PRESS RELEASE

貝印株式会社

報道関係者各位

2026年11月20日

グローバル刃物メーカーの貝印「旬Tomi」が「BLADE SHOW」にてKitchen Knife of the Yearを受賞

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6月5日～7日にアメリカ・ジョージア州アトランタで開催された「BLADE SHOW」にて、「旬Tomi」が、その年に発表された最も優れたキッチンナイフに贈られるKitchen Knife of the Yearを受賞いたしました。



「BLADE SHOW」は、ナイフ専門誌『BLADE Magazine』が主催する、世界最大級かつ、権威のあるナイフ・刃物の見本市です。会期中には「Knife of the Year® Awards」が発表され、ファクトリーナイフ部門をはじめとする各部門の受賞作が選出されます。①デザイン性 ②革新性 ③熟練の技を織り込んだ機能性 ④品質 の4点により厳正に評価され、業界で最高峰の賞と言われています。

2026年のファクトリーナイフ部門には約350点がエントリーし、ナイフ業界で多様な経験を持つ4名の審査員による審査を経て、各部門の受賞作が選ばれました。

今回キッチン部門の年間最優秀賞にあたる「Kitchen Knife of the Year」を受賞した「旬Tomi」は、陽光を受けてきらめく海の表情をモチーフにした意匠と、日々の調理の様々なニーズに応える切れ味・使いやすさを両立した包丁です。新たに採用した鋼材をベースに、料理用ナイフに求められる切れ味の持続性と欠けにくさ・頑丈さといった靭性を高い水準で両立させた点が審査員から高く評価されました。

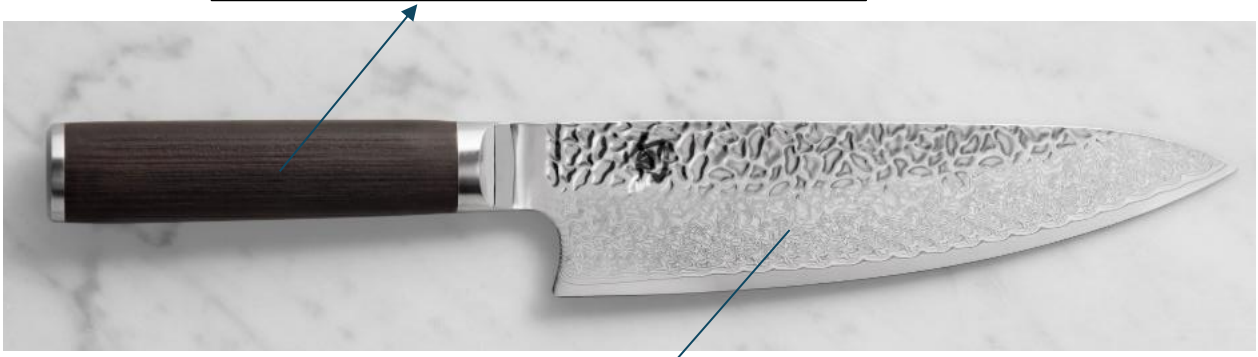
■BLADE SHOW 公式サイト
https://bladeshow.com/

Kitchen Knife of the Year受賞「旬Tomi」について

遥か水平線に広がる、光り輝く豊かな海。太陽の光が海面に反射し、無数の輝きを放つその情景を包丁の背側に映し出します。刃側には水面を透過して差し込む透明な輝きを再現しています。食材の切り離れが良く、驚くほどスムーズな切り心地を実現します。ショット加工を施したハンドルは、手に吸い付くような手触りで確かなグリップ感をもたらします。

Kitchen Knife of the Year受賞「旬Tomi」について

ハンドル
ショット加工を施したハンドルは、手に吸い付くような手触りで確かなグリップ感をもたらします。



ブレード
刃側にはエッチング加工を施し、背側には槌目模様を入れることで視覚的なデザイン性と食材切断時の切り離れ性能を向上。芯材には新鋼材「VG-SPX」を採用。片側38層のステンレス材で挟み込むことで、合計77層からなる美しいダマスカス模様を実現しました。

