

## 発売から2週間で欠品の大人気アイテムが再販開始！ 簡単・時短・楽ちんを叶えて毎日の料理を楽しく ファミリーサイズで使いやすい「竹せいろ2段24cm」

～KEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて販売中～

<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、発売から2週間で欠品した大人気アイテム「竹せいろ2段24cm」の再販をKEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて開始いたしました。昨年販売した「杉せいろ2段ステンレス鍋セット15cm」からファミリーサイズにアップデートした「竹せいろ2段24cm」が毎日の料理や食事を彩ります。



KEYUCAでは、ひとりひとりの「ちょうど良いをつくる」をコンセプトに、日常の生活の中で感じる「あったらいいな」を実現したいという想いから、使いやすさと機能性に注目したキッチンアイテムを展開しています。

近年、物価高やアフターコロナによって、時間やお金の使い方に大きな変化が起こっておりますが、誰でも簡単にヘルシーな料理を短時間でつくることができるという点から、せいろへの注目度が上がっています。せいろは様々な種類の食材を一気に蒸せるため、栄養バランスを整えることができる点や、ほったらかしでもクオリティの高い料理ができ、タイパが良いといった点から主婦や若い女性の間で話題になっています。

実際に、KEYUCAでも販売から2週間で欠品となるほど人気のアイテムで、多くの人にお使いいただいております。

「竹せいろ24cm」は、KEYUCAが2018年の11月より販売している「杉せいろ2段ステンレス鍋セット15cm」が月900個以上の売れ行きで好評だったこともあり、そこからファミリーサイズにアップデート。家族でも楽しめるよう少し大きめの設計になっていますが、別売りのせいろ受け台27cmを使うと家庭でよく使われている26～27cmのフライパンにもピッタリなので、新たに鍋を買う必要もありません。

また、せいろがうつわ代わりになり、出来上がり次第そのまま食卓に出すこともできるので、無駄な洗い物を減らすことができます。2段設計なので、1つのコンロで主食とおかずを一気につくれるのもうれしいポイントです。

ファミリーサイズになって、さらに使い勝手がアップデートされた「竹せいろ2段24cm」で賢く時短しながら、料理と食事をお楽しみください。

# KEYUCA

## せいろの魅力

### 簡単な準備だけですぐ作れる

食材を詰めたせいろを乗せれば、お湯を沸かしてすぐに調理が開始できるのがせいろの魅力。時間がない朝や、疲れて帰ってきた仕事終わりでもパパッと作れるので、忙しい現代人の味方です。



### ほったらかしにしても、一度で一気においしい料理がつくれる

KEYUCAのせいろは2段設計になっているので、一気に様々な食材を調理できます。蒸気でゆっくり熱を加えるので、同時調理してもおいしく仕上げることができるのがポイントです。また焦げたりもしないので、失敗しにくく手軽に挑戦できます。



### あたたかみのあるデザインで、いつもの食卓をアップデート

あたたかみがあり、かわいらしい見た目をしていることもせいろの魅力の一つ。食卓に出せばいつもの食卓が一気に華やかに。調理した後に、そのままお皿として使うこともできるので、洗い物も減り一石二鳥です。



# KEYUCA

## 商品概要

商品名：竹せいろ2段24cm

価格：¥2,690（税込¥2,959）

材質：竹

サイズ：W24.3×D24.3×H17.5cm

身（1段あたり）=W24.3×D24.3×5.6cm／深さ4.2cm

蓋=W24.3×D24.3×5.3cm

重量=約760g（身1段あたり=約290g、フタ=約180g）

商品URL：<https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=4402053&cat=001001002>



## お手入れ方法

使用後は洗剤での洗浄は不要です。また、お肉や色の濃い野菜を蒸す際は、蒸し布や晒を使いましょう。せいろが汚れてしまうのを防ぐことができ、長くきれいに使うことができます。水洗いを行った後に、しっかりと乾燥させましょう。竹の中には水分が残りがちなので、しっかりと乾燥させた後も風通しの良いところに保管するのがポイントです。



洗剤不要で水洗いのみ



しっかりと乾かす



風通しの良い場所で保管

## せいろの使い方

<https://youtu.be/NLGMPx1FsoM>



# KEYUCA

## 商品概要

商品名 : 杉せいろ2段 ステンレス鍋 セット 15cm  
価格 : ¥4,490(税込 ¥4,939)  
材質 : せいろ=杉、竹、桜皮、籐/鍋=ステンレス (SUS430)  
サイズ : せいろ (2段+ふた) =約W15.4×D15.4×H16cm  
ステンレス鍋=W24.8×D17×H8.8cm (取っ手含むとH12cm)  
全てをセットした高さ=約23cm



商品URL : <https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=4402011&cat=001001001>

コンパクトでありながら、2段重ねれば一気に2人分の料理ができるちょうどいいサイズ感となっています。IH対応のステンレス鍋が付いてくるので、すぐに使えるのも嬉しいポイント。

商品名 : せいろ用受け台27cm  
価格 : ¥2,500(税込 ¥2,750)  
材質 : アルミニウム合金  
サイズ : W28.8×D28.8×H1.3cm  
(鍋の縁や取手の形状によっては、対応できない場合もあります)



商品URL : <https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=3501425>

受け台を使用することで、せいろを安定しておくことができます。今回発売する竹せいろ24cmにぴったりのサイズ感です。

商品名 : 好きな長さに切って使える晒 1m  
価格 : ¥590(税込 ¥649)  
材質 : 綿100%  
サイズ : W34×D100cm



商品URL : <https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=4801291&cat=001001011>

自分の好きな大きさにカットして使うことができるので、用途やせいろのサイズに合わせてお使いいただけます。丈夫でほつれにくいのもポイント。吸水性が高いのでせいろに使った際も食材がびちゃびちゃにならず、おいしく仕上げてくれます。

商品名 : せいろの蒸し布 2枚セット  
価格 : ¥490(税込 ¥539)  
材質 : 綿100%  
サイズ : 約30×30cm



商品URL : <https://www.keyuca.com/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=4801018&cat=001001011>

蒸気の通りが良いメッシュ仕様で、食材もくっつきにくい仕様になっています。2段のせいろでも使えるよう、2枚セットで販売しています。

# 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19店舗を中心に、95店舗以上を展開しています。

お客様にとっての「ちょうど良いをつくる」ブランドとして、ものづくりを通して、日々の暮らしを心地よいものにしていきます。

URL : <https://www.keyuca.com>  
Instagram : @keyuca\_design  
[https://www.instagram.com/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 : リテールソリューション事業、  
グローバルハードウェア事業、  
パブリックファニチャーインターナショナル事業、  
メディカル事業、ホテル事業、ThreeS事業、  
ケユカ事業、海外事業  
URL : <https://www.kawajun.co.jp>

