

F U J I H O R O

J A P A N

報道関係各位

2024年2月9日

100年使える、サステナブルなホーロー素材のキッチンウェア いちごの赤とベースの白のコントラストが鮮やかな ‘昭和レトロ’テイスト「ストロベリーシリーズ」 13アイテム新発売

～ 発酵から焼くまでホーロー容器ひとつ！こね台・焼き型不要「ホーローパン[®]」でパン作りも ～

サステナブルな素材として注目を集める、ホーロー素材を使ったキッチンウェアの国内最大メーカー、富士琺瑯（ふじほうろう）工業株式会社（本社：東京都台東区柳橋、代表取締役社長：兼平 実、以下、富士ホーロー）は、人気のフルーツ「いちご」をモチーフに、写実的にいちごをデザインし、‘昭和レトロ’のテイストを加えた、「ストロベリーシリーズ」（全13アイテム）を1月15日（いちごの日）より発売開始しました。バレンタインデーの友チョコやスイーツ作り、バレンタインデーやホワイトデーのプレゼントに、一人暮らしを始める方へのプレゼントにも最適です。



左より：1.6Lケトル、深型角容器 S、角型ストックポット

アイテムは、ケトル、ミルクパン、マグカップ、角型ストックポット、浅型・深型角容器（6アイテム）、ミキシングボール（3アイテム）で、「純白×赤色」の組み合わせがキッチンやお部屋を明るく彩ります。富士ホーローでは他にいちごをモチーフにした「いちごきっちん」シリーズを販売していますが、この「ストロベリーシリーズ」はデザインを一から起こし製作しました。立体感を生み出すため、いちごの粒に影を入れ、また、いちごの表面の光沢と赤やヘタの緑の発色にもこだわりました。こだわりのデザインをもとに職人たちの高度な転写技術によりひとつひとつ手作業での製作工程を経て、みずみずしいいちごがホーロー上に浮かぶ美しい仕上がりを実現しました。

サステナブルな素材としても注目されているホーローは機能性にも優れ、その特長を活かした新しい使い方が広がっています。そのひとつがホーロー容器ひとつで、こねる、発酵する、焼くまでを行いパンを作る、「ホーローパン[®]」（藤田裕子先生提唱）です。ホーローが熱に強くオープンにそのまま入れられる、という特長を活かした使い方で、藤田先生がオリジナルのレシピを考案し、約7年前からパン教室を開催し、先駆者として「ホーローパン[®]」の推奨、拡散を行っています。

ホーローのキッチンウェアはこれからの季節、一人暮らしを始める方へのプレゼントにもおすすめです。富士ホーローの「ストロベリーシリーズ」は、当社オンラインショップならびに全国の百貨店、専門店、雑貨ショップなどで販売中です。

<ホーロー製品はサステナブル>

ホーローは廃棄後、リサイクルされるサステナブルな素材としても注目を集めています。

廃棄後、リサイクルされる

・鉄にガラス質の釉薬を焼き付けて作るホーローは、
ガラス質と鉄を分別してそれぞれリサイクルしています。

長く使えて省エネ

- ・表面がガラス質なので汚れや匂いがつきにくく、錆びにくい
- ・熱効率に優れ、省エネにも役立つ

<ホーロー製品は機能的>

保温性が良く、酸に強い&熱に強い

- ・一度あたたまると冷めにくい
- ・漬物等の保存やジャム作りなどにも適する
- ・オーブン、グリルコンロやトースターにそのまま入れて使える。
IHにも対応（一部製品を除く）

おすすめの使い方紹介

発酵から焼くまでホーローひとつで、こね台不要の「ホーローパン®」!

