



報道関係者各位

PRESS RELEASE

貝印株式会社
2025年5月9日

<ミキティ、人生初！砥石での包丁研ぎを実践！>

「貝印とはじめよう、研ぎ活」イベントレポート

～タレント・藤本美貴さんが「研ぐ」ことの大切さについて考える～

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、2025年5月9日(金)、10日(土)の2日間、オリジナル車両「TOGI CAR®」を中心とした、「研ぐ」ことの大切さを伝えるイベントをグランフロント大阪にて開催します。

イベント初日である本日は、タレントの藤本美貴さんにご登壇いただき、人生初という砥石での包丁研ぎ体験をしていただくとともに、ご自身やご家族のキッチン事情などについてお話しいただきました。



■「貝印とはじめよう、研ぎ活」PRイベント 実施概要

- ・日 時:2025年5月9日(金) 11:30～12:30
- ・会 場:グランフロント大阪 北館1F ナレッジプラザ
(大阪府大阪市北区大深町3-1)
- ・登壇者:タレント 藤本美貴さん(ゲスト)
貝印株式会社 包丁マイスター 林 泰彦
- ・内 容:・イベント説明
・包丁研ぎ講座、包丁研ぎ体験
・研ぎたて包丁体験! ミキティの野菜裁断チャレンジ
・トークセッション(藤本美貴さんご登壇)

「貝印とはじめよう、研ぎ活」について

貝印株式会社は、40%の方が包丁研ぎをしていないという調査結果(自社調べ)に着目し、包丁研ぎを行うことで切れ味を蘇らせ、包丁を大切に長く使うというサステナブルアクションの啓発活動「研ぎ活」を実施。貝印本社のある東京都や、創業の地である岐阜県などの各地を「TOGI CAR®」で巡りながらイベントを実施しています。

今回は第5弾として大阪府にある「グランフロント大阪」にてイベントを実施。イベント初日にはタレントの藤本美貴さんをお招きし、PRイベントを行いました。

藤本美貴さん登壇。包丁の切れ味は味覚にまで影響する！？

TOGI CAR®をイメージした青色のエプロン姿でステージに登壇した藤本さん。包丁のメンテナンスについて、「簡易シャープナーは使ったことがありますが、砥石で包丁を研ぐのは難しいのでは、と思い込んでしまっていて、まだ研いだことがないです」とコメント。また、「昔、旦那さんが砥石を買った時に、砥石は使わないだろうと思って処分してしまったこともあるので、今日研ぎ方を教われるのは嬉しい」と包丁研ぎに興味津々でした。

その後、貝印株式会社 包丁マイスターの林泰彦が登壇。包丁のスペシャリストとして、包丁を研ぐメリットをお伝えしました。また、「以前実施した味覚センサーを使用した調査の結果、切れ味が良いと食材の細胞を潰すことなく切れるため、食材本来の美味しさを引き立てることができる」と判明している」と、食材のおいしさは包丁の切れ味によって決まることをお話した後、砥石を使った包丁の研ぎ方を藤本さんにレクチャーしました。

砥石を使った包丁研ぎに、人生で初めて挑戦！



まずは、4か月間研がずに使い続けた包丁でトマトを切り試したところ藤本さんからは「えー！」という驚きの声。トマトの上で包丁がすべってしまい「バイオリン(を弾いてる)みたいになってる！」と、切れ味の悪さをご体感いただきました。

その後、包丁マイスターの林から、砥石で包丁を研ぐ時の5つのポイントを解説。中でも、砥石に当てる包丁の角度をブレさせないことが重要で、「角度が分からなくなった際は小指を使って確認してください」とコツをお伝えしました。

実際に包丁研ぎを実践した藤本さんは「包丁を砥石で研ぐということになぜか漠然と怯えていたのですが、コツを教えていただくとすごく難しいこともなく、さらに自分と向き合いながら無心のできるので、夜な夜な研いでみたくなりました。自宅でもやってみます！」とコメントしました。

研ぎたて包丁体験！ミキティの野菜裁断チャレンジ

研ぎたての包丁の切れ味を体感するために、「アボカド」と「カボチャ」の切り試しに挑戦していただきました。アボカドは本来種まで切ると包丁の刃を傷める可能性があるため推奨していないものの、今回は良い切れ味を実感していただくために種ごと切っていただくことに。「種までちゃんと切れるか不安」とコメントしつつも、見事真っ二つに！カボチャは「皮に包丁を入れた瞬間に刃の入り方が違う！」と切れ味の良さに驚いていらっしゃいました。「ここまで包丁が良く切れると楽しくなるので、自宅の包丁もこの切れ味にしたい。」と感想を述べました。



藤本美貴さんのトークセッション

■「ママタレ」としても大人気の藤本さんが語る、家庭でのお子さまへの料理教育

ご自宅での料理教育について、「長女には3、4歳の頃から、大人用包丁の小さめサイズを渡して、柔らかいものを切ってもらっていました。長男は今中学2年生なので、時間がないときにざくざく食材を切ってもらい、料理を手伝ってもらっています。」と、料理が親子のコミュニケーションになっていることをお話しいただきました。

また、子ども向け社会体験アプリ『ごっこランド』にリリースされた、貝印の新ゲーム「うちの刃ものたいけん」については、「実際にイベント前に体験させていただいたのですが、子どもだけでなく大人もさくさく、無心で遊べるので楽しいです。また、女性はヒゲソリを体験することができないのでこのアプリで疑似体験できて、なんだかテンションが上がりました。」と絶賛しました。



■夫 庄司さんの包丁使いに辛口審査！？

庄司さんの包丁使いについて、「マッチョなので親子丼などの鶏肉料理などをよく作ってくれます。」と、包丁にまつわる家庭内のエピソードをお話しいただきました。

包丁の切れ味にちなんで庄司さんの包丁使いを“辛口審査”していただくと、「40点」と回答。「これからまだまだできる料理も増えると思うので、期待も込めての点数です。」とコメントいただきました。

■藤本さんご自身の＜切れ味抜群＞な部分とは

先ほど包丁を最高の切れ味に研ぎ直していただいた藤本さんに、ご自身が自分尖っているな！と思うところを質問。「一度決めたら変わらないところ。意志が強いです。いい意味で、好かれようと考えてコメントしていないので、自分の考えていることをスパッと伝えられるようにしています。」と、切れ味抜群のコメントをしていただきました。



プロフィール

藤本 美貴(ふじもと みき)さん

歌手、タレント。1985年2月26日生まれ、北海道滝川市出身。

2002年3月、1stシングル「会えない長い日曜日」でソロデビュー。

2009年にお笑いコンビ・品川庄司の庄司智春と入籍。

12年3月に第1子、15年8月に第2子、20年1月に第3子を出産している。

第9回ベストマザー賞2016「芸能部門」受賞、パートナーオブザイヤー2018 受賞。

YouTubeチャンネル「ハロー!ミキティ」の登録者数は90万人を超える。

2024年に著書「ミキティ語録 前しか見ない」(CCCメディアハウス)を発売。



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>