



報道関係各位

話題沸騰!

2022年10月26日 株式会社ヤクセル

プレスリリース

『史上最高のパン切り包丁』

がさらに進化して、2022年11月1日(火)より先行販売開始。



株式会社ヤクセル（本社：岐阜県関市、創業90年の刃物メーカー）は、パンを愛してやまない人々に向けた史上最高のパン切り包丁、『曜・パン切り包丁』を11月1日（火）より、ヤクセル公式オンラインストアで先行販売いたします。（特設サイト→<https://yaxell-store.com/pages/you>）

高級食パンブーム、フルーツサンドの萌え断、コロナ禍から自家製パンを楽しむ人が多くなり、パン切り包丁の需要が高まりました。

そこで、2019年に発売して大好評だった「曜・パン切り包丁」のリニューアル開発がスタート。初代「曜・パン切り包丁」は、本刃つけを施した史上最高の切れ味のパン切り包丁として、多くの方に評価をいただき一方、サイズが大きくなり取り出しが大変とお客様からお声をいただきました。

刃の微妙な形状から薄さ、焼き入れ方法など全ての工程を見直し多くのテストを繰り返しました。そして、約2年間の歳月をかけ、切れ味を落とすことなく、ご家庭で使いやすいサイズ感（包丁立てに収納でき取り出しやすい）、だれでも扱いやすい軽さへと生まれ変わりました。

ブレードについて



ゆるやかに波うつ刃「うねり刃」(登録意匠)によりパンに吸い込まれるような切れ味を実現。パンの表面を荒らさず、やわらかいパンをつぶすことなく切れます。ギザギザの刃で削るのではなく、直刃なのでハード系のパンを切ってもパン屑がほとんど出ません。



- ・一般的な包丁と同じ直刃で、シャープナーや砥石を使って家庭で簡単にお手入れしていただくことができます。
- ・刃渡り20cm。包丁立てへの収納も考慮された扱いやすいサイズです。
- ・芯材には最高峰のステンレス刃物鋼VG10使用。

ハンドルについて



- ・手の大小に関わらず握りやすい10角ハンドル。包丁を置いたときの安定感もあります。
- ・水に強く、汚れにくい積層強化木。お手入れしやすく、経年劣化も少ない素材です。



製品名	刃渡り	価格
曜・パン切り包丁	20cm	11,000円 (税込)

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先
 株式会社ヤクセル 東京営業所 担当：山田 真司
 TEL：(03) 5209-8700 FAX：(03) 5209-8703
 MAIL：shinji_yamada@yaxell.co.jp

株式会社ヤクセル

2022年に創業90周年を迎えた株式会社ヤクセル。高級包丁の製造・販売、刃物類のメンテナンスを手掛け、「刃物のまち」といわれる岐阜県関市で日本の伝統文化を守り続けている刃物メーカー。
 本社：岐阜県関市栄町2丁目41番地 代表取締役社長：山田義久
 WEBサイト→<https://yaxell-store.com/>