Michel BRAS

製品カタログ

目次

ブランドについて …… 3

ミシェル・ブラスについて …… 4

KAIグループについて …… 5

Knives …… 6

Quotidien …… 12

Mandoline …… 16

Graters/Slicers …… 22

Peelers …… 28

Scissors …… 30

Mill …… 32

Knife Block and others …… 36

デザインについて …… 39

美味にして美しい

「Michel BRAS」の“Beau & Bon”の世界へ

使う人すべてが、心豊かなクリエイターとなる。
料理と、そして人生の可能性を最大限に広げるブランド

豊かなインスピレーションと比類なき才能で料理界に新次元をもたらし、世界中の有名シェフたちへの多大な影響力でも知られるシェフ、ミシェル・ブラス。彼の理想のすべてを具現化したキッチンツールを揃えているのが、「Michel BRAS」ブランドである。

ミシェル・ブラスという卓越したアーティストと、刃物メーカーとしての技術と伝統を誇るKAIグループが、一切の妥協を許すことなく作り上げたラインナップは、圧倒的な品質の高さと洗練を極めた機能美が際立つ。

このブランドのアイテムを使う者は、繊細で軽やかな使い心地を楽しみながら、驚くほど創造性にあふれる料理の世界を体験するだろう。食材という生命そのものと会話をしているような気持ちになるだろう。そして、料理を作ること、味わうこと、それを大切な人々と分かち合うことの幸せに満ちた、心豊かな人生を祝福することとなる。

Michel Bras　ミシェル・ブラス

“一生に一度は味わうべき料理を生み出すシェフ”として、世界にその名を馳せるミシェル・ブラス。

2016年、美食の専門誌『ル・シェフ』が世界中から集めたミシュランの星付きシェフたち528名によって、「世界で最も影響力を持っているシェフ」に選出された彼は、あらゆる世代の名シェフたちから、唯一無二の存在としてリスペクトを集めているのだ。

彼は今も、シェフの座を受け継いだ息子のセバスチャン・ブラスと共に、常に料理界の最前線に立って進化を続けている。

彼らが愛してやまない地元、フランスのアヴェロン県のライヨル村にあるレストラン「ル・スーケ」では、彼らの料理を象徴する前菜ガルグイユや、デザートのクーラン・ショコラなどを始めとした独創的な一皿一皿で世界中の人々を魅了する。

2021年6月には、パリの新たなランドマークとなったブルス・ド・コメルスの最上階に、レストラン「ラ・アル・オ・グラン」をオープン。ブルス・ド・コメルスは、かつて穀物取引所 として使われていた歴史的建造物を、建築家の安藤忠雄が改装し、グッチなどを有するケリング社の創始者であり現代アートコレクターとしても名高いフランソワ・アンリ・ピノーが開いた美術館として注目を集める。レストランのインテリアは、フランスを代表するデザイナー、ブルレック兄弟が手がけた。

ブラス父子が、初めてパリに開いたこのレストランは、オープン前から大きな話題となり、誰もが一度は訪れたい新名所となっている。

1946年　アヴェロン県ガブリアック生まれ。
　　学業終了後、オーベルジュを経営していた母親のもとで本格的に料理の修業を始める。
　　同時に、料理に関する文献の研究、哲学や詩の世界の探求を進める。
1978年　母親から受け継いだ「ルーマズック」がゴーミヨの15ポイントを獲得。
1982年　ミシュランの一つ星を獲得。
1988年　ゴーミヨの19.5ポイントを獲得。
1992年　レストラン「ミシェル・ブラス」／現「ル・スーケ」をオープン。
1999年　ミシュランの三ツ星を獲得。
2002年　「ミシェル・ブラス　トーヤ ジャポン」をオープン（2020年に契約期間終了）。
2014年　アヴェロン県ロデスに「カフェ ブラス」をオープン。
2017年　ミシュランの三ツ星を返上（より自由な料理を目指すため）。
2021年　パリの現代アート美術館「ブルス・ド・コメルス」内にレストラン「ラ・アル・オ・グラン」をオープン。

KAIグループの“ものづくりの精神”

― 工芸品と工業製品の両立 ―

1908年、日本の岐阜県南部に位置する美濃地方の関市で創業した、KAIグループ。

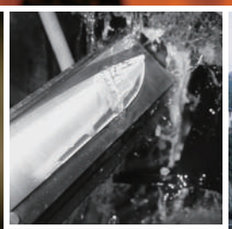
関市は、豊かな自然に満ちあふれ、良質な土と清浄な水に恵まれていることから、13世紀より刀の産地として発展してきた「刃物の街」である。関の日本刀は、歴史に名を轟かせる名将たちに高く評価されてきたことでも有名だ。

