

報道関係者各位

21世紀を代表する稀代のシェフ、ミシェル・ブラスと共同開発！ 17年ぶりに新登場する包丁シリーズをはじめ、 全3種類のアイテムが9月22日(月)より新発売

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、一生ものの調理ブランドシリーズ「Michel BRAS(ミシェル・ブラス)」の新アイテムとして、包丁をはじめとする全3種類のキッチンアイテムを発売いたします。2025年9月22日(月)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にて順次販売を開始いたします。

※1 店舗によって入荷日が前後いたします。



今回発売するのは、17年ぶりの新アイテムとなる包丁シリーズをはじめ、優れた切れ味を保つために設計された砥石、バランス、美しさ、使いやすさを極めたカトラリーなど全3種類のラインナップです。
極上の機能と軽やかな使い心地で美味しい時間をさらに高めてくれる商品となっております。

貝印は今後も皆様の生活を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

Michel BRAS(ミシェル・ブラス)ブランドとは

深い精神性と独創性に満ちた料理によって、料理界に新しい次元をもたらしたミシェル・ブラス氏。フランス中南部のオーブランクの高原に立つレストラン「ル・スーク」は、世界中の人々の舌と心を魅了しています。

「Michel BRAS」は、彼の比類なき才能と経験が生かされたブランドです。それは、2005年に、繊細で研ぎすまされた切れ味と、気品に満ちた美しさをあわせ持つ包丁のシリーズから始まりました。

ミシェル・ブラスというアーティストと、日本の刃物メーカー・貝印が、「一切の妥協を許さず、心から納得のいく製品を創る」という強い意志をもって、それを具現化したのです。

現在では、料理のバリエーションを大きく広げるグレーターやスライサー、食材の姿を素晴らしく変えるマンドリン、テーブル上で美しく活躍するカトラリーなどのさまざまな製品を展開し、ライフスタイル全般を豊かにするブランドへと進化を遂げました。

いずれの製品も、使う人の料理の世界を全く新しいものにするだけでなく、その人自身をクリエイターへと変えることでしよう。

ミシェル・ブラスと彼の息子のセバスチャン・ブラス、そして貝印はこれからも、単なるキッチン・ツールを超えた、料理を愛する全ての人々のための特別な“パートナー”を創り出していきます。

Michel BRAS 新商品ラインナップ

■Michel BRAS 包丁No.91 (波刃210mm)

価格:44,000円(税込)

独特な波刃の形状で、鋭角で切りはじめた食材をなだらかな波線でスムーズに切り進めます。食材にかかる力の加減がコントロールしやすく、パン・ド・カンパーニュやトマトなどの、外側が硬く、中が柔らかい食材も形を崩さず、思い通りに切ることができます。パン屑の飛び散りが少ないのも特徴です。

美しいチタンコーティングは、キッチンでも一際映える存在になることは間違いありません。

溶接された継ぎ目のない口金は、長く清潔にお使いいただけます。



■Michel BRAS ラ・ピエール(砥石 #1000/#3000)

価格:33,000円(税込)

理想的な切れ味に仕上げられるよう、番手の異なる二種類(#1000と#3000)の砥石をセットにしました。#1000の面で研いだあとは、より番手の細かい#3000の面で仕上げることで、鋭く繊細な切れ味を実現することができます。マグネシア製法で作られたこの砥石は、切削能力が高く、硬度の高いMichel BRAS包丁を繊細に研ぐことができ、調理前の気持ちも整えることでしょうか。

吸水性が低く、水をかけるだけで使用でき、事前に長時間水に浸けるという煩わしい一手間が省けます。



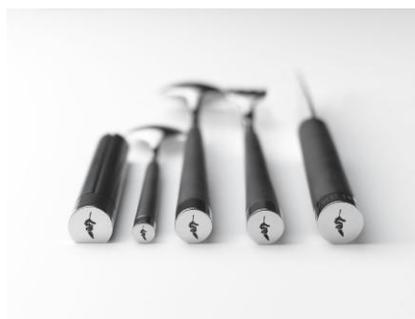
■Michel BRAS レ・クヴェール(カトラリーセット)

価格:27,500円(税込)

スプーン・フォーク・テーブルナイフ・コーヒースプーン・カトラリーレストの5点からなるラインナップ。

Michel BRASの本質的な美学を体現した気品あふれるカトラリーは、手になじみ、心地よく食事を楽しむためにデザインされました。ステンレススチールと黒い樹脂の上質な素材の組み合わせが、滑らかな感触と快適なグリップをもたらします。形状とプロポーションの理想的なバランスが、食卓での美味しい時間をさらに高めてくれます。

日本の箸からインスピレーションを得た、長くエレガントなフォルムと円形のハンドルは、スムーズで快適な使い心地を実現。世界の食文化で彩られるエレガントな食卓にさらに豊かな時間をもたらすことでしょうか。



Michel BRAS(ミシェル・ブラス)プロフィール



“料理界を代表する優れたシェフ”、“一生に一度は味わうべき料理を生み出すシェフ”として世界にその名を馳せる。

2018年、美食の専門誌『ル・シェフ』が世界中から集めたミシュランの星付きシェフたち528名によって、彼は「世界で最も影響力を持っているシェフ」に選出された。

写真左)セバスチャン・ブラス氏／写真右)ミシェル・ブラス氏

- ・1946年 アヴェロン県ガブリアック生まれ。学業終了後、オーベルジュを経営していた母親のもとで本格的に料理の修業を始める。同時に、料理に関する文献の研究、哲学や詩の世界の探求を進める。
- ・1978年 母親から受け継いだ「ルーマズック」がゴーミヨの15ポイントを獲得。
- ・1982年 ミシュランの一つ星を獲得。
- ・1986年 ミシュランの二つ星を獲得。
- ・1987年 ゴーミヨの19ポイントを獲得。
- ・1988年 ゴーミヨの19.5ポイントを獲得。
- ・1992年 レストラン「ミシェル・ブラス」/現「ル・スーケ」をオープン。
- ・1999年 ミシュランの三つ星を獲得。
- ・2002年 「ミシェル・ブラス トーヤ ジャパン」をオープン(2020年4月に契約期間満了)。
- ・2008年 ミヨー高架橋のカフェテリアにて「カプサン」を提供
- ・2014年 アヴェロン県ロデスに「カフェ ブラス」をオープン。
- ・2021年 6月、パリの現代アート美術館「ブルス・ド・コムルス ピノーコレクション」内に、レストラン「ラ・アル・オ・グラン」をオープン。

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>