



報道関係者各位

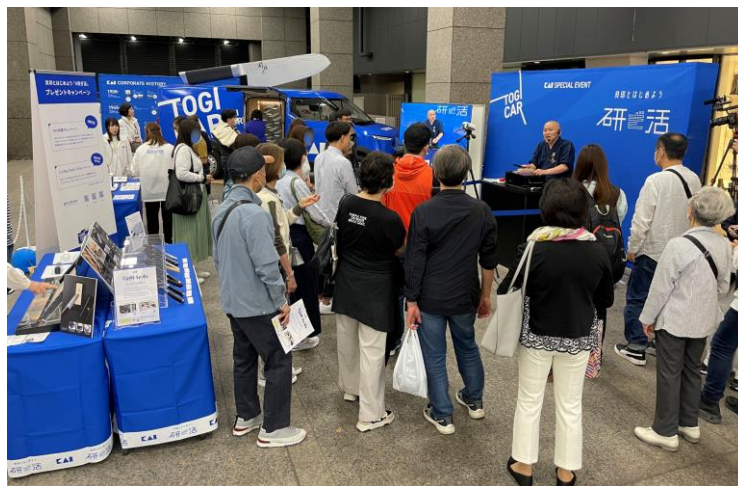
PRESS RELEASE

貝印株式会社

2024年5月14日

# 貝印とはじめよう、研ぎ活 「TOGI CAR™」リアルイベント開催

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2024年5月11日(土)、12日(日)の2日間、研ぎ啓発プロジェクト“研ぎ活”の一端として制作したオリジナル車両「TOGI CAR™」を中心とした、「研ぎ」を伝えるリアルイベントを新宿高島屋にて開催いたしました。



本イベントは、包丁研ぎを行うことで切れ味を蘇らせ、良いものを長く使うというサステナブルアクションの啓発活動の一環であり、今回を第一弾として、今後他の地域でも開催を予定しています。

今回は、包丁マイスターによる研ぎ講座や包丁クイズをはじめとして、「研ぎ」に親しんでいただけるコンテンツを各種ご用意。来場者に楽しんでいただきながら包丁の研ぎについて学んでいただきました。また、自分に合う包丁や砥石が分からないという方に、展示された包丁の柄を握ってみたり、包丁マイスターに相談することで自分に合う1本を探すヒントをお伝えいたしました。貝印は今後も、お気に入りの包丁を長くご使用いただくために、包丁研ぎの啓発活動を続けてまいります。

## 当日の様子

### 包丁マイスターTOGI講座

「いづろ研ぎがいいの?」「研ぎの目安は?」といった疑問をお持ちの方必見。包丁のスペシャリストである“包丁マイスター”がご来場の皆様の包丁や研ぎに関する疑問を解決しました。



講座では、包丁マイスターが包丁の砥ぎに関するクイズや、砥ぎ際のポイントを解説しながら、実際に包丁を砥ぎ様子を披露。見学にきた方々は、興味深そうに様子を見ていました。特に研いだ後の包丁でトマトをカットするシーンでは、驚いた表情を浮かべたり、うなずいたりといった反応をいただきました。また、質問のコーナーでは、砥いだ後の包丁の匂いへの対策や、砥石の番手の質問が上がりました。インスタライブでも同時配信を行い、「わかりやすいです、メモをとりながら見えています」や「使用後の砥石はどのように管理したらいいですか?」というコメント、質問が寄せられました。最後に林から、「砥石は使用していくと真ん中がへこんでくるので、包丁を研いだ後は、面直し砥石を使用して、砥石のメンテナンスを行いましょう」と、砥石のお手入れの大切さを伝えました。

### 包丁を知ろう! 包丁Quiz

日頃の包丁の疑問をクイズとして出題。「包丁の研ぎごろの目安は?」「この包丁の名称は?」「この切り方の名称は?」など知っているようで知らない包丁の疑問をクイズ形式で出題しました。



