

世界が認めた貝印の技術力 人気の包丁ブランド『旬』から 「旬Hana Limited Edition」、「旬 キッチンハサミ」が限定発売

2016030246

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 万丁達成を記念した記念アイテム第 2 弾として、2015 年ブレードショーの「キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤー」受賞モデルを「旬Hana Limited Edition」と名付け、2016 年 3 月 9 日より全国有名百貨店、貝印 EC サイトで数量限定で発売いたします。

「旬Hana Limited Edition」は Dual Core(*1)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その持続性を実現した数量限定モデルです。刃体には繊細な花をイメージした模様をほどこし、切れ味とデザイン性の高さを両立させました。また、ハンドルは、耐久性のある高級木材の鉄刀木(たがやさん)を採用した強靱な作りで、長くご愛用いただくことができます。同時発売する、「旬 キッチンハサミ」は「旬」の DNA を注ぎ込んだ本格的な切れ味の旬ブランド国内初のキッチンハサミです。約 4 mmの厚さの刃は丈夫で鋭い切れ味で、堅い食材にも使用することができます。さらに、特徴的な半円状の刃のついたくぼみには骨付き肉などの骨の部分をつまんで切ることができ、様々な食材のカットができる旬ブランドならではの形状です。握りやすく手になじむエラストマー樹脂のハンドルで、安定感のある使い心地を実現。刃は取り外し可能なセパレートタイプのため、お手入れが簡単で衛生的です。

「旬」は、包丁に求められる素材、美しさ、使いやすさを最先端のテクノロジーと貝印の創業 100 年を超える刃物へのこだわりを製品化した海外を中心に展開するブランドで、波紋のような美しい模様のダマスカス鋼に代表される刃の材質へのこだわり、卓越した刃付け技術、持ち手のフィット感とバランスの良さが特徴です。2000 年の発売以降、約 63 カ国で展開されており、出荷本数は 2015 年 9 月に国内外で累計 500 万丁を突破。国内外の著名シェフにも愛用されるなど、世界が認めるブランドへと成長いたしました。アメリカで実施されている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が実証されております。今後も貝印は、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いきけるよう努めてまいります。

*1 Dual Core:ハイカーボン・ハイクロムの VG10 材と VG2 材を交互に 71 層に折り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その持続性を実現しております。また、異なる 2 種の鋼材を折り重ねることで、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。

【商品概要】

「旬Hana Limited Edition」

- 価格: 80,000 円(税別)
- 発売日: 2016 年 3 月 9 日
- 販売: 全国有名百貨店、貝印 EC サイトほか
- 数量: 限定 300 本
- 特徴:

- ①Dual Core 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持続性を実現した限定モデル。
- ②刃物の模様は”花”をイメージした繊細な美しいデザイン。
- ③ハンドルには硬く、耐久性がある高級木材である鉄刀木(たがやさん)を採用した強靱な作りです。



「旬 キッチンハサミ」

- 価格: 10,000 円(税別)
- 発売日: 2016 年 3 月 9 日
- 販売: 全国有名百貨店、貝印 EC サイトほか
- 特徴:

- ①板厚は厚めの約 4 mm で、硬い食材などのカットにも適しています。
- ②骨付き肉の骨などをひっかけることができる半径のくぼみのある刃形状。くぼみ部分にも刃がついています。
- ③刃を取り外すことができるセパレートタイプのため、お手入れが簡単で衛生的です。



* “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“門中、包丁の頂点に立つナイフを表彰する高峰の賞とい(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。

＜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/岩崎/三沢/武内

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