

報道関係者各位

耐久性に優れ、シンプルな形状で洗しやすい
「関孫六 オールステンレスコンパクトナイフ（サヤ付き）」
切れ味をこだわり抜いた
「関孫六 オールステンレス 鋭角ピーラー 極刃」が新登場！
2024年6月24日（月）より販売開始

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、国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド※1 関孫六からオールステンレスコンパクトナイフ1種、オールステンレスピーラー1種を、2024年6月24日（月）より、貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※2にて発売いたします。

※1 KSP-POS 2023年1-12月より自社集計

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。



貝印の人気ブランド関孫六は切れ味にこだわった包丁、調理道具を多数ラインナップしており、発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様にご好評を頂いております。今回は人気のオールステンレス仕様の調理器に、関孫六からコンパクトナイフとピーラーを新発売いたします。「お手入れのしやすさ」・「堅牢性」といったオールステンレスの特長だけでなく、関孫六の調理道具として「切れ味」や「持ちやすさ」といった機能にもこだわった製品です。

「関孫六 オールステンレスコンパクトナイフ（サヤ付き）」は、つなぎ目のないステンレス一体成型なので洗いやすく、また、サヤ付きなので、キャンプをはじめとした持ち運びが必要なシーンでも活躍します。持ち手は、先端にむけて厚みを増すことで手から抜けにくく設計されています。

「関孫六 オールステンレス 鋭角ピーラー 極刃」は切れ味を徹底的に追求した商品です。刃付角度、刃の設置角度にこだわり、軽い力で薄く剥ける切れ味を実現しました。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

関孫六 オールステンレスコンパクトナイフ (サヤ付き) 新商品概要

関孫六 オールステンレスコンパクトナイフ (サヤ付き)

価格：3,630円 (税込)



凹凸が少なく洗いやすい形状。
手から抜けにくいよう柄尻に向けて厚みを増し、
持ちやすいハンドルを実現。

開口部を大きくし、水切れの良さに
配慮したサヤ付き。持ち運び便利で
アウトドアでも大活躍します。使用
後サヤに収納することで切れ味の持
続性や安全性にも配慮しています。



関孫六 オールステンレス 鋭角ピーラー 極刃 新商品概要

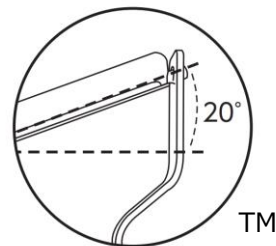
関孫六 オールステンレス 鋭角ピーラー 極刃

価格：2,420円 (税込)



切れ味の良さを叶える 刃の設置角度

切れ味を徹底的に追求したピーラー。
より高い切れ味を実現するために様々な食
材で検証を行い、鋭利な刃付角度に加え、
刃の設置角度を自社既存品よりも大きく傾
けた20度に設定しました。



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。



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>