

## 「日々の“食時間”をもっと豊かに」 燕三条の包丁メーカーが作る、圧倒的な切れ味のテーブルナイフ発売開始

藤次郎株式会社（本社：新潟県燕市、代表取締役社長：藤田 進）は、日本を代表する刃物産地・燕三条にて60年以上にわたり包丁を製造してきたノウハウを応用し、「ORIGAMI テーブルナイフ」を開発いたしました。応援購入サービス Makuake（マクアケ）にて、2月20日(月)～4月20日(木)先行予約販売いたします。

プロジェクトサイト：<https://www.makuake.com/project/tojiro/> ※公開は2月20日12:00から



### ■ ORIGAMI テーブルナイフとは

ORIGAMI テーブルナイフは、テーブルの上で切り分ける「料理のおいしさ」、そして「よく切れる道具を使う喜び」を感じていただくことができるテーブルナイフです。

#### ① 圧倒的な切れ味で料理をもっとおいしく

ORIGAMI テーブルナイフの刃は、一般的な「ギザ刃」ではなく、包丁と同じ「ストレート刃」。細胞が壊れるのを最低限に抑え、食材を押しつぶすこともありません。

#### ② 機能性と使い心地の両立

刃先が浮いて自立し、テーブルと刃が触れないので、テーブルが汚れることを気にせず使えます。また、握りやすい三角形なので、手の大きさに関わらず、三角のハンドルが自然に手にフィットします。

#### ③ 長く使い続けられる、包丁メーカー品質

包丁と同じように研ぎ直せるので、常にベストな切れ味を保つことができます。包丁と同様、使用する際につくキズを目立ちにくくするためのヘアライン(細かい目)も入れました。

#### ④ 日々の暮らしに取り入れやすいデザイン

どんなカトラリーや食器にも馴染むよう、プレーンでマットな質感に仕上げました。さらに、3色のカラーバリエーションをご用意しています。



このテーブルナイフが、日々の“食時間”をもっと豊かにすることを願っています。

## ■ 開発背景

ORIGAMI テーブルナイフは、日本の伝統「折り紙」からインスピレーションを得た ORIGAMI シリーズの新製品です。刃物の鋼材を精緻に折り曲げることは困難ですが、燕三条だからこそ実現できました。

このテーブルナイフ開発の背景には、二つの想いがあります。

一つ目は、厨房に立つシェフのみならず、料理を食べる人にも藤次郎の切れ味を体験してほしいという想い。

二つ目は、地域への想い。燕三条を盛り上げたいと、この土地だからこそ実現できる製造にこだわり、金属加工の限界に挑戦しました。



▲ 2012 年、世界 3 大デザイン賞の iF デザイン賞を受賞した ORIGAMI シリーズの包丁

## ■ 製品仕様

- 全 長：約 235mm（刃長：約 90mm）
- 重 量：約 65g
- 刀 身：ハイカーボステンレス鋼
- ハンドル：ハイカーボステンレス鋼
- 刃 付：両刃（右利き・左利き兼用）
- 表面仕上：チタンコーティング ※コッパー、ブラックのみ

### 【プロジェクト概要】

プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/tojiro/>

実施期間：2023 年 2 月 20 日(月)12:00～2023 年 4 月 20 日(木)18:00

発送予定：2023 年 7 月下旬から順次発送

価 格：先着 50 丁限定、12%OFF 5,227 円(税込)～

### 【会社概要】

会 社 名：藤次郎株式会社

代 表 者：代表取締役社長 藤田 進

本 社：新潟県燕市物流センター1 丁目 13 番地

創 業：1953 年（昭和 28 年）5 月 1 日

事業内容：包丁・調理用品の製造販売

公式 HP：<https://tojiro.net/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

藤次郎株式会社 報道機関窓口

TEL：0256-93-4195

Mail：[press@tojiro-japan.co.jp](mailto:press@tojiro-japan.co.jp)