

## 人気の「関孫六」ブランドからコンパクトタイプのキッチン鋏が新発売！

### 「関孫六 コンパクトキッチン鋏 キャップ付き」

### 「関孫六 コンパクトカーブキッチン鋏 キャップ付き」

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、「関孫六」シリーズから普段使いにちょうどよいコンパクトサイズのキッチン鋏2種を2020年3月10日（火）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売いたします。



貝印の包丁のメインブランドである「関孫六」の調理用品シリーズは、世界に誇れる“Made in Japan”として貝印の様々な刃物加工技術が注ぎ込まれており、2014年に発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様から好評をいただいております。

今回、これまでの「関孫六」シリーズで取り扱いのなかったコンパクトサイズのキッチン鋏2種を追加発売いたします。キッチン鋏は、時短調理がトレンドとなっているのに伴い、ニーズが高まっています。「関孫六」シリーズにおいても、6種類のキッチン鋏を従来より展開しています。そのそれぞれにおいて、刃先が長く一気に食材を切ることができるもの、厚刃でたわみにくくしっかり食材を切ることができるもの、卓上で切り分けに便利なものなど、用途によって使い分けできるラインナップを揃えております。今回新発売となるコンパクトサイズの2商品は、細かい食材のカットやアウトドア、さらには小さなお子様との外出時などに活躍する、小回りが利くアイテムとなっております。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ信念と長年培った高い刃物加工技術で、今後も日本や世界のご家庭での調理シーンをサポートできる様なキッチンアイテムを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

#### 「関孫六」について

「関孫六」のブランド名は、貝印の創業の地・岐阜県関市と深い関わりがあります。

美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。

貝印の「関孫六」は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

## 商品詳細

### 関孫六 コンパクトキッチン鋏 キャップ付き

価格：1,300円(税抜)

コンパクトで収納場所を取らないキッチン鋏。  
レトルトパックなどの開封はもちろん、小葱の小口切りのような細かい作業にも。  
分解して洗うことができ、食器洗い乾燥機も使用できるためお手入れも簡単です。  
収納時にも安心のキャップ付き。



### 関孫六 コンパクトカーブキッチン鋏 キャップ付き

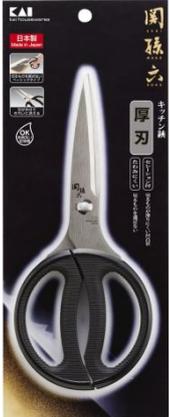
価格：1,500円(税抜)

外食時の切り分けにも便利なキッチン鋏。  
刃がギザギザタイプのセレーション刃でカーブしているので、食材をしっかり逃がさずカットできます。  
分解して洗うことができ、食器洗い乾燥機も使用できるためお手入れも簡単です。  
持ち運びに便利なキャップ付き。





## 「関孫六」キッチン鋏ラインナップ



### 関孫六 キッチン鋏

厚刃でたわみにくいので切るものを選びません。セレーション刃付けによる細かな凹凸状の刃により切るものが滑りにくくなっています。

価格：2,000円(税抜)



### 関孫六 ロングキッチン鋏

食材を一気に切りやすいロングタイプのキッチン鋏。切るものが滑りにくいセレーション刃を使用。たわみにくい厚刃設計です。

価格：3,000円(税抜)



### 関孫六 ショートキッチン鋏

刃先が短く細かい作業がしやすいキッチン鋏。きのこの軸、ブロッコリーの小房、肉の筋や脂肪、赤とうがらしなどに便利。ハーブの茎と葉を切り分けるハーブストリッパー機能付。

価格：2,000円(税抜)



### 関孫六 カーブキッチン鋏

まな板を使わず包丁がわりになる調理鋏。カーブしているので食材が切り易い形状のキッチン鋏。包丁では切りづらい肉の脂肪などカットするのに便利です。

価格：2,500円(税抜)



### 関孫六 鍛造オールステンレスキッチン鋏

堅牢で洗しやすい鍛造オールステンレス製のキッチン鋏。継ぎ目のない一体型で分解して洗えるため、清潔さを保てます。切るものを選ばないパーシックタイプです。

価格：5,000円(税抜)



### 関孫六 鍛造オールステンレスカーブキッチン鋏

堅牢で洗しやすい鍛造オールステンレス製のカーブキッチン鋏。食材を置いたままでも切り分けやすいカーブ形状で、包丁では切りにくい食材のカットや、卓上で切り分けにも便利です。

価格：5,500円(税抜)

## 【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/>