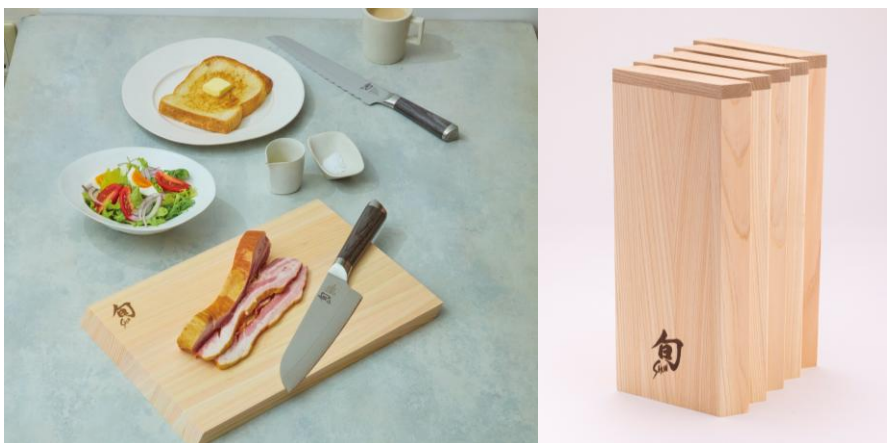


報道関係者各位

# 包丁を傷めにくく、耐水性・耐湿性に優れたひのきを採用！ 旬シリーズの「まな板」、「ナイフブロック」が新登場 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シリーズ「旬」から、ひのきを用いた「まな板」、「ナイフブロック」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にて発売いたします。

※1 店舗によって入荷日が前後いたします。



貝印の人気ブランド「旬」は「食は、心を豊かにする。美味しさが、人生に彩りを添える。」をブランドミッションとして掲げ、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。

今回「旬」シリーズから発売する「まな板」、「ナイフブロック」は、素材に日本で古くから調理道具の素材として親しまれてきた、ひのきを採用しています。ひのきは、耐水性・耐湿性に優れているため、カビにくく衛生面で優れています。また、柔軟性があるため、まな板にすると包丁の刃当たりが良く、食材を切った時の衝撃を吸収します。そのため、包丁の刃が傷みにくく、手や腕も疲れにくい特長があります。ナイフブロックは、日本の伝統的な建築様式の一つである校倉造(あぜくらづくり)で使用される三角形に加工した角材から着想を得たデザイン※2。木材を組み合わせることで、通気性が確保でき、衛生的です※3。また差込口はひのきよりも硬い檜(なら)を使用することで、包丁がナイフブロックに当たっても傷つきにくいです。4丁まで収納できます。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

※2 意匠出願中

※3 特許取得 特許第7527647号

## 旬 ひのきまな板 新商品特長

### やさしい刃当たり

ひのきは柔軟性があり、食材を切った時の衝撃を吸収してくれるので、包丁の刃が傷みにくく、また、手や腕が疲れにくいまな板です。

### シャープなデザインと機能性

旬の切れ味を彷彿とさせる印象のデザイン。短面を斜めにするすることで、作業台から持ち上げやすい構造になっています。





## 旬 ひのきまな板 新商品ラインナップ

## 旬 ひのきまな板 アンクルエッジ S

価格:11,000円(税込)



## 旬 ひのきまな板 アンクルエッジ M

価格:13,200円(税込)



## 旬 ひのきナイフブロック 格子(4丁入) 新商品特長

## 旬 ひのきナイフブロック 格子(4丁入)

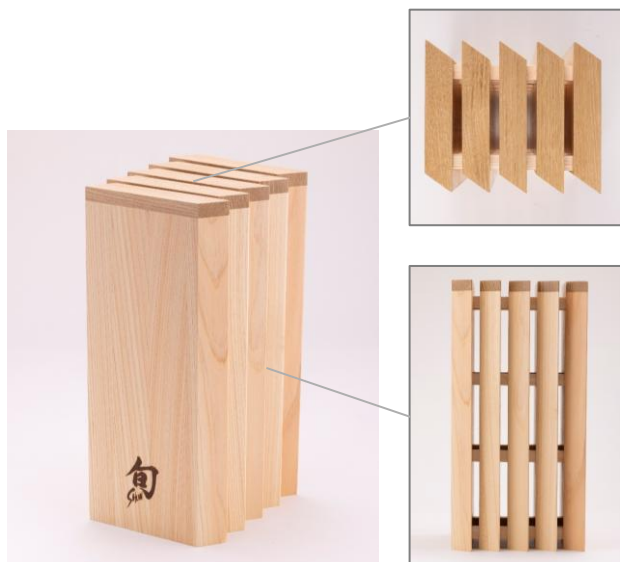
価格:22,000円(税込)

## シャープなデザイン

旬の切れ味を彷彿とさせるシャープな印象を与えつつ、ひのきをメインに使うことで、どこか上品な印象を与えます。包丁の差込口にはひのきよりも硬い檜(なら)を使用することで、包丁がナイフブロックに当たっても傷つきにくいです。最大4丁保管できる実用性も兼ね備えています。

## 通気性

日本の伝統的な建築様式の一つである校倉造(あぜくらづくり)で使用される三角形に加工した角材から着想を得たデザイン。木材を組み合わせることで、通気性が確保でき、衛生的です。



## FSC認証木材

環境や地域社会に配慮して適切に管理された森林から生産された木材にのみ与えられるFSC認証。本製品はどちらもFSC認証を受けた国産ひのき材を使用しています。

- 材質 :ひのき(FSC認証材)
- 原産国 :日本



## 旬 ひのきまな板・ひのきナイフブロック パッケージ

## 旬 ひのきまな板



## 旬 ひのきナイフブロック



黒色の化粧箱を採用しており、蓋の中央には旬のロゴを配置しています。

旬 ひのきまな板は、化粧箱全面を黒色の無地スリーブで覆うことで高級感を演出し贈り物にもぴったりのパッケージです。

## 「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。

「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。

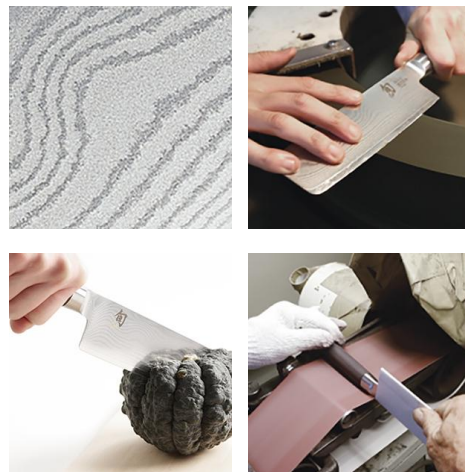
## 鋼 -Steel-

「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>