

この夏上陸のナイフ「MIYABI 800DP」。 「ナイフ・オブ・ザ・マンズ」を記念して、期間限定 でスペシャルキャンペーンを開催中！

夏の名残りを味わう、「火花」模様のダマスカスナイフ



ツヴィリングJ.A.ヘンケルスジャパン株式会社(本社所在地:岐阜県関市、代表取締役: Andrew Hankinson)は、個性あるナイフたちを毎月シリーズで紹介するために「ナイフ・オブ・ザ・マンズ」を公式サイトと売り場で開催しています。今月のナイフシリーズは、この夏新しく登場した、Made in Japanのナイフブランド、雅(MIYABI)より「MIYABI 800DP」。現「ナイフ・オブ・ザ・マンズ」を記念して数量限定の特別プロモーションも開催中。

夏の名残りを味わう、「火花」模様のダマスカス

古くから刃物の街として知られる、ツヴィリング岐阜工場で生まれたメイド・イン・関の包丁ブランド「雅(MIYABI)」(※以下「雅」)。日本の名刀を思わせる優雅なフォルムと卓越した切れ味を併せ持つ、和テイストの最高傑作です。

この夏、雅から新しく登場したのが「MIYABI 800DP」。国外で人気を博したシリーズが、ついに日本にも上陸しました。

和のエッセンスを凝縮したような、美しい佇まい。中でも49層の鋼材が織りなす、美しいダマスカス模様が目を引きます。繊細な煌めきを表現したパターンは、「火花」がモチーフ。研究開発の途中で偶然生まれたこの模様は魅せられ、米国で販売された際には、「HIBANA」と名付けられました。ブレードの「雅」ロゴは希少なゴールドカラー。ハンドルのスペイサーにあしらった真鍮と相まって、落ち着いた雰囲気漂わせています。

真鍮スペイサーを加えたことによる適度なハンドルの重さも、持ちやすさの秘密。指が吸い付くように馴染むボルススターを採用し、包丁の取り回しもスムーズ。ミョウガや大葉などの香味野菜から、爽やかな果汁をたたえた柑橘類まで、優れた切れ味で香りをより引き立たせてくれます。

数量限定キャンペーン

ナイフ・オブ・ザ・マンズ掲載を記念して、期間限定でスペシャルキャンペーンを開催。

「MIYABI 800DP」シリーズをご購入の方に、伝統柄の豆皿をプレゼントします。

艶やかな藍色が目にも涼しい「美濃焼」は、雅の故郷とほど近い岐阜の伝統工芸品。刻んだ香味野菜をのせて薬味皿に、また椎茸や秋刀魚など秋の味覚に、キュッと絞りたいスダチを添えて。そんな季節が香る食卓に、合わせていただきたい一皿です。



【期間】2019年8月22日(木)～ ※なくなり次第終了

【実施店舗】公式オンラインショップ、直営各店

【内容】MIYABI 800DP シリーズ全品が対象。包丁を1本ご購入ごとに豆皿1枚をプレゼント。

※柄はお選びいただけません。豆皿はなくなり次第終了となります。何卒ご了承ください。

Miyabi 800DP

- 49層のダマスカス模様がブレードを強化し保護します。
- 硬度61のFC61 ファインカーバイトが丈夫な刃先と切れ味を長持ち。
- 2回のフリオデュアの工程が鋼の構造を強化し、切れ味、耐錆、ブレードの丈夫さを向上しました。
- 人間工学に基づいた曲線を描いたボルスターが、包丁を握りやすくしています。
- ハンドルの真鍮スペーサーが重みを加えバランス良い包丁に。3点リベットが加わり上質なデザインに仕上がっています。ハンドルの素材は丈夫なPOM樹脂です。
- 本刃付け
- 原産国：日本

お客様のお問い合わせ先

ブランド名：ZWILLING(ツヴィリング)

社名：ツヴィリングJ. A. ヘンケルスジャパン株式会社

TEL：0120-75-7155

URL：<http://www.zwilling.jp>

プレスのお問い合わせ先

社名：株式会社ef(エフ)

担当：羽鳥(ハトリ)

E-mail：hatori@ef-inc.co.jp