

おもてなし心溢れる商品・サービスを発掘し、国内外に発信するプロジェクト
「OMOTENASHI Selection 2017」第2期商品部門にて

「旬 Shun Classic」シリーズが金賞を受賞

2017032357

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



貝印株式会社(以下、貝印)は、人気の包丁ブランド「旬 Shun Classic」シリーズが、おもてなし心溢れる商品・サービスを国内外に発信するプロジェクト「OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)」の2017年度第2期商品部門にて、金賞を受賞したことを発表いたしました。

「旬 Shun Classic」シリーズは、『旬 Shun』ブランド(*)の代表シリーズです。鋭く滑らかな切れ味と、硬さの異なるステンレスを重ねた積層鍛造の多層鋼による美しいダマスカス模様で、人気を博しています。また、ハンドルは手になじみやすい形状で、強度に優れた積層強化木を採用するなど、ご愛用いただける逸品です。このたびの金賞受賞においては、『使い手に寄り添う添うプレミアム包丁であり、使いやすさにこだわった一生もの』として、その品質を高く評価されました。

*『旬 Shun』ブランド : 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。2000年の発売(日本国内発売2009年)以降、約63カ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しています。

<報道関係者様からのお問い合わせ先>

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

<OMOTENASHI Selection に関するお問い合わせ先>

OMOTENASHI NIPPON 広報事務局(株式会社サニーサイドアップ) 担当:牧野、岩崎

Tel:03-6894-3200 / Fax:03-5413-3050 / Mail:omotenashi_pr@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

【商品概要】

■商品名：旬 Shun Classic シリーズ

■本体サイズ：（三徳） 刃渡り 175mm、長さ 310mm

■重 さ：（三徳） 210g

■価 格：（三徳） 15,000 円(税抜)

■シ リ ーズ： 三徳ほか 31 アイテム(セット含まず、日本国内販売アイテム)

■詳細 URL : <http://www.kai-group.com/products/special/hocho/products/shun/classic/>

■商品特長 :



① 独自の刃付け技術による鋭い切れ味を実現

100年を超える歴史の中で培われた独自の刃付け技術により、滑らかで鋭い切れ味を実現。職人の手作業より細部にまでこだわり、高い品質を維持しています。



② 素材へのこだわりとデザイン性

芯材に、コバルト配合の高硬度の VG-MAX 材採用するなど、家庭用包丁においては最高峰といえる素材により、鋭い切れ味と持続性が生み出されます。また、側金には、硬さの異なるステンレスを重ねた積層鍛造による多層鋼を採用しており、日本刀のような美しいダマスカス模様は、デザイン性においても、高く評価されています。



③ 栗型のハンドル形状

ほどよく手にフィットする栗型のハンドルは、手になじみやすく握りやすい形状で、伝統的な和包丁のハンドルを模しています。また、素材には、強度に優れた積層強化木を採用しています。



■『OMOTENASHI Selection』について

『OMOTENASHI Selection』は、日本独自の「おもてなし」の魅力を、日本人の有識者と、日本在住経験のある外国人選定員によりグローバルな視点で選定し、発掘します。そして、その隠れた価値に光をあて、その価値を伝え（広報支援）、生活者の手元に届ける（流通支援）までをサポートします。既に世界から注目を集めている、優れた対象はもちろん、必要な経営資源を確保することが難しい中小企業や小規模事業者にとっての販売力強化の一助となることを目的としています。

また、既にグローバル展開を進める日本を代表する企業にとっては、『OMOTENASHI Selection』を受賞することにより、国際的な競争力がさらに向上するよう、“OMOTENASHI”の世界規模でのブランド化を推進します。そして、このプロジェクトを通じて、国内外での新しい消費の拡大、日本企業全体の世界的な販売力向上につながることを目指します。

その評価方法は、選定の視点として、「日本らしく、現代の生活を豊かにし、世界に通じる、つつい人に伝えたいという優れた OMOTENASHI 体験を提供する商品・サービス」であるかどうか、さらに、評価のポイントとして、「おもてなしの心を感じる優れた顧客体験を創出するか」、「商品・サービスそのものの価値・クオリティが高いか」を、おもてなし視点から総合的に評価しています。

OMOTENASHI Selection 公式サイト : <https://omotenashinippon.jp/selection/>