

「関孫六」ブランドより関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ 鋭い切れ味と機能美を有する最高峰シリーズ 「関孫六 要 切付6寸半」 『JIDAデザインミュージアムセレクションVol.27』選定

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)の「関孫六 要 切付6寸半」は、後世に伝えるべき歴史的、文化的意義ある製品を毎年選定する『JIDAデザインミュージアムセレクションVol.27』に選定されました。



■JIDAデザインミュージアムセレクションとは

「JIDAデザインミュージアムセレクション」は、公益社団法人日本インダストリアルデザイン協会が毎年実施する、さまざまな国内で流通している製品のなかから、社会的に影響を与えたもの、革新的な機能や造形を持つものなどを基準に、優れたインダストリアルデザインを選定・顕彰する事業です。1998年から始まり、今年で27回目となる今回のデザインミュージアムセレクションでは、354件の推薦の中から審査会を実施し、ゴールドセレクション5点を含む全59点の製品が選定されました。

(JIDAデザインミュージアムセレクション:<https://jida-museum.jp/>)

■選定理由

関孫六ブランドの最高峰シリーズである「関孫六 要」は、機能美と造形美が高いレベルで調和した逸品である。日本刀の機能性の高い形状から着想を得た刀の反り返り形状、手に馴染みやすい八角柄の持ち手、刃の先端には和包丁をルーツとした形状を採用するなど、優れた機能が美しい形状にまとめ上げられている。

■受賞デザイナーコメント

関孫六は関の孫六という刀匠を冠したブランドですが、日本刀や日本の文化、歴史といったものをルーツにしながらデザインしていくことは自然なことでした。いろいろと形状を検討していく中で、背側にハンドルからブレードにかけて反った形というのは食材に対して一番効率的に作用します。この反りは鳥居反りといって、3種の神器の1つに日本刀が数えられているように、その精神性や伝統、技術・機能的なものも含めてそういった意味をこの反りという形に統合させたというデザインになっております。海外にこういった日本製の包丁を持っていく機会も多くありますが、我々が何者であるのか、どういう文化の背景があるのか、そういったものがよりこう近年においては重要になっているのかなと考えております。今回このような賞をいただき光栄です。ありがとうございました。



PRESS RELEASE

貝印株式会社

■当日の様子



関孫六 要について



■マスターライン「要」とは

滑らかで鋭い切れ味と、優れた耐久性を兼ね備えた刃体。

すべてに意味を持たせ、計算し尽くされた刃体およびハンドル形状が、使うほどに愛着が深まる機能美を実現しています。日本が誇る刃物の産地・関で培われた伝統の職人技と、革新的な技術力を融合して生み出された「マスターライン」は、長く愛用いただける逸品の関孫六の最高峰シリーズです。

■関孫六 要 切付6寸半(195mm)

要 切付6寸半(195mm)は、十分な刃渡りと刃幅を備え、日常使いはもちろん、手の込んだ料理においてもその性能を発揮する一本です。刺身やローストビーフなど、崩れやすい食材に対しても、素材を傷めにくく、断面まで美しく仕上げることができます。

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>