ナイフ工房 Perceval（ペルスヴァル）　https://perceval-knives.jp

Perceval　＝　テーブル・ナイフ、折りたたみナイフ、ソムリエナイフ　＝

6世紀に渡り 刃物の街として栄えるオーヴェルニュ地方ティエールにアトリエを構えるナイフ工房「Perceval」
ブランドを創り上げたイヴ・シャルルは、かつてパリの一ツ星レストラン『ラ・メゾン・クルティーヌ』のオーナーシェフでした。
これまでの経験をいかし、三ツ星シェフ達の意見も取り入れながら、素晴らしい切れ味の刃身と洗練されたデザインのナイフを創り出しています。
各ナイフの詳細画像はPerceval HPからご覧いただけます。　https://perceval-knives.jp/　（現在メンテナンス中）

『LE SOMMELIER　ル・ソムリエ』　サイズ：218×24×16mm　スクリュー：6巻き 45mm　フック：シングルアクション　ステンレス鋼を使った伝統的な組み上げ

私の名前は、「ル・ソムリエ」！ナイフ工房ペルスヴァルの最新作。このソムリエナイフは19世紀のスタイルにインスピレーションを受けて造られています。
雰囲気のある希少木やワインが染み込んだ樽材のボディ、ペルスヴァルらしいよく切れる刃。クラシックなデザインのスクリューと
コルクをまっすぐ引き上げるための頑丈で長めのフック。使い込むごとにあなたの1点物になってくれるソムリエナイフです。

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PLSOB	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Oak wood　ワイン樽　(Pierre Breton)	35,000	6本	本
PLSOB	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Oak wood　ワイン樽　(Patrick Bouju)	35,000	4本	本
PLSOB	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Oak wood　ワイン樽　(Buruno Schueller)	35,000	8本	本
PLSAW	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Amourette　アムレット	35,000	2本	本
PLSGE	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Gabon ebony　黒檀	32,000	完売	本
PLSPI	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Pistachio　ピスタチオ	32,000	完売	本
PLSSW	Le Sommelier　ル・ソムリエ　Serpent wood　スネークウッド	32,000	2本	本
PLSWE	Le Sommelier　ル・ソムリエ　White　ebony　白檀	42,000	8本	本

テーブルナイフシリーズ

フラッグシップモデル　『　9.47　』　サイズ：217×19×10.5mm　（刃部分：107×19×2.5mm　ハンドル部分：長さ110mm）　ステンレス・スチール：14C28N　59HRC

ル・フランセと呼ばれるフランス伝統のナイフデザインを洗練させ、流線型でムダのないエレガントな形に。名前の由来：食事会に同席していた友人、
オーベルニュ地方のワインの造り手「ペイラ」ステファン・マジョーヌが持参した、アルコール度数9.47%のヌーヴォーを飲んでいる時に思いついたことから。

- 焼き入れからの極低温処理による微粒子化、均一化
- 鋼鉄の品質を保つため、低速度での刃の角度付
- 組立、研ぎ、仕上げ 全て工房の職人が担当

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
【テーブルナイフ「9.47」2本セット】				
P9Pxx	9.47 - 2 Table Knives 柄：合成繊維（白/黒/赤/ブルー・ニュイ/セラドン・ブルー/グリ・アンスラシット/プルーン）	22,000	△	柄： セット
P9xxx	9.47 - 2 Table Knives - Nature 柄：木製（オリーブ or 黒壇 orワイン樽Pierre Breton/Patrick Boujou）	40,000	△	柄： セット
【テーブルナイフ「9.47」4本セット】				
P9Pxx	9.47 - 4 Table Knives 柄：合成繊維（白/黒/赤/ブルー・ニュイ/セラドン・ブルー/グリ・アンスラシット/プルーン）	44,000	△	柄： セット
P9xxx	9.47 - 4 Table Knives - Nature 柄：木製（オリーブ or 黒壇 orワイン樽Pierre Breton/Patrick Boujou）	80,000	△	柄： セット
P9PA4	9.47 - 4 Table Knives - Mixed Wood 柄：木製（オリーブ、スネークウッド、黒壇、縞黒檀）	90,000	○	柄： セット
【テーブルナイフ「9.47」6本セット】在庫限り				
P9xxx	9.47 - 6 Table Knives 柄：合成繊維（白/黒/赤/ブルー・ニュイ/セラドン・ブルー/グリ・アンスラシット/プルーン）	60,000	△	柄： セット
P9xxx	9.47 - 6 Table Knives - Nature 柄：木製（オリーブ or 黒壇 orワイン樽Pierre Breton/Patrick Boujou）	110,000	△	柄： セット
P9ME6	9.47 - 6 Table Knives - Macassar Ebony 柄：木製（縞黒檀）	128,000	○	柄： セット

