

ショコラナイフ「チョコレート所作(syosa)」

(株)龍泉刃物 (越前市)

平成 28 年度 技術相談、共同研究

問合せ先 佐々木善教、金属加工研究 G



背景と経緯

(株)龍泉刃物に世界的なショコラティエから、コーティングを施した 2 層構造の一口サイズチョコレートであるボンボンショコラについて、断面をきれいに残せるナイフの開発依頼がありました。

そこで、(株)龍泉刃物は工業技術センターと共同研究を行い、刃の構造・形状、切れ味および表面処理などについて開発を行い、コーティングを崩すことなくチョコレートをカットできるショコラナイフ「チョコレート所作 (syosa)」を製品化しました。

成果と製品化の状況

試作を重ねた結果、峰から刃先に向かってテーパ状にし、刃先を直線の両刃形状にしてあご部までその形状を施すことでショコラティエの要求するナイフを開発することができました。

平成 28 年に商品化し、国内外に向けて販売を開始しており、メディアでも取り上げられています。

