



報道関係者各位

切れ味が悪いと感じたときにさっと研げる  
世界初※1パン切り用と両刃用の包丁を一台で研げて握りやすい！  
「SELECT100 シャープナー」が新登場  
9月24日(火)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)が展開する、料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをする基本の調理道具ブランド「SELECT100」から、世界初※1となる1台でパン切り用と両刃用の包丁が研げて握りやすい「SELECT100 シャープナー」を9月24日(火)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にて発売開始いたします。



「SELECT100」は、シンプルなデザインで手になじみ、快適な使い心地を叶える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、ご家庭やプロの調理シーンまで幅広く愛用いただき、ご好評を頂いております。

今回登場する「SELECT100 シャープナー」は日々の調理において食材を切る場面で、少しでも切れ味が悪いと感じたときにさっと研いで切れ味を戻すことで快適な調理を実現する商品です。コンパクトな見た目に対して1台でパン切り用と両刃用の包丁を研ぐことができます。中央が凹んだ形状で握りやすい世界初※1の独自設計で、特許を取得しています。壁掛けフックを搭載することで、調理中すぐに手に取れる場所への収納も可能です。中央が凹んだ形状はしっかり握りこむことで土台を固定させるため包丁を研ぎやすく、左右対称の形状は左右どちらの利き手の方にも使いやすい仕様となっています。さらに、目安の研ぎ回数が記載されているので研ぎ足りなかったり、研ぎ過ぎたりする心配がなく、お気に入りの包丁の切れ味を保つことと、長持ちさせることを両立します。

貝印は、今後も皆様と皆様の大切な人の「幸せな時間作り」をお手伝いし、寄り添っていけるようなキッチン用品を提供してまいります。

※1 1台で両刃・波刃を研げて、握りやすい凹み形状を有するシャープナー 特許第7399601号

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。

### 「SELECT100 シャープナー」新製品概要

#### SELECT100 シャープナー

価格:2,750円(税込)

#### 特長① 本体に研ぎ回数(目安)を表記

本体に研ぎ回数を表示することで研ぎ不足や研ぎ過ぎによる包丁の劣化を防ぎます。お気に入りの包丁をより長くお使いいただけます。

#### 特長② 左右対称の形状で両利きに対応

左右対称の形状にすることで、左右どちらの利き手の方でもお使いいただけます。

#### 特長③ 指置き付きで握りやすくコンパクトなサイズ

凹み部分に手をかけてしっかり握りこむことができるので、安全に研ぐことができます。

また、約13×3×3.5cmのコンパクトなサイズなため引き出し収納ができ、フックもついているので壁に掛けて収納することができます。

両刃包丁用



パン切包丁用



## 「SELECT100」とは

「SELECT100」は、2004年にグローバル刃物メーカー 貝印より誕生したブランドで、2024年に20周年を迎えました。

“使いやすい道具はシンプルで美しく、手になじむ。”をコンセプトに、快適で手になじむ使い心地、直感的に使い方が分かるシンプルさ、必要最低限の要素で機能を満たす理にかなったデザイン、の3つを兼ね備えるアイテムを取り揃えています。料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをする道具として、販売開始から20年以経った今でも、プロの料理家から一般のお客様までたくさんの料理好きの方々にご愛用いただいているロングセラーブランドです。料理を作る時間を幸せな時間に変える、誰もが心地よく料理を愉しめる基本の調理道具であることを目指しています。

ブランドサイト ムービーページ:<https://www.kai-group.com/products/brand/select100/movie/>

KAI

これからも、ずっと毎日。  
20年目のありがとう。

食事を作り、テーブルを囲む。  
大切な人と、幸せな時間を過ごす。  
料理を通して「幸せ」を届けたい。  
そんな想いを込めた調理道具、  
SELECT100は、愛され続けて20年。  
これからも、あなたの毎日のくらしに  
無限に広がる幸せをお手伝いします。

**SELECT 100®**

www.select100.com

MINIVERSARY  
20  
SELECT100

## 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、メンズグリーミング、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>