

平成 29 年 3 月 22 日

ホームパーティ向けキッチンツール Chico (チコ) シリーズ発売 ホットプレートにも最適

木製食器製造卸・販売の籐芸（本社桑名市、社長＝平田淳）はこのほど、ホームパーティ向けの木製ミニキッチンツール「Chico (チコ)」シリーズを開発、2017 年 3 月 27 日から全国の専門店・量販店で発売します。

Chico は「小さい＝ちっこい」からネーミングし、近年ブームとなっている卓上ホットプレートなどを利用したパーティに最適なキッチンツールを追求しました。弊社のターナー S サイズ製品と比べて、8 割ほどのサイズとなっています。木製ということもあり軽量で、鉄板や土鍋を傷つけず、アウトドアに持ち出してもかさばりません。可愛くおしゃれなデザインで女性やお子さまでも扱いやすくしています。鍋、手巻き寿司、バーベキュー、パンケーキなどでもご利用頂けます。

第一弾は、ターナー、スパチュラ、スプーンターナー、しゃもじ、の 4 種類。ただ小さく・軽量というだけでなく、ご飯をすくいやすい形状のしゃもじや、くぼみがあり汁物もすくえるターナーなど、それぞれひと工夫加えています。価格は各 850 円（税抜き）。初年度販売目標は 3 千万円です。

【商品ラインナップ (写真左から)】

<Chico しゃもじ>

先行販売していたクラフトしゃもじが名前を変えて Chico シリーズに仲間入りしました。人気の土鍋ごはんなど、卓上で使うには小さなしゃもじのほうが邪魔にならず、可愛く食卓を演出してくれます。土鍋の腹の部分に形状を合わせてあるので取りやすく、また手巻き寿司やちらし寿司などの桶でも、隅に残ったシャリまで取りやすいよう、先端の角を少し尖らせたこだわりのデザインです。

<Chico スプーンターナー>

当社オリジナルの真ん中にくぼみがあるターナーです。お料理をしっかりとすくうことができます。汁物や煮物、タレのある炒め物（麻婆豆腐やおでん、チャーハンなど）に大変便利です。

<Chico ターナー>

木べらのターナーです。返しがありますので、鉄板のお料理をうまく裏返すことができます。

<Chico スパチュラ>

お好み焼きや焼そばを料理するのに使うヘラです。金属ヘラが一般的ですが、木の素材ならではの、やさしく温かみのあるデザインです。

当社はインドネシアに自社工場を持っておりますので、企画から製造、品質管理、販売までを一貫体制で行うことが可能な木製食器専門メーカーとしては国内唯一の企業です。海外生産ながら低価格な量産品とは一線を画すジャパंकオリティの製品を量産品に近い価格で提供し、ご支持を頂いております。



Natural Wooden Tableware & Kitchenware

TOUGEI CO., LTD.

有限会社 籐 芸

【本件に関するお問い合わせ】

有限会社籐芸 〒511-0838 三重県桑名市和泉 555-1

電話：0594-23-2151 担当：営業企画部 平田（携帯 080-4960-4165）

<http://www.tougei.jp>