

## 人気料理店・賛否両論と貝印がコラボレーション

# 賛否両論で使用の鰹ぶしと鰹ぶし削り器の限定セット 発売記念 賛否両論の店主 笠原氏と「鰹ぶし削り体験LIVE」を開催！

～10月11日(日)16:30より、貝印公式オンラインストアにて配信～

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、人気料理店・賛否両論とコラボレーションし、賛否両論で実際に使われている鰹ぶしと貝印の鰹ぶし削り器の限定セットを10月2日(金)より発売いたします。これを記念して、賛否両論の店主の笠原将弘さんによる「鰹ぶし削り体験LIVE」を、10月11日(日)16:30より貝印公式オンラインストアにてライブ配信いたします。



今回のライブ配信では、東京・恵比寿の名店「賛否両論」の店主 笠原将弘さんをお招きして、鰹ぶし削りの魅力に迫ります。笠原さんには鰹ぶし削りを実演いただくほか、削った鰹ぶしを使った美味しいレシピもご紹介いたします。

ライブ配信に先行して、笠原さんが実際に使用されている鰹ぶしと貝印のロングセラー商品である鰹ぶし削り器の限定セットも発売。鰹ぶしは、市場ではあまり販売されていない「血合い抜き皮削り」というこだわりの製法で作られており、事前に限定セットを購入いただくことで、ライブ配信をご覧いただきながら、賛否両論の味をおうちでも再現することができます。

ぜひこの機会に、自宅で削って味わう鰹ぶしの感動体験をお楽しみください。

### 「鰹ぶし体験LIVE」配信 概要

配信日時 : 2020年10月11日(日)16:30～

出演 : 賛否両論 店主 笠原将弘

貝印公式オンラインストア 特設ページ : <https://www.kai-group.com/store/special/live-katsuobushi/>

※鰹ぶし体験セットの販売も、こちらのページでおこなっています。

## 出演者プロフィール

### 賛否両論 店主 笠原将弘

1972年東京生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修行後、実家の焼鳥店を継ぐ。

店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。独創的な完成で作り上げる笠原の料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となる。

2013年、満を持して名古屋に【賛否両論名古屋】、2019年金沢に【賛否両論金沢】を開店。私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。愛称は「マスター」。その昔、父親が焼鳥店の常連客にそう呼ばれていたものが現在の笠原にもそのまま受け継がれ、定着。店の客はもちろんのこと全従業員からもこの愛称で呼ばれている。

『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、日本人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、後世に名を残せることを目標に日々邁進中。



## 限定セット 概要

笠原さんが賛否両論で実際に使っている鰹ぶしを限定で発売！文化5年（1808年）創始の鰹ぶし問屋丸真株式会社が発ける、雑味を出さないように血合を取り除き表面を削った「血合い抜き皮削り」の鰹ぶしで、市場ではあまり目にする事のない商品です。ぜひこの機会に名店の味を自宅でもお楽しみください。

### 鰹ぶし体験セット

価格：5,980円(税抜)

鰹ぶし削り器（カバー付き）と、鰹ぶしのセット。

鰹ぶし削り器は、貝印の大人気ロングセラー商品で、はじめての鰹ぶし削りにもおすすめです。

### 鰹ぶし 雄節・雌節 2本セット

価格：2,980円(税抜)

鰹ぶし削り器がご自宅にある方、賛否両論の鰹ぶしを試してみたいという方向けに、鰹ぶしのみも発売いたします。

※「鰹ぶし削り体験LIVE」までにお届けする場合、10月6日（火）正午までにお申し込みください。



## 鰹ぶし削り器（カバー付き） 商品特長

### ①カバー付き

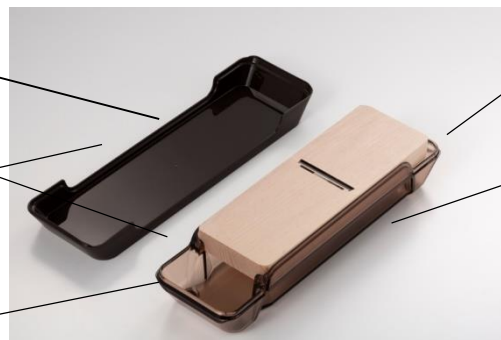
刃を覆うカバー付きで、収納時も安心。

### ②洗やすい一体成形

受け皿・カバーは洗やすい一体成形。受け皿は食器洗い乾燥機にも対応しています。

### ③削りぶしの取り出し口

削った鰹ぶしは、カンナを外さずにそのまま取り出すことができます。



### ④中が見える受け皿

削り具合が一目で確認できます。

### ⑤滑り止めのゴム

安定して作業ができるよう、底には滑り止めのゴムがついています。

## 【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。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/>