



**“貝印”が、ミシュラン東京で2つ星に輝いた日本料理店“一凛”と初の共同開発  
気鋭の若き料理人“橋本幹造”が  
家庭で楽しむ和食創作をコンセプトに考案した包丁  
「橋本幹造 両刃包丁」2月23日より販売開始**

2014120124

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、同社の調理器具のハイラインシリーズである「Kai House」より、ミシュラン東京で2つ星に輝いた日本料理「一凛」(いちりん/以下、一凛)と初の共同企画製品となる、“家庭で和食作りを楽しむ”をコンセプトとした包丁「橋本幹造 両刃包丁」を、2月23日(月)から、専門店、百貨店、貝印の公式オンラインストアなどで販売開始いたします。

「一凛」の店主である橋本幹造(はしもと みきぞう)氏は、2012年にミシュラン東京で2つ星を取得。気鋭の若手日本料理人として注目を集める中、料理のみならず、和食の素晴らしさや和食の技術を未来に伝承したい、という想いで様々な活動を行っています。

今回の共同開発は、橋本氏の和食を未来に伝承していくために、調理で大切な道具である包丁を通じて、家庭で和食を作る楽しさを多くの人に知ってもらいたい、という考えと100年以上にわたり刃物加工と向き合い、使いやすく切れ味の良い包丁作りこだわってきた貝印の想いが合致し実現。約2年の開発期間を経て完成いたしました。

「橋本幹造 両刃包丁」は、五寸と七寸の2種を発売いたします。家庭での利用を主に、和食における細かな作業での使いやすさを考慮し、操作性にもっともこだわりました。包丁の重心を柄よりも刃の方へ置くことで、包丁自体の重さを利用した使い方が可能になり、和食創作の醍醐味でもある料理への細工や飾り付けを楽しんで頂く事ができます。この重心の位置と重さは、橋本氏が何十本もの試作品を、実際に調理で試して決定いたしました。さらに、柄の形にもこだわり、握りやすく、長時間調理していても手に負担の少ない形状になっています。また、刃先は、やわらかい食材を突いたり細かな作業も出来るよう、先端を切り落とした形状となっています。

貝印と一凛は、より多くの方にご家庭での和食創作の楽しさを知っていただく事が、「和食文化」の継承に繋がると考えています。貝印は長年培った高い刃物加工技術で、一凛は和食創作の技術と楽しみ方の提案で、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: 橋本幹造 両刃包丁
- 価格: 七寸 メーカー希望小売価格 15,000 円  
五寸 メーカー希望小売価格 10,000 円
- サイズ: 七寸 全長 35cm／刃渡り 21cm  
五寸 全長 28cm／刃渡り 16cm
- 発売日: 2015 年 2 月 23 日(月)
- 販売: 専門店  
百貨店  
<http://www.kai-group.com/store/> (貝印オンラインストア)

### 特徴 1: “家庭で和食創作を楽しむ”がコンセプト

和食創作の醍醐味は、料理への細工や飾り付けなど、細かな気配りにあります。毎日の和食料理に少しの創作を加える事で、調理に新しい楽しみ方が生まれます。その楽しみ方を始めるきっかけや、今以上に創作を楽しみたい方に向け、“家庭で和食創作を楽しむ”をコンセプトに本製品を開発いたしました。

### 特徴 2: 重心を刃側に置き、扱いやすく

包丁の重心を柄よりも刃の方へ置くことで、包丁自体の重さを利用した使い方を可能にしています。この重心の位置と重さは、橋本氏が何十本もの試作品を、実際に調理で試して決定いたしました。さらに、柄の形にもこだわり、握りやすく、長時間調理していても手に負担の少ない形状になっています。

### 特徴 3: 繊細な作業も可能な刃先の形状

やわらかい食材を突いたりと細かな作業も出来るよう、先端を切り落とす形状になっています。「全体を使うことが出来る包丁」をコンセプトに開発をしました。



上)七寸 /下)五寸

### ■「一凛」店主 橋本幹造について

神宮前の日本料理『一凛』の店主・橋本幹造。1970 年に京都で生まれ、18 歳から修行の道に入り、その後上京して赤坂で京料理店の料理長をつとめた後、2007 年に一凛を開業。その後 2009 年にミシュランの 1 つ星を取得。さらに 2012 年には 2 つ星へと昇格を果たした。そして店だけにとどまらず、テレビ番組への出演や炊飯土鍋を開発するなど、もっと日本料理を多くの人に知ってもらおうとする努力を忘れぬ、日本料理の第一線で活躍する料理人である。

＜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