

報道関係者各位

2018年3月8日
貝印株式会社
No.2018030838

世界に誇れる“Made in Japan”の刃物加工技術を活かした
関孫六シリーズ「調理道具6種類」「桧まな板 スタンド式」が新発売
2018年3月8日(木)より販売開始

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、「関孫六」シリーズから調理シリーズの新商品6種類と、スタンド式の桧まな板を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。



2014年に発売を開始した「関孫六」の調理シリーズは、世界に誇れる“Made in Japan”として、貝印の様々な刃物加工技術が注ぎ込まれており、その高品質な商品は多くのお客様から好評をいただいて参りました。

今回、これまでの「関孫六」調理シリーズで取り扱いのなかったコンパクトサイズのピーラーと厚さ調節ができるスライサー、フルーツナイフに加えキッチン鋏の追加商材を発売いたします。

キッチン鋏は、包丁代わりに使用する方が増えるなど、ニーズが高まっていることを受けて、新しく3種類の商品を追加発売いたします。切れ味や洗いやすさ、持ちやすさといった基本的な性能を追求するのに加え、それぞれ既存商品とも異なる長さ・形状の刃を採用しており、使用用途に適した鋏をお選びいただけます。

また、「関孫六 桧まな板 スタンド式」は、既に販売されている「関孫六 桧まな板」を改良した製品です。側面のウレタン樹脂塗装や反り防止加工はそのままに、薄くて軽い利便性や、乾燥・収納時に便利なスタンドや濡れたシンクの上でも持ち上げやすい加工が追加されています。

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、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様なキッチンアイテムを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

「関孫六」について

「関孫六」のブランド名は、貝印の創業の地・岐阜県関市と深い関わりがあります。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 ピーラー コンパクト

切れ味を追求したコンパクトサイズのピーラー。刃体には、切れ味・持続性の良いハイカーボン材採用。切り始めがスムーズな斜め刃設定、切りばなれが良いティンブル加工によって快適な皮むきができます。

価格：800円



■ 関孫六 可変式Vスライサー レギュラー

切れ味が従来品より20%UP（当社比）した関孫六Vスライサーに厚み調節機能を搭載。プレートが刃に対して平行に稼働することで従来より均一な厚み調節を実現。ハイカーボン材採用で切れ味が長持ちします。安全に調理できる指ガード付き。

価格：2,000円



■ 関孫六 コンパクトナイフ（サヤ付き）

刃の素材、刃付け、刃渡りにこだわった日本製のフルーツナイフ。切れ味・持続性の良いハイカーボン材採用、包丁と同じ本格刃付けによって鋭い切れ味を実現。研ぎ直しも可能。収納やアウトドアに便利なサヤ付き。

価格：1,500円



■ 関孫六 ロングキッチン鉋

食材を一気に切りやすいロングタイプのキッチン鉋。切るものが滑りにくい細やかな凹凸形状の刃（セレーション刃）を使用。たわみにくい厚刃設計。洗しやすい着脱式で、清潔さを保てます。

価格：3,000円



■ 関孫六 鍛造オールステンレスキッチン鉋

堅牢で洗いやすい鍛造オールステンレス製のキッチン鉋。継ぎ目のない一体型で分解して洗えるため、清潔さを保てます。切るものを選ばないベーシックタイプです。切るものが滑りにくい細かな凹凸形状の刃（セレーション刃）を使用。

価格：5,000円



■ 関孫六 鍛造オールステンレスカーブキッチン鉋

堅牢で洗いやすい鍛造オールステンレス製のカーブキッチン鉋。継ぎ目のない一体型で分解して洗えるため、清潔さを保てます。食材を置いたままでも切り分けやすいカーブ形状で、包丁では切りにくい食材のカットや、卓上で切り分けにも便利です。切るものが滑りにくい細かな凹凸形状の刃（セレーション刃）を使用。

価格：5,500円



■ 関孫六 桧 まな板 スタンド式（食洗機対応）

乾燥・収納に便利なスタンド式。両端が斜めになっていて、濡れたシンクでも持ち上げやすい構造を採用。ウレタン樹脂塗装を側面に施しており、水の染み込みを防ぎます。熱風、熱湯に強い反り防止加工。

価格：4,000円（300mm×200mm）
4,500円（390mm×240mm）



※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/>