

プレスリリース（取材依頼）

報道関係者各位

※SUNCRAFT

2018年10月11日

株式会社サンクラフト

独自開発の3種刃でどんなパンも楽々カット、パン切りナイフ「せせらぎ」。「Makuake（マクアケ）」にて1週間で支援者300人・目標金額800%超え！



株式会社サンクラフト（本社：岐阜県関市池尻1924 代表取締役社長：川嶋紹市）は、新商品パン切りナイフ「せせらぎ」の先行予約販売を「Makuake（マクアケ）」にて10月2日（火）11:00より開始いたしました。そして開始1週間後の10月9日（火）に目標金額の800%である240万円の調達を達成しました。（Makuakeプロジェクト詳細／<https://www.makuake.com/project/suncraft/> 右記コードよりアクセス可）



■独自開発の小さな波刃+大きな波刃+ストレート刃



1. **小さな波刃でパン屑が出にくくパンの断面がきれいに仕上がる**
食パンの断面が毛羽立つことなくカットでき滑らかな仕上がりに。
2. **大きな波刃が食い込んで表面が硬いハードパンは滑らず切れる**
表面が硬く、刃が滑りがちなハードパンもストレスなく切れる。
3. **先端のストレート刃でパンのふちが楽々切れる**
クッターナイフのような鋭利な先端で切り残しなくパンのふちまで切れる。
4. **ブレード全体の緩やかなカーブで切る時に余計な力が要らない**
軽い力でカットできるのでパンがつぶれにくい。

■料理のレパートリーが広がるパン切りナイフ



具だくさんの「萌え断（もえだん）サンド」「フルーツサンド」も楽々カット



薄く切るほど美味しいローストビーフや潰れがちなのり巻きもきれいな断面に

■商品開発・プロジェクトの背景

目標はフランスパンも食パンもどちらも切れる「ダントツ1位のパン切りナイフ」

弊社の既存商品である「スムーズパン切りナイフ」は切れ味に定評があり、2017年の日経トレンドネット内で「フランスパンに適しているパン切りナイフ3位」「食パンに適したナイフ2位」と評され、総合的に安定した評価を得てきました。（記事参照元/<https://trendy.nikkeibp.co.jp/atcl/column/15/1062745/022800022/>）

そのため、「ダントツ1位のパン切りナイフ」を目指し改良を重ねパン切りナイフ「せせらぎ」の商品化が実現しました。

地元岐阜で愛される有名パン屋「グルマンヴィタル」との販売コラボ

今回、岐阜県不破郡垂井町に本店のあるグルマンヴィタル (<http://www.guruman.co.jp/>)

とコラボを実施。パン切りナイフとパンのセットなど、限定特別コースを企画し両社の更なるファン獲得を目指します。

また、グルメンヴィタルは数ある業務用パン切りナイフの中からスムーズパン切りナイフをチョイス。その切れ味に惚れ込み食パンはもちろん、サンドイッチなど全ての商品をカットする際はサンクラフトのスムーズパン切りナイフを使っていたいております。

パン切りナイフ「せせらぎ」商品概要

商品サイズ／約351mm×約30mm×約15mm（刃渡り233mm） 重量／約113g
材質／【ブレード】モリブデンバナジウム鋼、【口金・鋏】ステンレススチール
【ハンドル】積層強化木 価格／5,000円（税抜）【日本製】

Makuakeコース

商品のお届けは12月22日（土）・12月23日（日）・12月24日（月祝）

- パン切りナイフ「せせらぎ」1本...5,400円（税込）
- パン切りナイフ「せせらぎ」1本+ほおの木カッティングボード1枚...8,640円（税込）
- パン切りナイフ「せせらぎ」1本+グルメンヴィタル 限定パンセット...8,640円（税込）
- パン切りナイフ1本+カッティングボード1枚+グルメンヴィタル 限定パンセット...10,800円（税込）

会社概要

商号／株式会社サンクラフト

代表者／川嶋紹市

所在地／〒501-3264 岐阜県関市池尻1924

設立／1948年（昭和23年）創業、1959年（昭和34年）株式会社設立

事業内容／業務用及び家庭用調理用品、家庭用刃物の製造・販売

資本金／4,000万円

URL／<http://www.suncraft.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社サンクラフト／岐阜県関市池尻1924

TEL.0575-23-3222 企画開発部：坂東美希

E-mail／scraft03@ruby.ocn.ne.jp

※写真の画像をご入用の際は、こちらのメールアドレスにご連絡ください