



PRESS RELEASE

貝印株式会社  
2024年10月17日

## 「miness うで・あし用カミソリ」、「生クリッチ®」、「SELECT100 グレーター」において『2024年度グッドデザイン賞』を受賞

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、「miness うで・あし用カミソリ」、「生クリッチ®」、「SELECT100 グレーター」の3製品において、公益財団法人日本デザイン振興会主催の『2024年度グッドデザイン賞』を受賞いたしました。

また、「SELECT100 グレーター」におきましては、審査委員の選ぶ「私の選んだ一品」にも選出され、10/16(水)~10/29(火)の期間、GOOD DESIGN Marunouchiにて展示されます。



# GOOD DESIGN AWARD 2024

### 受賞製品①:miness うで・あし用カミソリ



### 受賞製品②:生クリッチ®



### 受賞製品③:SELECT100 グレーター



## 『2024年度グッドデザイン賞』受賞製品について

### 受賞製品①: miness うで・あし用カミソリ

#### 【製品概要】

うで・あしのムダ毛処理を目的とした替え刃式カミソリ。“シームレスフィッティングシステム®”により、やさしい肌あたりでなめらかな剃り心地のヘッドと、刃に対して左右に長く、毛流れに沿った剃り方がしやすいハンドル形状。手のひらで握る、指を沿わせるように持つなど、左右どちらの手でも様々な方向から持つことができる操作性が高いハンドル。

(意匠登録第1752498号・特許第7439324号)

税込価格:990円(税込)

発売日:2024年3月6日(水)



#### 【評価コメント】

人間の身体は凹凸や毛の種類も色々と、1本のカミソリのみでムダ毛処理をしていると、こうなっていたらいいと思うことがよくある。その小さなストレスをなくすためにデザインされた部位別カミソリである。敏感肌のために美容成分も配合されており、肌のことをよく考えた製品に仕上がっている。右手でも左手でも握りやすいので滑りにくく掴みやすく、手にもフィットする形状であり、スムーズに動かすことができるのが秀逸である。また肌の凹凸に合わせて左右前後にヘッドが動く機構によって、肌あたりの心地よさを実現している点や、置いた時に刃部が接地しないという衛生的な設計も素晴らしい。ユーザーごとの悩みに合わせて、自分好みにカスタムができる、シリーズの全体的なユニバーサル・デザインが評価のポイントとなった。

#### 【デザイナーコメント】デザイン担当:門倉 麻以

うで・あし用カミソリとして、剃毛部と操作部の距離を極力近くすることが最適と考え、コンパクトで自由な持ち方ができる新たなホルダー形状を考案した。手の拇指対向性を基本とした持ちやすさを与えつつ、未使用時には刃が床に接地しない形状とした。ホルダー裏面にはブランドロゴをモチーフとした「i」パターンを配置し、滑り止め効果を持たせた。本体を清潔に保てるよう、シンプルかつシームレスな形状を心掛け、風呂や洗面エリアでのインテリア性にも寄与した。

### 受賞製品②:生クリッチ®

#### 【製品概要】

ボタン一つで簡単に生クリームを泡立てられる、自動生クリームホイッパー。泡立て具合を検知し自動で7~8分立てに泡立て、泡立て具合が足りない場合は手動での調整も可能。クリームが周囲に飛び散らない、カップ一体型の設計。手のひらサイズでUSB-C充電式のため、持ち運びやすくどこでも使用可能。

(特許第7500893号・意匠登録第1758701号)

税込価格:8,800円(税込)

発売日:2024年3月25日(月)



**【評価コメント】**

社員の発案から生まれた製品であり、提案者が日頃の体験を通して感じている想いや問題意識が量産製品におけるデザイン、開発をしっかりと支えている。「生クリームを簡単に泡立てることのできる調理家電」という明快な目的を実現するためのアルゴリズム開発やインターフェイス等での工夫など、使いやすさを実現したうえでのコンパクトな姿にも注目した。クリームをイメージさせると同時に清潔感に満ちた姿は、調理の喜びを視覚的に伝えるものともなっている。

**【デザイナーコメント】デザイン担当:大塚 淳**

生クリームの泡立てに必要なトルクを持ったモーターやバッテリーなどの内部構造部品を最もタイトにレイアウトし、泡立てられる生クリームの最大容量を確保しつつ、それらを無理なくシームレスにつなぐ清潔感のある外装形状を模索した。平面においては生クリームカップの円形に収まる形状とし、使用時及び収納時における最小限のフットプリントを目指し本体のコンパクトさに拘った。ボタン1つで完結させることを目指した操作プロセスを検討し、USB-CポートやLEDインジケータを含んだ全ての操作系を天面へ集約・配置することで、最も安定した操作を可能とした。表面全体に縦溝テクスチャを配し本体保持のグリップ性向上及び、キズや汚れの目立ちにくさに配慮した。これら全ての要素を生クリームや牛乳瓶などを彷彿とさせるシンプルな形状、カラーでまとめた。

**受賞製品③:SELECT100 グレーター****【製品概要】**

ハードチーズや柑橘だけでなく、生姜やにんにくなど日常的に使う食材もおろせる、収納に便利なコンパクトなサイズのグレーター。ヘラ形状になっている刃体カバーの先端で刃部の裏側に残った食材を集めて、無駄なく使用することが可能。食洗機対応で一方方向の目立てのため、お手入れも簡単。

(特許第7358025号)

税込価格:2,750円(税込)

発売日:2024年3月4日(月)

**【評価コメント】**

従来のグレーターの持つ商品性と印象に根本から向き合い、より身近で扱いやすい“道具”として完成度の高いデザインがなされている。独自のサイズと目立てによって、グレーターとしての使用感は向上し、またおろし金を使っていた食材であってもストレスなくおろすことを可能にしている。一方方向の目立ては、使用感を損なうことなくメンテナンス性が大きく向上しており、同社の刃物に関する知見の深さを窺い知ることができる。ケースにも機能を付与することで無駄のないデザインがなされている。そのケースをつけたまま食材をおろすことで、一時的に食材を受け止められる副次的機能も評価したい。

**【デザイナーコメント】デザイン担当:日向 紘平**

最小限のハンドルと刃部のサイズを最適化することで本体全体をコンパクトにした外形状を模索した。ハードチーズや柑橘だけでなく、生姜やにんにくなど日常的に使う食材もおろせるようにしつつ、お手入れのしやすさを両立できるように目立ての角度や形状に拘った。刃部の裏側に残った食材を楽に集められるヘラ形状を模索し、一度のストロークで食材のほぼ全てを集めることを可能とした。



SELECT100 グレーターは「私の選んだ一品」にも選出されました。

### 【選出した審査委員／コメント】

本田 敬／プロダクトデザイナー

ハンドルのついたチーズグレーターに憧れて物色していると「チーズだけじゃない！」のセリフが目にとまった。そうそう、妻からおろし金を渡されて夫が台所で手伝うといったら、生姜やニンニクです。発売後すぐに購入して愛用していますが、大きなハンドルがなくとも使いやすく、裏に溜まった食材をケースでこそげの感覚が心地よい。もちろん、たまにはチーズにも！

## 「私の選んだ一品」について

私の選んだ一品 2024年度グッドデザイン賞 審査委員セレクション

2024年度グッドデザイン賞審査委員が選ぶ、個人的なお気に入りや気になる受賞デザインを審査委員のコメントとともに紹介するグッドデザイン賞の人気企画です。本年は103名の審査委員が選んだ86点の「一品」を3期に分けて展示。会場でのトークイベントも実施します。

会期:

第1期 10/16(水)-10/29(火) [14日間] 11-20時

第2期 10/31(木)-11/12(火) [13日間] 11-20時

第3期 11/14(木)-11/27(水) [14日間] 11-20時

\*各期最終日 18時終了

会場:GOOD DESIGN Marunouchi(東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1F)

<http://marunouchi.g-mark.org/>

2024年イベント概要ページ

<https://marunouchi.g-mark.org/exhibition.html#part02>

## 貝印デザイン部について

クリエイティブディレクターのもと、プロダクトデザイナー6名、グラフィックデザイナー6名が在籍。全貝印商品に関与し、デザイン及びブランドクオリティの向上に向け活動しています。また、プロダクト、パッケージなどに留まらず、展示会などのクリエイティブにも関与し、企画提案含め幅広く活動中です。知的財産部とも連携し、新たなアイデアや造形による知的財産を生かした知財・デザイン経営を目指しています。

## 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>

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>