



槌目模様の美しさと鋭い切れ味を両立 コンパクトで使いやすい牛刀150mmも新登場！ 「関孫六 いまよう」シリーズ リニューアル 3月9日（火）より販売開始

国内家庭用包丁トップシェア※の貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、卓越した刃付け、加工技術で高品質に定評のある包丁ブランド「関孫六」より、ステンレス包丁「いまよう」をリニューアルし、2021年3月9日（火）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売いたします。



貝印のメインブランドで家庭用包丁トップシェアブランド※の「関孫六」は、貝印の様々な刃物加工技術が注ぎ込まれており、発売を開始して以来、その高品質な商品は多くのお客様に好評をいただいております。中でも「いまよう」は独自の刃付けで鋭い切れ味を実現しつつも、お求めやすい価格帯の包丁として人気のシリーズです。この度、関孫六ブランド初となる槌目模様を採用することで、よりスタイリッシュで高級感ある包丁としてリニューアルいたします。

槌目模様は、鋼材をハンマーで叩いた際にできる凸凹模様で和を感じさせるデザインです。従来製品同様に食材への切断抵抗を小さくする独自の刃付けを施しているのでデザイン性の高い包丁を求める方はもちろん、しっかりと切れる使用感を求める方にもぴったりの製品です。

また、今回のリニューアルでは関孫六ブランドで初となるコンパクトサイズの牛刀（150mm）をラインナップ。以前は三徳包丁がどんなシーンでも使える万能包丁として主流だったのに対し、近年大抵の調理をペティナイフでさっと済ませる方が増えています。一方で、ペティナイフはハンドルが小さく、特に男性から握りにくいという意見も寄せられていました。そこで今回、刃渡りはコンパクトながら、ハンドルが太く安定感があり、刃幅が広い汎用性が高いコンパクトサイズの牛刀を発売することにいたしました。

気に入った1本をお使いいただくのはもちろんのこと、デザイン性の高さから様々なサイズを揃えていただいても目に美しい製品に仕上がっています。貝印では、関の刀剣作りから受け継いだ信念と高い刃物加工技術で、今後も日本や世界のご家庭での調理シーンをサポートできるキッチンアイテムを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

商品ラインナップ

関孫六 いまよう 三徳165mm

価格：4,400円(税抜) / 4,840円(税込)

**関孫六 いまよう 小三徳145mm**

価格：4,000円(税抜) / 4,400円(税込)

**関孫六 いまよう 牛刀150mm**

価格：4,200円(税抜) / 4,620円(税込)

**関孫六 いまよう 牛刀180mm**

価格：4,400円(税抜) / 4,840円(税込)

**関孫六 いまよう 牛刀210mm**

価格：4,800円(税抜) / 5,280円(税込)

**関孫六 いまよう ペティ120mm**

価格：3,600円(税抜) / 3,960円(税込)



「関孫六」について

「関孫六」のブランド名は、貝印の創業の地・岐阜県関市と深い関わりがあります。

美濃国の関(現在の岐阜県関市)では、鎌倉時代に刀剣作りが伝わってから数多くの名刀が生まれ、なかでも「関の孫六」は、美しく切れ味のよい最上の刀として世に送り出されました。

貝印の「関孫六」は、関の刀剣作りの信念を受け継ぎ、その切れ味を現代に伝えています。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>