

国内家庭用包丁シェアNo.1※1「関孫六」ブランドの 人気シリーズがラインナップ拡充 「いまよう」に中華包丁2種、 「匠創」にパーリングナイフ1種が登場！

2024年2月26日（月）より販売開始

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、国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド※1「関孫六」から「いまよう」で中華包丁2種、「匠創」でパーリングナイフ1種を、2024年2月26日(月)より、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※2にて発売いたします。

※1 KSP-POS 2022年1-12月より自社集計

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。



※パッケージデザインは変更になる可能性があります。

貝印の人気ブランド「関孫六」は切れ味にこだわった包丁、調理道具を多数ラインナップしており、発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様に好評をいただいております。今回、関孫六ブランドでも人気の2シリーズに、今以上に幅広い料理をお楽しみいただけるよう、新商品を追加いたします。

高級感のある美しい槌目模様が特長の「いまよう」は、刃付け工程で、仕上がりがよりなめらかになるオリジナルの加工技術を採用したことで、食材への切り込みがよくなり、鋭い切れ味を実現しているシリーズです。今回新しく中華包丁2種がラインナップに加わります。

オールステンレス包丁シリーズ「匠創」は切れ味の良さはもちろん、継ぎ目のないオールステンレスでお手入れもしやすいことから、ブランド内で売上No.1※シリーズです。皮むきや細かい作業におすすめのペティナイフよりさらに刃渡りの短いパーリングナイフ1種を追加いたします。

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。

※自社調べ（2022年4月～2023年3月）

関孫六 いまようシリーズ 商品特長

**柄（ハンドル）**

高級感があり強度にも優れた積層強化木を使用。丸味のある形状でフィット感にも優れています。ハンドルの背側部分に尻まで鋼材が入っているため、丈夫な背通し仕様。

刃付け

基本の刃付け加工後にできるエッジ（角）を研磨加工によりなめらかにすることで、食材への切断抵抗を小さくし切り込みが良くなり鋭い切れ味を実現。

刃体

槌目模様を施し高級感のある美しい刃体に仕上げました。高硬度のステンレス鋼を使用することで切れ味の持続性を実現しました。

関孫六 いまよう 新商品概要

関孫六 いまよう 中華包丁（薄刃） 180mm

価格：10,000円（税抜）／11,000円（税込）

野菜やお肉など幅広い食材にお使いいただける万能包丁です。
※魚や鶏の骨など硬い食材には厚刃をお使いください。

**関孫六 いまよう 中華包丁（厚刃） 175mm**

価格：13,000円（税抜）／14,300円（税込）

刃先の耐久性と切れ味のバランスを追求し、
鶏や魚の骨などの硬い食材にもお使いいただけます。



関孫六 匠創シリーズ 商品特長

柄（ハンドル）

衛生的なオールステンレスハンドル。刃体からハンドルまで一体構造のため洗いやすく、熱湯消毒・食器洗浄機や食器乾燥器にも使用できます。指がかりが良く、グリップ感の高い流線型のハンドルデザインで操作性にも優れています。

刃体

高硬度のステンレス鋼を使用することで切れ味の持続性を高めました。

刃付け

基本の刃付け加工後にできるエッジ（角）を研磨加工によりなめらかにすることで、食材への切断抵抗を小さくし切り込みが良くなり鋭い切れ味を実現。



関孫六 匠創 新商品概要

関孫六 匠創 パーリングナイフ 90mm

価格：4,000円（税抜） / 4,400円（税込）

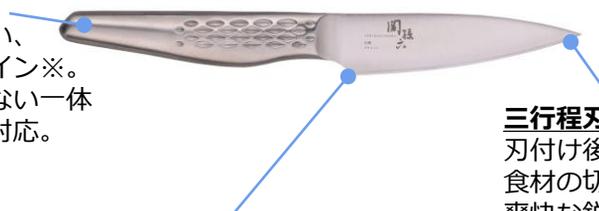
皮むきなどの細かい作業に特化した包丁。

刃体を握りこむ持ち方にも対応するため、アゴを丸めた形状が特長です。

「デザインハンドル」

指がかりが良くグリップ感の高い、貝印独自の流線型ハンドルデザイン※。刃体からハンドルまで継ぎ目のない一体構造で耐水性が高く食洗機にも対応。

※意匠登録第1550965号

**三行程刃付け**

刃付け後にできる角を滑らかに研磨。食材の切断抵抗を小さくすることで爽快な鋭い切れ味を実現。

「刃体のアゴを丸めた仕様」

刃体を握りこむ持ち方に対応するため、アゴを丸めました。

関孫六について

関孫六の銘は27代目兼元、刀匠金子孫六氏によるもので、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁です。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>