

金属加工の職人が集う地「新潟県 燕三条」の多様性を表現 キッチンウェアブランド「enzo (エンゾウ)」新発売

「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、キッチンウェアブランド「enzo (エンゾウ)」を2019年10月15日より公式ECサイトにて先行発売予定です。店舗では11月1日より全国の中川政七商店40店舗で順次販売予定です。今回は、ブランドストーリーと商品特長をご紹介します。



●enzo (エンゾウ) ブランドストーリー

新潟・燕三条は、日本一のキッチン用品の産地であると同時に、工場の垣根を超え多素材多製法のものづくりを行う珍しい地域です。『enzo』は、60年以上にわたり工場と共にキッチン用品をご家庭に届けてきた私たちが、「もっと料理の楽しさを感じて欲しい」という思いから、調理法に応じて適した素材とカタチを追求したプロダクトです。燕三条の各工場の得意とする技術を掛け合わせることで、使い勝手の細やかなニーズに答える、多様性に満ちたラインナップを実現しました。永きに渡りものづくりの現場に接している私たちは『enzo』を通して、加工技術の大切さを提唱すると共に、人と人とが繋がるものづくりの輪を育み続けます。将来的には、燕三条、そして日本を代表する総合キッチンウェアブランドを目指します。

●特長

(1)ものづくりのリレー

燕三条は古くから、分業制でものづくりを進めてきました。enzoの製造も、1社だけで完結するということはありません。例えば鉄のフライパンは4社が関わりあっています。(1)ハンドルの木材加工、(2)金属ワイヤー曲げ、(3)ハンドルの木材と金属ワイヤー接合、(4)3と鉄フライパンの接合
このように本来はライバル同士にある工場が、それぞれの得意分野を生かし4社リレー形式で作り上げました。

(2)素材と製法の特徴が十分に活かされたデザイン

全国的にも珍しい多素材・多製法の地であり、工場の垣根を超え、独自の産業文化を築きました。鉄フライパンでは、唯一無二のハンドル形状と鉄フライパンの板厚を2mmにして、鉄の強みである「焼き」に特化しました。中華鍋は、軽量でも強度を高めるため、内外面に「槌目（つちめ）」という模様をつけ、加工硬化を生み出しました。ざるは網自体の強度を上げるため、一般的なざるより太目の0.5mm径のステンレス鋼線と、お米が落ちずに洗える丈夫な12メッシュを平織り式で丁寧に編み出しました。見た目も美しく、使用時に引っかからないようになっています。

(3)工場の臨場感を伝えるVRコンテンツ

製造現場の様子を体感できる6種のVRを用意しています。[こちら](#)で公開中です。

●詳細

ブランド名：enzo (エンゾウ)

ラインナップ：鉄フライパン4種、中華鍋3種、ざる3種、ボール3種 ※鍋やツールも予定

販売店舗：全国の中川政七商店40店舗、新宿高島屋など ※店頭在庫は店舗に直接お問い合わせください

販売ページ：<https://wahei.jp/enzo-ec.html>

ブランドサイト：<https://enzo-tsubamesanjo.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/enzo.tsubamesanjo/>



焼き料理にこだわった鉄フライパン



焼き調理実験から、本体は熱がムラなく均等に伝わりやすい厚みの鉄材料を用い「焼き調理」に特化した鉄フライパンです。焼きスペースが広がる様に底面を広くし、側面の立ち上がり角度にこだわり、ソースなどを流し込みやすい設計にしています。この形状を再現するには一般的なプレス加工機では作れないため、スピン加工にて細部まで仕上げています。鉄フライパンは強火でさっと調理できるため、肉の旨味を逃さずに香ばしく焼き上げることが可能です。特にステーキでお試しいただきたい逸品です。ハンドルは天然木（ブナ）とステンレスのフラットバーを組み合わせ、にぎりやすい形状にこだわった、本シリーズを代表する洗練されたデザインです。（フライパン4種）



IHにも使える快適中華鍋



シャキシャキのいため調理は火力が命、熱が伝わりやすく食材投入に対して温度下降の少ない鉄は適した素材の一つ。但し、鉄素材は重いのが当たり前の素材、女性でもあおり調理ができるように鉄でも軽くて扱いやすい中華鍋を目指しました。軽量化するために凸凹模様がついた金型で回転しながら成形しており、非常に難易度の高い職人技が詰まっています。熱源を選ばずお使い頂きたいため、底面形状も吟味しました。軽さを追求した薄い鉄素材は変形に弱くなりがちですが、表面に燕三条を物語る樋目(つちめ)模様を入れる事で加工硬化が生まれ強度上げているため変形にも強くした仕様となっています。（中華鍋3種）



一生モノを目指したざる



ざるの網目は密すぎると水切れが悪く、粗いと食材が漏れてしまいます。網自体の強度を上げるため一般的なざるより太目の0.5mm径のステンレス鋼線を使用しました。網はお米が落ちずに洗える12メッシュの網を使用し、平織式で丁寧に編み込んであります。ざるの製造工場と水を切る機能を保ちながら網自体の強度を追求し、つい叩きがちで変形しやすいフチ部の強度とデザインにこだわった、永くお使いいただける一生モノを目指したざるです。強度の高い網をしっかりと引っ張り、フチ部分に芯材と一緒にきっちりと巻き込むことで、全体の張りを出すとともにフチから網が抜けにくい構造で仕立ててあります。フチリングの止め方は段差のない特殊溶接で、見た目も美しく、ご使用の際、引っかからない設計で仕上げています。（ざる3種）



復刻した深めのステンレスボール



調理の様々なシーンで使われるボール。使い勝手の良い形の答えは製造工場にひっそりと眠っていた深めのステンレスボールでした。生産効率への流れから使われなくなっていた深めで膨らみのある形状です。適度な深さがかき混ぜるときに飛び散りにくく、安定感のある膨らみとフチ形状は、持ちやすくこねるときにしっかりと力を入れられる設計に仕上げています。サビに強くお手入れも簡単なSUS304（18-8ステンレス鋼）の0.8mm材を使用しています。深めの形状でも伸ばすことが可能なスピン加工という手法を用い、底面は厚くて重く、側面を薄く伸ばすことで全体を軽量化し、安定感のある設計で仕上げています。ざるとのスタッキングも抜群です。（ボール3種）