

## 日本刀を彷彿させる独特なデザインと切れ味に 料亭「鈴なり」村田 明彦シェフも太鼓判！ シリーズ最高峰となる新商品「関孫六 要」を用いて、 1日限りのスペシャルメニューを提供

国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド ※「関孫六」シリーズを展開するグローバル刃物メーカー貝印（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、関孫六シリーズの最高峰となる新商品「関孫六 要」を発売したことを記念して新商品体験会を12月6日（火）に開催いたしました。



本体験会は11月8日（火）に発売した新商品「関孫六 要」の、日本刀から着想を得て作られたこだわりのデザインや切れ味を実際に体験していただくために開催しました。

当日はミシュランの星を獲得した経歴も持つ料亭「鈴なり」をかまえる村田明彦さんが、国内家庭用包丁ブランドシェアNo.1「関孫六」から新たに発売された最高峰シリーズ「要」を使い、この日のためだけに考案された特別メニューを振る舞いました。

旬の食材を用いながら、「関孫六 要」の特長である和包丁をルーツとした剣型の刃先となっている切付形状を活かした繊細なお料理や、鋭い切れ味で見た目も美しく彩られたお造りをはじめとし、お肉料理から焼き物など幅広いラインアップで計8品を提供しました。

また、日本刀から着想を得て作られた独特なデザインと、その作りを可能にする工場の技術を知っていただくため、世界三大刃物産地として知られる関で作られた日本刀の数々や貝印の工場で行われる包丁の製造工程を記録した映像をご覧ください。

さらに、「関孫六 要」の試し切りのコンテンツをご用意し、参加された方にも実際に食材を切っていただくことで、八角の持ち手の握り心地や、新鋼材による鋭い切れ味を体験いただきました。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ業と心、そして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。

※自社調べ 調査期間：2021年1月-2021年12月まで 国内家庭用包丁売上金額において

### 『貝印 関孫六 要 体験会』概要

- 日時 : 2022年12月6日（火）
- 場所 : 東京都新宿区舟町8-2 四谷舟町ビル 1F  
東京割烹てるなり ※鈴なり姉妹店

## 体験会の模様



会場となった「東京割烹てるなり」は、村田さんが店主を務める料亭「鈴なり」の姉妹店であり、割烹のお店でありながらもモダンでスタイリッシュな内装です。展示された「関孫六 要」が持つ日本の和を感じるデザインとも通じていました。



鈴なり 村田 明彦さん

実際に「関孫六 要」を使用した感想を村田さんにお伺いすると、「まず、手に持った時に、男性にも女性にも使いやすい長さになっていると感じました。八角のハンドルも握りやすく、安定して使用することができます」と使いやすさについて語られました。

加えて、「刃がとても薄く、切れ味のよさを感じました。よく切れる包丁で食材を切ると繊維を壊さず新鮮な状態が保たれるので、それも嬉しいポイントだと思います」と関孫六がこだわり続ける切れ味についてもお墨付きをいただきました。

特長的な刃先の切付形状についても、「刃先が上向きに上がっていることで食材を最後まで切ることが出来て、まな板を傷つけることもない」とプロの料理人ならではの視点で「関孫六 要」の持つ高い機能性について実演を交えながらお話をいただきました。

## 【お食事】



- 先付：大根 黄韭 もやしの浸し 刻み白胡麻 合鴨と焼葱のローズ煮 針生姜 つめ割レ
- お椀：沢煮碗
- お造り：本マグロ炙り漬け黄身長芋叩き山葵 あしらひ
- 煮物：鯛蕪
- 焼物：佐賀牛の鞆焼き 刻み野菜
- 食事：サーモンと鯛の小袖寿司刻み蕪皮の甘酢揉み
- デザート：自家製プリン



## 村田 明彦 シェフプロフィール

1974年東京都生まれ。祖父がふぐ屋を営んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年に「鈴なり」を創業。若いお客様にも足を運んでいただきたいという想いから、本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。時にはスパイスやチーズといった和食ではタブーとされる食材も柔軟に取り入れ、古典に縛られないオリジナルの料理を追求。気さくな人柄の村田さんは、誰もがわかる簡単なレシピ開発も得意で、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

# 新商品「関孫六 要」のご紹介



## 関孫六 要

「関孫六」ブランドより新たに、関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ鋭い切れ味と機能美を有する最高峰シリーズ「関孫六 要」を2022年11月8日（水）より発売しました。日本が誇る刃物産地「関」で培われた刀鍛冶の業とグローバル刃物メーカーである貝印の革新的な技術力が合わさり生まれた、機能美と造形美の高いレベルでの融合を追求した逸品です。

関孫六ブランドサイト <https://www.kai-group.com/products/brand/sekimagoroku/>

### 八角柄

お客様とプロの声を聴き、何度も試作検証したこだわりのハンドル。職人の手で一本ずつ手作業で削ること、口金との繋ぎ目がほとんど感じられないくらい滑らかに仕上げられています。

### 鳥居反り

日本刀の形状の対象物に効率的に力が加わるという機能性に着想を得て、食材を切る作業に応用した、機能美を兼ね備えた形状です。

### 新鋼材

高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を芯材とした三層鋼。従来より刃体を薄く仕上げるスキ加工※を施すことで、切り込む際の抵抗が少なくなりさらに洗練された鋭い切れ味を長く体感していただけます。※既存の関孫六シリーズと比較。

### 切付形状

和包丁をルーツとする切付形状。剣型の刃先は、肉の筋切や人参の飾り切り等、細かい作業がしやすく、刃体全体を使っていただけの機能性を兼ね備えた形状です。

## 商品概要

### 関孫六 要

#### 切付6寸半（195mm）

価格：25,000円（税抜）  
27,500円（税込）



### 関孫六 要

#### 切付5寸（150mm）

価格：22,000円（税抜）  
24,200円（税込）



### 関孫六 要

#### 切付4寸（120mm）

価格：20,000円（税抜）  
22,000円（税込）



## 関孫六について

「関孫六」ブランドは、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁ブランドです。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/>