



PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年9月14日

報道関係者各位

21世紀の料理界を牽引する巨匠、ミシェル・ブラスと共同開発
90mm幅のワイド刃で、多彩な食材に対応したワイドスライサー

「Michel BRAS マンドリン・ア・トリュフ」

2026年9月14日(月)より新発売

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、一生ものの調理ブランドシリーズ「Michel BRAS(ミシェル・ブラス)」の新アイテムとして、特大トリュフから多彩な食材まで、繊細な美しさを極める、90mm幅のワイドスライサー「Michel BRAS マンドリン・ア・トリュフ」を発売いたします。2026年9月14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、一部の百貨店、一部の専門店で※1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.kaigroup.com/shop/g/q000BK0223/>

今回発売するのは、繊細な作業と小さな食材のスライスに定評のある「プチット・マンドリン(マイクロスライサー)」の美しいデザインを踏襲し、さらなる進化を遂げ、より多くの食材に対応したワイドタイプのスライサーです。食材の種類やサイズの選択肢が格段に広がり、創造性豊かな料理を可能にします。

本商品は、斜めに設置された独自の刃が食材への抵抗を抑え、切り始めからスムーズなスライスを実現。約0.3mmの極薄から1.2mm(設計値)まで、7段階の厚み調整が可能な機能性と美しさを兼ね備えたスライサーです。また、握りやすい逆三角形のハンドルが安定した操作性をサポートします。尻金には、ブランドの気品を象徴するロゴとシストルマークを刻印。ディテールにまで宿る美しさが、これまでのMichel BRAS製品と同様にキッチンで圧倒的な存在感を放ち、調理時間をより特別なひとときへと高めます。

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。

Michel BRAS(ミシェル・ブラス)ブランドとは

深い精神性と独創性に満ちた料理によって、料理界に新しい次元をもたらしたミシェル・ブラス氏。フランス中南部のオーブ・ロワールの高原に立つレストラン「ル・スーケ」は、世界中の人々の舌と心を魅了しています。

「Michel BRAS」は、彼の比類なき才能と経験が生かされたブランドです。それは、2005年に、繊細で研ぎすまされた切れ味と、気品に満ちた美しさをあわせ持つ包丁のシリーズから始まりました。

ミシェル・ブラスというアーティストと、日本の刃物メーカー・貝印が、「一切の妥協を許さず、心から納得のいく製品を創る」という強い意志をもって、それを具現化したのです。

現在では、料理のバリエーションを大きく広げるグレーターやスライサー、食材の姿を素晴らしく変えるマンドリン、テーブル上で美しく活躍するカトラリーなどのさまざまな製品を展開し、ライフスタイル全般を豊かにするブランドへと進化を遂げました。

ミシェル・ブラスと彼の息子のセバスチャン・ブラス、そして貝印はこれからも、単なるキッチン・ツールを超えた、料理を愛する全ての人々のための特別な“パートナー”を創り出していきます。

Michel BRAS 新商品概要

■Michel BRAS マンドリン・ア・トリュフ

価格:59,400円(税込)



繊細な作業や小さな食材のスライスに定評のある「プチット・マンドリン(マイクロスライサー)」のデザインを継承し、刃幅を90mmへと拡張したワイドタイプです。特大サイズのトリュフをはじめ、野菜やチーズなど幅広い食材に対応し、料理の創造性を広げます。

斜めに設置された独自の刃が食材への抵抗を抑え、切り始めからスムーズなスライスを実現。約0.3mmの極薄から1.2mmまで、7段階の厚み調整が可能です(設計値)。また、握りやすい逆三角形のハンドルが安定した操作性を実現します。

使用後はパーツを簡単に分解して洗浄でき、スライドレバーの操作で刃を収納できる安全設計を採用。尻金にはブランドを象徴するロゴとシストルマークを刻印し、機能性だけでなく細部までこだわった美しいデザインに仕上げました。

Michel BRAS(ミシェル・ブラス)プロフィール



“料理界を代表する優れたシェフ”、“一生に一度は味わうべき料理を生み出すシェフ”として世界にその名を馳せる。

2016年、美食の専門誌『ル・シェフ』が世界中から集めたミシュランの星付きシェフたち528名によって、彼は「世界で最も影響力を持っているシェフ」に選出された。

写真左)セバスチャン・ブラス氏／写真右)ミシェル・ブラス氏

- ・1946年 アヴェロン県ガブリアック生まれ。学業終了後、オーベルジュを経営していた母親のもとで本格的に料理の修業を始める。同時に、料理に関する文献の研究、哲学や詩の世界の探求を進める。
- ・1978年 母親から受け継いだ「ルー・マズック」がゴー・ミヨの15ポイントを獲得。
- ・1982年 ミシュランの一つ星を獲得。
- ・1986年 ミシュランの二つ星を獲得。
- ・1987年 ゴー・ミヨの19ポイントを獲得。
- ・1988年 ゴー・ミヨの19.5ポイントを獲得。
- ・1992年 レストラン「ミシェル・ブラス」/現「ル・スーケ」をオープン。
- ・1999年 ミシュランの三つ星を獲得。
- ・2002年 「ミシェル・ブラス トーヤ ジャパン」をオープン(2020年4月に契約期間満了)。
- ・2008年 ミヨー高架橋のカフェテリアにて「カプサン」を提供。
- ・2014年 アヴェロン県ロデスに「カフェ ブラス」をオープン。
- ・2021年6月、パリの現代アート美術館「ブルス・ド・コメルス ピノーコレクション」内に、レストラン「ラ・アル・オ・グラン」をオープン。

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>