

ドイツデザイン賞受賞！高級包丁ブランド「旬」より 美しさ、切れ味、機能性を兼ね備えた 「旬Shun Classic Blonde」 6月1日（火）より国内販売開始

国内家庭用包丁トップシェア※の貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼 COO：遠藤浩彰）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」より、「旬Shun Classic Blonde」シリーズを2021年6月1日（火）から、全国の百貨店、一部専門店などで順次発売いたします。



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。発売から20周年を迎える2020年には累計出荷本数800万丁を突破。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おります。

今回発売する「旬Shun Classic Blonde」は、海外でも人気が高い日本刀を彷彿とさせるダマスカス模様の刃体と程よく手にフィットするD型シェイプのハンドルが特徴的なシリーズです。そのデザイン性に高い評価をいただき、国際的に権威あるドイツのデザイン賞「German Design Award 2021」を受賞しております。

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、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用品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 Classic Blonde」シリーズは刃体に積層鍛造による多層鋼を採用。美しい波紋のようなダマスカス模様を実現するだけでなく、刃物には欠かせない鋭い切れ味とその持続性を両立しています。また貝印が長年に渡る刃物作りで培ってきた独自の刃付け技術により、鋭利な刃先を実現。切断抵抗が少なく、食材のもつ味わいを壊さずに切ることができます。

手に持った時のバランスのよさや汚れの溜まりにくい「一体口金」など、機能性にもこだわっています。また程よく手にフィットするD型シェイプのハンドルは、強度に優れた積層強化木を採用しています。

旬Shun Classic Blonde 三徳ナイフ 175mm

価格：15,000円（税抜）/16,500円（税込）



旬Shun Classic Blonde シェフズナイフ 200mm

価格：16,000円（税抜）/17,600円（税込）



旬Shun Classic Blonde ユティリティー 150mm

価格：10,000円（税抜）/11,000円（税込）



German Design Award2021について

ドイツデザイン評議会が運営している、国際的に権威のあるデザイン賞。コミュニケーションデザインとプロダクトデザインの中からユニークなデザイントレンドを発見し、表彰することを目的に毎年開催されています。

「旬Shun Classic Blonde」シリーズは「German Design Award2021」を受賞。「旬」ブランドのデザイン性の高さが実証されています。



【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 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <http://www.kai-group.com/>