
SC-2020	オールステンレス料理用バサミ	4,500 円	4,950 円	6	4971884 829826

- 品質表示/ステンレス刃物鋼(熱間鍛造)
- サイズ/商品:約204×80×10mm・約164g
パッケージ込:約245×88×17mm・約196g

MADE IN CHINA

パン切りナイフ「せせらぎ」



3種類の刃でどんなパンも楽々カット

大波＋小波＋ストレート刃の独自の3種類の刃でハードパンも食パンも楽々カットできるパン切りナイフです。表面が硬いハードパンは、大波がくい込んで滑らず切れ、柔らかいパンは小波でつぶさず切れます。更に先端のストレートで切り残す無くパンが切れます。切れ味の良い関の刃物だから、パンくずも出にくく軽い力で気持ちいいくらいにカットできます。ご自宅でパン作りやお菓子作りを楽しむ方におススメの1本です。



パンの断面をキレイに仕上げる小波



ハードパンに食い込む大波



パンのフチまできれいに切れるストレートの刃



○クラウドファンディングにて目標金額1554%達成

パン切りナイフ「せせらぎ」(MS-001)は一般発売に先駆け、クラウドファンディングMakuake(マクアケ)にて先行予約販売を実施しました。支援者数は600名越えというビッグプロジェクトとなりました。(実施期間2018年10月2日～12月10日)



商品紹介動画はコチラ▶

小さな波刃＋大きな波刃＋ストレート刃で切りやすい

収納性を加味したコンパクトなハンドルと、使い勝手を考えた上で最大サイズのブレードです。ブレードは緩やかなカーブ形状を描いているので、切る時に余計な力がいらず、気持ちいいほどよく切れます。



パンはもちろん、ケーキやローストビーフなど料理の幅が広がるナイフです



具だくさんのわんぱくサンド



フォトジェニックなフルーツサンド



焼き立てホームベーカリー



ホールケーキ



シフォンケーキ



ローストビーフ



のり巻き



トマトの薄切り

○パン切りナイフのメンテナンスについて

「波刃の刃物は研ぐのが難しい」だからこそ、切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を採用しました。

波刃の刃物は特殊な技術のため、ご家庭では研ぎ直しはおすすめできません。また、無理な研ぎ直しは刃を痛める原因となります。ナイフをお使いの際は、木製のまな板をお使いいただきあまり刃に負担をかけない使い方をされますと更に長持ちします。

使用後は、よく洗い乾いた布巾などで表面の水分をよく拭き取ってください。汚れや水分が残っているとサビの原因となる場合があります。



パンのシェフ、パン教室の先生にも選ばれるナイフです

その切れ味の良さから、パンのシェフや家庭製パン教室の先生にも選ばれています。またベーカリーショップのアイテムとしての名入れ(ロゴ入れ)実績も多数ございます。

切りはじめからパンに『スツ』と入って最後まで切れ味の良いナイフです。

軽くてよく切れるので、ストレスなく狙った通りに切れます。高加水のパンでもよれることなくまっすぐ切れます。



nichinichi 川島善行シェフ



美味しいパンを美味しく味わうためにも、パン好きなら切れ味のいいパン切りナイフを1本は持つべき。

美味しいパンでも切ってから経つと味や香りが落ちます。なので食べる分を自宅でもカットされることをお勧めします。



グルマンマルセ株式会社代表取締役社長 鈴木 政裕



手ごねで仕上げた焼き立てパンもきれいに切れるから、パン教室の生徒さんからも好評です。

手作りのパンをカットの際に潰してしまって台無し…なんてことが無いので、私の教室に通われている生徒さんにも勧めています。手ごねで仕上げた焼き立てパンも潰れず切れますし、練乳クリームを挟んだミルクフランスやベーグルサンドにマフィンとメニューの幅が広がります。気軽に使いやすいコンパクトサイズなうえに、鞘付きだからアウトドアでも携帯しやすい。自宅でも、外でも両方使えて便利です。せせらぎ 14cm は鞘付きなので、普段の収納も安心です。



パン教室ティロワ主宰 中浴 恭子さん



○パン切りナイフの上手な使い方



基本の握り方
ハンドルの形に添わせて自然に握ります。



表面が硬いパンの時
切り始めは大波の刃を使うと滑りません。



パンを切り進める時
軽い力で刃を大きく前後に動かします。



パンの耳を切る時
カッターナイフのように先端で切ります。

○焼き立てパンを切る時は

パンの粗熱を取ってから切ってください。また、軽い力で切り進めてください。余計な力が入るとパンが潰れる原因となります。

パン切りナイフ「せせらぎ」商品一覧

MS-001 パン切りナイフ「せせらぎ」 Bread Knife "SESERAGI"



- 商品サイズ(約)／349mm×30mm×15mm
(刃渡り210mm)
- 重量(約)／113g
- 品質表示／【ハンドル】積層強化木 【ブレード】モリブデンバナジウム鋼 【口金・鉾】ステンレススチール

MS-002 パン切りナイフ「せせらぎ」14cm Bread Knife "SESERAGI" 14cm



- 商品サイズ(約)／253mm×22mm×13mm
(刃渡り140mm)
- 重量(約)／52g
- 品質表示／【ハンドル】積層強化木 【ブレード】モリブデンバナジウム鋼 【鉾】ステンレススチール【鞘】ポリプロピレン(耐熱温度90℃)

MS-003 パン切りナイフ「せせらぎ」左きき用 Bread Knife "SESERAGI" Left Handed



- 商品サイズ(約)／349mm×30mm×15mm
(刃渡り210mm)
- 重量(約)／113g
- 品質表示／【ハンドル】積層強化木 【ブレード】モリブデンバナジウム鋼 【口金・鉾】ステンレススチール

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
MS-001	パン切りナイフ「せせらぎ」	5,000円	5,500円	6	4971884175015
MS-002	パン切りナイフ「せせらぎ」14cm	3,000円	3,300円	6	4971884729218
MS-003	パン切りナイフ「せせらぎ」左きき用	5,000円	5,500円	6	4971884179518

パン切りナイフ SUU (スー) SUU



食パンをつぶさず 「すーっ」とキレイな断面に

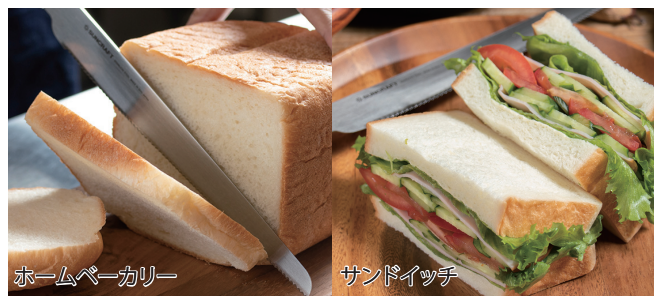
刃物のまち岐阜県関市で作られた切れ味の良いパン切りナイフなので、一斤売りをしている高級食パンも、気分に合わせて好きな厚さにカットできます。

緩やかなカーブのブレードと切れ味の良い細かな波刃は、カットの際にパンくずが出にくく、パンの断面がキレイに仕上がるのでパンの美味しさをそのまま楽しめます。

ハンドルはやわらかなゴム製なので、滑らずしっかり手にフィットします。



トマト



ホームベーカリー

サンドイッチ



切れ味の良い細かい波刃

手になじむやわらかなハンドル

日本製

- 材質/【刀身】ステンレス刃物鋼、【ハンドル】熱可塑性エラストマー(耐熱温度120℃) ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 商品寸法/約370mm×37mm×22mm(刃渡り210mm) パッケージ寸法/約438mm×61mm×25mm
- 商品重量/約100g パッケージ重量/約146g

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
SUU	パン切りナイフSUU(スー)	2,200円	2,420円	6	4971884 179617

スムーズパン切りナイフ



やわらかい食パンをつぶさずきれいに切れる

緩やかなカーブのブレードと切れ味の良い細かな波刃なので、パンくずが出にくく、パンの断面がキレイに仕上がります。

ホームベーカリーで焼いたパンやふわふわのシフォンケーキ、クリームたっぷりのロールケーキも切れるのでお菓子作りを楽しむ方にもおすすめです。ハンドルはやわらかなゴム製なので、滑らずしっかり握ることができます。



