

先着順・数量限定で在庫がなくなり次第終了！
人気の「衝撃的に旨い蟹」と「かにはさみ さばき名人！」のセットが
最大50%OFFになる「夏の蟹祭り」セールを開催
7月6日（水）よりスタート

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、毎年冬限定で発売している人気の「蟹」と貝印の蟹専用ハサミ「かにはさみ さばき名人！」のセットを、日頃の感謝を込めてお得に販売する「夏の蟹祭り」セールを2022年7月6日（水）～8月4日（木）※1にHP特設ページで開催します。



夏の蟹祭りセール特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/kani/>

2019年に発売を開始し、毎年多くの方にリピートいただいている「衝撃的に旨い蟹」と「かにはさみ さばき名人！」が一緒になった「貝印の蟹」セット。貝印の冬の名物となったこの人気セットを、より多くの方に楽しんで味わっていただくためこの夏期間限定で最大半額となるセール企画を実施します。

「衝撃的に旨い蟹」と「かにはさみ さばき名人！」のセットの蟹は、貝印の蟹担当が自信を持って選んでいます。こちらの本ずわいがいと本たらばがには、身がぎゅりりとつまった高品質の蟹です。深海から引き揚げられた蟹は、すぐに船にある加工工場では洗浄、加工、ボイルをしたのち、急速冷凍されます。船上でボイル冷凍をすることで獲れたての風味と鮮度を保ったままご家庭へお届けします。

セットに含まれる「かにはさみ さばき名人！」は、蟹の殻を「引いて切る」タイプのハサミです。殻に刃をひっかけて手前に引きながら切る構造なので、殻が簡単にむけて身がつぶれにくくムダなく身をとりだすことができます。刃は左右に分解でき、食洗機にも対応しているので洗いやすく衛生的なのも嬉しいポイントです。

セットは本ずわいがに800gのほか、大ボリュームの本ずわいがに1,500gや本ずわいがいと本たらばがにの食べ比べセットがあり、夏休みの帰省や家族団欒の時間にぴったりなごちそうとして、みなさまにお楽しみいただけます。

貝印は今後も皆様の食卓や生活を楽しく彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

※1 無くなり次第終了



セット概要

セール期間：2022年7月6日（水）～8月4日（木）※1
販売ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/kani/>

※1 無くなり次第終了

「蟹」と貝印の蟹専用ハサミ「かにはさみ さばき名人！」のセットが最大50%オフ。ハサミなしの販売もございます。



「貝印の本ずわいがに
800g + カニハサミセット」
9,200円（税込）

半額50%OFF

4,600円（税込・送料別）

「貝印の本ずわいがに800g
（ハサミなし）」
9,000円（税込）

4,500円（税込）



「貝印の本ずわいがに
1500g + カニハサミセット」
15,800円（税込）

半額50%OFF

7,900円（税込・送料別）

「貝印の本ずわいがに1500g
（ハサミなし）」
15,600円（税込）

7,800円（税込）



「貝印の本たらば・本ずわい
食べ比べ1,600gセット + カニハサミセット」
18,800円（税込）

35%OFF

12,220円（税込・送料別）

「貝印の本たらば・本ずわい食べ比べ
1,600gセット（ハサミなし）」
18,600円（税込）

12,090円（税込）

セットの蟹について

貝印の蟹は、冷たく澄んだオホーツク海の広大な大陸棚で生まれ育ったもの。深海で何年もの間脱皮を繰り返した身のつまった高品質の蟹なので、ゆでてもぎっしりとつまった身を堪能いただけます。また、船上でボイル冷凍されるので、獲れたての蟹の鮮度とうまみを閉じ込めることができます。商品の最終加工は北海道で行い、職人による選別と加工を行っています。



セットの蟹ハサミについて

品名：かにはさみ さばき名人！
価格：1,540円（税込）
商品ページ：
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/8792>

細身の短い刃を殻に引っかけて切り開くので、身をつぶさずに殻を切ることが可能。貝印の身がぎっしりとつまった蟹を余すところなく、簡単に召し上がっていただけます。左右の刃は、着脱して食洗機で洗うことができるのでお手入れも楽々で、衛生的です。



【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/>