

関孫六ブランドの品質をお買い求めやすい価格で
スライサー・千切り器・おろし器・
キッチン鋏2種の計5商品が新登場！
3月9日（火）より販売開始

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」ブランドから品質はそのままにお買い求めやすい価格のスライサー、千切り器、おろし器、キッチン鋏2種の計5商品を2021年3月9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」の調理道具シリーズは、貝印の様々な刃物加工技術が注ぎ込まれており、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、関孫六の品質を維持しながらより多くの方にお買い求めいただきやすい価格のコンパクトスライサー、コンパクト千切り器、コンパクトおろし器、レギュラーキッチン鋏、レギュラーカーブキッチン鋏の5商品を新発売いたします。それぞれ使いやすいサイズと握りやすいハンドル形状で、毎日のお料理に使っていただきやすいよう設計しています。

コンパクトスライサーとコンパクト千切り器には安全にお使いいただくための指ガードをセットに、コンパクトおろし器は受け皿をセットにし、特許取得のランダム目立てを採用しました。どの商品もリーズナブルながら関孫六ブランドが誇る高い品質と切れ味を受け継いだ商品となっているため、関孫六ブランドをお持ちでない方のエントリー向け商品としてもおすすめです。

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。

商品詳細

関孫六 コンパクトスライサー（指ガード付き）

価格：1,000円(税抜) / 1,100円(税込)

コンパクトながらスピーディーにスライスできるよう両刃を採用したスライサー。指ガード付きで安心してお使いいただけるほか、食洗器対応でお手入れも簡単。



関孫六 コンパクト千切り器（指ガード付き）

価格：1,000円(税抜) / 1,100円(税込)

切れ味抜群の千切り器。持ち手部分は短くコンパクトながら、手元に向かって幅広になりしっかりと握れる形状です。指ガード付きで安心してお使いいただけるほか、食洗器対応でお手入れも簡単。



関孫六 コンパクトおろし器（受け皿付き）

価格：1,000円(税抜) / 1,100円(税込)

特許取得のランダム目立てを採用したおろし器。受け皿付きで使い勝手も抜群です。受け皿の角度は安定感のある7°の傾斜にし、底には滑り止めをつけるなど、細かな部分までしっかりとこだわっています。食洗器にも対応。



※スライサー、千切り器、おろし器の3種のプレートはスタッキングしてコンパクトに収納することが可能です。

商品詳細

関孫六 レギュラーキッチン鋏

価格：1,500円(税抜) / 1,650円(税込)

関孫六の調理用品でも人気の高いキッチン鋏。切れ味はそのままにお求めやすい価格となりました。分解可能なので、洗いやすく衛生的で食洗器にも対応。ハンドルは手を入れやすいよう丸い形状になっています。



関孫六 レギュラーカーブキッチン鋏

価格：1,700円(税抜) / 1,870円(税込)

刃がカーブしているため、食材を逃さずしっかりカットすることができます。刃にはセレーション加工を施し滑りにくなる工夫が施されています。分解可能なので、洗いやすく衛生的で食洗器にも対応。



「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。



【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/>