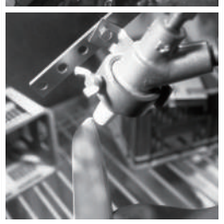
KAIグループは、800年以上に渡って優れた刃物を生み出してきたこの地の伝統と精神を大切にしながら、研ぎ澄まされた技術と美意識に裏打ちされた製品を作り出してきた。

Michel BRAS ブランドの製品は、一切の妥協を許すことなく、卓越した工業技術とクラフトマンシップを融合させて世に送り出している。製品の特徴に応じて、精緻を極めたテクノロジーと熟練した職人の手作業を、絶妙のバランスで組み合わせて製造しているのだ。

また、あらゆるプロセスにおいて、徹底した品質管理が行われる。たとえば、包丁の刃付けの後に行われるランダムチェックでは、刃先の形状や角度、厚みなどのデータをコンピュータに取り込み、μm（1000分の1ミリ）単位まで、その精度が確認される。

こうして作り出された製品は、その姿や形、使い心地など、いずれの要素においても他に類を見ない完成度を誇る。





Knives

10本の個性、広がる可能性

ブランドの原点であり、象徴でもある包丁のシリーズ。ミシェル・ブラスの理想が体現された、機能性と美の結晶である。

繊細な切れ味の刃体は、鋭さのある硬いステンレス鋼を、素材に対するしなやかな抵抗力をもたらす柔らかめのステンレス鋼で挟んだ3層構造。さらにチタンコーティングが施されている。

絹のような手触りのハンドルは、水や湿気に強い黒積層強化木で、日本の包丁に見られる栗型の断面が特徴。手によく馴染み、握っていることさえ忘れるような使い心地を実現した。

熟練した技術者による手作業を含め、全部で37にも及ぶ工程を経て完成する珠玉の包丁だ。

グッドデザイン賞 2005 受賞

1 あらゆる細かな作業のために

野菜の皮むきや、不要な部分を取り除く作業などに最適。

No.1

［品番］BK-0001 ［サイズ詳細］全長：180mm　刃渡り：80mm　刃厚：1.8mm　重量（鞘無）：65 ～ 75g

2 魚を中心に、デリケートなタッチが必要とされる作業のために

神経を使う細かな作業でも使う人の負担にならないよう、抑え気味にした刃体の幅が特徴。

No.2

［品番］BK-0002 ［サイズ詳細］全長：265mm　刃渡り：150mm　刃厚：2.0mm　重量（鞘無）：120 ～ 135g

3 崩れやすい素材を切るために

ハムやサーモン、肉や魚のテリーヌなどの崩れやすい素材に最適。
刃体の両面にくぼみを設けたことで、刃が自然に滑って美しいカットが可能。

No.3

［品番］BK-0003 ［サイズ詳細］全長：360mm　刃渡り：230mm　刃厚：2.0mm　重量（鞘無）：205 ～ 225g

4 野菜、果物、ハーブなどの調理に

さまざまな作業を的確に行える、刃の幅や刃線の曲線を持つ。

No.4

［品番］BK-0004 ［サイズ詳細］全長：280mm　刃渡り：160mm　刃厚：2.3mm　重量（鞘無）：175 ～ 195g

5 小さめの肉を切るために

刃線が緩やかな曲線を描いているため、食材の上を滑るように作業ができる。
テーブルの上で肉を切り分けるのにも最適。

No.5

［品番］BK-0005 ［サイズ詳細］全長：355mm　刃渡り：225mm　刃厚：2.5mm　重量（鞘無）：245 ～ 265g

包丁にはそれぞれ白木のケースが付属している。刃体は大切に保護され、内蔵されたマグネットにぴたりとフィットする。

6 大きめの肉を切るために

大きめの肉だけでなく、より細かな作業にも的確に対応できる。

No.6

［品番］BK-0006 ［サイズ詳細］全長：395mm　刃渡り：265mm　刃厚：2.5mm　重量（鞘無）：285 ～ 305g

7 テーブルナイフ

ライヨルの伝統的なナイフに、最も近いい大きさと形。
テーブルナイフに最適なだけでなく、大きめの肉でも切り分けることができる。

No.7

［品番］BK-0007 ［サイズ詳細］全長：212mm　刃渡り：107mm　刃厚：1.8mm　重量（鞘無）：70 ～ 80g

8 スムースな骨すきのために

骨に沿わせる動きを考慮し、しなりを持たせた刃体が特徴。
骨すきから、神経を取り除くような細かな作業までが、楽にこなせる。

No.8

［品番］BK-0016 ［サイズ詳細］全長：240mm　刃渡り：120mm　刃厚：2.5mm　重量（鞘無）：160 ～ 170g

9 あらゆるパンを切るために

独特な波刃の形状で、押した時も引いた時もパンをカットできる。
どんなタイプのパンでも、パンくずをほとんど出さないなめらかな切れ味が特徴。

No.9

［品番］BK-0017 ［サイズ詳細］全長：415mm　刃渡り：285mm　刃厚：2.0mm　重量（鞘無）：225 ～ 235g

10 切る・さばく・たたく、を自在に行うために

様々な作業を可能にするために、包丁とバットを一体化。
背に4mmの厚さがあるダイナミックな刃体。

No.10

［品番］BK-0018 ［サイズ詳細］全長：330mm　刃渡り：200mm　刃厚：4.0mm　重量（鞘無）：560 ～ 570g

［材質］ 切り刃：ハイカーボンステンレス刃物鋼
側金：ステンレススチール
刃体表面：チタンコーティング

柄：積層強化木
口金：ステンレススチール
尻金：ステンレススチール
ケース：天然木(楓)

［生産国］日本

ブランドの精神が息づくポイント

ミツバチ（口金部分）

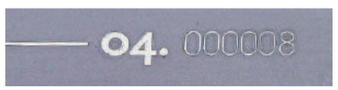
ミシェル・ブラスが育ち、レストラン「ル・スーケ」があるライヨルの地に古くから伝わるナイフには、必ずミツバチのマークがついている。口金には、そのミツバチの姿がシンプルなモチーフとしてあしらわれている。

アイテム・ナンバー（尻金部分）

それぞれの包丁の用途が一目でわかるように、ナンバーを刻印。レーザー印字ではなく、職人の手でひとつひとつ刻印されている。

シストルのマークとシリアルナンバー（刃体）

刃体には、オーブラックの高原のハーブ、シストルのシルエットと、世界に1本しかない“あなただけの包丁”であることを示すシリアルナンバーがほどこされている。



白木のケース

上質のハードメープル材のケースは、ライヨルの静謐な自然のイメージを彷彿とさせる。関市が育んできた800年以上の刃物の歴史や文化と調和する、美しく象徴的なマッチングといえる。

包丁7本セット

毎日の食卓の一皿も、特別な日のための料理も、より上質に楽しめる7本の包丁のセット。Aは、「Michel BRAS」ブランドの原点である7本で、野菜、肉、魚など、あらゆる食材に的確に対応する各種の包丁から、テーブルナイフとしても使えるNo.7までのラインナップ。Bは、肉を切るための包丁を1本にし、食卓で活躍するパン切りナイフNo.9を加えている。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

7本セット A

［品番］BK-0014

① ② ③ ④ ⑤ ⑦ ⑨

7本セット B

［品番］BK-0000

包丁10本セット

基本の7本の包丁に、骨すき用やパン切り、バットと一体化した包丁を加えた10本セット。どんな料理やシーンにも対応できる包丁のフルラインナップで、料理のバリエーションを広げ、格段にランクアップさせる。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

10本セット

［品番］BK-0019

［材質］ 切り刃：ハイカーボンステンレス刃物鋼
側金：ステンレススチール
刃体表面：チタンコーティング
柄：積層強化木
口金：ステンレススチール
尻金：ステンレススチール

［生産国］日本

※包丁7本セットと包丁10本セットには、各包丁の白木のケースはついておりません。

Quotidien

Quotidien

もっとも身近な料理のパートナー
「コティディアン」

本ブランドのラインナップの中で、最もカジュアルで気軽に使える包丁として誕生した、「Quotidien」（コティディアン）。フランス語で、“毎日の”“日常の”を意味する「コティディアン」と名付けられている通り、カジュアルな毎日の料理に活躍する３本だ。

繊細なフォルム、チタンコーティングされた刃体、手作業で作られたハンドルなど、丁寧に仕上げられている。

初めて「Michel BRAS」の製品を使う人のためのエントリー・モデルとしても、あるいは、すでにブランドの魅力を知り尽くしている人のための日常使いとしても最適。

Quotidien

1　初めての「Michel BRAS」にぴったりの果物ナイフ。野菜の下ごしらえにも最適。

Quotidien No.1 (S)

［品番］BK-0025 ［サイズ詳細］全長：180mm　刃渡り：78mm　全幅：21mm　重量：約57g

2　野菜から魚まで、あらゆる種類の作業に対応。

Quotidien No.2 (M)

［品番］BK-0026 ［サイズ詳細］全長：235mm　刃渡り：121mm　全幅：23mm　重量：約74g

3　野菜の千切りや薄切りなど、好みの作業が自在にできる。

Quotidien No.3 (L)

［品番］BK-0027 ［サイズ詳細］全長：278mm　刃渡り：150mm　全幅：27mm　重量：約96g

［材質］
刃：ハイカーボンMV ステンレス刃物鋼　鋲：ステンレススチール
柄：積層強化木　刃体表面：チタンコーティング

［生産国］日本

※Quotidienは、無償研ぎ直しサービスはしておりません。ご了承ください。

Mandoline

La Mandoline

食材の姿を自在に変えて、よりスピーディーでクリエイティヴな料理を

キッチンで、まるで王者のような風格を放つマンドリン。５種類の替刃と、食材の厚さを最大10mmで自由に調節できる機能を合わせれば、驚くほど多様なスライスや千切りが可能になる。

透けるほど薄いスライスから、しっかりした厚みのあるスライス、動きのあるワッフルカットなど、さまざまなバリエーションはとても美しく、効率の良い調理が楽しめる。

本体上部に取り付けられたノブを回転させることで、昇降デッキがスムースに上下に動き、スライスする食材の厚みを最大10mmまで設定可能。

また、スライス刃とジュリエンヌ刃を組み合わせて使用すれば、３種類のカット幅（3mm、7mm、10mm）の千切りができる。

食材を固定し、指をガードするフードカートの使用で、安心・安全な調理が行える。

reddot award 2015
winner
レッド・ドットデザイン賞 2015 受賞

German Design Award
WINNER 2015
ドイツデザイン賞 2015 受賞

DESIGN PLUS
デザイン・プラス賞 2015 受賞

Mandoline

La Mandoline

［品番］BK-0222

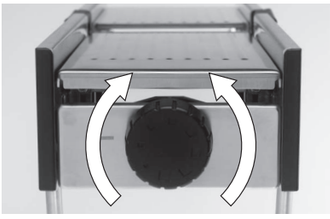
［セット内容］本体、マンドリン替刃セット、フードカート

本体

［材質］
金属部：ステンレススチール
ノブ・側面樹脂部・裏側樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）
ロック部：ポリアセタール（耐熱温度140度）、滑り止め：シリコーンゴム

［サイズ詳細］
<スタンド折りたたみ時>
サイズ：430mm（長さ）x 130mm（幅）x 80mm（高さ）
<スタンド引き出し時>
サイズ：400mm（長さ）x 130mm（幅）x 245mm（高さ）
重量：1700g（刃を含まない）

［生産国］日本



デッキを昇降させることで、カットする食材の厚さを最大10mmまで調節可能。段階的な調節とは異なり、より自由に厚さを設定できるため、料理の創造性が飛躍的に高まる。
ノブを時計回りに回転させると昇降デッキが上がり、刃との幅が狭くなって、より薄いカットになる。逆に、反時計回りの方向に回転させると、より厚いカットになる。

