



PRESS RELEASE

報道関係者各位

貝印株式会社

2026年5月25日

韓国料理が『手軽に、本格的に、そして楽しく』作れちゃう！ 貝印より、「KOREAN KITCHEN」シリーズが新登場

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、韓国料理を自宅で『手軽に、本格的に、そして楽しく』作ることが出来る、「KOREAN KITCHEN」シリーズを、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/ekorean-k/>

キンパやチヂミ、サムギョプサルなど、若年層を中心に人気が高まっている韓国料理。猛暑が続く日本では、「暑いからこそ辛いものを食べたい」という声も高まっており、近年は韓国料理をおうちで楽しむ人も増えています。

今回発売される「KOREAN KITCHEN」シリーズは、キンパを作る際の必須アイテムである「キンパ巻きす」や、自宅でサムギョプサルを作るときに便利な「サムギョプパン」など、韓国料理をおうちで『手軽に、本格的に、そして楽しく』作ることのできる商品ラインナップとなっております。ぜひ、公式ページで公開されているレシピをチェックして、おうち韓国料理を楽しみましょう！

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。

レシピ公開中! : <https://www.kai-group.com/fun/recipe/>

新商品特長

■サムギョプサルハサミ 価格:1,100円(税込)

サムギョプサルでお肉をカットする際の必須アイテムのハサミ。切れ味の良さに加え、握りやすく疲れにくいハンドルです。

握りやすく疲れにくいハンドル。熱々のチヂミを切り分けたいときに大活躍。

Point 1

切れ味の良い刃先で、サムギョプサルの分厚いお肉も楽々カット可能。

Point 2

食洗機対応なので後片付けも簡単で衛生的。

Point 3



新商品特長

■ニンニクスライサー
価格:1,100円(税込)

韓国料理を自宅で作る際の必須食材であるニンニクを簡単に、そして手に匂いがつく心配がなくスライスすることが可能。

裏面には、おろし機能も搭載。一台で薬味おろしをすることも可能です。

Point 1

Point 2

専用ホルダーにニンニクを入れて安心してカット。手に匂いがつく心配ありません。

両刃なので素早くスライス可能。

Point 3



■コリアントング
価格:1,650円(税込)

掴んでつまめる万能トング。ロングタイプなので、サムギョプサル肉をカットする際も安心です。

トングの全長が長いので、サムギョプサル肉をカットする際にも火傷の心配が無く安心。

Point 1

置いた時に先端が浮くので、汚さずに一時置きが可能。

Point 3

Point 2

先端が細いので操作性が高く、柔らかい食材も崩さずキャッチ。サムギョプサル肉をカットしたり、キンパの食材を並べる際に便利。



■キンパ巻きす
価格:880円(税込)

キンパを作る際に必須アイテムの巻きす。キムチ等の色が付きやすい食材を巻いても着色しにくい黒色で色移りの心配なく使用できます。

ご飯がくっつきにくいエンボス加工を採用。

Point 1

キンパを均一な太さに巻くことができる適度な柔軟性。

Point 2

木製ではなくプラスチック製で、食洗機対応のため衛生的に洗えます。

Point 3



新商品特長

■サムギョブパン

価格:3,300円(税込)

自宅のコンロで簡単にサムギョブサルを作ることのできるフライパン。
内面にある溝が油を落としてくれるので、ヘルシーにサムギョブサルが出来ます。

Point 1
内底に溝があるので、
余分な油を落として
ヘルシーに調理可能。

Point 1

Point 2
横に長い長方形型なので
長いサムギョブサル肉も
切らずに焼く事が可能。

Point 2

Point 3
ハンドルの長さを短くし
重量バランスを工夫する
ことで、「重さを感じにくい」
構造に設計しています。

Point 3



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>