ホーローパン®専門家、自家製天然酵母パンと魔法のホーローパン®教室：いちごきっちゃん主宰

藤田裕子先生 HP：<https://fujitahiroko.com/>



富士ホーローさんのいちご柄の既存商品「いちごきっちゃん」は私のオリジナル商品です。今回、いちご柄を使った商品を新たに製作されるということで、いちご好き目線でこだわりの「いちご愛」を熱くお伝えしました。新鮮ないちごのみずみずしさ、世代を問わず愛される、いちごの可愛らしさをぜひ表現して欲しいとお願いしました。

そして出来上がった「ストロベリーシリーズ」は、いちごの鮮やかな色味や立体感が見事に表現され、葉の部分には絶妙な凹凸加工も施され、いちご好きも納得の仕上がりです。心が躍ります!「Strawberry」の文字フォントとのバランスによりレトロモダンでおしゃれな雰囲気仕上がりになっているのもお気に入りのポイントです。

私はホーローのキッチンウェアを長年愛用しています。ホーローの魅力は見た目の美しさのみならず、実用性が高いことです。特に富士ホーローさんの保存容器は上質なホーロー素材に耐久性の高いエラストマー製の蓋が付き、便利です。

本格的な低温長時間発酵のパン作りも、ホーローを使うと楽チンです。ホーロー容器は、仕込み用ボウル、発酵容器、焼き型、食卓へそのまま使えます。前日仕込んで、朝焼くだけのふんわりホーローパン®作りをぜひ試してみてください。



ホーローパン®基本の作り方:

<https://youtu.be/CuxOwvBb-sk?feature=shared>



新製品ラインナップ「ストロベリーシリーズ」

* 価格は全て税別

- 8 cmマグカップ (商品寸法 120×90×80mm、満水容量 0.4L、製品重量 0.2kg) 定価 1,800 円
- 12 cmミルクパン (商品寸法 255×135×90mm、満水容量 0.8L、製品重量 0.4kg) 定価 2,700 円
- 1.6Lケトル (商品寸法 205×160×200mm、満水容量 1.6L、製品重量 0.77kg) 定価 4,500 円
- 角型ストックポット (商品寸法 185×145×115mm、満水容量 1.5L、製品重量 0.54kg) 定価 3,000 円
- 浅型角容器 S (商品寸法 145×95×50mm、満水容量 0.45L、製品重量 0.19kg) 定価 1,800 円
- 浅型角容器 M (商品寸法 175×115×55mm、満水容量 0.76L、製品重量 0.28kg) 定価 2,000 円
- 浅型角容器 L (商品寸法 200×160×60mm、満水容量 1.35L、製品重量 0.41kg) 定価 2,500 円
- 深型角容器 S (商品寸法 145×95×75mm、満水容量 0.7L、製品重量 0.25kg) 定価 2,000 円
- 深型角容器 M (商品寸法 175×115×75mm、満水容量 1.1L、製品重量 0.33kg) 定価 2,200 円
- 深型角容器 L (商品寸法 200×160×80mm、満水容量 1.95L、製品重量 0.48kg) 定価 2,600 円
- 14cm ミキシングボール (商品寸法 150×150×75mm、満水容量 0.8L、製品重量 0.26kg) 定価 1,800 円
- 18cm ミキシングボール (商品寸法 190×190×95mm、満水容量 1.8L、製品重量 0.42kg) 定価 2,200 円
- 22cm ミキシングボール (商品寸法 225×225×85mm、満水容量 2.6L、製品重量 0.56kg) 定価 2,500 円



担当者コメント

富士ホーロー株式会社(富士琺瑯工業株式会社の販売会社) 営業マーケティング部 担当：玉生（たまのう）

この度、いちごのベストシーズンに合わせてストロベリーシリーズを発売いたしました。今回のシリーズは、いちごのリアルさにとことんこだわりました、いちごの艶、みずみずしさ、香り高く食べごろに熟した感じ、ヘタ、小さい実に至るまで、陰影をつけて立体感のあるいちごに仕上げました。いちごのいい香りが漂ってくるような気がしませんか？

