

貝印の卓越した品質が認められた 人気の包丁ブランド『旬』 国内外累計出荷数 500 万丁を 9 月に達成！ 記念モデル「旬 Taiyo 特別セット」が数量限定発売

2015101323

本 社:千代田区岩本町 3-9-5
資本金:4 億 5000 万円
社 長:遠藤 宏治



国内包丁シェアトップの貝印株式会社(以下、貝印)は、欧米を中心に世界中から人気を博している包丁ブランド「旬」の累計出荷本数 500 万丁を 2015 年 9 月に達成したことを記念して、世界中多くのご家庭でご愛用いただいていることに感謝する記念モデル「旬 Taiyo 特別セット」を 10 月より限定 120 本にて発売いたします。

「旬 Taiyo」は、今年 3 月に日本国内で数量限定発売後、2 か月で完売をした人気商品で、2012 年のブレードショーにて「キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞するなど、その品質、デザイン性は国内外で高く評価されています。太陽の光線が表面を鮮やかに照らしているように見える刃体の模様が特徴の「旬 Taiyo」は、包丁の芯材に非常に高硬度で耐久性の高い、スーパー粉末鋼が採用されており、鋭い切れ味を長く保ちます。このたび発売する特別セットでは、保管や持ち運び時にも刃体を傷めない石目処理のされた朴の木の鞘をセットいたしました。ご希望の方には、世界で1つだけの自分の包丁であることを示す、名入れをするなど、永きにわたってご愛用いただける仕様となった記念モデルです。

「旬」は、2000 年に海外向けに開発され、欧州にて販売を開始しました。開発にあたっては、刃の材質や卓越した刃付け技術、波紋のような美しいダマスカス模様などにも代表されるデザイン性へのこだわり、持ち手のフィット感とバランスの良さが特徴で、海外で高い評価を得てまいりました。その後も、最先端のテクノロジーと 100 年を超える歴史をもつ刃物メーカーとしてのこだわりをかたちにした新商品の開発・発売を続けることで評価は高まり、日本食への注目の高まりにも牽引されて需要はさらに拡大。現在では世界 59 カ国で販売され、国内外の著名シェフなどにも愛用されるなど、こだわりの人気ブランドへと成長し、2015 年 9 月に累計出荷本数が 500 万丁を突破いたしました。米国で毎年開催される世界最大の刃物産業界の展示会ブレードショーにおいても、2003 年から 2015 年にわたり、キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤーを、過去 10 回受賞した実績を持つなど、「旬」ブランドのクオリティの高さは実証されております。

貝印は、長年培った高い刃物加工技術で、今後も世界のご家庭での調理シーンをサポートしてまいります。

【商品概要】

- 名称: 「旬 Taiyo 特別セット」
累計出荷数 500 万丁達成記念モデル
セット内訳 / 旬 Taiyo、鞘(石目仕上) 各 1 点
 - 価格: 70,000 円(税別)
 - 発売日: 2015 年 10 月 13 日
 - 販売: 全国有名百貨店、貝印 EC サイトほか
 - 数量: 120 セット
- ※ 貝印 EC サイト http://www.kai-group.com/store/special/shun_limited/

【旬 Taiyo 特別セット 特徴】

■特徴1

芯材に非常に高硬度で耐久性の高いスーパー粉末鋼“スーパーゴールド 2”を使用、その芯材を 62 層(片側 31 層)のニッケルダマスカス鋼で包んだ 63 層の刃に、貝印のオリジナル刃付けを施すことで、鋭い切れ味を長く楽しむことができます。
耐水性にも優れたマイカルタ材のハンドルは滑りづらく持ちやすい八角形ツイスト形状です。刃体の表面には、シリーズ名の由来でもある太陽の光線に照らされているように見える繊細で美しいデザインが表現されています。



■特徴2

石目処理のされた朴の木を使った鞘がセットなので、保管や持ち運びにも便利。柔軟性がある素材で、大切な包丁を傷めずに収納ができます。
記念モデルのみの非売品です。



■特徴3

ご希望の方には、名入れも可能。世界で1つだけの自分の包丁であることを示します。

* “Knife of the Year(ナイフ オブザイヤー)”について

「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いわれています。全 15 部門中、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)”部門にて、「旬」ブランドは 2003 年から 2015 年にわたり、過去 10 回受賞しており、ナイフ市場の本場アメリカでも、卓越した刃物の技術、品質は評価されています。

<http://www.kai-group.com/news/id/483>

＜お客様からのお問い合わせ先＞

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

＜リリースに関するお問い合わせ先＞

貝印 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 西林 / 中川 / 武内 / 三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp