

2018年9月中旬より発売開始！！

「SEBASTIAN CONRAN GIFU COLLECTION」

“JANUS GRATER(おろし器)”&“DIRK SCISSORS(ハサミ)”

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、2018年9月中旬より、「SEBASTIAN CONRAN GIFU COLLECTION」のプロジェクトにて、セバスチャン・コンラン氏と共同開発したキッチン用品を全国・海外の百貨店や専門店、オンラインショップなどにて販売いたします。



SEBASTIAN CONRAN  
GIFU COLLECTION

「SEBASTIAN CONRAN GIFU COLLECTION」とは、世界的なデザイナーであるセバスチャン・コンラン氏と、美しく自然豊かな岐阜県内の匠の技を持つ地場産業(木工、和紙、刃物、陶磁器)10社とのコラボを実現させたプロジェクトです。

今回はその一環として、貝印とセバスチャン・コンラン氏による商品開発が実現しました。



今回発売される貝印のコラボアイテムは、貝印のハサミを愛用していたコンラン氏ご自身からお声かけいただいたことがきっかけとなり、コンラン氏と貝印の双方によるデザイン提案を重ねながら開発がすすめられました。

ヨーロッパの伝統的なキーワードを商品名に採用しながらも、「JANUS GRATER(おろし器)」は鎧、「DIRK SCISSORS(ハサミ)」は日本刀をデザインのモチーフとすることで、海外の視点を交えて日本・岐阜・関の文化を再解釈したデザインを実現いたしました。

おろし器は受け皿、ハサミはハンドル部分が艶を落としたマットなデザインとなっており、2種類の削り面があるおろし器は、日本だけでなく、野菜や果物、チョコレート、チーズなどといった様々な食材をおろしてトッピングする文化がある海外での使用も考慮して開発されました。

貝印は、使い心地の良い調理道具で毎日の料理が楽しく快適になるよう、今後もユーザー目線を大切に、こだわり抜いたデザイン性の高い商品をご提供いたします。

## ■ JANUS GRATER(おろし器)

“JANUS (ヤヌス)”という、二面の顔を持つローマ神話の神様からとった名前の通り、2種類の削り面からなるおろし器。

日本の伝統的な鎧をモチーフにしたデザインで、用途に合わせて使い分けられるよう、粗目/細目の2種類の刃をつけました。

また、使用する際の手の角度を考慮して傾斜を付けているため、軽力で調理が可能です。刃の形状が左右対称のため、押し引き両方の動作で、また利き手に関係なくスムーズに使用できます。



カラー：2色展開（ホワイト/ブラック）  
 価格：10,800円（税込）

## ■ DIRK SCISSORS(ハサミ)

“DIRK (ダーク)”と呼ばれるイングランドの伝統的な短刀の名前を冠し、日本刀をイメージしてデザインされたキッチンハサミ。

鞘をモチーフにしたキャップが刃全体をしっかりとカバーするほか、食器洗浄機・食器乾燥器でも使用できるなど、ご家庭での使いやすさにこだわったアイテムです。



カラー：2色展開（ホワイト/ブラック）  
 価格：5,400円（税込）



**セバスチャン コンラン Sebastian Conran** 1956年ロンドン生まれ。  
 Sebastian Conran Associates (セバスチャン・コンラン・アソシエイツ) 代表兼デザイナー。  
 「THE CONRAN SHOP」の創始者であるテレンス・コンラン卿の長男。  
 2016年から、日本の自治体としては初めて岐阜県と連携して商品開発を行い、2017年1月のメゾン・エ・オブジェにおいて、「SEBASTIAN CONRAN GIFU COLLECTION」と称して岐阜県ブースを出展した。  
 現在は、Sebastian Conran ブランド商品を手掛けるほか、家具、刃物、車、陶磁器など世界中の企業等と連携した商品を開発している。

### 【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：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>