

報道関係各位

2019年3月20日 貝印株式会社

## 家庭用包丁国内トップシェアの総合刃物メーカー・貝印 “刃物で新しい時代を切り開く” 新元号入り包丁発売決定！

～限定100丁発売・2019年4月1日(月)より公式EC限定で予約受付開始～

総合刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)は、2019年5月1日(水)の元号改正に合わせ、看板商品である「関孫六」シリーズ三徳包丁の刃の部分に新元号をあしらった特別記念モデルを限定100丁発売することを決定いたしました。新元号公表後の4月1日(月)から5月9日(木)まで、公式ECサイトに、先着順で予約の受付を開始いたします。



新元号入り包丁デザイン ※写真はイメージです。

元号改正に合わせて、家庭用包丁市場において国内トップシェア(※1)を誇る総合刃物メーカーならではの取り組みとして、“新しい刃物とともに新しい時代を切り開いてほしい”という思いを込めて企画・開発いたしました。

※1 2018年12月末時点 家庭用包丁国内シェア53%(自社調べ)

新元号を刻印するのは、貝印の看板商品である「関孫六」の上位シリーズ「関孫六ダマスカス三徳包丁(165mm)」で、価格は12,000円(税抜)を予定。より特別感を出すために、刃の部分にご自身の名入れを施すこともできます。また、パッケージには新元号入りののし付きで、運命向上の意味を持つ梅結びの水引を添えています。

「包丁を買い替えるタイミングが分からない」というお客様からの声も多く寄せられています。元号改正という貴重な機会に、時代を超えて愛される貝印の包丁を手にとってみてはいかがでしょうか。

貝印は今後も、刃物を通じて皆様のより豊かで便利な暮らしをサポートしてまいります。

## 商品概要

商品名 : 新元号包丁 関孫六 ダマスカス 三徳 165mm  
価格 : 12,000円(税抜)  
数量 : 100丁限定(先着順)  
受注期間 : 2019年4月1日(月)~5月9日(木) \* 5月末より順次発送開始  
実施 : 貝印公式オンラインストア「KAI ストア」  
URL : <https://www.kai-group.com/store/special/gengou/>  
※4月1日よりページ公開予定

商品特長 :  
プロのニーズにも応えられる、ジャパンデザインの高級ライン。  
刃体表面は、日本刀を彷彿とさせる美しいダマスカス模様が広がり、ハンドルには手に程よくフィットする逆三角形のシェイプ。  
切れ味、使い心地、デザイン性という機能美を追求しました。

こだわり仕様の「本格刃付け」仕上げに新しく技術開発された「スキ」と「刃付け」を採用、鋭い切れ味を実現しました。  
一体口金ステンレスの口金と刀身を溶接することにより、水分やサビの侵入を完全にシャットアウト。  
フィット感の高い「積層強化木ハンドル」柄の素材には、天然木に特殊加工を施した素材を使用。  
木の持つ風合いをそのまま活かした、強度が高く、水や湿度に強いハンドルです。



## 「関孫六」について

「関孫六」のブランド名は、貝印の創業の地・岐阜県関市と深い関わりがあります。

美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。  
貝印の「関孫六」は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

中でも「関孫六 ダマスカス」は刀鍛冶の誇りが息づく、ダマスカス模様が特徴の「関孫六」の最上位シリーズ。  
ハンドルは鋏を使用しない強靱な構造を採用しています。

## 【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刃物、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキ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/>

関孫六  
SEKIMAGOROKU  
KITCHEN KNIFE