

《ライフスタイルショップKEYUCA》高級ステンレス使用のキウイ やアイスクリームに「ちょうど良い。」日本製スプーンを新発売

<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、キウイの食べやすさにとことんこだわり、オリジナルの金型を成形して作りあげた「スクウェル キウイスプーン」を発売しました。



通年食べられるキウイは、ビタミンや食物繊維、カリウムなどが豊富に含まれ、新型コロナによるおうち生活でおろそかになりがちな、健康や美容に必要な栄養がたくさん詰まっています。

キウイ専用のスプーンがあれば、半分に割るだけでスプーンですくって上手に食べることができ、忙しい朝などにもとっても便利。冷凍庫から出したばかりだとどうしても固くなってしまいうアイスクリームなどもとても食べやすいスプーンですので、あると毎日の充足感がちょっと増えるのが実感できる「ちょうど良い。」一品です。

スクウェル キウイスプーン ￥490（税別）

サイズ：W14×D3.1×H1.5cm／材質：18-8ステンレス／生産国：日本

- キウイフルーツがすくいやすいように、皿の部分だけ薄く仕上げました

スクウェルキウイスプーンは、日常生活の中で、キウイフルーツを計量スプーンですくうと食べやすい！という発見から生まれました。一般的に、計量スプーンは全体が通常のスプーンより薄い板で作られています。通常のスプーンでは、柄の厚みが1.5～2.0mm程度、皿部分の厚みは1.0～1.2mm程度あり、キウイをスプーンですくう際に力が必要だったり、力が入って果汁が溢れてしまったりします。そこで皿部分を薄く、約0.75mmに仕上げ、スプーンとして使いやすいよう柄は約1.5mmの厚みを保った、皿と柄の厚みの差にもこだわったスプーンです。



- 槌目柄の特徴的なデザインと口当たりの良さを両立させた、燕市ならではの職人技を活かした仕上がり

ほかのカトラリーと混ぜてもすぐにキウイスプーンを見つけやすいよう、柄の部分に槌目を施して特徴をもたせ、皿の部分は口当たりがスッカリするよう鏡面仕上げにしました。また、仕上げにもこだわり、槌目の部分はあまりキラキラとみえないよう、サテン仕上げにしています。このキウイスプーンは、国内生産のスプーンの約95%のシェアをもつ新潟県燕市で生産しています。キウイスプーンの皿の薄さを出すまでに何度も金型の形状を調整し、プレス機の圧の調整を繰り返して、脈々と受け継がれた熟練の職人技で、コンマ何ミリの世界で試行錯誤を重ねていただいた集大成です。柄の部分の槌目も、成型の元となる金型の彫金師さんの技術あってこそその仕上がりとなっています。



- キウイ以外にも使えます

薄くつくられたキウイスプーンの皿は、キウイフルーツだけでなく、硬いアイスクリームなどをすくう時も力を入れずにすくうことができます。ほかにも、バナナなどをスライスするときに使ったり、アボカドをすくうときも、力を入れずにきれいにかき取ることができます。また、18-8ステンレスという高級ステンレスを使用していますので、末永くお使いいただくことができ、ギフトにもおすすめです。



- 開発秘話

日常生活の中でキウイを食べるときに、ティースプーンで上手くすくえる時と、まだ固くて上手くすくえない時がありました。また、キウイの繊維がスプーンでうまく切れずに果汁があふれてしまう時もあり、キウイは食べにくいフルーツだということがありました。もっと手を汚さずにフルーツを食べたい！、そんな悩みを解決するべく計量スプーンで食べてみると、力を入れずにスルッとスプーンが通って気持ちよくすくうことができることを発見し、今回の商品開発に至りました。



