

報道関係者各位

2018年3月8日  
貝印株式会社  
No.2018030844

## 日々の調理前に簡単包丁メンテナンス かわいいにんじん型「ちよい研ぎシャープナー」 2018年3月8日(木)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：遠藤 宏治）は、2018年2月19日(月)より日々の調理前に簡単に包丁をメンテナンスすることができる「ちよい研ぎシャープナー」を全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



今回新発売するかわいいにんじん型の「ちよい研ぎシャープナー」は、月に一度の本格的な包丁砥ぎではなく、日々の調理前に簡単に刃先を整える事ができる手軽で使いやすいコンパクトな商品です。裏面にマグネットがついているので冷蔵庫などに貼り付けておくことができ、包丁使用前のちょっとしたメンテナンスに適しています。球体の回転式砥石を採用しているので、軽く引くだけで包丁を研ぐことができます。

**ちよい研ぎシャープナー 価格：700円（税抜）**

貝印では、今後も皆様の日々のキッチンライフがより豊かで彩りあふれるものになるよう、便利で楽しく調理ができるキッチングッズを皆様にお届けできるよう努めてまいります。



冷蔵庫貼り付け例

### 【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、医療用刃物など1万アイテムにもお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 遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>