

お料理前にサッとひと砥ぎ！
ピタっとくっつくキュートな吸盤付き砥石「Q シャープナー」
創業 105 年の貝印より、刃物の日(11 月 8 日)に販売開始

2013110113

本 社：千代田区岩本町 3-9-5

資本金：4 億 5000 万円

社 長：遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、吸盤付きのオシャレなシャープナー、「Q シャープナー(キューシャープナー)」を11月8日(金)より、自社 EC サイトを皮切りに、全国スーパーマーケット、量販店、ホームセンターなどで販売いたします。

本商品は底面が吸盤式で、しっかりと固定でき、片手で容易に包丁研ぎができる、滑らかな半球の形状が特徴的なシャープナーです。研削力の高いダイヤモンド砥石(#400)で摩耗した刃先を削り取り、細かいダイヤモンド砥石(#1000)を使用し、刃先先端を滑らかに仕上げる 2 ステージ機能により、「切れ味の再現性」、「切れ味の向上」の両面に優れています。また、その“研ぎ”は、単に研いだ瞬間の切れ味の良さだけではなく、1 本の包丁をより長く使うことを第一に考えてつくられています。根底には、800 年の歴史をもつ日本最大の刃物の都、岐阜県関市の小さなポケットナイフ製造所に始まり、今年、創業 105 周年を迎える貝印が、刃物 1 つ 1 つを真心を込めて作り続けてきたことで培われた、刃物へのゆるぎない熱い思いがあります。

包丁が何とか使えているうちは、なかなか包丁を研ぐことに頭がいかないものですが、定期的にメンテナンスすることで、包丁の寿命が伸び、常に鋭い刃先の方が、包丁を使った作業の精度も上がり、楽になります。グレーと白を基調とする洗練されたデザインは、キッチンに常時設置しておいても可愛く、邪魔になりません。

11 月 8 日は刃物の日。貝印は、多くの方にとって、この日が刃物との付き合い方を見直していただく良い機会となることを願っています。

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:沼尻/武内/三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

【商品の特微】

- 商品名： Q シャープナー (キューシャープナー)
- サイズ： φ75×H68mm
- 重さ： 118g
- 価格： 税込 1,050 円
- 発売日： 11月8日(金)

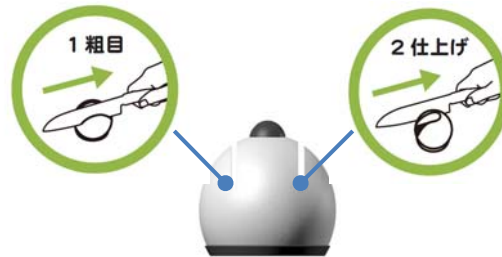


特徴①：吸盤式



底面が吸盤式になっているため、しっかり固定ができ、安定性にも優れています。

特徴②：2ステージ機能



- ①研削力の高いダイヤモンド砥石(#400)を使用し、摩耗した刃先を削り取ります。
- ②細かいダイヤモンド砥石(#1000)を使用し、刃先端を滑らかに仕上げます。

【参考：貝印の砥石・シャープナーの豊富なバリエーション】

商品名	SELECT100	関孫六	mottainice	
	SELECT100 ワンストロックシャープナー	関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー	mottainice 葉っぱの形の包丁砥ぎ器	mottainice ちよい砥ぎ(簡易式包丁砥ぎ器)
品番	AP0133	AP0308	FE0011	FE0010
商品画像				
特徴	電動式。包丁を一度通すだけで砥ぎ上がります。	切れ味の復活を目的としたダイヤモンド砥石+セラミック砥石2つの3回砥ぎタイプ。	キッチンに出しておいても可愛いスリムタイプの砥石	毎日のお手入れに。ミニサイズの簡易砥石。
価格(税込)	6,300 円	2,100 円	1,575 円	525 円

商品名	ダイヤモンド平砥石	コンビ砥石(#400・#1000)	ダイヤモンドシャープナー
品番	AP0306	AP0305	AP0300
商品画像			
特徴	スピーディーな研ぎが可。ステンレス、鋼、セラミック包丁に対応。	ベーシックな荒砥/仕上げのコンビタイプ。	小さくても荒砥、仕上げの2段階研ぎが可能。
価格(税込)	3,150 円	2,625 円	1,680 円