



報道関係者各位

PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年2月18日

日本料理「鈴なり」店主・村田明彦氏をお迎えし、 「貝印キッチン用品 新商品発表会&体験会」を実施

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、2026年2月18日(水)に貝印本社 イベントスペース「KaiHouse」にて「貝印キッチン用品 新商品発表会&体験会」を実施いたしました。本イベントでは、日本料理「鈴なり」店主、村田 明彦氏をゲストにお迎えし、新商品である関係六「オールステンレス調理器」およびSELECT100「コードレスブレンダー&チョッパー」の実演・体験会を実施いたしました。



「貝印キッチン用品 新商品発表会&体験会」実施概要

日時 : 2026年2月18日(水) 10:30~12:30
場所 : KaiHouse 1F(東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.I.ビル1階)
登壇者 : 日本料理「鈴なり」店主 村田 明彦氏

「貝印キッチン用品 新商品発表会&体験会」の様子

■KAIグループ、および貝印のキッチンブランドについてのご紹介

まずはじめに、マーケティング本部 広報宣伝部の林より、KAIグループの紹介および貝印が展開するキッチンツールブランドの全体像についてご説明しました。



■新商品のご説明

・「関係六」オールステンレス調理器について

貝印を代表するブランド「関係六」より発売となった、包丁のような鋭い切れ味を追求したオールステンレスの調理シリーズについて、マーケティング本部 第二ブランド・商品戦略部の白井よりご紹介しました。



・「SELECT100」コードレスブレンダー&専用チョッパーについて

日々の調理を快適にする「SELECT100」シリーズの新商品「SELECT100 コードレスブレンダー&チョッパー」について、マーケティング本部 第三ブランド・商品戦略部の藤野よりご紹介しました。



■村田 明彦氏による新商品を使ったオリジナルレシピの実演

村田氏にご考案いただいたオリジナルレシピを新商品を用いて実演していただきました。

■試食会&体験会

参加者の方に村田氏考案のレシピをご試食していただき、実際に新商品を使用していただき切れ味や利便性をご体感いただきました。また、参加者に包丁を持参いただき貝印包丁マイスターによる「研ぎ直し体験」も実施いたしました。

イベント当日の様子

■村田氏による「関孫六」・「SELECT100」の新商品を使ったレシピ実演



村田氏による実演では、新商品を用いて「ジャガ人参ダシ粉和え」「鶏つみれの胡麻汁」の2品を披露しました。この2品は料亭の味をご自宅で簡単再現できるレシピです。

じゃがいもとにんじんを新商品の「関孫六 オールステンレス スライサー & 千切り 極刃」で千切りした際には「力を入れずとも、角の立った美しい断面になり、オールステンレスのため軽く水で洗っただけで汚れが取れて、お手入れ簡単で使いやすい。」と切れ味と利便性を絶賛しました。

また、「SELECT100 コードレスブレンダー」については「軟骨も碎けるほどのパワフルさと滑らかさで裏ごしの手間を解放してくれるため、自宅でも簡単に料亭の味を再現できるので是非使ってみて体感してほしい。」と、プロの厨房でも通用する性能と自宅でも簡単に使える使いやすさを強調しました。

■試食会・体験会



参加した皆さまには村田氏にご考案いただいたレシピをご試食していただき、参加した方々からは「スライサーひとつでここまで野菜の甘みと食感が引き出されるのか。」といった声上がり、道具による料理の仕上がりを楽しんでいただきました。

体験会では、実際に手に取っていただき切れ味や滑らかさはもちろん、「軽さ」や「洗いやすさ」といったところまで体感いただきました。



参加者ご自身が使用する包丁を持参いただき、貝印包丁マイスターによる研ぎ直し体験を実施しました。研ぎ直し前後での切れ味の違いを体感いただき、見違えるような切れ味を取り戻す様子に注目が集まりました。

■村田氏ご考案オリジナルレシピ

【ジャガ人参ダシ粉和え】



材料

- ・じゃがいも 200g(皮剥き状g)
- ・人参 30g(皮付き)
- ・豚ひき肉 60g
- ・貝割れ大根 1/2パック ザク切り
- ・梅干し 1個(8~10%)15g
- ・白だし 小さじ1

調味料

- ・出汁パック 0.5袋(4.5g)

作り方

- ①じゃがいもと人参を【関孫六 オールステンレス スライサー & 千切り 極刃】で千切りにして、水に落とす。
- ②鍋で水を沸騰させ、①をザルに入れ30秒ボイルし氷水に落とし水気をとる。
- ③同じ鍋で豚ひき肉をザルにいれ、混ぜながら1分ボイルし、引き上げそのまま冷ます。
- ④梅干しを叩き、白だしと野菜(①)、豚ひき肉(②)を和える。
- ⑤出汁パックの中身(1袋半)と貝割れ大根と和え、完成！

【鶏つみれの胡麻汁】



材料

つみれ用

- ・鶏ももひき肉 150g
- ・長芋 40g
- ・長ネギ 20g
- ・塩 小さじ1/2
- ・鶏軟骨 50g
- ・片栗粉 大さじ1
- ・生姜 5g~

胡麻汁用

- ・出汁パック 1袋
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・煎り白胡麻 大さじ4
- ・水 600cc
- ・薄口醤油 大さじ1.5
- ・塩 少々

作り方

- ①【SELECT100 コードレスブレンダー 専用チョッパー】につみれ用具材を入れて攪拌し、つみれのベースをつくる。
- ②小松菜はボイルしておく。
- ③【SELECT100 コードレスブレンダー】を使い、胡麻を攪拌し調味料と合わせ、汁にする。
- ④合わせた汁を温めて、つくねをスプーンで取り形を整え汁に投入し火を入れ、足りなければ味を整え、小松菜を入れ一煮立ちさせる。
- ⑤柚子を【オールステンレス スライサー & 千切り 極刃】で千切りにし、乗せて完成！

新商品について

■関孫六 オールステンレス スライサー&千切り 極刀

貝印No.1の切れ味で、驚くほどスムーズな薄切りが可能。
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、刃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。



■関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て

軽い力でおろせるステンレス製おろし器。
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。
滑り止めにも収納のカバーにもなるシリコン製カバーがついているので、安全かつ快適に収納できる。



■関孫六 オールステンレス 薬味おろし 極目立て

軽い力でおろせるステンレス製薬味おろし。
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性も併せ持っている。



■SELECT100 コードレスブレンダー&専用チョッパー

コードレスで便利なブレンダーと専用チョッパー。
ブレンダーは1種類の刃で様々な食材を滑らかに攪拌することができ、
チョッパーはコードレスタイプでは大容量の調理が可能。
洗練されたデザインと使いやすさで、日々の調理をより快適に楽しくし、
新しいレシピにも挑戦したくなる製品。



登壇者プロフィール

村田 明彦(むらた あきひこ)さん

1974年東京都生まれ。祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を志す。
老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年荒木町に「鈴なり」
を創業。
2012年に初めてミシュランの1つ星を獲得。以降、2018年まで7年連続で
獲得した。



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>