

新旧の高技術の融合で堺の高級包丁の明日をリード

何年経っても切れ味を失わない高品質の堺包丁。製造が難しいとされてきた水焼き本焼きの手法で創り上げた高級包丁を一般化。研ぎにも新しい技法を取り入れ、伝統と最新技術が融合した製品を次々に誕生させている。オリジナルブランド「郷右馬允義弘」もそんな高級包丁のひとつだ。

株式会社 山脇刃物製作所



本職人用高級包丁「郷右馬允義弘」



職人の技が冴える柄付け作業



若い力が躍動する研磨工場

硬くて切れ味がよく最高級品として知られる水焼き本焼きのプロ用高級料理包丁の一般化に長年専心してきた。技術的に難しく、職人も少なく、後継者もいなかった中、職人を説得することから始め人材育成を行ってきた。苦勞の甲斐あって水焼き本焼きの包丁はプロの料理人の間で流通。次に研ぎ法に鏡面研ぎなどの新技法を積極採用した。新旧の高い技術を融合させることで堺包丁の伝統と優秀性を今に伝えている。オリジナル製品に鎌倉時代の刀鍛冶「郷右馬

允義弘（ごううまのすけよしひろ）」（商標登録）の名を冠したのも、その名に恥じない高品質をめざしたいという強い意志の現れだ。

また山脇社長は現在、数校の調理専門学校の非常勤講師として学生たちに「包丁」の奥深さを伝えている。用途を知るだけでなく、形や厚みの成り立ちと理屈を知れば、料理にも深みが出るはず。

常にパイオニアとして業界をけん引してきた山脇刃物製作所は未来も見据えている。



代表者 代表取締役 山脇 良庸
 所在地 〒590-0937 堺市堺区宿屋町西1-2-21
 電話 072-228-3335
 創業 昭和2年2月
 資本金 1,000万円
 従業員 10名

<http://www.yamawaki-hamono.jp> 堺技衆 認証番号

0048