『888』　サイズ：227×19×10.5mm　（刃部分：117×19×2.5mm　ハンドル部分：長さ110mm）　ステンレス・スチール：14C28N　57HRC

パリ14区、星付きシェフ御用達の精肉店“Regalez-vous（レガレ・ヴ）”のユーゴ・デノワイエとのコラボレーションによるデザイン。
「9.47」モデルより直線的で鋭い刃先が特徴。理想のステーキ・ナイフです。

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
【テーブルナイフ「888」2本セット】				
P8xxx	888 - 2 Table Knives テーブル・ナイフ「888」2本セット 柄：合成繊維（白 or 黒 or 赤）	22,000	○	柄： セット
P8xxx	9.47 - 2 Table Knives - Nature テーブル・ナイフ「888」2本セット 柄：木製（オリーブ、黒檀）	40,000	完売	柄： セット
【テーブルナイフ「888」4本セット】				
P8xxx	888 - 4 Table Knives テーブル・ナイフ「888」4本セット 柄：合成繊維（白 or 黒 or 赤）	44,000	○	柄： セット
P8xxx	9.47 - 4 Table Knives - Nature テーブル・ナイフ「888」4本セット 柄：木製（オリーブ、黒檀）	80,000	完売	柄： セット

【テーブルナイフ「888」6本セット】在庫限り

P8xxx	888 - 6 Table Knives テーブル・ナイフ「888」6本セット 柄：合成繊維（白 or 黒 or 赤）	60,000	○	柄： セット

『Le Grand』(ル・グラン)　サイズ：259×19×10.5mm （刃部分：133×19×2.5mm　ハンドル部分：長さ126mm）　ステンレス・スチール ： 14C28N　57HRC

オリジナルのデザインによるLe Grand（ル・グラン）は、ペルスヴァルのノウハウを注ぎ込んだ、テーブル・ナイフのハイエンド・モデル。
細かな彫刻が施された刃、高級感あふれる素材。18世紀のエレガントなナイフをイメージしたシルエットで、重厚な佇まいのナイフです。

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PGTMA	Le Grand Table - Nature ル・グラン　1本　柄：木製（ユソウボク）	40,000	1本	本
PGTCF	Le Grand Table - Carbon Fiber ル・グラン　1本　柄：（カーボンファイバー）	80,000	1本	本

『L'ADRET』(ラドレ)　サイズ：（刃部分：108×20×3mm　ハンドル部分：長さ108mm）　ステンレス・スチール ： 14C28N　59HRC

ナイフ名は『良い場所』を表す古いフランス語“ Adrecht”に由来し、現在では『山の南斜面』（＝いつも陽が当たる場所）を意味します。
技術革新により、14C28Nという鋼材で鋭い刃を実現しました。ハンドル部分は人間工学に基づいて設計された自然な輪郭で握りやすさを追求しました。
モザイク柄の3つの釘付により、アール・デコ調に仕上がっています。

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PAxxx	L'ADRET - 2 Table Knives テーブル・ナイフ「ラドレ」2本セット 柄：白（人工大理石）、茶（デザートアイアンウッド）	60,000 ～ 120,000	△	柄： セット

『折りたたみナイフ』

「Perceval」の原点。折りたたみナイフでありながら、テーブル・ナイフと同等の強度、使い勝手を実現しています。

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PPLFx	Le Français - Nature ル・フランセ 折りたたみナイフ　1本　柄：木製（ネズ / 黒壇 / オリーブ / アルルカン）　革ケース付き	30,000	○	柄： 本
PLFCx	Le Français with Corkscrew - Nature ル・フランセ 折りたたみナイフ スクリュー付き　1本　（ネズ / 黒壇 / オリーブ）　革ケース付き	30,000	○	柄： 本

『その他』

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
POF10	10 Paring Knives Box ペティー・ナイフ　10本セット	22,000	入荷待ち	セット

P50ML	Polishing Tube つや出し クリーム　1本（50ml）	2,000	○	個

『CUTLERY（カトラリー）』

	アイテム名	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PC6FT	Box of 6 Table Forks テーブル・フォーク　6本セット	30,000	生産停止	セット
PC6FE	Box of 6 Forks Pudding 前菜、デザート・フォーク　6本セット	30,000	生産停止	セット
PC6SC	Box of 6 Soup Spoons スープ・スプーン　6本セット	30,000	残り3セット	セット
PC6CE	Box of 6 Table Spoons テーブル・スプーン　6本セット	30,000	残り2セット	セット
PC6CC	Box of 6 Tea Spoons ティー・スプーン　6本セット	22,000	残り5セット	セット
PC6CM	Box of 6 Moka Spoons デミタス・スプーン　6本セット	22,000	残り6セット	セット

※フォーク、スプーン、シェフ・ナイフシリーズにつきましては生産停止となりました。販売は在庫限りとなります。

＊ペルスヴァルのナイフは、食洗機では洗えません。
スポンジの柔らかい面で目に沿って手洗いをお願いします。
（ステンレス同士が当たると刃こぼれの原因となるため）
（切れ味が落ちてきたら研ぎ棒で研いでください。）

＊柄の部分は、水、お湯へのつけおきをしないでください。
特に木製、ラドレは、すぐに水分をふきとってください。

『シェフ・ナイフ』

	アイテム名	柄(ｸﾞﾗｽﾌｧｲﾊﾞｰG10orｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ)	希望小売価格（円・税別）	在庫状況	オーダー数
PCGSS	Sharpening Steel Ebony Handle	黒檀	22,000	○	本
PCBSS	シャープナー 研ぎ棒 【仏：Fusil ovoïde】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	40,000	○	本
PCGCF	Chef Fork G10 Handle	G10	35,000	生産停止	本
PCBCF	シェフ・フォーク【仏：Fourchette de chef 】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	55,000	○	本
PCGPK	Paring Knife G10 Handle	G10	35,000	生産停止	本
PCBPK	ペティーナイフ【仏：Couteau d'office】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	55,000	生産停止	本
PCGFF	Flexible Fillet G10 Handle	G10	55,000	○	本
PCBFF	フィレナイフ【仏：Filet de sole 】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	80,000	○	本
PCGGK	Gigot Knife G10 Handle	G10	55,000	○	本
PCBGK	ジゴナイフ（足肉用）【仏：Couteau à gigot 】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	80,000	○	本
PCGDE	Boning Knife G10 Handle	G10	55,000	○	本
PCBGK	ボーニングナイフ（骨スキ用）【仏：Désosseur Forgé 】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	80,000	○	本
PCG21	Chef Knife 21cm G10 Handle	G10	70,000	○	本
PCB21	シェフ・ナイフ　21cm【仏：Petit éminceur】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	100,000	○	本
PCG27	Chef Knife 27cm G10 Handle	G10	80,000	○	本
PCB27	シェフ・ナイフ　27cm【仏：Éminceur】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	120,000	生産停止	本
PCGSK	Slicing Knife G10 Handle	G10	80,000	○	本
PCBSK	料理人用スライスナイフ【仏：Trancheur Cuisinier 】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	120,000	○	本
PCGBU	Butcher Knife G10 Handle	G10	80,000	生産停止	本
PCBBU	肉屋用スライスナイフ【仏：Trancheur Boucher】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	120,000	○	本
PCGHK	Ham Knife G10 Handle	G10	65,000	○	本
PCBHK	生ハム用ナイフ【仏：Tranchelard】	ｱｲｱﾝｳｯﾄﾞ	95,000	○	本

＊リストに載せていないハンドル部分の材質、強靭な素材であるダマスカス鋼で仕上げたナイフもあります。（取寄せとなります。）詳細はお問合せください。

＊品切れ、予約集中の際　お取り寄せまで3～6ヶ月ほどお時間いただく場合があります。
特に9月～年末のギフトシーズンは、時間がかかります。職人の手も限られていますので、どうぞご了承ください。

㈱ W（ダブリュー） 代表 mail：winc.order@gmail.com　web site：http://winc.asia/