

「関孫六」ブランドより伝統的な鋼の和包丁をより幅広い層へ届ける 「関孫六 松寿本鋼」シリーズが登場！

2026年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、鋼の和包丁の伝統を受け継ぎながら、より多くの方の日常の調理シーンで活躍する「関孫六 松寿本鋼」シリーズ包丁5種を、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。



商品はこちら:<https://store.kai-group.com/shop/e/esyouju/>

貝印の人気ブランド「関孫六」は、発売開始から40年以上、切れ味にこだわった包丁や調理道具を多数ラインナップしており、現在では1200種類を超える商品を展開しています。包丁に至っては、鎌倉時代より多くの刀鍛冶が暮らした美濃国の関(現在の岐阜県関市)で生まれた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。

近年、訪日外国人観光客の増加や世界的な和食文化への関心の高まりを背景に、日本料理の繊細な調理に適した和包丁への需要は国内外で高まりを見せています。

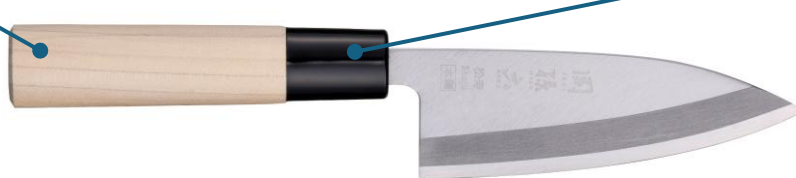
今回発売される関孫六ブランドの新シリーズ「関孫六 松寿本鋼」は、鋼の和包丁ならではの本格的な切れ味と使い心地をそのままに、日本製のシリーズを揃えました。商品ラインナップとして、日常使いから本格調理まで対応する、出刃・刺身包丁のサイズバリエーションを揃えた5種類を展開しています。

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。

商品特長

手に馴染む天然木の柄

耐久性に優れたナイロン口金



■ハガネ複合材

ハガネに軟鉄を合わせて叩き上げた強靱な刃身で、ハガネの特性の切れ味と研ぎやすさを実現。

■湿式平前刃付け

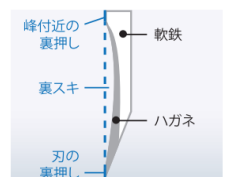
非常に細かい砥石で繊細な刃付けが可能。砥石に水をかけながら整えることで摩擦熱による硬度ドロップを回避できます。

■裏スキ※2による効果

①刃先を薄くすることで、良い切れ味を維持することができます。

②裏スキが入っている面を研ぐ際、裏押し部分だけを砥石にあてて研ぐ事ができるので、無駄な研削をせずに済み、効率よく研ぐ事が出来ます。

※2 刃体の裏側の凹んだ部分



関孫六 松寿本鋼 和包丁ラインナップ

■関孫六 松寿本鋼 小出刃 (105mm)

価格:13,200円(税込)

小型魚やアジなどの三枚おろしに最適。
繊細な作業がしやすいサイズ。

■関孫六 松寿本鋼 刺身 (210mm)

価格:16,500円(税込)

引き切りで美しく滑らかな切り口に。
家庭～セミプロ向けの万能サイズ。

■関孫六 松寿本鋼 出刃 (150mm)

価格:16,500円(税込)

家庭でも扱いやすいスタンダードサイズ。
小～中型魚の調理に対応。

■関孫六 松寿本鋼 刺身 (240mm)

価格:19,800円(税込)

長さを活かし、一度の引きで刺身を美しく仕上げる
上位仕様。プロニーズにも対応。

■関孫六 松寿本鋼 出刃 (180mm)

価格:22,000円(税込)

中型魚も力強く裁ける、専門性の高い一本。
耐久性と剛性に優れる。

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>