

最高の鮑刃と最高の鰹節が会い生まれた逸品

## 指宿鰹節削り器 大



指宿鰹節



削り器ができるまで

全国有数の鰹節の産地、鹿児島県指宿市。生産量日本一を誇る「本枯本節」は鰹節の最高級品です。より強く、より「指宿鰹節」をアピールするために最高の削り器を作るため九州経済産業局に相談しました。近畿経済産業局、兵庫県三木市、鹿児島県指宿市のご協力のもと、1500年の歴史をもつ最古の「金物のまち三木」の鮑職人 常三郎と出会い、納得の削り器ができました。

削り器の特長

刃は、高級鮑に使われる明治中期製造の船舶チェーンを伸ばした鉄を青紙1号と鍛造し、高級刃物として仕上げました。明治中期の現在製法では製造できない鉄で、研ぎやすく、鋭利な刃物に研ぎ上げるには必要不可欠です。

高級鮑台は、3年乾燥させた山陰産の檜を使用しています。

外箱は狂いの少ない桐を使用しています。

品名 指宿鰹節削り器 大 材質 刃 : 青紙1号明治中期錬鉄 60mm

鮑台 : 檜

サイズ 127×288×151H/mm 外箱 : 桐

※ 研磨サービス付き(1回のみ)

標準小売価格 49,500円 (税込み)

お問い合わせ先 山川水産加工業協同組合 TEL 0993-34-0155

FAX 0993-34-0868