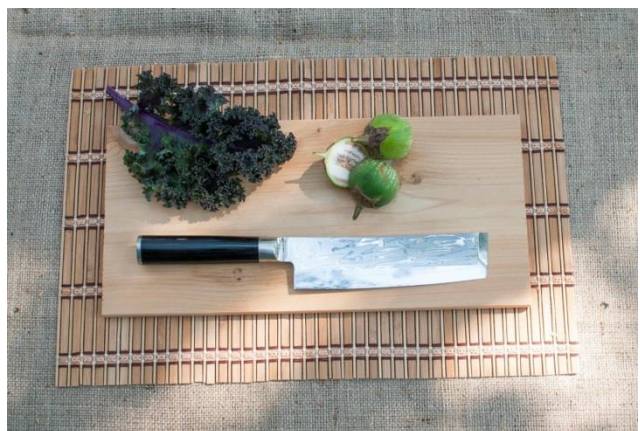


<出荷数が世界で400万丁を超える、貝印の人気包丁ブランド「旬」> 海外限定の和包丁シリーズ『Shun Pro 匠』が“日本初”登場 全6種 2015年3月より順次販売開始

2015031943

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」より、海外限定展開の和包丁シリーズ「SHUN Pro 匠(シュン プロ ショウ)」6種を、2015年3月から全国有名百貨店、貝印 EC サイトを皮切りに国内にて順次販売開始いたします。

海外向けの包丁ブランド「旬」は、2000年に欧州にて販売を開始しました。創業100年を超える貝印が、長年にわたり培ってきた刃物加工技術を注ぎ込み製作。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、海外で高い評価を得ました。そして、2013年には、国内を含む世界での累計出荷本数が400万丁を突破し、現在では世界59カ国で販売しています。

そしてこの度、国内で販売を開始する「SHUN Pro 匠」は、「旬」の和包丁シリーズとしてこれまで海外のみで展開しており、日本では初登場となります。海外では、日本食への注目の高まりとともに和包丁の需要が拡大。それを受け、2009年に「SHUN Pro 匠」の販売を開始しました。以降、日本刀を原型とした和包丁の切れ味の素晴らしさが、世界の料理人を魅了しています。2013年12月に「和食」が、ユネスコ「世界無形文化遺産」に登録され、さらに2015年5月から開催される「ミラノ国際博覧会」での日本のテーマが「日本食」となるなど、「日本の食文化」に国内外からさらなる注目が集まる事が予想されます。これにより、海外のプロにも認められている「SHUN Pro 匠」を、日本の方々にも使って欲しいとの思いから、日本での発売が決定しました。

本製品は、出刃包丁2種、柳刃包丁3種、薄刃包丁1種の計6種となります。包丁の刃には、コバルトを配合した非常に高硬度で耐久性の高い高級ステンレス材である、VG-10を使用し、鋭い切れ味を長く楽しむことができます。また、表面にはエッチング加工を施した美しい模様を表現し、和のイメージを表現するデザイン性を加えました。ハンドルは日本の伝統的な和包丁と同様のくり型ハンドルを採用し、素材は耐久性・耐水性に優れた黒合板を使用しています。

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まいります。

【商品概要】

- シリーズ名: 「旬」シリーズ “SHUN Pro 匠(シュン プロ ショウ)”
- 価格: ①出刃 165mm 22,000 円(税別) ②出刃 210mm 24,000 円(税別)
③柳刃 210mm 16,000 円(税別) ④柳刃 240mm 18,000 円(税別)
⑤柳刃 270mm 20,000 円(税別) ⑥薄刃 165mm 18,000 円(税別)
- 発売日: 2015年3月より順次販売
- 販売: 全国有名百貨店、貝印 EC サイトほか



No	商品名	品番	価格(税別)	商品画像
①	SHUN Pro 匠 出刃 165mm	020DM1760	¥22,000	
②	SHUN Pro 匠 出刃 210mm	020DM1761	¥24,000	
③	SHUN Pro 匠 柳刃 210mm	020DM1762	¥16,000	
④	SHUN Pro 匠 柳刃 240mm	020DM1763	¥18,000	
⑤	SHUN Pro 匠 柳刃 270mm	020DM1764	¥20,000	
⑥	SHUN Pro 匠 薄刃 165mm	020DM1765	¥18,000	

【“SHUN Pro 匠”の特徴】

■特徴 1

コバルトを配合した非常に高硬度で耐久性の高い高級ステンレス材である、VG-10 を使用し、鋭い切れ味を長く楽しむことができます。また、表面には和のイメージにつながるエッチング加工による美しい模様を施しています。
※エッチング加工とはステンレスを腐食して金属を薬品で溶かす技術のこと。繊細な表現を可能とする特殊技術です。

■特徴 2

ハンドルは日本の伝統的な和包丁と同様のくり型ハンドルを採用し、素材は耐久性・耐水性に優れた黒合板を使用しています。

【和包丁の特徴について】

洋包丁と和包丁の大きな違いは、洋包丁が両刃であるのに対し、和包丁は片刃を基本にしているということです。和包丁に片刃が多いのは、素材を切り落とした際に刃先がやや左に切り込み、切ったものが離れやすいため、きざむ動作が素早くできるからです。素材断面の組織を崩さずに切れるため、美しい切断面になります。和食は盛り付けなどの見た目の美しさ、素材を生かした調理法などが特徴ですが、その和食の要素を実現できる包丁ということができます。

＜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/中川/武内/三沢
TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp