

包丁次郎

UCD KNIVES  
JAPAN

UCD KNIVES  
JAPAN

日本伝統技術の最高峰

**UCD KNIVES**  
JAPAN



# 三徳包丁 水天 -すいてん- Santoku -SUITEN-



究極の切れ味と使いやすさを求めてたどり着いた包丁です。  
日本伝統の白鋼を使い5年の試行錯誤を経て完成した作品です。  
日本独自の「黒打ち」を採用し、伝統的な日本の包丁を表現しています。

## 技

越前打刃物の伝説的職人と堺刃物の大御所砥ぎ職人が材料を担当しています。  
柄付けや総合的なデザインを山口県のウチダヤスヒロが担当し完成しています。

仕上げ研ぎには霞砥ぎ（かすみとぎ）を採用し伝統的な美しさを残しています。  
手作業によるスクラッチ（こすれ）を残して世界に1本しかない包丁に仕上げています。  
徹底的に切れ味にこだわった三徳包丁です。

種類：六寸三徳包丁 170mm  
素材：白鋼2号 White steel #2

# 牛刀 火天 -かてん- Gyuto -KATEN-



海外でとても人気のある大きさを目指して作り上げた包丁です。  
全体のバランスがとても難しい大きさですが試行錯誤を経てたどり着いた  
デザインとなっています。

越前打刃物の伝説的職人と堺刃物の大御所砥ぎ職人が材料を担当しています。  
柄付けや総合的なデザインを山口県のウチダヤスヒロが担当し完成しています。

## 技

一度手にしたらその重厚感と切れ味に驚くことは間違ありません。  
日本独自の「黒打ち」を採用し、伝統的な日本の包丁を表現しています。  
霞砥ぎ（かすみとぎ）を採用し作品としての美しさを残しています。  
手作業によるスクラッチ（こすれ）を残して世界に1本しかない包丁に仕上げています。  
完全手作りの魂が籠った包丁です。重厚感にこだわった至高の牛刀です。

種類：七寸牛刀 210mm  
素材：白鋼2号 White steel #2



## UCD KNIVESとは

### 包丁「天」-ten- シリーズ

越前打刃物に魅了されたウチダヤスヒロが山口県で包丁を作りたいと思い続けてから5年の歳月をかけて完成したのが「天」シリーズです。日本が誇る最高峰の鋼と伝統技術が交わることによって生み出された至高の包丁です。越前打刃物の鋼、堺刃物の砥ぎ、そして山口県の水と空気と明治維新の志が融合した最高峰の切れ味を是非お試しください。

## 越前打刃物職人 × 堺刃物職人 × 山口県デザイナー

UCD KNIVESでは日本伝統の包丁とファッションをコラボレーションさせ世界に発信していく事をコンセプトにしています。ファッションナブルでトラディショナルなUCD KNIVESの魅力を是非体験して下さい。

## オリジナルキャラクター ORIGINAL CHARACTER



てん -TEN-

プロフィール

刀身：160cm

重量：300g

性格：天然キャラだが正義感が強い

特技：みじん切り

口癖：持主様はいずこへ

好きな食べ物：ごはん

苦手なもの：ヘビ

活動：UCD KNIVES及び日本包丁のPR



ten\_knives

## アパレル APPAREL



T-Shirt

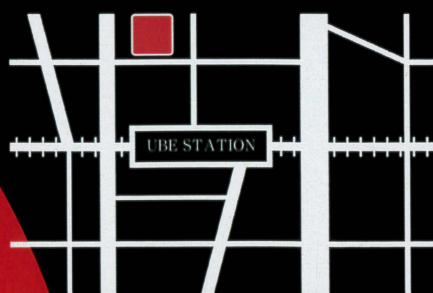


CAP

UCD-KNIVES.COM

ucd-knives.com

UCD KNIVES



ADDRESS 〒755-0086 山口県宇部市宇部1870-2  
TEL 0836-43-6920  
MAIL info@ucd-knives.com