

刀匠 金剛兵衛源盛高700年の伝統を今に・・・
柄腐れ防止包丁など手打刃物製造販売 研ぎ直し修理

もりたか かじはもの かじやっしん

盛高鍛冶刃物 鍛冶屋通信 第4号2012年1月発行

ご挨拶(社長)

2011年は、今までにない悲しみや辛いことが多い一年だったと思います。
2012年は、辛く悲しい思いをされた人々の心が少しでも和らぐことをお祈りします。

法人化後半年で迎えた2011年は、折りからの不景気に甚大な被害に見舞われた震災により追いつちをかけるように主力の百貨店での売上が落ち込みました。まだ可能性があると思込んだネットでの販路を模索して、2ヶ月前から少しずつ結果も出るようになり、また海外のお客様に昨年以上に支えていただいたお陰等で無事に新年を迎えることができました。誠に有り難うございました。



仕事始めにつくった剣と鎌

原発事故によるエネルギー問題、国民一人当たり1000万円近い借金を抱えているといわれる財政問題、少子高齢化等による社会保障の問題等、解決すべき困難な問題が多々ありそれぞれの問題にそれぞれの利害が絡むのですが、各々の利害は外に置き各々の利害よりも先に「被災された方々のこと、次世代を担う子どもたちのこと」を第一に考えて進む一年になればいいなど願います。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

【有名シェフお勧め包丁】として国際的な影響力を持つ

THE WALL STREET JOURNAL

(ウォール・ストリート・ジャーナル)に掲載されました！

詳しくは、次ページをご覧ください。

もりたかかじはもの
盛高鍛冶刃物(株)

〒866-0805

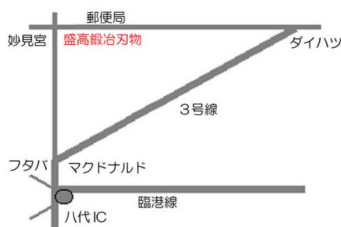
熊本県八代市宮地町 434
(八代ICから妙見宮方面
約1.3km、妙見宮すぐ側)

TEL 0965-32-4643

FAX 0965-32-5867

E-mail info@moritakahamono.com

URL <http://www.moritakahamono.com>



国際的な影響力を持つ日刊新聞であり、
アメリカ合衆国内での発行部数第1位を誇る

THE WALL STREET JOURNAL

(ウォール・ストリート・ジャーナル)に掲載されました!

THE WALL STREET JOURNAL Digital Network | WEJ ASIA | 中文版 | 日本語 | ALLTHINGS | MARKETWATCH | BARRON'S | MORE | News, Quotes, Companies, Videos | SEARCH

Saturday, September 10, 2011 As of 12:00 AM | THE WALL STREET JOURNAL. FOOD & DRINK | GET 2 WEEKS FREE | SUBSCRIBE NOW |

Asia Edition Home | Today's Paper | Video | Blogs | Journal Community | Subscribe | Log In

World | Asia | Hong Kong | China | India | Japan | Business | Markets | Tech | Life & Style | Real Estate | Jobs | Opinion | Arts & Entertainment | Cars | Books & Ideas | Fashion | Food & Drink | Health | Speakeasy | Sports | Travel | Scene Asia | WSJ. Magazine | Ideas Market

TOP STORIES IN Life & Culture | Does Your Chair Have Your Back? | Mixing Makeup for the Webcam | Leaving the Wallet Behind

FOOD & DRINK | SEPTEMBER 10, 2011

A Proper Chef's Knife
If you're still using a serrated infomercial blade for your daily kitchen duties, it's time to grow up

Article | Interactive Graphics | Comments (12) | MORE IN FOOD & DRINK

Email | Print | Save | +1 | 4 | Tweet | 38 | A | A

F. Martin Ramon for The Wall Street Journal. Styling by Anne Cardenas. Set Styling by DSM
Clockwise from top: Wüsthof Ikon Blackwood 9-inch, Moritaka Gyuto 240mm, Masamoto VG 240mm, Asai Damascus 240mm and Hiromoto Gyuto 240mm

A great knife costs no more than a food processor—and will handily outlast one. “These are lifetime commitments,” said Jason Wilson, chef-owner of Crush in Seattle and winner of the 2010 James Beard award for best chef in the Northwest. Mr. Wilson and I teamed up to play with knives and—after dismantling onions, potatoes, celery, slab bacon and fish—whittled a field of over a dozen top blades down to the five best. We tested and recommend 9-inch models, but all of these come in the more common 8-inch size as well.
—Matthew Amster-Burton

(Clockwise from top)

- The Lightweight**
Wüsthof Ikon Blackwood 9-inch
“A really great knife for the home cook,” said Mr. Wilson. The rounded profile gives it an edge for pulverizing parsley and other herbs. It's lighter and nimbler than most German knives. \$230. [amazon.com](#)

- Old School**
Moritaka Gyuto 240mm
If this were a car, you'd pay extra for the striking two-tone kouchi finish, which adds a layer of black iron to each side of the blade. Made by a village blacksmith, the Moritaka looks like it was shipped from a previous century. Mr. Wilson found its ultra-straight edge especially satisfying for chopping vegetables. \$192. [chefknivesofjapan.com](#)

The Off Duty 50 FALL

View Interactive

AMERICA
A PORTFOLIO OF IDEAS

Do you see globalization as an opportunity to teach or to learn?

WATCH FULL VIDEO

“The key to leadership is having workers lead you to new ideas.”

