



報道関係各位

「曜YO-U」ブランドより  
新シリーズ「たくみ」「いろは」  
2023年1月より一般発売を開始いたしました。

2023年1月27日 株式会社ヤクセル

プレスリリース



株式会社ヤクセル（本社：岐阜県関市、創業90年の刃物メーカー）は、高級包丁ブランド「曜YO-U」から「いろは」「たくみ」の2シリーズを、2023年1月より全国の専門店、ヤクセル公式オンラインストアなどで一般発売を開始いたしました。

（曜YO-U特設サイト→<https://yaxell-store.com/pages/you-irotaku>）

ヤクセルの人気ブランド「曜YO-U」は、国内向け高級包丁として2015年に発売開始しました。今回発売された新シリーズ「いろは」「たくみ」は、毎日使いたくなる「手軽さ」「気軽さ」をコンセプトとした包丁です。持ち心地が軽く、軽い力で食材を切ることができ、心まで軽やかにしてくれます。

曜YO-U「いろは」「たくみ」は、お料理のスタイルに合わせて選ぶことができます。「たくみ」はおもてなしのお料理シーンに、「いろは」は日常のお料理シーンに最適です。

どちらのタイプも芯材にはVG10を使用し、サブゼロ加工によって鋭い切れ味を実現しました。ハンドルは和包丁をモチーフにした10角形状を採用。研ぎ直しもしやすく、メンテナンス性も良い包丁です。



## 曜YO-U「たくみ」「いろは」の特徴

プレスリリース



▲曜 たくみ (左) シェフナイフ 14,300円(税込) (右) ペティナイフ 9,900円(税込)

### 曜YO-U たくみ

長めの刃渡り、鋭利な剣先形状が特徴的な包丁です。高級感のある黒ハンドルも目を引きます。お魚やお肉をさばく機会が多い方、日本らしいデザインをお求めの方におすすめです。



▲曜 いろは (左) ペティナイフ 8,800円(税込) (右) 三徳包丁 11,000円(税込)

### 曜YO-U いろは

明るい白木のハンドルが特徴。日常のお料理シーンを考えた適度な刃渡り、シンプルで無駄のないデザインの包丁です。初めて高級包丁を使う方や、毎日気負わずに料理を楽しみたいという方におすすめです。

## 切れ味が長持ちするブレード

コバルト入りVG-10の芯材を、クラッドステンレス鋼で覆っています。これにハイレベルな切削加工・熱処理を施し、切れ味、持続性、耐食性に優れたブレードで、長くご愛用いただくことができます。



たくみ



いろは

## 細かい作業がしやすいハンドル

和包丁をモチーフにした10角ハンドルは最新のNC加工によって作られています。手の大小に関わらず、誰の手でも握りやすく、細かい作業がしやすいハンドルです。材質には水に強く、硬く、美しく、汚れにくい、積層強化木を使用。



たくみ



いろは



## 製品ラインナップ

プレスリリース



(左から) ペティナイフ、牛刀、三徳包丁

### 曜YO-U たくみ

	刃渡り	価格
ペティナイフ	13cm	9,900円(税込)
三徳包丁	17cm	13,200円(税込)
シェフナイフ	19cm	14,300円(税込)



(左から) ペティナイフ、牛刀、三徳包丁

### 曜YO-U いろは

	刃渡り	価格
ペティナイフ	12.5cm	8,800円(税込)
三徳包丁	16.5cm	11,000円(税込)
シェフナイフ	18cm	12,100円(税込)
パン切り包丁	20cm	11,000円(税込)



パン切り包丁

※本製品はサンプル提供可能です。

レビュー取材やプレゼントパブリシティなど用途と必要個数をご連絡ください。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先  
株式会社ヤクセル 東京営業所 担当: 山田 真司  
TEL: (03) 5209-8700 FAX: (03) 5209-8703  
MAIL: shinji\_yamada@yaxell.co.jp

### 株式会社ヤクセル

2022年に創業90周年を迎えた株式会社ヤクセル。高級包丁の製造・販売、刃物類のメンテナンスを手掛け、「刃物のまち」といわれる岐阜県関市で日本の伝統文化を守り続けている刃物メーカー。

本社: 岐阜県関市栄町2丁目41番地 代表取締役社長: 山田義久

WEBサイト→<https://yaxell-store.com/>