



安来鋼 Yasuki Hagane

日立金属(株)が世界に誇る安来鋼は日本刀の伝統の色濃く残す極上の鋼です。火の中で赤く色を変え、鍛冶職人の技で鍛えられた鋼は内部の組織が変化し、刃物として極めて重要な硬さと粘りを手に入れます。鋼の包丁は「良く切れます」が「錆びます」。しかしそれは少しのお手入れで軽減できます。「和食」「日本料理」職人が手放さない鋼の包丁の本質的な価値を改めてご提案します。

ハンドルの材質について

TAGAI庖丁のデザイン上の大きな特徴でもある天然木のハンドルは同じく新潟県三条市の木工職人よってつくられます。TAGAI traditionは母材にオーク(なら)を、TAGAI fineは日本のウォールナット(くるみ)を使用し、トップとボトム(TAGAI fineはトップのみ)に天然の色が印象的な木材を使用しています。100%木材の天然の色で、ハンドルの表面には耐久性を向上するために無色透明で安全なプレポリマーを含浸させています。

パッケージについて

TAGAIの製品をご家族やお友達へのプレゼントにお使いいただくために安全でシンプルなデザインのBOXをご用意しました。



鍛冶職人
TAGAI tradition製作
日野浦 睦

日野浦刃物工房(味方屋) 四代目

世界的に評価の高い鍛冶職人「日野浦 司」氏に師事し15年。伝統的な鍛冶の技と科学的な検証から鋼の性能を引き出す刃物は多くの料理人から評価され始めた。「刃物は一期一会」その1本に出会う人の事を思い、「才能」「情熱」「努力」を庖丁に注ぎ込む。



鍛冶職人
TAGAI fine製作
細川 敬

義平刃物 五代目

家庭用庖丁をつくり続ける庖丁鍛冶の五代目として、日々切れ味と使い心地を真摯に追及する鍛冶職人。蓄積された技でつくられる家庭用の和庖丁は切れ味とバランスに優れ、特に女性のお客様の評価が高い。



木工業
ハンドル製作
金子 薫

カネコ総業(株) 代表取締役/木工業三代目

初代は玄能柄の製作から始まり、現在は園芸・農具の製造を主力としている。近年は農林水産省の農業女子プロジェクトにおいて女性農業従事者からのニーズを形にした農具ブランドlacuno(ラクノ)を手掛ける。包丁のハンドル製作はNCを用いた精度と手作業による丁寧な仕上げによる美しい外観はTAGAI包丁の魅力を引きだしている。



金物卸商
TAGAIブランド代表
中條 克俊

(株)中條金物 代表取締役/金物卸商二代目

三条の金物卸の役割は産地で養われた目と知識でお客様へ品質をコミットすること。使い捨てではない本質的な価値を新しい時代に合った形にして、「使い手」であるお客様へお届けするためにTAGAIをスタートさせる。



グラフィックデザイナー
ブランド名・ロゴデザイン
高橋 徹

ツムジグラフィカ代表
デザイナー/アートディレクター

グラフィックデザインを基盤にコミュニケーションに関わる支援を行い、国内外でのものづくりや、地域に関わるデザイン業務を行う。グッドデザイン賞2015、NADC 審査員特別賞、大地の芸術祭2015参加。



TAGAI
TSUBAMESANJO
JAPAN



株式会社 中條金物

〒955-0081新潟県三条市 東裏館2丁目21-6
TEL : 0256-33-2222 FAX : 0256-33-2230 Email : info@toolcom.co.jp
<https://www.tagai-japan.com>



TAGAI

TAGAIは新潟県三条市で60年間金物卸を営む弊社が、「優れたつくり手」「正しい製造工程」「良い材料」のすべてをお客様にお約束し、本質的に価値ある商品をお届けする刃物ブランドとして2016年に誕生しました。

TAGAIの庖丁は日本製の庖丁の中でもより伝統的な製法でつくられる「和式刃物」です。日本では古くは良質な鋼（はがね）が貴重であったことから、重要な「切り刃」の部分にのみ鋼を使う製法が確立しました。日本の「もったいない」という精神から誕生した「和式刃物」は丈夫で研ぎやすく、日本の産業と文化を陰で支え続けてきました。

日本の多くの調理職人にとって研ぎやすく、短時間で良い刃が付き、材料に食い込む「和式刃物」は良い仕事をする為に無くてはならない存在です。錆びることと引き換えにできない本質的な価値をお届けします。

心

kokoro

大量生産品とは違い多くの工程を人の手で行うTAGAIの庖丁だからこそ高い品質の維持に細心の注意を払います。「刃物は一期一会」お客様がご会う1本の庖丁に心を込める。流通の事情やコストを最優先しない、「本質的な価値」をお客様へお届けするためにTAGAIは誕生しました。

技

waza

新潟県三条市は日本がまだ侍の時代から脈々と鍛冶の技が受け継がれています。炉で赤く熱せられた鋼を叩き、伸ばす。赤い塊はこの鍛造工程で庖丁の形へと近づきます。鍛造は成形工程と合わせて「鋼を鍛える」重要な工程です。「鍛造」→「焼き入れ」→「焼き戻し」を経ることで鋼の内部の組織が変化し、より硬く、より粘り強く、良い刃物へと姿を変えます。

素材

sozai

どんなに高い技術を持つ鍛冶職人でも「良い材料」が無ければ「良い刃物」を作ることが出来ません。今世界中で日本製の刃物が評価されている理由の一つは日本製の鋼の性能の高さのお陰でもあります。TAGAIの製品は日本製の高級刃物専用鋼を使用し、材料のメーカー名と品名を明らかにしています。

TAGAI tradition について



刃物の性能を引き出す鍛造工程により多くの時間と手間をかけています。鋼の性能をフルに引き出したアッパーライン。丁寧に研がれた美しい刃は鋼と地金の「美しさ」と「凄み」を併せ持つTAGAIの象徴的な製品です。

TAGAI fine について



軽鍛造ながら、良質な鋼の性能を引き出し、バランスと仕上げに重点を置いたミドルライン。日本の庖丁の良さを世界中のご家庭で感じていただきたい製品です。TAGAI traditionより軽めでバランスが良く、女性のお客様の評価の高い製品です。

TAGAI tradition 火造りによる鍛造と幾多の工程を経て一本の包丁を鍛えあげ、鋼の性能を最大限引き出したアッパーライン

鋼+ステンレス 黒仕上げ

和ペティ 135mm TGT-B01B



和ペティ 150mm TGT-B02B



三徳 165mm TGT-B03B



三徳 180mm TGT-B04B



菜切 180mm TGT-B05B



和牛刀 210mm TGT-B06B



ハンドル材 / オーク+ウエンジ(黒系)

鋼+ステンレス 磨き仕上げ

TGT-B01S



TGT-B02S



TGT-B03S



TGT-B04S



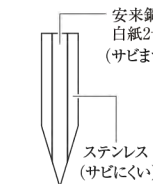
TGT-B05S



TGT-B06S



ハンドル材 / オーク+パドック(オレンジ系)



地金にステンレスを使用しているため、軟鉄よりサビにくい材質ですが、研ぎやすさは若干劣ります。

TAGAI fine 軽鍛造ながらバランスと仕上げに重点を置いたミドルライン

鋼+ステンレス いぶし銀仕上げ

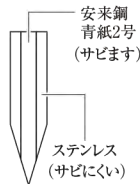
三徳 165mm TGF-02S



和ペティ 150mm TGF-01S



菜切 165mm TGF-03S



ハンドル材 / オーク+バーブルハート(赤系)