

2010年7月30日

NO.10-00033
報道関係者 各位

株式会社 千趣会

芸能界きっての料理愛好家が認めた使いやすさ&切れ味！
グッチ裕三氏プロデュースのハイパー包丁、ベルメゾンで先行発売！
～ベルメゾンネットにて8月1日（日）より～



株式会社千趣会(本社:大阪市 代表取締役社長:行待裕弘)は、芸能界きっての料理愛好家・グッチ裕三氏が、切れ味と使いやすさを徹底的に追求し企画監修した“ハイパー包丁”を8月1日(日)より、自社が運営するベルメゾンネット(<http://www.bellemaison.jp/>)にて独占先行販売します。

グッチ裕三氏が、切れ味と使いやすさを徹底的に追求し企画監修した“ハイパー包丁”は、日本刀の製造技術を活かした加工で、シャープな切れ味が特長、これまでの包丁に満足できなかった方に是非使って欲しい逸品です。キッチンを華やかに彩るポップなカラーのハンドルは、手になじんで疲れにくく、滑りにくいので調理もしやすいソフトタッチの特殊プラスチック。刃身には、トマトやキュウリなどの素材もくっつかない「テンプル加工」を施しているため、スパッとスムーズな切れ味が楽しめます。また、峰の先端に丸みをつけることで、カボチャなどを切るときに手を添えてもケガをしにくい形状に。そしてじゃがいもの芽などをくり抜くときに使う刃の手前部分は鋭角に設計しています。刃とハンドルを一体化させた「ブレード一体型構造」で刃が緩むことなく安全な上、衛生面でも優秀です。実際にカットしてみると、バランスを考えた適度な重みで扱いやすく、毎日のキッチンライフはもちろん、料理好きの方へのプレゼントにもオススメです。

■商品名 「G. YUZO SHOWA SPECIAL(ハイパー包丁)」

■価格 29,800円(税込)

●万能包丁●全長:約29.7cm●刃渡り:約15.5cm●最大幅:5cm●主材/刀部:高炭素特殊鋼材
柄部:セルロース、アセテート●日本製

■販売サイト ベルメゾンネット <http://www.bellemaison.jp/> 商品詳細は[コチラ](#)

グッチ裕三

エンターティナー。歌はもとより幅広いジャンルで活躍。

料理は芸能界No.1といわれ、NHK料理番組でもおなじみ。

◎本件に対するお問い合わせ先

株式会社千趣会

東京総務・広報部 東京広報チーム 加藤 浅川

東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル

TEL : 03-5475-7511 FAX : 03-5475-7516 e-mail : pr@senshukai.co.jp