



報道関係者各位

グローバル刃物メーカーの貝印 「関孫六 炎星」が国際的デザイン賞「Red Dot Award」にて プロダクトデザイン賞を受賞

～日本刀を再現したデザインと機能性が評価され受賞～

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、「関孫六 炎星」において、「Red Dot Award」にて、優れたデザインの製品に対して与えられる、プロダクトデザイン賞の受賞を果たしました。「Red Dot Award」は、世界的に有名なデザイン賞の一つであり、日本刀を再現したデザインと機能性が高い評価を受けています。なお、「関孫六 炎星」はEU市場向けに展開している商品で、現在はEU圏でのみ販売しています。



商品のコンセプトムービーはこちら:<https://youtu.be/Ka5zebfsYZo?si=3oASAeWWz8ASRxKr>

「Red Dot Award」は、国際的に最も権威ある賞の1つとして、「iF DESIGN AWARD」、「International Design Excellence Awards (IDEA)」と並ぶ世界三大デザイン賞の一つです。毎年世界70以上の国や地域の企業、組織、デザイナーから20,000件を超える応募が集まり、年に一度、国際的に活躍するデザインの専門家によって、デザインの独創性やクオリティ、意義性などの基準から審査が行われます。

このアワードは、「プロダクトデザイン」「ブランド&コミュニケーションデザイン」「デザインコンセプト」の3つの部門で構成されており、「関孫六 炎星」は「プロダクトデザイン」部門にて受賞。『日本の伝統的な刀づくりの方法を忠実に再現し、独特の深みのあるプロダクト』として評価されました。

今回受賞した作品は、授賞イベントで表彰されると同時に、EssenにあるRed Dot Design Museumの中で行われる特別展“Design on Stage”に1年間展示されます。また、Red Dot Designの公式Yearbookでの掲載も予定しております。受賞作品は、後日Red Dot Design Awardの公式ホームページでオンラインにてご覧いただけます。

■Red Dot Design Award 公式ホームページ:

<https://www.red-dot.org/project/sekimagoroku-ensei-86161>

Red Dot Award受賞「関孫六 炎星」について

製品名の「炎星」は、関孫六ブランドのキーコピーである受け継がれる、名刀の「業」と「心」を表現しています。「炎」は、闇夜に鮮やかな色彩を放つ力強い生命の輝きを意味しています。また、炎は日本刀や包丁の鋼に硬度と粘りを与え、刃物としての魂を吹き込む非常に重要な役割を担う存在です。「星」は、悠久の時を超えて輝き続け、決して揺らぐことのない確かな存在感、そして世代を超えて受け継がれる「一生もの」としての証を意味しています。「炎」と「星」を組み合わせた「炎星」は、炎の中に輝く星のような火花であり「内に燃える情熱を、天に煌めく星のごとき強固な美しさへと昇華させた”不滅の開華”」を象徴しています。刃体には日本刀でも特に美しい刃文の一つである「皆焼(ひたつら)」を表現したパターンを施し、切れ味と美しさを両立。口金にも日本刀の鍔(はばき)」をイメージしたデザインを使用しています。ハンドルには、和包丁をルーツとした八角形状のハンドルを採用し、握りやすさとデザイン性を兼ね備えた形状にこだわりました。

Red Dot Award受賞「関孫六 炎星」について

口金

日本刀の「鍔(はばき)」をイメージした口金で、PVDコーティングにより金色に仕上げました。

**ハンドル**

和包丁をルーツとした八角形状のハンドル。面取り角度を工夫し、握りやすさを向上させつつ、バランスの良い現代的な外観形状にこだわりました。

ブレード

日本刀の刀身全体に網目状の紋様が走る「皆焼(ひたつら)」を表現したエッチングパターン。エッチング製法でブレード全体に凹凸を施すことで、食材切断時の切り離れ性能を向上。水分量が多く吸着しやすいニンジンやじゃがいもなどの切断抵抗を軽減します。エッチング製法により、ブレードにおける機能性の向上とストーリーの表現を両立しました。

ラインナップ

Paring 4

野菜や果物のヘタを取ったり、ジャガイモの芽取り、飾り切りなどの細かい作業や、ちょっとしたカットをするときに使いやすい包丁です。

**Utility 6**

三徳包丁や牛刀では作業がしにくい小魚の三枚おろしや、お肉や野菜のスライスなど、繊細な作業が得意な形状です。野菜やフルーツの調理にも重宝する汎用性の高い包丁です。

**Santoku 7**

肉、魚、野菜いずれの食材も軽快に切り、包丁のアゴの部分を使えばジャガイモの芽取りなど、毎日の基本的な調理作業を1本でこなせる万能包丁です。



ラインナップ

Nakiri 6.5

まな板で野菜を切るほかに、手持ちで作業する大根の桂むきや根菜・イモ類などの面取りにも適しています。押し切りが手早く出来る野菜調理に適した包丁です。

**Kiritsuke 8"**

スライスや押し切りに最適で、野菜の千切りや角切りも簡単に行えます。長い刃渡りを活かして、ローストビーフや骨なしの鶏肉のカット、魚の切り分けにも最適です。

**Bread 9"**

くずれやすい柔らかいパンからハードパンまで幅広いパンの切り分けに適しています。また、粘性の高いチーズなどもきれいに切るこのことができます。

**Slicer 9"**

素材の繊維を崩さずに美しく切るための包丁です。刃の長さを活かして、刃元から刃先にかけて一気に引き切りをすることができます。



貝印のデザイン部について

**鈴木曜**

グローバル刃物メーカーの貝印にてCCO / CMOとしてマーケティングとデザインを統括。スウェーデンのクリエイティブ企業、グレートワークスでもCCOを兼任。近年はクリエイティブディレクターとして国内外で表現制作や企業プロモーション制作を手掛けるほか、俳優・夏木マリ氏のパフォーマンス「PLAY×PRAY」の映像演出・舞台背景制作、漫画家・タナカカツキ氏が手掛ける「渋谷SAUNAS」のエグゼクティブアドバイザーも務めるなど幅広く活動。2019年にはForbes JAPAN「世界を変えるデザイナー39人」、2021年には日経「マーケター・オブ・ザ・イヤー2021」に選出。グルーミングブランド「AUGER」のブランドディレクター。

**マーケティング本部 デザイン部 部長 大塚淳**

2009年貝印入社。2011年よりデザイン室に所属し、カミソリや包丁をはじめとする自社製品のコンセプト及びプロダクトデザイン全般を担当。GOOD DESIGN AWARD BEST 100、German Design Award Special Mention、Red DotDesign Awardなど受賞多数。

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>