

報道関係各位

2019年7月11日 貝印株式会社

定期的なお手入れで切れ味キープ！ 人気の砥石セットから交換用砥石が新発売 「コンビ砥石（#400・#1000）」

家庭用包丁および家庭包丁用砥石シェアトップの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、お家でも簡単に包丁が研げる「コンビ砥石セット（#400・#1000）」の交換用砥石「コンビ砥石（#400・#1000）」を、2019年7月11日（木）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発売いたします。



包丁を研ぐ際、定期的なお手入れには目の細かい「中砥石」を、刃こぼれを直すなどのお手入れの際には目の粗い「荒砥石」と「中砥石」を組み合わせて使用します。現在貝印から発売されている「コンビ砥石セット」は、この2種類の砥石が表裏で一体になっているため、普段のお手入れから本格的なお手入れまで幅広く使用できる人気商品です。また、砥石とセットになっている研ぎ台は、独自構造でしっかり砥石を固定するため、安定した作業が可能です。

今回発売となった「コンビ砥石」は、この「コンビ砥石セット」の砥石部分の交換用の商品です。砥石は使い続けるとすり減っていくものですが、砥石を交換することで、研ぎ台を再利用しながら、より長く包丁研ぎを実践していただくことができます。

近年、「良いものを長く使う」ということが重視されている中で、包丁についても研ぎなおして長く使おうという考えが広まり、砥石の売上も年々伸長傾向にあります。今回の新商品は、包丁研ぎをはじめられた方に、持続的にメンテナンスをしていただくためのアイテムです。

貝印では、今後もお客様のニーズに寄り添い、包丁などの刃物商品とメンテナンスのための商品や方法を合わせてご提案してまいります。

【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/>

【包丁研ぎ関連商品ラインナップ】

■ 角砥石



コンビ砥石セット(#400・#1000)

刃こぼれを直すなどのお手入れの際に使う荒砥石と、日常的な研ぎなおしに使う中砥石が表裏で一体になった便利な砥石。

砥石とセットになっている研ぎ台の裏面には、合成ゴムのリブを付けた工夫が施されているため、水に濡れてもすべりにくく安定して作業ができます。さらに、研ぐ作業で出る黒い水(研ぎ汁)でキッチンが汚れないよう、水分を受ける溝がついているほか、使用後の砥石をセットして水切り・乾燥まで行うことも可能です。



価格：3,000円(税抜)



コンビ砥石(#400・#1000) ※NEW

コンビ砥石セット(#400・#1000)の交換用砥石。
砥石のみでの使用も可能です。

価格：2,500円(税抜)



面直し用砥石

包丁を研いでへこんだ砥石を平面になおすための、硬い素材で作られた砥石。
砥石がへこむと、刃が砥石に当たる角度にブレが出て効率的な研ぎが難しくなるため、砥石の使用後には「面直し用砥石」を使ったメンテナンスをおすすめしています。

価格：オープン

荒砥石(#400)



刃こぼれを直すなどのお手入れの際に使用する粗目の砥石。

価格：2,000円(税抜)

中砥石(#1000)



日常的な研ぎなおしに使用する、細かい目の砥石。

価格：2,500円(税抜)

ダイヤモンド砥石セット



ステンレスや鋼だけでなく、セラミック、チタン包丁も研げる砥石。

価格：3,500円(税抜)

■ 簡易 / 電動シャープナー



ちよい研ぎシャープナー

日々の調理前に簡単に刃先を整える事ができる手軽で使いやすいコンパクトな簡易シャープナーです。裏面にマグネットがついているので冷蔵庫などに貼り付けておくことができ、包丁使用前のちょっとしたメンテナンスに適しています。

※両刃専用商品

価格：700円(税抜)



関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー

人気包丁ブランド「関孫六」の簡易シャープナー。

粗さや素材が異なる3種類の砥石を順番に使うことで、包丁の切れ味を簡単かつ本格的に蘇らせることができます。

※両刃専用商品

価格：2,000円(税抜)



Kai House ザ シャープナー

まるでおろしたての包丁のような本格的な切れ味を実現できる電動シャープナー。

横方向に研ぐことで、鋭い切味を持続させることができます。

※両刃専用商品

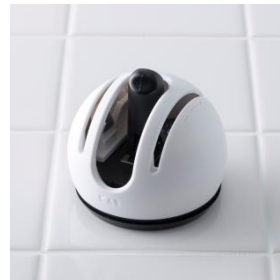
価格：10,000円(税抜)



波刃が研げるシャープナー

価格：1,500円(税抜)

両刃の包丁だけでなく、ご家庭で研ぐのは難しかったブレードナイフなど波刃の包丁にも使えるシャープナー。貝印独自の独立サスペンション構造により、波刃の形状を崩さずに研ぐことができます。



Qシャープナー

価格：1,300円(税抜)

底面を吸盤でしっかりと固定し、片手で包丁研ぎをおこなうことができる簡易シャープナー。

粗さの異なる2種類の砥石で、切れ味をしっかりと再現します。

※両刃専用商品



関孫六 ダイヤモンド&セラミック シャープナー片刃用

価格：2,000円(税抜)

※片刃専用商品



ダイヤモンドシャープナー (スティックタイプ)

価格：2,000円(税抜)