



報道関係各位

世界から愛される貝印の人気高級包丁ブランド「旬」
累計出荷本数1,000万丁突破を記念し、
昇りゆく太陽の“炎”から着想を得た記念モデル
「紅炎(こうえん)」の発売を決定！
2023年8月23日（水）より数量限定で発売開始

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、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」の累計出荷本数が1,000万丁を突破したことを記念して、旬1,000万丁記念モデル「紅炎」を発売します。国内では百貨店、貝印公式オンラインストアで、海外では、専門店、百貨店で、2023年8月23日（水）より発売いたします。



貝印公式オンラインストアURL：<https://www.kai-group.com/store/products/detail/14852>
ブランド動画：https://youtu.be/M9qn1_gEaps?feature=shared

貝印の包丁技術を結集した世界に誇る包丁ブランド「旬」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、2022年10月には、累計出荷本数1,000万丁を達成いたしました。

この度、貝印は、「旬」の累計出荷本数1,000万丁の達成を記念し、次の時代に向けて昇りゆく太陽の“炎”をイメージした限定モデル「紅炎」を発売します。世界中から多くのファンを集める「旬」の最高峰として新たに登場する「紅炎」は、特殊加工が施された紅色のハンドルと、抜群の切れ味と耐久性を兼ね備えたブレードが特長です。

「旬」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カ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」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。

「紅炎」商品特長

「旬」の累計出荷本数1,000万本突破記念モデル「紅炎」は、グローバル刃物メーカーである貝印の革新的な技術力によって生まれた最高峰の包丁です。

①ハンドル

旬ブランドの原点である旬Classicシリーズのフォルムを踏襲しています。“紅炎”という商品名を想起させる特殊加工の積層強化木を採用。木目の出方や、色味の濃淡によって一つひとつ表情が異なるため、唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。



②ブレード

折り重ねられた高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を採用することで、抜群の切れ味と耐久性を兼ね備えました。また、特殊な技術を用いることによって、刃先にまで現れた模様は、スムーズな切れ込みと、滑らかな切れ味を実現します。



③アルミケース・ブレードガード

特別な時にお使いいただくために、保管ができるアルミケースに収めました。また、ブレードを傷つけないよう、革製のブレードガードも付属しています。





商品概要

「旬 紅炎 アニバーサリーセット」

価格：100,000円（税抜）
110,000円（税込）

セット内容

- ・紅炎 Chef's 8
- ・紅炎 Utility 6
- ・アルミケース・ブレードガード



「旬」海外受賞

「旬」ブランドは、「2016 BLADE SHOW 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Ayu（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Classic 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 ShunHikari Kitchen Knife of the Year
- ・2021 GERMAN DESIGN AWARD ShunClassic White series
- ・2022 GERMAN BRAND AWARD

他

「旬」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貝印の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様まで、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。



【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。

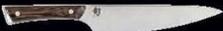
本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰

<https://www.kai-group.com>



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 		