皆様がキッチンで美味しい料理やデザートを楽しそうに作っている時、プレゼントされた方が箱をあけられた時の顔を思い浮かべてデザインいたしました。表面がガラス質のホーローは色あせることなく、いちごの色、柄、光沢を末永く保ちます。耐久性に優れていますので長くご愛用いただけます。

ホーローの特長～土から生まれ環境にやさしい、IH に、ニオイがつきにくく、手入れがラクで衛生的～

ホーロー製品は金属素材の表面にガラス質を焼き付けて生成されます。ホーローの釉薬（ゆうやく、表面を覆うガラス質の部分）の主成分は大地の成分のひとつである珪石（けいせき）です。廃棄された場合でも自然に土に還ります。ペースに使われている鉄も同様に酸化鉄になって土に還ります。鉄とガラスの特性を活かしたホーロー製品は、ニオイや汚れがつきにくく、衛生的、かつ優れた熱効率は省エネに有効であり、丈夫で長持ちし、未永くご愛用いただける環境にやさしい製品です。

富士琺瑯工業の製品は、歴史の中で受け継がれた経験と知識、徹底した管理、また日本メーカー素材を使用することによる、安定した高品質を生み出し、機能と品質を支えています。

主な特長

- IH に使用できる（*一部製品を除く）

鉄素材なので、ガス火はもちろん IH 調理器でも効率良く加熱できる。

- ニオイがつきにくい

表面はガラス質なので、ニオイ移りの心配がない。

- 酸&塩に強い

酸と塩分に強いので、梅干、漬物、マリネなどの保存や、果実を煮込むジャムやトマト料理にも適する。

- 汚れが落ちやすい

表面が滑らかなガラス質なので、水や中性洗剤で洗うだけで 油汚れも落ち、清潔さが保てる。

- 非反応 & 衛生的

表面のガラス質は金属イオンが出ないので、食品と化学反応を起こさない。細菌の繁殖を防ぎ、衛生的。

- 保温性が良い

一度あたたまると冷めにくいので、煮込み料理に適する。

- 耐久性が良い

硬くて丈夫な鉄と、光沢のあるガラス釉薬から出来ています。そのため、年月を経ても色あせることがない。

- 熱に強い

釉薬は 800℃-850℃ の高温で焼付け。耐熱性に優れているのでオーブンにもそのまま入れられる。

<日本琺瑯（ホーロー）工業会認定マークについて>

富士琺瑯工業のホーロー製品は、日本琺瑯工業会の S マークを取得しています。S マークは琺瑯製品を安心・安全にお使いいただくために、日本琺瑯工業会が、日本規格協会が定めた「琺瑯 JIS」等に基づき、安全性と品質を重視して規格認定したマークです。



富士琺瑯工業株式会社について

富士ホーローグループ（富士ホーロー株式会社、SIAM FUJI WARE(1988)CO.,LTD.）を率いる国内最大級の琺瑯製造メーカー。1947 年の富士琺瑯工業株式会社設立以来、75 年余、家庭用キッチン用品の製造を中心に、建築資材、工業部品等、幅広く琺瑯製品の製造を手がけている。

自社製品はもとより、OEM 製品（アパレル、インテリア、食品、雑貨、時計等の各企業他多数）など、国内外 22 カ国以上で取引を行っている。生産拠点は、タイの Saim Fuji Ware Co. Ltd.、タイ工場および茨城県のつくば工場。

【会社概要】

社名：富士珙瑯工業株式会社

設立：昭和22年6月

資本金：100,000,000 円

代表取締役社長：兼平 実

事業内容：珙瑯製品の開発・製造

本社所在地：〒111-0052 東京都台東区柳橋 2-4-4

TEL：03-3851-7241 FAX：03-3861-7989

HP：www.fujihoro.co.jp



←写真左：タイ工場
写真右：つくば工場→



富士ホ-ロ-公式 X：https://twitter.com/fujihoro_japan

富士ホ-ロ-公式 Instagram：https://www.instagram.com/fujihoro_official/

富士ホ-ロ-公式通販サイト：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/fujihoro/>