

貝印の包丁技術を結集した、世界に誇る包丁ブランド 「旬」公式サイトをリニューアル

検索性向上やブランドの歩みなどによる大幅な改善を実施

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、欧米を中心に現在世界60カ国以上で展開しているブランドシリーズ「旬」の公式サイトをリニューアルオープンしたことをお知らせします。

▼「旬」公式サイトURL

<https://www.kai-group.com/products/brand/shun/>



公式サイトリニューアル詳細

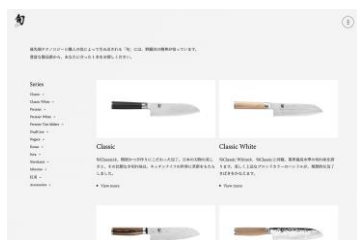
リニューアルポイント①：ビジュアルを含む訴求内容全体の見直し

キービジュアルを含む商品画像を一新。サイト全体を旬Classicの包丁デザインと同様に、プラチナと黒を基調とするラグジュアリーな雰囲気へ変更し、商品の完成度の高さと美しさを表現しました。さらに、新規ユーザーへの訴求として、YouTubeコンテンツの追加やおすすめ商品の明確化、旬の機能性や特徴を分かりやすく表記するなど情報の整理を行い、ブランドおよび商品の魅力を最大限引き出す内容となっています。



リニューアルポイント②：検索性の向上

シリーズ名/カテゴリー/製品一覧より検索が可能。上部にカテゴリタブを追加することで商品ラインナップ全体をひと目で確認することができ、探している商品が見つけやすい仕様となりました。また、各シリーズの特徴を記載し、お客様が求めているイメージの商品をより探しやすくなりました。



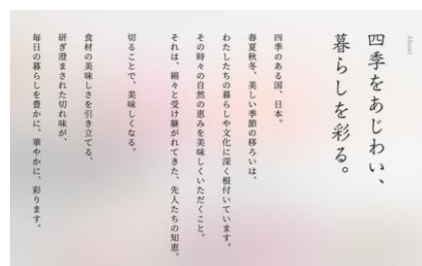
リニューアルポイント③：商品ラインナップ

国内だけでなく海外で販売している商品を含めた、合計150点以上のラインナップを網羅した商品を紹介しています。

「旬」ブランド概要

「旬」は、2000年に欧米向けの販売を開始し、2022年10月には累計出荷本数1,000万丁を超えるなど、欧米を中心に、現在世界60カ国以上で展開するブランドです。有名シェフや料理研究家の方々から一般のお客様まで、幅広い層から厚い支持を受けています。もともと海外向け製品として企画されていた「旬」は、売り上げの約9割が海外であり、中でもアメリカで最も多く展開されています。

今回のサイトリニューアルでは、ブランドミッションである「食は、心を豊かにする。美味しさが、人生に彩りを添える。」を体現するような、妥協を許さず完成度と美しさを放つ、ラグジュアリーなサイトへと生まれ変わりました。



また、今回のサイトリニューアルを機に、ブランドコピーを「**四季をあじわい、暮らしを彩る。**」に改めました。世界へ四季折々の自然の恵みを、美味しくいただく日本の食文化を発信してきた旬。切ることで食材の美味しさを引き立てほしい。研ぎ澄まされた切れ味が、毎日の暮らしを豊かに、華やかに、彩っていただけるように、このブランドコピーにしました。

旬のこだわり

美 -Beautiful-

「旬」は、用途に合わせてさまざまな形状とバリエーションをご用意しています。刃体、ハンドルは、どれも美しいデザイン性を備えています。

鋭 -Sharp-

長年にわたる刃物づくりで培ってきた、貝印独自の刃付け技術。切断抵抗の少ない鋭利な刃先は、食材のもつ味わいを壊さずに切ることができます。

鋼 -Steel-

「旬」シリーズで使用している鋼材は、高硬度で高靱性、耐摩耗性に優れています。おろしたての鋭い切れ味を、長期間保ち続けます。

合 -Fit-

「旬」の柄は、手にほどよくフィットするシェイプが特徴。適度な重量感と、快適な握り心地を体感できます。



「旬」海外受賞歴

「旬」ブランドは、「2016 BLADE SHOW Kitchen Knife of the Year」(2016年度 キッチンナイフ オブ ザ イヤー) を獲得し、ナイフ市場本場のアメリカで、卓越した技術力や品質を評価されました。また、2017年にも旬ブランド15周年記念モデル「旬Ayu (シュン アユ)」で同賞を受賞するなど、ナイフ業界で最高峰とされる「Knife of the Year」のキッチン用品部門「Kitchen Knife of the Year」にて過去12回受賞をしています。また、2021年に発売された「旬Classic Blonde」は、国際的に権威あるドイツのデザイン賞「German Design Award 2021」を受賞。2022年には、旬ブランドが「German Brand Award」を獲得しました。

<過去受賞歴>

- ・2017 BLADE SHOW ShunAyu Kitchen Knife of the Year
- ・2016 BLADE SHOW ShunHikari Kitchen Knife of the Year
- ・2021 GERMAN DESIGN AWARD ShunClassic White series
- ・2022 GERMAN BRAND AWARD

他

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>