マンドリン替刃セット

スライス刃、波刃、スライス刃と合わせて使用するジュリエンヌ刃３種、
計５種の替刃のセット。専用ケース付き。

専用ケース

［材質］
ケース：ポリプロピレン（耐熱温度110度）
トレイ：ポリスチレン（耐熱温度70度）

スライス刃

［材質］
金属部：ステンレス刃物鋼
樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）

［生産国］日本

波刃

［材質］
金属部：ステンレス刃物鋼
樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）

［生産国］日本

ジュリエンヌ刃

［材質］
金属部：ステンレススチール
樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）

［生産国］日本

マンドリン替刃セットは、単体でも販売しています。

［品番］BK-022201

フードカート

フードカートは、マンドリンに付属しています。

［材質］
金属部：ステンレススチール
樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）

［サイズ詳細］サイズ：145mm x 145mm x 65mm

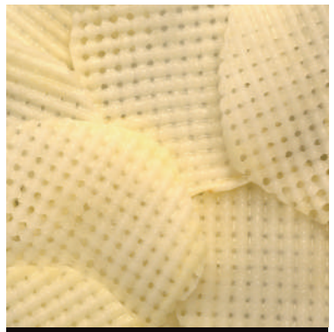
［生産国］日本

Mandoline

マンドリンによるカット例

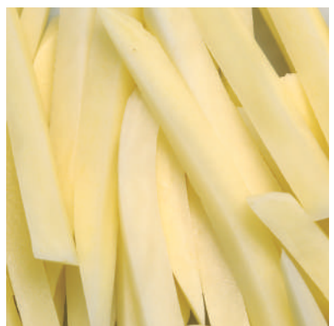
スライス
使用刃：スライス刃

ウェーブカット
使用刃：波刃



ワッフルカット
使用刃：波刃

幅3mmの千切り
使用刃：スライス刃+ジュリエンヌ刃3mm



幅7mmの千切り
使用刃：スライス刃+ジュリエンヌ刃7mm

幅10mmの千切り
使用刃：スライス刃+ジュリエンヌ刃10mm

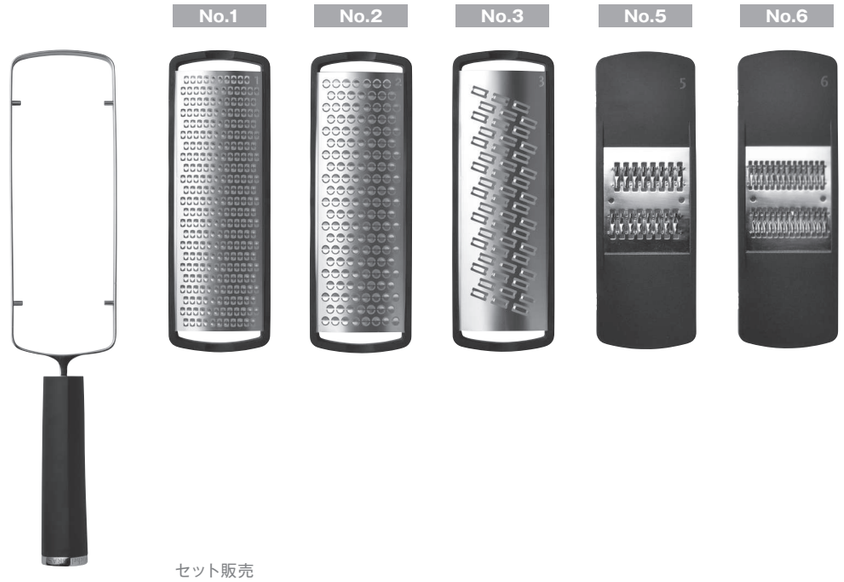
Mandoline

Graters / Slicers

5 expressions

サンク・エクスプレッション

フレームとハンドルからなる本体と、5種類の替刃
（グレーター 3種、ジュリエンヌ2種）のセット。
替刃を使い分けることで、料理の表現の幅が大きく広がる。
5 expressionというネーミングは、
個性にあふれた料理を生み出すことの大切さを伝える、
ミシェル・ブラスからのメッセージともいえる。



セット販売
本体（フレームとハンドル）、替刃No.1、No.2、No.3、No.5、No.6

［品番］BK-0221

5 expressions
替刃

グレーター

3種とも、往復の両方で食材をけずる構造のため、
食材を往復ストロークさせることで、効率の良い作業ができる。

替刃１　乾燥した食材を粉砕するために。根菜をきめ細かくおろすことにも適している。
替刃２　本格的なおろし作業用。粗いキメから細かいキメまで、さまざまなバリエーションのけずりかたができる。
替刃３　あらゆる食材を優しくけずる。軽やかで繊細な、美しい薄片に。

替刃 1

［品番］BK-0214

替刃1：三角 2.4mm

替刃 2

［品番］BK-0215

替刃2：丸 3.7mm

替刃 3

［品番］BK-0216

替刃3：リボン 9.8mm

［サイズ詳細］
サイズ：178mm（全長）x 60mm（全幅）
重量：40g

［材質］
刃部：18-8 ステンレススチール
刃フレーム部：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）
保護キャップ：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）

［生産国］日本

替刃は単体でも販売しています。

ジュリエンヌ

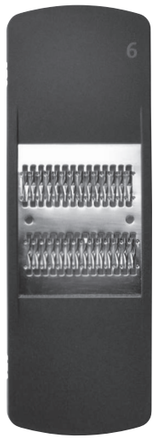
それぞれ約２mmと約1mmの細かな幅で、
食材を細切りに。

替刃５　巾約2mmの線切り。
替刃６　巾約1mmの線切り。

替刃 5

［品番］BK-0218

替刃5：巾約2mm



替刃 6

［品番］BK-0219

替刃5：巾約1mm

［サイズ詳細］
サイズ：178mm（全長）x 60mm（全幅）
重量：50g

［材質］
刃部：ステンレススチール
刃フレーム部：ABS 樹脂（耐熱温度 100度）
保護キャップ：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）

［生産国］中国

替刃は単体でも販売しています。

本体

フレームとハンドルからなる本体。
替刃はワンタッチで付け替えが可能。

［サイズ詳細］
310mm（全長）x 64mm（全幅）
重量：150g

［材質］
フレーム部：18-8 ステンレススチール
口金・尻金：18-8 ステンレススチール
ハンドル部：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）
熱可塑性エラストマー（耐熱温度 80度）

［生産国］中国

Graters / Slicers

Petite Mandoline

プティ　マンドリン

調節可能なプレートがポイントのプティ　マンドリン。プレートは、スライスする食材の厚さを、約0.3mmから1mmという細かさで自由に調節できる。その高い精度と切れ味の鋭さは、他に類を見ないといえるレベルを実現。トリュフなどを初めとした小さな食材を、より繊細で美しく仕上げることができる。フレームとハンドルからなる本体とのセット。

［品番］BK-0212

［サイズ詳細］
310mm（全長）x 64mm（全幅）
重量：270g

［生産国］日本

裏面のレバーを動かして、
食材の厚さを調節できる。

替刃 4

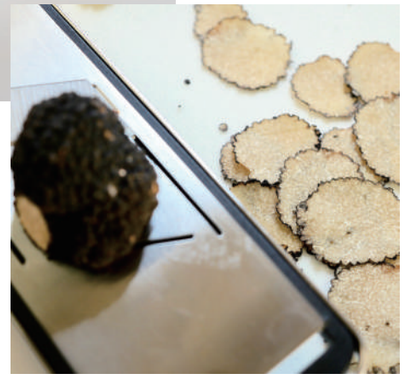
［品番］BK-0217

［サイズ詳細］
サイズ：178mm（全長）x 60mm（全幅）
重量：120g

［材質］
本体
フレーム部：18-8 ステンレススチール
口金・尻金：18-8 ステンレススチール
ハンドル部：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）
熱可塑性エラストマー（耐熱温度 80度）
替刃
刃部：ステンレス刃物鋼
可変プレート：ステンレススチール
カバー・スライドレバー・刃フレーム部・ロックレバー：
ABS 樹脂（耐熱温度 100度）
保護キャップ：ポリプロピレン（耐熱温度 110度）

［生産国］日本

替刃は単体でも販売しています。



Peelers

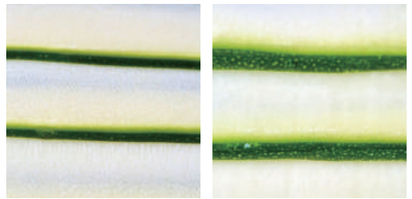
食材の表情を自在に操る２種のピーラー

I peeler

どんなに細かな作業も自由自在にできるI型。
シンプルに皮むきをすることさえも、
アーティスティックに感じさせる。
厚刃と薄刃の２種を用意。

［品番］BK-0201

［サイズ詳細］
サイズ：176mm（全長）x 25mm（全幅）
重量：62g



T peeler

4種の替刃があり、調理の幅を大きく広げるT型。
同じ食材でも、様々な質感や表情を引き出して、
料理のレベルを格段に高める。
替刃は、厚刃と薄刃、千切りができる
ジュリエンヌの２種を用意。

［品番］BK-0204

［サイズ詳細］
サイズ：174mm（全長）x 78mm（全幅）
重量：90g

［材質］
刃体：ステンレス刃物鋼
刃体以外の金属部分：ステンレススチール
ハンドル樹脂部：熱可塑性エラストマー（耐熱温度 90度）
ポリプロピレン（耐熱温度 110度）
保護カバー：ポリエチレン（耐熱温度 80度）

［生産国］日本

Scissors

食材を的確にとらえてカットする、2種のキッチンハサミ

Petits Ciseaux

プティ シゾー

鋭角に整えられた刃をもつ、鋭い切れ味の小さめサイズ。
細かい作業や料理の仕上げを、デリケートに美しくこなせる。

［品番］BK-0202

［材質］
刃体：ステンレス刃物鋼
刃体以外の金属部分：ステンレススチール
ハンドル樹脂部：熱可塑性エラストマー
ポリプロピレン　（耐熱温度100度）

［サイズ詳細］
サイズ：203mm（全長）x 77mm（全幅）
重量：108g

［生産国］ 日本

Grands Ciseaux

グラン シゾー

マイクロセレーションをほどこした刃で、
食材をしっかりととらえるタフなタイプ。
食材の骨や甲殻などもカットできる。

刃体以外にも、食材をとらえる部分が二ヶ所ある。
刃体部分にある骨切り（半月型のくぼみ）は、
食材をより的確にとらえられるよう、刃体の両方に設けている。
また、刃体とハンドルの間のクルミ割りが、
骨や甲殻をしっかりとらえて割る。

［品番］BK-0203

［材質］
刃体：ステンレス刃物鋼
刃体以外の金属部分：ステンレススチール
ハンドル樹脂部：熱可塑性エラストマー
ポリプロピレン　（耐熱温度100度）

［サイズ詳細］
サイズ：232mm（全長）x 85mm（全幅）
重量：156g

［生産国］ 日本

Mill

Le Moulin

さまざまな食材を繊細に粉砕して、新しい食感と仕上がりを

多様な食材を粉砕する「Le Moulin（ル・ムラン）」。スパイスやハーブから、乾燥させたキノコや野菜、砕いたコーヒー豆などまで、硬い食材のみならず、ややソフトなものにも的確に対応する。

鋭く繊細な切れ味の刃が、バランス良く押し出される食材をしっかりとらえて粉砕。また、粒度調節リングを回転させることで、粉砕する食材の粒度を9段階という細かさで設定できる。この精度の高さが、正確で繊細なパフォーマンスを可能にすると共に、同じ素材であっても、粒度の設定を変えるだけで、ニュアンスの異なる香りや料理とのマッチングが楽しめる。

※「ル・ムラン」は特許を取得しています。
特許第 6731516 号

reddot winner 2021
レッド・ドットデザイン賞 2021 受賞

Le Moulin

Le Moulin

［品番］BK-0220

［材質］
本体 :18-8 ステンレススチール、ABS 樹脂（耐熱温度 70 度）
ネジ :18-8 ステンレススチール
フタ :ABS 樹脂（耐熱温度 70 度）
粒度調節リング :ABS 樹脂（耐熱温度 70 度）
シャフト :18-8 ステンレススチール、ポリアセタール（耐熱温度 110 度）
フィン : ポリアセタール（耐熱温度 110 度）
外臼 : セラミック、ABS 樹脂（耐熱温度 70 度）
内臼:セラミック、ポリアセタール（耐熱温度110度）
内臼ストッパー : ポリプロピレン（耐熱温度100度）

［サイズ詳細］
57mm（直径）x 178mm（全長）
重量 : 307g

［生産国］ 日本

フィンによってバランス良く押し出された食材を、
鋭く繊細な切れ味のセラミック製の外臼と中臼の刃が、美しく粉砕する。
また、「ル・ムラン」は、分解して洗浄することができる。

ミシェルとセバスチャンの手による、「ル・ムラン」使用の調理例

「ル・ムラン」で粉砕した食材の美しさ、料理の仕上がりイメージが伝わる調理例。
パリのレストラン「ル・アル・オ・グラン」では、彼らが考案した数種類のミックスを用意し、
前菜からメイン、デザートに至るまで、ゲストの前で仕上げる。

ひよこ豆のメレンゲとフェンネルのクリーム、アプリコットの蜂蜜、赤スグリのジュース添え
「ル・ムラン」使用の食材：シナモンや八角などのウォームスパイスの組み合わせ

ペースト状の豆に新鮮なスプラウトや野菜をトッピングした、パリッとした定番のスターター
「ル・ムラン」使用の食材：コリアンダーや乾燥オレンジピールなどを使った柑橘系の組み合わせ

グラノーラとオリーブ、エスプレット、バジルを使った野菜のコンフィのパン
「ル・ムラン」使用の食材：クミンやフェンネルなどがベースのアニス系の組み合わせ

クラッカン&キヌアに、パンとアンチョビのムースを添えた鶏胸肉のグリル
「ル・ムラン」使用の食材：さまざまな胡椒をベースにしたペッパー系の組み合わせ

結晶化したオーツ麦の黒胡椒風味のボタン茸の肉詰め
「ル・ムラン」使用の食材：ブラックカルダモンやスモークパプリカベースの、香ばしい組み合わせ

Le Moulin

Knife Block
and others

Bloc à couteaux en bois

ナチュラルで優しい存在感のある、ブナ材のナイフブロック

ミシェル・ブラスが愛するオーブラックの大地を思わせる、あたたかみのある雰囲気を持つブロック・ア クト アン ボワ。ナチュラルな風合いが魅力の白木の中でも、木目のシンプルさが特徴の上質なブナ材を使用。表面には、ナチュラルな木質を損なうことなく吸湿を防ぐ塗装が施されている。

長さや大きさの異なる7本の包丁をコンパクトに収納できるだけでなく、まるでオブジェのような美しさが楽しめる。ふたつのブロックは独立しているので、好みに合わせて自由に配置することでキッチンの表情も変わる。

No.1 ～ No.5、No,7、No,9の7本の包丁がセットできる。
No.9（パン切りナイフ）もセットできるようになり、より便利にバージョンアップした。

ナイフブロック（7本用）

［品番］BK-0000

［材質］本体：天然木（ウレタン塗装）ゴム足：ポリウレタン

［サイズ詳細］
ブロック（高） 000mm（縦）x 000mm（横）x 000mm（高さ）
ブロック（低） 000mm（縦）x 000mm（横）x 000mm（高さ）
重量：約0000 g

［生産国］日本

Knife Block and others

Le Fusil

優れた研磨力を実現した、ル・フュジ

30cmという長いストロークで包丁を研ぐことができる研ぎ棒。表面にダイヤモンド粒子を施し、繊細な研磨力を実現した。ハンドルは、包丁シリーズと同様の栗型なので、握りやすくスムースに研ぐことができる。

［品番］BK-0022

［材質］
研ぎ部（本体）：ステンレススチール
研ぎ部（表面）：工業用ダイヤモンド電着処理
ハンドル：積層強化木
その他の金属部分：ステンレススチール
保護ケース：ポリエチレン

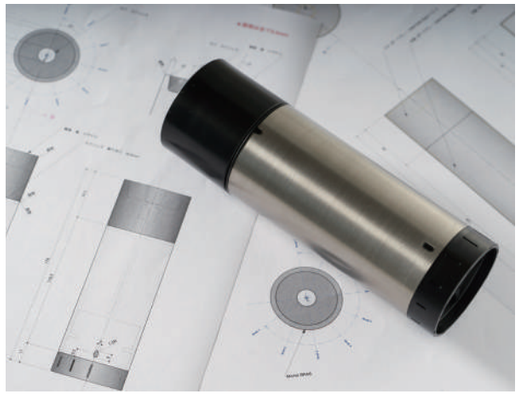
［サイズ詳細］
サイズ：415mm（長さ）x 26mm（幅）
重量：204g

［生産国］日本

Knife Block and others

“Less is more”の姿勢で取り組むデザイン

製品からパッケージまで、このブランドのデザインを手がけているイガラシデザイン スタジオ。彼らの仕事はまず、ミシェル・ブラスとセバスチャン・ブラスが持つあらゆる情報や環境を、最大限に吸収することから始まる。そして、ふたりの考え方と美意識を凝縮し、デザインとして可視化していく。
スタジオを主宰する五十嵐久枝は、ミシェルとセバスチャンが抱く高い理想と、KAIグループの卓越した技術とが融合した先にこそある“ハッピーエンド”の可能性を追求してきた。彼女が常に心がけているのは、デザインとしての美しさと機能性を両立させるための“Less is more”の精神だ。ブラス父子との話し合いや試作を重ねる中で、余計なものは一切ない、真の美しさを持った完成度の高いデザインにブラッシュアップする。
こうしたコラボレーションの結果として、「ラ・マンドリン」や「ル・ムラン」のレッド・ドット賞を初めとした多数の世界的なデザイン賞の受賞がもたらされた。今後も、これまで構築されてきたブランドの世界観を大切にしながら、より美しさと幸せをもたらすデザインを生み出していく。



五十嵐久枝
（イガラシ デザイン スタジオ主宰）
プロダクツ、インテリア、空間デザインなど幅広いジャンルで活動する、日本を代表するデザイナーのひとり。デザイン界のレジェンドと謳われる倉俣史朗が主宰したクラマタデザイン事務所勤務を経て、1993年にイガラシデザインスタジオを設立。2002年よりグッドデザイン賞委員、2010年より武蔵野美術大学教授を務める。

貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5
お客様相談室 電話（03）3862-6410
受付時間 9:00～12:00・13:00～17:00
（土・日・祝日を除く）
https://www.kai-group.com

kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586, Japan
Tel: +81 (0) 3 3866 3741
Fax: +81 (0) 3 3864 1439
https://www.kai-group.com/global/en

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Tel: +49 (0) 212 23 23 80
Fax: +49 (0) 212 23 23 899
https://www.kai-europe.com

kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi,75015, Paris, France
Tel: +33 (0) 9 73 87 36 80
Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41
https://www.kai-europe.com

kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.
Tel: +1 503 682 1966
Fax: +1 503 682 7168
https://www.kaiusa.com