

報道関係者各位

2017年8月23日
貝印株式会社
No. 2017082315

～世界に認められた貝印の技術力～
ドイツデザイン賞受賞！高級包丁ブランド「旬」より「旬Shun Nagare」新発売
2017年8月23日より順次全国発売開始

国内包丁シェアトップの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、欧米を中心に世界中から人気を博している包丁ブランド「旬」より「旬Shun Nagare(シュン ナガレ)」を貝印公式オンラインショップおよび百貨店で2017年8月23日から順次発売いたします。



「旬Shun Nagare」は刃の表面の伸びやかに広がる模様から“流れ”と名付けられました。刃体は硬さの異なる2種類の鋼材を約70層に重ねて作られています。この鋼材の硬さの差により刃先に微細なセレーション※を生み出し、持続性のあるすぐれた切れ味をもたらします。※鋸刃のこと

また、本商品のデザイン性が評価され、ドイツの国際的なデザイン賞「German Design Award（ジャーマンデザインアワード）」の「Special Mention賞」を受賞しました。

「旬」は、貝印の創業100年を超える刃物へのこだわりを製品化した海外を中心に展開するブランドです。包丁に求められる素材、美しさ、使いやすさを追求し、波紋のような美しいダマスカス模様の多層鋼に代表される刃の材質へのこだわり、卓越した刃付け技術、持ち手のフィット感とバランスの良さが特徴です。

2000年の発売以降、60か国以上で展開されており、出荷本数は2017年4月に国内外で累計600万丁を突破。国内外の著名なシェフにも愛用されるなど、世界が認めるブランドへと成長いたしました。アメリカで実施されているブレードショーにおいても、2003年から2017年にわたり、キッチンナイフ・オブ・ザ・イヤーを過去12回受賞した実績を持つなど、「旬」ブランドのクオリティの高さが実証されております。貝印は、長年培った高い刃物加工技術で、今後も世界の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。

【商品概要】

「旬Shun Nagare(シュン ナガレ)」シリーズ

■発売日：2017年8月23日

■販売：全国百貨店、貝印ECサイトほか

■特長：

①持続性のあるすぐれた切れ味

②2種類の高級鋼材から成る美しい模様

③ハンドルには積層強化木を採用した強靱な作り

■展開商品



旬 Shun Nagare パーリング90mm 24,000円（税別）



旬 Shun Nagare ユーティリティ 150mm 28,000円（税別）



旬 Shun Nagare 三徳 180mm 36,000円（税別）



旬 Shun Nagare シェフズ 200mm 38,000円（税別）



旬 Shun Nagare スライサー 230mm 36,000円（税別）



旬 Shun Nagare 2本セット(S・P) パーリング90mm + 三徳180mm 60,000円（税別）

【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/>