

報道関係者各位

堅牢性に加えてお手入れのしやすさを実現した逸品！

こだわりの三工程刃付けで、爽快で鋭い切れ味を実現 樹脂ハンドルの包丁新シリーズ「あまいろ」が関孫六から登場

2024年6月24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、握りやすく流麗な曲線のハンドル形状、サテン仕上げをし、金属鉾を使用した高級感のある仕上がりを実現したシリーズ「あまいろ」を2024年6月24日（月）より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の量販店、ホームセンターなど※にて順次販売を開始いたします。

※店舗によって入荷日が前後いたします。



貝印の人気ブランド関孫六は、発売開始から40年以上、切れ味にこだわった包丁や調理道具を多数ラインナップしており、現在では1200種類を超える商品を展開しています。創業の地、岐阜県関市で代々受け継がれてきた刀匠の名前を冠するこの関孫六は、国内家庭用包丁シェアNo.1※のブランドです。

今回新発売となる関孫六「あまいろ」は従来の関孫六の持つ切れ味や耐久性に加え、樹脂ハンドルを採用することで食洗機にも対応し、お手入れがしやすくなりました。握りやすく流麗な曲線のハンドル形状、サテン仕上げを施した刃体など本格的な仕様と優美な造形が融合したシリーズです。三工程刃付けを採用し、食材の切断抵抗を小さくすることで鋭い切れ味を再現しています。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ信念と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。

※KSP-POS 2023年1月-12月より自社集計

商品特長

お手入れしやすい樹脂ハンドル

食洗機にも使用できる樹脂ハンドルを採用。握り込みやすい、流麗な曲線のハンドル形状。金属鉾を使用することで高級感のある仕上がり。

スリム刃体

従来の刃形状よりも刃幅をスリム化。コンパクトで小回りの利く形状。

材質

刃体：モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
ハンドル：ポリアセタール（POM樹脂）
鉾：ステンレススチール



本通し仕様

耐久性に優れ、長時間使用しても疲れにくい重量バランスの良い本通し仕様。



三工程刃付け

基本の刃付け後にできるエッジ（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、切込みが良くなり鋭い切れ味を実現。



商品概要

関孫六 あまいろ マルチナイフ150mm

価格：5,830円（税込）

**関孫六 あまいろ 三徳165mm**

価格：6,050円（税込）

**関孫六 あまいろ 牛刀180mm**

価格：6,050円（税込）

**関孫六 あまいろ 牛刀210mm**

価格：6,600円（税込）



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>