

## 報道資料

2025年1月吉日  
株式会社 菊一文珠四郎包永  
代表取締役 柳澤 育代

# 北米のキッチンバイヤーによる日本の伝統を知る JAPAN tour 開催のご案内

日本の伝統産業である打刃物は、厳選吟味した鋼、それを鍛える伝統の技、そして妥協を許さない刃付け（研ぎ）によって一丁一丁手作りされています。特に大阪堺の包丁は分業制を取っており、それぞれの職人が秀でた高い技術をもつことで知られています。

今回アメリカ・カナダの名立たるキッチンバイヤー10名と関係者がそれぞれの職人の元へ行き、包丁鍛冶から刃付け、柄付けを順番に行い、ツアー中に各自1本の包丁を仕上げます。その後メンテナンスとして包丁研ぎを学ぶことで、1本の包丁のすべてを学び、深く日本の伝統を知ることが目的としています。

その伝統ある職人技を学び実際に体験することで、日本の包丁への理解を深め、北米での販売や日本の伝統文化への理解を広めていくことに繋がります。

### 【ツアー日程&スケジュール】2025年1月31日（金）～2月2日（日）

| 日時       | 場所          | 内容                   |
|----------|-------------|----------------------|
| 1月31日（金） | 大阪 堺        | 包丁作り体験（鍛冶）           |
| 2月1日（土）  | 大阪 堺        | 包丁作り体験（刃付け&柄付け）      |
| 2月2日（日）  | 菊一文珠四郎包永 本店 | 包丁研ぎ&銘切り体験（am11:00頃） |

### 【参加者】

Alena Joling, - MOLETA USA SHARPENING, Wisconsin  
Robert Remme, - MOLETA USA SHARPENING, Wisconsin  
Dennis Greco, - THE BAKER'S PIN, Massachusetts  
Lisa Greco, -THE BAKER'S PIN, Massachusetts  
Joseph Greco, -THE BAKER'S PIN, Massachusetts  
Mike Jensen, -Eversharp, Minnesota  
Ruben Alejandro, -Wisconsin Cutlery, Wisconsin  
Ruthie Olivo, -Wisconsin Cutlery, Wisconsin  
Sean Lawrenson, -Edgeworks, Maryland  
Laureu Keys, -Edgeworks, Maryland  
Sean Norris, -Good Kinsmen, Tennessee  
Laura Taft, - Good Kinsmen, Tennessee  
Tim Mussig, -JB Prince, New York City  
Michael Behn, -Moshi Moshi sharpening, Atlanta

味岡 知行（伝統工芸士・刃付職人）

昭和42年より58年間刃付け師として活躍しており、現在も弟子を7名育成中。

地元の高等学校にて伝統地場産業である打刃物に深くかかわる様々な授業を担当するなど、指導者としての経験も豊富。また、機械設計の技術も持ち合わせ、大手制作会社からの依頼で研機的设计も行っていること等から、幅広いデモンストレーションを行うことに定評がある。

令和3年 瑞宝単光章叙勲（伝統工芸業務功労）

大江 章雅（柄付・銘切職人）

銘切師・柄付師として、30年以上の経験と実績を持つ熟練職人。

日本国内はもとより海外での活躍も多く、米国での鍛冶デモンストレーションにも複数回参加している。銘切師として、包丁の銘入れで難関とされているアルファベットの「O」や「R」等を1本のノミで巧みに切り込むことができる。鍛冶や刃付けに関する専門的な知識も持ち合わせており、希少でプロフェッショナルな職人である。

Harry C Rosenblum（KIKUICHI NEW YORK, Inc. GM）

【主催】株式会社 菊一文珠四郎包永、KIKUICHI NEW YORK, Inc.

【問い合わせ先】

株式会社 菊一文珠四郎包永 代表取締役 柳澤 育代

TEL： 0742-26-2219（刃物部直通） / Email： nara@kikuichi.com