

～関孫六(せきまごろく)シリーズ～
食洗機でも洗える！切れ味抜群のステンレス三層鋼の割込み包丁
全 10 種 を 2 月 24 日より販売開始

2014021724

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、卓越した刃付け、加工技術により高品質で定評のある「関孫六」ブランドの包丁として、ステンレス三層鋼を採用し、切れ味も使いやすさも向上させた「関孫六 萌黄(もえぎ)」「関孫六 茜(あかね)」各 5 種を、2 月 24 日(月)より自社 EC サイトを皮切りに、全国のホームセンター、専門店、オンラインショップ等にて発売いたします。

シリーズ名の「関孫六」は、貝印発祥の地である関市の刀鍛冶の名に由来しており、鎌倉時代より今まで、美しく芸術性の高いデザインと抜群の切れ味を実現した最上の業物(わざもの)が、何代にも渡り、作られてきました。貝印は、「関孫六」の“折れず、曲がらず、よく切れる”という信念とその技を受け継ぐような刃物を開発したいという思いで、1960 年代から「関孫六」をブランド名とする包丁の販売を開始。以来、世界中に高品質の包丁を供給し、「関孫六」は、日本国内で 40%以上と、高い認知度(2013 年,貝印調査)を誇るブランドへと成長を遂げています。



シリーズに新たに加わるのは、ステンレス三層鋼を採用し、家庭での使いやすさと切れ味の良さ及び持続性を追求した高品質の割込み包丁全 10 種。割込み包丁とは一般的には板状に伸ばした鋼を、同じく板状に伸ばしたステンレスでサンドした包丁のことで、切れ味よく、手入れもしやすいため、一般の家庭で広く普及していますが、中心部の鋼が錆びに弱いという性質があります。しかしながら貝印の 2013 年の調査によれば、割込み包丁に対して“切れ味の良さ”に加えて“錆びにくさ”を求める人が 30.6%と高く、食洗機の使用が可能な割込み包丁を求める声がユーザーから多く寄せられていました。こうした声を受け、研ぎやすさと耐食性に優れたステンレス三層鋼の包丁が開発されました。ペーパー刃付けやスキ加工技術も向上し、より切れ味の良い仕上がりとなっています。

世界無形文化遺産にも登録された「和食文化」には、“Made in Japan”の品質の良い包丁や調理器具が不可欠です。貝印は長年培った高い刃物加工技術で、料理のプロフェッショナルの期待の応えていくことはもちろん、ご家庭の料理においても、時代のニーズを反映し、使いやすく切れ味の良い包丁を供給し、「和食文化」の継承に努めてまいります。

<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:沼尻/武内/三沢

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

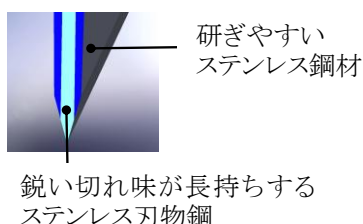
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

【商品の特徴】

- シリーズ名: ①関孫六 萌黄(せきまごろく もえぎ)／②関孫六 茜(せきまごろく あかね)
- 追加商品数: 10点 ※詳細は次ページ参照
- 価格: ①萌黄 税込 2,835 円～3,465 円 (税抜 2,700 円～3,300 円)
②茜 税込 3,780 円～5,040 円 (税抜 3,600 円～4,800 円)
- 発売日: 2014年2月24日(月)

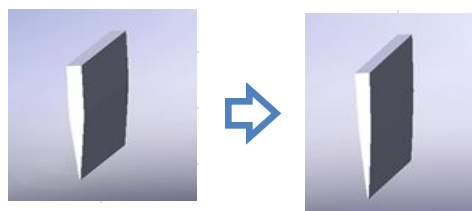
特徴①ステンレス三層鋼

通常錆びやすい鋼が使われる割込み包丁の芯材をステンレス刃物にする事で、研ぎやすさと耐食性に優れた刃体構造。食器乾燥器にも対応。



特徴②スキ加工

新技術のスキ加工(刃体の鋼材を鋭角に加工すること)により、従来のものよりも薄く仕上げる事が可能となり、切れ味が向上しました。



特徴③新ペーパー刃付け

刃先を研ぐときのペーパーの粗さを細かくすることと研削スピードを下げることで、刃先が従来の刃付けより滑らかになり、スムーズな切れ味へと改良されます。

特徴④AD 刃付け(茜シリーズのみ)

関孫六茜シリーズは、刃付け加工時にできる角を研磨加工により滑らかにすることで、食材の切り込みがよくなり、さらに鋭い切れ味を実現しています。

(参考)素材別 包丁の基本的な特徴

	鋼	ステンレス	セラミック	割込み (ステンレス+鋼)	割込み (ステンレス三層鋼)
切れ味	○ 要メンテナンス	○	○	○	○
研ぎやすさ	○	○	× 要専用砥石	○	◎
耐錆	×	○	◎ 錆びにくい 欠けやすい	△	○
食洗機利用	×	○ ハンドル素材 次第で不可	○	×	○ ハンドル素材 次第で不可

⇒ 関孫六 萌黄・茜

鋼: 手入れを怠らなければ、最高の包丁。繊細な切れ味を追求をする方に。

手入れをすれば抜群の切れ味が長持ちするが、メンテナンスを怠ると錆びやすく、切れ味も落ちる。食洗機は利用は不可。

ステンレス: 錆びにくく扱いやすい包丁。購入するなら品質の良いものを。

錆びにくいので、お手入れが簡単で扱いやすい包丁。含まれる成分によって、刃物としての性能(硬さ、粘り、錆びにくさ)に差がある。

セラミック: 錆びに強く、切れ味が持続する固い素材の包丁。専用の砥石が必要です。

固い素材でできているので、鋭い切れ味が持続する。また、錆びないので食洗機の使用も OK。ただし、研ぐには専用の砥石が必要で、一度刃が欠けると修復は困難なため切る食材を選ぶ。

割込み: 鋼の切れ味と、錆びないステンレスの利点を共有したハイブリッド! 家庭用包丁の定番。

一般的には板状に延ばした鋼と同じく板状に延ばしたステンレスでサンドした包丁のことで家庭で広く使われる。中心の鋼が錆びやすいため食洗機使用は不可。今回、新発売するステンレス三層鋼なら、食洗機の利用も可能。中心部には切れ味のよいステンレスが入り、より家庭で使いやすい仕様に。

【商品概要】

シリーズ	〈関孫六 萌黄 (せきまごろく もえぎ)〉				
商品名	関孫六 萌黄 三徳 165mm	関孫六 萌黄 小三徳 145mm	関孫六 萌黄 牛刀 180mm	関孫六 萌黄 ペティ 120mm	関孫六 萌黄 菜切 165mm
品番	AE2900	AE2901	AE2902	AE2903	AE2904
商品画像					
税抜価格	3,300 円	3,000 円	3,300 円	2,700 円	3,300 円
税込価格	3,465 円	3,150 円	3,465 円	2,835 円	3,465 円

シリーズ	〈関孫六 茜 (せきまごろく あかね)〉				
商品名	関孫六 茜 三徳 165mm	関孫六 茜 小三徳 145mm	関孫六 茜 牛刀 180mm	関孫六 茜 牛刀 210mm	関孫六 茜 ペティ 120mm
品番	AE2905	AE2906	AE2907	AE2908	AE2909
商品画像					
税抜価格	4,400 円	4,000 円	4,400 円	4,800 円	3,600 円
税込価格	4,620 円	4,200 円	4,620 円	5,040 円	3,780 円