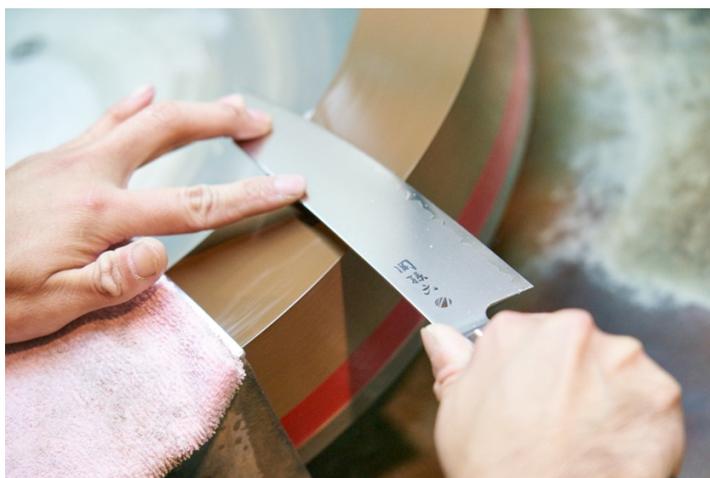


## 貝印のものづくりの裏側と関鍛冶の歴史に迫る！ 世界三大刃物の街である岐阜県関市を中心に、 「関孫六 要」のルーツを知る工場見学ツアーを開催

国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド ※「関孫六」シリーズを展開するグローバル刃物メーカー貝印（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、11月21日（月）に創業の地であり世界三大刃物の街の岐阜県関市を舞台に、貝印の包丁づくりや関の刃物の歴史を知っていただくツアーを開催いたしました。



本ツアーは貝印の刃物を製造する工場や、関鍛冶の伝統を現代に伝える関鍛冶伝承館の見学を通じて“関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ”貝印のモノづくりを知っていただくために開催されました。

はじめに、主にカミソリの刃を製造する小屋名第一工場を訪問し、世界三大刃物の街である関で114年の歴史を持つグローバル刃物メーカー貝印グループについて歴史や商品を介して理解を深めていただきました。工場内では包丁から医療用メスまで現在の貝印が展開する様々な商品の展示に加えて、普段見ることのできない創業から今まで製造してきた商品を見ていただきました。

続いて、関に伝わる匠の技を、映像・資料・展示により紹介している関鍛冶伝承館にて、現在の貝印の刃物づくりに息づく、関の街で受け継がれてきた刀鍛冶の精神と技術を学んでいただきました。

その後、包丁の生産を担う大和剣工場にて、実際に工場長や開発担当者の話を聞きながら商品の製造工程を見学し、関孫六ブランドへの理解を深めていただきました。工場の見学後、関孫六最高峰シリーズの「関孫六 要」の切れ味を体験いただきました。

最後に、日本三大清流の1つである長良川沿いに位置する長良川清流ホテルにて、「関孫六 要」を使用し、食材の切れ味や機能性をシェフにお話いただきながら、料理を召し上がっていただきました。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ業と心、そして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キッチン用品を皆様にお届けできるよう努めてまいります。

※自社調べ 調査期間：2021年1月-2021年12月まで 国内家庭用包丁売上金額において

### 『貝印 関孫六プレスツアー』概要

- 日時 : 2022年11月21日（月）
- 場所 : 岐阜県関市、郡上市
- ツアー工程 : 小屋名第一工場／関鍛冶伝承館／大和剣工場／長良川清流ホテル「日本料理 松風庵」



## 工場ツアーの様様

### 小屋名第一工場

今回見学した小屋名第一工場は、主にカミソリの刃を製造しています。また、貝印はカミソリや包丁の他にも、カミソリで培った技術と開発力を生かして、高度な技術が要求される眼科や外科等に使用される、医療用の刃物を製造しており、世界約90か国に送り出しています。



#### 【貝印グループについて】

貝印グループは、1908年に世界三大刃物の街として栄える岐阜県関市で創業しました。刀鍛冶から家庭用刃物に転向した野鍛冶が多くいたこの街で、創業者の初代遠藤齊治郎によるポケットナイフの製造がはじまりです。生活に密着した刃物であるカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリや、ビューティーケア、包丁など調理・製菓、美粧、医療の領域を中心に1万点にもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までを行い、来年2023年に115年目を迎えます。

