

# 290周年を迎えたツヴィリングから、 記念ナイフシリーズ ZWILLING TAKUMI 6月13日(日)新発売



キッチン用品ブランド・ツヴィリングは、今年創業290周年を迎えました。ナイフブランドとしてドイツで誕生した1731年以来、調理器具や家電製品までカテゴリーを広げ、常に革新的な製品を提案してきました。

誕生290周年を記念し、ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン（本社：岐阜県関市、代表取締役：Andrew Hankinson）は、「作って、食べて、つながって。ZWILLING Connects. Since 1731.」をテーマに、人の結びつきを大切にしたい願いを込めた様々な取り組みを実施してまいります。

## 食のつながりを訴え飛躍した2020年

自炊の機会が増えた2020年、ツヴィリングは家族で気軽にチャレンジできるレシピ情報やプロのクッキング動画などを発信し、食を通じた結びつきを訴え続けました。更に、誰でも簡単に包丁が研げるシャープニングシリーズなど、調理を楽しむためのツールの充実も貢献し、グローバル規模で売上7億4千万ユーロ超を達成。前年比+16%と記録的な実績を残しました。

日本においても、キッチン用品が全て揃えられる直営オンラインストアが巣ごもり需要に対応し、+102%と躍進。直営店舗ではナイフの試し切りや研ぎサービス、クックブックコーナーの設置等で、「これを機に調理器具を充実させたい」という思いに納得のいく体験を提供して応えてきました。こうした取り組みを、290周年にあたる2021年は更に深めてまいります。

## ツヴィリング創業290周年 特設ページ

<https://jp.zwilling-shop.com/Kitchen-World/Inspiration/zwilling-290-years-master.html>

## 290周年①

### 290周年記念ナイフ「ZWILLING TAKUMI」6月13日(日)新発売



ナイフ作りを極め続けてきた290年の年月がもたらしたドイツのテクノロジーと、日本・関市に脈々と受け継がれる職人技の粋とも言えるナイフを、世界に先立ち日本で先行発売します。

Made in Japanの「ZWILLING TAKUMI」は、鋭い切れ味が長く続く、高硬度なのに刃こぼれしにくい新鋼材を採用。渦潮をイメージした流麗なダマスカス紋様はボルスター部分まで繋がり、どこまでもなめらかなハンドルへと続きます。匠の技の真骨頂ともいえるこのナイフは、次なる10年へのスタートとなると同時に、世代を超えて受け継ぎたい1本です。

今秋の日本公式発売に先立ち、ツヴィリングの誕生日である6月13日（日）に三徳包丁290本を限定発売します。Limited 290 Piecesのスペシャルエッチングを施し、限定パッケージに入った特別仕様で、直営店・直営オンラインストア・百貨店にて先行発売予定。

## 290周年②

### 【290名様に当たる】ツヴィリングよりフォトレシピブック プレゼントキャンペーン開催！



「自分のお気に入りレシピや我が家の味を、大切な人に伝えたい。」そんな思いを形にできるZWILLINGとSTAUBのオリジナルテンプレートの“フォトレシピブック”を、株式会社ひけしやの開発するフォトブックアプリのMags Inc.とコラボレーションし作りました。

アプリでご自身で作ったお料理の画像とレシピをアップロードするだけで、簡単にレシピブックができプリントされたものが届きます。あなたの自慢のレシピを載せたオンリーワンの一冊を作ってみませんか？

キャンペーン概要：ツヴィリング・ストウブSNS公式アカウントにて応募頂くと、無料でレシピブックを作成できるクーポンを計290名様にプレゼントします。

Mags Inc. URL : <https://www.magsinc.jp/jpn/pages/zwilling-staub>

\*オリジナルテンプレートはキャンペーンに応募されなくてもどなたでも無料で使用できます。その場合、ブックの印刷には規定の費用が発生します。

## 290周年③

### ドイツ料理のクッキングレッスンスタート！



ツヴィリング ブランド誕生の地ドイツの料理を学べるクッキングレッスンを、9月よりツヴィリング クッキングスタジオの特別プログラムとして実施します。レシピはドイツ料理レストラン「ツム・アインホルン」野田シェフ監修によるもので、ドイツ・ゾーリンゲン地方の伝統料理を作ります。

**2021年8月頃より、ツヴィリング クッキングスタジオにて告知、募集開始予定**

**URL : <http://zwilling.cooking-studio.jp/> (ツヴィリング クッキングスタジオ)**

## 290周年④

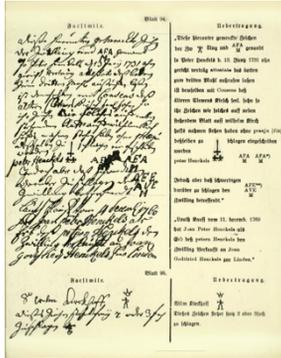
### 直営店にて数々のキャンペーンを実施

直営店では、ツヴィリングに加え、ストウブ・バッラリーニ・雅といったツヴィリンググループ全体で290周年をお祝いする数々のキャンペーンを、6月から約1か月間に渡って開催します。初めてご来店の方はもちろん、これまでのファンの方にとっても新たな発見がある企画をご用意しています。

昨年に引き続き、ナイフから調理家電・真空保存機まで、幅広いラインナップを体験いただける場としてお待ちしております。

## ■ ツヴィリング・ブランド歴史

1731年、刃物職人ピーター・ヘンケルスにより創業。全世界に12の支社をもち、100カ国以上に販売。2004年には岐阜県・関市に自社ナイフ工場を設立し、ハイエンドモデルのナイフを開発、製造販売している。



**1731年**  
ドイツ・ゾーリングゲンのカトラーズギルドに「双子マーク」を1971年に登録。ドイツ語で「双子」を意味する「ツヴィリング」が誕生。



**1938年**  
キッチンハサミ「キッチンエイド」シリーズの特許を取得。世界で最もコピーされた製品のひとつ。1939年にはブレードの特殊な硬化技法で特許を取得。



**2004年**  
岐阜県・関市に自社ナイフ工場を設立。主にハイエンドモデルのナイフを製造。



**2008年**  
フランス産鋳物製品の「ストゥブ」をグループに迎える。



**2020年、2021年**  
研ぎ澄まされた“切れ味”を追究したキッチン家電シリーズ「ZWILLING ENFINIGY/エンフィニジー」からブレンダー、トースター、ケトルを販売。2021年には真空保存機「FRESH & SAVE/フレッシュ&セーブ」の販売を開始。

## ■ カンパニープロフィール

会社名：ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社  
所在地：〒501-3911 岐阜県関市肥田瀬4064番地  
代表者：Andrew Hankinson

設立：昭和48年1月10日(Zwilling J.A. Henckels AG ドイツ・ゾーリングゲン 1731年6月13日創立)  
事業内容：ツヴィリング J.A. ヘンケルスグループブランドの刃物類、キッチン家電（ZWILLING ENFINIGY、FRESH & SAVE）、食器、キッチン用品、ビューティーツール及びこれらに関する贈答用品などの輸出入、製造

本件に関してのお問い合わせ先  
ブランド名：ZWILLING（ツヴィリング）  
社名：ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社  
TEL：0120-75-7155  
URL：<http://www.zwilling.jp>