

毎日の料理に使うからこそ、シンプルで上質な使いやすさを。
「SELECT100™」からキッチンナイフ・カッティングボードが登場
3月9日（火）より販売開始

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、毎日の料理を大切にしたい人のための基本の調理道具ブランド「SELECT100™」より、新製品のキッチンナイフ3種、カッティングボード1種を、2021年3月9日（火）より全国の量販店、百貨店、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



SELECT100ブランドサイト：<http://www.select-100.com>

SELECT100™ は、「使いやすい道具はシンプルで美しく、手になじむ。」をコンセプトに、誰もが心地よく料理を愉しめる道具として、2004年の発売以降、プロの料理家から一般のお客様までたくさんの料理好きの方々にご愛用いただいております。

今回発売する日常使いに便利なキッチンナイフ3種・カッティングボードは現代のライフスタイルに合わせた機能とデザインの新定番アイテム。SELECT100™のラインナップ充実と活性化を図ってまいります。

キッチンナイフ3種は、手軽にさっと取り出して使えるミニマルな刃渡りと刃幅で、日常使いに便利。人工大理石のハンドルからアゴにかけてスッキリとしたデザインはシンプルで美しく手になじむキッチンナイフです。カッティングボードは、薄型、軽量、コンパクトサイズでどんなキッチンにもなじむ、新しいひのきのまな板です。

キッチンナイフ、カッティングボードともに食器洗い乾燥機対応で、毎日のお手入れが簡単なことにもこだわりました。

SELECT100™は料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをするブランドとして、今後もユーザー目線を大切に、こだわり抜いた商品をご提供いたします。

商品概要

キッチンナイフ

日常づかいに便利なミニマルなサイズ感のナイフシリーズ。手になじむハンドルは握りやすい形状・大きさにこだわりました。柄の素材が人工大理石のため、美しさと食器洗い乾燥機対応の機能性を両立しています。

SELECT100 キッチンナイフミディアム 145mm 価格：6,000円(税抜) / 6,600円(税込)

一般的な三徳包丁よりも一回りコンパクトなキッチンナイフ。市販の小分け食材や少人数の家庭が増えて小さめの食材をカットする場面が多い現代のライフスタイルにぴったりのサイズ。



SELECT100 キッチンナイフショート 120mm 価格：4,500円(税抜) / 4,950円(税込)

ミディアムとセットで揃えたい基本のナイフ。小さい食材やフルーツ、小菓子のカットに便利な小回りのきくコンパクトサイズ。卓上でも美しく、来客時にも活躍します。



SELECT100 ブレッドナイフ 160mm 価格：5,500円(税抜) / 6,050円(税込)

3種類の刃形状（粗めの波刃、緩めの波刃、直線刃）で、ハードパンからソフトパンまでスムーズにカット。収納のしやすさに加え、定番の食パンのカットへの使いやすさも叶えた160mmサイズ。



商品概要

カッティングボード

SELECT100 カッティングボード230×210mm

価格：3,000円(税抜) / 3,300円(税込)

薄型、軽量、コンパクトサイズの新しいひのきのまな板です。
側面を樹脂塗装しているのできれいな状態で使用でき、反り防止加工も施しています。
食器洗い乾燥機にも対応。
毎日の料理に使うからこそシンプルで使いやすいを追求しました。



使いやすい大きさ
ブレッドナイフ160mmがカッティングボード内に収まります。



扱いやすいコンパクトサイズ
薄型、軽量で扱いやすいので、まな板からの移し替え作業などもラク。



持ち上げやすいフチ加工
2か所の角が斜めになっていて、キッチン台から持ち上げやすい設計です。



「SELECT100™」について

SELECT100™は料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをするブランドです。
料理を作る時間を幸せな時間に変える、誰もが心地よく料理を愉しめる基本の調理道具であることを目指しています。



【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/>