

**貝印オリジナルの新構造で、鋭い切れ味がよみがえり、持続する！  
電動包丁研ぎ器 KaiHouse 「ザ・シャープナー」新発売**

2015090913

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



国内包丁シェアトップの貝印株式会社(以下、貝印)は、貝印オリジナルの研ぎ構造で、まるでおろしたての包丁のような本格的な切れ味を実現できる電動包丁研ぎ器 KaiHouse 「ザ・シャープナー」を、2015 年 9 月 25 日(金)より自社 EC サイトを皮切りに、全国百貨店、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。

本商品はこれまでご家庭用の研ぎアイテムでは実現できなかった、刃先に対して横方向で研ぐことと、研ぎ直しを継続することで厚くなる刃先を削り落としながら刃先の形状を一定の細さに保つ、という 2 点を両立。これにより、包丁の鋭い切れ味をよみがえらせ、切れ味が持続する画期的な包丁研ぎ器です。

これまで「研いだ後は切れ味が戻ったのに、すぐに切れなくなる」「切れ味が持続しない」「一定の角度で研げない」など、「研ぎ」に対するお客様のご不満・お悩みの声にお応えし開発されました。

研ぎ器本体を手で固定する必要のないシリコンの滑り止めつきなので、片手でハンドルを握り、もう片方の手で刃体を抑えながら包丁を安定させて研ぐことができ、安全にお使いいただけます。また収納性を考えたコンパクトデザインで、キッチンでも邪魔になりません。

本商品は、失敗せず短時間で包丁研ぎを完了することができ、ご家庭で定期的な本格的メンテナンスを可能にいたします。常にメンテナンスのされた切れ味の良い包丁を使うことで、包丁の寿命が伸び、包丁を使った作業の精度も上げると同時に、食材の旨味を引き出します。(\*別紙参考資料をご参照ください)

＜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: 西林 / 三沢 / 武内

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

## 【商品の特長】

- 商品名 : Kai House ザ・シャープナー
- 本体サイズ : 108×108×110 mm
- 砥石サイズ : φ50×30mm (砥石素材:セラミック)
- 重さ : 540g
- 価格 : 10,000 円(税抜き)
- 発売日 : 2015 年 9 月 25 日(金)
- 予約 : 貝印 EC サイトで 9 月より先行予約を受付中  
([http://www.kai-group.com/store/special/kitchen\\_kaden\\_2015/](http://www.kai-group.com/store/special/kitchen_kaden_2015/))



## 【製品開発のポイント】

### ① 貝印オリジナルの研ぎ構造

今までの角砥石や簡易砥石では実現できなかった、刃先に対して横方向で研ぐ、かつ、研ぎ直しを継続することで厚くなる刃先を削り落としながら刃先の形状を一定の細さに保つ、という 2 点を両立することで、包丁の鋭い切れ味をよみがえらせ、切れ味が持続。

### ② 一定の角度を保って研ぐことができる構造

砥石下部のスプリング(バネ)機能と刃を設置する場所となるポケット状の包丁ガイドによりいつでも一定の角度で研ぐことができるため、研いだ後の品質が恒常的に安定しており、鋭い切れ味を再現。

