

# F U J I H O R O

J A P A N

報道関係各位

2025年3月24日

【100年経っても色褪せない、サステナブルなホーロー素材のキッチンウェア】

鉄色（鉄緑・鉄黒）を施したホーロー・キッチンウェア

富士ホーロー「匠シリーズ」3月24日発売！

～セイコー プレザージュのダイヤル(文字盤)に採用された、特別な色彩の珐瑯～

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、富士珐瑯（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、鉄色 2 色（鉄緑・鉄黒）を施したホーロー・キッチンウェア、「匠（TAKUMI）シリーズ」を3月24日より発売いたします。鉄緑、鉄黒それぞれ 5 アイテム、全 10 アイテムのラインナップとなります。「匠シリーズ」公式サイト（<https://www.honeyware.co.jp/lineup/takumi.html>）



写真左より、20cm 両手鍋(鉄黒)調理イメージ、匠(TAKUMI)シリーズ全ラインナップ、匠ロゴ(\*注1)

匠（TAKUMI）シリーズは、セイコー プレザージュの珐瑯ダイヤル（文字盤）に用いられる当社製珐瑯（ほうろう）の、鉄色（てついろ）を施したキッチンウェアシリーズです。ホーロー独特の柔らかい光沢が生み出す温かみのある質感を持ち、見る角度により色が変わって見える、鉄色（鉄緑・鉄黒）の深い色合いが特長です。この鉄色は、「珐瑯一筋 50 年余り」の当社珐瑯（ほうろう）職人、横澤満（よこさわ みつる）によるもので、横澤はセイコーウオッチ(株)の腕時計、『セイコー プレザージュ クラフツマンシップシリーズ』の文字盤も手がけ、珐瑯職人としてセイコーウオッチ(株)からも高い評価をいただいています。

この鉄色のホーロー・キッチンウェアは、近年ご要望が増えている「シックなトーンのキッチンにマッチするキッチンウェア」として、さらにホーローの特長である、汚れつきにくく、ついても落としやすく、お手入が楽、また色褪せしにくく美しさが持続するキッチンウェアとして長くご利用いただくことができます。ラインナップは、ミルクパン、片手鍋、両手鍋、深鍋、ケトルの 5 アイテムで、この機会に改めて富士ホーローと渾身の匠シリーズをより多くの方に知っていただきたく、価格を最大限抑え、売れ筋 3 アイテムを 5,000 円にしました。まとめ買いやギフトに最適です。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します。

\*注1 「匠ロゴマーク」は、日本洋食器株式会社の登録商標です。

## ■ 匠（TAKUMI）シリーズ：

珙瑯の匠：当社珙瑯職人・横澤満による新色、鉄色を施した新シリーズ

### 3つの匠の技

#### ① 美しい深い色合いの鉄色を実現

鉄色とは、鉄のような色や、青みが深く濃い青緑色や赤みを帯びた黒色などを指す色名です。何度も調色と焼成を重ね、日本の工芸を彷彿とさせる深みのある鉄色を実現しました。

#### ② 新開発の「三又つまみ」（実用新案申請済：実願 2025-000415）でより握りやすく

一般的な鍋の蓋についているつまみとしては珍しくまたデザイン性の高い「三又つまみ」を採用しました。非常に難しい珙瑯用鋼板（鉄）の端面に釉薬をのせるという技をつまみ部分にも色付けを実現。また、調理中、滑りやすい手やミトンや布巾でも握りやすいよう、端面には凹凸を施し、グリップ力を高めました。この技術は実用新案申請済です。



#### ③ 選び抜いたアイテム・ラインナップ、持ち手には高級感のある木を採用

料理する際のサイズバランスを考えた品揃え。片手鍋、ケトルの持ち手の木は本体の鉄色に合わせた落ち着いた色のあるダークブラウンを採用し、高級感のある仕上がりを実現しました。



### <アイテム別の用途>

- 12 cmミルクパン： 少量の野菜の下ごしらえ、湯引きや油抜き用のお湯、ミルクの温めなどに
- 18 cm片手鍋： 和食で使う雪平鍋のように、炒め煮や具だくさんのお味噌汁などに
- 20 cm両手鍋： 煮る、炊く、茹でる、揚げるなど、少し浅めでさまざまなお料理に
- 22 cm深鍋： 煮込み料理、茹でる、スープ、出汁とり、大きめの野菜の料理に
- 2.3Lケトル： 湯沸かしに

■ 珙瑯職人について



横澤 満 (よこさわ みつる)

昭和 46 年 富士珙瑯工業株式会社入社。珙瑯一筋 50 余年、日本に数少ない珙瑯職人のひとり。

その卓越した技術は、セイコーウォッチ(株)からも「わずか 0.1mm 刻みの仕上がりを見抜く眼力を持つ匠」「細部に造り込まれるダイヤルに珙瑯を施すことができる、日本で数少ない職人である」と高く評価されている。

