



国内家庭用包丁シェアNo.1※「関孫六」ブランドより 関の刀鍛冶の業と心を受け継いだ鋭い切れ味と機能美を有する 最高峰シリーズ「関孫六 要」が登場！ 11月8日（火）より販売開始

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、国内家庭用包丁シェアNo.1ブランド※「関孫六」から、最高峰シリーズとなる「関孫六 要」を、2022年11月8日（火）より全国のkaishop、百貨店、貝印公式オンラインストアなどで新発売いたします。



URL : <https://www.sekimagoroku.com>

貝印の人気ブランド「関孫六」は、発売開始から40年以上、切れ味にこだわった包丁や調理道具を多数ラインナップしており、現在では1200種類を超える商品を展開しています。包丁に至っては、鎌倉時代より多くの刀鍛冶が暮らした美濃国の関（現在の岐阜県関市）で生まれた刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

今回発売される関孫六ブランドの最高峰シリーズ「関孫六 要」は、日本が誇る刃物産地「関」で培われた刀鍛冶の業とグローバル刃物メーカーである貝印の革新的な技術力が合わり生まれた、機能美と造形美の高いレベルでの融合を追求した逸品です。特長的なデザインである刃の反りは鳥居反り形状と言われ、日本刀の形状が対象物に効率的に力が加わるという機能性から着想を経て設計されています。

また、刃の先端部分は和包丁をルーツとする切付形状を採用。剣型の刃先は、肉の筋切りや人参の飾り切りなどの細かい作業がしやすくなっております。持ち手は職人が1本ずつ手作業で削って作られた八角柄となっており、大きな男性の手にも馴染みやすい形状です。

貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ信念と高い刃物加工技術で、今後も日本や世界のご家庭での調理シーンをサポートできるキッチン用品を皆様にお届けできるよう努めてまいります。

※自社調べ

調査期間：2021年1月-2021年12月まで
国内家庭用包丁売上金額において

商品特長

八角柄

お客様とプロの声を聴き、何度も試作検証したこだわりのハンドル。職人の手で一本ずつ手作業で削ることで、口金との繋ぎ目がほとんど感じられないくらい滑らかに仕上げられています。

鳥居反り

日本刀の形状が対象物に効率的に力が加わるという機能性に着想を得て、食材を切る作業に応用した、機能美を兼ね備えた形状です。



新鋼材

高硬度の特殊ステンレス刃物鋼を芯材とした三層鋼。従来より刃体を薄く仕上げるスキ加工※を施すことで、切り込む際の抵抗が少なくなりさらに洗練された鋭い切れ味を長く体感していただけます。※既存の関孫六シリーズと比較

切付形状

和包丁をルーツとする切付形状。剣型の刃先は、肉の筋切や人参の飾り切り等、細かい作業がしやすく、刃体全体を使っていただける機能性を兼ね備えた形状です。

パッケージ仕様

日本刀を収納する刀箱から着想。シンプルでありながら関孫六マスターラインの鋭さを想起させる、角が美しいデザイン。

マスターラインロゴ

マスターラインのロゴは、関孫六最高峰の証。現代に伝承される刀匠の業・最上の切れ味を表現した刃物の軌跡。関孫六の中軸をなす「日本」のものづくり・叡智を表しています。



関孫六

商品概要

関孫六 要 切付6寸半 (195mm)

価格：25,000円（税抜）／27,500円（税込）

十分な刃渡りと刃幅があり、日常使いに加え、手の込んだ料理でも真価を発揮する1本。刺身やローストビーフなどの崩れやすい食材も、断面まで美しく仕上げることができます。



関孫六 要 切付5寸 (150mm)

価格：22,000円（税抜）／24,200円（税込）

野菜や果物、肉の調理まで万能に使用できる汎用性の高い1本。小ぶりなサイズながら、刃幅もしっかり確保しているため、あらゆるシーンで活躍します。



関孫六 要 切付4寸 (120mm)

価格：20,000円（税抜）／22,000円（税込）

野菜の皮むきや薄切り等、細かい作業に最適な小回りの利く1本。少量の下ごしらえにも重宝する大きさです。



関孫六について

「関孫六」ブランドは、関市の刃物作りの伝統から生まれたこだわりの包丁ブランドです。美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。貝印の関孫六は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。

関孫六
SEKIMAGOROKU

【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COO：遠藤 浩彰 <http://www.kai-group.com/>