

～「包丁の研ぎ方動画」や食材のうま味を引き出す「包丁の切れ味の秘密」などが公開～

## 包丁のことがわかるサイト『貝印、包丁のすべて。』が

11月8日『いい刃の日』にリニューアル

2016110830

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



包丁シェア国内 NO1 の貝印株式会社（以下、貝印）は、『いい刃の日』である 2016 年 11 月 8 日（火）に、刃物の貝印だからこそ伝えられる包丁のことがわかるサイト『貝印、包丁のすべて。』（URL：<http://www.kai-group.com/products/special/hocho/>）をリニューアルいたしました。

このたびのリニューアルにおいては、包丁の正しい研ぎ方や失敗しないポイントを紹介する「包丁の研ぎ方動画」、食材のうま味を引き出す切れ味の秘密や見た目では分かりにくい包丁のグレードによる違いを紹介する「包丁の切れ味の秘密」、意外と知らない野菜の切り方 22 種を紹介する「包丁の色々な切り方」のコンテンツを拡充することで、包丁選びでお悩みの方から日々の包丁を使用するシーンでのお困りを解決できる、さらに充実したサイトとなりました。

包丁の研ぎ方動画においては、ユーザーから要望の多い、砥石を使った研ぎ方 洋包丁・両刃編、砥石を使った研ぎ方 和包丁・片刃編に加えて、砥石と併用して日々のメンテナンスに使うと便利な簡易砥石や電動砥石の使い方の 4 つをご紹介します。

貝印は、包丁を長くご愛用いただくため、ライフスタイルにあった包丁選びから、毎日の使い方、メンテナンスの方法など、包丁に関する情報をこれからも発信していきます。

### 【概要】

- サイト名 : 『貝印、包丁のすべて。』
- サイト概要 : 包丁の商品情報、選び方、使い方、種類や素材についてなどから包丁の切れ味の違いと食材の美味しさに関する情報や研ぎ方・日々のメンテナンスに関してまで、包丁のことを知らない人からもっと詳しく知りたい人まで、料理を楽しむみたい人に役立ていただける " 包丁のことが分かるサイト " です。
- リニューアル日 : 2016 年 11 月 8 日（火）
- NEW コンテンツ : 「包丁の砥ぎ方動画」「包丁の切れ味の秘密」「包丁の色々な切り方」
- URL : <http://www.kai-group.com/products/special/hocho/>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 経営企画室 広報担当

TEL : 03-3862-6414 / FAX : 03-3862-9600 / MAIL : kai\_pr@kai-group.com