



<報道関係各位>
イベントレポート

2015年11月9日
貝印株式会社
2015110925

切れ味のよい包丁で料理をより楽しく 11月8日「いい刃の日」 包丁国内シェアトップの貝印が「包丁研ぎ・切り方講習会」を開催

【開催日】 : 2015年11月8日 (日)
【会場】 : 貝印株式会社 1階 KaiHouse (東京都千代田区岩本町3-9-5)
【開催時間】 : 10:30~13:30



包丁国内シェアトップの貝印株式会社は、11月8日(日)いい刃の日にちなみ、包丁のご愛顧に感謝し「包丁研ぎ・切り方講習会」を東京千代田区の本社にあるキッチンスタジオ「KaiHouse」にて実施しました。

料理の基本ともいわれる包丁は、切れ味が良い状態を保つことで料理の質を上げ、さらに料理を楽しくしてくれますが、切れ味の落ちた包丁を使い続けると、調理作業のストレスになるだけではなく、料理の見た目や味にも影響し、食材の旨みを逃してしまいます。そのため、包丁を長くご愛用いただき、料理を楽しんでもらえるよう、正しい包丁のメンテナンスと使い方について、知ってもらえる機会として講習会を企画いたしました。

研ぎ講座は、研ぎの仕方や普段からのメンテナンス方法をデモンストレーションと実習を交えて丁寧に教えるKaiHouseの人気講座です。今回は研ぎだけでなく、食材の切り方や包丁の使い分けについても学べる特別講座とし、貝印の包丁をお買い上げの方をご招待し、応募者より抽選で12名の当選者にご参加いただきました。

講習会は、貝印の包丁マイスター林泰彦による研ぎの説明と実演からスタート。包丁の素材や種類、包丁の状態にあわせた砥石、研ぎの仕方、失敗しない研ぎのポイントなどを実演を交えてレクチャーしました。参加者は、それぞれ持参した貝印の包丁と配布された砥石を使って実際に正しい研ぎの仕方を実践。鋭く生まれ変わった包丁で食材の試し切りをすると、「(持ってきた時と)全然違う!すごくよく切れるようになった!!」と喜びの声をあげる参加者もいました。その後、人気急上昇中の料理研究家高橋善郎氏が登場し、食材や用途に合わせて包丁の使い分け、食材を生かす切り方・包丁の使い方の講習を実施。まぐろのサク、にんじんやきゅうりなどの食材を切りながら、さまざまなコツをご紹介しました。出刃や菜切、三徳など包丁を使い分けるとより食材を生かすことができること、また、切れ味のよい包丁と研ぎ直しをしていない包丁では、食材の切り口の違い、調理後の食

感が違ってくることをご説明。さらに、切れ味の良い包丁を使って、繊維の固い食材（野菜など）は押し切り、繊維が比較的柔らかい食材（肉や魚）や繊維を残したい食材は引き切りをするなど、食材や用途に合わせた切り方をする事で、余分な水分や雑味を出さず食材を生かすことができることを実演しました。

最後は、食材を生かした切り方と調理法で準備された高橋善郎氏によるレシピのお料理をランチとしてお楽しみいただきました。ランチタイムには、講師 2 人と参加者の皆さまで歓談し、包丁や調理にまつわる話に花を咲かせ、和やかに講習会は終了いたしました。

<開催概要>

- ◇名称：11/8「いい刃の日」貝印「包丁研ぎ・切り方講習会」
- ◇日時：11月8日（日） 10:30～13:30
- ◇場所：貝印本社 1階 KaiHouse（千代田区岩本町3-9-5）
- ◇内容：包丁研ぎ講習 + 包丁の切り方講習（ランチ付き）
- ◇講師：貝印 包丁マイスター 林泰彦
料理研究家 高橋善郎氏

※参考

包丁研ぎ講座 講師：林泰彦プロフィール



貝印包丁マイスター。
刃物メーカー 貝印の包丁マイスターとして、包丁の研ぎ講習会や実演の講師および、プロの研ぎ師養成にあたる。

包丁の切り方講座 講師：料理研究家 高橋善郎氏プロフィール



和食料理人である父の影響により、幼少から実家店舗で料理の基礎を学ぶ。
素材の持ち味を生かした和食をベースに、エスニックからイタリアンと幅広いジャンルを得意としている。きき酒師の上位資格「日本酒学講師」の最年少保有者。
和食専門料理教室/日本一魚がさばける料理教室「Family」主宰。
毎月開催される料理教室は常に満席で、和食の基本である、だしの取り方、だしを使い素材の味を活かした料理作成、魚のさばき方等を中心にレクチャーしている。

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当:西林／中川／三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F