

岐阜県関市のふるさと納税返礼品人気 No.1！* 三星刃物の「和 NAGOMI」シリーズの三徳包丁

*2019年2月19日時点。「ふるさとチョイス」人気ランキング

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/21205>

2019年2月19日
三星刃物株式会社



「和 NAGOMI」三徳包丁

まだまだブームの続くふるさと納税。このふるさと納税で楽しみなのが、地域の特色を生かした様々なお礼の品です。刃物の名産地、岐阜県関市の返礼品で人気といえば、やはり刃物。中でも今最も人気のあるのが三星刃物の「和 NAGOMI」シリーズの三徳包丁です。大手ふるさと納税サイトの「ふるさとチョイス」が発表する返礼品人気ランキングで、昨年11月より3か月連続で関市の返礼品人気1位を続けています。

岐阜県関市と言えば、言わずと知れた刃物の一大産地。鎌倉時代より多くの名刀匠を輩出し、その技術は現在に伝承され国内のみならず海外でも有数の刃物の産地として知られています。



<代表取締役社長 渡邊隆久>

「本当に良いものは、一生付き合えるもの」と語るのは、刀鍛冶の曾祖父の代から数えて5代目・渡邊隆久代表取締役社長。明治6年（1873年）創業の三星刃物は、岐阜県関市の地で140年以上にわたり刃物を製造・販売してきました。長きにわたり育まれた伝統に現代の技術とセンスを加味し作り上げた自信のブランドがこの「和 NAGOMI」です。

それまでOEM一辺倒で展開してきた事業が、行き詰まりを見せたとき、パン教室を主宰する渡邊の妻・友佳理さんの「老舗企業なのにどうして自社のブランドがないの」その一言が“和 NAGOMI”ブランド開発のきっかけでした。人気の秘密は、長く続く鋭い切れ味でありながら刃こぼれしにくく、一般家庭でも扱いやすい包丁であること。最近主流の硬い鋼ではなくサビに強く粘りのある鋼を使用し、巧みな焼き入れで硬度を高める技術を開発しました。熟練の職人がこれまで培った伝統技術で刀身を一本一本砥ぎあげます。硬すぎない鋼のためお手入れは月に2～3回、新聞紙で数回砥ぐだけ。一生使いつづけてほしいという想いを込めて、手入れのしやすさを追求しました。それでも切れ味が戻らなくなったときは、ご購入時の箱に入れてお送りいただければ、お砥ぎ直しいたします。砥ぎ直しの際は、職人が手直しでハンドルを磨き直す時に、使った人の切った食材の匂いを感じ、出来るだけハンドルの握り感を残して磨き上げることを心がけています。



<お手入れは新聞紙で砥ぐだけ>

初めて握った時から手になじむグリップ感抜群のハンドル部も、職人が手作業で磨き上げ刀身とハンドルを留めるリベットの凹凸をなくしました。刀身との重さのバランスも絶妙で、抜群の切れ味と相まって長時間使っても疲れないと評判です。



<パン切り包丁>



<ペティナイフ>

また、切りくずが出にくい独自のナミ刃で人気のパン切り包丁や、通常のものより少し大ぶりで使い勝手の良いペティナイフも、常に人気返礼品の上位にランクイン。他にもケーキナイフ、チーズナイフを揃えラインアップも充実。静かなブームを呼ぶ三星刃物の「和 NAGOMI」シリーズからますます目が離せません。

◇ 「和 NAGOMI」ブランドサイト：<https://nagomi.mitsuboshi-cutlery.com/>