

嵐電のレールで作られたこだわりの逸品 レール包丁の発売について

京福電気鉄道(株) (本社：京都市中京区) は、12 月 13 日より、嵐電で使用していたレールを加工した片刃食文化包丁を当社の通販サイト『京のおつかいもん』で発売いたします。

※『京のおつかいもん』は、京都発祥の老舗や京都発でブランドによる「ほんまもん」を選びめぐって集めております。

包丁は、「食道具 竹上」廣瀬康二氏が製作いたしました。強靱な鋼製レールを使用することで、素材の味や食感を最大限に活かされ、機能性と美しさを兼ね備えた『レール包丁』です。線路として使用しなくなったレールを完全受注で、職人が 1 本 1 本叩いて手作りいたします。

和食が無形文化遺産に登録され、日本人の“心”や“感性”、日本食の文化や歴史などが再認識されています。包丁は料理をおいしく作るうえで欠かせない道具です。鋼製の包丁は切れ味が良いとされていますが、使用後水分で拭きとらず放置すると錆の原因にもなります。道具を大切に作る心、手入れをすれば避けられることです。お持ちいただいた包丁が、京都の街を走る電車を支えてきたレールでできている、というのも道具に対する愛情も芽生えてくるのではないのでしょうか。

■商品名	レール包丁 (片刃食文化包丁) ※右利き用のみです	完全受注 (納期まで約 2 ヶ月) 30 本限定
■価格	60,000 円 (税別)	
■サイズ	刃渡り 6.5 寸 (19.5 cm)	
■注文	京福電気鉄道 通販サイト「京のおつかいもん」 www.kyonootsukaimon.net	

イメージ



※30 本限定で包丁と同じシリアルNo.を刻印したレールを特別セット
※ご希望の方には名前を刻印 (無料)



《参考》

「食道具 竹上」

廣瀬康二さん



包丁を通して「食」を愉しむ大切さや、食道具の京のほんまもんを伝える包丁店。日本唯一の「庖丁コーディネータ」が、プロの料理人から主婦の方々まで、目的やご要望に合った包丁調整～仕上げ研ぎをして全国に発送しています。包丁料理文化を推進して伝えるため、全国各地でのセミナー講演や、幼稚園での食育セミナーも実施しています。

京都府南丹市八木町船枝半入 58-2

TEL 0771-20-1604

<http://kyototakegami.com/>