

**噛みごたえのあるザクザクした食感やふわふわの淡雪のような舌触り
鍋や焼き魚に！大根もおろし器によって表情が千差万別**

「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」台所用品の達人が紹介する便利なお役立ち情報

家庭用台所用品及び関連用品総合卸、企画の株式会社吉安（本社：東京都足立区、代表取締役：佐藤和成）は、道具街合羽橋を表現した「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」を全国で6店舗展開しています。

当社は日本の台所を司ってきた様々なキッチン道具を報道関係者の方々に知っていただきたく、季節や用途に応じたキッチン道具とその使い道を発信してまいります。

今回は鍋や焼き魚など、これからの季節に大活躍する大根おろしに関する道具の紹介です。大量生産によるおろし金による大根おろしは水っぽくなってしまいがちですが、道具によって大根おろしも実に表情が変わります。「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』みなとみらい店」店長の栗原美登里が各種道具を紹介します。

■大根の存在が残る噛みごたえのある食感は鬼おろしならではの

荒くギザギザの竹の刃が、鬼の刃を連想させることから名づけられたその名も鬼おろし。この大根おろしでおろした大根は植物繊維を損なうことなく、まさに噛みごたえのあるザクザクとした食感となります。

粗くおろすことで水分が逃げにくく、水っぽくなりません。栄養も逃げにくくたっぷり大根を食したい時や、みぞれ鍋にも最適です。

鬼おろし
（左・小）¥1,800（右・大）¥1,900
いずれも税抜価格



■淡雪のようなきめ細かい大根おろしが食べたいなら

淡雪のような大根おろしを食したことがありますか？。「金山新吉」でも売られている大根おろし器「楽楽オロシてみま専科」は、面が広いので一度に大量に大根がおろせ、大根の向きを何度もかえることなく軽い力でスムーズにおろすことができます。そのため水と繊維が分離せず、時間をおいても水分がでにくく、キメこまかいふわふわの泡雪のような大根おろしが出来上がります。是非経験していただきたい舌触りです。

楽楽オロシてみま専科
¥4,731（税抜）

■アルミ、純銅製、ステンレス、金属製も各々違う



各種金属製大根おろし器
左からステンレス製、中央は純銅製、右側はアルミ製

「金山新吉」は、金属製の大根おろし器にしても実に十何種類も店頭を用意しています。それは、お客様の細かな好みや使う用途に応じるためです。その中で特に紹介したいのが職人の伝統の技で作られている大根おろし器です。職人が各金属の表面を一つ一つ丹念に加工して鋭い目立てに仕上げるため、素材のキメをつぶさず、やわらかな大根おろしに仕上がります。各金属素材の特長は、アルミは軽い。ステンレスは丈夫。純銅製は抗菌効果を備えています。

■強くて長持ち 強化セラミック磁器

金属アレルギーの方にお勧めなのが強化セラミックでできたおろし器です。強化セラミックは包丁などにも使われる材質で、丈夫で長持ちします。

また、汚れや水気が浸透せず、また大根の食材をしっかりとらえ、どんどんおろせます。また、洗うときも目詰まりしないのも、家庭の主婦にとってはありがたい存在です。



セラミックおろし器各種
(左) ¥1,800 (中央) ¥1,200 (右) ¥1,000
いずれも税抜価格

■金山新吉は台所用品の達人のいる店舗

「金山新吉」はお客様の目線に立ち、売上追求で市場の表舞台から無くなったキッチン道具を店頭置き、意外なキッチン道具を見つける面白さを追求した店舗です。商品知識が豊富なスタッフを置き「あの店に行けば欲しいキッチン道具が見つかる」と商売の原点である“人と人とのつながり”を重要視しています。これからも金山新吉は、日本の道具を司る様々なキッチン道具を伝えてまいります。

【金山新吉について】

当社が展開するキッチンショップ道具屋 by 「金山新吉」は、道具をこよなく愛する1人の金物商「金山新吉」という架空の人物をイメージしたお店です。その金物商が道具と真摯に向き合い、選び抜いたこだわりの道具を取り揃えています。削りたての鰹節の味と香りが楽しめる「鰹箱」や、胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋など、何気ない一品料理を“逸品”に変える道具類は、かつては日本のどの家庭にも



キッチンショップ道具屋 by 「金山新吉」みなとみらい店
もありました。そして、それら道具を作っているほとんどが小規模な企業で製作され、日本の食文化を支えてきました。しかし今では利便性が追及され、その料理を作るための道具すらわからない人が多

くなっています。日本の食文化を継承し、未来に伝えていくためにも、日本食を支える道具の存在を忘れてはいけません。「金山新吉」は、和食の調理に役立つ道具を取り揃え、その文化を広く伝える“たかが道具屋、されど道具屋”として、日本の食を支えていく、そんなお店でありたいと思っています。

【商品一覧】

商品名	メーカー	価格(税別)
鬼おろし(大)	小柳産業	¥1,900
鬼おろし(小)	小柳産業	¥1,800
楽楽オロシてみま専科	アーネスト株式会社	¥4,731
強化セラミック磁器(円型・大)	京セラ株式会社	¥1,800
強化セラミック磁器(台形)	京セラ株式会社	¥1,200
強化セラミック磁器(円型・小)	京セラ株式会社	¥1,000

【店舗一覧】

- ・京王百貨店新宿店
住所: 東京都新宿区西新宿1-1-14 TEL. 03-5321-8147
- ・聖蹟桜ヶ丘店
住所: 東京都多摩市関戸 1-11-1 京王聖蹟桜ヶ丘 S.C.A館 5F TEL. 042-337-2609
- ・みなとみらい店
住所: 神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5 マークイズミナトミライ B1F TEL. 045-319-6786
- ・藤沢店
住所: 神奈川県藤沢市藤沢 555 番地 さいか屋 藤沢 6F TEL. 046-641-9712
- ・イオンモール福津店
住所: 福岡県福津市 793 イオンモール福津 1F TEL. 0940-72-1871
- ・博多マルイ店
住所: 福岡市博多区博多駅中央9-1 5階 TEL. 092-577-1733

■会社概要

- 社名 株式会社 吉安
- 代表取締役社長 佐藤和成
- 本社所在地 東京都足立区千住関屋町 8-12
TEL 03-3888-2381(代表) FAX 03-3888-7899
- ホームページ <http://www.yosiyasu.co.jp/>
- 設立 昭和 8 年 10 月 1 日
- 資本金 5700 万円
- 事業内容 家庭台所用品及び関連用品総合卸、企画

<本件に関するお問い合わせ先>
 吉安広報事務局 担当:新保(しんぼ)
 TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788
 携帯:080-9874-4858 メール:pr@real-ize.com