



報道関係各位

高級包丁ブランド

2022年10月31日 株式会社ヤクセル

プレスリリース

『あすか』3シリーズが新発売

2022年11月1日(火)より販売開始いたします。



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、家庭用として最適な包丁を追求した高級包丁ブランド『あすか』3シリーズを11月1日（火）より、ヤクセル公式オンラインストアで販売いたします。（あすか特設サイト→<https://yaxell-store.com/pages/asuka>）

岐阜県関市は、刃物製品出荷額全国1位を誇っていますが、ドイツのゾーリングゲン、イギリスのシェフィールドと並ぶ「世界3大刃物産地」として有名な刃物づくりのまちです。新型コロナウイルス感染拡大でのイエナカ需要の高まりもあり、世界中で関の包丁の販売が好調となりました。

2022年、創業90周年を迎えたヤクセルは、次の100周年に向けた幕開けとして、高級包丁ブランド『あすか』を開発いたしました。創業時から培った職人の技と、新しい技術を掛け合わせることで実現する、ヤクセルにしか造れない包丁です。『あすか』には、3層鋼、37層鋼、69層鋼の3ラインがあり、用途に合わせて最適なものを選ぶことができます。どのタイプも芯材にはVG10を使用し、サブゼロ加工によって鋭い切れ味を実現しました。ハンドルはだれの手にも馴染むヤクセル独自のデザインです。また、家庭での使いやすさにこだわり、サビに強く、耐食性にも優れた材質を採用しています。さらに、研ぎ直しもしやすく、メンテナンス性も良い包丁です。



『あすか』シリーズの特徴

プレスリリース



▲あすか 3層鋼 三徳包丁 14,300円 (税込)

あすか 3層鋼

普段使いしやすい3層鋼は、毎日の料理が楽しくなるナチュラル&シンプル。温かみのある白木ハンドルが目を引きます。



▲あすか 37層鋼 ペティナイフ 14,300円 (税込)

あすか 37層鋼

鋸目が特徴の37層鋼は、和の要素を感じさせながらも、伝統によりすぎない軽やかさと清潔感があるデザインで個性が際立ちます。



▲あすか 69層鋼 牛刀 18,700円 (税込)

あすか 69層鋼

特別感のある69層鋼は、ダマスカス模様の最高級ライン。刃物特有の美しさと抜群の切れ味を併せもち、大切な人や特別な日のギフトにもふさわしい一品です。

ハンドルについて

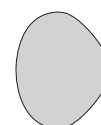
和包丁で使用される栗型形状を進化させました。左右対称なので左右どちらが利き手でも使いやすいデザインです。特許構造と職人による加工技術が合わさり実現した、ヤクセル独自のハンドルです。水に強く、汚れがつきにくい積層強化木を採用。口金には錆びに強いハイグレードなステンレス素材316Lを採用。メンテナンス性にも優れています。



エンド部分にロゴ入り

栗型

あすか





(左から) ペティナイフ、牛刀、三徳包丁

あすか 3層鋼

	刃渡り	価格
ペティナイフ	13cm	12,100円 (税込)
三徳包丁	17.6cm	14,300円 (税込)
牛刀	18cm	15,400円 (税込)



(左から) ペティナイフ、牛刀、三徳包丁

あすか 37層鋼

	刃渡り	価格
ペティナイフ	13cm	14,300円 (税込)
三徳包丁	17.6cm	16,500円 (税込)
牛刀	18cm	17,600円 (税込)



(左から) ペティナイフ、牛刀、三徳包丁

あすか 69層鋼

	刃渡り	価格
ペティナイフ	13cm	15,400円 (税込)
三徳包丁	17.6cm	17,600円 (税込)
牛刀	18cm	18,700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/>