

肌寒い季節はもちろん、日常使いにもおすすめのカラー展開 日本産にこだわった鍋グッズに2022年秋冬新作が登場

～KEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて11月3日（木）より発売～
<https://www.keyuca.com>

「ものづくり」にこだわり、衣食住に関わるオリジナル商品を自社店舗で販売しているKEYUCA（社名：河淳株式会社 所在地：東京都中央区、代表：河崎淳三郎）は、日本産で食卓を色鮮やかにコーディネートする「スタイル土鍋」、「スタイルとんすい」「スタイルれんげ」の秋冬新色を2022年11月3日（木）よりKEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて販売します。



肌寒い季節になり、おうちで土鍋を使った料理を作る方も増えているのではないのでしょうか。KEYUCAの定番アイテム「スタイル土鍋」は、一人ひとりの暮らしに合わせてコーディネートしやすいやさしい色味が好評をいただいています。

また、KEYUCAでは「届けたい、日本のうつわ」というコンセプトのもと、国内産地でつくる食器づくりに力を入れており、現在全国11ヵ所の産地と手を組み、各地のうつわを展開しています。産地開発にあたっては「産地を訪ねる、生産者と対話する、うつわへの思いを伝える」の3つのこだわりを大切にしています。

今回、各陶磁器産地の魅力を伝えるべく、三重県四日市市で生産しているモダンな形とやさしい色味が好評の定番アイテム「スタイル土鍋」と、セットで使える美濃焼の「スタイルとんすい」「スタイルれんげ」から新色が登場。今年は、土鍋を囲む食器やカトラリーと相性のいい色味のアイテムで食卓をおしゃれにコーディネートしていただけるよう、定番のホワイトに加えて「スタイル土鍋」7号サイズではブルーグレー、8号サイズではベージュの新色を開発しました。美濃焼の「スタイルとんすい」「スタイルれんげ」は、土鍋と同じく定番のホワイトに加えてブルーグレー、ベージュの2色を新たに展開します。

生活になじみやすい色合いのため、肌寒い季節の鍋料理はもちろん、季節や料理の和洋を問わずお使いいただけます。これからの季節に大活躍のKEYUCAの鍋グッズでおうちごはんを彩ってみてはいかがでしょうか。

「産地を訪ねる、生産者と対話する、うつわへの思いを伝える」KEYUCAの3つのこだわり

日々の食卓を支える定番の食器をお届けする「いつものうつわ」、日本の四季や季節の食材を楽しむためにさまざまな色やかたちの食器をお届けする「旬のうつわ」、全国各地の窯元を訪ね、その窯元でしか生み出せないこだわりの食器をお届けする「旅するうつわ」というコンセプトを元にうつわを展開しています。

KEYUCA

KEYUCAの鍋関連アイテムとの相性も抜群！コーディネートで揃えたいくなるカラーデザイン



KEYUCAでは、土鍋を始め、とんすいやれんげ、取り皿やミトンなど鍋料理に合わせてお使いいただける食器やカトラリーを展開しています。食卓になじむカラー展開でバリエーションも豊富なため、和洋を問わず食材やお好みに合わせてコーディネートいただけます。デザインや機能性はもちろん、産地にこだわったKEYUCAのうつわやカトラリーで今年の鍋料理を楽しみませんか。

「2022年秋冬新作鍋グッズ」商品概要



和洋を問わず使いやすいKEYUCA定番の土鍋のかたち

毎年好評の定番アイテム「スタイル 土鍋」は、三重県四日市の窯でも広く愛される定番の形状を採用しています。昔ながらの丸底と丸みのあるフタではなく、平らな底と少し丸みを抑えたシンプルなフタにすることで、和洋を問わずさまざまなシーンでお使いいただけるデザインに仕上げました。別売りのステンレスプレートをご利用いただくと、IHにも対応可能です。平らな面が広い分、食材が均等に並ぶので、煮込み料理を調理するのにもおすすめです。

食卓を彩り、カトラリーとも合わせやすいKEYUCAオリジナルカラー

食材の色が映えるホワイトは、食器をモノトーンでそろえているご家庭はもちろん、合わせるカラーを選ばないため、どんな食材・食卓にもなじみやすいおすすめの商品です。合わせてお使いいただきたい取皿のとんすいとれんげは、少し黄味がある色味で温かみのある風合いにしました。

