

貝印 オリジナル構造 電動包丁研ぎ器 KaiHouse 「ザ・シャープナー」
2016 年度グッドデザイン賞受賞

2016101928

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)の本格的な切れ味を実現できる電動包丁研ぎ器 KaiHouse 「ザ・シャープナー」は、このたび 2016 年 9 月 29 日に 2016 年度グッドデザイン賞(主催:公益財団法人日本デザイン振興会)を受賞いたしました。

「ザ・シャープナー」はこれまでご家庭用の研ぎアイテムでは実現できなかった、刃先に対して横方向で研ぐことと、研ぎ直しを継続することで厚くなる刃先を削り落としながら刃先の形状を一定の細さに保つ、という 2 点を両立。これにより、包丁の鋭い切れ味をよみがえらせ、切れ味が持続する画期的な包丁研ぎ器です。

失敗せず短時間で包丁研ぎを完了することができ、ご家庭で定期的な本格的メンテナンスを可能にし、長く包丁をご愛用いただくことができます。

<グッドデザイン賞審査委員による評価コメント>

「コンパクトでシンプルなプロポーションでありながら、砥石の角度にこだわり今までにない仕上がりを目指している。シャープナーとして、より高いレベルの機能性を目指す一方で、キッチンに置かれた時の存在感やコンパクトなサイズ感が、コンセプトの段階からしっかりと考慮されている。機能性とフォルムの着地の仕方、そのバランスの良さを高く評価したい。」

<https://www.g-mark.org/award/describe/43592?token=pU2vzlMgdV>

※グッドデザイン賞とは

「グッドデザイン賞」は、公益財団法人日本デザイン振興会が主催する、総合的なデザインの推奨制度です。その母体となったのは、1957 年に通商産業省(現経済産業省)によって創設された「グッドデザイン商品選定制度(通称 G マーク制度)」です。その対象はデザインのあらゆる領域にわたり、受賞数は毎年約 1,200 件、59 年間で約 43,000 件に及んでいます。賞はこの「グッドデザイン賞」と、さらに複数の「特別賞」で構成され、受賞したデザインには「G マーク」をつけることが認められます。「G マーク」は創設以来半世紀以上にわたり「よいデザイン」の指標として、その役割を果たし続けています。

【商品概要】

- 商品名 : Kai House ザ・シャープナー
- 本体サイズ : 108×108×110 mm
- 砥石サイズ : φ50×30mm (砥石素材:セラミック)
- 重さ : 540g
- 価格 : 10,000 円(税抜き)
- 関連 URL : <http://www.kai-group.com/store/products/detail/7458>



【商品特長】

① 貝印オリジナルの研ぎ構造

刃先に対して横方向で研ぐ、かつ、研ぎ直しを継続することで厚くなる刃先を削り落としながら刃先の形状を一定の細さに保つ、という2点を両立。

② 一定の角度を保って研ぐことができる構造

砥石下部のスプリング(バネ)機能と刃を設置する場所となるポケット状の包丁ガイドにより、一定の角度を保って研ぐことができる構造。

③毎日のメンテナンスで使用しやすい仕上げ砥石を設置

包丁を研いだ後にできる「かえり*」や毎日のメンテナンスで落としきることができない食材の脂分を落としやすい仕上げ砥石を設置。

*かえり・・・研いだ面の反対側に出る金属のまくれ。指で触れるとひっかかりとなる。

④安全性

蓋を外した状態では砥石が回転しない安全装置を採用し、また、本体下部はシリコーンですべりにくい仕様となっています。

⑤収納性の高いコンパクトなデザイン

⑥砥石は交換・洗浄可能



＜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:レモン(070-3115-6675)、岩崎(080-4136-2029)／武内／三沢
TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:kai-group@ssu.co.jp
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F