

# 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)



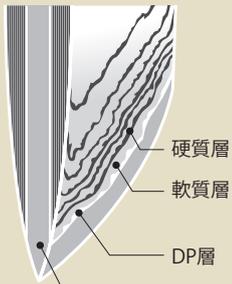
■材質  
刀身:VG10(コバルト鋼)積層鋼、ハンドル:18-8ステンレススチール  
■サイズ(mm)  
約280×44×20  
■重さ  
約140g

**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。切れ味の良さや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