



ミシュランで星を獲得した日本料理「一凛」の橋本幹造氏と共同開発 「橋本幹造」シリーズから新商品が登場！

5月25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、ミシュランで星を獲得した日本料理「一凛」(いちりん)との共同企画製品となる、“家庭で和食作りを楽しむ”をコンセプトとした包丁「橋本幹造」シリーズから、新たに2つの新商品を2026年5月25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※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。



「橋本幹造」シリーズは多くのお客様からご好評をいただいております。このたび大きな食材をはじめ幅広い用途に対応する「橋本幹造 両刃包丁 刺身 八寸半」と、細かな作業に適した「橋本幹造 両刃包丁 菜切 五寸半」を新たに発売いたします。

家庭で和食を楽しむ時間をより豊かにするため、繊細な作業にも配慮した使いやすさと操作性にこだわった本商品は、ミシュランで星を獲得した日本料理店「一凛」の橋本幹造氏と共同で開発いたしました。

「橋本幹造」シリーズは、橋本氏の「和食を未来に伝承していくために、調理で大切な道具である包丁を通じて、家庭で和食を作る楽しさを多くの人に知ってもらいたい」という考えと、100年以上にわたり刃物加工と向き合い、使いやすく切れ味の良い包丁作りこだわってきた貝印の想いが一致し、約2年の開発期間を経て完成いたしました。

包丁の重心を柄よりも刃の方へ置くことで、包丁自体の重さを利用した使い方が可能になり、和食創作の醍醐味でもある料理への細工や飾り付けを楽しんでいただくことができます。この重心の位置や重量バランスは、橋本氏が何十本もの試作品を手に取り、実際の調理を通じて幾度も検証を重ねた末にたどり着いたものです。

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。

商品概要

■橋本幹造 両刃包丁 刺身 八寸半 価格:25,300円(税込)

- ・刺身だけでなく、巻き寿司のカットも一刀で切ることが出来ます。ローストビーフやハムなど様々な食材にも活用できます。
- ・大きな食材を扱うことの多い海外のお客様も使いやすい、長めの刃渡り255mm。



■橋本幹造 両刃包丁 菜切 五寸半 価格:19,800円(税込)

- ・小回りの利く鎌形形状で、ネギの小口切りやニンジンの乱切りに便利な包丁です。
- ・重さがあるので、硬い南瓜をまっすぐに切ることができます。
- ・日本の家庭の小さなキッチンでも扱いやすいサイズです。



橋本幹造 既存品ラインナップ

■橋本幹造 両刃包丁 剥物
価格:14,300円(税込)



■橋本幹造 両刃包丁 片鋸出刃
価格:27,500円(税込)



■橋本幹造 両刃包丁 五寸
価格:16,500円(税込)



■橋本幹造 両刃包丁 刺身
価格:22,000円(税込)



■橋本幹造 両刃包丁 七寸
価格:22,000円(税込)



橋本幹造氏プロフィール



日本料理 一凛

ミシュランシェフ

橋本幹造

「日本料理 一凛」店主。1970年京都府生まれ。
18歳から故郷で料理の道に入り、上京後、赤坂で京料理店の料理長を務める。2007年に神宮前にて独立開業。
2009年にミシュランの二ツ星を獲得し、12年には三ツ星へと昇格を果たした。
2022年に神楽坂へ移店し、より素材を厳選し、卓越した懐石料理を提供する。
メディア出演や商品開発、地域食材のブランディングなど
多忙な毎日を送りながらも、日本各地に足を運び生産者との交流、食材への矜持を欠かさない、今なお第一線で活躍を続ける料理人。

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>