

福井新聞 平成24年 4月14日

(有) 米又

包丁を清潔収容

加工食品製造販売 米又 (福井)

新型スタンド開発

6月にも販売

刃浮かせ防菌

加工食品製造販売の米又(本社 福井市文京7丁目、八木英一郎社長)は、柄を固定することで刃がどこにも触れない衛生的な包丁スタンドと包丁を開発、6月をめぐりに販売を始める。スタイリッシュなデザインも特徴で、飲食チェーンや厨房メーカーなどを照準に売り込む。
(宇野和宏)



八木社長が工業デザイナーの経験を持つことから、新規事業部門として「タナークラフト事業部」を立ち上げ、開発を進めてきた。

「迅」と名付けた製品は、包丁の柄の端に穴が開いており、スタンドに差し込み固定する。刃の部分はスタンドの切れ目に入り、空中に浮くため、ぬれたまな板やシンク台の上に置くより、雑菌の付着を防げる。また刃がガードされるため、視覚障害者が安全に使用できるという。

越前打刃物の職人と共同で製作、柄の端から刃先まで弧を描くようなフォルムとなっており、機能性に加え装飾性も重視したデザインにした。価格は3万9千円。

現在使っている包丁を替えたくないというニーズにも対応、柄を「迅」のスタンドに合ったものに取り換えるサービスも行っている。また、越前漆器や越前和紙とコラボした壁掛けの包丁ホルダーもオーダーメイドで製作。キッチンに組み込むことで、料理人の演出ツールとしての需要を見込んでいる。

米又が開発した衛生的な包丁と包丁スタンドのセット

