

## 昨年大好評の衝撃的に旨い蟹と 衝撃的に完成度の高い蟹の食品サンプルがあなたのもとに！ 貝印こだわりの蟹と「かにはさみ さばき名人！」のセット 11月12日（木）より公式オンラインストアにて販売開始

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、昨年の大好評を受け、冬の高級食材「蟹」と貝印の蟹専用ハサミ「かにはさみ さばき名人！」のセットを公式オンラインストアにて11月12日（木）より数量限定にて販売いたします。なお、今年度は冬の蟹シーズンだけでなく、1年中貝印の蟹と一緒に過ごせるよう、蟹の食品サンプルとのセットも販売いたします。



2019年度にスタートした貝印の蟹販売。お客様の90%以上が満足したと答え、蟹好きからも大好評の企画となりました。そんな大好評を受けながら、貝印の蟹に会えるのは冬の蟹シーズンだけ。「貝印の蟹とずっと一緒にいたい…」と欲しているお客様の声に応えるべく、今年度は衝撃的に旨い蟹の発売1周年特別企画として、衝撃的に完成度の高い蟹の食品サンプルもセットにして販売いたします。

セットに含まれる「かにはさみ さばき名人！」は、蟹の殻を「引いて切る」タイプのはさみです。殻に刃をひっかけて手前に引きながら切る構造なので、殻が簡単にむけて身がつぶれにくくムダなく身を取りだすことができます。刃は左右に分解でき、食洗機にも対応しているので洗いやすく衛生的なのも嬉しいポイントです。

セットの食品サンプルは、ハンドメイドで職人が一杯ずつ作り上げたこだわりのもの。販促やディスプレイなどで使用するプロ仕様なので、1m離れば本物との見分けが付きません。蟹はロシアの深海から引き上げられたぎっしり身のつまった高品質のものを採用。船上でボイル・冷凍されるので獲れたての風味と鮮度を保ったままご家庭へお届けします。

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

## セット概要

発売日	: 2020年11月12日（木）
セット内容	: 「かにはさみ さばき名人!」、蟹の脚（冷凍ボイル）、蟹の食品サンプル、かにスプーン×2本 ※蟹の種類、グラム別、食品サンプルの有無で9種類のセットをご用意しています。
特設ページ	: <a href="https://www.kai-group.com/store/special/kani/2020">https://www.kai-group.com/store/special/kani/2020</a>



「貝印の本たらばかに 800g + カニハサミ + 原寸本たらばかに食品サンプル セット」  
60,200円(税込)  
※限定3セット



「貝印の本ずわいがに 800g + カニハサミ + 原寸本ずわいがに食品サンプル セット」  
58,200円(税込)  
※限定3セット



「貝印のかに食べ比べ 各800g + カニハサミ + 原寸本たらばかに食品サンプル + 原寸本ずわいがに食品サンプル セット」  
115,700円(税込)  
※限定3セット

## かにパーティーセット

食べ比べセットを5セット購入いただくと、1セット無料でお付けし、6セット分お届けします。

- ・貝印のかに食べ比べ 各800g ×6セット
  - ・原寸本たらばかに、本ずわいがに食品サンプル ×6セット
  - ・カニハサミ
  - ・かにスプーン ×12本
- 578,500円(税込)  
※限定1セット

## 蟹とカニハサミのみのセット



「貝印の本たらばかに 800g + カニハサミセット」  
10,200円(税込)



「貝印の本たらばかに 1500g + カニハサミセット」  
17,200円(税込)



「貝印の本ずわいがに 800g + カニハサミセット」  
8,200円(税込)



「貝印の本ずわいがに 1500g + カニハサミセット」  
13,200円(税込)



「貝印のかに食べ比べ 各800g + カニハサミセット」  
15,700円(税込)



## セットの蟹について

貝印の蟹は、冷たく澄んだオホーツク海の広大な大陸棚で生まれ育ち、ロシア沖で漁獲されたもの。深海で何年もの間脱皮を繰り返した身のつまった高品質の蟹なので、ゆでてもぎっしりとつまった身を堪能いただけます。

また、船上でボイル冷凍されるので、獲れたての蟹の鮮度とうまみを閉じ込めることができます。商品の最終加工は北海道で行い、職人による選別と加工を行っています。

独自の交渉による仕入れにより中間流通コストの削減を行ったことで、品質に対してお値打ち感のある価格を実現することができました。



## セットの蟹食品サンプルについて

今回の企画のために職人によって手作りされた特注品。本物の本たればがに、本ずわいがにから型取りをして塩化ビニールを流し込み、焼き上げます。その後、蟹一杯一杯職人が手作業で着色を行うため、一つとして同じ蟹はいません。

仕上がりは、販促やディスプレイなどで使用するプロ仕様なので、1m離れば本物との見分けがつかないほど。貝印の蟹を思う存分味わった後、オンリーワンの蟹の食品サンプルで癒されてください。



## セットのかにはさみについて

名称 : かにはさみ さばき名人!  
メーカー希望小売価格 : 1,430円(税込)  
商品URL : <https://www.kai-group.com/store/products/detail/8792>

細身の短い刃を殻に引っかけて切り開くので、身をつぶさずに殻を切ることが可能。貝印の身がぎっしりとつまった蟹を余すところなく、簡単に召し上がっていただけます。

左右の刃は、分解して食洗機で洗うことができるのでお手入れも楽々で、衛生的です。



## 【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/>