

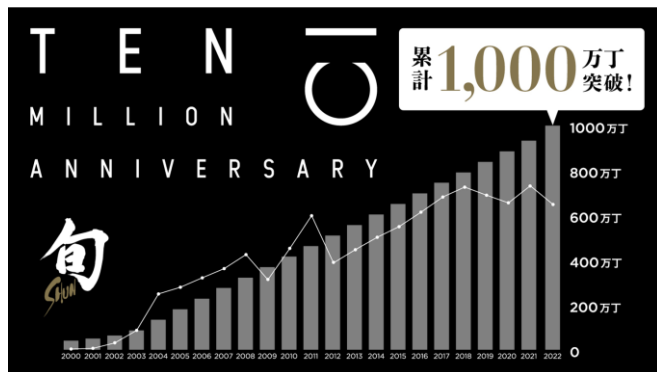


海外の受賞歴多数！ 世界から愛される、貝印の人気高級包丁ブランド 「旬Shun」累計出荷本数1000万丁突破！ 数量限定で記念ノベルティーのまな板をプレゼント！

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、海外での受賞歴が多数あり、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Shun」が、2022年10月時点で1000万丁の累計出荷本数を突破したことをお知らせします。また、1000万丁突破を記念し、国内の百貨店店頭にて数量限定で記念ノベルティーの「ひのきまな板丸形」を11月9日よりプレゼントいたします。



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Shun」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。



人気のシェフ・料理家の方々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、この度2022年10月に累計出荷本数1000万丁を突破いたしました。

また、1000万丁突破を記念し、限定ロゴが刻印された「ひのきまな板丸形」を、ノベルティーとして数量限定で国内の百貨店店頭にてプレゼントいたします。

※各店包丁フェア期間中に限る
※条件：「旬Shun」ブランド包丁の30,000円（税別）以上購入
※数量限定

「旬Shun」ブランドは、海外の権威ある賞の受賞経験を多数持ち、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”にて過去12回受賞をしています。また、2021年に発売された「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ク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Shun」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。



限定ノベルティー概要

1000万丁突破を記念し、限定ロゴが刻印された「ひのきまな板丸形」を、ノベルティーとして数量限定で国内の百貨店店頭にてプレゼントいたします。

- ※各店包丁フェア期間中に限る
- ※条件：「旬Shun」ブランド包丁の30,000円（税別）以上購入
- ※数量限定



「旬」海外受賞歴

「旬Shun」ブランドは、「2016 BLADE SHOW Shun Hikari Kitchen Knife of the Year」（2016年度 キッチンナイフ オブ ザイヤー） を獲得し、ナイフ市場本場のアメリカで、卓越した技術力や品質を評価されました。また、2017年にも旬ブランド15周年記念モデル「旬ShunAyu(シュン アユ)」で同賞を受賞するなど、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”にて過去12回受賞をしています。また、2021年に発売された「旬ShunClassic Blonde」は、国際的に権威あるドイツのデザイン賞「German Design Award 2021」を受賞。2022年には、旬ブランドが「German Brand Award」を獲得しました。

<過去受賞歴>

- ・2017 BLADE SHOW ShunAyu Kitchen Knife of the Year
- ・2016 BLADE SHOW Shun Hikari Kitchen Knife of the Year
- ・2021 GERMAN DESIGN AWARD Shun Classic White series
- ・2022 German Brand Award

他

「旬Shun」ブランド概要

かつて、日本の食卓文化で大切にされた「走り、旬、名残り」。関の刃物スピリットと最先端テクノロジーから、“旬”がある日本にふさわしい包丁として誕生しました。欧米を中心に、人気のシェフ・料理家の方々から一般のお客さままで、幅広い層から厚い支持を受けて売り上げを伸ばしています。



「旬ShunClassic」シリーズのこだわり

- ・美： 表面には、美しい木目のようなダマスカス模様が見られます。これは硬さの異なるステンレス33層構造から生まれるもの。優れた硬度と均質性の証です。
- ・鋭： KAI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。
- ・鋼： 芯材に採用したのは、ステンレスにコバルトを配合した刃物鋼。高炭素・高硬度な特性を持ちおろしたての鋭い切れ味を長く保ち続けます。
- ・合： ハンドルは、手に程よくフィットし、扱いやすい“D”型のシェイプとなっています。また、素材は強度に優れた積層強化木（パッカーウッド）を採用しています。



【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/>



NEWS RELEASE

HISTORY OF SHUN

年	累計出荷本数	シリーズ名	
2000		Classic	
2002		Pro	
2004		Steel	
2005		Elite	
2007	100万丁達成	Kaji	
2008		Premier	
2009		Pro Sho	
2010	250万丁達成	Edo	
2011		Reserve	
		Fuji	
2012		Blue	
		Taiyo	
		Copper Damascus	
2013		Sora	
2015	500万丁達成	Dual Core	
		Kanso	
		Hana	
2016		Hikari	
2017		Nagare	
2018		Tim Mälzer Minamo	
2020		ENGETSU	
2022	1000万丁達成		