



7月21日(火)・7月25日(土)の2日間、「貝印刃物店 京都店」にて 包丁マスターによる「包丁研ぎ講座」の開催が決定！ —自身の包丁を持ち込み、正しいお手入れを学ぶ体験型ワークショップ—

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、2026年7月21日(火)・7月25日(土)の2日間、貝印初の直営路面店「貝印刃物店 京都店」2階の「#Experience Lab」にて、包丁マスターによる「包丁研ぎ講座」を開催いたします。

本講座では、参加者が自身の包丁を持参し、包丁マスターのレクチャーを受けながら、砥石を使った包丁研ぎを実際に体験していただき、包丁を長く、心地よく使い続けるための研ぎ方や日常のお手入れ方法を学んでいただきます。また、ご参加いただいた方には特別な優待もご用意しております。

貝印刃物店

包丁研ぎ講座

Knife Sharpening Workshop

刃を整える、暮らしを整える。

2026 7.21 | TUE | 7.25 | SAT | 14:00-16:30



貝印刃物店京都 #Experience Lab
5000円/1名【予約制】/研ぎ石付き

Kai Cutlery Store Kyoto #Experience Lab
¥5,000 / person [Reservation required]
Includes a sharpening stone

【参加者特典】 店内商品20%OFF (当日に限り・一部除外あり) 又は、10%OFFクーポンプレゼント (半年間期限・一部除外あり)

【Participant Special Offer / Choose one of the following】

Option 1 : 20% off eligible in-store products on the day of the workshop only.
Some exclusions apply.

Option 2 : A 10% off coupon valid for six months.
Some exclusions apply.

京都を訪れる国内外のお客様に、日本の刃物文化や道具を大切に使い続ける考え方に触れていただく体験機会を提供します。

「包丁研ぎ講座」実施概要

- 開催日 : 2026年7月21日(火)、7月25日(土)
- 時間 : 各日14:00~16:30(両日も13:45~受付開始)
- 会場 : 貝印刃物店 京都店 2階「#Experience Lab」
- 対象年齢 : 18歳以上
- 講師 : 貝印株式会社 包丁マスター 山田・辻
- 参加料 : 税込5,000円
- 持ち物 : ご自身の包丁(持参が難しい場合は、店舗での準備を予定しています。)
- 参加特典 : 選べる特典
 - ①【当日限り】店内商品20%割引
 - ②【後日使える】店内商品10%割引クーポン(※有効期限:半年間)※①②いずれも一部除外品がございます。
- 申込URL : https://peatix.com/event/5065397?utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAc3J0YwZhcHBfaWQPOTM2NjE5NzQzMzkyNDU5AAGndS3ojMecrcGxxzCgqdB1k3Hd_lld92NDwAwMsBk4HU1XdHPwZpsRhmMtPqw_aem_jhyg6XG4WT33sKO2RISiYg
- 申込締切 : 定員に達し次第終了となります。
- 対応言語 : 日本語/英語



「貝印刃物店 京都店」について

本店舗のコンセプトは『「切れ味」のその先へ 道具が変われば、日常が変わる 刃物のソリューション・ブティック』です。

お客様の用途や食材に合わせた最適な包丁をご提案するだけでなく、正しい使い方やお手入れ方法を丁寧にお伝えします。店頭での試し切りや包丁の研ぎ直しを通じて、使い手のライフスタイルに寄り添い、最適な“刃物との出会い”を提案します。

また、店舗2階に「#Experience Lab」を併設し、商品の魅力を伝えるワークショップイベント等の開催も予定しております。単なる道具の枠を超え、刃物がもたらす「心地よい暮らし」の価値を再定義し、日常を豊かに彩る新たな体験をお届けします。

■商品ラインアップ

「旬」「関孫六」などの人気シリーズの包丁を展開するほか、幅広いカテゴリーの商品をご用意しております。

【取扱商品】

包丁(旬・関孫六)、まな板などの調理小物やツメキリ、

7000番シリーズをはじめとする縫製ハサミ、miness・AUGERブランドなど

京都店では、成田店よりも幅広いラインアップを取り揃え、刃物の多様な用途と魅力を発信します。



■店舗情報

- ・店舗名 : 貝印刃物店 京都店
- ・営業時間 : 10:30-18:30
- ・定休日 : 月曜日(祝日を除く)
- ・住所 : 京都府京都市中京区高倉通御池下る亀甲屋町608-1



貝印刃物店



講座で使用する商品

■関孫六 コンビ砥石 #1000 & 4000

国内家庭用包丁シェアNo.1実績を持つ関孫六ブランドで研削力が高く刃先の微修正までできる汎用性の高い#1000と、繊細で鋭い刃付けが可能な#4000の両面使いができる、1台2役の両面砥石となっております。

ケース付きで〈準備〉〈研ぎ〉〈収納〉の全工程でご使用いただけます。

URL:<https://store.kai-group.com/shop/g/g13811/>



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>