



PRESS RELEASE

報道関係者各位

貝印株式会社

2025年9月29日

# 関孫六シリーズ売上No.1※1を誇る「匠創」から 高級感あふれる漆黒カラーの包丁が新登場 9月29日(月)より発売開始

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、関孫六シリーズ売上No.1※1を誇る「匠創」の本体構造をベースに、黒チタンコーティングを施すことで新たな価値を付加した「関孫六 匠創-漆黒」を販売いたします。2025年9月29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、ホームセンター、量販店など※2にて順次販売を開始いたします。

※1 自社調べ(2024年7月~2025年7月)

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。



## 関孫六 匠創-漆黒 商品概要

### 握りやすいハンドルデザイン

指がかりが良く、グリップ感の高い  
流線型のハンドルデザインで操作性にも優れています

サビに強く、衛生的  
高級感のあるチタンコーティング



### 継ぎ目のないオールステンレスハンドル

刃体からハンドルまで一体構造のため洗いやすく、  
熱湯消毒・食器洗浄機や食器乾燥機にも使用できます

貝印の人気ブランド 関孫六は切れ味にこだわった包丁、調理道具を多数ラインナップしており、発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様にご好評を頂いております。関孫六の人気シリーズ「匠創」は、継ぎ目のないオールステンレス製の包丁です。特に、その衛生面とデザイン性の高さが評価されており、コロナ禍以降は「清潔感やメンテナンスのしやすさ」を重視する傾向が高まったため、より需要が拡大しています。

今回新しく登場した「関孫六 匠創-漆黒」は、ペティ、三徳、シェフナイフの3種類のラインナップをご用意しております。「匠創」の本体構造をベースに、さらに黒チタンコーティングを施すことでサビに強く、より衛生的で高級感あふれる商品となっています。高級感のあるデザインは、近年人気の黒基調のキッチンや家電との一体感も抜群であり、男性のご利用やギフトにもぴったりです。

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。

関孫六 匠創-漆黒 ラインナップ

■関孫六 匠創-漆黒 ペティ 120mm

価格:5,500円(税込)



■関孫六 匠創-漆黒 三徳 165mm

価格:6,600円(税込)



■関孫六 匠創-漆黒 シェフナイフ 180mm

価格:7,150円(税込)



関孫六とは

関孫六の銘は27代目兼元、刀匠金子孫六氏によるもので、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁です。美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。貝印の関孫六は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

関孫六  
SEKIMAGOROKU

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>