

～関孫六(せきまごろく)シリーズ～

世界に誇る“Made in JAPAN”の刃物加工技術を結集！  
シリーズ初の刃物調理用品 全 15 種 を 2 月 20 日より販売開始

2014021222

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、卓越した刃付け、加工技術により高品質で定評のある「関孫六」シリーズ初の刃物調理用品として、ピーラーやスライサーなど全 15 種を、2 月 20 日(木)より自社 EC サイトを皮切りに、全国のホームセンター、専門店、オンラインショップ等にて発売いたします。

シリーズ名の「関孫六」は、貝印発祥の地である関市の刀鍛冶の名に由来しており、鎌倉時代より今まで、美しく芸術性の高いデザインと抜群の切れ味を実現した最上の業物(わざもの)が、何代にも渡り、作られてきました。貝印は、「関孫六」の“折れず、曲がらず、よく切れる”という信念とその技を受け継ぐような刃物を開発したいという思いで、1960 年代から「関孫六」をブランド名とする包丁の販売を開始。以来、世界中に高品質の包丁を供給し、「関孫六」は、日本国内で 40%以上と、高い認知度(2013 年、貝印調査)を誇るブランドへと成長を遂げています。今回は、貝印の様々な刃物加工技術を結集し、“Made in Japan”として世界に誇れるような刃物調理用品全 15 種を、そのラインアップに初めて加えました。

シリーズに新たに加わるのは、ピーラー、スライサー、おろし器、キッチン挟(はさみ)など。切れ味よく、長持ちする質の高い商品を開発するために、それぞれに最適な刃の材質が採用され、貝印ならではの技術が存分に注ぎこまれています。たとえば、ピーラー、スライサーには切れ味が持続するようにハイカーボン材が使用され、千切り器にはスピーディで精度の高い千切りが可能となるようにエッチング技術が施されています。また、鋏を包丁代わりに使用するユーザーが多いことを受け、食材を切ることに特化した刃の形状のキッチン鋏も開発しました。

世界無形文化遺産にも登録された「和食文化」には、“Made in Japan”の品質の良い包丁や調理器具が不可欠です。50 年以上に渡り包丁を作り続ける貝印ならではの技術を結集した本商品が、食材そのものの風味を最大限引き出し、豊かな食文化の形成に寄与できるよう願っています。

<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](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

## 【各商品の特徴】

### ワイド&ロングピーラー

#### ① 関孫六 ワイドピーラー(スライス&千切りセット) <DH3301>

税込 2,625 円 (税抜 2,500 円)



- キャベツの千切りや大根の桂むきに便利なワイドタイプ(90mm)。
- 芽がとりやすいU字タイプの芽取り付き。
- 取り替え可能な千切り用の刃が付属。
- 収納時に安全なカバー付き。

#### ココに技アリ

- ★ 刃の材質にハイカーボン材を採用:  
抜群の切れ味が長持ち
- ★ ワイド&ロングな形状:  
キャベツの千切りや大根の桂むきなどに大活躍するサイズ感

#### ② 関孫六 縦型ロングピーラー <DH3302>

税込 1,890 円 (税抜 1,800 円)



- フルーツナイフのように使用できる縦型タイプのロングバージョン(90mm)。
- 利き手を選ばない左右両方向の刃付け。
- U字タイプの芽取り付き。
- 収納時に安全なカバー付き。

#### ③ 関孫六 ワイドピーラー <DH3300>

税込 1,890 円 (税抜 1,800 円)



- キャベツの千切りや大根の桂むきに特に便利なワイドタイプ(90mm)。
- U字タイプの芽取り付き。
- 収納時に安全なカバー付き。

### ワイド調理器 (キャベツスライサー・大根おろし器・千切り器)

ワイドサイズの調理器は野菜を大量にスピーディにカットしたい、おろしたい、というときに使えるシリーズ。各調理器のサイズは幅 14×縦 37cm。別売の「関孫六 ワイド調理器専用受け皿」(税込 840 円/税抜 800 円)はすべてのワイド調理器の専用受け皿として使用可能です。

#### ① 関孫六 ワイドキャベツスライサー (ガード付き) <DH3304>

税込 1,890 円 (税抜 1,800 円)



- 先端をまな板などに付けても安定して使える滑り止め付き。
- ボール上で調理する時は切り欠きで固定可能。
- 収納時&調理時に便利な安全ガード付き。
- 斜めについた刃で素早く切れる。

