

切れ味の先にある満足感 世界に誇る「燕三条クオリティ」



※写真は使用イメージです



藤次郎は全ての工程を自社で行う日本でも数少ないメーカー。オープンファクトリーでは各工程のプロたちが高品質な製品を作り上げています

「藤次郎〈禅〉は、両刃の洋包丁と和包丁の柄を組み合わせています」と語る小川さん



藤次郎株式会社 藤次郎〈禅〉シリーズ

燕市にある藤次郎株式会社は1953(昭和28)年創業。現在、同社の包丁は国内だけでなく広く海外でも愛用されています。

「包丁の切れ味は食材の味を左右します」とナイフギャラリー責任者の小川さん。切れ味が良い包丁は組織を破壊せずに素材を切ることができるため、生臭さや変色を抑えることができます。

「プロ仕様の中でも、〈禅〉はご家庭で使いやすいシリーズ」と小川さん。鋭い切れ味の鋼をさびにくいステンレスでサンドすることにより、切れ味とメンテナンスのしやすさを両立しています。

今回は〈禅〉シリーズの中から3種類をご用意。野菜・肉・魚と幅広く使える「三徳」をはじめ、千切りや皮むきなど野菜のカットに適した「薄刃(菜切)」は、鶏肉を皮ごと切るときなどにも便利。また、刃が長く幅の狭い「細身万能」は刺身や肉のスライスに最適です。

お手入れも簡単で、普段は中性洗剤で洗って水気を拭き取るだけ。使い込んで切れ味が落ちたら研ぎ直しもできます。

料理の出来栄えや味さえも左右する包丁。料理好きな方への贈り物にも喜ばれるでしょう。

商品番号 1901-①②③

藤次郎(株)
藤次郎〈禅〉
(DPコバルト合金鋼割込シリーズ)

お申し込み締切
2019年
1月25日(金)まで

①三徳
【長さ16.5cm】



②薄刃(菜切)
【長さ16.5cm】



③細身万能
【長さ21.0cm】



全国一律 送料込み

12月下旬から順次発送いたします。
注文から7~10日間ほどでお届けします

※注文状況等により発送が遅れる場合がございます ※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません
※年末年始(12/29~1/3)は受付および発送をお休みさせていただきます

いずれも 1本 **7,800円**
(税込み・送料込み)

2本ご購入で **14,800円**
(税込み・送料込み)

3本ご購入で **21,800円**
(税込み・送料込み)

※組み合わせ自由 ※同一商品も可

【お支払い方法】
お近くのNICが集金に伺います

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで
お申し込みください。

右記の項目をお伝えください
商品名と商品番号 ご希望の種類と本数
新潟日報購読者名 住所 電話番号

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき
そのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

NIC松代

(株)前田商会

TEL025-597-2072

FAX025-597-3824

ご希望の商品の本数と合計本数を記入してください。

| 商品名 | 本数 | 合計 | 単価 |
|---------------------|----|----|---|
| ① 三徳 (長さ16.5cm) | 本 | 合計 | 1本ご購入で 7,800円 |
| ② 薄刃(菜切) (長さ16.5cm) | 本 | | 2本ご購入で 14,800円 |
| ③ 細身万能 (長さ21.0cm) | 本 | | 3本ご購入で 21,800円 (いずれも 税込み・送料込み) |

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL