



Michel BRAS

製品カタログ

## 目次

ブランドについて .....	3
ミシェル・プラスについて .....	4
包丁 .....	5
マンドリン .....	11
グレーターシリーズ .....	16
ピーラー .....	22
ハサミ .....	24
Quotidien .....	26
Le Moulin .....	29
包丁関連製品 .....	33
カトラリー .....	38

美味にして美しい

# 「Michel BRAS」の“Beau & Bon”の世界へ



## 使う人すべてが、個性あふれるクリエイターとなる。 料理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・プラス。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・プ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、驚くほど多様で創造性に満ちた料理の世界を作っていることに気づくだろう。そして、料理と共に、自分自身の新たな才能を味わう喜びに満たされる。



## Michel Bras ミシェル・ブラス

1946年、フランス中南部のアヴェロン県生まれ。オーブラック地方のライヨルの村で、母親が経営していたオーベルジュ「ルーマズック」を手伝いながら、料理人としての道を踏み出す。他の多くのシェフたちのように各地のレストランを渡り歩く修行はせず、愛するオーブラックの地でほぼ独学で自分の料理の世界を確立した。

1992年にはレストラン「ミシェル・ブラス」をオープンし、1999年にミシュランの三つ星を獲得して以来、2016年までそれを維持し続けた（2017年に、自分たちの信じる料理と、もてなしのスタイルを重視するために、三つ星を返上）。日本の北海道に支店「プラス トーヤ ジャポン」がある。

現在ではレストランの名を「ル・スーケ」とし、2009年からはシェフの座を息子のセバスチャン・ブラスに託して、食に関する多様な活動を精力的に行っている。

- 1946年 アヴェロン県ガブリヤック生まれ。  
学業終了後、母親の元で本格的に料理の修行を始める。  
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 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。
- 1986年 ミシュランの二つ星を獲得。
- 1987年 ゴーミヨの19ポイントを獲得。
- 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」をオープン。
- 1999年 ミシュランの三つ星を獲得。
- 2002年 「プラストーヤ ジャポン」をオープン。
- 2014年 アヴェロン県ロデスに「カフェ プラス」をオープン。



# 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・ブラスの理想が体现された、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。





- 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

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





## 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、最も近い大きさと形。  
テーブルナイフに最適だけでなく、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の特徴。  
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・プラスが育ち、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。

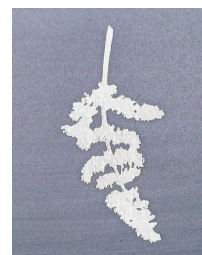
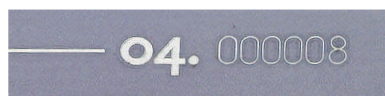


### アイテム・ナンバー (尻金部分)

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、ライヨルの美しく静謐な自然のイメージを彷彿させる。刃体を大切に保護し、内蔵されたマグネットでぴたりとフィットする。





### テーブルナイフの3本セット

ミシェル・プラスが愛するライヨルの地に古くから伝わるライヨル・ナイフに最も近い形状のテーブルナイフNo.7の3本セット。キッチンだけでなく、食卓もクリエイティブに演出する。心のコもったギフトとしても最適。ミシェル・プラスが愛してやまない、テーブルナイフを、ハードメープル材の木箱に3本セットしました。

#### No.7 3本セット

[品番] BK-0010



### 包丁7本セット

「Michel BRAS」ブランドの原点でもある、7本の包丁のセット。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までが揃う。このセットがあれば、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本セット

[品番] BK-0014



### 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、パ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。

#### 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

※本セットには、各包丁の木製ケースはついておりません。ご了承ください。





# Mandoline

## 食材の姿を自在に変えて、 よりスピーディーで クリエイティブな料理を

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。

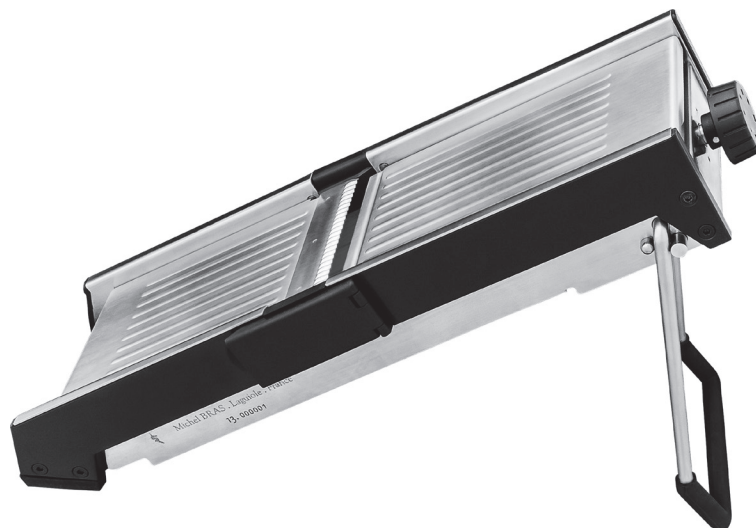
透けるほど薄いスライスから、しっかりした厚みのあるスライス、動きのあるワッフルカットなど、さまざまなバリエーションはとても美しく、効率の良い調理が楽しめる。

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ズに上下に動き、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ス刃を組み合わせれば、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。





[品番] BK-0206

[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）× 130mm（幅）× 80mm（高さ）

<スタンド引き出し時>

サイズ：400mm（長さ）× 130mm（幅）× 245mm（高さ）

重量：1700g（刃を含まない）

[生産国] 中国



# 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] 中国



## ジュリエヌ刃

[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

マンドリンに付属するだけでなく、単体でも販売しています。

[品番] BK-020601



## 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

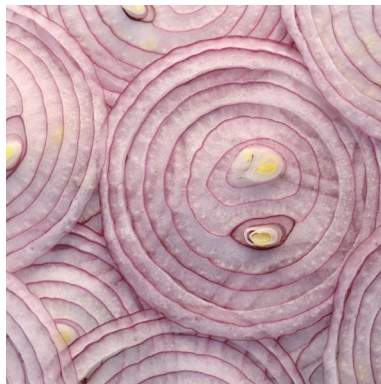
樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）

[サイズ詳細] サイズ：145mm x 145mm x 65mm

[生産国] 中国



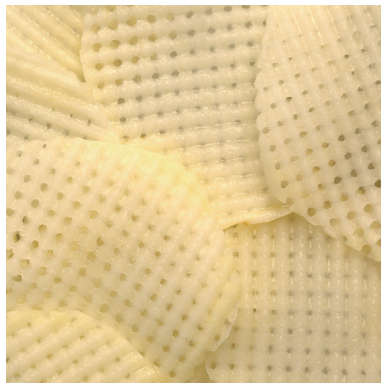
## マンドリンによるカット例



**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+ジュリエヌ刃3mm



**幅7mmの千切り**  
使用刃：スライス刃+ジュリエヌ刃7mm



**幅10mmの千切り**  
使用刃：スライス刃+ジュリエヌ刃10mm





# Grater series



## 洗練された食感を実現する グレーターシリーズ

フレームとハンドルからなる本体に、グレーター3種、マイクロサイザー、ジュリエヌ2種の計6種の替刃をセットして使い分けることで、料理の表現の幅を大きく広げることができるグレーターシリーズ。

3種のグレーターは、チーズなどだけではなく、さまざまな食材を軽やかに細かくすりおろして、料理により繊細で美しい印象を与える。

マイクロサイザーは、調節可能なプレートを設けたことで、スライスする食材の厚さを、約0.3mmから約1mmという細かさでの調節が可能。その高い精度と切れ味の鋭さは、他に類を見ないレベルとなっている。

2種のジュリエヌは、それぞれ約2mmと約1mmの幅で食材を細切りに。さまざまな食材の持ち味を繊細に引き出す。



# 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 乾燥した食材を粉碎するために、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。  
粗いきメから細かいきメまで、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。



## グレーターセット

3種のグレーター替刃と、  
替刃をセットする本体のセット。

[品番] BK-0205

[サイズ詳細]

替刃セット時:

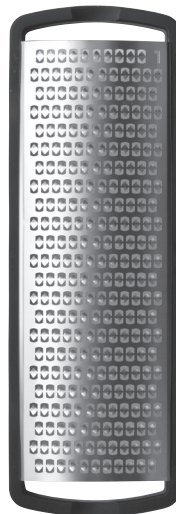
310mm (全長) x 64mm (全幅)

重量: 190g

替刃:

178mm (全長) x 60mm (全幅)

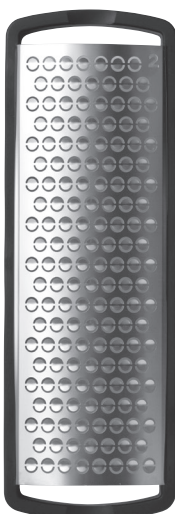
重量: 40g



## 替刃 1

[サイズ詳細]