### 関鍛冶伝承館

関鍛冶伝承館では、古来より関に伝わる匠の技を、映像・資料・展示により学んでいただきました。関鍛冶の歴史や刀装具など、貴重な資料が公開されており、刀剣展示室には、関を代表する刀工の兼元や兼定の日本刀などを間近で御覧いただきました。



【関の刀鍛冶の歴史】 関は鎌倉時代より続く日本刀の主要な生産地のひとつであり、その生産能力は、日本一と謳われていました。最盛期には、数百という刀鍛冶が関に住んでいたと言われています。現代でも関は日本で唯一といえる刀鍛冶の伝統が続く街で、「関の孫六」に代表される多くの関の刀鍛冶は、伝統の業を700年間脈々と受け継いできました。武器として需要があった当時、良い刀の条件は、折れず・曲がらず・よく切れることでした。関刀は美濃伝（関伝）と言われ、この刀に必要な条件を全て満たしており多くの武将が愛用したそうです。



## 工場ツアーの様相

### 大和剣工場

3番目に訪れた大和剣工場は、包丁の生産を担う工場です。一般家庭で使われる包丁から高級包丁まで、幅広く製造するこの工場では、ひとつひとつ丁寧に包丁が作られていく様子や、社内でもごく限られた人数しかできない湿式刃付という職人技を実際に見学。各行程を工場長や開発担当者が説明しながら、貝印の包丁づくりをご紹介します。

#### 【包丁製造の見学工程】

##### 工程①：スキ研削



スキ工程では刃先の部分を薄く研削します。ダマスカス包丁の象徴である美しい刃紋も、このスキ工程と後の研磨工程によって形成される重要な工程です。

##### 工程②：口金溶接研磨



刃体に口金を溶接していく工程。口金とは包丁の持ち手部分に付いているもので、包丁本体とハンドルの結合部分を強化するための部品です。柄と口金を溶接によって固着させることにより柄の中に水が入りにくくなり、柄の耐久性が増します。このあと溶接された部分を磨いて、滑らかに仕上げます。

##### 工程③：ミラー研磨



顔が映り込むほどの鏡面になるまで磨き上げる工程です。

##### 工程④：木柄研磨



組み立てた包丁のハンドル部分や取り付けた口金や尻金部分を研磨する工程。細かな部分にある段差や表面を研磨することで、滑らかで美しいハンドルに仕上げていきます。部位によって研磨するための

研磨材も区別され、各部品の研磨にそれぞれ熟練した職人が担当し作業を行なっています。

##### 工程⑤：湿式刃付



水をかけながら行なうことで摩擦により発生する熱を全く発生させない刃付で、これにより刃先がよりなめらかになり、切れ味が大幅に向上します。

湿式刃付を担当する従業員はわずか数名。長年の経験を重ねなければ任せることの出来ない重要な工程です。



研究開発本部 開発部 百瀬 孝一



マーケティング本部 デザイン部 大塚 淳

製造工程を見学いただいた後、新商品「関孫六 要」のデザインを担当した大塚より、デザインのこだわりを説明しました。日本刀をイメージした包丁である「関孫六 要」について、「日本刀らしさや日本文化をどのように感じられるようにするかが、とても大変でした」と振り返りました。

特にこだわったポイントとして、「反り」の形状について紹介。「反り」によって日本刀らしさや日本らしさを表現するだけでなく、持ちやすさ・切りやすさを叶える機能的な側面もあります。新しい技術や形が増えている中、「可能な限り少ない要素で、様々な包丁の新しさを表現したい」という思いがあり、「反り」という形状にこだわりました」と語りました。

さらに、「関孫六 要」の特長である刃文について、2代目関孫六が使っていた3本杉をオマージュしていると紹介し、関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ「関孫六 要」のこだわりを披露しました。

## 長良川清流ホテル

最後に訪れた長良川清流ホテルでは「関孫六 要」を使用して調理された料理をご提供しました。地元の旬の食材を使用した料理を召し上がっていたりしながら、料理長の小松さんより「関孫六 要」の使用感について感想をいただきました。会場には関で作られた名刀であり、「関孫六 要」がデザインの着想を得ている「孫六兼元」の刀も展示されました。



