



報道関係各位

2022年6月1日 貝印株式会社

人気のオールステンレスに待望の和包丁登場！

「関孫六」ブランド内 売上No.1※1シリーズ「匠創」より 本格刃付けで切れ味にこだわった和包丁6種を追加ラインナップ 6月1日（水）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6月1日（水）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もしやすいことから、ブランド内で売上No.1※1シリーズとなっております。コロナ禍のライフスタイルの変化により、手軽に始めることのできるアウトドアアクティビティである釣りへの注目が集まっています。魚を美味しく捌くために、和包丁への需要が増加しつつある背景を受け今回、お手入れがしやすく人気のオールステンレス包丁シリーズに、出刃包丁3種、刺身包丁3種の、計6種類の和包丁を追加したことで魚のサイズに合わせた包丁で捌くことができます。

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が無くお手入れが簡単。さらに耐水性が高く、食洗器にも対応。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。

今回販売を開始する和包丁の刃は、裏スキを施すことで、食材への入り込みがスムーズなことに加え、切った後の食材の刃先を鋭角に保つことができ、切離れも良くなります。切れ味の良い包丁を使うことで食材の細胞を壊さず旨みを閉じ込めておくことができます。

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 匠創の特長

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※3です。

※3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。

裏スキを施した本格刃付け

裏スキを施すことで、食材への入り込みもスムーズで切離れも良くなります。研ぎ直ししやすくなっています。

商品概要

関孫六 匠創 小出刃 105mm

価格：4,500円（税抜）／4,950円（税込）

鱈や鰯など小さめの魚に適したサイズ。

**関孫六 匠創 出刃 150mm**

価格：5,500円（税抜）／6,050円（税込）

出刃包丁のベーシックサイズ。

鯖などのサイズの魚に適したサイズ。

**関孫六 匠創 出刃 180mm**

価格：6,500円（税抜）／7,150円（税込）

鯛など大きな魚に適したサイズ。

**関孫六 匠創 刺身 180mm**

価格：4,500円（税抜）／4,950円（税込）

サンマやカマスなど身の薄い魚に適したサイズ。

**関孫六 匠創 刺身 210mm**

価格：5,500円（税抜）／6,050円（税込）

鯖や鯛など中間サイズの柵に適したサイズ。

**関孫六 匠創 刺身 240mm**

価格：6,500円（税抜）／7,150円（税込）

高さや幅があるブリやカツオの柵などに適したサイズ。



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。

関孫六
SEKIMAGOROKU

【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グローバル刃物メーカー。

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/>