



## 貝印のアイテムとともにおうちでの過ごし方を楽しむ特別企画 「#貝印おうちチャレンジ」スタート！

### 第一弾は4月30日(木)、貝印公式SNSにて包丁マイスターによる「研ぎライブ」配信

総合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：遠藤 宏治)は、新型コロナウイルス感染拡大に伴う外出自粛要請を受け、自粛生活を続ける皆様が少しでも充実した楽しい時間を過ごせることを願い、貝印アイテムを活用したおうちでの過ごし方を提案する特別企画「#貝印おうちチャレンジ」をスタートいたします。その第一弾として、4月30日(木)に貝印公式SNSにて当社社員による包丁の「研ぎライブ」を配信いたします。



本企画は、新型コロナウイルスの影響で外出自粛中の皆様に、おうちで過ごす時間をより楽しんでいただけるような貝印のアイテムやその活用法をご紹介しますとともに、貝印のアイテムとともに過ごした感想を「#貝印おうちチャレンジ」のハッシュタグをつけてSNSに投稿いただく参加型企画です。

貝印よりご提案するおうちでの過ごし方の第一弾として、4月30日(木)に当社社員で包丁のスペシャリストである「包丁マイスター」の林泰彦によるライブ配信を実施いたします。人気商品「コンビ砥石セット(#400・#1000)」を使い、洋包丁・両刃の包丁の「包丁研ぎ」をご紹介します予定です。

第二弾は“子育てInstagram”として人気の「はるぴとぐらむ」の「はるぴと」とくんとママに、猫をモチーフにしたデザイン調理小物「Nyammy (ニヤミー)」シリーズの「Nyammy ねこのサンドイッチ型」を使った、猫の肉球型のサンドイッチづくりにチャレンジしていただき、その様子を「はるぴとぐらむ」Instagramアカウント (<https://www.instagram.com/harupitogram/>)にてご紹介いただきます。

そして第三弾は「バズレシピ」でおなじみの料理研究家・リュウジさんによる「関孫六 コンパクトキッチン鋏 キャップ付き」を活用した「鋏だけでできる包丁を使わないオリジナルレシピ」を、ご自身のTwitterアカウント (<https://twitter.com/ore825>)よりご紹介いただく予定です。

第二弾、第三弾の「#貝印おうちチャレンジ」も、貝印の各種SNSにてご紹介させていただきます。また、プレゼントキャンペーンも実施いたしますのでご参加ください。皆様も、自宅にある貝印アイテムとともに充実した時間を過ごしていただき、ぜひ「#貝印おうちチャレンジ」のハッシュタグとともに投稿してみてください。



## 「#貝印おうちチャレンジ」 概要

### ■ 貝印公式SNSアカウント

Twitter : [https://twitter.com/kai\\_corporation](https://twitter.com/kai_corporation)  
Instagram : [https://www.instagram.com/kai\\_corporation/](https://www.instagram.com/kai_corporation/)  
Facebook : <https://www.facebook.com/kai.corporation/>  
YouTube : [https://www.youtube.com/channel/UCHjD9fcwMG\\_ArI0rdOj6fqw](https://www.youtube.com/channel/UCHjD9fcwMG_ArI0rdOj6fqw)

### ■ 第一弾「研ぎライブ」

4月30日(木)  
15:00～16:00 YouTubeライブ  
16:30～17:30 Instagramライブ

### 〈出演者〉

包丁マイスター

林 泰彦 (はやし やすひこ)

貝印株式会社 国内営業本部 kai shop推進部 次長 兼

研究開発本部 マイスター推進部 次長

2010年に入社。1年の契約社員として、「関孫六」ブランドの刃物を中心としたKAIブランドの商品を展開し、専門知識を備えたスタッフが常駐する「kai shop」の一号店のスタッフとして採用。その後、包丁など刃物に関する知識や研ぎの技能が認められ、正社員に。

2017年4月より、「kai shop」や貝印の資格制度である「マイスター 制度」の責任者になる。現在は「マイスター制度」に携わるとともに、国内はもとより海外でも包丁研ぎのセミナーやデモンストレーションに登壇、Twitterの包丁研ぎライブ動画では5.8万人の視聴者を獲得するなど、包丁研ぎ界の巨匠として活躍中。



### 〈関連商品〉

#### コンビ砥石セット(#400・#1000)

価格：3,000円(税抜)

刃こぼれを直すなどのお手入れの際に使う荒砥石と、日常的な研ぎなおしに使う中砥石が表裏で一体になった便利な砥石。

砥石とセットになっている研ぎ台の裏面には、合成ゴムのリブを付けた工夫が施されているため、水に濡れてもすべりにくく安定して作業ができます。さらに、研ぐ作業で出る黒い水(研ぎ汁)でキッチンが汚れないよう、水分を受ける溝がついているほか、使用後の砥石をセットして水切り・乾燥まで行うことも可能です。



#### コンビ砥石(#400・#1000)

価格：2,500円(税抜)

コンビ砥石セット(#400・#1000)の交換用砥石。

砥石のみでの使用も可能です。



#### 面直し用砥石

価格：オープン

包丁を研いでへこんだ砥石を平面になおすための、硬い素材で作られた砥石。

砥石がへこむと、刃が砥石に当たる角度にブレが出て効率的な研ぎが難しくなるため、砥石の使用後には「面直し用砥石」を使ったメンテナンスをおすすめしています。



## ■第二弾 「親子でサンドイッチ」

### 〈関連商品〉

Nyammy ねこのサンドイッチ型

価格：700円（税抜）

サイズ：縦11.5cm×横11.5cm×高さ4cm

食パン2枚を重ねて、ねこの肉球型にかわいくアレンジ。  
頬張りやすい大きさで、毎日のお弁当やピクニックなどにもぴったりです。



できあがりイメージ

## ■第三弾 「鉋だけでできる包丁を使わないオリジナルレシピ」

### 〈関連商品〉

関孫六 コンパクトキッチン鉋 キャップ付き

価格：1,300円(税抜)

コンパクトで収納場所を取らないキッチン鉋。レトルトパックなどの開封はもちろん、小葱の小口切りのような細かい作業にも。分解して洗うことができ、食器洗い乾燥機も使用できるためお手入れも簡単です。収納時にも安心のキャップ付き。



### 【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。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、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総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>