

硬くて切るのが大変なかぼちゃ切りの強い味方! ののじ かぼ-ちょう
復刻版カラーに刃のマーキングロゴを復活して販売開始

株式会社レーベン

2024年11月29日 商品リパッケージおよび価格改定のお知らせ



横浜みらい

YOKOHAMA-MIRAI

<https://www.yokohama-city.co.jp><https://www.yokohama-mirai.jp>

株式会社レーベン(所在地:神奈川県横浜市、代表取締役:高部 篤)は2024年11月29日(金)より「力をかけずにかぼちゃなどの硬い食材が切れる! 切れ味抜群の包丁“ののじ かぼ-ちょう”(レーベン限定/復刻版カラー)」の商品リパッケージおよび価格改定の実施をいたします。



おかげさまをもちまして「ののじ かぼ-ちょう」は、来年 2025 年に発売 15 周年を迎えます。これも「かぼちゃはもちろん硬い食材がスパッと切れる包丁“ののじ かぼ-ちょう”」を長年にわたりご愛用してくださる皆さまのおかげでございます。心より感謝申し上げます。

今回、この 15 周年を記念して「ののじ かぼ-ちょう」の原点となる、2010 年発売当初のオリジナル(グリーン/イエロー)の復刻版カラー※1の刃に、当時のマーキングロゴ(カボチャの断面をデザインしたロゴマーク※2)を復活。マーキングロゴは、ナチュラルさや高品質感をより感じていただける「ブラック※3」のソリッドカラーとしました。



マーキングロゴ復活

※1：2010年発売当初、ののじ かぼ-ちょうのグリップは、かぼちゃをイメージした「グリーン/イエロー」のバイカラー。かぼちゃの皮のグリーンとタネの形状デザインのイエローの組み合わせは現在、復刻版カラーとしてレーベン公式オンラインストア「横浜みらい by レーベン」の限定商品です。

※2：2010年の発売前、商品開発テーマの「力をいれずに硬いかぼちゃをスパッと切る」を由来にロゴデザイン。硬いかぼちゃを切るときの怖さを強調して「ちょっぴり鬼の顔」を意識した「かぼちゃの断面」で世界観を演出しております。

2010年の発売後「ののじ かぼ-ちょう」のアイコンとして商標登録。15周年を迎え、当時皆さまに親しんでいただきました「かぼ-ちょうロゴ」を復活いたしました。

※3：2010年発売当初、ののじ かぼ-ちょうの刃のマーキング「カボチャの断面ロゴマーク」は、グリップの「グリーン/イエロー」と同じバイカラーでした。

発売当時、刃の加工は高い技術が必要とした職人のアナログ調整によるものでした。技術は飛躍的に向上し「職人の加工技術を数値化したデータ」を基に加工プログラムを制御し、自動化した研削機で加工調整されるため、ばらつきのない再現性の高い超高精度な刃に仕上がりに、抜群の切れ味です。

環境に配慮したパッケージは、高品質・高強度のクラフト紙製のボックスタイプ。自然の柔らかい風合いを活かした野趣あふれるパッケージデザインは、ギフトとしてもおすすめです。

リパッケージ版の“ののじ かぼ-ちょう”復刻版カラーは、装いも新たに 11 月 29 日（金）11：00 より販売を開始いたします。



また、大変心苦しい限りではございますが、今回のリパッケージ商品より、“ののじ かぼ-ちょう”復刻版カラーの価格改定を行わせていただきます。

原材料費ならびに光熱費・物流費等の更なる高騰により現状の価格を維持することが困難になり、誠に恐縮ではございますが、商品の価格を下記の通り改定させていただきます。今後も企業努力を重ね、お客様に愛される商品をお届けしていく所存です。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

価格改定期日：2024 年 11 月 29 日(金)AM11：00 販売分から

商品：ののじ かぼ-ちょう SG ソフト グリーン／イエロー（復刻版カラー）

型番：LUK-E014GYc

JAN コード：4988760010766

価格：現行 4,180 円（税込）→改定後 5,280 円（税込）

販売サイト：レーベン公式オンラインストア「横浜みらい by レーベン」

販売ページ URL：<https://www.yokohama-mirai.jp/view/item/0000000000011>

●ののじ かぼ-ちょうとは

2010年の発売当初より、SNSやレビューなどで、「使えばスゴさがわかります。。本当に切れるんです。西洋カボチャもスパッと切れる。」「グリップが変わった形で最初戸惑いましたが、使い方の取扱説明書を見て使うとだんだん慣れてサクサク切れるようになりました。すすめた母も購入して『おおっ！これはいい！』と言ってます。」「はじめて見たときは「おもちゃみたい」と思いましたが、使うとびっくり切れ味が良く、生のカボチャがスルスッとスライスできて感動！今までは電子レンジでチンしてから切ってましたが、おいしさが違います！」「お餅を切るのにいつも大変でしたが、これはスパスパ切れてびっくり。パイナップルやトウモロコシも切りやすく、葉野菜も楽に切れ、かぼちゃやサツマイモを切っても手が痛くなりません。買って良かった。」「切りにくい皮付きの鶏肉もスパッと切れた。」など、15周年を迎えた現在に至るまで、皆さまから多くの声をいただいております。