スプリング機能



包丁ガイド



### ③ 毎日のメンテナンスで使用しやすい仕上げ砥石を設置

包丁を研いだ後にできる「かえり\*」や毎日のメンテナンスで落としきることができない食材の脂分を落としやすい仕上げ砥石を設置。

\*かえり……研いだ面の反対側に出る金属のまくれ。指で触れるとひっかかりとなる。



### ④ 安全性・LED搭載

蓋を外した状態では砥石が回転しない安全装置を採用。

本体下部にすべり止め効果の高いシリコーンを採用しているため、研ぎ器をもつ必要がない。そのため、研ぐ際に両手で包丁を持つことができ安定した状態で操作ができる。

スイッチ部に色を認識しやすいLEDライトを搭載しているため、ON/OFF の状態がわかりやすい。



LED 搭載



### ⑤ 収納性の高いコンパクトなデザイン

収納時のスペースをとらないコンパクトなデザイン

### ⑥ 砥石は交換・洗浄可能

砥石は取り外して、水洗いできるため砥石の目詰まりを防ぎます。

# 食材の美味しさは、包丁の切れ味で決まる！

～ 味覚力の高い日本人には、旨味を引き出す包丁を～

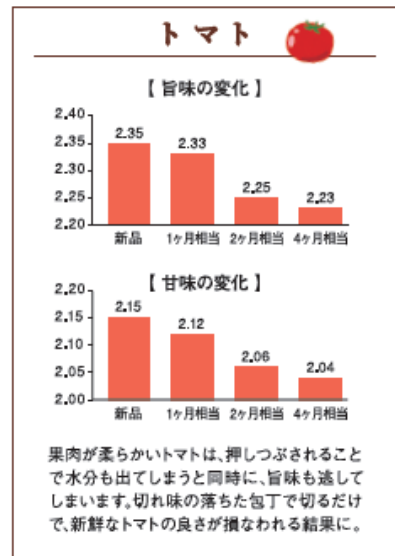
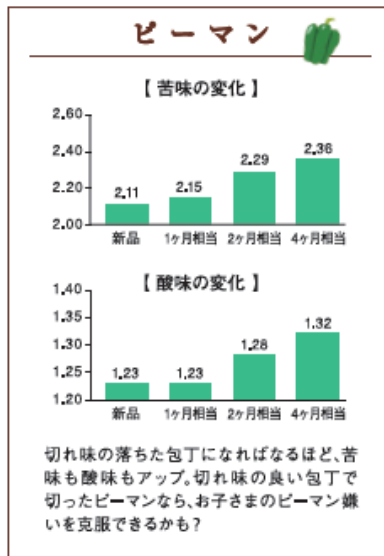
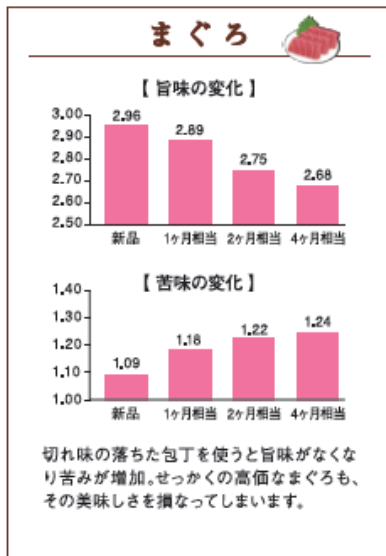
## 「包丁で味が変わる」ってホント？

トマトがきれいに切れずつぶれてしまう、鶏肉の皮が切りにくい、長ネギもつながってちゃんと切れていなかった…それはあなたの料理の腕が悪いのではなく、包丁の切れ味が悪くなったサインです。

切れ味の落ちた包丁は調理作業のストレスになるだけではなく、実は食材の旨みを逃し、苦みや雑味が増加してしまうという驚きの結果が！包丁の切れ味が、食材本来の味を損なう原因になっていたのです。

慶應義塾大学発ベンチャー企業AISSY株式会社が開発した味覚センサーを用い、新品の包丁と、砥がずに使い続けた包丁(1か月・2か月・4か月相当)の食材に与える影響について、共同調査しました。

## 切れ味の悪い包丁で切ると、ピーマンの苦味がアップ！



### 鈴木隆一先生

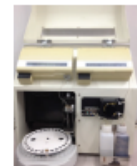
(AISSY株式会社代表取締役社長／慶應義塾大学理工学部共同研究員)

これまで約3,000件の味覚調査をしてきましたが、包丁の切れ味でここまで味が異なるという結果には正直驚きました。調査に用いた味覚センサーは、ヒトの味覚を再現したものです。人間は味にすぐ慣れてしまうので、味覚の印象は素材を初めて口にした時にほぼ決まってしまう。旨味が逃げずに残る切れ味の悪い包丁の方が、素材の味そのものをはっきり認識し、旨味を味わうことができるというわけです。



### Profile

2006年慶應義塾大学理工学部卒業。2008年同大学院理工学研究科を修了し、AISSY株式会社を創業。代表取締役社長(現任)、慶應義塾大学共同研究員(兼務)。慶應義塾大学で開発された味覚センサーを用い、様々な食品の味覚調査および分析データを用いたコンサルティング・販促支援などを行っている。



### 味覚センサー「レオ」

ヒトが味覚を感じる“味蕾”に代わるセンサー部分で食品から電気信号を測定。独自のニューラルネットワーク(人工的な知能の実現)を通し、「甘味」「苦味」「塩味」「酸味」「旨味」の5つの基本味を数値データとして出力する。