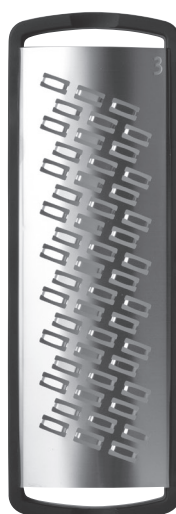
替刃1: 三角 2.4mm



## 替刃 2

[サイズ詳細]

替刃2: 丸 3.7mm



## 替刃 3

[サイズ詳細]

替刃3: リボン 9.8mm



[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: 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



## マイクロサイザー

調節可能なプレートで、スライスする食材の厚さを、約0.3mmから約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。



### マイクロサイザーセット

マイクロサイザー替刃と、替刃をセットする本体のセット。

[品番] BK-0212

[サイズ詳細]

替刃セット時：310mm (全長) x 64mm (全幅)

重量：270g

替刃：

178mm (全長) x 60mm (全幅)

重量：120g



### 替刃 4

[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



# ジュリエヌ

それぞれ約2mmと約1mmの細かな幅で、食材を細切りに。



## ジュリエヌセット

2種のジュリエヌ替刃と、替刃をセットする本体のセット。

[品番] BK-0213

[サイズ詳細]

替刃セット時:

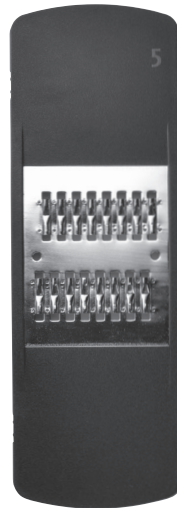
310mm (全長) x 64mm (全幅)

重量: 200g

替刃:

178mm (全長) x 60mm (全幅)

重量: 50g

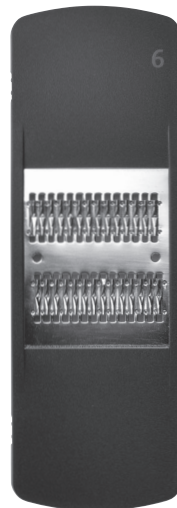


## 替刃 5

[サイズ詳細]

サイズ: 178mm (全長) x 60mm (全幅)

重量: 50g



## 替刃 6

[サイズ詳細]

サイズ: 178mm (全長) x 60mm (全幅)

重量: 50g



[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



## グレーターシリーズのセットと替刃

グレーターシリーズは、各セットでの販売だけでなく、  
すべての替刃を単体で販売しています。



### セット販売

グレーターセット：フレームとハンドルからなる本体と、No.1、No.2、No.3の3枚の替刃

マイクロサイザーセット：フレームとハンドルからなる本体と、No.4の替刃

ジュリエンスセット：フレームとハンドルからなる本体と、No.5、No.6の2枚の替刃





# Peelers

# 食材の表情を自在に操る2種のピーラー

## I

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、アーティストティックに感じさせる。

厚刃と薄刃の2種を用意。



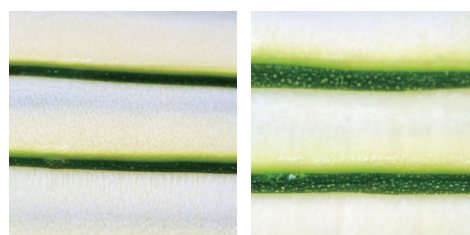
### I型 ピーラー

[品番] BK-0201

[サイズ詳細]

サイズ：176mm(全長) x 25mm(全幅)

重量：62g



## T

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ヌの2種を用意。



### T型 ピーラー

[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

1

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。



## 鋏(小) No.1

[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（耐熱温度100度）  
ポリプロピレン

[サイズ詳細]

サイズ：203mm（全長）× 77mm（全幅）

重量：108g

[生産国] 日本

2

マイクロセレーションをほどこした刃で、食材をしっかりに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。



## 鋏(大) No.2

[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（耐熱温度100度）  
ポリプロピレン

[サイズ詳細]

サイズ：232mm（全長）× 85mm（全幅）

重量：156g

[生産国] 日本





# Quotidien

## もっとも身近な料理のパートナー

# 「Quotidien」

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。





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 鋏：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。





