

世界が認めた貝印の技術力 人気の包丁ブランド『旬』累計出荷 500 万丁達成記念 第 3 弾  
「旬 Shun Tsuyu」が 9 月 1 日より数量限定発売

2016090120

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 万丁達成記念の第 3 弾・最終シリーズとして、「旬 Shun Tsuyu」を 2016 年 9 月 1 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 Shun Tsuyu」は、芯材に高硬度の粉末鋼を使用し、その芯材を 30 層(片面 15 層)のニッケルダマスカス鋼で包むことで、鋭い切れ味とその持続性を実現したハイスpekモデルです。刃体には、特殊な金属加工技術であるエッチングを用い、「水の露」をイメージした繊細な模様を施すことにより、美しいデザイン性も兼ね備えています。握りやすい栗型のハンドルは、耐久性が高く、お祝いを想起する「紅」と「黒」の色味である赤黒合板の素材を採用することで、よりプレミアムな仕上がりとなりました。さらに、記念モデルの最終となる「旬 Shun Tsuyu」は、日本発売アイテムとしては唯一、累計出荷 500 万丁達成を記念した限定ロゴを用いており、ギフトなどにも最適な逸品となっています。

「旬」は、貝印の創業 100 年を超える刃物へのこだわりと最先端テクノロジーにより、包丁に求められる切れ味などの機能性、美しさ、使いやすさを実現した、海外を中心に展開する包丁ブランドです。波紋のような美しいダマスカス模様の Classic シリーズ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、高い人気を誇っています。2000 年の発売以降、約 63 ヲ国で展開されており、2015 年 9 月には国内外で累計出荷本数 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。また、アメリカで実施されているナイフ業界最高峰と言われるブレードショーにおいても、2003 年から 2016 年にわたり、キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤーを過去 11 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。

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けるよう努めてまいります。

## 【商品概要】

商品名 : 旬Shun Tsuyu (シュン ツユ)

- 価格: シェフズナイフ 200mm 50,000 円(税別)  
シェフズ・ユーティリティナイフセット 80,000 円(税別)
- 発売日: 2016 年 9 月 1 日
- 販売: 全国有名百貨店、貝印公式オンラインショップ ほか
- 数量: シェフズナイフ 200mm 300 丁  
シェフズ・ユーティリティナイフセット 300 セット
- サイズ: シェフズナイフ 200mm 全長 343mm、刃渡り 200mm  
ユーティリティナイフ 150mm 全長 269mm、刃渡り 150mm



### ■特徴 1

芯材に高硬度な粉末鋼(スーパーゴールド 2)を採用。さらに、その芯材を 30 層(片面 15 層)のニッケルダマスカス鋼で包むことで、鋭い切れ味と切れ味の持続性を実現しました。



### ■特徴 2

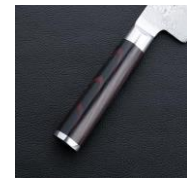
特殊加工技術エッチング(\*1)によって実現した美しく繊細な刃体の模様は「水の露」をイメージしています。美しいデザイン性を兼ね備えています。

(\*1)エッチング …… ステンレスを腐食して金属を薬品で溶かす金属加工技術のこと。  
繊細な表現を可能とする特殊技術です。



### ■特徴 3

ハンドルは耐久性がある赤黒合板で、握りやすい栗型の形状を採用しました。  
日本のお祝のイメージを想起する「紅」と「黒」のハンドルカラーです。



### ■特徴 4

累計出荷 500 万丁達成記念の最終シリーズとしてふさわしい、限定ロゴモデル。  
プレミアムギフトとしても最適です。



<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:レモン/岩崎/三沢/武内  
TEL:03-6894-3200 /FAX:03-5413-3050/MAIL:[kai-group@ssu.co.jp](mailto:kai-group@ssu.co.jp)