



KUNISUKE

美しく切る

KUNISUKE -國助-

400年の技を継承する現代刀匠が監修する包丁

株式会社studio仕組(本社：東京都渋谷区、代表取締役 河内晋平)は、和包丁「KUNISUKE 國助」3種を発表します。



concept

江戸時代以前から15代続く刀匠 河内守國助一族のプロデュースによる、刀の美しさを宿す究極の用の美が誕生。「KUNISUKE 國助」は、400年の歴史と伝統に基づく用の美の姿を実現した最高級の包丁です。河内守國助が追求してきた「切るための究極の製品、それが故の美しさ」という思想を継承し、単純なりデザインにとどまらず、日本人が大切にしてきた伝統的な価値や想いの新たな形として、みなさまの食を彩ります。

企画販売：株式会社studio仕組 デザイン：西村拓紀デザイン株式会社 KUNISUKE 國助HP：www.kunisuke.jp



菜切り	価格：80,000円（税抜）	全身：265mm	刃幅：45mm	柄の高さ：20mm
刺身	価格：85,000円（税抜）	全身：345mm	刃幅：35mm	柄の高さ：20mm
三徳	価格：78,000円（税抜）	全身：290mm	刃幅：42mm	柄の高さ：20mm

材質：白紙 朴の木
※参考価格

河内守國助 15代目 刀匠 河内國平

1941年大阪府生まれ、2014年正宗賞受賞、奈良県指定無形文化財保持者。

現代の刀匠のなかでも数少ない最高位の「無鑑査認定者」である河内國平は、現代では不可能とされた平安時代末期～室町時代の古刀が持つ地斑「映り」の再現に成功し、刀剣界最高の「正宗賞」を受賞。「黄綬褒章」受章。

伊勢神宮式年遷宮に太刀を製作、ほか多数の神社、博物館に作刀収蔵。

studio仕組

日本の様々な職人やアーティストとのつながりを持つstudio仕組は、職人・アーティストの支援およびプロデュース事業等を通じて、作品や製品に本来付与されるべき価値を見つめ直し、ものづくりの文化を適切な形で存続させていくことを使命としています。中心事業のひとつである日本刀の販売をはじめ、職人とのコラボレーションによる新製品の開発や、普段は立ち入れない職人の工房を訪ねる「ここにしかない体験」のツアーなどをおこなっております。