

# 包丁職人が作ったキャベツスライサー

販路限定 日本製



関の  
刃物



▲商品動画

## 1/4 カットにベストなサイズと切れ味

従来のキャベツスライサーを見直し、スライス厚は約半分を目指しました。刃は業務用の包丁にも使われるモリブデンバナジウム鋼を採用。1/4カットのキャベツにちょうどいいサイズ感の本体や、最後まで食材を無駄にせず手で食材をつかむ形を再現できる新開発のフレキシブルホルダー付きです。従来のスライサーに比べ、切れ味・サイズ感・安全性にこだわりました。

栄養豊富なキャベツをご家庭でも、手軽に生食で楽しめます。キャベツはもちろん、玉ねぎやショウガなど様々な食材をスライスでき、料理の幅が広がります。



目指したのは従来の約半分のスライス厚



玉ねぎは逃げるような薄さで円形のままスライスできます

### 包丁の切れ味をより身近に、手軽に



切れ味のいい包丁で食材を切ると、細胞が潰れにくく舌触りがなめらかに仕上がります。食感が変わることによって、より美味しく感じられます。更に切れ味のいい包丁は時短にもつながります。

「包丁職人が作ったキャベツスライサー」は、包丁を作るノウハウをスライサーで活かして、美味しく手軽に千切りキャベツが楽しめるよう商品を開発しました。



スライサーの刃は、モリブデンバナジウム鋼を採用

# 1/4サイズのキャベツに丁度いいサイズ感 スライス幅は95mm

95mmのスライス幅は1/4カットのキャベツ、玉ねぎがスライスしやすいサイズです。

従来のキャベツスライサーは「大きすぎて収納に困る」、逆に小さなスライサーでは「キャベツの千切りが難しい」といった声を受け、「包丁職人が作ったキャベツスライサー」は、1/4カットのキャベツがスライスしやすい95mmのスライス幅を採用しました。一人暮らしや少人数世帯でも手軽に使えるサイズ感です。



食材が手にあたらない  
ダウンハンドル



本体裏の溝をボウルに引っ掛ければ、  
自然とスライスしやすい形に



ボウルにひっかけて  
固定できる溝付き

## 最後まで食材を無駄にせず、 手で食材をつかむ形を再現できるフレキシブルホルダー

従来のホルダーでは食材を固定しにくく、せつかくのホルダーを使うこと無くスライスしてしまい、怪我をしてしまった

という声もありました。しかし、「包丁職人が作ったキャベツスライサー」のために設計したこのホルダーは、食材に沿って曲がるので素手でつかむ感覚で食材を固定でき、極限まで安全にスライスできます。専用バンドでホルダーを本体にセットして収納できます。刃が隠れるので保管時も安心です。



刃を隠して収納できます



食材の形に沿って動きます



ホルダーの裏側はトゲではなく筋状の滑り止め



### 食材をより美味しく手軽に味わおう

揚げ物の付け合わせはもちろん料理のレパートリーが広がります。毎日摂りたい野菜を手軽に取り入れられます。



[写真左から]とんかつ屋さんのような千切りキャベツ、オニオンスライス、新生姜の甘酢漬、大根の千枚漬、ドライフルーツ、マッシュルームサラダ、野菜チップス

### HS-01 包丁職人が作ったキャベツスライサー Cabbage Slicer

- 材質  
刃: モリブデンバナジウム鋼、本体: ABS樹脂(耐熱温度60°C)、  
ピス: ステンレススチール、フレキシブルホルダー: ポリプロピ  
レン(耐熱温度90°C)、バンド: シリコン(耐熱温度190°C)
- サイズ(mm)  
約318×116×29、ホルダーセット時: 約318×121×44  
ホルダーサイズ: 約117×122×30
- 重さ  
約182g、ホルダーセット時: 約229g

品番	品名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
HS-01	包丁職人が作ったキャベツスライサー	2,500円	2,750円	6	4971884 384820