

お気に入りを長く使いたいあなたに！

国内家庭用包丁ブランドシェアNo.1※「関孫六®」より 上級者にも満足いただける8種の角砥石が新登場

5月16日（月）より販売開始

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、国内家庭用包丁シェアNo.1※ブランドの「関孫六®」からブランド初となる角砥石8種を、2022年5月16日（月）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売いたします。



各商品の特長紹介を動画でご覧いただけます

URL：<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=GcYb30TeD-Q&feature=youtu.be>

「関孫六®」は切れ味にこだわった包丁、調理道具を多数ラインナップしており、国内家庭用包丁ブランドシェアNo.1※となっております。発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様に好評をいただいております。

今回、お手持ちの包丁の状態やお客様のお好みに合わせてメンテナンスいただけるよう、「関孫六®」ブランドより8種の角砥石を発売いたします。研削力が高く、大きな刃欠けを修正したり、刃形状を大幅に修正する場合に使用する荒砥石から、仕上げの後に続けて研ぐ事でさらに繊細で美しい刃を付ける事ができる超仕上げ砥石や砥石をメンテナンスする面直し砥石までラインナップ。研ぎ初心者の方から上級者の方まで、包丁の状態やお好みに合わせて選んでいただくことが可能です。また砥石を水に浸ける容器としても使用でき収納にも便利な蓋と台座もセットになっています。

貝印ではサステナビリティへの観点から、包丁をメンテナンスして長く使用していただくことを推奨しています。ブランド初となる角砥石を活用いただくことで、ご愛用の包丁を購入した後も長く快適にお使いいただけます。

「関孫六®」ブランドは、今後も関の刀剣作りから受け継いだ信念と高い刃物加工技術で、日本や世界のご家庭での調理シーンをサポートできるキッチン用品を皆様にお届けしてまいります。



関孫六®砥石の特長

① ラйнаップの充実

お手持ちの包丁の状態やお好みに合わせてメンテナンスいただけるよう荒砥石#220～超仕上げ砥石#8000、面直し砥石まで幅広くラインナップしています。
見分けがしやすいように粗さごとの色分けをし、粗さを表記しています。

② 高機能 台座&収納ケース

砥石を水に浸ける容器としても使用できる便利な蓋と台座もセットになっています。台座に砥石を乗せて蓋を被せればそのまま収納が可能です。



〈蓋裏〉



〈台座〉



〈台座裏〉



蓋裏は砥石を水に浸けるための容器として使用可能。
水を入れる目安となる水位線付きです。



砥石を安定して置けるリブと、砥石面が乾いてきた際に水を
足しやすい水差しが付いています。



台座裏には前後2か所に滑り止め付き。研んでいる際も台
座が動きにくく、安定して研ぐことが可能です。



商品概要

■ 荒砥石：刃欠けを直し、刃線を滑らかに正すときに使用。

関孫六® 荒砥石 #220**4,000円（税抜）／4,400円（税込）**

大きな刃欠けを修正したり、刃形状を大幅に修正する場合に使用する砥石。関孫六®ブランドの砥石の中では最も研削力が高く、高硬度の包丁や和包丁の研ぎ直しにも適しています。サビ落としにもご使用いただけます。

**関孫六® 荒砥石 #400****4,500円（税抜）／4,950円（税込）**

小さな刃欠けの修正や刃形状の修正に使用する砥石。研削力が高いためスピーディーに研ぎ直しができます。サビ落としにもご使用いただけます。



■ 中砥石：落ちた切れ味を回復し、刃付けをしたいときに使用。

関孫六® 中砥石 #1000**4,500円（税抜）／4,950円（税込）**

包丁を研ぎ直す砥石として一般的な粗さの砥石です。研削力もあるので刃先の修正など微調整が可能で、汎用性が高く、日常の研ぎ直しに最適な砥石です。

**関孫六® 中砥石 #2000****5,000円（税抜）／5,500円（税込）**

中砥石と仕上げ砥石を兼ねた砥石。刃欠けがなく、落ちた切れ味を回復させたい時に適した砥石です。#1000よりも繊細で鋭い刃付けが可能です。



商品概要

■ 仕上げ砥石： 繊細な刃付けでより滑らかで美しい刃にしたいときに使用。

関孫六® 仕上砥石 #4000
5,000円（税抜）／5,500円（税込）

仕上砥石として一般的な粗さの砥石。中砥石で研いだ後に続けて研ぐ事で、より滑らかで美しいワンランク上の刃に仕上がります。

**関孫六® 超仕上砥石 #8000**
6,500円（税抜）／7,150円（税込）

仕上砥石の後に続けて研ぐ事で、さらに繊細で鋭い刃を付ける事ができます。研いだ刃先が鏡面のような光沢のある仕上がりになります。



■ コンビ砥石： 1つの砥石で2種類の粗さで研ぐことができる両面砥石。

関孫六® コンビ砥石 #1000&4000
6,000円（税抜）／6,600円（税込）

研削力が高く日常の研ぎ直しに使いやすい#1000と滑らかで美しい刃付けが可能な#4000が1台の片面ずつについており、1台2役の両面砥石。



■ 面直し砥石： 使用後の砥石の面を平らに直す砥石。

関孫六® 面直し砥石
4,000円（税抜）／4,400円（税込）

砥石の面が平らでないと効率よく包丁を研ぐ事はできません。使用後の砥石の面には凸凹ができてしまうため、継続的に研ぎ直す際に必要な砥石のメンテナンスアイテムです。



関孫六®について

関孫六®の銘は27代目兼元、刀匠金子孫六氏によるもので、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの刃物ブランドです。美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。貝印の関孫六®は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰 <https://www.kai-group.com/>