

報道関係者各位

2017年6月19日
貝印株式会社
No.2017061910

～ナイフ市場本場アメリカで、貝印の熟練した技術が高評価を獲得～
「2017年度 キッチンナイフ オブ ザ イヤー」
旬ブランド15周年記念モデル「旬 Shun Ayu」で受賞
旬ブランド累計販売数600万丁突破！



総合刃物メーカーとして創業以来109年にわたり、刃物技術を培ってきた貝印株式会社(以下、貝印)は、2017年6月3日アメリカ ジョージア州アトランタで実施された第36回 2017年ブレードショー(*1)において、旬ブランド15周年記念モデル“旬 Shun Ayu(シュン アユ)”にて、包丁の頂点に立つナイフを表彰する“Kitchen Knife of the Year(キッチンナイフ オブ ザ イヤー)”を受賞いたしました。

今回受賞した旬ブランドは2000年に誕生したブランドです。今年4月には旬の販売累計数が600万丁を突破し、KAI USAでは、本格展開を開始した2002年から数えて15周年目の2017年3月に、記念パーティーにて旬Ayuが発表されました。

「ナイフ オブ ザ イヤー」は世界で最も古くから刊行しているナイフ専門誌「ブレードマガジン」が1982年に設立したもので、①デザイン性 ②革新性 ③熟練の技を織り込んだ機能性 ④品質 の4点により厳正に評価される、業界で最高峰の賞と言われています。今年は大賞となる“Overall Knife of the Year(オーバーオール ナイフオブザイヤー)”は惜しくも逃しましたが、2011年～2013年3年間連続で“Zero Toleranceブランド(*2)が受賞し、アメリカのポケットナイフマーケットでのシェアNo1を獲得している“Kershaw(カーショー)“ブランド(*3)とあわせて過去6回受賞しています。また、今年にはKershawの折りたたみ式ナイフ“Dividend1812GRY”が“BEST BUY OF THE YEAR”を受賞しました。そして、ご家庭用的高级包丁ブランド“旬Shun”においても“Kitchen Knife of the Year”部門で2017年を含め、過去12回受賞するなど、ナイフ市場の本場アメリカで貝印の卓越した刃物技術、品質が評価されました。

貝印は今後も日本で長年培った高い刃物加工技術を世界中にお届けできるよう努めてまいります。

(*1) ブレードショー 1981年以来毎年アメリカで開催されている世界最大にして最も権威ある刃物産業界の展示会

(*2) Zero Tolerance アメリカの軍隊、警察、消防隊で正式採用されているプロフェッショナル向けのポケットナイフブランド。日本国内では未発売。

(*3) Kershaw ナイフの需要が高いアメリカの市場において、1974年の創立以来、アウトドア・ハンティング・フィッシングなど、多種多様な製品開発を展開。普段使いに最適な折りたたみ式ナイフのトップブランドとして、支持され続けている。日本国内では高級メンズグルーミングブランドとして展開。

<http://www.kai-group.com/store/products/list/482>

ポケットナイフについて http://www.kai-group.com/global/biz/pocket_knives.html

【2017年受賞商品について】

1. “Kitchen Knife of the Year”受賞 “旬Shun Ayu (シュン アユ) ”



- ブランド名「旬」
- 商 品 名 “旬Shun Ayu (シュン アユ) ”
- 販 売 2018年発売予定（日本発売未定）

■“旬 Shun Ayu” の特徴

Dual Core(*4)技術を採用した特殊ステンレス刃物鋼により今までにない抜群の切れ味と切れ味の持続性を実現した限定モデル。“旬Shun Ayu”は日本で夏の訪れの象徴である鮎をモチーフにしたデザインで、刃体の模様は鮎の鱗をモチーフにしたダマスカス模様に仕上げられています。特に耐久性の求められる切っ先とアゴにはより硬度の高い素材を使用しています。ハンドルは硬質ウレタンとカーボンファイバーを組合せ、旬15周年を記念し、直径8mmのルビーで装飾いたしました。

(*4) “Dual Core : ハイカーボン・ハイクロムのVG10材とVG2材を交互に71層に重ねる特殊技術で作られる 高硬度の特殊ステンレス刃物鋼で、今までにない切れ味と切れ味の持続性を実現しております。また、異なる2種の鋼材を重ねることで、目に見えない非常に細かいマイクロセレーション刃が生まれ、さらに切れ味の持続性が向上しています。

【Knife of the Yearにおける貝印の受賞実績】

■ Zero Tolerance

2006 -Zero Tolerance M.U.D.D.
2011 -Zero Tolerance 0777
2011 -Zero Tolerance/Rick Hinderer 0560/0561
2012 -Zero Tolerance 0888
2012 -Zero Tolerance/RJ Martin 0600
2013 -Zero tolerance 0454
2014 -Zero Tolerance 0562CF
2015 -Zero Tolerance0999

Most Innovative American Made Design
Overall Knife of the Year
Collaboration (Hinderer) of the Year
Overall Knife of the Year
Collaboration (RJ Martin) of the Year
Overall Knife of the Year
American Made Knife of the Year
American Made Knife of the Year

■ **Kershaw**

1985 -Kershaw Old-World-Style Dagger
1986 -Kershaw Fixed Blade Survival Knife
1998 -Kershaw Random Task
1999 -Kershaw Blackout
2001 -Kershaw Black Chive
2002 -Kershaw Rainbow Leek
2003 -Kershaw National Geographic Carabiner Tool
2005 -Kershaw Offset
2005 -Kershaw Spyderco Spyker
2005 -Kershaw E.T. (External-Toggle)
2006 -Kershaw Zero Tolerance M.U.D.D
2006 -Kershaw Ken Onion and Strider Knives
2007 -Kershaw Tyrade
2007 -Kershaw R.A.M.
2009 -Kershaw SpeedForm
2010 -Kershaw Tilt
2012 -Kershaw Cryo
2014 -Kershaw Emerson CQC-7K
2017 -Kershaw Dividend1812GRY

Imported Design
Imported Knife of the Year
American-Made Knife of the Year
Best Buy of the Year
American-Made Knife of the Year
Overall Knife of the Year
Most Innovative Import
Overall Knife of the Year
Collaboration of the Year
Most Innovative American Made
Most Innovative American Made
Publishers Award
Overall Knife of the Year
Most Innovative American Made
American-Made Knife of the Year
American-Made Knife of the Year
Best Buy of the Year
Best Buy of the Year
Best Buy of the Year

■ Shun

2003 -Shun Classic Hollow-Ground Santoku
2005 -Shun Ken Onion Classic Chef's Knife
2006 -Shun Elite Chef's Knife
2007 -Shun Kaji Vegetable Cleaver
2008 -Shun Bob Kramer Meiji Chef's Knife
2010 -Shun Premier Chef's Knife
2011 -Shun Fuji Chef's Knife
2012 -Shun Taiyo
2014 -Shun Dual Core Kiritsuke
2015 -Shun Limited Edition 8" Chefs Knife
2016 -Shun Hikari
2017 -Shun Ayu

[illegible]