#### ココに技アリ

- ★ 刃の材質にハイカーボン材を採用:  
抜群の切れ味が長持ち
- ★ 2段刃付け:  
切れ味の持続性が向上



#### ② 関孫六 ワイド大根おろし器 <DH3305>

税込 1,365 円 (税抜 1,300 円)



- 先端をまな板などに付けても安定して使える滑り止め付き。
- ボール上で調理する時は切り欠きで固定可能。
- おろし面が広いのですばやく大量におろせる。

#### ココに技アリ

- ★ 特殊な目立て設計:  
ランダムな目立てにより素早くおろせる。
- ★ 表面局面形状:  
中央が盛り上がっていることで、少ない力で効率良くおろすことが可能。

#### ③ 関孫六 ワイドスピード千切り (ガード付き)

太 <DH3306>/細 <DH3314>/極細 <DH3315>  
税込 1,890 円 (税抜 1,800 円)



- 先端をまな板などに付けても安定して使える滑り止め付き。
- ボール上で調理する時は切り欠きで固定可能。
- 千切り幅は[太:約 3.5mm(キンピラごぼう等)]、[細:約 2mm(人参の千切りサラダなど)]、[極細:1mm(大根のツマなど)]でお好みのサイズを選べる!

#### ココに技アリ

- ★ 特殊クランク刃採用:  
押し引き両方に対応し、スピーディな千切りが可能。  
断面が四角くなるので、食材のシャキシャキした食感が楽しめます。

## 薬味おろし器・千切り器

### ① 関孫六 極細薬味千切り器 <DH3309>

税込 1,050 円 (税抜 1,000 円)



- 包丁では難しい針切りが容易にできる  
極細(幅約 1mm)千切り器。

#### ココに技アリ

##### ★ エッチング技術:

ヤスリなどで活用される細かく鋭利な刃つきを細かい薬味のおろしに応用。

### ② 関孫六 しょうがおろし器 <DH3308>

税込 1,050 円 (税抜 1,000 円)



- しょうがの繊維をつぶさず風味を損なわないおろしができる。(チーズや柑橘類のおろしにも。)
- 両方向についた刃で往復で素早くおろせる。

### ③ 関孫六 なめらかわさびおろし器 <DH3310>

税込 1,575 円 (税抜 1,500 円)



- ハーフエッチングによる細かい目立てでなめらかで鮫皮でおろしたようにきめ細かいわさびがおろせる。

## キッチン挟

### ① 関孫六 キッチン挟 <DH3311>

税込 2,100 円 (税抜 2,000 円)



- 厚刃でたわみにくいので切るものを選びません。
- 刃を取り外してきれいに洗える。

#### ココに技アリ

##### ★ セレーション刃付け:

細かい凹凸状の刃。  
切るものが滑りにくい。



### ② 関孫六 ショートキッチン鋏 <DH3312>

税込 2,100 円 (税抜 2,000 円)



- 刃先が短く(約 43mm)細かい作業がしやすい。
- ハーブの茎と葉を切り分けるハーブストリッパー機能付き。
- 刃を取り外してきれいに洗える。

### ③ 関孫六 カーブキッチン挟 <DH3313>

税込 2,625 円 (税抜 2,500 円)



- カーブした刃先が包丁代わりとして使いやすいハサミ。
- 包丁では切りづらい肉の脂肪のカットなどに便利。まな板いらず。

## 【関孫六(せきまごろく) シリーズ概要】

SEKIMAGOROKU

- シリーズ名: 関孫六(せきまごろく)
- 追加商品数: 15点
- 価格: 税込 840 円~2,625 円 (税抜 800 円~2,500 円) ※追加商品のみ価格
- 発売日: 2014年2月20日(木)
- 関孫六シリーズとは:

鎌倉時代に九州から関に移り住んだ刀鍛冶による関鍛冶を受け継ぐ名匠「関の孫六」は独特の作刀を工夫し、美しく芸術性の高い切れ味の抜群な最上の業物を世に送り出しました。貝印は「関孫六」の“折れず、曲がらず、よく切れる”という信念とその技を受け継ぐような刃物を開発したいという思いで、1960年代から「関孫六」をブランド名とする包丁の販売を開始。以来、世界中に高品質の包丁を供給し、「関孫六」は、日本国内で40%以上と、高い認知度(2013年、貝印調査)を誇るブランドへと成長を遂げています。