



PRESS RELEASE

貝印株式会社
2024年10月16日

成田空港から日本の魅力を発信！

貝印直営店「KAI CUTLERY STORE」がニューオープン ～2024年10月23日(水)より開店～

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、成田国際空港に、KAI CUTLERY STOREを2024年10月23日(水)よりオープンいたします。

KAI CUTLERY STORE



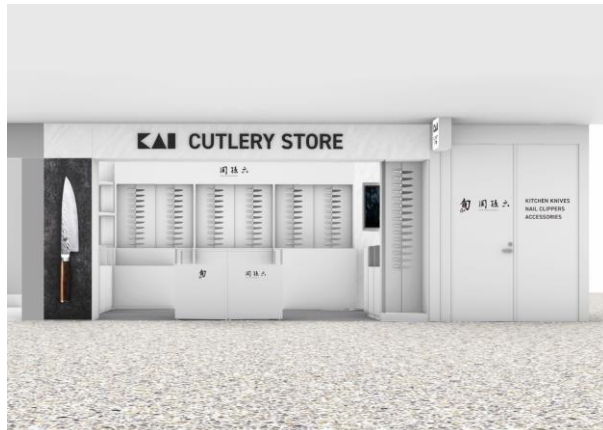
日々多くの方が利用する成田国際空港では、日本の玄関口として日本の魅力を発信できる店舗が多数出店しています。ファッション、ファッション雑貨、ステーショナリーなどバラエティーに富んだ、トレンドを感じる店舗が多く集まるエリアに、貝印も「KAI CUTLERY STORE」をオープンすることとなりました。

「KAI CUTLERY STORE」では、旬や関孫六といった貝印を代表する包丁、まな板などの調理小物やツメキリなどを主に取り扱います。海外の方にも人気のある商品も豊富です。

成田国際空港をご利用の際は、是非、お立ち寄りください。

店舗概要

- オープン日:10月23日(水)
- 営業時間:8時～21時
- 出店区画:第1ターミナル 4Fエアポートモール
(出国手続き前のエリア)
- 店舗名:KAI CUTLERY STORE
- 取扱商品:包丁(旬・関孫六)、まな板などの調理小物やツメキリ等



旬について

「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。



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。

関孫六
SEKIMAGOROKU

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>