

# 親子で楽しく砥ぎ習慣を始めよう！ コロンとしたドーナツ型の持ち手が握りやすくして親しみやすい リトルシェフクラブより子ども向けのシャープナーが初登場

2023年9月25日（月）より発売開始

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、2023年9月25日(月)より、子どもの成長や親子コミュニケーションをサポートする子ども向け調理シリーズ「リトルシェフクラブ」よりシャープナーを貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※にて販売いたします。 ※店舗によって入荷日が前後いたします。



今回登場するシャープナーは、ドーナツ型の持ち手が小さな子どもの手でもにぎりやすい※子ども向けのシャープナー。リトルシェフクラブの本格刃付け包丁と一緒にお使いいただけます。「包丁は研ぎながら長く使う」という習慣や道具に対する愛着心を持ってもらうため、新しくラインナップに加わりました。にぎる場所を示した安全ガイド付き。包丁の切れ味を維持し、長く使うためのお手入れ道具としてご提案します。切れ味のよい包丁を使うことは安全性（けがをしにくい）にもつながり、料理をすることが楽しくなります。貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。 ※意匠登録第1748130号

## はじめてのシャープナー

価格： 1,200円（税抜）  
1,320円（税込）

子どもの手に合ったにぎりやすい  
サイズのシャープナー。  
にぎる場所を示した安全ガイド付き。

※対象年齢目安：7歳以上



### 【包丁の研ぎ方】

#### 1.研ぐ時の場所と姿勢

- ・研ぐ時は平らな安定した台の上で使用してください。
- ・シャープナーは、包丁を研ぐ手の肘を90°に曲げた指先の位置に置きます。

#### 2.シャープナーのにぎり方

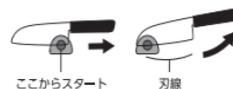
- ・グリップ部の穴に指をかけ、安全ガイドの外側をしっかりとぎってください。
- ・誤ったにぎり方をしてケガをしないよう注意してください。



#### 3.包丁の研ぎ方

※貝印 リトルシェフクラブシリーズ 本格刃付け包丁を研ぐ場合。

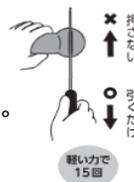
①包丁をまっすぐに立てて、研ぎ部の隙間（砥石部分）にあてがいます。



②包丁の刃の形（刃線）に沿って、ハンドルを傾けながら、軽い力でまっすぐ手前方向に引きます。

③15回程度を目安に②の動作を繰り返してください。  
※何度か研ぎ直した包丁は回数が増える場合があります。

④切れ味が落ちたと感じたら研ぐようにしてください。  
※乾式のため水はつけません。



## はじめてのシャープナーセット

## リトルシェフクラブ 包丁・シャープナーセット

価格：オープン価格

プレゼントにもピッタリな本格刃付けの包丁やシャープナーが入ったセットです。



## ■セット内容

子ども包丁(上級用)  
本格刃付け パンダ ブルー

子どもの手に合った小さめのハンドルでしっかりとぎれる、本格刃付けの上級者向け包丁です。

アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状。きちんと切れるので、皮むきや薄切りなどの練習に最適です。食器洗浄機や食器乾燥器に使用できるので、お手入れも簡単です。研ぎ直しも可能。

スクレッパー

切る・集める・混ぜる、の作業がひとつででき、握りやすく手が痛くならないようフチ付きです。クッキー生地のカスや粉の残りなどの片付けにも便利。

はじめてのシャープナー

## 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>