

報道関係者各位

食洗器対応でお手入れ簡単 刃体に走る優美なリブラインが切った食材の切離れの良さを実現！ 包丁新シリーズ「しろねず」が関孫六から登場

2023年6月5日（月）より発売開始

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、切離れが良い優美なリブラインが特徴の新シリーズ「しろねず」を2023年6月5日（月）より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の量販店、ホームセンターなど※にて順次販売を開始いたします。
※店舗によって入荷日が前後いたします。



関孫六 しろねず

貝印の人気ブランド「関孫六」は、発売開始から40年以上、切れ味にこだわった包丁や調理道具を多数ラインナップしており、現在では1200種類を超える商品を展開しています。創業の地、岐阜県関市で代々受け継がれてきた刀匠の名前を冠するこの「関孫六」は、国内家庭用包丁シェアNo.1※をいただいております。

今回新発売となる関孫六「しろねず」シリーズはプレス加工で刃の表面につけた凸リブ形状が特長です。この凸リブがあることで、切った食材が刃体に付きにくく、快適な調理を叶えます。また、握りやすさにこだわったコンパクトサイズのハンドルは耐熱性に優れた樹脂ハンドルのため、食器洗浄機や食器乾燥器に対応しており、お手入れが簡単です。

加えて三徳は、従来の刃形状よりも刃幅がスリム化したことで、小回りが利き、様々な調理シーンで活躍します。

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。



<通常刃体>

<しろねず刃体>

※KSP-POS 2022年1月-12月より自社集計 国内家庭用包丁売上金額において

商品特徴

コンパクトな新規ハンドル

握りやすさにこだわったコンパクトサイズ。耐熱性に優れた樹脂ハンドルのため、食器洗浄機や食器乾燥器に対応。

スリム刃体

従来の刃形状よりも刃幅をスリム化。コンパクトで小回りの利く形状。（三徳のみ）
※従来より刃幅を細く仕上げています。

途切れない凸リブ形状

プレス加工で高い切離れ効果を実現。



基本の刃付け



商品概要

関孫六 しろねず ペティ120mm

価格：3,000円（税抜）／3,300円（税込）

小さなサイズで細かい作業に適した洋包丁。

**関孫六 しろねず マルチナイフ150mm**

価格：3,300円（税抜）／3,630円（税込）

野菜・肉・魚と幅広く使用ができるので、1本で幅広いシーンで活躍します。

**関孫六 しろねず 三徳165mm**

価格：3,500円（税抜）／3,850円（税込）

肉、魚介、野菜と広範囲に活用できるので、これ一本で様々な料理シーンで対応が可能な包丁。

**関孫六 しろねず 牛刀180mm**

価格：3,500円（税抜）／3,850円（税込）

刃の先端が鋭いため、狙ったところに切り込みやすく、お肉を切るのに便利な包丁。

**関孫六 しろねず 菜切150mm**

価格：3,300円（税抜）／3,630円（税込）

刃の幅が広く適度な重さがあるので力をいれずに野菜を切ることができます。



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高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
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL：0120-016-410（フリーアクセス・ひかりワイド）
<https://www.kai-group.com>