

報道関係者各位

2018年3月8日
貝印株式会社
No.2018030840

貝印より実用性と写真映えにこだわった
おしゃれな卓上ナイフとカッティングボードが新発売
2018年3月8日(木)より販売開始

総合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：遠藤 宏治）は、テーブルナイフ、ブレッドナイフ、チーズナイフの卓上ナイフ3種と、ナイフを支えるマグネット付きのカッティングボードを3月8日(木)より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



近年、ホームパーティーや自宅のベランダで食事をするベランピングが普及し、食卓を華やかに見せたいという消費者ニーズが高まっています。卓上アイテムにおいても実用性はもちろん、写真映えを意識したデザイン性の高い商品の市場が拡大しています。

新発売の卓上ナイフは、軽く小さめのサイズで、肉やフルーツ、パンなどという幅広い食材に対応するマルチタイプのテーブルナイフ、パンやパウンドケーキの切り分けに適したブレッドナイフ、柔らかいチーズの切り分けに適した切離れの良いチーズナイフの3種。食材によってナイフを使い分けることで、料理の出来栄やスピードの向上をサポートします。

また同時発売するカッティングボードには、3種のナイフを支えるマグネットが内蔵されており、ナイフが滑り落ちないように、安全にご利用いただける設計としました。また、ナイフが取り出しやすいように穴をあけたことで、フックにも掛けやすい、利便性の高さを実現しました。主張しすぎないシンプルなデザインが様々なシーンで彩りを添える商品です。

貝印では、今後も日々のキッチンライフにおける包丁の使用が楽しく便利になる商品を、皆様にお届けできるよう努めてまいります。

商品概要

テーブルナイフ

価格：1,500円（税抜）

肉やフルーツ、パンなどさまざまな食材に対応したマルチタイプのナイフ。卓上使いに便利な小さめサイズ。

- ・刃渡り：115mm
- ・全長：225mm



ブレードナイフ

価格：1,500円（税抜）

パンやパウンドケーキの切り分けに便利な波刃タイプのブレードナイフ。卓上使いに便利な小さめサイズ。

- ・刃渡り：115mm
- ・全長：225mm



チーズナイフ

価格：1,500円（税抜）

チーズのような刃体にくつつきやすい食材でも、切離れをよくすることが可能。卓上使いに便利な小さめサイズ。

- ・刃渡り：115mm
- ・全長：220mm



マグネット付きのカッティングボード（テーブルナイフ付き）

価格：3,000円（税抜）

シンプルなデザインで、包丁を取り出しやすいよう穴を開けています。ナイフがすべり落ちないように、内部にマグネットを内蔵し仮支えが可能。

- ・素材：ラバーウッド
- ・サイズ：縦350×横190×厚み15mm



※価格は全て税抜きです

【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、医療用刃物など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総合刃物メーカー。

本社 東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長 遠藤宏治

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