シフォンケーキ



ロールケーキ

ホームベーカリー



日本製

- 材質【刀身】ステンレス刃物鋼、【ハンドル】熱可塑性エラストマー(耐熱温度120℃) ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 商品寸法/約370mm×37mm×22mm(刃渡り210mm) パッケージ寸法/約438mm×61mm×25mm
- 商品重量/約100g パッケージ重量/約146g

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
HE-2101	スムーズパン切りナイフ	2,200円	2,420円	6	4971884 277917

Sharp Bread Knife シャープブレッドナイフ



ふわふわの焼きたてパンも ハードパンもスパッと切れる

2種類の波刃が、焼きたてのやわらいパンも固いハードパンもきれいに切ることができます。切りくずも少なく、具たくさんのサンドイッチやロールケーキもきれいにカットできます。



柄は天然木を使用。

BB-2016 シャープブレッドナイフ

Meat & Bread Knife

■材質/刀身:ステンレス刃物鋼、銀/ステンレス鋼、柄部:天然木ウレタン塗装

■寸法/約365×23×15mm 刃渡り/23.5cm ■重量/61g

日本製

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
BB-2016	シャープブレッドナイフ	2,200円	2,420円	6	4971884 039911

波刃MONSTER (ナミバモンスター) NAMIBA



パンとケーキのシェフのための 業務用パン切り包丁

- 業界最長クラスを誇る刃渡り45 cmの長いブレード
- 毎日手に取りたくなる軽やかさ、約170gの超軽量ナイフ
- 細かく鋭い波刃が叶えるスパッと軽快な切れ味

大きなストローク、少ない力で美しく切れる、業界最長クラス、最軽量、細かい波刃が特徴の業務用パン切り包丁。細かく鋭い波刃が叶えるスパッと軽快な切れ味で製パン・製菓業界の作業効率UP、生産性向上や利益拡大に貢献します。この商品はパン・ケーキ業界のシェフたちの貴重な声を集めながら企画・開発、商品化。厳しい品質基準のもと、職人の手によって一本ずつ丁寧に作られています。



軽いので、女性スタッフでも使いやすい



刃渡りが長いので、一度に切れる



高加水パンも切りやすい

特設サイトにて、
パンとケーキのシェフによる
レビューを紹介中です
<http://namibamonster.com/>





東京都新宿区 MORETHAN BAKERY
シェフ 神林 慎吾さん

少ないストローク数で、 力を入れずに切り終わる

ハード系のパンは、大きく焼いた方が美味しいと思っています。波刃モンスターの長さとお切れ味のおかげで、大きなパンも少ないストロークで切り分け、美しく仕上がります。30年間職人やってますが、今までにない感覚で驚きました。



千葉県成田市 トモニパン
オーナーシェフ 浅井 一浩さん

長くて軽いのに しならずまっすぐ切れる

使う前は「こんなに軽くて、しなるのでは？」と心配でしたが、とにかく切れ味が良いので、切っている途中でどこかに引っかかってしまったり、曲がったりしませんでした。最後までストレスフリーで切ることができます。



東京都江東区 Éclat des jours
オーナーシェフ 中山 洋平さん

半解凍ケーキの切り分け、 作業効率が上がった

縦400×横600mmトレイで半解凍のケーキをカットする際、断面を美しくするには技術が必要でしたが、波刃モンスターの刃渡りは45cmと長いので、縦に一回切るだけでOK。ケーキの断面が以前より美しくなったことが嬉しいです。



M-1波刃モンスター45cm

■商品サイズ(約)／595mm×41mm×21mm(刃渡り450mm) ■重さ(約)／170g



M-2波刃モンスター36cm

■商品サイズ(約)／505mm×41mm×21mm(刃渡り360mm) ■重さ(約)／150g



M-3波刃モンスター28cm

■商品サイズ(約)／425mm×41mm×21mm(刃渡り280mm) ■重さ(約)／125g

■品質表示(共通)／ブレード:ステンレススチール(モリブデンバナジウム鋼)、ハンドル:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)



パッケージ

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
M-1	波刃モンスター45cm	15,000円	16,500円	1	4971884758010
M-2	波刃モンスター36cm	8,000円	8,800円	1	4971884226816
M-3	波刃モンスター28cm	6,500円	7,150円	1	4971884226915