

# 世界中で愛される高級包丁ブランド「旬」に新商品が登場 揺らめく炎のような模様を刃体に表現した包丁「旬Kagerou」と 超高硬度ダイヤモンドで研削力と利便性を極めた砥石 「旬 ダイヤモンド砥石」

～ 2025年1月28日(火)より発売 ～

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、欧米を中心に現在世界60カ国以上で展開しているブランド「旬」より、包丁の新シリーズ「旬Kagerou」と、最高級ダイヤモンドを使用した「旬 ダイヤモンド砥石」を、2025年1月28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、百貨店など※1で発売いたします。

※1 店舗によって入荷日が前後いたします。



今回新しく発売される「旬Kagerou」は、刃体に2種類の高級ステンレス刃物鋼を採用。70層の交互に織りなす繊細な刃体の層によって揺らめく炎のような模様を再現しています。切断性能と耐摩耗性に優れている上に切離れも良く、食材をスムーズにカットできます。また、握りやすさにこだわったハンドル部分には積層強化木を採用。優れた耐久性と高級感のある落ち着いたグレーで上質さを表現しています。ラインナップは全6種。100mm～225mmの刃渡りと用途からお好みの商品をお選びいただけます。

「旬 ダイヤモンド砥石」は、荒砥石から超仕上砥石までを揃えた全4種が登場。超高硬度の最高級ダイヤモンドを使用し、焼結製法で作られているため、高い研削力に加え剥離の心配なく永くお使いいただけます。高級包丁や研ぐのに時間がかかる和包丁を従来より早く研ぐことができます。また、水をかけてすぐ使えるので、あらかじめ水に浸けておく必要がありません。研ぎ面が摩耗しにくいので、メンテナンス性にも優れ、従来の砥石では必要不可欠な面直しの手間が軽減されます。

## 「旬Kagerou」新製品特長

### 刃体

刃体は2種類の高級ステンレス刃物鋼を採用。70層の交互に織りなす繊細な刃体の層によって揺らめく炎のような模様を再現しています。切断性能と耐摩耗性に優れている上に切離れも良く、食材をスムーズにカットできます。背側はシンプルで上品なショット仕上げ。貝印独自のコンポジット技術※で刃体と背側を接合する事で、2種類のパターンを持つ斬新なデザインのブレードを実現しました。

※特許第7247430号



### 柄(ハンドル)

ハンドル部分は高級感のある落ち着いたグレーを採用。素材には積層強化木を使用し、優れた耐久性を実現します。また、握りやすさにこだわりのフォルムは、やさしく手になじみ、握った際の安定感を高めます。

### 口金/尻金

つなぎ目のない溶接口金は洗いやすく、清潔に長くご使用いただけます。尻金にはブランドロゴである「旬」の文字が刻印されています。



## 「旬Kagerou」 新製品ラインナップ

旬Kagerou パーリング 100mm  
価格:22,000円(税込)



旬Kagerou ユーティリティー 150mm  
価格:25,300円(税込)



旬Kagerou 三徳 175mm  
価格:30,800円(税込)



旬Kagerou シェフズ 200mm  
価格:33,000円(税込)



旬Kagerou 菜切 165mm  
価格:30,800円(税込)



旬Kagerou ブレッド 225mm  
価格:30,800円(税込)



## 「旬 ダイヤモンド砥石」 新製品特長

## 砥石

研材に超高硬度のダイヤモンドを使用することで、以下特長を実現。

## ①圧倒的な研削力を実現

硬度の高い高級包丁や研ぎ時間がかかる和包丁を、従来より早く研ぐことができます。

## ②メンテナンス性の向上

研ぎ面が摩耗しにくいいため、複数回使用しても平らな状態を維持できます。また、繰り返し使用しても剥離の心配がない焼結製法で作られているため、永くお使いいただけます。

## ③浸水時間の短縮

使用前に水に浸けておく必要がなく、スピーディーに研ぎ始めることができます。



## ドレッシングストーン

メンテナンス用のドレッシングストーン付き。

研ぎ面が目詰まりを起こした場合には、付属のドレッシングストーンで表面を擦ってメンテナンスしてください。

## 「旬 ダイヤモンド砥石」 新製品ラインナップ

旬 ダイヤモンド砥石 #220  
価格:33,000円(税込)

## 荒砥石

最も研削力に優れており、大きな刃欠けを修正したり、刃線を大幅に修正する場合に使用します。

旬 ダイヤモンド砥石 #4000  
価格:38,500円(税込)

## 仕上砥石

仕上砥として一般的な番手の砥石で、中砥石で研いだ刃をさらに滑らかにするために使用します。

旬 ダイヤモンド砥石 #1000  
価格:33,000円(税込)

## 中砥石

包丁を研ぐのに最も一般的な番手の砥石。研磨力と研削力のバランスに優れ、刃先の修正など微調整が可能です。

旬 ダイヤモンド砥石 #8000  
価格:38,500円(税込)

## 超仕上砥石

仕上砥の後にさらに研ぐことで、さらに繊細で鋭い刃付けができます。また、研いだ刃先が鏡面のような光沢のある仕上がりになります。



## 「旬」ブランド概要

「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さま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。

「旬」公式サイトURL:

<https://www.kai-group.com/products/brand/shun/>

<旬のこだわり>

**美 -Beautiful-**

「旬」は、用途に合わせてさまざまな形状とバリエーションをご用意しています。刃体、ハンドルは、どれも美しいデザイン性を備えています。

**鋭 -Sharp-**

長年にわたる刃物づくりで培ってきた、貝印独自の刃付け技術。切断抵抗の少ない鋭利な刃先は、食材のもつ味わいを壊さずに切ることができます。

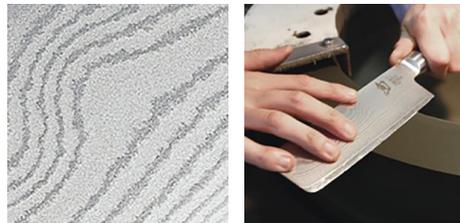
**鋼 -Steel-**

「旬」シリーズで使用している鋼材は、高硬度で高靱性、耐摩耗性に優れています。

おろしたての鋭い切れ味を、長期間保ち続けます。

**合 -Fit-**

「旬」の柄は、手にほどよくフィットするシェイプが特徴。適度な重量感と、快適な握り心地を体感できます。



## 「旬」海外受賞歴

「旬」ブランドは、「2016 BLADE SHOW Kitchen Knife of the Year (2016年度 キッチンナイフ オブザイヤー)」を獲得し、ナイフ市場本場のアメリカで、卓越した技術力や品質を評価されました。また、2017年にも旬ブランド15周年記念モデル「旬Ayu (シュン アユ)」で同賞を受賞するなど、ナイフ業界で最高峰とされる”Knife of the Year”のキッチン用品部門”Kitchen Knife of the Year”にて過去12回受賞をしています。また、2021年に発売された「旬Classic Blonde」は、国際的に権威あるドイツのデザイン賞「German Design Award 2021」を受賞。2022年には、旬ブランドが「German Brand Award」を獲得しました。

<過去受賞歴>

- ・2016 BLADE SHOW ShunHikari Kitchen Knife of the Year
- ・2017 BLADE SHOW ShunAyu Kitchen Knife of the Year
- ・2021 GERMAN DESIGN AWARD ShunClassic White series
- ・2022 GERMAN BRAND AWARD 他

**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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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>