

世界中で大人気の「旬」ブランドより、美しい文様が印象的な20周年記念モデル 「旬Shun Engetsu シェフズナイフ／三徳ナイフ」 8月26日より限定販売開始

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、欧米を中心に世界中から人気を博している包丁ブランド「旬」の20周年を記念して、「Engetsu」シリーズを2020年8月26日（水）より全国の百貨店などで限定発売いたします。



貝印の包丁技術を結集した世界に誇れる包丁ブランド「旬」は、2000年に欧米で発売を開始して以来、その機能性や美しさに対して世界中のお客様から好評をいただいております。

20周年記念モデルの「Engetsu」は、高硬度の鋼材を使用し、これまで培った旬ブランドの高い技術を結集した商品です。「旬」がこれからも人々の生活に寄り添い彩をもたらす存在でありたいという思いを「月」のモチーフに込め、唯一無二の印象的なデザインに仕上がっています。また、エリアごとに異なる加工技術を採用することによって、見た目の美しさだけでなく機能性も実現しました。

これからも貝印および「旬」ブランドは、関の刀剣作りから受け継いだ信念と長年培った高い刃物加工技術で、今後も日本や世界のご家庭での調理シーンをサポートできるキッチンアイテムを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

「旬」について

2000年に欧米向けに発売を開始し、現在世界60カ国以上で展開している、総合刃物メーカー貝印の高級包丁ブランド「旬」。2020年6月には累計出荷本数が800万丁を超えました。

欧米を中心に、人気のシェフ・料理研究家から一般のお客様まで、幅広い層から厚い支持を受けて売り上げを伸ばし、「旬」ブランド商品の約9割が海外での売り上げとなっています。中でも、アメリカでは最も多く展開され、ナイフ業界で最高峰とされる“Knife of the Year”のキッチン用品部門“Kitchen Knife of the Year”を過去12回受賞しています。

元々、海外向けの商品として販売されていましたが、ご好評を受け、日本でも2009年から一部商品を販売しています。



商品概要

旬Shun Engetsu シェフズナイフ 200mm

価格：60,000円(税抜)

**旬Shun Engetsu 三徳ナイフ 180mm**

価格：60,000円(税抜)



商品特長

尻金部ロゴ

高級感のある墨入れによって「旬」のロゴをあしらいました。

持ち手

人差し指を置く位置のガイドとなるポジションマークで、使いやすさへの細かい配慮も行っています。

鋼材

高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を71層重ねたデュアルコア材を使用。
刃元部、中央部、切っ先部の3つの部分に分かれた、月を思わせる美しいデザインは、思い描いた通りの切れ味を実現する機能性を兼ね備えています。

尻金・口金

尻金と口金を高精度に整えることによって、包丁の重心バランスを最適化しています。

アゴ

アゴ部分に丸みを持たせながら、アゴから口金までのラインをゆるやかに設計することで、柔らかい手あたりと安全性を両立させました。

中央部

食材カットに使用する頻度が高い中央部は、デュアルコア材と表面加工により、抜群の切れ味と切れ味の持続性、食材の切り離れのよさを実現しました。

【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/>