# Le Moulin

## さまざまな食材を繊細に粉碎して、 新しい食感と仕上がりを

多様な食材を粉碎する「Le Moulin<sup>ル・ムラン</sup>」。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碎。また、粒度調節リングを回転させることで、粉碎する食材の粒度を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





[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

※食材の大きさによって、挽きにくい場合があります。

目安として直径 8mm 未満にしてから使用してください。

※胡麻、ナッツ類など油分の多い食材を挽くと、目詰まりの原因になります。

ご注意ください。



# ミシェル・ブラス自身の手による、 「ル・ムラン」使用の調理例

「ル・ムラン」で粉碎した食材の繊細な美しさ、  
料理の仕上がりイメージがリアルに伝わる、ミシェル・ブラスによる調理例。



**ブロッコリーとチーズのクリームスープ**  
「ル・ムラン」使用の食材：乾燥玉ねぎ、乾燥ネギ。



**スナップエンドウの一品**  
「ル・ムラン」使用の食材：カッテージチーズ、チャールビル、アニスシード、フェネル、グリーンアニス、クミンなど。アクセントとして豆のフレーク。



**カリフラワーとブロッコリーの一品**  
「ル・ムラン」使用の食材：蕎麦の実やレンズ豆。



**魚と若ネギとオリーブオイルの一品**  
「ル・ムラン」使用の食材：乾燥させた2種のエビ、乾燥させた海藻。



**ビーフステーキ**  
「ル・ムラン」使用の食材：数種類の胡椒、乾燥玉ねぎ。



**ストロベリータルト**  
「ル・ムラン」使用の食材：山椒の実と葉、ココナッツ。







# Accessories and others

## Block Type L

# アーティスティックな存在感のナイフブロック

直方体の黒いブロックとL字型の白いブロックからなる「Type L」は、前衛的ともいえるアーティスティックな存在感が特徴。ふたつのブロックを組み合わせたり、別々に配置したり、オブジェのような楽しみ方も可能。

素材にはデュポン™コーリアン®を使用し、水や汚れに強い上に、美しいシームレスな仕上がりを実現した。

黒のブロックには、大ぶりのNo.3、No.5、No.6の包丁を、  
白のブロックには、小ぶりのNo.1、No.2、No.4、No.7をセットできる。



### ナイフブロック (L・コーリアン)

[品番] BK-0012

[材質] デュポン™コーリアン®メタクリル樹脂強化無機材

[サイズ詳細]

ブロック(黒) 124mm(縦) × 124mm(横) × 300mm(高さ)

ブロック(白) 128mm(縦) × 138mm(横) × 175mm(高さ)

重量: 約3590g

[生産国] 日本



## Block Type II Block Type IL

# ナチュラルで優しい雰囲気、メイプル材のナイフブロック

包丁のケースと同様の上質のハードメイプル材を使用し、美しい木目を生かして仕上げた「Type II」と「Type IL」は、ミシェル・プ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表情が特徴。

表面には、吸湿を防ぎながらもナチュラルな木質を損なうことのない塗装がほどこされている。

No.1～No.7の7本用と、No.1～No.10まで収納できる10本用の2種がある。



高いブロックには、大ぶりなNo.3、No.5、No.6の包丁を、低いブロックには、小ぶりなNo.1、No.2、No.4、No.7をセットできる。

### ナイフブロック (II・7本用)

[品番] BK-0015

[材質] ハードメイプル材

[サイズ詳細]

ブロック(高) 160mm(縦) × 116mm(横) × 300mm(高さ)

ブロック(低) 160mm(縦) × 96mm(横) × 175mm(高さ)

重量: 約1900g

[生産国] 日本



高いブロックには、大ぶりなNo.3、No.5、No.6、No.9の包丁を、低いブロックには、小ぶりなNo.1、No.2、No.4、No.7、No.8、大型のNo.10をセットできる

### ナイフブロック (IL・10本用)

[品番] BK-0020

[材質] ハードメイプル材

[サイズ詳細]

ブロック(高) 117mm(縦) × 156mm(横) × 295mm(高さ)

ブロック(低) 218mm(縦) × 220mm(横) × 220mm(高さ)