全問正解者にはTOGI CAR™ステッカーをプレゼントしました。



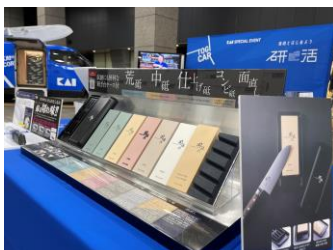
**KAI CORPORATE HISTORY 展示**

創業115周年を記念して2023年11月8日（いい刃の日）に展示した、企業年表を展示しました。

**貝印包丁を安全にお試し！包丁のハンドルが握れるアクリル什器展示**

刃を落とし、刃体部分はアクリル内部に入れてハンドルを露出させた什器を展示。

実際に商品の包丁を握って重さや握り心地などを体感し、自分に合う包丁選びの参考にしていただきました。

**フォトスポット：TOGI CAR™の展示**

良いものを長く使うという、サステナブルな“研ぎ”啓発のために誕生したTOGI CAR™を展示し、フォトスポットとして開放しました。

**『TOGI CAR™』について**

本プロジェクトは、全社員が参加でき、既存のモノづくりの考え方、技術、フローにとらわれない、アイデア起因のモノづくりを目指す貝印開発コンペで採択され始動しました。2021年2月に貝印が実施した「砥石実態把握調査」では、約半数の方が包丁研ぎを行っておらず、研いでる方の大半が簡易シャープナーを使用しているという結果となりました。手軽さから簡易シャープナーを使用するケースが多くなっておりませんが、砥石を使用して正しく研いでいただくことで切れ味がより長続きます。

包丁研ぎ（メンテナンス）を行うことで切れ味が蘇り、良いものを長く使うというサステナブルアクションの啓発を続け、今後もより豊かな社会の実現に寄与してまいります。

**【デザインについて】**

包丁を車体に差し込んだように見えるインパクトのある外観となっており、切れ味をアピールしたデザインとなっています。包丁を際立させるため車自体のグラフィックはシンプルに仕上げました。

**【車両について】**

日本発の電気自動車ベンチャーのHW ELECTRO社のEV多用途中型バン「ELEM-O-L（エレモ・エル）」を採用しました。100%電力で走行し、走行中のCO2排出量ゼロの環境に配慮した車両となっています。



## 「新宿高島屋 10階」「ハンズ新宿店」取り扱い商品

イベントでご紹介した一部商品は、下記にてお取り扱いしております。

**旬 Premier**

刃全体に槌目加工を施すことにより、ダマスカス模様と槌目の織り成すデザインが特徴です。刃には高硬度でかつ靱性を併せ持つVG-MAXダマスカス材を使用し、鋭い切れ味を実現しています。また、ハンドルは、積層強化木を使用した、オーバルハンドル形状を採用し、柔らかな握り心地を追求しています。

新宿高島屋 10階 食器台所用品売場 木屋コーナーにて展開中。



商品URL : <https://www.kai-group.com/store/products/list/2087?hash=saucsu5k80g&pageno=1>

**関孫六 ダマスカス**

静かな刃紋のようであり、ゆるぎない年輪のようでもある。日本刀を思わせる、見事なダマスカス模様は異なる32層に折り重ねた技術の結晶です。ハンドルには鋳を使用しない強靱な構造を採用。刀鍛冶の誇りが息づく「関孫六」上位シリーズです。

ハンズ新宿店 7階にて展開中。



商品URL : <https://www.kai-group.com/products/brand/sekimagoroku/knives/damascus/>

## 貝印公式SNS

本イベントの詳細や、イベントの様子は各公式SNSでも発信しています。ぜひ各種公式SNSもチェックしてみてください。

- X : [https://twitter.com/kai\\_corporation](https://twitter.com/kai_corporation)
- instagram : [https://www.instagram.com/kai\\_corporation](https://www.instagram.com/kai_corporation)
- TikTok : [https://www.tiktok.com/@kai\\_corporation](https://www.tiktok.com/@kai_corporation)
- Youtube : <https://www.youtube.com/@kireaji-channel>

## 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>