



報道関係者各位

PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年8月31日

貝印×ルージエ 「関孫六 要」などを使用したオリジナルレシピを考案

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8月25日(火)に日本全国のレストランが参加する、国内最大級のフランス料理イベントであるダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026の東京プレス発表会にて、参加店であるルージエ様とのコラボレーションを実施いたしました。



「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2026 東京プレス発表会」実施概要

日時 : 2026年8月25日(火) 13:00~14:00 懇親会:14:30~16:00
場所 : アンダーズ東京(東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー)



当日の様子

当日はアンダーズ東京を会場に、ルージエのフレデリック・モリリエールシェフより、「関孫六 要」(新商品3寸を含む)および「関孫六」オールステンレスシリーズ3種をご使用いただいたオリジナルレシピをご考案いただいたほか、メディア向け試食会を実施いたしました。



貝印ブースでは「関孫六 要(かなめ)」、「Michel BRAS(ミシェル・ブラス)」の包丁、そして「関孫六」オールステンレスシリーズ3種の使い心地を体感いただける「タッチ&トライ」コーナーを展開し、多くの方にご好評をいただきました。

さらに会場では、フレデリックシェフによるライブキッチンを実施。「関孫六」オールステンレスシリーズ3種を使用し、鮮やかな包丁さばきで3品のオリジナルレシピをその場で仕上げました。

出来立てのお料理はメディア関係者や参加シェフへ振る舞われ、製品の優れた機能性ととともに、美食のひとつをお楽しみいただきました。



ご考案いただいたオリジナルレシピ

モリリエール・フレデリックによる

■スモークサーモンハラス、雪見大根と冷製柚子だし

(材料)10人分

材料ハラス	120g	だし	120ml
大根	1/3本	ポン酢	大さじ1
きゅうり	1本	柚子果汁	小さじ1
ラディッシュ	5個	薄口醤油	小さじ1
飾り用のハーブ		みりん	小さじ1
		ごま油	数滴

(冷製柚子だし)

(作り方)

1. 大根おろし

関係六 オールステンレス おろし器 極目立てを使用し、大根をその場ですりおろす。
空気を含んだ軽い食感に仕上げ、軽く水気を切る。

2. 野菜のスライス

関係六 オールステンレス スライサー&千切り 極刃で
きゅうり、ラディッシュを極薄にスライスする。

3. サーモン・ハラス

関係六 要を使用し、サーモンを約10~12gの一口サイズにカットする。

4. 盛り付け

大根おろし、きゅうりとラディッシュ、サーモン・ハラスを盛り付ける。
仕上げに、万能ねぎ、白ごま、柚子ゼストを添える。
提供直前に、冷製柚子だしを上から注ぐ。



サーモン・フュメ・フロワ・ハラス

モリリエール・フレデリックによる

■スモークサーモンロインと彩り野菜のサラダ、柚子胡麻ヴィネグレット

(材料)10人分

ロイン	200g	柚子果汁	大さじ3
大根	1/2本	薄口醤油	大さじ1
人参	1本	グレープシードオイル	大さじ1
きゅうり	1本	ごま油	小さじ1
青りんご	1個	はちみつ	小さじ1
飾り用のハーブ		すりおろし生姜	お好みで
黒ごま、白ごま			
柚子またはライムのゼスト			

(柚子胡麻ヴィネグレット)

(作り方)

1. 野菜のカット

千切りにした大根・にんじん・きゅうりを大きめのボウルに直接入れる。

2. 青りんごのカット

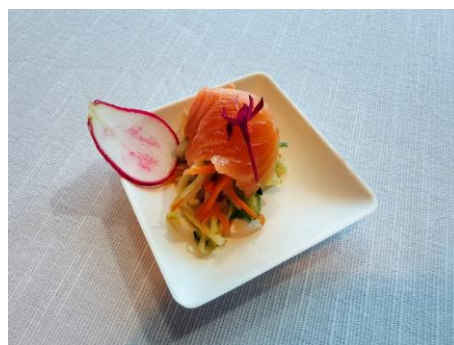
関係六 オールステンレス スライサー&千切り 極刃で青りんごを
極薄にスライスし、さらに包丁で細切りにする。

3. サーモン・ロイン

関係六 要を使用し、サーモンを薄いスライスにする。

4. 盛り付け

柚子胡麻ヴィネグレットを加え、全体を優しく和える。
野菜の色彩、カットの美しさ、そして料理の軽やかさを際立たせるため、透明な
小鉢またはヴェリーヌに盛り付け、
最後にフレッシュハーブ、ごま、柑橘ゼストを散らして仕上げる。



サーモン・フュメ・フロワ ロイン

ご考案いただいたオリジナルレシピ

モリリエール・フレデリックによる

■スモークサーモンタルタル、和柑橘とわさびのアクセント

(材料)10人分

タルタル	400g	エシャロット	2個
柚子	1個	ディル	適量
ライム	1個	わさび	適量
日向夏	1個	オリーブオイル	適量
夏みかん	1個		



(作り方)

1. ブルノワーズ

すべての柑橘類の皮をゼスターで削る。その後、包丁で皮と薄皮を丁寧に取り除き、果肉を房取りしてから細かいブリュノワーズ状にカットする。エシャロットも細かいみじん切りにする。

2. タルタル

ボウルにスモークサーモンタルタルを入れ、柑橘のゼスト、カットした果肉、エシャロットを加える。さらにオリーブオイルを少量加え、関孫六オールステンレス 薬味おろし 極目立てにておろしたわさびをアクセントとして加える。

細かく刻んだディルを加え、全体を丁寧に混ぜ合わせる。

3. 盛り付け

お好みのセルクル型を使用し、皿の中央に成形する。仕上げに好みのフレッシュハーブを飾り、周囲に少量のオリーブオイルを回しかける。付け合わせとしてベビーリーフを添えてより和のテイストを演出する場合は海藻サラダを添えるのもおすすめ。



サーモン・フュメ・フロワ タルタル

オリジナルレシピで使用した商品概要

■関孫六 オールステンレス おろし器 極目立て 価格:7,700円(税込)

- ・軽い力でおろせる独自の目立て。
目立て形状と配置を工夫し、食材を軽い力でスムーズにおろせる設計。※1

※1 意匠登録第1822694号

- ・食材が目詰まりしない新形状の目立て。
流水だけで食材が綺麗に流れ落ちるため、ストレスフリー。



- ・そのまま食卓にも出せるデザイン。

- ・滑り止めにも収納のカバーにもなるシリコン製カバー。使用時は滑り止めとして本体を固定。使用後はシリコン製カバーが本体を包み込み、刃部を保護。安全かつ快適に収納できる設計。



■関孫六 オールステンレス スライサー&千切り 極刃 価格:6,050円(税込)**・【スライサー】**

新設計の刃と機構(特許取得※2)で食材をスツと捉え、驚くほどスムーズな薄切りが可能。軽い力で均一にスライスできる。

※2 特許第7774950号

・【千切り】

鋭い切れ味で、往復でスピーディーに調理できるクランク刃。

・プレート切替式で清潔・簡単メンテナンス。

マグネットで固定する構造により、プレートの着脱がスムーズで安心。お手入れも簡単で、いつでも清潔に使える。

・プレートをすっきり収納できる省スペース設計。

2枚のプレートを本体にまとめて収納でき、キッチンまわりをスマートに保てる。スライサーの刃部を隠して収納できるので、安全。

・指ガード付きで、食材を最後まで安心してスライス可能。**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>