

鎌倉時代から伝承されてきた刀鍛冶の卓越した技術と伝統の技が現代の刃物産業に脈々と受け継がれてきた刀都・岐阜県関市。MOKAシリーズは、国際的に活躍する工業デザイナー川上元美と、数々のグッドデザインを世に送り出してきた、関の刃物メーカー株式会社サンクラフトとのコラボレイトから生まれた、ハートフルキッチンナイフです。「器」から「橋」のデザインまで幅広く手がける川上元美の洗練されたデザインと、メイドイン関の高度な技術を駆使した、納得いただける逸品です。

グッドハンドリングなキッチンツール MOKAシリーズ 「包丁 5タイプ」

食器洗浄機対応の包丁が広く求められている中、
清潔で堅牢且つ扱い易いオールステンレス素材の適用。
グリップ部はモナカ形式で、刃とグリップのバランスのよいもの。
握り易く、手に馴染む形状、スリットによる滑り防止。
ペティー、パン切り、三徳、小三徳、シェフナイフの5タイプ。



川上元美

1940年 兵庫県生まれ。
1964年 東京芸術大学美術学部卒業。
1966年 同大学院美術研究科修士課程修了。
1966年~69年 アンジェロ・マンジャロッティ 建築事務所(ミラノ)勤務。
1971年 川上デザインルーム設立、現在に至る。
クラフト、プロダクト、デザイン、家具、空間、環境デザインなどの仕事を手がけている。
毎日デザイン賞、国井喜太郎産業工芸賞、土木学会・田中賞、
横浜まちなみ景観賞、ドイツIF賞、グッドデザイン賞などを受け賞。

Motomi Kawakami

1940 Born in Hyogo prefecture
1964 Graduated from Tokyo National University of Fine Arts and Music
(Majored in Industrial Design)
1966 Graduated from Master course of the same university
1966-69 Professional practice at Angelo Mangiarotti Architect Office, Milan
1971 Established Kawakami Design Office

Design work specializing in product, interior,
space and environmental design.

Received the Mainichi Design Award, Kitaro Kunii Industrial Design Award,
Tanaka Prize, Japan Society of Civil Engineers,
Yokohama Civic Design Award,
IF Prize(Germany), Gold Prize, Good Design Organization, etc.

design by Motomi Kawakami

MOKA

★ SUNCRAFT

Molybdenum Vanadium Steel
Made in SEKI Japan

製造元

株式会社 サンクラフト
〒501-3264 岐阜県関市池尻1924
TEL 0575-22-5511 FAX 0575-22-5510
<http://www.suncraft.co.jp/>

mokam



関の
刃物