ラインナップ

Paring 4”
野菜や果物の皮むきやヘタ取り、飾り切りなどの細かい作業に適した包丁です。



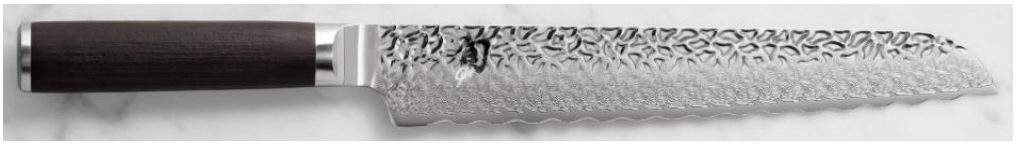
Utility 6”
三徳包丁や牛刀では作業がしにくい小魚の三枚おろしや、お肉や野菜のスライスなど、
繊細な作業が得意な形状です。野菜や果物の調理にも重宝する汎用性の高い包丁です。



Santoku 7”
肉・魚・野菜など幅広い食材を、多彩な切り方で自在に扱える万能包丁。日々の基本的な調理作業をこの1本ですべてこなせる、毎日の食卓づくりに欠かせない基本の包丁です。

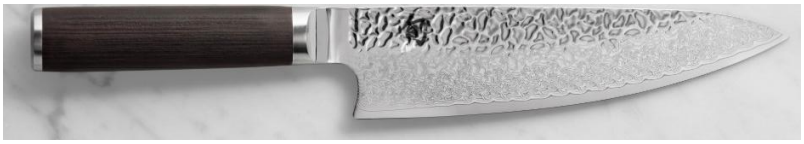


Bread 9”
幅が広い波刃は、さまざまな種類のパンを切るのに優れています。柔らかい内部をつぶすことなく硬いパンを切ることができ、繊細で柔らかいパンやペストリーの切り分けにも適しています。

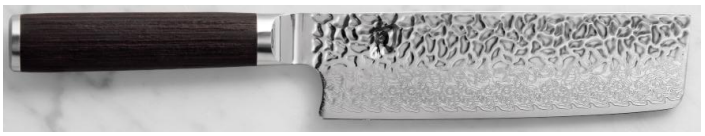


ラインナップ

Chef’s 8”
200mmの刃渡りは、果物、野菜、肉類、その他の食材を調理するのに最適です。
なだらかに弧を描く刃線を、優しく「揺らす」ように動かすことで、新鮮なハーブやスパイスなどの非常に細かいみじん切りを作ることができます。



Nakiri 6 1/2”
まな板で野菜を切るほかに、手持ちで作業する大根の桂むきや根菜・イモ類などの面取りにも適しています。押し切りが手早くできる、野菜調理に適した包丁です。



「旬」デザイナーについて

故 トミー・リチャード・ルーカス・ジュニア（Tommie Richard Lucas Jr.）氏
2005年にKai USAへ入社し、約20年にわたり活躍。「旬」初の卓上マンドリンや、米国のナイフ愛好家の間で高い人気を誇る「Kershaw 1760 Skyline」など、数多くのヒット商品を手掛けました。2014年からはKaiハウスウェア部門のデザイン・開発担当責任者を務め、「旬」の数々のコレクションの開発を牽引してきました。デザインの美しさだけでなく、初期スケッチから試作、素材選定、製造現場での量産プロセスに至るまで、徹底して品質を追求する姿勢が、今回の「Tomi」の開発にも受け継がれています。

貝印のデザイン部について



鈴木曜
グローバル刃物メーカーの貝印にてCCO / CMOとしてマーケティングとデザインを統括。スウェーデンのクリエイティブ企業、グレートワークスでもCCOを兼任。近年はクリエイティブディレクターとして国内外で表現制作や企業プロモーション制作を手掛けるほか、俳優・夏木マリ氏のパフォーマンス「PLAY×PRAY」の映像演出・舞台背景制作、漫画家・タナカカツキ氏が手掛ける「渋谷SAUNAS」のエグゼクティブアドバイザーも務めるなど幅広く活動。2019年にはForbes JAPAN「世界を変えるデザイナー39人」、2021年には日経「マーケター・オブ・ザ・イヤー2021」に選出。グルーミングブランド「AUGER」のブランドディレクター。



マーケティング本部 デザイン部 部長 大塚淳
2009年貝印入社。2011年よりデザイン室に所属し、カミソリや包丁をはじめとする自社製品のコンセプト及びプロダクトデザイン全般を担当。GOOD DESIGN AWARD BEST 100、German Design Award Special Mention、Red Dot Design Awardなど受賞多数。

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