新色のブルーグレーは、ダークトーンなテーブルなどシックなおうちのインテリアにも合うカラーです。定番の黒や茶色ではなく、少し濁ったブルーが個性的で、食卓を華やかにします。料理の色味の邪魔をしないように、土鍋の内側はホワイトを採用。とんすいとれんげは、土鍋と比較して青みを抑えることで使いやすいデザインに仕上げました。

ベージュは、食器では定番ですが土鍋では珍しいカラーです。ナチュラルな風合いの食器とも相性がよく、どんなご家庭にもおすすめです。ブルーグレー同様、内側をホワイトにすることで、料理を選ばないデザインに仕上げました。とんすいとれんげは、鍋より淡い色味なので日常使いの食器としてもおすすめです。

KEYUCA

「2022年秋冬新作鍋グッズ」商品概要



商品名：スタイル土鍋7号

価格：¥4,990（税込¥5,489）

発売日：2022年11月3日（木）

カラー：ホワイト/ブルーグレー

サイズ：W27×D22.5×H12.5cm



満水容量：1.85L

適正容量：約1.0L

生産国：日本（萬古焼）三重県四日市



商品名：スタイル土鍋8号

価格：¥5,990（税込¥6,589）

発売日：2022年11月3日（木）

カラー：ホワイト/ベージュ

サイズ：W29×D25.5×H14cm



満水容量：2.3L

適正容量：約1.8L

生産国：日本（萬古焼）三重県四日市

※耐熱陶器製

※電子レンジ使用可○（別売のステンレスプレートは必ず外してください。）

※食器洗浄機使用不可×

※オープン使用可○（別売のステンレスプレートは必ず外してください。）

※直火使用可○

※IH（別売りのスタイル ステンレスプレート使用で）使用可○



商品名：スタイル ステンレスプレート

価格：¥1,490（税込¥1,639）

発売日：2022年11月3日（木）

サイズ：Φ150（厚み0.8mm）

材質：18-8ステンレス鋼

スタイルシリーズ専用のIH対応のステンレスプレート

KEYUCA

「2022年秋冬新作鍋グッズ」商品概要



商品名：スタイルとんすい

価格：¥690（税込¥759）

発売日：2022年11月3日（木）

カラー：ホワイト/ブルーグレー/ベージュ

サイズ：W14.5×D12.5×H5.4cm

満水容量：240ml

適正容量：130ml

生産国：日本（美濃焼）

- ※磁器製
- ※電子レンジ使用可○
- ※食器洗浄機使用可○
- ※オープン使用不可X
- ※直火使用不可X
- ※ホワイトのみ「スタイルクラシカシリーズ」となります。

シンプルなデザインとカラーがお使いいただきやすい美濃焼のとんすいです。KEYUCAの鍋グッズとコーディネートできる同系色で、食べものの色味を邪魔しない、優しい色合いに仕上げました。鍋の取り皿としても普段の食卓のアイテムとしても使いやすいちょうど良いサイズ感となっており、ほどよい深さで副菜などの食材を盛りつけやすい形状と風合いです。



商品名：スタイルれんげ

価格：¥390（税込¥429）

発売日：2022年11月3日（木）

カラー：ホワイト/ブルーグレー/ベージュ

サイズ：W15.5×D4.5×H3.3cm

生産国：日本（美濃焼）

- ※磁器製
- ※電子レンジ使用可○
- ※食器洗浄機使用可○
- ※オープン使用不可X
- ※直火使用不可X
- ※ホワイトのみ「スタイルクラシカシリーズ」となります。

シンプルなデザインとカラーがお使いいただきやすい美濃焼のれんげです。鍋や麺類のメニューのカトラリーとしてもご利用いただける落ち着いたカラーのため、和洋中を問わず、いろんなシーンでお使いいただけるアイテムです。

KEYUCA

「2022年秋冬新作鍋グッズ」と合わせて使いたいKEYUCAの関連グッズ

商品名：ミトンにもなるポケット付き鍋敷き



値段 : ¥540 (税込¥594)
カラー : チャコールグレー、ライトグレー、ブラウン
サイズ : W17×D17cm
材質 : 生地=綿、麻/中芯=ポリエステル、綿
/滑り止め=合成ゴム (耐熱温度200°C)

あつあつの料理のお供にぴったりな、耐熱ゴムの滑り止めがついた鍋敷き。片手が入るポケットがついているので、鍋のフタやフライパンの柄をサツとつかむときに便利な、ちょっと使いのミトンとしても使えます。フックにかけて収納できるループ付きです。

