



PRESS RELEASE

報道関係者各位

貝印株式会社

2026年2月24日

快適な切り心地と使いやすいサイズ感 関孫六から国産の軽量桧まな板が新登場！ 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、「関孫六」シリーズから、快適な切り心地で包丁の刃も傷めにくい、軽量版の国産桧まな板を、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、百貨店、量販店など※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。



本商品は、桧ならではの良さを最大限に活かしつつ、現代のキッチンニーズに合わせた「使い勝手の良さ」を追求しています。

素材には桧を採用しているため、包丁の刃を痛めにくく、快適な切り心地が長続きする商品です。また、厚さ約12mmの薄型設計で、重さ約490gと軽く、この「薄さ」と「軽さ」により、従来の木製まな板の課題であった重さを軽減し、調理中の食材の移動や使用後の洗浄・乾燥といった日々の動作をスムーズにします。

手指が掛かりやすい四つ角を落とした形状により滑りにくく、安全性に配慮した設計と、日常使いやすいサイズ感で、日々の調理を支えるまな板です。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

新商品概要

■関孫六 軽量桧まな板 300×220
価格:3,300円(税込)

サイズ
横300×縦220×高さ12mm 390g

■関孫六 軽量桧まな板 360×240
価格:3,850円(税込)

サイズ
横360×縦240×高さ12mm 495g



新商品特長

特長①〈包丁の刃が傷みにくい〉

木材特有のやわらかさが包丁の刃を優しく受け止め、刃先の摩耗を低減。
樹脂製に比べて切れ味を長く保つことができる。



特長②〈安全性と持ち上げやすさを両立〉

角を落とすことで手に取りやすく、持ち運びや洗い物など日常使いに最適。



特長③〈軽くて扱いやすい〉

厚みを12mmにすることで軽量化を実現。
毎日の調理で扱いやすく、洗いやすいストレスフリーなまな板。



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。



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>