

■ サムライエッジ・スタイルの誕生



2011年春、私達は『ボキューズ・ドール国際料理コンクール2013』に向け、日本のものづくりの技が詰まったレストラン仕様のステーキナイフを開発するため『サムライエッジ・プロジェクト』を始動しました。メンバーは、

『ボキューズ・ドール国際料理コンクール2013』
日本代表 浜田統之シェフ。
星野リゾート 軽井沢『ホテルプレストンコート』
支配人 菊池博文氏。
『産業支援センター』
保坂武文氏。
『株式会社プレーン』
デザイナー 渡辺弘明氏。
そして『龍泉刃物』代表の増谷浩司。

『サムライエッジ・プロジェクト』では、100を超える試作品を製作。奈良時代以前の日本刀（直刀）や江戸初期の脇差しや短刀に使用された、片面が切刃、もう片面が平らである「片切刃造り」を再現。切れ味・強靭性に優れた直刀エッジが誕生しました。そしてついに、「日本刀に由来する直刀エッジ」と「切れ味の性能を高める波紋模様」を併せ持つ、美しいサムライエッジ・スタイルが完成されました。

このプロジェクトで開発された『アシンメトリーSK01』は、切れ味と安全性、そして流れるような曲線の美しさを追求。

『プレシャス/ネイチャー/カラズSK04』は気品ある日本刀を思わせるデザイン、そして凛とした直線の美しさを追求して仕上げられています。これらサムライエッジ・スタイルは、龍泉刃物のステーキナイフ『アシンメトリーSK08』にも引き継がれています。

■ 龍泉輪ブレード

【龍泉輪】と名付けられた繊細なダマスカス紋様は単なる装飾ではなく、肉の組織より小さい 200μ の凹凸により、肉の繊維を崩さず美しい断面にカットする効果をもたらします。従来のステーキナイフが持つ刃先のギザギザに代わり、抜群の切れ味を有します。

また、切れ味が落ちてきたと思われた時には、包丁と同様、砥ぎ直しをすることにより、元の切れ味に戻すことが可能です。

ブレード部分は、高級素材である70層積層鋼(VG10/VG2)を使用しています。ブレード部分に模様が入っているナイフは他にも多く存在しますが、このような繊細で上品な美しい波紋模様に仕上げるためには、幾重にも重ねた高品質な素材と、熟練の職人の鍛造技術が必要となります。同じ模様は2つとない手作りの逸品。切れ味だけでなく、ブレードの見た目の美しさにもこだわった贅沢なステーキナイフです。

