

プレスリリース（取材依頼）

報道関係者各位

※ SUNCRAFT

2018年10月2日

株式会社サンクラフト

パンと道具のプロが認めるパン切りナイフ 最上級モデルがMakuakeに登場！

関の刃物「サンクラフト」×人気石釜パン屋「グルマンヴィタル」
岐阜2社が異色の販売コラボ



株式会社サンクラフト（本社：岐阜県関市池尻1924 代表取締役社長：川嶋紹市）は、ハードパンやふわふわな食パンなど、どんなパンでも楽々切れる、新商品パン切りナイフ「せせらぎ」を発表します。一般販売に先駆け、2018年10月2日（火）～12月10日（月）までクラウドファンディングMakuake（マクアケ）にて先行販売を実施します。

（Makuakeプロジェクト詳細／<https://www.makuake.com/project/suncraft/> 右記コードよりアクセス可）

「パン好きな女性」をターゲットに、岐阜県不破郡垂井町に本店のあるグルマンヴィタル（<http://www.guruman.co.jp/>）とコラボを実施。パン切りナイフとパンのセットなど、限定特別コースを企画し両社の更なるファン獲得を目指します。



パン切りナイフ「せせらぎ」の特長

1. 小さな波刃+大きな波刃+ストレート刃。3種類の形状の刃でどんなパンも楽々切れる
2. ブレード全体の緩やかなカーブで切る時に余計な力が要らない
3. 指がフィットする緩やかなカーブのハンドル形状
4. 刃物の産地 岐阜県関市産



商品開発・プロジェクトの背景

日経トレンドネット「総合的に安定してソフトパンもハードパンも切りやすく、断面もきれいに仕上がるのはサンクラフトのスムーズパン切りナイフ」

弊社の既存商品である「スムーズパン切りナイフ」は切れ味に定評があり、2017年の日経トレンドネット内で「フランスパンに適しているパン切りナイフ3位」「食パンに適したナイフ2位」と評され、総合的に安定した評価を得てきました。（記事参照元／<https://trendy.nikkeibp.co.jp/atcl/column/15/1062745/022800022/>）

料理王国の名品100選（2017年）・フランス サフ社製パンコンテスト入選（2018年）など数々の評価を受ける石釜パン屋の全店で使われるパン切りナイフ

また、グルメンヴィタルは数ある業務用パン切りナイフの中からスムーズパン切りナイフをチョイス。その切れ味に惚れ込み食パンはもちろん、サンドイッチなど全ての商品をカットする際はサンクラフトのスムーズパン切りナイフを使っていたいております。

このため、「さらなるダントツの切れ味のパン切りナイフ」を目標に開発を進め、どんなパンでも切りやすいパン切りナイフ「せせらぎ」を発表するに至りました。

近年のこだわりの専門パン屋の登場、ホームベーカリーの普及や天然酵母でのパン作りなどパンは多種多様化しています。「せせらぎ」は皮が硬く中がもちもちのハードパン、ふわふわの食パン、具だくさんの萌え断サンド、更にはパンだけではなくホールケーキやローストビーフのカットまででき、料理の楽しさとレパートリーを広げます。

商品概要

商品サイズ／約351mm×約30mm×約15mm（刃渡り233mm） 重量／約113g
材質／【ブレード】モリブデンバナジウム鋼、【口金・鋏】ステンレススチール
【ハンドル】積層強化木 価格／5,000円（税抜）【日本製】

会社概要

商号／株式会社サンクラフト

代表者／川嶋紹市 所在地／〒501-3264 岐阜県関市池尻1924

設立／1948年（昭和23年）創業、1959年（昭和34年）株式会社設立

事業内容／業務用及び家庭用調理用品、家庭用刃物の製造・販売 資本金／4,000万円

URL／<http://www.suncraft.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社サンクラフト／岐阜県関市池尻1924

TEL.0575-23-3222 企画開発部：坂東美希

E-mail／scraft03@ruby.ocn.ne.jp

※写真の画像をご入用の際は、こちらのメールアドレスにご連絡ください