

貝印初のコアレス材ブレードとコンポジット技術を採用した「旬Kagerou」シリーズに新たな2ブレードが登場！

2026年6月15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CEO:遠藤 浩彰)は、2025年のRed Dot Design Awardを受賞した「旬Kagerou」シリーズより、新たに「シェフズ150mm」「マスターユーティリティ165mm」の2SKUを、2026年6月15日(月)より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の百貨店、専門店など※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/r/r100516/>

貝印の包丁ブランド「旬」は、日本の刃物づくりの技術を背景に、切れ味と美しいデザインを兼ね備えた包丁を展開しています。「旬Kagerou」は、貝印独自のコンポジット技術を初めてコアレス材に用いたシリーズです。刃側に70層のコアレス材を採用し、ゆらめく陽炎のような紋様をブレードで表現しています。

「旬Kagerou」は、2025年のRed Dot Design Awardを受賞したシリーズで、切断性能と耐摩耗性に優れている上に切離れも良く、食材をスムーズにカットすることができます。今回、既存の6SKUに新たな2ブレードを追加し、全8SKUのラインナップとして、日常の調理から本格的な調理まで幅広いニーズに対応します。

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

刃体

刃側は70層のコアレス材によってゆらめく炎のような模様を再現。切断性能と耐摩耗性に優れている上に切離れも良く、食材をスムーズにカットすることができます。背側はシンプルで上品なショット仕上げ。貝印独自のコンポジット技術(※特許第7247430号)で刃側と背側を接合する事で、2種類のパターンを持つ斬新なデザインのブレードを実現しました。



柄(ハンドル)

ハンドル部分は高級感のある落ち着いたグレーを採用。素材には積層強化木を使用し、優れた耐久性を実現します。また、握りやすさにこだわりのぬいたフォルムは、やさしく手になじみ、握った際の安定感を高めます。

口金/尻金

つなぎ目のない溶接口金は洗いやすく、清潔に長くご使用いただけます。尻金にはブランドロゴである「旬」の文字が刻印されています。



追加商品ラインナップ

■旬Kagerou シェフズ 150mm
価格:28,600円(税込)

■旬Kagerou マスターユーティリティ 165mm
価格:27,500円(税込)



短めの刃渡りを活かした軽快な調理をお好みの方に最適な1本。
中小サイズの果物や野菜などのスライス・さいの目切りにするのに便利な包丁です。
新鮮なハーブやスパイスなどの非常に細かいみじん切りを作ることができます。

ユーティリティナイフの軽快さとシェフズナイフの万能性を兼ね備えた独自性の高い刃形状です。
汎用性が非常に高く、スライス、さいの目切り、千切り、分量調節まで、この1本の包丁で全てをこなせます。

「旬」ブランド概要

「旬」は、2000年に欧米向けの販売を開始し、2022年10月には累計出荷本数1,000万丁を超えるなど、欧米を中心に、現在世界60カ国以上で展開するブランドです。有名シェフや料理研究家の方々から一般のお客様まで幅広い層から厚い支持を受けています。もともと海外向け製品として企画されていた「旬」は、売上げの約9割が海外であり、中でもアメリカで最も多く展開されています。

「旬」公式サイトURL:

<https://www.kai-group.com/products/brand/shun/>

<旬のこだわり>

美 -Beautiful-

「旬」は、用途に合わせてさまざまな形状とバリエーションをご用意しています。刃体、ハンドルは、どれも美しいデザイン性を備えています。

鋭 -Sharp-

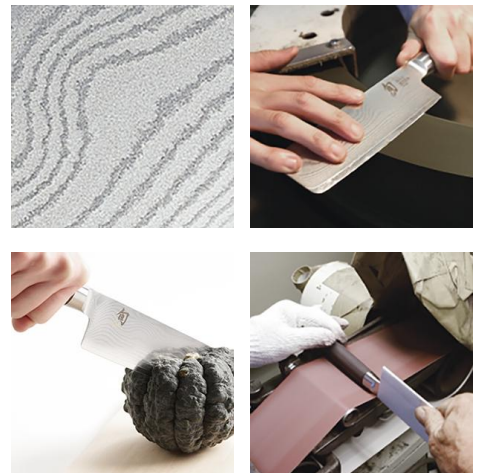
長年にわたる刃物づくりで培ってきた、貝印独自の刃付け技術。切断抵抗の少ない鋭利な刃先は、食材のもつ味わいを壊さずに切ることができます。

鋼 -Steel-

「旬」シリーズで使用している鋼材は、高硬度で高靱性、耐摩耗性に優れています。おろしたての鋭い切れ味を、長期間保ち続けます。

合 -Fit-

「旬」の柄は、手にほどよくフィットするシェイプが特徴。適度な重量感と、快適な握り心地を体感できます。



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CEO 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>