

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

Perceval = テーブル・ナイフ、カトラリー、折りたたみナイフ、シェフ・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」

オーナーであるイヴ・シャルルは、かつてパリの一ツ星レストラン『ラ・メゾン・クルティエール』のオーナーシェフでした。

これまでのレストランでの経験をいかし、三ツ星のシェフ達の意見も取り入れながら、素晴らしく切れ味の良い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。 <http://www.perceval-knives.co.uk/> <http://www.couteau.com/>

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 全て工場の職人が担当

アイテム名	希望小売価格 (円・税別)	在庫状況	オーダー数
-------	------------------	------	-------

【Perceval 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)	20,000	○	柄: セット
P9xxx	9.47 - 2 Table Knives - Nature 柄:木製(オリーブ、黒檀)	40,000	○	柄: セット

【Perceval テーブルナイフ「9.47」6本セット】

P9xxx	9.47 - 6 Table Knives 柄:合成繊維(白、黒、赤)	50,000	○	柄: セット
P9xxx	9.47 - 6 Table Knives - Nature 柄:木製(オリーブ、黒檀)	100,000	○	柄: セット
P9PA6	9.47 - 6 Table Knives - Mixed Wood 柄:木製ミックス6種類(スネークウッド、ユソウボク、オリーブ、デザート・アイアンウッド、黒檀、縞黒檀)	125,000	○	柄: セット

【新発売】

P9TF6	9.47 - 6 Table Knives Tricolore テーブル・ナイフ「9.47」トリコロール 6本セット 柄:合成繊維(ネイビーブルー、白、赤 各2本ずつ)	55,000	○	柄: セット
PCOF9	9.47 - 1 knife + 1 Table Fork Set テーブル・ナイフ「9.47」白 1本 + テーブル・フォーク 1本 セット	15,000	○	柄: セット

* ペルスヴァルのナイフは、ペルスヴァルのフォークと共に使うことによって完成されます。手作業で先端が点になっているフォークをぜひお使い下さい。

『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(レガレーヴ)」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
-------	------------------	------	-------

P8xxx	888 - 6 Table Knives テーブル・ナイフ「888」6本セット 柄:合成繊維(白、黒、赤)	50,000	○	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ツトで、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、縞黒檀)	40,000	○	柄: 本
PGTBF	Le Grand Table - Arizona Dessert Ironwood ル・グラン 1本 柄:(デザート・アイアンウッド)	50,000	○	柄: 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	○	柄: 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』(=いつも太陽が当たる場所)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)、シルバー(カーボンファイバー)	55,000 ~ 88000	○	セット

【NOE】(ノエ) サイズ:216×19×14mm (刃部分:107×19×2.4mm ハンドル部分:長さ109mm) ステンレス・スチール:14C28N 59HRC

パリを拠点にアート&デザイン界で引っ張りだこのノエ・デュショワール・ローランスによるデザイン。柔らかく、アンニュイな立体と曲線。

アイテム名	希望小売価格 (円・税別)	在庫状況	オーダー数
P6NOE NOE - 6 Table Knives テーブル・ナイフ「NOE」6本セット 柄:合成繊維(白)	75,000	○	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
【Perceval 折りたたみナイフ Le Français】 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) 革ケース付き	27,000	○	本
PPLPC Le Français - Horn ル・フランセ 折りたたみナイフ 1本 (柄:コブウシの角) 革ケース付き	34,000	○	本

【Perceval 折りたたみナイフ Le Français スクリュー付き】

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 柄:木製(ネズ、黒壇、オリーブ) 革ケース付き	27,000	○	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	20,000	○	セット
P11CS Double Sides Whetstone 天然石の研石(両面) 青面…研ぎ用、黄色面…仕上げ用	4,000	○	個
P50ML Polishing Tube つや出しクリーム 1本 (50ml)	1,000	○	個

【CUTLERY (カトラリー)】

【シェフ・ナイフ】

アイテム名	希望小売価格 (円・税別)	在庫状況	オーダー数	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	○	セット	PCGSS Sharpening Steel Ebony Handle G10 アイアンウッド	22,000/36,000	○	本
PC6FE Box of 6 Forks Pudding 前菜、デザート・フォーク 6本セット	30,000	○	セット	PCBSS シャープナー 研ぎ棒 (柄:黒壇) 【仏:Fusil ovoïde】		○	本
PC6SC Box of 6 Soup Spoons スプーン・スプーン 6本セット	30,000	○	セット	PCGCF Chef Fork G10 Handle シェフ・フォーク (柄:グラスファイバー) 【仏:Fourchette de chef】	35,000/55,000	○	本
PC6CE Box of 6 Table Spoons テーブル・スプーン 6本セット	30,000	○	セット	PCGPK Paring Knife G10 Handle シェフ・ナイフ (柄:グラスファイバー) 【仏:Couteau d'office】	35,000/55,000	○	本
PC6CC Box of 6 Tea Spoons ティー・スプーン 6本セット	22,000	○	セット	PCGFF Flexible Fillet G10 Handle フレキシブルナイフ (柄:グラスファイバー) 【仏:Filet de sole】	55,000/80,000	○	本
PC6CM Box of 6 Moka Spoons デミタス・スプーン 6本セット	22,000	○	セット	PCGFK Gigot Knife G10 Handle ジゴナイフ (足肉用) (柄:グラスファイバー) 【仏:Couteau à gigot】	55,000/80,000	○	本
				PCBGK Boning Knife G10 Handle ボニングナイフ (骨スキ用) (柄:グラスファイバー) 【仏:Désosseur Forgé】	55,000/80,000	○	本
				PCG21 Chef Knife 21cm G10 Handle シェフ・ナイフ 21cm (柄:グラスファイバー) 【仏:Petit éminceur】	70,000/100,000	○	本
				PCB21 Chef Knife 21cm (柄:グラスファイバー) 【仏:Petit éminceur】		○	本
				PCG27 Chef Knife 27cm G10 Handle シェフ・ナイフ 27cm (柄:グラスファイバー) 【仏:Éminceur】	80,000/120,000	○	本
				PCB27 Chef Knife 27cm (柄:グラスファイバー) 【仏:Éminceur】		○	本
				PCGSK Slicing Knife G10 Handle 料理人用スライスナイフ (柄:グラスファイバー) 【仏:Trancheur Cuisinier】	80,000/120,000	○	本
				PCBSK Butcher Knife G10 Handle 肉屋用スライスナイフ (柄:グラスファイバー) 【仏:Trancheur Boucher】	80,000/120,000	○	本
				PCGBU Butcher Knife G10 Handle		○	本
				PCBBU Butcher Knife G10 Handle		○	本

*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。

PCGHK	Ham Knife G10 Handle	65,000/95,000	○	
PCBHK	生ハム用ナイフ (柄:グラスファイバー) 【仏:Tranchelard】			本

- * リストに載せていないハンドル部分の材質、強靱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2, 3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。

(株) W (ダブリュー) 代表 mail: atelier@winc.asia web site: <http://winc.asia/>
若槻 詩子(わかつき うたこ) tel: 090-6530-7940 mail: utako0804@gmail.com