

BBQやアウトドアにも最適なデザイン性と機能性 ポップでかわいい！野菜モチーフの「ベジタブルナイフ」が登場 2019年3月5日(火)より販売開始

家庭用包丁国内トップシェアの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、野菜をモチーフにした、ポップでカラフルなデザイン包丁「ベジタブルナイフ」を3月5日(火)より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで販売を開始いたします。



「ベジタブルナイフ」は、ハンドルを葉に、刃体を根に見立てたデザインで、刃を下向きにするとまるで土から野菜が育っているようなデザインが特徴的な包丁です。包丁の大きさに合わせて、三徳160mmタイプは大根、小三徳130mmタイプはにんじん、そしてペティ120mmタイプはラディッシュをモチーフにしたデザインです。

デザイン性だけでなく機能性にもこだわり、汚れが付きにくいコーティングを施した、サビに強い刃を採用しました。また、料理初心者の方にも安心して使用していただけるよう、丸みを帯びたデザインで、扱いやすい少し小ぶりのサイズに設計されています。

サヤ付きなので、近年流行するBBQやグランピングなどのアウトドアイベントでも使いやすくSNS映え間違いなしのおすすめアイテムです。

アウトドアイベントから普段使いまで、幅広く楽しめる「ベジタブルナイフ」で、様々な料理シーンをたのしみましょう。

【商品概要】



小三徳130mm



三徳160mm

Point

- ・料理初心者でも使いやすい、丸みを帯びた**安心設計**。
- ・持ち運びも安心！かわいいデザインの**サヤ付き**。
- ・手が小さい女性でも**持ちやすい**、野菜の葉をモチーフにしたハンドル。
- ・アウトドアにも最適な、サビも汚れも付きにくい**コーティング刃**を採用。
- ・シーン別に使える**3タイプ展開**。



ペティ120mm



商品名	価格（税抜）
ベジタブルナイフ 三徳160mm サヤ付き	2,500円
ベジタブルナイフ 小三徳130mm サヤ付き	2,200円
ベジタブルナイフ ペティ120mm サヤ付き	2,000円
ベジタブルナイフ 3本セット サヤ付き	オープン価格

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメクリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>