

報道関係者各位

3つの工程で切れ味が蘇る！ 「関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー」 累計出荷数200万個※1突破！

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、砥石で研いだような切れ味を手軽に実現できる「関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー」の累計出荷数が200万個※1突破したことをご報告いたします。



関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー 累計出荷数200万個※1突破

貝印の人気ブランド 関孫六は、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し、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います。

同シリーズのダイヤモンド&セラミックシャープナーは、包丁の切れ味を簡単に蘇らせることができる点に高い評価をいただき、この度累計出荷数が200万個※1を突破しました。性質の違う3種類の砥石を1台のシャープナーにすることで、いつでも手軽に包丁のお手入れをすることができます。

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。

※1 累計出荷実績 2024年4月1日時点

「関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー」商品概要

関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー 価格:2,420円(税込)

ダイヤモンド砥石とセラミック砥石を組み合わせ、3つの工程で切れ味を蘇らせる簡易式のシャープナーです。底面に滑り止めのゴムがついているため手でカバーを抑え、しっかりと固定し包丁を研ぐことができます。コンパクトサイズのため、収納も便利です。

【3つの工程】

- ①粗刃付け
ダイヤモンド砥石を使用し、摩耗した刃先を削り取ります。
- ②刃角落とし
セラミック砥石でさらに薄くすることで切れ味を向上させます。
- ③仕上げ刃付け
セラミック砥石で刃先をなめらかに仕上げます。

使い方解説動画は
こちら

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>