



報道関係各位

2021年12月24日 貝印株式会社

## 市場価格高騰であきらめていた“蟹”ファン必見！ 貝印なのに“蟹”お年玉福袋キャンペーン “本ずわいがにとカニハサミセット”「2022円福袋」を22個限定販売 さらに 1名様に福袋をプレゼント！ 12月24日（金）13時より同時スタート

貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は、「貝印なのに“蟹”」お年玉福袋キャンペーンを開催いたします。

今回のキャンペーンでは、“本ずわいがにとカニハサミセット+関孫六ロングキッチンハサミ”（合計12,500円相当）「2022円福袋」をECサイトにて22個限定販売、さらに1名様に福袋をプレゼントするTwitterキャンペーンも同時開催いたします。今年、特に市場価格が高騰している本ずわいがにと、蟹脚をさばく専用ハサミ「かにはさみ さばき名人!」に加え、関節をさばく作業に便利な「関孫六」ブランドのキッチン鉗が入った、超赤字覚悟の限定福袋。年末年始の祝い蟹をあきらめていた方にも必見の福袋となりますので、是非この機会にお買い求めください。

また、Twitterにてフォロー＆リツイートキャンペーンを同時開催し、福袋を1名様にプレゼントいたします。ふるってご応募ください。



### 「蟹印2022円福袋」について

貝印公式オンラインストア：<https://www.kai-group.com/store/>

発売日：2021年12/24（金）13時

商品名：2022円福袋

販売価格：2022円（税込）

販売個数：22個

セット内容

- ・本ずわいがに 800g
- ・かにはさみ さばき名人!
- ・関孫六 ロングキッチン鉗

※写真はイメージです



貝印の本ずわいがに+カニハサミセット



関孫六 ロングキッチン鉗



## 蟹印2022円福袋 1名様プレゼント Twitterにてフォロー&リツイートキャンペーン

### Twitterキャンペーン内容

- キャンペーン期間 : 2021年12月24日(金)13時~1月4日(火)13時まで
  - 応募方法 :
    - ① 貝印の公式Twitterアカウント「@kai\_corporation」をフォロー
    - ② 応募者ご自身のTwitterのアカウントで本キャンペーン公式アカウントからの期間中のツイートをリツイートで応募完了。
- URL : [https://twitter.com/kai\\_corporation](https://twitter.com/kai_corporation)

商品内容 : 2022円福袋

セット内容 : 本ずわいがに 800g / かににはさみ さばき名人! / 関孫六 ロングキッチン鉋

### 通常の販売概要 : 「蟹」と「かににはさみ さばき名人!」セット

販売ページ : <https://www.kai-group.com/store/special/kani/>

2019年に発売を開始し、2020年には多くの方にリピートいただいている、「蟹」と「かににはさみ さばき名人!」がセットになった「貝印の蟹」セット。

そんな「貝印の蟹」が大好きなお客様に向けて、年末特割として、1個につき500円OFFになる割引コードを期間限定で公開中!

2021年年内出荷分のご注文は、2021年12月27日(月)10時まで受け付け中。



### セットの蟹について

貝印の本たらばがにと、本ずわいがには、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。また、今年はお客様よりお寄せいただいたアンケート結果をもとに、北海道オホーツク海で水揚げされた高級品質の毛がにを使ったセットも登場。



### セットのかににはさみについて

品名 : かににはさみ さばき名人!

価格 : 1,430円(税込)

商品ページ :

<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、着脱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。



品名 : 関孫六 ロングキッチン鉋

価格 : 3,300円(税込)

商品ページ :

<https://www.kai-group.com/store/products/detail/9807>

カニの関節をさばく作業に便利なキッチンはさみです。食材が一気に切りやすいロングタイプのキッチン鉋。切るものが滑りにくい細かな凸凹上の刃(セレーション刃)で、たわみにくい厚刃設計です。刃が外せてきれいに洗える着脱式。



### 【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 代表取締役社長兼COO : 遠藤 浩彰 <http://www.kai-group.com/>