la base (ラバーゼ) シリーズより、ステンレス水切りかご (小) を新発売

「食文化創造企業」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 (新潟県燕市 代表取締役社長:和平吉弘)は、「メイドインジャパン、上質、基本の料理道具」がコンセプト の有元葉子さんディレクションのキッチンウエアブランド「la base(ラバーゼ)」より、新しくなった ステンレス水切りかご(小)を、2020年8月に発売致しました。今回は、商品の特徴をご紹介します。



ラバーゼは料理のモチベーションを高める、大切な要素のひとつが使いやすく美しい調理道具です。使う人の立場に立って考え抜かれた、基本的な台所用具を探し求めて、台所での経験から長年培ったアイディアを元に、世界に誇るステンレス製造技術を持つ「新潟県燕市」の職人たちと共に歩みを重ね、長い時間をかけて完成させました。使いやすさ、美しさ、耐久性、手入れのしやすさの全てを兼ね備えた台所道具です。

従来品のワイヤーの向きを変更し、コンパクトで大皿がストレスなくスッと入る水切りかごを作りました。これにより水切りかご(大)と同じように大皿の水切りもできるようになり、使い勝手がさらに良くなりました。

Before (写真左)

コンパクトで使い勝手の良い水切りかご(小)。「狭いキッチンでも、また少人数のご家族でもディナー皿 くらいの大きいお皿は使います。小さい水切りかごに大皿がスッと入ればいいのに。と多くの方が望んでいるはずです。そのためには、ワイヤーの向きを90度変えて欲しい」と、当初から望んでいた有元さん。 開発当初の技術では水切りかごの長編にワイヤーを張ると十分な強度が得られず短辺方向での商品化となりました。

After(写真右)

時を経て大皿が入るシンクインバスケット(写真中央)の商品開発が進む中、改めて大皿が入る小サイズ 水切りかごが作れると確信しワイヤーの向きを90度変えることができました。 直径23cm以上のお皿も入ります。小さくても大皿がストレスなくスッと入り、従来品よりも気持ちよく お使いいただけるようになりました。



Before (旧水切りかご)



シンクインバスケット



After (New 水切りかご)

改良点:ワイヤーの向きが90度変わりました。







・第二の水切りかごとして

すでに水切りかごやシンクインバスケットを所持しており、 もう一つ小さめの水切りかごがほしいと思う方が多いよう です。普段は一つで間に合う方も、家族が増えたときやお 客様を招いてホームパーティーを行う日にはもう一つある と重宝します。

・野菜の水切りにも

野菜の下ごしらえをするとき一時的に洗った野菜を水が切れる状態で置いておくところが必要になります。洗った野菜の一時的な置き場所としても第二の水切りかごがあるとスペースに余裕ができます。



商品スペック-



LB-101 ラバーゼ 水切りかご小3点セット 本体価格 ¥13,000+税

- ●材質/18-8ステンレス 付属ゴム足:シリコーンゴム 水切りトレー:18-8ステンレス
- ●セットな内容/水切りかご(小)・水切りトレー(小)・ポケット(小)各1
- ●商品サイズ/約358×322×142mm 重量/約1,814g
- ●JANコード/4903779-604096 入数/6
- ●原産国/日本



接地面にやさしく、すべりにくい ゴム足付きです。



LB-100 ラバーゼ ステンレス水切りかご (小) 本体価格 ¥6,000+税

- ●材質/18-8ステンレス
- 付属ゴム足:シリコーンゴ
- ●商品サイズ/約358×235×142mm 重量/約1,048g
- ●JANコード/4903779-603779 入数/4
- ●原産国/日本



接地面にやさしく、すべりにくい ゴム足付きです。

-以下のアイテムは今まで通り使えます-



LB-059 ラバーゼ ステンレスポケット (小) 本体価格 ¥3,000+税

- ●材質/18-8ステンレス
- ●商品サイズ/約303×95×61mm 重量/約160g
- ●JANコード/4903779-446971 入数/45
- ●原産国/日本



LB-059 ラバーゼ ステンレス水切りトレー(小) 本体価格 ¥4,000+税

- ●材質/18-8ステンレス
- ●商品サイズ/約320×300×23mm 重量/約505g
- ●JANコード/4903779-462504 入数/10
- ●原産国/日本

有元 葉子[料理研究家]

企画、編集の仕事に携わった後、暮らしの中から生まれたレシピやしつらえが評判を呼び、料理本を出版するようになる。今ではライフスタイルの提唱者としても支持が厚い。旅を愛し、バイタリティある好奇心で常にアンテナをはりめぐらせている。料理を楽しむだけでなく、暮らしにまつわるサイクル全ての面から食や住空間を考える姿勢は深く、審美眼は鋭い。著作本は100冊を超える。



la base (ラバーゼ) とはイタリア語で、基本、という意味。

ラバーゼは『メイドインジャパン、上質、基本の料理道具』がコンセプトのキッチンウェアブランドです。 ラバーゼシリーズは全てが日本製。その大半が世界有数の金属加工の集積地として知られる新潟県燕三条地区で 作られています。

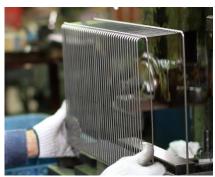
この地区は古くから金属加工の街として日本を支えてきた歴史があり、家族を中心とした町工場が多く点在しています。

それぞれが得意とする技をもって作り上げられる逸品たち。

「良いものをつくりたい」というこだわりをカタチにするために、燕三条地区の工場を巡り、 職人たちと出会い、打合せと試作を繰り返して、ラバーゼのひとつひとつの製品が生み出されました。







今回ご紹介の画像等や取材をご希望の場合は、どうぞお気軽にお申し付けくださいませ。

【お問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社 広報

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル6FB室

TEL: 03-3805-7534(広報専用ダイヤル) FAX: 03-5604-7476

Mail: press@wahei.co.jp