ののじ かぼ-ちょうは、硬くて切るのが大変なかぼちゃはもちろん、さつまいも、お餅、肉類、魚類など硬い食材、他の食材にも一般的な菜切包丁と同様にお使いいただけます。



魚の捌きに



皮の付いた鶏肉に



パイナップルなど硬い野菜・果物に



餅などの硬い食材に



ロールケーキなど軟らかい食材に



レモンなど食材のスライスに

「ののじ かぼ-ちょう」の秘密に、丸く太いグリップデザインがあります。

硬い食材を押し切るためには、手の中で回ったりすることなくしっかりと握れる太いグリップが必要。しかし、太いグリップの成形加工は難しく歪みなどが発生する問題があります。そこで、レーベン独自特許の製造方法を開発。「刃を固定する硬い素材」と「滑りにくく握りやすい素材」を組み合わせ、「太くしっかりと握れるグリップ」の製造を可能とし、安心・安全にご使用いただけます。

「硬さ」から開放され、栄養満点の「かぼちゃ」を誰でももっと手軽に簡単に調理していただけます！

●のじ かぼ-ちょうポイント

①力強く切ることができる！ 力点ハイポイント構造採用！

刃に対しグリップの角度を斜めに高い位置にすることで力点を高め、まな板に置いた食材に対してより効率的に力を伝えることができます。



②安定感があり、滑らないスーパーグリップ！

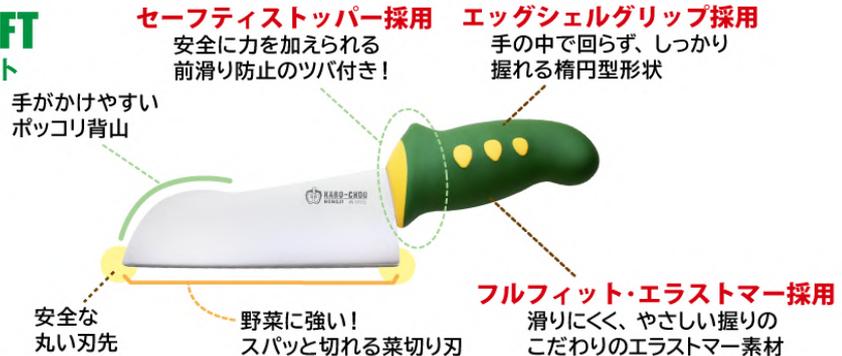
エラストマー素材使用のグリップは自然に握れる楕円型形状で手によく馴染み、無理なくしっかりと握れて、力を加えられるエッグシェル形状。さらに前方に前すべりしにくい「ツバ」付きで安定し、滑りにくくなっていて安心のつくりです。



③切り残りなしの菜っ切り刃！

- ・背山には「ポッコリ背山」を付け、手をそえて安定させながら力を加えやすく、手が痛くなりにくい形状にしました。
- ・刃先は安心の丸型です。
- ・刃はまな板に対し隙間が少ないので、切った時の切り残しも少なくなります。

SUPER GRIP SOFT スーパーグリップソフト



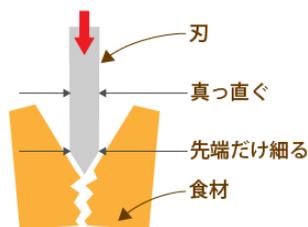
④ 強固なモリブデンバナジウム鋼製の刃は両刃仕上げ

菜切包丁のように薄手ながら、硬くて厚みのある食材もスパッと切ることができます。

- ・刃が欠けにくく、錆にも強いいため家庭用包丁として理想的な素材モリブデンバナジウム鋼を採用。医療用メス素材にも使われている素材です。

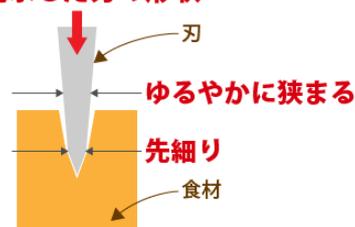
従来の包丁

「刃が薄すぎると刃こぼれ発生の原因」
「刃が厚いと切れ味鈍く食材が割れやすい」



かぼ-ちょう

「刃を傷めにくい」
「食材が割れずに切れる」
を追求した刃の形状



モリブデンバナジウム鋼製 両刃仕様

※ののじ かぼ-ちょうは、(株)レーベン独自の開発技術により製品化した商品です。

● 特許取得で安心！

- ・ 特許登録第 5550421 号
(2種類の素材を組み合わせた太い握りで硬い食材を切りやすくした包丁の製造)
- ・ 意匠登録第 1404372 号





商品名／ののじ かぼ-ちょう SG ソフト グリーン／イエロー (復刻版カラー)
型番／LUK-E014GYc
価格／5,280 円 (税込)
販売サイト：横浜みらい by レーベン
<https://www.yokohama-mirai.jp/view/item/0000000000011>
材質／刃：MV 鋼 (モリブデンバナジウム鋼)
柄部：ポリプロピレン、オレフィン系熱可塑性エラストマー (耐熱温度：100℃)
寸法／全長約 25.5cm 刃渡り約 14cm 重量／約 155g