

**グローバル刃物メーカーの貝印が誇る、  
国内家庭用包丁シェアNo.1※「関孫六」ブランド最高峰シリーズ「関孫六 要」が  
国際的デザイン賞「Red Dot Award」にてプロダクトデザイン賞を受賞  
～デザインの卓越性や機能性、革新性の高さに加え品質全体が評価され受賞～**

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、国内家庭用包丁シェアNo.1※「関孫六」ブランドの最高峰シリーズ、「関孫六 要」において、「Red Dot Award」にて、優れたデザインの製品に対して与えられる、プロダクトデザイン賞の受賞を果たしました。「Red Dot Award」は、世界的に有名なデザイン賞の一つであり、優れたデザインと製品の革新性に対して高い評価を受けています。

※KSP-POS 2022年1月-12月より自社集計 国内家庭用包丁売上金額において



reddot winner 2023



URL : <https://www.sekimagoroku.com>

「Red Dot Award」は、1955年から開催されている世界最大級のデザイン賞です。国際的に権威ある賞で、「iF DESIGN AWARD」、「International Design Excellence Awards (IDEA)」と並ぶ世界三大デザイン賞の一つです。毎年世界70以上の国や地域の企業、組織、デザイナーから20,000件を超える応募が集まり、年に一度、国際的に活躍するデザインの専門家によって、デザインの独創性やクオリティー、意義性などの基準から審査が行われます。

このアワードは、「プロダクトデザイン」「ブランド&コミュニケーションデザイン」「デザインコンセプト」の3つの部門で構成されており、「関孫六 要」は「プロダクトデザイン」部門にて受賞。『デザインの卓越性や機能性、革新性の高さに加え、デザイン全体の品質の高さも兼ね備えているプロダクト』として評価されました。

今回受賞した作品は、授賞イベントで表彰されると同時に、EssenにあるRed Dot Design Museumの中で行われる特別展“Design on Stage”に1年間展示されます。また、Red Dot Designの公式Yearbookでの掲載も予定しております。受賞作品は、後日Red Dot Design Awardの公式ホームページでオンラインにてご覧いただけます。

■ Red Dot Design Award 公式ホームページ : <https://www.red-dot.org/>

## ■ Red Dot Award 受賞「関孫六 要」について

今回受賞した、関孫六ブランドの最高峰シリーズ「関孫六 要」は、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。特長的なデザイン※である刃の反りは鳥居反り形状と言われ、日本刀の形状が対象物に効率的に力が加わるという機能性から着想を経て設計されています。

また、刃の先端部分は和包丁をルーツとする切付形状を採用。剣型の刃先は、肉の筋切りや人参の飾り切りなどの細かい作業がしやすくなっております。持ち手は職人が1本ずつ手作業で削って作られた八角柄となっており、大きな男性の手にも馴染みやすい形状です。

※意匠登録第1710409号

### 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

日本刀の形状が対象物に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、切り込み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、肉の筋切り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。



## ■ 関孫六ブランドについて

「関孫六」ブランドは、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁ブランドです。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。



## ■ 貝印デザイン部について

クリエイティブディレクターのもと、プロダクトデザイナー6名、グラフィックデザイナー4名が在籍。全貝印商品に関与し、デザイン及びブランドクオリティの向上に向け活動しています。また、プロダクト、パッケージなどに留まらず、展示会などのクリエイティブにも関与し、企画提案を含め幅広く活動中です。知的財産部とも連携し、新たなアイデアや造形による知的財産を生かした知財・デザイン経営を目指しています。

### マーケティング本部 副本部長兼CMO 鈴木曜



スウェーデン発のクリエイティブ企業・グレートワークスのチーフクリエイティブオフィサー（CCO）を務めつつ、2017年に外部委託という形態で貝印のマーケティング本部広報宣伝部部長に就任。2019年からデザイン部、同年新設されたブランド企画部も管掌するようになり、現在はマーケティング本部副本部長兼CMOを務める。日経クロストレンド「 marketer・オブ・ザ・イヤー2021」受賞。

### 次長 大塚淳



2009年貝印入社。2011年よりデザイン室に所属し、カミソリや包丁をはじめとする自社製品のコンセプト及びプロダクトデザイン全般を担当。

GOOD DESIGN AWARD BEST 100、German Design Award Special Mention、Red Dot Design Awardなど受賞多数。

## 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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5  
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰  
<https://www.kai-group.com>

### 本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室  
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5  
TEL：0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)  
<https://www.kai-group.com>