

# 家庭用包丁国内トップシェア※・貝印の「包丁マイスター」直伝！ 「Da-iCE(ダイス)」の大野雄大さんが「包丁研ぎ」&「魚さばき」を披露！

## 6月26日(金)19時より、貝印公式Instagramアカウントにてライブ配信決定

家庭用包丁国内トップシェアの総合刃物メーカー・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、5人組ダンス&ボーカルグループ「Da-iCE(ダイス)」ボーカルの大野雄大さんと当社社員による包丁の「研ぎライブ」を、6月26日(金)19時より貝印公式Instagramアカウントにてライブ配信いたします。

※KSP-POS 2017年～2019年から自社集計



釣りが趣味で、釣った魚をさばいたり、料理をするのが好きという大野さん。今回は特別企画として、当社社員で包丁のスペシャリスト「包丁マイスター」の林泰彦と貝印本社イベントスペース「KaiHouse」1階のキッチンスペースにて、一緒に包丁研ぎや魚さばきを行い、その模様をライブ配信いたします。

また、配信で使用する「関孫六 金寿ステンレス 出刃150mm」と「コンビ砥石セット(#400・#1000)」をセットで抽選3名様にプレゼントします。応募は貝印公式Instagramアカウントをフォローのうえ、指定した投稿に対し今回のライブ配信の感想をコメントいただくだけで完了します。

本企画は、新型コロナウイルスの影響で外出自粛中の皆様に、貝印のアイテムを使ったお家での過ごし方を提案する「#貝印おうちチャレンジ」の取り組みの一環です。ぜひこの機会にチャレンジしてみてください。

### 「#貝印おうちチャレンジ」包丁研ぎ配信 概要

配信日時 : 2020年6月26日(金)19:00～20:00  
出演 : Da-iCE 大野雄大、貝印 包丁マイスター 林泰彦  
貝印公式Instagram : [https://www.instagram.com/kai\\_corporation/](https://www.instagram.com/kai_corporation/)  
Instagramで配信後、後日YouTubeにも2週間限定でアップいたします。  
貝印公式YouTube : <https://www.youtube.com/user/KaiCorpJapan>

## 〈出演者〉

### 包丁マイスター 林 泰彦(はやし やすひこ)

貝印株式会社 国内営業本部 kai shop推進部 次長 兼  
研究開発本部 マイスター推進部 次長

2010年に入社。1年の契約社員として、「関孫六」ブランドの刃物を中心としたKAIブランドの商品を展開し、専門知識を備えたスタッフが常駐する「kai shop」の一号店スタッフとして採用。その後、包丁など刃物に関する知識や研ぎの技能が認められ、正社員に。2017年4月より、「kai shop」や貝印の資格制度である「マイスター制度」の責任者になる。現在は「マイスター制度」に携わるとともに、国内はもとより海外でも包丁研ぎのセミナーやデモンストレーションに登壇、Twitterの包丁研ぎライブ動画では5.8万人の視聴者を獲得するなど、包丁研ぎ界の巨匠として活躍中。



### Da-iCE 大野雄大

2011年結成の5人組ダンス&ボーカルグループ『Da-iCE』のボーカルとして活動中。

2017年1月には初の日本武道館公演を達成し、2020年1月にはアリーナ公演となる代々木第一体育館2DAYSで2万人を動員するまでに成長、2021年には初となる全国アリーナツアーも発表されている。

ハスキーで力強い「4オクターブ・アーシーボイス」が特徴的で、ピッチも正確なボーカル力と、MC中などにみせるバラエティ要素とのギャップが彼の魅力である。

Da-iCE結成前から、アルバイトの傍らレッスンを受け続けた努力家でもある。

趣味の釣りを生かして、日本で唯一の釣り専門チャンネル『釣りビジョン』の長寿番組「五畳半の狼」や、BS日テレ「照英・児島玲子の最強！釣りバカ対決!!」といった釣り番組への出演も。

また料理の腕前も高く、自らが魚を捌いて料理するcookpad Liveでの料理配信など、「男らしい」一面も披露している。



## 〈関連商品〉

### コンビ砥石セット(#400・#1000)

価格：3,000円(税抜)

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。

### コンビ砥石(#400・#1000)

価格：2,500円(税抜)

コンビ砥石セット(#400・#1000)の交換用砥石。

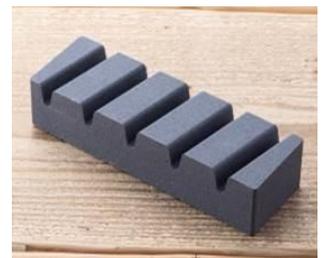
砥石のみでの使用も可能です。

### 面直し用砥石

価格：オープン

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。



**関孫六 金寿ステンレス 出刃150mm****価格：5,000円(税抜)**

魚さばきに活用でき、  
和包丁で最も浸透している出刃包丁。

**関孫六 金寿ステンレス 刺身210mm****価格：5,000円(税抜)**

その名の通り、刺身を切ることにより、  
両刃に比べ食材の断面が美しく仕上がります。

**「関孫六 金寿ステンレスシリーズ」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。「関孫六 金寿ステンレス」シリーズは、鋼に近い硬さを誇る「モリブデンバナジウム鋼」というステンレス素材を使用した、鋭い切れ味と耐久性を持ち合わせた和包丁シリーズです。

**■商品特長****刃元**

刃元部分の角を落とすことでやさしい指当たりに仕上げています。

**刃体素材**

高硬度の鋼材を採用することで、鋭い切れ味と刃欠けしにくくさびにくい仕様を両立しました。

**刃付け**

非常に細かい砥石で1丁ずつ職人による刃付けを行っています。水をかけながら摩擦による熱を発生させない繊細な湿式刃付けという製法を採用し鋭い切れ味を実現します。

**ハンドル**

天然木に特殊加工を施した積層強化木を採用。木の風合いを活かしつつ水に強い素材で、高級感があり強度に優れています。また、伝統的な八角ハンドルから派生した形状で、握りやすく安全に使用できます。

**刃体・ハンドル接合部**

刃体は樹脂との同時成型により、刃と口金部の境目に隙間がなく衛生的です。独自の接合方法により高い耐久性を実現しました。

**【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/>