重量: 約2700g

[生産国] 日本

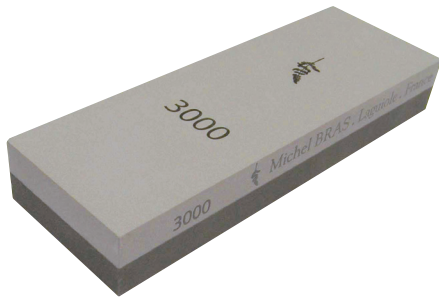


## 砥石

# 「Michel BRAS」の包丁の切れ味を理想的に保つ砥石

刃体を最高の状態に保てるよう、キメの異なる2種類の砥石(1000番と3000番)を両面にセット。1000番の面で研いだ後、よりキメの細かい3000番の面で仕上げること、鋭く繊細な切れ味がキープできる。

3000番は、特殊な製法によって天然砥石と人工砥石の優れた部分だけを融合して作られているため、非常に精度の高い刃先に整えることが可能。



### 砥石

[品番] BK-0011

[材質]

人造砥石(中砥石:1000番 仕上げ砥石:3000番)

[サイズ詳細]

サイズ:205mm(長さ)×70mm(幅)×30mm(厚み)

重量:915~935g

[生産国] 日本

## 研ぎ棒

# ダイヤモンド粒子で、優れた研磨力を実現

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、握りやすくスムーズに研ぐことができる。



### 研ぎ棒

[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)×26mm(幅)

重量:204g

[生産国] 日本



## まな板

# ナチュラルな存在感の無垢材のまな板

オーブラックの自然をイメージさせる白木のまな板は、上質なヒノキで作られている。集成材ではなく、天然の木材を使用しているため、表面の削り直しも可能。また、5枚の無垢材が継ぎ合わされているため、木目の変化が美しいだけでなく、反りや収縮などの変形もしにくい。

メンテナンスサービス（削り直し）に関しては、お問い合わせフォームからお願いします。



### まな板

[品番] BK-0021

[材質] ひのき

[サイズ詳細]

サイズ：480mm（長さ）× 300mm（幅）× 30mm（厚み）

重量：約2000g

[生産国] 日本





# Cutlery

## エレガントで上質な 食卓を演出するカトラリー

キッチンだけでなく、テーブル上でも「Michel BRAS」の世界観を味わえるカトラリーは、ナイフ、フォーク、スプーン、コーヒースプーン、カトラリーレストの5アイテム。

包丁シリーズとの共通性が大切にされたイメージに加え、日本の箸を思わせる、優雅で細長いハンドルも特徴的だ。

また、刃体の背が刃先に向かって下がっていくラインのナイフは、ミシェル・ブラスが愛してやまない「ライヨル・ナイフ」に限りなく近いフォルムとなっている。

そんなカトラリーを、丸太をイメージしたカトラリーレストにセットするだけで、料理をさらに美味しくする演出が完成する。





スプーン



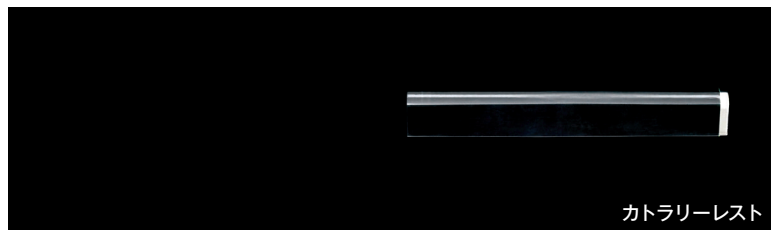
フォーク



ナイフ



コーヒースプーン



カトラリーレスト

### カトラリー セット

[品番] BK-0101

[材質]

スプーン・フォーク・コーヒースプーン

先金/尻金：18-8 ステンレススチール

ハンドル：フェノール樹脂（耐熱温度150度）

ナイフ

刃体：ステンレス刃物鋼

先金/尻金：18-8 ステンレススチール

ハンドル：フェノール樹脂（耐熱温度150度）

鞘：天然木

カトラリーレスト

金属部：18-8 ステンレススチール

本体：ポリアセタール（耐熱温度140度）

[サイズ詳細]

コーヒースプーン

サイズ：149mm（全長）x 30mm（全幅） 重量：約23g

スプーン

サイズ：214mm（全長）x 42mm（全幅） 重量：約65g

フォーク

サイズ：214mm（全長）x 21mm（全幅） 重量：約53g

テーブルナイフ

サイズ：219mm（全長）x 16mm（全幅） 重量：約59g

カトラリーレスト

サイズ：105mm（全長）x 16mm（全幅） 重量：約33g

[生産国] 日本







## 貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5  
Tel : 0120-016-410  
[www.kai-group.com](http://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  
[www.kai-group.com/e](http://www.kai-group.com/e)

## kai Europe GmbH

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