

飲食店のキッチンで最も使われている鍋・フライパンは？売れ筋ランキング トップ10を発表！

2015年5月15日

各位

株式会社シンクロ・フード
代表取締役 藤代真一

飲食店の料理道具・厨房機器のショッピングサイト「飲食店.COM 厨房・備品を探そう（運営：株式会社シンクロ・フード）」から、購入回数が多かった商品のランキングを発表いたします。今回は「鍋・フライパン」カテゴリにおける直近1年間の売れ筋トップ10をお届けいたします。

「飲食店.COM 厨房備品を探そう」 鍋・フライパンカテゴリ
URL: <http://www.inshokuten.com/kitchen/list/1-1-1/>

■飲食店に最も購入された鍋・フライパン トップ10

【第1位】

寸胴鍋アルミニウム(アルマイト加工) (目盛付)

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AZV63>



第1位にはアルミ製の寸胴鍋が輝きました。ステンレス製に比べて軽いため、重労働が多い飲食店では重宝される商品です。出汁やスープを取るのに適しており、日本料理店やラーメン店等で購入されています。

【第2位】

アルミDON矢床鍋

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AYT02>



第2位には、矢床（やっこ）鍋がランクイン。硬質アルミ使用のため軽くて丈夫、取っ手がないため収納の際に場所を取らない点もポイントです。日本料理店や居酒屋で人気となっています。

【第3位】

鉄黒皮厚板フライパン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHL20>



第3位は強火で調理するのに最適な鉄フライパンです。使い込めば使い込むほど馴染んでくるので一生ものではないでしょうか。電磁調理器にも対応しています。

【第4位】

鉄 厚板揚げ鍋

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AAG09>



第4位には本職用の揚げ鍋がランクイン。重量のあるタイプなので、油の温度が下がりにくく、からっとおいしいフライや天ぷらが揚げられます。

【第5位】

片手浅型鍋アルミニウム(アルマイト加工) (目盛付)

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AKT83>



第5位は食材によって侵食されることのないアルマイト加工の鍋です。傷がつきにくくお手入れが簡単なのも魅力です。

【第6位】

アルミDONフライパン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHL24>



第6位は鉄やステンレスに比べ熱伝導が良いアルミフライパンとなりました。オリーブオイルと水分を混ぜ合わせる乳化作業に適しているので、イタリア料理店やバルで購入されているようです。

【第7位】

キャスト フライパン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHLW6>



続いて7位にもアルミ製のフライパンがランクイン。こちらの商品は全面を均一に加熱することができる「特厚底」が特徴となっています。こちらもバルや洋風居酒屋で人気となっています。

【第8位】

半寸胴鍋 アルミニウム(アルマイト加工) (目盛付)

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHV62>



第8位は、1位のアルミ寸胴鍋のハーフタイプがランクイン。こちらはパスタを茹でるのに丁度良いサイズ感のためか、イタリア料理店で人気となっています。

【第9位】

テフロンセレクトフライパン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHLP5>



第9位には家庭でもスタンダードな存在であるテフロン加工のフライパンがランクインしました。プロも納得の使い勝手ということでしょうか。

【第10位】

キャスト ノンスティックフライパン

<http://www.inshokuten.com/kitchen/pg/AHLW7>



第10位にはアルミにフッ素加工を施した業務用フライパンがランクインしました。8cm～36cmまでの7種類とサイズバリエーションも豊富です。

※ランキングは、「飲食店.COM 厨房・備品を探そう」で注文のあったデータを元に集計しています。（集計期間：2014年5月1日～2015年4月30日）

■プロ御用達の品がトップ3に。一方で樹脂加工フライパンも人気。

トップ3には寸胴鍋、矢床鍋、鉄黒皮厚板フライパンといったプロ御用達の商品がランクインしました。6、7位にランクインしたアルミ製フライパンや8位の半寸胴鍋はイタリア料理店で人気という傾向も面白いですね。

一方で9、10位には家庭の定番でもある樹脂加工のフライパンがランクインし、プロも納得の使い勝手ということがわかります。

■飲食店.COM厨房備品を探そうについて

「飲食店.COM 厨房備品を探そう (<http://www.inshokuten.com/kitchen/>)」では、上記の料理道具をはじめ、12万点以上（※2015年5月15日時点で128,995点）のプロ用の料理道具や厨房機器を卸価格で販売しています。飲食店で必要な料理道具や厨房機器が揃います。

ウェブ上から購入はもちろん、見積りを取ることもできます。

■株式会社シンクロ・フードについて

“食の世界をつなぐ”

シンクロ・フードでは、インターネットの力を最大限に活用し、飲食店と食に関わる多様な方々を融合（シンクロ）させ、一体となって新たな付加価値を創造し、関わる皆様すべてにWin-Winの関係を提供していけるような事業展開を目指しています。

【本社】 東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

【代表者】 代表取締役 藤代真一

【事業概要】 当社HP (<http://www.synchro-food.co.jp/>)

【運営サイト】

飲食店の出店・開業支援サイト「飲食店.COM」 (<http://www.inshokuten.com/>)

飲食業界専門の求人サイト「求人@飲食店.COM」 (<http://job.inshokuten.com/>)

飲食店のニューオープン情報サイト「飲食店PR.COM」 (<http://www.inshokutenpr.com/>)

居抜き店舗の買取査定サイト「居抜き情報.COM」 (<http://www.inuki-info.com/>)

店舗デザインのポータルサイト「店舗デザイン.COM」 (<http://www.tenpodesign.com/>)

本件に関するお問い合わせは、下記にお願いいたします。

株式会社シンクロ・フード PR広報部

住所：東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 恵比寿サウスワン7階

TEL：03-5768-9522 Mail：support@synchro-food.co.jp
