

刃物のプロが感動の切れ味を蘇らせる 家庭用包丁シェアNo.1※1の貝印が初の“オンライン研ぎ直しサービス” 10月25日よりサービス開始

国内家庭用包丁シェアNo.1※1の貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は、オンラインで注文し、ご自宅の刃物を郵送いただくだけで刃物のプロが研ぎ直しを行う「貝印の研ぎ直しサービス」を10月25日(月)に開始いたします。



特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/sharpening-service/index.html>

自宅で料理をする機会が増え、頻繁に包丁を使うようになったことで、切れ味が落ちてきている事も多いのではないのでしょうか。貝印は国内家庭用包丁のシェアNo.1メーカーとして、切れ味のよい刃物を使用していただきたいという想いから、ネット注文で気軽に利用できる「貝印の研ぎ直しサービス」を開始いたしました。

「貝印の研ぎ直しサービス」はご自宅にある貝印製刃物を、貝印にお送りいただき刃物のプロが研ぎ直しサービスです。オンラインで申し込んだのち、ご自宅に郵送されてくる梱包キット※2に入れて、ポストに投函※3。包丁のスペシャリストである包丁マイスターたちが、丁寧に研ぎ直しを行いお手元に返送します。

貝印ではサステナビリティへの観点から、包丁をメンテナンスして長く使用し、使い切っていただくことを推奨しています。ご自宅の包丁にさらに愛着を持って使っていただくため、「貝印の研ぎ直しサービス」をぜひご活用ください。

貝印は今後も皆様の生活を支える商品、ならびに快適なご使用をサポートするサービス提供で、豊かな生活に寄与してまいります。

■対象商品

貝印製 洋包丁、和包丁、パン切り包丁、中華包丁

※他社製品はサービス対象外になります

※1 KSP-POS 2017年～2019年から自社集計

※2 A4サイズ以内の包丁が対象です。A4サイズを超える場合は、同意書と梱包資材のみお送りしますので、お客様にて配送箱をご用意ください。

※3 A4サイズを超える場合は、各配送会社にてお客様ご自身で発送手配をお願いしております

研ぎ直しサービス 刃物メーカー貝印ならではの5つの特長

①製造元だから研ぎ直して切れ味が蘇る

製造元だからこそ、使用されている鋼材や、決められた製造工程、こだわりの刃の角度など、細部にわたるまで熟知しています。お手持ちの刃物を、貝印ならではの研ぎ直して切れ味を蘇らせます。

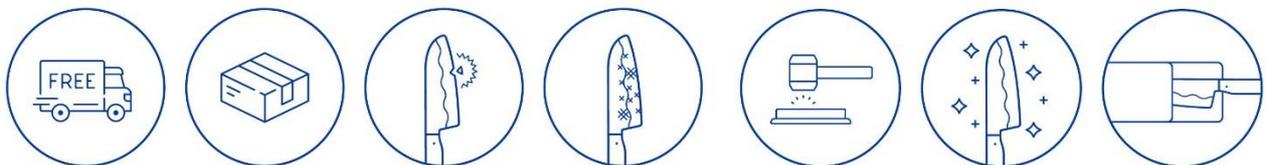
②「包丁マイスター」による技術

厳しい試験を受けた包丁のスペシャリストである「包丁マイスター」が一本一本丁寧に研ぎ直します。包丁マイスターの熟練された技術で、切れ味と耐久性に最適な角度で研ぎ直しをします。



③充実のサポートをご利用可能

「貝印の研ぎ直しサービス」では、刃欠け直し・サビ取りなど、充実のサポートをご利用いただけます。



④梱包キットで簡単・スムーズに発送可能

オンライン注文ののち、ご自宅に発送用の梱包キットをお届けします。キットの案内に従って、刃物を梱包しポストに投函するだけで準備は完了です。その後、貝印にて研ぎ直しを行い、切れ味が蘇った刃物をご自宅にお届けします。



- ※1 梱包キットのお届けはA4サイズ以内の包丁が対象です。A4サイズを超える場合は、同意書と梱包資材のみお送りしますので、お客様にて配送箱をご用意ください。
- ※2 A4サイズを超える場合は、各配送会社にて発送手配をお願いいたします。送料はお客様負担でお願いいたします。
- ※3 研ぎ直し後のお届けの送料はストア負担です。

⑤三徳包丁からパン切り包丁まで幅広い刃物に対応

基本の洋包丁から和包丁、パン切り、中華包丁まで幅広く対応。



【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 浩彰 <http://www.kai-group.com/>