- 製造秘話

スプーンを製造するのにあたり、必要不可欠な物が金型です。この金型により、スプーンを精密に作り上げます。その中でのこだわりの一つとして、ハンドル部分の槌目柄（つちめがら）を施すために、一つ一つ金槌で打ち模様を施す「彫金師」さんの技術が用いられます。洋食器の生産地として有名な燕市の金物生産のノウハウは、実は、その製品を形にするまでの金型成型にかかわる職人さん達の、脈々と受け継がれた職人技術があってこそなのです。スプーンの薄さを調整するのも、金型の形状を何度も試行錯誤しました。金型作成後も、機械でプレスし成形されてできた物を見て、型を調整して

し、成型を完成させていきます。

今回、一緒にキウイスプーンを開発した株式会社アサヒは、昭和28年「田中正作工場」創業から、昭和45年「旭食器工業株式会社」に改組し、平成12年「株式会社アサヒ」に改組と、燕市で製造工業を構え、洋食器をメインに産業に携わってきた歴史ある会社です。キウイの繊維をすっと切ることができるスプーンの薄い板厚の調整は、型を削り、プレスの際の圧をかける調整を繰り返し実現しました。調整を繰り返す中で、金属にシワが生じたり、板厚が薄くて金属が伸び切らなかったりとご苦労を重ねたそうです。ハンドル部分の槌目柄（つちめがら）で苦労するのは、鋸目を一つ一つ打ち、模様をあしらう中で、プレス機の力の逃げ道を確認しながら成型していくことです。熟練の技と試行錯誤がないと、槌目は打ったけれどもプレス機で成型した時の力の強弱で、模様が浮き上がらない部分が出てきたりします。また、ハンドルの表面仕上げも、サテン仕上げから口元にかけてミラー仕上げにするという研磨のぼかしの調整が必要でした。このような技が集結し、スクウェル キウイスプーンが新潟県燕市で生まれています。

- 一緒に使いたい、6月27日に新発売の「にほんの色」シリーズ



にほんの色グラスS ¥1,500 / にほんの色グラスL ¥2,000

にほんの色ボウルS ¥1,400 / にほんの色ボウルL ¥1,700

カラー：薄桜（ピンク）、白藍（グリーン）、瑠璃（ブルー）

日本の絶妙な色や情景を再現した「津軽びいどろ」のハンドメイドガラスの新作。1つのグラスやボウルに2色の色ガラスを使い、2色が淡いグラデーションのように混ざり合いながら変化する薄桜と白藍、2つの色の違いがはっきりと楽しめるオリジナル商品、瑠璃を用意しました。夏を彩る涼しげなうつわとして、キウイなどのフルーツやアイスクリーム、また、サラダを盛り付けたり、素麺の取り皿にしたりと、用途に合わせてさまざまなシーンで活躍します。おうち時間のいやしとして、発売開始と同時に人気となったぬくもりもあるシリーズです。

- 津軽びいどろとは

「津軽びいどろ」は、坩堝（るつぼ）の中でガラスを熱して真っ赤に溶かし、1500度まで高温にした後、そのガラスを人の手を使って、吹き竿で巻き取ります。この「にほんの色」シリーズは、その巻き取ったガラスを型に入れ、遠心力を使って成形をするスピン成形と呼ばれる技法でつくり上げられています。

津軽のガラス職人たちの巧みな技術と技法によって、手づくりならではの柔らかな形が生まれ、程よい肉厚感で、日常使いしやすい丈夫さもあるガラス食器となります。



• 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。

今年20周年を迎える私たちは、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>

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：ホテル事業、メディカル事業、ハードウェア事業、パブリック事業、流通事業、ケユカ事業

<https://www.kawajun.co.jp>



• 商品問い合わせ先

ケユカ 銀座店

〒104-0061

東京都中央区銀座4-1先 西銀座デパート2F

Tel.03-5159-2191

<https://www.keyuca.com>

月～土営業時間：AM11:00～PM9:00

日・祝営業時間：AM11:00～PM8:00

河淳株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/42258

河淳株式会社

ライフスタイルショップ KEYUCA (ケユカ)

〒103-0007

東京都中央区日本橋浜町3-15-1

Tel.03-3665-1932

広報PR 担当：桜井 京子

web_info@keyuca.com

<https://www.keyuca.com>