



越前打刃物のおはなし



刃物を作るためには鋼と鉄の塊を鍛造して強くし、形作り、火を入れ、また打ち、火を入れ、冷やし、また打つなど14の工程があり、最後に刃を研ぎ仕上げる。なかでも包丁の「二枚広げ」と鎌や刈り込み鋏の「回し鋼着け」は越前打刃物特有の工程となる



始まりはその名を轟かせた越前鎌、
今や世界中の料理人を魅了する。

約700年前の南北朝時代の農業用鎌に端を発し、主要製品は変化しながら料理用包丁へ。歴史と技術を守りつつ、機能性や洗練されたデザインを追求した包丁は、国内のみならず海外からも高い評価を得ている。各社それぞれ独自の鋸目や柄の美しさも特徴の一つ。海外の有名シェフたちが高く評価した包丁は、一般家庭でも一度は使ってみた名品。優れた切れ味は調理の効率を高め、料理の味わいをも左右すると言われ、

一度手にすれば二度と手放せない魅力に満ちている。定期的な研ぎ直し、傷んだ柄の交換などでもできるため、日常の暮らしの中で長く使い続けることができる。

詳細動画は
こちらから

