

オールステンレスだから、洗いやすく衛生的  
「関孫六®」ブランド内 売上No.1※1シリーズ「匠創」より  
新ラインナップ4種が登場！  
3月10日（木）より販売開始

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、「関孫六®」ブランド内売上No.1※1のオールステンレス包丁シリーズ「匠創」の新商品を、2022年3月10日（木）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売いたします。



貝印のメインブランド関孫六®は切れ味にこだわった包丁、調理道具を多数ラインナップしており、発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様に好評をいただいております。中でもオールステンレス包丁シリーズ匠創は関孫六®ブランドらしい切れ味の良さはもちろん、オールステンレスでお手入れしやすいことから人気のシリーズとなっております。特に近年は衛生面への意識から、さらにその人気が高まり、関孫六®ブランド内で売上No.1※1シリーズとなっております。

今回シェフナイフ、パン切に新たなサイズが追加されるほか、セーフティナイフ、菜切が新しくシリーズに加わることで、より幅広い料理でオールステンレス包丁を使用いただけるようになりました。

匠創シリーズの包丁は、刃体からハンドルまで継ぎ目のない一体構造のため、継ぎ目に汚れが溜まることなく、衛生的。さらに耐水性が高く、食洗器にも対応しているのでお手入れが簡単です。また貝印独自の流線型ハンドルデザイン※2とハンドル表面の微細な凹凸構造により、濡れた手でも滑り止めに効果的で、指がかりが良くしっかりと握ることができます。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ信念と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用品を皆様にお届けできるよう努めてまいります。

※1 自社調べ（2020年4月～2021年3月）  
※2 意匠登録第1550965号

## 関孫六® 匠創の特徴

**ハンドル**

指がかりが良く、グリップ感も高くしっかりと握ることができます。  
貝印独自の流線型ハンドルデザイン※1です。

※1意匠登録第1550965号

**一体構造ハンドル**

刃体からハンドルまで継ぎ目のない一体構造。  
耐水性が高く、食洗器にも対応します。



## 商品概要

**関孫六® 匠創 シェフナイフ 150mm**

価格：4,500円（税抜） / 4,950円（税込）

肉、魚、野菜など幅広く使える万能包丁。三徳包丁よりも切っ先がとがった形状なので肉の筋切りなど繊細な作業がやりやすい。

**関孫六® 匠創 セーフティナイフ 130mm**

価格：4,000円（税抜） / 4,400円（税込）

アゴ・切っ先が丸みを帯びた形状なのでお子様でも使いやすい。刃体が130mmと小さめなので手が小さい方にもおすすめ。

**関孫六® 匠創 菜切 165mm**

価格：4,500円（税抜） / 4,950円（税込）

大根、かぼちゃのような大きな野菜から、葉物野菜を細かく切りたいときなど、野菜のカットに便利な包丁。

**関孫六® 匠創 パン切 210mm**

価格：4,500円（税抜） / 4,950円（税込）

固いバケツもスムーズに切れる波刃タイプの包丁。刃渡りが210mmあるので、食パンなど大きめのパンも少ないストロークでカットが可能。



## 関孫六®について

関孫六®の銘は27代目兼元、刀匠金子孫六氏によるもので、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁です。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。

**【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/>