

全国各地のベーカリーをプロデュースする杉窪章匡氏と共同開発  
貝印オリジナル形状で、どんな種類のパンでも美しい断面にカットする  
ブレッドナイフ「pas mal WAVECUT」10月新発売

2016102029

本 社：千代田区岩本町 3-9-5

資本金：4 億 5000 万円

社 長：遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、ベーカリー「365 日」のオーナーシェフ杉窪章匡氏と共同開発した、様々な硬さや形のパンをカットすることに特化したブレッドナイフ、「pas mal WAVECUT(パマル ウェーブカット)」を、2016 年 10 月から、全国有名百貨店、専門店、通販、自社公式オンラインストア KAI ストアなどで発売いたします。

「pas mal WAVECUT」は、全国各地のベーカリーをプロデュースし、自身もベーカリー「365 日」のオーナーシェフを務める杉窪章匡氏と共同開発した、4 種類の刃の形状を取り入れた貝印オリジナル刃形状のブレッドナイフです。刃の形状には、①硬い食材へ切り込む刃元側のエッジ刃、②とがった先がソフトな食材にも切り込むきっかけになる湾曲した小波刃、③美しい断面にカットできる穏やかな波刃、④食材を切り離したり細かい作業ができる刃先にある直線刃の 4 種を採用。また、硬い食材へ切り込んでいく際にも食材に負けないよう板厚は 1.8mm と厚めに設定し、品名の「pas mal(=いいね!）」という意味が示す通り、どんな種類のパンでも気持ち良い切れ味と美しい切断面を実現しました。

近年、人気ブルーランジェリーの上陸やこだわりの専門パン屋の登場、ホームベーカリーの普及などで、パンの種類がますます増えています。皮が硬くて中が柔らかいハードパン、焼きたてのふわふわパン、デニッシュ、中身がギュッとつまったベーグル、さらには野菜がぎっちり挟まったボリュームサンドイッチなど、種類によって硬さや形が異なるパンの断面をきれいにカットできる「pas mal WAVECUT」は、一般のご家庭だけでなく、プロの目にもかなうブレッドナイフとして、様々な調理シーンを手助けします。

<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:レモン(070-3115-6675)、岩崎(080-4136-2029) / 武内 / 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

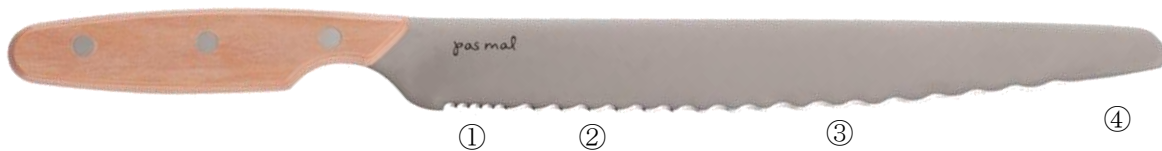
## 【商品概要】

- 商品名： pas mal WAVECUT (パマル ウェーブカット)
- サイズ： 刃渡り 24 cm 柄長さ 13 cm
- 重さ： 約 140 g
- 素材： 刀身/ハイカーボステンレス刃物鋼  
柄 /天然強化木
- 価格： 6000 円 (税抜)
- 発売日： 2016 年 10 月発売
- 発売先： 全国有名百貨店、専門店、通販、  
自社公式オンラインストア KAI ストア (<http://www.kai-group.com/store/>) など



## <商品特長>

### ■貝印オリジナル 4 種類の刃形状



①表面が硬い食材に対して切り込みのきっかけを作るエッジ刃。

②切り込みのきっかけをもとにスムーズに切り込める尖りと湾曲の複合した小波刃。

③綺麗な断面に切断ができる緩やかな波刃。

④最後まで切りきることができ、飾り切りにも使用できる直線刃。

### ■持ちやすいハンドル形状

手になじみやすい積層強化木で、指の置き場となる窪みがあり安定して持つことができるため、刃渡りの長いナイフでも、狙った箇所をキレイにカットできます。



## 【杉窪章匡氏について】

パティスリーやブーランジェリーなどでシェフを務めた後、2013年に独立。9月名古屋「テラ・テール」、10月福岡「ブルージャム」、自身がオーナーを務める「365日」をオープン。その後も、新しいプロジェクトを進行中の、今もっとも目が離せない職人。

