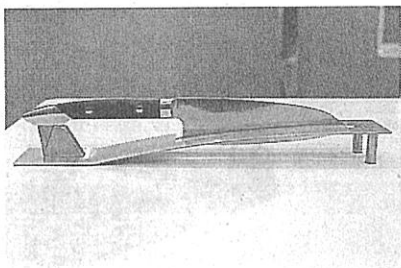


有限会社 米又

「永平寺みそ」の販売などを手がける米又(福井市、八木英一郎社長)は、柄の一部だけを固定することで刃がどこにも触れない、衛生的な包丁と包丁置きセットⅡを開発した。12月に発売し、価格は3万円前後となる見通し。高級感のあるデザインを採用することで、「道具にお金をかける、料理好きの30歳代男性を中心に売り込む」(八木社長)。

包丁置き、刃を浮かせ清潔



「迅(じん)」と名付けたセットは、包丁の柄の先端に穴が開いており、包丁

米又が開発 雑菌抑制に

置き突起をここにさし込んで固定する。刃の部分は空中に浮いた形となるため、ぬれた状態でまな板などに密着して発菌しやすい雑菌を抑えられる。不注意で手が刃に触れないように、刃の周辺を金属で覆う構造にした。現在使っている包丁を使い続けたい需要が多いことを想定し、柄を包丁置きに合ったものに交換するサービスも展開予定だ。