■ セイコーウォッチ株式会社の時計について

セイコー プレザージュ クラフツマンシップシリーズの珙瑯ダイヤルは、全て、当社珙瑯職人の横澤満の責任監修により製造されています。

● 鉄緑 : 「SARW059」



● 鉄黒 : 「SARX009」

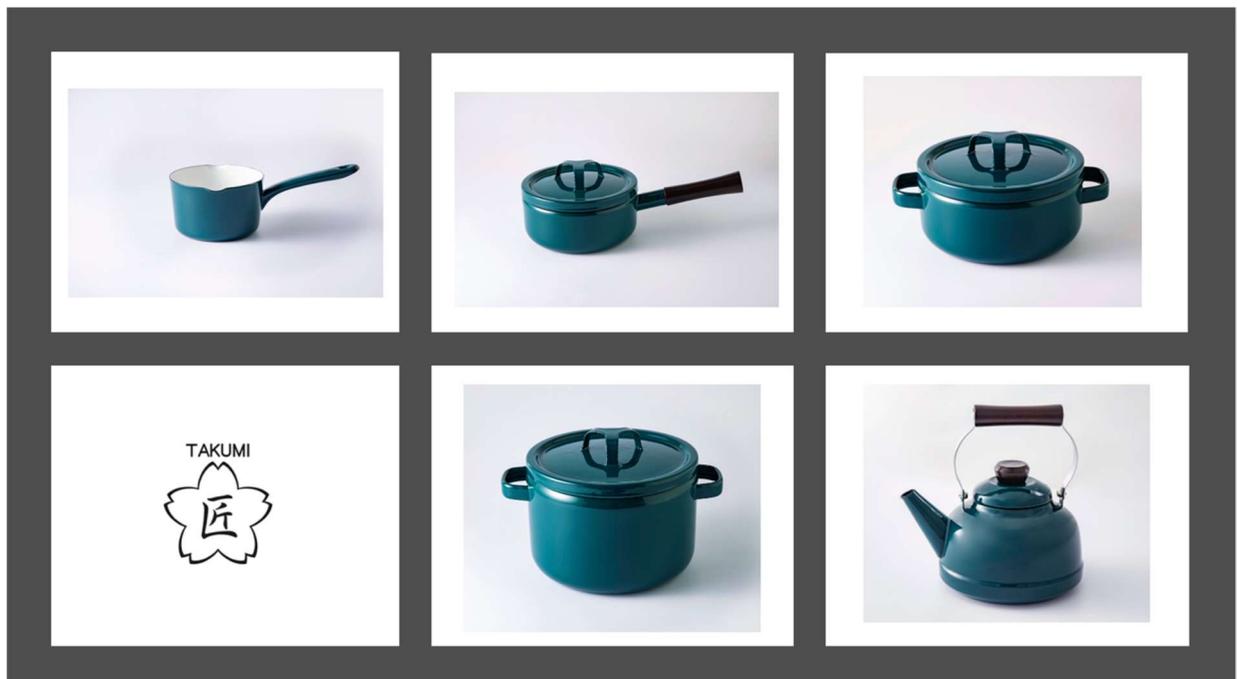


※販売終了

新製品ラインナップ「匠 (TAKUMI) シリーズ」(2 色各 5 アイテム)

