

E A T C O

EATCO イイトコ / 株式会社ヨシカワ

楽しく料理をつくる、そして食べる、テーマは「EAT+COOKING」。

キッチンからダイニングへ、ボーダレスに楽しさ、心地よさを演出してくれる道具を創りたい。そんな想いから生まれたEATCO。

国内でも有数の金属製品産地である新潟県の燕三条地域でつくる高品質なステンレス製のツールを中心に展開しています。

今回も株式会社ヨシカワの技術力の高さが光る、2アイテムを発売いたします。

アッシュコンセプトは、製品デザインを中心に総合的なデザインプロデュースを行なっています。

Hasam S tongs ハサム S / トング

やさしくはさめ、細かな取り分けも得意な卓上ミニトング。
持つ向きによってすくい上げたり、細かなものを取り分けたり。
先端が浮くので置く場所を気にせず手軽に扱えます。

- 卓上で取り扱いやすいコンパクトサイズ。大皿からの取り分けなどにも最適です。
- 持つ向きを変えることで「汁気の多いものをすくいあげるスプーン形状」と、「繊細につまみ上げるピンセット形状」を使い分けることができます。
- 花びらを思わせるフォルムで、食材をやさしくふんわりと取り分けます。
- 刃先がしっかりと合うので、細かなものや薄いものの取り分けも得意です。
- 新潟県・燕三条ならではの高い技術で、自然と手にフィットする感触を実現しました。
- 置いた時に先端が浮くので、衛生的。置く場所を気にせず手軽に扱えます。

価格 ¥1,500+税
サイズ 約W65×D24×H135mm
重料 約40g
材質 ステンレス
発売 2020年 7月20日
日本製



Toku egg beater トク / 玉子溶き

玉子を手際よくなめらかに溶く、専用スティック。
軽い力で卵白も細かく切れてなめらかに混ざり、
ギザ刃部分でカラザも取れます。

- 卵を美味しく食べるためにつくりあげた 至極の一品です。
- 混ぜるだけで自然とギザ刃部分にカラザがからみ、簡単に取り除けます。
- 先端と柄の適度な重量により、軽い力で混ぜやすくなっています。
- シンプルな形状で洗いやすく、清潔に保てます。

価格 ¥1,200+税
サイズ 約W25×D7×H180mm
重料 約18g
材質 18-8ステンレス
発売 2020年 8月5日
日本製



この資料に関するお問い合わせ先

For General / Media Relations

アッシュコンセプト デザインdiv. PRsec. 戸村夏佳 (tomura@h-concept.jp) / T:03-3862-8011 / F:03-3862-8055