

報道関係者各位

「関孫六」ブランドよりデザイン性・切れ味・洗いやすさを兼ね備えた オールステンレス包丁「関孫六 白銀」シリーズが登場！

2026年6月29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、日本刀の鍛造で舞う火の粉をモチーフにした模様を施したオールステンレス包丁「関孫六 白銀」シリーズ5種を2026年6月29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/r/r100233/>

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。

今回発売する「関孫六 白銀」は、継ぎ目のないオールステンレス製の包丁です。オールステンレス包丁は、汚れがたまりにくく、お手入れしやすいことから支持を集めており、近年は包丁に「洗いやすさ」や「衛生的に使えること」を求める生活者のニーズの高りを背景に需要が拡大しています※2。

※2 本製品は食洗機には対応しておりません。

「関孫六 白銀」は、ペティ、小三徳、三徳、牛刀2サイズの全5アイテムをラインアップ。刃体には、日本刀の鍛造時に舞う“火の粉”をモチーフとしたエッチング模様※3を採用し、伝統的な美しさと実用性を兼ね備えたデザインに仕上げました。

※3 意匠登録第1823467号

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

手に馴染むグリップの良い多形状ハンドル

多面体形状のハンドルが手にフィットし、指をかけやすく安定したグリップを実現。シンプルな外觀に機能性を融合させ、長時間の作業でも扱いやすい握り心地を追求しました。

「火の粉」が舞う独自デザイン

美しさを極めたエッチング刃体。日本刀の焼き入れの情景から着想を得た「火の粉」のグラデーションパターン※3を、刃体に施しました。



オールステンレス一体成形

継ぎ目のない金属一体成形の構造で、高い強度と耐久性を備えた仕様。汚れが溜まりにくく、洗いやすい衛生的なつくりになっています。

湿式平前刃付け

職人の高度な技術を要する、刃付け手法です。水をかけながら摩擦熱を抑えて研ぐことで、素材の強さを保ち、鋭い切れ味を引き出します。

新商品ラインナップ

関孫六 白銀 ペティ120mm 価格:11,000円(税込)



関孫六 白銀 小三徳145mm 価格:12,100円(税込)



関孫六 白銀 三徳165mm 価格:13,200円(税込)



関孫六 白銀 牛刀180mm 価格:14,300円(税込)



関孫六 白銀 牛刀195mm 価格:15,400円(税込)



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>