BLYTHE MCGARVIE
Chief Executive Officer, LIF Group
Board Member and Speaker

JOIN THE DISCUSSION, WATCH VIDEO AND READ ARTICLES
AT PORTFOLIOOFIDEAS.COM

Presented By **DIA** THE SPDR® DOW JONES INDUSTRIAL AVERAGE ETF

SPDR
S&P 500 INDEX FUND

Precise in a world that isn't

A SPECIAL THANKS TO THE WALL STREET JOURNAL

Available to WSJ.com Subscribers

有名シェフお勧め包丁

もしあなたが日常使いの包丁として、広告宣伝されたギザギザの刃がついた包丁を今でもお使いなら、今こそグレードアップするときです。①

すばらしい包丁はフードプロセッサーたった一台分のコストしか掛からないうえに、便利で長持ちである。「これらの包丁は長期間使える」とシアトルのレストラン「クラッシュ」のオーナーシェフであり、アメリカ北西部のベストシェフに与えられるジェームズ・ピアード賞の2010年優勝者の

ジェイソン・ウィルソン氏。

ウィルソン氏と私は協同して包丁を使い比べてみた。

そして玉ねぎ、じゃがいも、セロリ、厚切りベーコン、魚を解体したのちに、1ダース以上のトッパナイフ(優れた包丁)の中から5本のベストまで絞り込んだ。

我々がテストし、ここで推薦するのは刃渡り9インチ(240mm)モデルのものであるが、より一般的な刃渡りの8インチ(210mm)サイズも同様に人気がある。

(文: マシュー・アムスター・パートナー)

Old School「伝統工芸」

盛高鍛冶刃物 牛刀 240mm

盛高の(この)包丁を車に例えると、(普通の車が一つの材質で出来ているのに対して、)地鉄に鋼(はがね)を割り込み鉄の層を両サイドにあしらった作りによる、目立つ2トーンの黒打ち仕上げのプレミアム車(特別仕様車)ということになるだろう。

鍛冶屋の伝統技術によって手作りされた盛高の包丁は、あたかも前の世紀から送られてきたかのようにである。

ウィルソン氏は、その究極に真っ直ぐに研ぎ澄まされた刃が、野菜を切り刻むのにとりわけ満足いくものであると認めた。③

副社長より

最近の海外販売は卸売りが大半で個人のお客様へ特注でお造りすることが減りましたが、2007年の海外販売開始当初は個人のお客様のニーズに合わせてひとつひとつお造りすることばかりでした。

「何の包丁？」と初めて耳にする種類も多々あり、お客様からの細かい指示を仰いだり、ネットで形を検索したりしてそれを盛高刃物仕様でお造りする、といったことの繰り返しでした。そのニーズが昇華して現在の定番商品の「牛刀」、主に海外向けの「切り付け」、「骨すき」等が生まれました。

従来からある種類であってもお客様からのリクエストで刃渡り・厚み等を変えてお造りすることも多々あります。鍛冶屋等の作業効率を考えるとどうか？とも思うのですが、「初めての日本製の包丁は盛高さんのところから是非！」とか「ずっとオーダーしたかったんですが今回やっと注文できます」と言って嬉しそうにご注文いただくと感激して苦労も苦労に感じられなくなります。

これからも人に「感動」していただける、そしてお客様の多岐に渡るニーズにお応えできる、そんな鍛冶屋であり続けたいと思います。

盛高鍛冶刃物の人々

店 長－店頭での丁寧な接客やインターネット国内担当として頑張っています。

親 方－現代の名工。生まれつきの天性の器用さで技術面のトップです。

若職人－生まれつきの器用さに工学部出のインテリ。親方に追いつけ追い越せ。

社 長－2010年に法人化。日頃は鍛冶職人、出張中は催事で実演販売人。

副社長－事務全般を担当。趣味の英語を生かして海外販売も担当しています。

会 長・副会長－店頭での店長のサポートから実演販売までやっています。

職人考

親方のつれづれなるままに～「鍛錬」～

亡父に就いての作刀中は「今日はきたえばするぞ！」の言葉で仕事を始めます。

きたえ＝鍛錬→日本刀の原材料、玉鋼を5ミリ位の厚みに赤め叩き、9センチ角位に積み上げ火床で鉄が溶け出す寸前まで赤め、其れをハンマーで叩き折り返し鍛錬をしていきます。

包丁やナイフ等もハンマーで打ち叩くときは、振り上げる腕の一振り一振りで鍛錬している物(製品)、鍛錬している者(職人)も鍛錬されている様な気がします。

辞書によると鍛錬とは金属をきたえねること。

修養、訓練を積んで心身をきたえたり技能を磨いたりすること。

体力・精神力・能力などをきたえて強くすること。

日々鍛錬 好きな言葉です。

若職人～「ごーっと？」～

お客様から時々「ごーっとでよかけん、早く研いでもらえんどか？」「ごーっとでよかけん、すぐ作ってもらえんどか？」というようなことを言われることがあります。

仕事の段取りの都合上、なかなか直ぐには出来ないという事情もありますが、それ以上に職人にとって「ごーっと」中途半端に仕上げるということはやはり出来ません。

職人には職人なりの基準以上に仕上げないと、という思いがあるからです。お客様のご要望に沿うことはもちろん重要なことですが、職人には職人なりの考えがあり、毎度悩む部分でもあります。

店長より

家業を手伝うようになり、2年が過ぎ最近やっお客様から「他に誰か居ないの？」と聞かれる事もなくなり看板娘(?)として板に付いてきたのかな？と実感する日々です。

昨年は数回地元の新聞社様から取材を受ける機会があり、開設しているH・Pと合わせて反響があり、日本全国、時には海外からツアーのお客様にまで足を運んで頂き、来客数が増えた有り難い一年となりました。

「この包丁を買って良かった。」と言って頂けたり、実店舗に隣接している工場で製造工程をお買い物中に見学され、「見れて良かった。」と笑顔で帰って行かれる姿を見る度、これからもご満足頂ける接客が提供出来るように、努力して成長が見られる1年になれたらと思います。