

使うだけで、食卓の味がワンランクアップ。  
日常に寄り添うKEYUCAが開発、お手入れしながらずっと使える  
日本製の「極厚アルミ 梃目ゆきひら鍋」が登場

～KEYUCA全国の店舗、オンラインストアにて2022年7月30日（土）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、極厚アルミ素材を使用したプロ仕様の「極厚アルミ 梃目ゆきひら鍋」を2022年7月30日（土）より販売いたします。



コロナ禍で家で過ごす時間が増えたことをきっかけに、以前よりも習慣的に自炊をするようになった人も多いのではないのでしょうか。そんな中、最近は食材の価格高騰を受け、お家での食費をなるべく抑えられるよう食材の冷凍保存を活用したり、なるべく安い食材を選んだり、節約に気を使ってなかなか料理自体を楽しめていない人も多いはず。KEYUCAは、より多くの人に「お家での料理がもっと楽しく・美味しくなる体験」を提供したいという思いから、使うだけで料理の味がワンランクアップする「ゆきひら鍋」をプロ用の鍋を手掛ける国産メーカーと一緒に製造・開発しました。

3mmの極厚アルミで作られた「ゆきひら鍋」は、熱ムラが少なく、和食の定番である煮物から、洋風のトマト煮込みやロールキャベツなど、様々な料理がより美味しく仕上がる設計に。料理が得意な人はもちろん、料理が上手になりたい人や苦手な人にもおすすめです。

さらに、焦げや汚れは金たわしで洗えるため、お手入れも比較的簡単。ハンドルも買い替え可能で、お手入れすればずっと使える高品質な鍋に仕上げました。一度買ったら長く使い続けられるため、環境にも配慮できる便利なアイテムです。ぜひ、一家にひとつKEYUCAの「極厚アルミ 梃目ゆきひら鍋」をご用意してみたいはいかがでしょうか？

# KEYUCA

「KEYUCA」ならではの、日常に溶け込むデザイン性



「ゆきひら鍋」というと“和”のイメージが強いですが、今回開発した「極厚アルミ槌目ゆきひら鍋」は、和洋中どんな料理にも使える出番の多いアイテムになることを考え、KEYUCAならではのより日常に溶け込むデザインに仕上げました。取手には高級なウォールナットの木材を使用し、KEYUCAの他調理器具とも揃えてお使いいただけます。

## 「極厚アルミ槌目ゆきひら鍋」商品概要



**商品名**：極厚アルミ槌目ゆきひら鍋 18（日本製）

価格：¥7,900（税込¥8,690）

発売日：2022年7月30日（土）

サイズ：W20.5cm×D38.5cm×H13.5cm  
（ハンドル・注ぎ口含む）

満水容量：1.2L

重量：約450g

※IH非対応（ガス火専用）



**商品名**：極厚アルミ槌目ゆきひら鍋 21（日本製）

価格：¥8,900（税込¥9,790）

発売日：2022年7月30日（土）

サイズ：W24cm×D43.5cm×H12cm  
（ハンドル・注ぎ口含む）

満水容量：2.1L

重量：約620g

※IH非対応（ガス火専用）

## 使うだけで料理が美味しくなる、プロ仕様の鍋

極厚の3mmアルミを使用するゆきひら鍋は、蓄熱がよく熱ムラが少ないため、使うだけで料理が美味しく仕上がる設計になっています。また「煮込む」「茹でる」といった調理方法に適しており、和洋中どんなジャンルの料理でも使いやすいアイテムに。底が広い浅型で具材を敷き詰めやすく、均等に火が周り煮崩れを防ぐ使い勝手の良い形状にもこだわりました。また、極厚でありながらも適度な重さで、持ちやすいのが特徴です。さらに、鍋の内側には計量目盛りが付いているため、計量カップを使わずに水の量を測ることができるのも便利です。

## 【沸騰時の比較】



通常のゆきひら鍋

極厚アルミ槌目ゆきひら鍋

「極厚アルミ槌目ゆきひら鍋」は鍋全体にムラなく熱が伝わっていることが分かる。

# KEYUCA

## お手入れをすれば長く使い続けられる“高品質”

素材は無垢のアルミニウム製のため、汚れても磨いてお手入れをすれば長く使い続けられます。また、頑固な焦げも金たわしで洗うことができ、お手入れも比較的簡単。また、取手部分は買い換え可能なため、取手の汚れが気になっても鍋全体を買い替える必要はなく、簡単なお手入れですずっと使える鍋になっています。

## 高機能だけでなく、デザインへのこだわり

機能面だけではなく、毎日使うものだからこそ、高級感がありながらも日常に馴染みやすいデザインにこだわりました。耐久性向上のための槌目は美しく高級感のあるデザインに。またどんな料理にも、どんなキッチンにも合うように、取手にはこげ茶色のウォールナットの木材を使用し、「和」に寄りすぎない日常に溶け込むデザインに仕上げました。



## 「極厚アルミ槌目ゆきひら鍋」と一緒に使いたい、「天然木のおとし蓋」商品概要



### 商品名：天然木のおとし蓋 16cm

価格：¥490（税込¥539）

サイズ：φ16×3cm

材料：アラスカひのき（スプルス）

### 商品名：天然木のおとし蓋 18cm

価格：¥590（税込¥649）

サイズ：φ18×3cm

材料：アラスカひのき（スプルス）

アラスカひのきを使った天然木のおとし蓋です。お鍋の中の料理の品の芯まで均等に煮上がり、煮るのが煮崩れせず、味がしっかり染み込みます。

「極厚アルミ槌目ゆきひら鍋」の18cm・21cmと合わせてお使いいただくのにおすすめです。

# 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。東京都内の17店舗を中心に、60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/](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