

貝印株式会社

2023年10月2日

世界初※1の業務用カッター 「異物混入対策※2ナイフ」の専用サイトをオープン ~2020年度、2022年度 グッドデザイン賞受賞製品~

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は、食品工場の声から生まれた異物混入を防ぐ世界初の業務用カッター「異物混入対策ナイフ」の 専用サイトを2023年10月2日(月)よりオープンいたします。

【「異物混入対策ナイフ」専用サイトURL】

https://www.kai-group.com/global/biz/ibutsu konnyu taisaku knife lp/

※1 異物混入対策を目的とした、フィルム面に沿った切断開封をサポートするガイド、グリップの構造と刃の設計(特許第6599587号) 異物混入対策を目的とした、袋の耳部を「く」の字形に変形させて切断をサポートし、刃先をカバーするガイド構造(特許第7049538号) ※2 効果は切断対象の厚さや材質によりますので、詳細は弊社までご相談ください



食品工場の声から生まれた 異物混入を防ぐ 世界初の業務用カッター

異物混入



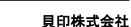
「異物混入対策ナイフ」専用サイトの特徴

①お客様の声を掲載

異物混入でお悩みの食品工場から相談を受け、誕生した本製品。 当サイト内では大手食品メーカー様の今まで抱えられていた課題と評価の声を掲載しております。

②無料相談·Web商談受付中

当サイトからお電話・メール・Web商談を受け付けております。 豊富な知識を持った貝印スタッフがお客様のお悩みに合わせて商品をご案内させていただきます。





異物混入対策ナイフとは

異物混入対策ナイフは食品工場で原料(例:水煮野菜や調味料、あんこ、クリーム等)が入った袋をカットする際に発生する異物混入を防止することを目的として開発されたナイフです。このような用途に特化したナイフは世界的にも珍しく、本品が世界初※の製品となります。製品ラインナップは袋上部耳切り原料向けの「異物混入対策フックナイフ」と袋面部腹切り原料向け「異物混入対策スリットナイフ」の2種類を展開しております。

また、「異物混入対策スリットナイフ」が2020年度、「異物混入対策フックナイフ」が2022年度に、それぞれにおいて、公益財団法人日本デザイン振興会主催の「グッドデザイン賞」を受賞しております。

※ 異物混入対策を目的とした、フィルム面に沿った切断開封をサポートするガイド、グリップの構造と刃の設計(特許第6599587号) 異物混入対策を目的とした、袋の耳部を「く」の字形に変形させて切断をサポートし、刃先をカバーするガイド構造(特許第7049538号)

【グッドデザイン賞:受賞時評価コメント】 2020年受賞 異物混入対策スリットナイフ

食品工場にとって、異物混入は死活問題である。包装材の開封における二度切りなどによる包装材の混入防止だけでなく、刃を挿入一体型にすることで混入を防止したり、セーフティ構造で怪我を防ぐなど、現場の要請をとてもシンプルな設計で解決している。まさに、デザインの勝利ともいうべき製品である。

また特許という点では、スーパー早期審査制度を活用して、 出願から1ヶ月で権利化しており、デザインの価値を具現化 することにおいても先進的な事例だ。



【グッドデザイン賞:受賞時評価コメント】 2022年受賞 異物混入対策フックナイフ

2020年に受賞した異物混入対策スリットナイフに対し、本製品は袋を立てた状態で開封する必要のある容器に向けた提案である。握ってみるとしっくりと安定して把持でき、刃の侵入角や構造なども良く練られている。仔細に見ると最小限の資材で合理的に設計されている事が分かり、丁寧な検討の積み重ねを感じる。

「切る」という行為を目的に応じて分解・構築し最適化する取り組みに、刃物メーカーならではのプライドを感じるプロダクトである。





製品紹介

■異物混入対策フックナイフ [袋上部耳切り原料向け]

サイズ : 幅40mm×長さ138mm×厚み7mm

重量 : 12g

刃体 : ステンレス鋼

本体 : PP樹脂(ポリプロピレン) 本体色: 青、緑、黄の3色 価格 : オープン価格 特許 : 第7049538号





■異物混入対策スリットナイフ [袋面部腹切り原料向け]

サイズ : 幅51mm×長さ133mm×厚み6mm

重量 : 9.5g

刃体 : ステンレス鋼

本体 : PP樹脂(ポリプロピレン) 本体色: 青、緑、黄の3色 価格 : オープン価格 特許 : 第6599587号





※当製品は業務用品となりますので、一般のお客様への販売はしておりません

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グローバル刃物メーカー。

本社:東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰 https://www.kai-group.com

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL: 0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)

https://www.kai-group.com