

# 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

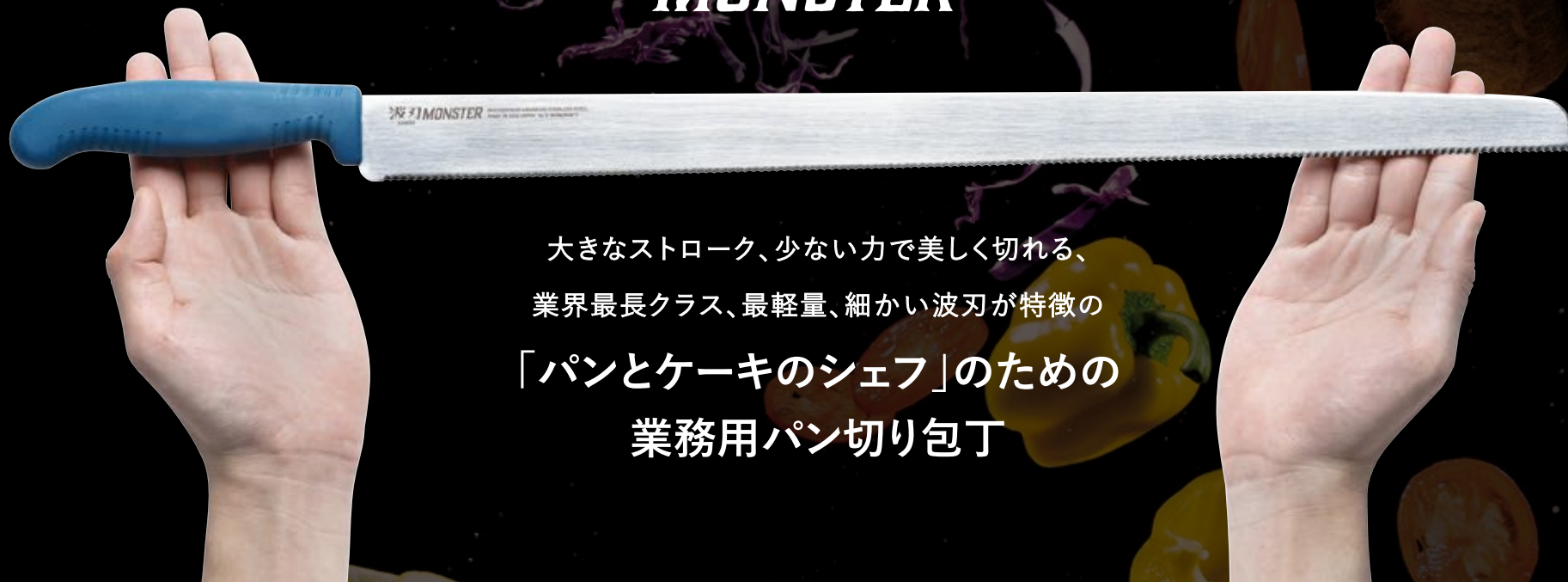
品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
M-1	波刃モンスター45cm	15,000円	16,500円	1	4971884758010
M-2	波刃モンスター36cm	8,000円	8,800円	1	4971884226816
M-3	波刃モンスター28cm	6,500円	7,150円	1	4971884226915





# 波刃

NAMIBA  
MONSTER



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  
「パンとケーキのシェフ」のための  
業務用パン切り包丁



## ずっと刃を入れるだけで フルーツを潰さずに切れる

ケーキは「まっすぐに切る」ことがとても重要。「リーヴルクーヘン」(しっとりとした生地とアプリコットのパートドフリュイのサンド)も、この細かい波刃のおかげで美しく切れます。刃のふらつきや仕上がりに神経質にならず、一気に刃を入れられるのが良いですね。

東京都江東区  
EN VEDETTE (アンヴェデット)  
オーナーパティシエ 森 大祐

# パンとケーキのシェフのための 業務用パン切り包丁 「波刃モンスター」

美しく広がったクーブに、しっかりとエッジの立った、表情豊かなパン。パリッと香ばしいクラストと、しっとり & もちもちのクラムという、ナイフ泣かせなバゲットでも、生地ToStrressをかけることなくサクッと心地よく刃が入ります。もちろん、ふわふわのスポンジにフルーツをたっぷり挟んだケーキもお手のもの。刃を当て、軽く力を加えるだけで、誰でも美しく切り分けることができます。

