



PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年2月18日

報道関係者各位

# 関孫六調理シリーズから、長く愛用できる オールステンレス仕様の上位モデルが新登場

2月24日(火)より発売開始

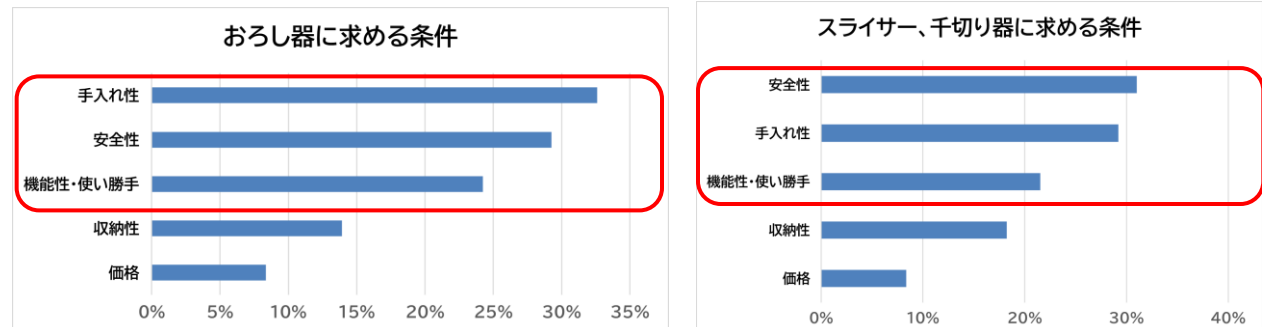
グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は、国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド※1「関孫六」より、2025年度グッドデザイン賞を受賞した「関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て(受け皿付き)」をはじめとするオールステンレス仕様の上位モデルの調理小物シリーズ3種を、2026年2月24日(火)より、貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、ホームセンターなど※2にて発売いたします。



【商品動画はこちら】

おろし器 極目立て/薬味おろし 極目立て: <https://youtu.be/fDoj504Y3eo?si=1ZJMak21kX535K5f>  
スライサー&千切り 極刃: [https://youtu.be/qLJnei1-DLs?si=iMGd0T\\_8BTuoE6hN](https://youtu.be/qLJnei1-DLs?si=iMGd0T_8BTuoE6hN)

全国の20代から50代の男女を対象におろし器やスライサー、千切り器に求める条件の調査を行ったところ※3、安全性や機能性はもちろん、お手入れのしやすさを重視する声が大いことが分かりました。



今回新しく発売した「関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て(受け皿付き)」 「関孫六 オールステンレス 薬味おろし 極目立て」は、目立ての形状と配置の工夫によって、おろしやすさと洗いやすさを両立させました。食材を軽い力でスムーズにおろせるだけでなく、使用後は水で洗い流すだけで食材を洗い落とすことができ、ストレスフリーでご使用できます。

同時に発売する「関孫六 オールステンレス スライサー&千切り 極刃」は、貝印No.1※4の切れ味を誇るスライサーと、鋭い切れ味のクランク刃でスピーディーに調理できる千切りをセットにした商品です。プレートは取り外して丸洗いできるためお手入れがしやすく、さらに刃部を隠して収納できる設計を採用するなど、安全性にも配慮しています。

また「関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て(受け皿付き)」は、公益財団法人日本デザイン振興会主催の『2025年度グッドデザイン賞』を受賞いたしました。プレス成形による目立ては、水で洗い流すだけで食材が落ちるお手入れ性と、その配列の工夫により高い切削力を実現し、清潔性と堅牢性が高く長く使える点をご評価いただきました。



GOOD DESIGN



※1 KSP-POS 2024年1-12月より自社集計

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。

※3 2021年貝印調べ 20~50代男女 n=718(おろし器)、530(スライサー、千切り器)

※4 自社調べ

**商品特長**

■**関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て 価格:7,700円(税込)**  
 ■**関孫六 オールステンレス 薬味おろし 極目立て 価格:3,850円(税込)**

- ・軽い力でおろせる独自の目立て。  
目立て形状と配置を工夫し、食材を軽い力でスムーズにおろせる設計。
- ・食材が目詰まりしない新形状の目立て。  
流水だけで食材が綺麗に流れ落ちるため、ストレスフリー。



- ・そのまま食卓にも出せるデザイン。
- ・滑り止めにも収納のカバーにもなるシリコン製カバー。使用時は滑り止めとして本体を固定。使用後はシリコン製カバーが本体を包み込み、刃部を保護。安全かつ快適に収納できる設計。

※食材の保存容器ではありません。



■**関孫六 オールステンレス スライサー&千切り 極刃 価格:6,050円(税込)**

- ・【スライサー】  
新設計の刃と機構(特許取得)で食材をスッと捉え、驚くほどスムーズな薄切りが可能。軽い力で均一にスライスできる。
- ・【千切り】鋭い切れ味で、往復でスピーディーに調理できるクランク刃。
- ・プレート切替式で清潔・簡単メンテナンス。  
マグネットで固定する構造により、プレートの着脱がスムーズで安心。お手入れも簡単で、いつでも清潔に使える。
- ・プレートをすっきり収納できる省スペース設計。  
2枚のプレートを本体にまとめて収納でき、キッチンまわりをスマートに保てる。スライサーの刃部を隠して収納できるので、安全。
- ・指ガード付きで、食材を最後まで安心してスライス可能。



**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>