

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・クルティエヌ』のオーナーシェフでした。
これまでの経験をいかし、ミ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/>

【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
PLSPB Le Sommelier ル・ソムリエ WineOak ワイン樽 (Patrick Bouju)	35,000	1本	本
PLSPI Le Sommelier ル・ソムリエ Pistachio ピ스타チオ	32,000	3本	本
PLSGE Le Sommelier ル・ソムリエ Gabon Ebony 黒檀	32,000	1本	本
PLSAW Le Sommelier ル・ソムリエ Amourette アムレット	35,000	完売	本
PLSWE Le Sommelier ル・ソムリエ White ebony 白檀	42,000	6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・ニュー/セラドン・ブルー/グリ・アンスラシット/プルーン)	22,000	リスト参照	柄: セット
P9xxx 9.47 - 2 Table Knives - Nature 柄: 木製(オリーブ or 黒檀 or ワイン樽Pierre Breton/Patrick Bouju)	40,000	リスト参照	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・ニュー/セラドン・ブルー/グリ・アンスラシット/プルーン)	44,000	リスト参照	柄: セット
P9xxx 9.47 - 4 Table Knives - Nature 柄: 木製(オリーブ or 黒檀 or ワイン樽Pierre Breton/Patrick Bouju)	80,000	リスト参照	柄: セット

【テーブルナイフ Mix Wood】

P9PA4 9.47 - 4 Table Knives - Mixed Wood 柄: 木製(オリーブ、スネークウッド、黒檀、縞黒檀)	90,000	○ 3セット	柄: セット
P9PA6 9.47 - 6 Table Knives - Mixed Wood 柄: 木製(ユソウボク、デザート・アイアンウッド、オリーブ、スネークウッド、黒檀、縞黒檀)	144,000	○ 3セット	柄: セット

【9.47 在庫一覧】

白	黒	赤	ブルー・ニュー	セラドン・ブルー	グリ	プルーン	オリーブ	黒檀	ワイン樽	Mix Wood
30本	28本	36本	18本	20本	20本	18本	12本	38本	P.Bouju 4本	4本set 3set 6本set 3set

【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	入荷待ち	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	入荷待ち	柄: セット

【888 在庫一覧】

白	黒	赤	オリーブ	黒檀
16本	16本	22本	0本	0本

【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、ベ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legant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・フランス 折りたたみナイフ 1本 柄: 木製(ネズ / 黒檀 / 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・フランス 折りたたみナイフ スクリュー付き 1本 (ネズ / 黒檀 / 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	○	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)】

【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		
					柄(グラスファイバーG10orアイアンウッド)						
PC6CM	Box of 6 Moka Spoons	22,000	残り4セット	セット	PCGSS	Sharpening Steel Ebony Handle	黒檀	22,000	入荷待ち	本	
	PCBSS				シャープナー 研ぎ棒【仏:Fusil ovoïde】	アイアンウッド	40,000	7本	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】	アイアンウッド	55,000	○	本		
	PCGFF				Flexible Fillet G10 Handle	G10	55,000	入荷待ち	本		
					PCBFF	フレナイフ【仏:Filet de sole】	アイアンウッド	80,000	入荷待ち	本	
					PCGGK	Gigot Knife G10 Handle	G10	55,000	○	本	
					PCBGK	ジゴナイフ(足肉用)【仏:Couteau à gigot】	アイアンウッド	80,000	○	本	
	※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。					PCGDE	Boning Knife G10 Handle	G10	55,000	入荷待ち	本
						PCBGK	ボニングナイフ(骨スキ用)【仏:Désosseur Forgé】	アイアンウッド	80,000	入荷待ち	本
						PCGZ1	Chef Knife 21cm G10 Handle	G10	70,000	○	本
* ベ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。)					PCBZ1	シェフ・ナイフ 21cm【仏:Petit éminceur】	アイアンウッド	100,000	○	本	
					PCGZ7	Chef Knife 27cm G10 Handle	G10	80,000	○	本	
					PCBZ7	シェフ・ナイフ 27cm【仏:Éminceur】 ※化粧箱なし	アイアンウッド	120,000	○	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】	アイアンウッド	120,000	○	本	
* 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。					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】	アイアンウッド	120,000	○	本	
					PCGHK	Ham Knife G10 Handle	G10	65,000	○	本	
					PCBHK	生ハム用ナイフ【仏:Tranchelard】	アイアンウッド	95,000	○	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。

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