「切り口が変われば、味わいや口溶けも変わるパンやケーキだからこそ、もっと美しく、美味しくしたい」。そんな職人の思いを叶えるために生まれたのが、業界最長級 45cm の細かい波刃で業界へ切り込む、パンとケーキのシェフのための「波刃モンスター」です。

## パンに負担をかけずに 美しく切り分けられます

高加水パンでも、クラムが潰れたり、断面がボソボソにならず、綺麗に切れます。今までのナイフより波のピッチが細かいので、断面に細かい波の跡が残るかも?と心配していましたが、全くそんなことはありませんでした。パンに負担をかけずに美しく切れる、パン想い、職人想いのパン切りナイフですね。

神奈川県川崎市  
nichinichi (ニチニチ)  
シェフ川島 善行



波刃モンスターは  
地域ブランド認定商品です





# 業界最長クラスを誇る 刃渡り45cmの長いブレード

波刃モンスターの刃渡りは、業界最長クラスの45cm。大きなカンパーニュやフォカッチャなど、何度も刃を入れ直していた大きなパンを、少ない回数で綺麗に切り分けることができます。また、縦400×横600mmの業務用天板で焼いたケーキも、縦方向にナイフを一刀入れるだけで切り分けられる優れもの。刃を入れ直さないため断面が美しく、口溶け良く仕上がるのはもちろん、作業時間も大幅にカットします。「製パン・製菓業界の作業効率UP、生産性向上や利益拡大のお手伝いがしたい」という想いで開発した、刃渡り45cmのパン切りナイフです。



商品紹介動画を  
YouTubeにて  
公開中▼



## 半解凍ケーキの切り分け、作業効率がかなり上がった！



縦400×横600mmのトレイで半解凍のケーキをカットする際、これまでは刃を入れ直して切っていたので、断面を美しくするには対応の技術が必要でした。波刃モンスターなら縦に一回切るだけでOK。作業効率も上がりましたが、それよりも断面が以前より美しくなったことが嬉しいですね。

東京都江東区  
**Eclat des jours** (エクラデジュール)  
オーナーシェフ 中山 洋平

## 断面がここまでキレイとは…！切った僕がびっくりしました



直径30cm以上のカンパーニュやキッシュ、ピザを切る際に重宝しています。切れ味も良く、わずかな力と少ないストロークでカットができるので、断面がキレイに仕上がります。メインのナイフに加えて、1本は持っておきたいパン切りナイフ。初めてこれを使った時は「世界が変わった…！」と思いましたね。

岐阜県岐阜市  
**rustico** (ラスティコ)  
プロデューサー 林 秀樹

## 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、大きく焼いた方が絶対に美味しいと思っています。大きなパンも少ないストロークで切り分けられ、美しく仕上がります。ゴシゴシと刃を細かく入れて切り離す必要がなく、スタッフの負担軽減につながっています。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。

東京都新宿区  
**MORETHAN BAKERY** (モアザンベーカリー)  
シェフ 神林 慎吾

# 細かく鋭い波刃が叶える スパッ!と軽快な切れ味

パンやケーキの生地のために独自開発した、細かいピッチの鋭い波刃。刃を当てて軽く力を加えるだけで、スッと刃が入り、少ない力で軽やかに切ることができます。切れ味の良い細かい波刃が断面を削り取ることなく切り分けてくれるので、カット時のパン屑がほとんど出ないのも大きな特長。高加水のロデヴやカンパーニュなど、クラムとクラストの固さが大きく異なるパンも得意です。具沢山のサンドイッチやフルーツタルト、クリームたっぷりのロールケーキといった、固さの違う素材の組み合わせでも、下層をつぶさず、美しい切り口に仕上げます。波刃のため研ぎ直しはできませんが、錆びにくく、切れ味が長持ちするモリブデンバナジウム鋼を使用しているので、長く愛用できます。

