



報道関係者各位

2026年10月19日

「Red Dot Award」にてプロダクトデザイン賞を受賞した 関孫六最高峰マスターライン「要」に新たな4SKUが登場！ 2026年10月19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、「Red Dot Award」にてプロダクトデザイン賞を受賞している「関孫六」ブランドの最高峰シリーズ「関孫六 要」より、新たに「切付3寸(90mm)」「菜切5寸半(165mm)」「波刃7寸半(225mm)」「筋引8寸(240mm)」の4SKUを、2026年10月19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。その中でも最高峰シリーズ「関孫六 要」は日本刀の構造や機能性から着想を得ている関孫六のマスターラインです。

今回は、日々の調理をより快適にする4SKUを新たに追加。細かな下ごしらえに使いやすい小型の切付、野菜調理に適した菜切、パンや崩れやすい食材に向く波刃、肉の筋切りや薄切りに適した筋引を展開し、既存の切付4寸・5寸・6寸半に加え、調理用途に応じて選べる幅を広げます。

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。

商品特長

八角ハンドル

お客様とプロの声を聴き、試作検証。職人の手で1本ずつ手作業で削ることで、口金との繋ぎ目がほとんど感じられないほど滑らかに仕上げました。

「鳥居反り※2」形状

日本刀の形状から着想を得て、食材を切る作業に応用した、機能美を兼ね備えた形状。

※2 意匠登録第1710409号

鋼材

従来より刃先を薄く仕上げるスキ加工※3を施し、切り込む際の抵抗が少なくし、洗練された鋭い切れ味を長く体感することが可能。

※3 既存の関孫六シリーズと比較

和包丁をルーツとする「切付」形状

剣型の刃先は、肉の筋切りや人参の飾り切り等、細かい作業がしやすく、刃体全体を使っていただけの機能性を兼ね揃えた形状。

※写真の商品は『切付6寸半』です。

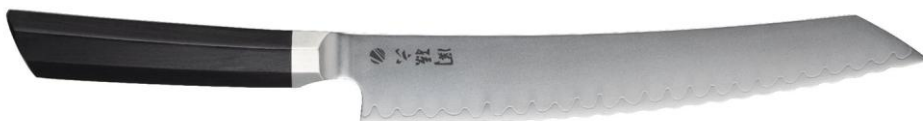
新商品ラインナップ

関孫六 要 筋引8寸(240mm) 価格:30,800円(税込)

長い刃渡りが肉の繊維に沿って真っすぐ引き切り、旨みを逃さず美しい切断面に。
ローストビーフやブロック肉の切り分けなど、肉料理の仕上げに最適な1本です。

**関孫六 要 波刃7寸半(225mm) 価格:30,800円(税込)**

硬いパンもしっかり切り込み、ふんわりした食パンもつぶさず美しく仕上げる1本。
毎朝のトーストから、惣菜パンまで気持ちよく切り分けられ、日々の食卓で活躍します。

**関孫六 要 菜切5寸半(165mm) 価格:26,400円(税込)**

野菜のカットに最適な形状で、日々の調理に安心して使える万能タイプ。
小ぶりながら刃幅がしっかりあるため、葉物から根菜までスムーズに切り進めることができます。

**関孫六 要 切付3寸(90mm) 価格:22,000円(税込)**

手元での細かな作業に優れ、小さな食材や飾り切りに最適な1本。
皮むきやヘタ取り、細工にも使いやすく、食材を美しく仕上げる繊細な作業で真価を発揮します。



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>