

ブレードショーにて「キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞した  
貝印の人気ブランド「旬」シリーズ 日本未発売“Shun Taiyo”  
日本国内で 3月上旬より数量限定販売

201412012432

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、欧米を中心に人気を博している包丁ブランド「旬」から、2012年ブレードショーでキッチンナイフ・オブ・ザ・イヤーの受賞をした日本未発売の“Shun Taiyo”を2015年3月上旬より、全国有名百貨店、で数量限定にて販売開始いたします。

ブレードショーとは、1982年以來毎年アメリカで開催されている世界最大の刃物産業界の展示会で、2012年「旬」が受賞した「キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤー」は、デザイン、革新性、機能性、技巧性、品質といった項目を、業界内の会社により投票によって選考される業界で最高峰の賞とされています。“Taiyo”は、太陽の光線が刃体の表面を鮮やかに照らしているように見えることから、「Shun Taiyo」と名付けられました。この包丁の芯材には、非常に高硬度で耐久性の高い高級ステンレス材である、スーパー粉末鋼が使用されており、鋭い切れ味を長く保つことができるなど機能性に優れています。また、芯材を160(片側80)層ものダマスカス鋼で包むことにより「太陽」の光線を表す美しいデザインとなりました。ハンドルは日本伝統の八角形型となっており、口金に近づくにつれてひねりながら丸くなることで、快適な握り心地を体感できる包丁です。

「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。ブレードショーにおいても、2003より2014年までにわたり、キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤーを、過去9回受賞した実績があり、そのクオリティの高さが実証されております。2000年発売以降、出荷本数は国内、海外あわせてで累計400万丁を突破するヒット商品となっており、発売以来欧米だけでなく日本国内でもその人気が高く評価されています。

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いけるよう努めてまいります。

## 【商品の特徴】

- シリーズ名: 「旬」シリーズ “Shun Taiyo”
- 価格: 60,000円(税別)
  
- サイズ: 全長 34.5 cm 刃渡り 21 cm
  
- 発売日: 2015年3月上旬
- 販売: 全国有名百貨店ほか

### ■“Shun Taiyo”の特徴

#### 特徴1

芯材に非常に高硬度で耐久性の高い 高級ステンレス刃物鋼 “SG2”と呼ばれるスーパー粉末鋼を使用。鋭い切れ味を長く楽しむことができます。

#### 特徴2

芯材を160層ものダマスカス鋼で包むことにより、刃体の表面が太陽の光線が照らされて見えるデザイン

<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](mailto:kai-group@ssu.co.jp)