

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、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」
 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、素晴らしい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。 <https://perceval-knives.jp/>

新発売 『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。 * 自然素材のため、ボディ素材の柄、色合いは1本1本異なります。どうぞご了承ください。

アイテム名	希望小売価格 (円・税別)	在庫状況	オーダー数
【ソムリエナイフ】			
PLSPB Le Sommelier ル・ソムリエ Oak wood ワイン樽(Patrick Bouju)	33,000	お取り寄せ	本
PLSEL Le Sommelier ル・ソムリエ Oak wood ワイン樽(Emmanuel Lassaigue)	38,000	残り1本	本
PLSGE Le Sommelier ル・ソムリエ Gabon ebony 黒檀	30,000	お取り寄せ	本
PLSPI Le Sommelier ル・ソムリエ Pistachio ビスタチオ	30,000	お取り寄せ	本
PLSSW Le Sommelier ル・ソムリエ Serpent wood スネークウッド	30,000	残り1本	本
PLSAW Le Sommelier ル・ソムリエ Amourette アムレット	33,000	お取り寄せ	本
PLSWE Le Sommelier ル・ソムリエ White ebony 白檀	40,000	残り1本	本

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流練させ、流線型で無駄のないエレガントな形に。名前の由来:食事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
【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/フレンチブルー/ブルー/ニューセドロン/ブルー/グリン・アンスタット/グリーン)	20,000	白黒お取り寄せ	柄:セット
P9xxx 9.47 - 2 Table Knives - Palette 柄:合成繊維(パレット:絵の具)ヨーグルトのカップをリサイクルして使用。絵の具を混ぜ合わせたような見栄えに。	28,000	お取り寄せ	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)	40,000	○	柄:セット
P9AQ2 9.47 - 2 Table Knives - Nature 柄:木製(アルルカン)	48,000	○	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/フレンチブルー/ブルー/ニューセドロン/ブルー/グリン・アンスタット/グリーン)	50,000	白黒お取り寄せ	柄:セット
P9xxx 9.47 - 6 Table Knives - Palette 柄:合成繊維(パレット:絵の具)ヨーグルトのカップをリサイクルして使用。絵の具を混ぜ合わせたような見栄えに。	70,000	お取り寄せ	柄:セット
P9xxx 9.47 - 6 Table Knives - Nature 柄:木製(オリーブ or 黒檀 or ワイン樽 Pierre Breton)	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 各1本ずつ)	125,000	○	柄:セット
[Japan Limited]			
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・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 or 黒 or 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 or 縞黒檀)	40,000	お取り寄せ	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	お取り寄せ	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	お取り寄せ	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 ~ 88,000	お取り寄せ	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 / 黒檀 / オリーブ / アルカン) 革ケース付き	27,000	○	柄: 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	お取り寄せ	柄: 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 (ネズ / 黒檀 / オリーブ / アルカン) 革ケース付き	27,000	○	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 ベティナーナイフ 10本セット	20,000	お取り寄せ	セット
P11CS Double Sides Whetstone 75 x 30 x 15 mm 天然石の研石(両面) 青面…研ぎ用、黄色面…仕上げ用 折りたたみナイフ、アウトドア持ち出し用	4,000	お取り寄せ	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 黒檀	22,000	お取り寄せ	本
PC6FE Box of 6 Forks Pudding 煎菓、デザートフォーク 6本セット	30,000	○	セット	PCBSS シャーフナー 研ぎ棒【仏:Fusil ovoïde】	36,000	○	本
PC6SC Box of 6 Soup Spoons スープスプーン 6本セット	30,000	○	セット	PCGCF Chef Fork G10 Handle G10	35,000	○	本
PC6CE Box of 6 Table Spoons テーブルスプーン 6本セット	30,000	お取り寄せ	セット	PCBCF シェフフォーク【仏:Fourchette de chef】	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	PCGPK Paring Knife G10 Handle ベティナーナイフ【仏:Couteau d'office】	55,000	○	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	PCGFF Flexible Fillet G10 Handle G10	55,000	○	本
				PCBFF ファイルナイフ【仏:Filet de sole】	80,000	○	本
				PCGSK Gigot Knife G10 Handle G10	55,000	○	本
				PCBGK ジゴナイフ(足肉用)【仏:Couteau à gigot】	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】	80,000	○	本
				PCG21 Chef Knife 21cm G10 Handle G10	70,000	○	本
				PCB21 シェフナイフ 21cm【仏:Petit éminceur】	100,000	○	本
				PCG27 Chef Knife 27cm G10 Handle G10	80,000	○	本
				PCB27 シェフナイフ 27cm【仏:Éminceur】	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】	120,000	○	本
				PCGBU Butcher Knife G10 Handle G10	80,000	○	本
				PCBBU 肉屋用スライスナイフ【仏:Trancheur Boucher】	120,000	○	本
				PCGKH Ham Knife G10 Handle G10	65,000	○	本
				PCBHK 生ハム用ナイフ【仏:Tranchelard】	95,000	○	本

* ベルスワールのナイフは、食洗機では洗えません。
スポンジの柔らかい面が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。

* 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。