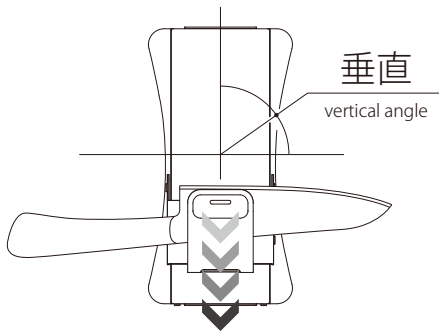


# 簡単・手軽に包丁が研げる、包丁研ぎ器を開発

金物の町、新潟／燕三条ので家庭用品の企画／開発／製造／販売を行うプリンス工業株式会社（本社：新潟県三条市、代表：高野信雄）は、簡単・手軽に包丁が研げるダイヤモンド砥石を使用した包丁研ぎ器「トギサムライ」を発売いたしました。

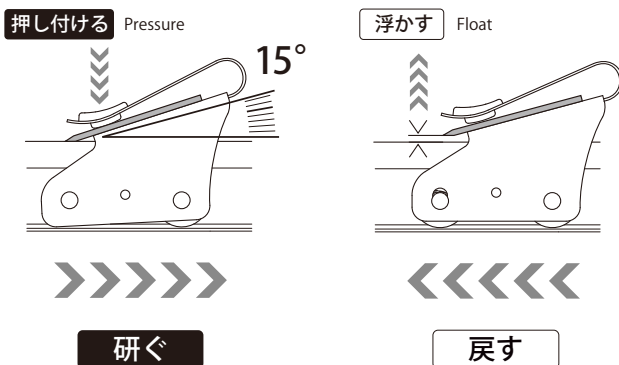


“横一方向研ぎ”で  
研ぎ職人に近い研ぎ上がり。



## 横一方向研ぎとは？

「横一方向研ぎ」とは、包丁の刃先を砥石に対して垂直になるようにセットし、刃先を軽く砥石に押し付けて引きます。そして、刃先を浮かして初めの位置に戻します。これにより刃先に対して一方向で研ぐことが出来るのです。この研ぎ方によって先端は鋭利に、そして刃先には極微細な凸凹が形成されます。切れ味がよく、また切れ味が長持ちする包丁に研ぎあげることができるのです。

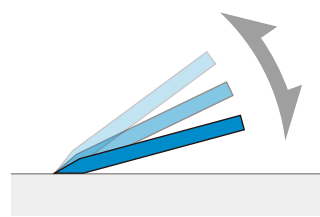


「トギサムライ」はホルダーによって、包丁の角度を15度に保ちます。このため特別な技術は必要なく、正確に一定の角度を維持した状態で、刃先を研ぐことが出来ます。

独自の浮上機構により、研ぐときは砥石に押し当てて研ぎ、押さええている力を抜くと、自然と刃先が砥石から離れる構造になっています。このため、戻すときは刃が砥石に当たらずに、一方向のみの研ぎが簡単に出来るのです。



▶こちらから動画をご覧になれます

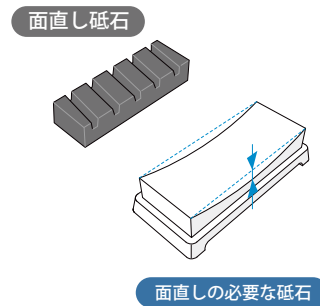


## なぜ研ぎは難しいのか？

包丁を研ぐのに大切なのが、包丁の角度です。熟練の職人は包丁の角度を一定に保ちながら研ぐ技術があります。しかし、包丁の角度を一定に保ちながら研ぐ事は難しく、切れ味のいい包丁に研ぎあげることが難しいのです。

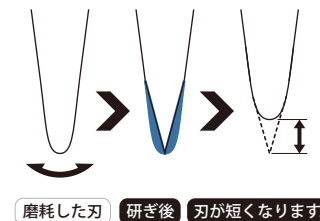
## ダイヤモンド砥石を使用

また、天然砥石やセラミックの砥石は、使っていくと徐々に中心部分が減ってきます。この状態では、角度を一定に保ちながらの研ぎはさらにむずかしくなり、面直し砥石を使っても「面直し」が必要となります。「トギサムライ」は、平面保持力の高く、耐久性のあるダイヤモンド砥石を使用しています。砥石のメンテナンスは使用後に水洗いして、よく乾燥させるだけでOKです。



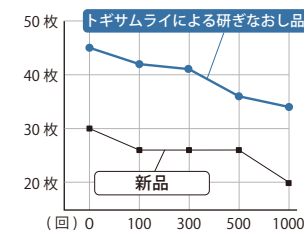
## 取り出してすぐ使えます。

包丁を研ぐのにもう水は必要ありません。「トギサムライ」は必要に応じて取り出してすぐに使えます。水を使わず砥汁も出ないので、手も汚れにくい。



## こまめに研ぐと長持ち。

刃先の磨耗が進んだ刃を研ぐと、削る量が多くなり、その分刃が短くなってしまいます。こまめに研ぐことで、包丁を長持ちさせられるのです。こまめに研いで、お気に入りの包丁を長くお使いください。



## 切れ味、長もち。

「トギサムライ」の「横一方向研ぎ」により研いだ包丁は切れ味がよく、また切れ味が長持ちします。

荷重をかけた包丁を10回前後させて、切れた紙の枚数を測定した結果です。さらに、同荷重条件下でプラスチック製のまな板の上で、各回数振り、その後切れた紙の枚数の試験結果です。検体/三徳包丁 165mm(ステンレス+ステンレス割込み) 一般財団法人 日用品金属製品検査センター



シルバー (Silver)

TGS-S



ブラック (Black)

TGS-B

¥ 28,000 (税別)

材質：ステンレス鋼、ダイヤモンド砥石  
サイズ：(本体)W110×H60×D210mm  
(化粧箱)W180×H70×D280mm

※特許出願中

■ニイガタ IDS デザインコンペ 2017 新潟日報社賞受賞

■メディア掲載

buono ブオーノ 2017年9月号  
日経トレンディール 2017年9月号  
月刊新潟こまち komachi 9月号

■会社概要

会社名：プリンス工業株式会社

代表者：代表取締役 高野信雄

設立：1969年(昭和44年)11月

(有)プリンス工業に改名その後1993年(平成5年)10月株式会社組織に変更

住所：〒955-0814 新潟県三条市大字金子新田丙313-1

事業内容：・金属加工・プレス加工・射出成型・機械刃物製造

・家庭雑貨、調理用小物品の製造販売

・SG製品安全協会登録工場(11-004)

資本金：1000万円

**【本製品及び本プレスリリースに関するお客様からのお問い合わせ先】**

プリンス工業株式会社

TEL：0256-33-0384 FAX：0256-35-2826

ホームページ：<http://prince-kk.jp/>

オンラインショップ：<http://prince-kk.shop/>