



Press Release  
報道関係者各位

2018年5月7日  
株式会社 吉安

## 良い道具は料理上手の近道 プロ仕様にこだわった雪平鍋で日本の家庭料理を キッチン道具専門店「金山新吉」オリジナル雪平鍋 5月上旬新発売

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、2018年5月上旬に「金山新吉」オリジナル雪平鍋を「金山新吉」5店舗ならびに、現在、京都・北陸・北海道で展開している「金山新吉プロデュース『道具屋セレクトショップ』」4店舗にて発売します。

### ■厚み・注ぎ口などプロ仕様にこだわった家庭用オリジナル雪平鍋

「金山新吉」オリジナル雪平鍋は、料理のプロがこだわる設計にし、家庭用にアレンジしたオリジナル商品です。素材はアルミニウムで軽量、表面にアルマイト加工を施し、酸に弱いアルミの腐食を防いでいます。鍋の内側に付けた目盛りは汚れがつかないように内側に凸加工し、注ぎ口は、最初に広く、次に絞り込み、最後に反しを付けたプロ向けの絞り加工を施し水切れをよくしています。さらに、利き手やキッチンの配置を選ばない両口設計にしています。また、本体と取っ手の継ぎ目の金具を長くし、木製の



取っ手が焦げにくくしています。よい道具を長く使ってもらいたいため、取っ手が壊れた場合は、付け替えが可能です。通常の家料理用の鍋の厚みは1.8～2mmが一般的ですが、この商品は業務用の厚みの2.4mmと熱伝導率を良くし、なおかつ重厚感ある仕上がりになっています。

日本料理に見られる調理法の多くが煮たり、茹でたりといった調理法が多く、雪平鍋は出汁を引いたり、野菜を茹でたり、煮炊きするに最も優れた調理器具です。なかでも出汁が決め手となる煮物をメインとした和食を作るのに適しています。底が丸く胴が上に広がっているため、液体が対流し、素材に均一に火が通るため、手軽に煮炊きすることができ、身崩れせず、まろやかでおいしい煮物ができあがります。

その中でも素材の旨味を引き出ししてくれるサイズは18cmと使いやすく、汁物や煮物はもちろんのこと、ちょっとした下ごしらえにも便利です。

雪平鍋は注ぎ口、持ち手が付いた日本で代表的な和風鍋のひとつで、打ち出した槌目が雪のように見えることから、雪平鍋と呼ばれるようになりました。鍋の外側を金槌で打っていくと、表面積が広がって熱効率がよくなり、強度が上がります。最近では、ホームセンターなどの量販店で安価な中国製の雪平鍋が出回っていますが、槌目はプレス加工で模様をつけているだけで、機能的な意味はありません。形状は同じようでも、金山新吉オリジナル雪平鍋はすべてメイド・イン・ジャパン。作った料理の出来上がりの味はまったく違います。道具を選ぶことから料理はは

じまっています。いい道具は料理上手への近道に通じます。日本の食文化を伝承する道具屋のこだわりの雪平鍋です。

## 【金山新吉について】

「金山新吉」とは、道具をこよなく愛する1人の金物商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。2014年「和食」が世界文化遺産に登録されたものの、「和食」の定義について明確に答えられる日本人はほとんどいません。登録されたのは“食”ではなく、“食に関する習慣”です。例えば、炒り立ての香ばしい胡麻香る胡麻和えを作る際は、昔はどの家庭でも使う分だけ胡麻を炒っていました。その胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋や、その他、味噌汁を作る際に用いた味噌こしなど、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。

## 【商品概要】

名称： 金山新吉オリジナル雪平鍋  
サイズ： 18cm  
値段： 2,500円  
本体： アルミニウム(硫酸アルマイト加工)  
表面： 樋目加工  
ハンドル： 天然木製ハンドル(裏に日本製焼き印)  
重さ： 425g



特長：

- ・軽量なアルミニウム製で、表面はアルマイト加工を施し、アルミの酸化を防止。
- ・鍋の内側の目盛は、汚れが詰まらないよう凸加工を施している。
- ・水切れにこだわった注ぎ口。最初に広く、次に絞り込み、最後に返しをつけるプロ向けの絞り加工。
- ・利き手やキッチンの配置を選ばない両口設計。
- ・本体と取っ手の継ぎ目の金具を長くし、木製の取っ手を焦げにくくしている。
- ・取っ手の修理や締め直しが可能。
- ・素材はすべてメイド・イン・ジャパン

商品構成：他にもサイズ16cm(値段：2,200円)、20cm(値段：3,000円)、22cm(値段：3,500円)と展開。

## 【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. 03-3342-2111

・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

・ココリア多摩センター店

住所:東京都多摩市落合 1-46-1 新都市開発センターB1F

TEL. 042-400-7535

・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

・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

## 【今後の展開】

今後も「金山新吉」は、全国有名百貨店、専門店にも店舗を拡大する予定です。また、既存什器を用いて手軽に出店が可能な「金山新吉」プロデュース『道具屋セレクション』も地方の百貨店を中心に拡大していく予定です。「金山新吉」は、日本の食文化を後世に受け継ぎ、誇りあるものとするため、これからも精進していきます。

＜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