



2026年8月17日

報道関係者各位

ダマスカス鋼×日本美を極めた包丁シリーズ 「関孫六」最高峰マスターライン第2弾「磨(みがき)」登場！

2026年8月17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、「関孫六 要」に続く関孫六マスターライン第2弾シリーズとして「関孫六 磨」を2026年8月17日(月)より貝印公式オンラインストアをはじめ、貝印直営店、百貨店、一部の専門店※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/r1001/>

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 磨」は、関孫六最高峰シリーズである「関孫六 要」で採用した「鳥居反り形状」と手に馴染みやすく持ちやすい「六角柄」を継承し、日本らしさを踏襲しました。関孫六らしい機能美を受け継ぎつつ、新たにダマスカスブレードと金属尾栓を採用することで、鋭い切れ味と高級感を兼ね備えた仕様※2に仕上がっています。

ラインナップには、「牛刀4寸(120mm)」「牛刀5寸(150mm)」「牛刀6寸半(195mm)」の包丁3種を展開いたします。

※2 意匠権取得(意匠登録第1778863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

鋼材

高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を芯材としたダマスカス鋼。従来より刃先を薄く仕上げるスキ加工を施すことで、切り込む際の抵抗が少なくなりさらに洗練された鋭い切れ味を長く体感していただけます。

「鳥居反り」形状

日本刀の形状が対象物に効率的に力加わるという機能性に着想を得て、食材を切る作業に応用した、機能美を兼ね備えた形状です。

六角柄・尾栓

和包丁のルーツを反映した六角モチーフで設計された握りやすく滑りにくい仕様です。職人技術の伝統と現代的な使いやすさが融合されており、手に馴染みながらも長時間の使用で疲れにくい作りとなっています。また、ステンレス尾栓を採用し高級感を演出。

刃体模様

静寂と躍動を併せ持つ美しさが宿る水面をイメージしたダマスカス模様は、繊細かつ重厚に描かれた、手に取るたびに日本の自然と伝統が感じられるよう計算されています。

新商品ラインナップ

関孫六 磨 牛刀4寸(120mm)
価格:33,000円(税込)



野菜の皮むきや薄切り等、細かい作業に最適な小回りの利く1本。少量の下ごしらえにも重宝する大きさです。

関孫六 磨 牛刀5寸(150mm)
価格:36,300円(税込)



野菜や果物、肉の調理まで万能に使用できる汎用性が高い1本。小ぶりなサイズながら、刃幅もしっかり確保しているため、あらゆるシーンで活躍します。

関孫六 磨 牛刀6寸半(195mm)
価格:38,500円(税込)



十分な刃渡りと刃幅があり、日常使いに加え、手の込んだ料理でも真価を発揮する1本。刺身やローストビーフなどの崩れやすい食材も、断面まで美しく仕上げることができます。

新商品ラインナップ

パッケージ

日本刀を収納する刀箱から着想。
シンプルでありながら関孫六マスターラインの鋭さを想起させる、角が美しいデザイン。



関孫六 マスターラインとは



関孫六マスターラインとは、刀鍛冶の業と心を受け継いだ、関孫六の最高峰シリーズです。

日本が誇る刃物の産地「関」で培われた伝統の職人技と革新的な技術力から生み出されるマスターラインは、機能性とデザインの美しさを兼ね備えており、長く愛用いただける逸品を揃えています。

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>