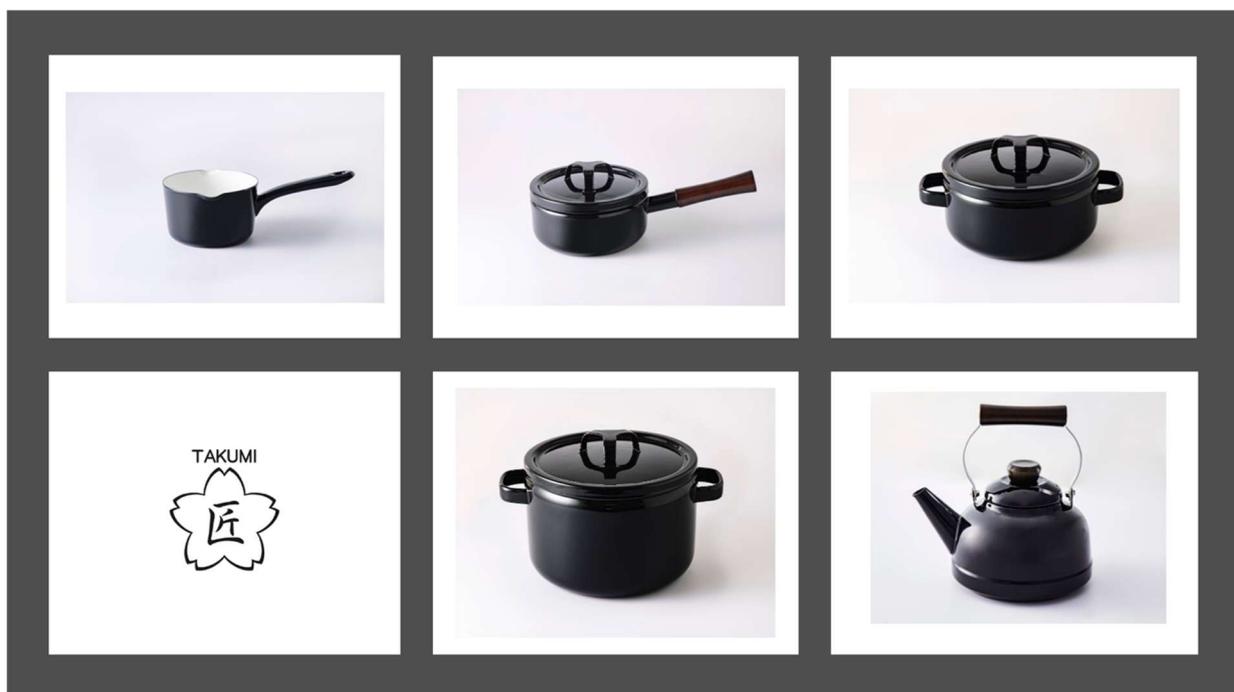
\* 価格は全て税別

- 12 cmミルクパン (商品寸法 255×135×90mm、満水容量 0.8L、製品重量 0.3kg) 定価 3,000 円
- 18 cm片手鍋 (商品寸法 355×185×125mm、満水容量 2.2L、製品重量 1.1kg) 定価 5,000 円
- 20 cm両手鍋 (商品寸法 270×205×130mm、満水容量 3.0L、製品重量 1.3kg) 定価 5,000 円
- 22 cm深鍋 (商品寸法 290×235×185mm、満水容量 5.6L、製品重量 1.76kg) 定価 6,000 円
- 2.3Lケトル (商品寸法 235×190×230mm、満水容量 2.3L、製品重量 0.98kg) 定価 5,000 円



匠(TAKUMI)シリーズ (鉄緑) 写真 上段左より、12cm ミルクパン、18cm 片手鍋、20cm 両手鍋  
下段左より、匠ロゴ(\*注1)、22cm 深鍋、2.3L ケトル

\*注1 「匠ロゴマーク」は、日本洋食器株式会社の登録商標です。



匠(TAKUMI)シリーズ（鉄黒） 写真 上段左より、12cm ミルクパン、18cm 片手鍋、20cm 両手鍋  
下段左より、匠ロゴ(\*注1)、22cm 深鍋、2.3L ケトル

## "瑛瑛職人" 富士ホーロー株式会社 横澤 満（よこさわ みつ）からのメッセージ

鉄色とは、本来は黒緑色と称し昭和時代の商店魚屋・八百屋・酒屋など、水や重い物を扱う商店主の帆前掛け（ほまえかけ）色で有ります。今は若者店主がファッションで店名を入れたりして使っていますね。

「鉄色」を器物にすると聞いた時は正直、不安はありましたが、伝統あるこの色をやることに価値はあると思い、私の知識と技術が役に立つならと思ひ引き受けました。社内でも「鉄色」ってこんな色なんだ、知らなかったという声もあり、「鉄色」を後世に残したいとも思いました。

鉄色の色出し（調色）については、鉄色を出そうと求めても顔料の組み合わせで明るい緑色になってしまったり、暗めにシフトすると鉄紺（黒緑色）になってしまったりして苦労しました。求める鉄色を試行錯誤して今の色合いを出すことがやっとできました。

この「匠」シリーズだけに言えることではないのですが、今回の鉄色の実現は、私一人の力でできたわけではなく、ここに至るまでには釉薬メーカーの技術者さんから多大な協力を得ました。

企画者、デザイナーの求める色と一致して器物に採用されお客様の元にお届けできることに今は安堵しております。

瑛瑛ならではの光沢と美しさ、そして、その光沢と美しさを何年、何十年と変わらずに保つ瑛瑛は素晴らしいと思っています。金属と違って素材に与える影響が少ないガラス質の表面は酸や塩に強く味が良くなるという特長もあります、ご家庭でのお料理で少しでもそれを感じていただき、瑛瑛の光沢と美しさも合わせてお楽しみいただければ嬉しいです。

私も、富士ホーローに入社して 50 年余り経ちますが、私のこの知識と技術を後世に受け継ぐことも大切な仕事と思っており、日々瑛瑛づくりに今も勤しんでいます。

\*注1 「匠ロゴマーク」は、日本洋食器株式会社の登録商標です。

## ホーローの特長～土から生まれ環境にやさしい、IH に、二オイがつきにくく、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、二オイや汚れが  
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。

- 二オイがつきにくい

表面はガラス質なので、二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 油污れも落ち、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。



\*注 1 「匠ロゴマーク」は、日本洋食器株式会社登録商標です。

# F U J I H O R O

J A P A N

## 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：富士琺瑯工業株式会社

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：琺瑯製品の開発・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](http://www.fujihoro.co.jp)



Sedex Member



←写真左：タイ工場  
写真右：つくば工場→



富士ホーロー公式 X：[https://twitter.com/fujihoro\\_japan](https://twitter.com/fujihoro_japan)

富士ホーロー公式 Instagram：[https://www.instagram.com/fujihoro\\_official/](https://www.instagram.com/fujihoro_official/)

富士ホーロー公式通販サイト：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/fujihoro/>