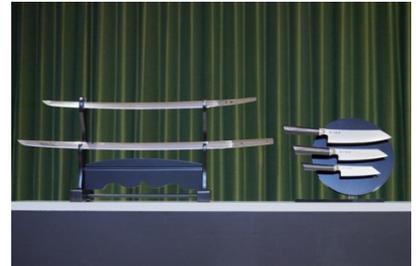
長良川清流ホテル 総料理長 小松 尚さん

今回使用いただいた「関孫六 要」について、料理長の小松さんは、「まず最初に包丁を手にしたときに“日本刀”のような感じでした。」と、その造形美について感想を語られました。

包丁の使用感については、「とても軽く、持ち手が手にフィットしていて使いやすいと感じました。」

包丁の滑りが良く、連続で切っても切れ味が落ちないところが素晴らしいです。」と、フィット感や切れ味の良さについて実体験を交えてコメント。

最後に、ご家庭での「関孫六 要」のご使用について、「家庭で使った際には、切れ味の良さから、腕が上がったと感じるのではないのでしょうか。私自身も1丁、家に欲しいほどです！」と、料理人の視点からもおすすめの包丁としてお話しいただきました。



### 【お食事】

#### ■ 壺の皿



岐阜県産柿、法蓮草白和え、海老  
寒鰯たたき、四種の里山きのごマリネ、自家製胡麻ポン酢

#### ■ 式の皿



国産鰯炭火炙り焼き、柿酢ビネグレット

#### ■ お魚料理

#### ■ お肉料理



豚昆布め、地場野菜炙り焼き

#### ■ ごはん、そばろ、お味噌汁



郡上八幡のコシヒカリ、赤だし、地鶏そばろ

#### ■ 甘味



焼き立て栗どら焼き、季節の氷菓子、季節の果実

#### ■ 茶菓子



小菓子

# 新商品「関孫六 要」のご紹介



## 関孫六 要

「関孫六」ブランドより新たに、関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ、鋭い切れ味と機能美を有する最高峰シリーズ「関孫六 要」が登場します。日本が誇る刃物産地「関」で培われた刀鍛冶の業とグローバル刃物メーカーである貝印の革新的な技術力が合わさり生まれた、機能美と造形美の高いレベルでの融合を追求した逸品です。

関孫六ブランドサイト：<https://www.kai-group.com/products/brand/sekimagoroku/masterline/>

## 商品特長

### 八角柄

お客様とプロの声を聴き、何度も試作検証したこだわりのハンドル。職人の手で一本ずつ手作業で削ることで、口金との繋ぎ目がほとんど感じられないくらい滑らかに仕上げられています。

### 鳥居反り

日本刀の形状の対象物へ効率的に力が加わるという機能性に着想を得て、食材を切る作業に応用した、機能美を兼ね備えた形状です。

### 新鋼材

高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を芯材とした三層鋼。従来より刃体を薄く仕上げるスキ加工※を施すことで、切り込む際の抵抗が少なくなりさらに洗練された鋭い切れ味を長く体感していただけます。※既存の関孫六シリーズと比較

### 切付形状

和包丁をルーツとする切付形状。剣型の刃先は、肉の筋切や人参の飾り切り等、細かい作業がしやすく、刃体全体を使っていただける機能性を兼ね備えた形状です。



## 商品概要

### 関孫六 要 切付6寸半 (195mm)

価格：25,000円 (税抜)  
27,500円 (税込)

十分な刃渡りと刃幅があり、日常使いに加え、手の込んだ料理でも真価を発揮する1本。刺身やローストビーフなどの崩れやすい食材も、断面まで美しく仕上げることができます。



### 関孫六 要 切付5寸 (150mm)

価格：22,000円 (税抜)  
24,200円 (税込)

野菜や果物、肉の調理まで万能に使用できる汎用性の高い1本。小ぶりのサイズながら、刃幅もしっかり確保しているため、あらゆるシーンで活躍します。



### 関孫六 要 切付4寸 (120mm)

価格：20,000円 (税抜)  
22,000円 (税込)

野菜の皮むきや薄切り等、細かい作業に最適な小回りの利く1本。少量の下ごしらえにも重宝する大きさです。

