



報道関係者各位

PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年10月6日

貝印、食の企画・事業開発プロデュース会社を新設立 貝印コネクティッドイノベーション(KONNECT)

シェフ・料理家との連携から食品開発・ブランディングまで統合
企画構想から現場運営まで、新たなビジネスの価値創造を推進

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、「食」と「ブランド」を起点に企画から運営までを担う企画事業開発&プロデュース企業、貝印コネクティッドイノベーション株式会社(本社:東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア、代表取締役:遠藤 加奈子、通称:KONNECT)を、2026年3月17日(火)に設立し、事業を開始しました。



KONNECT

貝印コネクティッドイノベーション株式会社
KAI CONNECTED INNOVATION INC.

KONNECTは、貝印がこれまで培ってきた食関連事業やネットワーク、グループ各社の機能を掛け合わせ、「人・知見・機会をつなぎ、次のビジネスを生み出す」Food & Brand Innovation Companyとして始動しました。食の担い手と企業・地域・生活者をつなぐ新たな価値創造を推進してまいります。

設立の背景

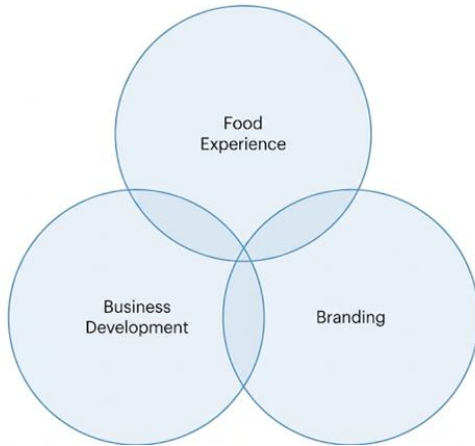
KONNECTは、貝印株式会社の主事業である「モノ」づくりの伝統から、食の「コト」づくりへと領域を広げる新たな取り組みとして設立されました。

食産業では、優れた技術や志を持つシェフ・料理家、食品事業者、地域の生産者が、事業の安定化やブランド構築、新たな販路・事業開発を必要とする場面が増えています。KONNECTは、こうした食の担い手たちが持つ知見や魅力を社会につなぎ、企画から運営まで一気通貫で支援することで、食領域における新しい事業機会の創出を目指します。



KONNECTが担う3つの事業領域

KONNECTは「Food & Brand Innovation Company」として、以下の3領域を有機的に重ね合わせた統合型のプラットフォームを目指します。



食体験プロデュース(Food Experience)

シェフ・料理家ネットワークや運営ノウハウを活かし、食品の開発や場づくり、コンテンツ企画をプロデュースします。

事業開発(Business Development)

独自のネットワークで多様なパートナーや技術をつなぎ、未来を切りひらく新たなビジネスを共創します。

ブランディング(Branding)

事業や商品の価値を最大化するために、コミュニケーション設計からクリエイティブ制作までを手がけます。

単なるコンサルティングや協業の受託ではなく、食に関わる人・知見・機会をつなぎ、企画から運営までを一貫して担う点がKONNECTの特徴です。

グループシナジーが生む「エコシステム」

KONNECTの強みは、貝印グループが持つフルバリューチェーンにあります。

グループには、戦略クリエイティブファームのグレートワークス株式会社、発酵・食品関連の製造・販売や、店舗の運営を手がける株式会社フードアンドパートナーズ、農作物を使った乾燥加工メーカーの株式会社Agritureが名を連ねます。

さらに、料理家のためのメンバーズクラブ「Kai House Culinary Artist Club(略称: Kai House Club)」や、伊勢丹新宿店で人気料理人考案のメニューを提供するレストラン「kitchen stage」など、貝印がこれまで培ってきた食関連事業・ネットワークを結集。

農業の現場から食品製造、食体験の提供、事業の構想、ブランディングまでを一つのグループ内でつなぐことで、新たな価値創造を可能にします。

GREAT
WORKS

& FOOD AND
PARTNERS

Agriture

Kai House
CULINARY ARTIST CLUB

KITCHEN STAGE
by Kai House

「Connect, Shape the Next」豊かな未来を、ともに切りひらく

KONNECTは、貝印が築いてきた歴史と伝統、切れ味とやさしさを礎に、多様なステークホルダーとともに新たな挑戦と共創をつないでいきます。既存の食関連事業・ネットワークに加え、グループ会社の多様なリソースを生かし、食を起点とした新たな価値創造とビジネス創出に取り組んでまいります。



代表取締役 遠藤 加奈子コメント

貝印コネクティッドイノベーション株式会社(通称:KONNECT)は、グローバル刃物メーカーのKAIグループから生まれた、食とブランドの可能性をひらく“Food & Brand Innovation Company”です。

目まぐるしく変化し多様化する現代において、企業が向き合わなければならない課題は、これまで以上に複雑になってきています。単一の専門性や従来のアプローチだけでは未来への糸口を見つけることが難しい時代だからこそ、私たちが着目したのが「つなぐ」力です。

私たちの使命は、単なる課題解決ではなく、人、知見、そして機会をつなぎ、次なる価値と未来を、さまざまなステークホルダーの皆さまとともに生み出し続けていくことです。

現在地とめざしたい未来をつなげるには、どこに視点・視座・視野をもてばよいのか。どのような強みをつなげることで、それは実現できるのか。どうしたら未来に向かって、それらを持続的につなげることができるのか。

私たちは、グループ各社が培ってきた実績と信頼、専門性を掛け合わせ、既存の枠組みにとらわれない商品・企画や事業、価値をご提供しながら、多面・多層的なつながりを循環拡大させ、挑戦とイノベーションが続いていくことをめざしています。

描いた構想を、商品・サービス、デザインやビジネスとして具現化し、社会やお客さまへお届けし続けるまで。私たちは、“Connect, Shape the Next”を旗印に、次へと進む想いをつなぎ、共創するパートナーでありたいと考えています。



貝印コネクティッドイノベーション株式会社

商号:貝印コネクティッドイノベーション株式会社
(KAI Connected Innovation Inc.)

通称:KONNECT

所在地:東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア

設立:2026年3月17日

代表者:代表取締役 遠藤 加奈子

役員:取締役 上保 大輔/取締役 鎌田 良/取締役 山下 紘雅/取締役 小島 怜

事業概要:シェフ・料理家・料理教室との連携事業/外食・食品製造・農業生産を中心とした事業開発/戦略設計・事業開発・運営支援などコンサルティング業務

グループ会社:グレートワークス株式会社/株式会社フードアンドパートナーズ/株式会社Agriture



KONNECT

WEBサイト:<https://konnect.inc/>

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>