商品名：抗菌食洗取り箸



値段 : ¥590 (税込¥649)
カラー : ホワイト、ブラウン、グレー
サイズ : 27cm
材質 : 天然木
表面処理: ポリエステルウレタン塗装 (抗菌剤入り)
※食器洗い乾燥機使用可○

器になじむシンプルな取り箸で、食卓で取り分けるのに便利です。銀系無機抗菌剤「ゼオミック®」を表面塗料に配合し、銀イオンの力で、細菌に優れた抗菌効果を発揮します。箸先は滑り止め加工を施していて、鍋などでも重宝するアイテムです。

商品名：アルミ底広IH両手鍋 22cm



<アルミ底広IH両手鍋 22cm>
値段 : ¥2,990 (税込¥3,289)
カラー: シェルピンク
サイズ: 22cm、鍋高=8cm、満水容量=2.8L
材質 : 本体=アルミニウム合金/底面=ステンレス鋼(総板厚=2.8mm)
/内面=ふっ素樹脂加工/外面=焼付塗装/蓋=強化ガラス

<アルミ底広IH両手鍋 26cm>

値段 : ¥3,490 (税込¥3,839)
カラー: ラベンダー
サイズ: 26cm、鍋高=8.5cm、満水容量=4.1L
材質 : 本体=アルミニウム合金/底面=ステンレス鋼(総板厚=2.8mm)
/内面=ふっ素樹脂加工/外面=焼付塗装/蓋=強化ガラス

商品名：アルミ底広IH両手鍋 26cm



中が見えるガラス蓋付きがうれしい、軽くて使いやすいアルミ卓上鍋。フラットでシンプルな形状のため、使わないときの収納もしやすいのがポイントです。内面はふっ素樹脂加工のため簡単にお手入れすることができます。日常使いにもうれしい手になじむシリコン塗装のツマミや取り外し可能なシリコン製ハンドルカバーが使いやすさのポイントです。
※IH・ガス火対応

KEYUCA

「2022年秋冬新作鍋グッズ」と合わせて使いたいKEYUCAの関連グッズ

商品名：豆皿 各種



値段：¥390（税込¥429）

材質：磁器

生産国：日本（美濃焼）

さまざまな形状と釉薬が楽しめるラインアップで食卓を色鮮やかにコーディネートできる豆皿です。KEYUCAでは、ハナやダイヤ、ヨツバ等の美濃焼の豆皿を12種類展開しています。食器としてはもちろんのこと、アクセサリなどの小物置きにもおすすめな可愛いサイズになっています。お気に入りの1枚を見つけてみませんか。

※電子レンジ使用可○

※食器洗い乾燥機使用可○

KEYUCA

ブランド概要

KEYUCA (ケユカ) とは

カーテン、家具、キッチン雑貨、食器、バス用品、服飾雑貨などケユカでしか手に入れることができない、オリジナルデザインの商品を、『Simple & Naturalに暮らす。』をテーマに取り扱うライフスタイルショップです。東京都内の17店舗を中心に、65店舗以上を展開しています。

URL : <https://www.keyuca.com>
Instagram : @keyuca_design
https://www.instagram.com/keyuca_design/



ちょうど良いをつくる

KEYUCAはものづくりのブランドです。
ただ、ものだけをつくるわけではありません。
ひとりひとりが心地よさを感じる「ちょうど良いをつくる」を届けます。

デザインが素敵だと思えたり、使いやすいと実感できたり、
手頃に手に入れられたり、自分らしくいられたり。
そんな心地よさを感じることは、幸せなことだと考えています。

私たちは、ものづくりを通じて、お客様の日常に寄り添い、
これからもひとりひとりの「ちょうど良いをつくる」を探求し、届けていきます。

会社概要

会社名 : 河淳株式会社
代表者 : 河崎淳三郎
所在地 : 東京都中央区日本橋浜町3-15-1
設立 : 昭和49年9月3日 (1974年)
事業内容 : 流通事業、ハードウェア事業、パブリック事業、
ホテル事業、メディカル事業、ThreeS事業、
ケユカ事業、海外事業
URL : <https://www.kawajun.co.jp>



<お客様からの問い合わせ先はこちら>

ケユカ マロニエゲート銀座店
住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート銀座1 3F
電話 : 03-5159-2191
営業時間 : 11:00~21:00
アクセス : JR山手線・京浜東北線 有楽町駅より徒歩4分
地下鉄有楽町線 銀座一丁目駅 4番出口より徒歩2分
地下鉄丸の内線・銀座線・日比谷線 銀座駅 C8出口より徒歩3分