

調理台が汚れない！ ハンドルにくっつくremyのツールがもっと便利になって新登場

「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、従来品に寄せられたお客様の声を吸い上げて進化したremyの「キッチンツール」（監修：平野レミ）6アイテムを2020年11月より、店頭発売致します。



remyのツールが登場したのは2016年のこと。

調理中のお悩みである、**お玉の置き場に困る声**が多いことに気が付きました。

レミパンのハンドル部分にマグネットを付けることでお玉を一時置きした際に、お玉について食材で調理台を汚さず使用できるキッチンツールを開発しました。

「はかれるお玉」「しなるターナー」「こそげるへら」「つかめる菜箸」の4アイテムです。

ご愛用のお客様から数々のご要望を頂き、誕生から4年を経てより便利にお使いいただけるように改良され、新たに2アイテム「こそげるスプーン」と「つまめるトング」を追加いたしました。



▲こそげるスプーン



▲つまめるトング

《お客様の声から、共通した2つが進化しました！》

持ち手にフック用の穴

見せ収納ができるように、持ち手の先端にフック用の穴を採用しました（菜箸、トング以外）



従来品



改良品

食洗機に対応

食洗機に対応したことで、洗い物の負担を減らします。



ツールの特徴&商品サイズ①

●こそげるスプーン

炒めやすさと、ゴムベラとしての便利さを合わせ持つ機能性に長けたスプーンの登場です。
先端のシリコン素材により、八宝菜などの汁っけの多い料理も綺麗にこそげやすいシリコン素材です。



-特徴-

- ☑柄が短いので炒めやすい
- ☑ゴムベラとしての機能も合わせ持つ
- ☑汁っけの多い料理もすくいやすい
- ☑握りやすいシリコングリップ

サイズ 約75×25×265mm
重量 約70g
本体 ナイロン（ガラス繊維入） 耐熱温度210度
持ち手 シリコンゴム 耐熱温度280度
先端 シリコンゴム 耐熱温度280度
芯材 ステンレス鋼
原産国 日本
販売価格 ¥1,800

●つまめるトング

大きな食材をつかめるのはもちろんのこと、薄切り肉1枚や、パスタ1本も、指先感覚でつまめるトングです。



-特徴-

- ☑大きな食材もつかみやすい
- ☑先端は指先のようにつまめる
- ☑炒め物にも便利



サイズ 約110×40×240mm ベーコン1枚もつまめます
重量 約95g
本体 ナイロン（ガラス繊維入） 耐熱温度210度
金属部 ステンレス鋼
原産国 日本
販売価格 ¥1,800

●つかめる菜箸

-特徴-

- ☑従来品より耐熱温度20度UPで高温調理に最適
- ☑しっかりつかめるので食材を落とすにくい
- ☑先端に滑り止め加工
- ☑握りやすいシリコングリップ



サイズ 約16×8×300mm
重量 約45g
本体 PPS樹脂（ガラス繊維入） 耐熱温度230度
持ち手 シリコンゴム 耐熱温度280度
芯材 鉄
原産国 日本
販売価格 ¥1,600

●こそげるヘラ

-特徴-

- ☑炒めやすい
- ☑ゴムベラの機能も合わせ持つ
- ☑先端のシリコンにより、きれいにこそぎやすい
- ☑握りやすいシリコングリップ



サイズ 約75×25×300mm
重量 約75g
本体 ナイロン（ガラス繊維入） 耐熱温度210度
持ち手 シリコンゴム 耐熱温度280度
先端 シリコンゴム 耐熱温度280度
芯材 ステンレス鋼
原産国 日本
販売価格 ¥1,800

ツールの特徴&商品サイズ②

●はかれるお玉

-特徴-

- ☑計量カップとしても使えて機能性抜群
- ☑1杯100ml (1/2カップ)
- ☑50mlと大さじ1の目安も
- ☑握りやすいシリコングリップ

●目盛り部分拡大



サイズ	約95×65×285mm
重量	約70g
本体	ナイロン (ガラス繊維入) 耐熱温度210度
持ち手	シリコンゴム 耐熱温度280度
芯材	ステンレス鋼
原産国	日本
販売価格	¥1,600

●しなるターナー

-特徴-

- ☑しなるので返しやすい
- ☑フライパンと具材の間に入り込みやすい
- ☑薄く幅の広い食材も形を崩しにくい
- ☑握りやすいシリコングリップ



サイズ	約85×60×300mm
重量	約65g
本体	ナイロン 耐熱温度170度
持ち手	シリコンゴム 耐熱温度280度
芯材	ステンレス鋼
原産国	日本
販売価格	¥1,600

●remyとは？

「幸せはキッチンから」

「調理のストレスをなくし、笑顔に満ちたキッチンライフを。」

レミパンは、そんな想いで生まれたクックウェアです。快適調理をサポートするさまざまな機能は、発売から20年が経つ今なお、進化を続けています。remyの公式HPは[こちら](#)

●remy立ち上げにあたって

2014年、キッチンウェアブランド「remy」の立ち上げを機に新型レミパン・プロジェクトがスタート。「時代に合わせて、レミパンを発明し直そう」そんな想いを胸に、まず、綿密なユーザー調査を実施。従来モデルの好意点、課題点を徹底的に洗い出し、新型レミパンで実現すべき3つのポイントを抽出しました。「調理性能の向上」「耐久性の向上」「卓越した新機能」。そして、これらをより美しく製品に落とし込むため、オムロンの「けんおんくん」等を手がけるプロダクトデザイナー、柴田文江氏をチームに迎え入れました。

そして、レミパンの生みの親である料理愛好家の平野レミ、メーカーの和平フレイズ、3者が一丸となり、新型レミパンは生まれました。消費者目線を第一に考えて開発された商品特性は、第三者機関でも高く評価され、グッドデザイン賞、HCD ベストプラクティス賞、人間工学会グッドプラクティス賞など3つの賞を受賞。プロダクトとしての美しさのみならず、その利便性が科学的に証明されたのです。

●アイデア満載の関連グッズでレミパンシリーズはさらに便利に。



① レミパンプラス
2トーンカラーが特徴の24cmスタンダードサイズ。1台6役。これひとつでどんな料理もスピードクッキング。

② レミパンミニ
直径20cmのコンパクトサイズ。レミパンプラスの便利な機能はそのままに、小回りの効く利便性をプラス。

③ かさなるスチーマー
レミパンプラスに重なる大容量スチーマー。全面ふっ素コーティングにより、こびりつきにくくお手入れも簡単。

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社 広報

住所：〒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

■製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。