



ミシュラン星付きレストラン「一凛」の店主 橋本幹造が考える日本料理に最適な包丁  
**KaiHouse「橋本幹造 両刃包丁」第二弾**  
**「片鎧出刃」、「刺身」、「剥物」の3種を、6月上旬より発売**

2016060109

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、ハイエンドライン「KaiHouse」より、「橋本幹造 両刃包丁」の第二弾として、「片鎧出刃(かたしのぎでば)」、「刺身(さしみ)」、「剥物(むきもの)」の3種を2016年6月上旬から、全国有名百貨店、貝印の公式オンラインストアなどで販売開始いたします。

この包丁はミシュラン東京で星を獲得している日本料理店「一凛」(いちりん/以下、一凛)店主、橋本幹造(はしもとみきぞう)氏との共同開発製品で、“家庭で日本料理を楽しむ”がコンセプトです。

橋本幹造氏は、日本料理の伝統を守る気鋭の料理人として注目を集める中、日本料理の素晴らしさや技術を未来に伝承したい、という想いで様々な活動を行っています。今回の共同開発では、調理の基本となる大切な道具「包丁」を通じて、家庭で日本料理を作る楽しさを多くの人に知ってもらいたい、という橋本氏の考えと、100年以上にわたり刃物加工と向き合い、使いやすく切れ味の良い包丁作りにこだわってきた貝印の想いが、ステンレス製の両刃和包丁という形で実現しました。

第一弾として発売した基本の包丁「五寸」、「七寸」に続く今回は、「片鎧出刃」、「刺身」、「剥物」の3種です。食材や用途によって包丁を使い分けることで素材の味を最大限に引き出す日本料理の思想に忠実に、魚をさばく用、お造り用など用途に応じて包丁を使い分ける、よりプロに近い使い方を提案するラインアップとなりました。それぞれハンドルの長さや太さを変えることで、プロの使う和包丁に近い重量バランスを実現。これにより、ほぼ全ての日本料理の技法に対応しています。また、家庭でのお手入れや砥ぎやすさを両立させるため、本来、洋包丁の特長であるステンレス素材で両刃付けを採用。長年、洋包丁を製造してきた貝印のノウハウを活かし、和包丁の特性を損なうことなく、利便性を向上させた新しいコンセプトの包丁に仕上がっています。

貝印と橋本氏は、より多くの方にご家庭で日本料理を作る楽しさを知っていただく事が、「日本の食文化」の継承に繋がると考えています。貝印は長年培った高い刃物加工技術で、橋本氏は日本料理の技術と楽しみ方の提案で、ご家庭での調理シーンをサポートしていけるよう努めてまいります。

## 【商品特徴】

- シリーズ名: KaiHouse「橋本幹造 両刃包丁」
- 価格: 片鑄出刃 定価 20,000 円  
刺身 定価 15,000 円  
剥物 定価 10,000 円
- サイズ: 出刃 全長 29.7cm／刃渡り 16.5cm  
刺身 全長 36cm／刃渡り 22.3cm  
剥物 全長 19cm／刃渡り 9.5cm
- 発売日: 2016年6月上旬
- 販売: 全国有名百貨店  
貝印公式オンラインショップ <http://www.kai-group.com/store>、他

### ■片鑄出刃（かたしのぎでば）

#### 魚の三枚下ろしの際に、骨に身が残りにくい形状

魚をさばく際、包丁の入り込みが良く、三枚下ろしの際に骨に身が残りにくいように尖らせ先形状と、耐久性と切れ味を兼ね備えたしのぎ<sup>(\*1)</sup>幅(2.3cm)に設定しています。一般のご家庭でも使いやすいステンレスの両刃。刃元は鶏肉や魚を骨ごと叩き切ることが可能な耐久性を実現し、つみれや粗びきのミンチも作れます。



片鑄出刃

\*1:和包丁の腹の段のついた部分を「しのぎ筋」とよび、しのぎ筋から刃先までを「しのぎ」と呼びます

### ■刺身（さしみ）

#### 柵で売っている魚をおいしい「お造り」にできる

柵から刺身を引くのに適した刃渡り(22.3cm)を採用。柄を握った際に指が首元に入りこみ、グリップ力が向上するよう首元は長めに設定。更に、中指がかかりやすいようアゴに角度をつけています。柵の魚を引くのに、1ストロークでカットできて、お造り作りに適している他、刃が薄いので、牛肉のたたきなど、肉のスライスにも最適です。



刺身

### ■剥物（むきもの）

#### 野菜や果物の皮むきや細かい細工に適した包丁

小ぶりで、和を連想させる独特な形状が特徴。ハンドルの長さが7cmと短めで、指から刃先までの距離が近く、手の延長のように使えるアイテム。じゃがいもなどの野菜や果物の皮むきや芽取り、小魚をさばくなど細かい細工に適しています。



剥物

### ■橋本幹造氏について

神宮前の日本料理店『一凜』の店主。1970年に京都で生まれ、18歳から修行の道に入り、その後上京して赤坂で京料理店の料理長をつとめた後、2007年に一凜を開業。2009年にミシュランの1つ星を取得。さらに2012年には2つ星へと昇格を果たした。

NHK あさイチなどテレビ番組への出演や講演会、家庭でも使いやすい調理器具の開発などを通して、日本料理をより多くの人に伝える活動も精力的に行う、気鋭の料理人である。

<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: 岩崎 / 西林 / 小林 / 三沢

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