## 焼きたてのパンのカットがここまでキレイとは、衝撃!



大きなパンを切り売りする際に、一般的なパン切りナイフでは、焼きたてはうまく切れず、前夜に焼いて翌朝カット。波刃モンスターは、焼きたてのパンもキレイに、形を潰さずに切ることができて感動!朝焼いたパンも、冷めるまで待つことなく、オープン時から切って提供できるようになって、嬉しいです。

岐阜県岐阜市

ESPRIT Bakery&Café(エスプリ)  
オーナーシェフ 吉村 学

## \*SUNCRAFT

### 刃物のまち・関市で創業70年 時代の一步先をゆくサンクラフト

刃物のまちとして名高い岐阜県関市で、昭和23(1948)年から続く老舗「株式会社サンクラフト」。包丁を核に、使い手に寄り添ったキッチン用品や調理小物を企画・製造・販売しています。ナイフのプロフェッショナル集団によって、日本のパン業界・ケーキ業界のために叡智を集結させたのが、この「波刃モンスター」です。



写真提供/関市観光協会(刀匠 兼久/吉田研)

### 鎌倉時代から現代へ関市に息づく刃物づくり

岐阜県関市は、森林資源や豊かな水資源、そして日本刀の硬度を出す良質な焼刃土などの土資源が豊富で、日本刀づくりに最適な土地でした。「折れず、曲がらず、よく切れる」関の刃物づくりの技と心は、現代、包丁の製造等に形を変えつつ継承されています。



# 毎日手に取りたくなる軽やかさ 約170gの超軽量ナイフ

慌ただしい作業中でも、サッと手に取ることができる軽やかさにもこだわりました。「波刃モンスター」は、圧倒的な長さや切れ味を誇りながら、約170gと、ブレードの長いパン切りナイフの中でも特に軽いナイフです。女性スタッフの小さな手にもフィットするハンドルは、持ちやすさと、力の入れやすさを考えて何度も試作を繰り返してたどり着いたフォルム。ハードに使っても、手首や腕が疲れにくいように設計しています。抜群の「切れ味」と、現場で大活躍する圧倒的な「長さ」に加え、使う人をもっと楽にする「軽さ」も兼ね備えた、シェフ想いの一本です。



【原寸大】

見た目以上に軽いから女性でも扱いやすい！



3個並べたロールケーキや半解凍ケーキなど、いろいろな場面で大活躍しています。切れ味に加え、とても軽いのでパートの女性でも扱いやすいです。「上手に切れないから」と嫌がっていたスタッフも、これを導入してから率先して切ってくれるように。これがないと、もう朝の現場が回りません！

岐阜県垂井町  
GURUMAN VITAL(グルマンヴィタル)  
オーナーシェフ 鈴木 政裕

こんなに長くて軽いのにしならずまっすぐ切れる！



この長さでこの軽さ。はじめて見たときは「こんなに軽くて、しなるのでは？」と心配でしたが、使ってみて納得。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なったり、曲がったりする心配はありませんでした。長い刃がしなることなく、ストレスフリーで切ることができます。

千葉県成田市  
トモニパン  
オーナーシェフ 浅井 一浩

パティシエのために作られた、タルトが楽に切れるナイフ



波刃モンスター、とても良いです。主に直径30cmのホールタルトをカットするのに使用していますが、女性スタッフも以前使っていたナイフより楽に切れると言っており、早くも重宝しています。我々パティシエの為に、このナイフを開発していただき感謝しています。

愛知県名古屋市  
L' Avenue des Champs-Élysée  
(ラヴェニュー デシャンゼリゼ)  
オーナーパティシエ 高須 聡



## 日本の製パン・製菓業界の 業務効率化にナイフで貢献します

サンクラフトは、包丁をはじめとするキッチン用品や調理小物を、新しい発想で提案している会社です。

世界に負けないレベルのパンやケーキを消費者に届けてくれている、日本の製パン業界・製菓業界の皆様を、「MADE IN JAPAN」「MADE IN 関」の技術でお手伝いできないか?と考え、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、商品化しました。このツールが、業務効率化や生産性の向上、利益拡大に少しでも役立ってくれることを願っています。

### 株式会社 サンクラフト

岐阜県関市池尻 1924 TEL.0575-22-5511 FAX.0575-22-5510  
<http://www.suncraft.co.jp/>



波刃Monsterのご購入はこちら



<http://namibamonster.com>