

報道関係各位

2019年11月25日 貝印株式会社

## 「衝撃的に旨いカニ」を、貝印のカニ専用「かにはさみ さばき名人!」と 「味をひきだす音楽」とともに楽しむ一夜限りの“クラブ(カニ)”イベント 「KAI Presents SHUT UP & EAT」11月22日(金)開催!

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)はこのたび、新たなプロモーションとして、冬の高級食材「カニ」を、貝印のカニ専用ハサミ「かにはさみ さばき名人!」と人気DJによる「カニの味をひきだす音楽」とともに楽しむ一夜限りの“クラブ” (Crab = カニ) イベント「KAI Presents SHUT UP & EAT(シャラップ アンド イート)」を、2019年11月22日(金)に1OAK TOKYO(港区六本木)にて開催いたしました。



貝印では、皆様に商品を提供するうえで、貝印のアイテムを使うことでより豊かな生活を叶える手助けとなることを目指しています。刃物を軸に約1万アイテムを揃えており、肉や魚、野菜などそれぞれの食材に特化したツールも幅広く展開しております。

今回は、貝印のカニ専用ハサミ「かにはさみ さばき名人!」をフックに、若者の食に向き合う時間を作り出し、食の楽しさを感じてもらいたいとの思いから、同商品を使ってカニを楽しく、集中して食べていただけるイベントを企画しました。

「KAI Presents SHUT UP & EAT」は、英語のCrab(カニ)にちなんで、六本木のクラブを舞台に実施。カニの色味である赤と白を基調に装飾した会場に、ロシアの深海から引き揚げられプロの厳しい目で選り抜かれた、大きく身質のしっかりした本タラバガニ・本ズワイガニと、カニの殻を「引いて切る」タイプのカニ専用はさみ「かにはさみ さばき名人!」をご用意。来場したインフルエンサーらゲストの皆様にも、貝印の「包丁マイスター」林泰彦より使い方のコツを伝授させていただき、ツールを使うことで余計なストレスなく、人気DJによる音楽とともに食事をお楽しみいただきました。

イベントで提供した本タラバガニ・本ズワイガニと「かにはさみ さばき名人!」のセットは、下記特設ページよりご購入いただけます。  
特設サイトURL：<https://www.kai-group.com/store/special/kani/>

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

### 「KAI Presents SHUT UP & EAT」開催概要

日時	：2019年11月22日(金)19：00～20:30(開場 18時30分～)
会場	：1OAK TOKYO (東京都港区六本木5丁目10-2)
内容	：貝印公式ECサイトで発売中のカニを中心とした料理の提供、貝印商品展示、InstagramでのARエフェクト体験
ゲスト	：インフルエンサー約40名

## イベントの様子



エントランスで提供された“ウエルカニ”



貝印包丁マスターからかにはさみの使い方を伝授



InstagramでのARエフェクト体験

## 商品概要

発売日 : 2019年11月下旬  
セット内容 : 「かにはさみ さばき名人!」、カニの脚(冷凍ポイル)、「タレ」のレシピ  
※種類、グラム別に5種類のセットをご用意しています。  
特設ページ : <https://www.kai-group.com/store/special/kani/>

①貝印の本たらばがに  
800g + カニハサミ セット  
9,800円(税込)②貝印の本たらばがに  
1,500g + カニハサミ セット  
16,800円(税込)③貝印の本ずわいがに  
800g + カニハサミ セット  
7,800円(税込)④貝印の本ずわいがに  
1,500g + カニハサミ セット  
12,800円(税込)

⑤貝印の本たらばがに・本ずわいがに食べ比べ (各800g) + カニハサミ セット 15,000円(税込)  
※カニは全て冷凍ポイルでのお届け、送料別となります。

## ■セットのカニについて

カニの種類は、甘みが多く身の詰まりが良く、高級品種とされる本たらばがにと本ずわいがにです。カニは近年、国内漁獲量の減少や漁獲量制限、海外需要の増加などにより、価格が高騰しています。今回のセット商品は、独自の交渉による仕入れにより中間流通コストの削減を行ったことで、品質に対してお値打ち感ある価格を実現することができました。

## ■セットのカニ専用ハサミについて

名称 : かにはさみ さばき名人!  
メーカー希望小売価格 : 1,430円(税込)  
商品URL :  
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/8792>



## 【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/>