



KUNISUKE

美しく切る

KUNISUKE -國助-

400年の技を継承する現代刀匠が監修する包丁

株式会社studio仕組(本社：東京都渋谷区、代表取締役 河内晋平)は、2016年3月16日(水)、和包丁「KUNISUKE 國助」3種を発表します。



concept

江戸時代以前から15代続く刀匠 河内守國助一族のプロデュースによる、刀の美しさを宿す究極の用の美が誕生。「KUNISUKE 國助」は、400年の歴史と伝統に基づく用の美の姿を実現した最高級の包丁です。河内守國助が追求してきた「切るための究極の製品、それが故の美しさ」という思想を継承し、単純なりデザインにとどまらず、日本人が大切にしてきた伝統的な価値や想いの新たな形として、みなさまの食を彩ります。

企画販売：株式会社studio仕組 デザイン：西村拓紀デザイン株式会社 KUNISUKE 國助HP：www.kunisuke.jp



菜切り	価格：50,000円（税抜）	全身：265mm	刃幅：45mm	柄の高さ：20mm
刺身	価格：55,000円（税抜）	全身：345mm	刃幅：35mm	柄の高さ：20mm
三徳	価格：48,000円（税抜）	全身：290mm	刃幅：42mm	柄の高さ：20mm
材質：	白紙 朴の木			※参考価格

「KUNISUKE 國助」製品を下記の展覧会にてご覧いただけます。

日本の刀剣 -日本工芸の粹-

会期 / 3月16日(水)~22日(火) 10時-19時

会場 / 日本橋三越本店 本館1階 中央ホール

103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1

トークイベント / 3月16日(水) 13時30分~

出演：河内國平(刀匠)、館鼻則孝(アーティスト)

studio仕組

日本の様々な職人やアーティストとのつながりを持つstudio仕組は、職人・アーティストの支援およびプロデュース事業等を通じて、作品や製品に本来付与されるべき価値を見つめ直し、ものづくりの文化を適切な形で存続させていくことを使命としています。中心事業のひとつである日本刀の販売をはじめ、職人とのコラボレーションによる新製品の開発や、普段は立ち入れない職人の工房を訪ねる「ここにしかない体験」のツアーなどをおこなっております。