

包丁が変える。
味を変ええる。
おいしいを科学する。



17132 ペティ



17112 三徳



NEW

17122 牛刀

SAKON+
HOKIYAMA

あなたの料理が劇的に変わる

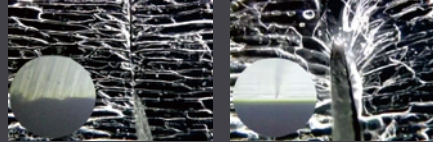
どうして包丁は切れるのでしょうか？

刃には、目に見えないギザギザがあって、顕微鏡で見ると、まるでノコギリのようになっています。ササの葉のふちを触って怪我してしまうのは、鋸歯状になった葉に引っかかって切れてしまうからなのです。この自然のメカニズムを道具として利用したのが包丁です。

1 食材の切れ口断面の変化。

包丁は使い続けていると、最初はしっかり（左門内）ギザギザがあった刃先が磨耗し、ほとんど平坦になり（右門内）やがて切る機能を失い、無理に切断することで組織を押し潰すこととなり、食材本来の旨みはドリップとして逃げてしまいます。

タマネギを切断中の断面

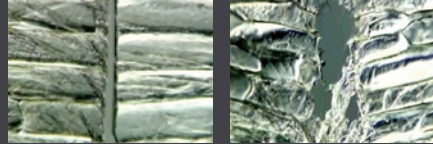


切れ味の良い包丁

切れ味の悪い包丁

一方、切れ味の良さが維持できれば、見た目が綺麗であるだけでなく繊維をほとんど壊すことがありません。

切断後のタマネギ断面拡大



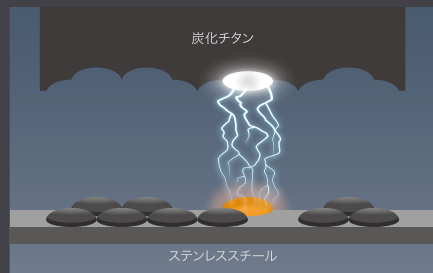
切れ味の良い包丁

切れ味の悪い包丁

3 いつまでも切れる SAKON+の仕組み。

vee-tech

マイクロスパーク・コーティングによる毎秒1万回以上の放電により、ステンレス素材の深くまで超硬の炭化チタン粒子をブレンドし、あえて摩擦しやすい部分と、摩擦しにくい部分を一本の刃の上に同居させています。こうすることで「包丁が磨耗し擦り減っても、刃の先端を鋸歯状に保つ」という全く新しい発想で作られています。

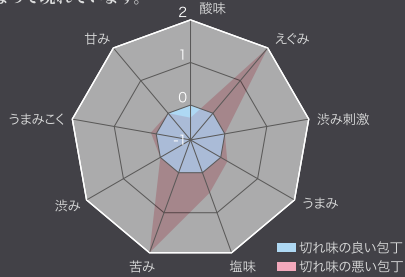


※日本、米国、ロシアにて特許取得済、欧州にて特許公開審査中

2 包丁の切れ味によって、味に違いが現れます。

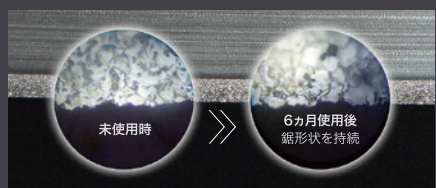
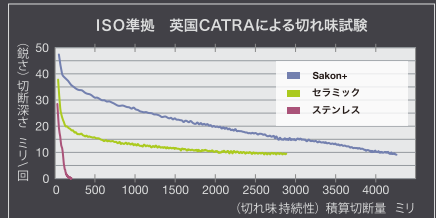
実際に同じ食材を切っても、切れ味が悪い包丁では肉の場合は繊維が潰れ、荒れることで断面に凹凸ができてしまい、嚼むと硬く感じてしまいます。軟らかい野菜では、果肉が潰れ酸っぱく感じたり、硬い人参等では、えぐみが強くなります。スープとして料理した場合でも、切れる包丁で処理した具材には旨味が閉じ込められていて、より美味しいと感じられるのです。

これはトマトでのチャートですが、味覚センサーで計測した結果あきらかに「苦味」と「えぐみ」が突出して味の違いとなって現れています。



切れる包丁での各味覚要素のセンサー計測値をゼロとした比較
※2018年4月NHK放送「あさイチ」より引用

IHI社との共同開発で生まれたこの特許Vee-Tech®加工の結果、SAKON+の刃先のギザギザは一般的ステンレス包丁の40倍も長く残ったのです。



6か月使用した後の刃先の拡大面

SAKON+



プロ中のプロをも魅了する「切れ」と「バランス」。

「在独26年、独立して16年ミュンヘンで日本料理店を営んでおります。寿司と鉄板焼を主としてずっと調理してきました。ここドイツも刃物は有名で以前はずっと使っていました。日本食文化をしっかりと現地に根付かせていくと共に今では調理道具はほぼ日本製です。SAKON+を初めて手にした時の切れ味は最高でした。魚捌きも野菜細工切りも全てこなし切れ味が劣ることなく持続するのは驚きです。切れ味も優秀ですが持った時のしっとり感は最高です。しっかりと相棒を務めてくれ、もう手放せません。」

TOSHI
RESTAURANT & BAR

レストラン&バー TOSHI
オーナーシェフ 小島 利雄

www.restaurant-toshi.de

受賞歴



Japanisches
Lokal des Jahres
2018



Busche Gala,
Ausländisches
Restaurant des Jahres
2015



NHK WORLDで特集が組まれました。

SAKON+は、科学番組「Science View」で匠の包丁として2017年12月世界中にOn Airされました。NHKアンカー/山本ミッシェルさんにより切れ続けるメカニズムが解説・紹介され大きな反響を戴きました。

「切れるとこんなに美味しい」を
SAKON Plusで体感ください。

www.hokiyama.com



穂岐山刃物株式会社

100年の歴史の中で培われた、伝統技術と機能美の融合

〒782-0039 高知県香美市土佐山田町栄町3-15 TEL:0887-53-5111 FAX:0887-53-5115

SAKON Plus

For more information, Please also visit

sakon-infini.com

sakon-infini.eu