

2020年6月吉日  
株式会社 菊一文珠四郎包永  
代表取締役社長 柳澤 育代

## 「菊一オリジナル ステーキナイフ」新発売のお知らせ

鎌倉時代の刀鍛冶に始まり現代の包丁作りまで、750年以上の歴史を持つ菊一文珠四郎包永では、2020年6月30日（火）より「菊一オリジナル ステーキナイフ」を販売致します。

菊一文珠四郎包永の包丁は、鎌倉時代中期から明治に至るまで皇室慶事の献上刀を造り続けてきた御番鍛冶の『心と技』を受け継いだ伝統ある打刃物です。歴史が厳選吟味した鋼（はがね）と研（とぎ）。料理の味が冴える秘伝・名刀の切れ味は、一丁一丁確かめながら鍛える手造りの技から生まれます。

日本だけでなくアメリカを始め海外のお客様にも愛用頂き、プロの料理人からご家庭で毎日使用して頂ける包丁まで取り揃えております。

そしてこの度、昨年より製作に取り組み試行錯誤を重ねてきた「菊一オリジナル ステーキナイフ」の販売を開始致します。刃物屋がこだわった、鋭い切れ味の錆びないステーキナイフの誕生です。高級感漂う外観はテーブルを贅沢な空間に変え、皆様に末永く愛用して頂ける商品となっております。

### 【商品について】

ステーキナイフでありながら日本刀を思わせるような刃部は、切っ先を切付型に仕上げられており、刃元まで美しい曲線を描いています。切る時に指をのせる峰部は、指先が痛くならないよう1本1本手作業で磨き上げました。また、柄部には「和包丁の柄」で馴染みのある朴水牛柄を採用し、日本の食文化と西洋の食文化が絶妙なバランスで融合されています。

### 【販売価格（税込）】

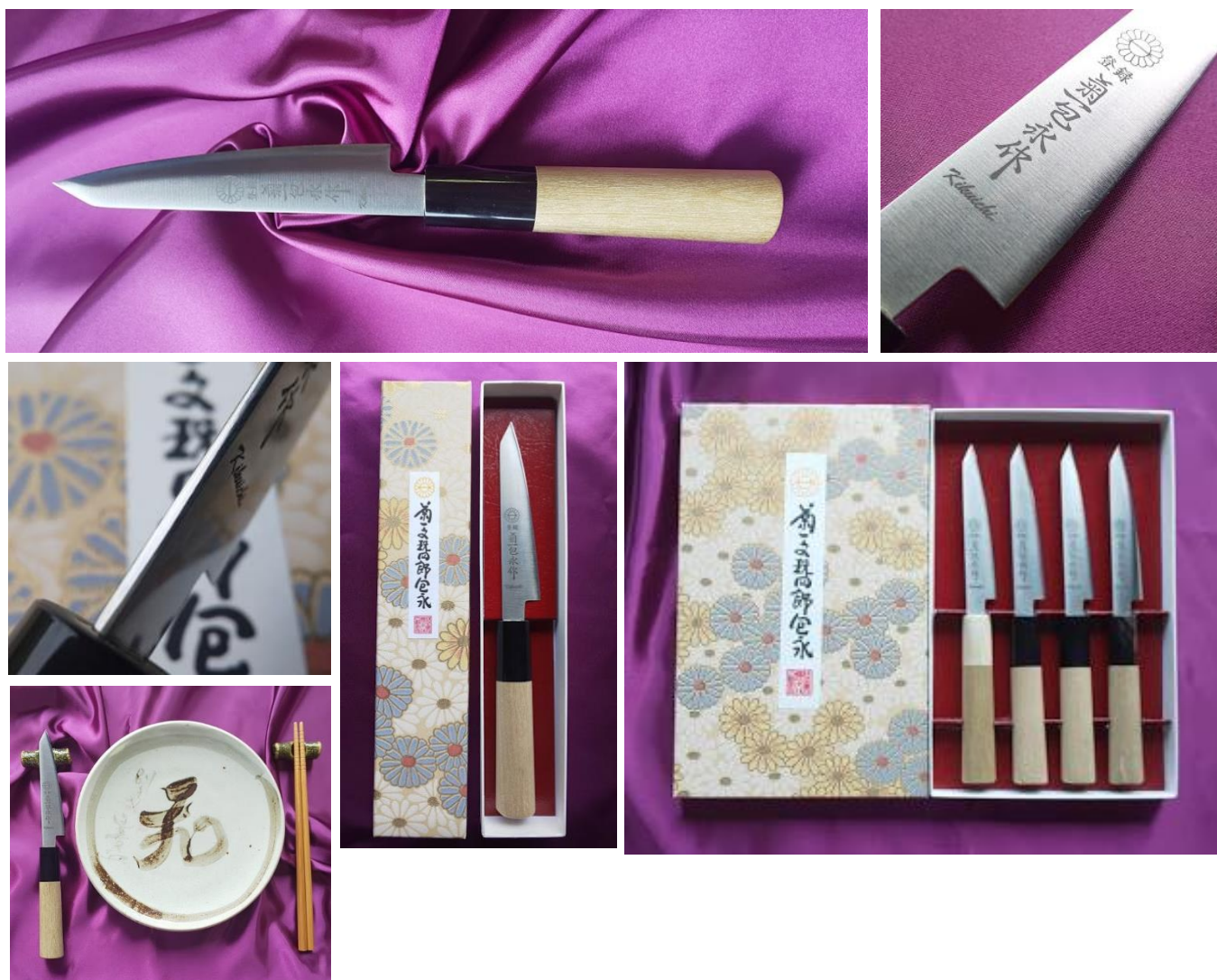
1本 7,500円  
4本セット 27,000円

### 【販売数】

50本

### 【発売日】

6月30日（火）  
（6月23日（火）より弊社オンラインサイトで予約発売開始）



【 販売場所 】

菊一文珠四郎包永 本店（若草山麓）

弊社オンラインストア（<https://www.kikuichihamono.com>）

【 本件お問い合わせ先 】

株式会社 菊一文珠四郎包永 代表取締役社長 柳澤 育代

TEL : 0742-26-2211 / FAX : 0742-22-0261

E-mail : [nara@kikuichi.com](mailto:nara@kikuichi.com)