

日本製包丁 — 切れ味も「味」だ！ —

実施日：平成31年2月28日～3月8日 於：ドイツ（ミュンヘン）、デンマーク（コペンハーゲン）、フィンランド（ヘルシンキ）

■ 派遣専門家



ビヨン・ハイバーク

中川ジャパン株式会社代表取締役

1969年カナダ生まれ。1992年に初来日。日本製の包丁に魅了され、刃物メーカー勤務を経て、2012年に大阪で日本製包丁専門店「タワナイブズ大阪」を開業し、その後東京にも店舗を開店。専門店を経営する傍ら、「包丁コンサルタント」として、包丁の正しい使い方やメンテナンスの仕方、さまざまなニーズに合わせた包丁の選び方等を解説。講演会やTV等メディアにも出演する等、日本製包丁の伝道師としてその魅力を国内外に発信しています。

■ 事業概要

● ミュンヘン



貨幣博物館での講演

● コペンハーゲン



コペンハーゲン・ホスピタリティ・カレッジでの
試し切り体験

● ヘルシンキ



食の見本市での講演



日本製包丁を手にする参加者達



ベセスタ教会での講演



ラウレア応用科学大学での
包丁研ぎ体験

■ 実施結果

日本製包丁の専門店を営むハイバークさんがドイツと北欧を訪問し、日本製包丁の優れた特性を、研ぎの実演や試し切りも交えて紹介しました。日本の熟練職人のこだわりと技術が結集した日本製包丁。食材の繊維を崩さないで調理ができる、その切れの鋭さが、食感や料理の味をも大きく変えてしまうメカニズムも解説しました。試し切りの場では、普段の感覚とは異なる切れ味や、切った食材の食感や味わいの明らかな違いに、参加者から驚きの声が上がりました。食の見本市では、料理人を含む食のプロに向け、食材の硬さや性質、用途に応じて多様な包丁の種類を紹介し、将来的なビジネス展開も含めた関係構築にも繋がりました。