

第4の中華鍋が誕生  
「トウキョウ ウォック / TOKYO WOK / 東京鍋」  
～ 狭い日本のキッチンから生まれた、初のコンパクト中華鍋 ～  
※特許・意匠登録出願中

響物産有限公司（本社：東京都板橋区、代表取締役・デザイナー：相澤洋次郎）は、小型・軽量の家庭向け中華鍋「トウキョウ ウォック / TOKYO WOK / 東京鍋」を、2020年1月17日から販売しました（<https://ayarts.com>）。

## ■ 開発ストーリー

従来の中中華鍋は、大きくて重く、とても女性や高齢者が使える鍋ではありませんでした。狭い日本のキッチンでは、隣に置いた鍋にぶつかって、返す動きもままなりません。フライパンは新製品が星の数ほど出るにも関わらず、プロのシェフ以外、日本の家庭では、中国・東南アジアで一般的な中華鍋はほとんど使われていないのが現状です。

中華鍋をよく観察すると、球体を水平に切ったような形状をしています。この中華鍋の周辺部は傾斜角度が急で、炒飯や野菜炒めをしても、食材は重力で滑り落ちてしまい、実は調理に何の貢献もしていません。逆にムダに横に広がって重くなり、狭いキッチンをより狭くしています。

そこで、この食材が重力ですべり落ちてムダな周辺部を垂直に折り曲げて、調理できる食材の量や調理スピードをほとんど損なわず維持したまま、直径を小さくして軽量化（特許・意匠登録出願中）。狭いキッチンでも場所を取らず、軽いので女性や高齢者でも使いやすい新型中華鍋を考案、製品化しました。狭い日本のキッチンから生まれた、小型・軽量のコンパクト中華鍋です。

## ■ 「トウキョウ ウォック」の特長

### 1. 初の家庭向け中華鍋

家庭向け、女性向けに研究開発し、鉄で深型なのに、わずか 900 グラム。重くて使いにくかった中華鍋が、歴史的な大変化を遂げました。鉄分補給もでき、貧血気味の方や美容を気にする方にもオススメ。

### 2. 窒化鉄加工×ナノエンボス<sup>®</sup>で、独自のこびりつき対策

最新技術の「窒化鉄加工」を採用。鉄なのにサビに強く、お手入れが簡単。安全・安心の無塗装です。フッ素コーティングのはがれにもう悩まなくて済み、経済的。一生モノの鉄中華鍋です。

さらに本品は、既存の窒化鉄フライパンと異なり、表面に微細な 5～7μm の凹凸を特殊加工したナノエンボス<sup>®</sup>鋼板を使用。窒化鉄加工の際に、更に微細な 0.5～1μm の凹凸が生じて、特許のシャモジのような独自の「ダブルのエンボス加工」を実現しました。油なじみが非常に良くなり、こびりつき対策を究極的に追求した鉄鍋です。※「ナノエンボス<sup>®</sup>」は杉山金属株式会社の登録商標です。

### 3. ネーミング

中華鍋にはその R 形状（大・小）と取っ手（両・片手）から、北京鍋、広東鍋、四川鍋と分類して呼ばれます。これを四象限に当てはめると、1 つ空いた枠があります。R が大きく、取っ手が片手というこの鍋が、その空いていた枠にぴったり当てはまりました。第4の「新型」中華鍋として、世界最大の都市・東京の、小さく狭いキッチンから生まれた意味から「東京鍋」と名付けました。これも、海外のモノが日本固有のジャパニーズ・ミニマリズムにより、小さく生まれ変わったものです。

## ■ 商品概要

- 名称：トウキョウ ウォック / TOKYO WOK / 東京鍋
- オープンプライス（参考価格：税抜 7,980 円、税込 8,778 円）
- サイズ：直径 26cm、深さ 8cm、全長 45cm
- 重さ：900g
- 熱源：ガス専用

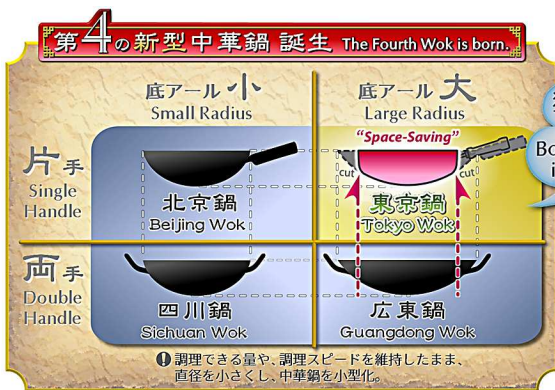
- 材質：本体・鉄（窒化鉄加工、板厚 1.2mm）、取っ手：天然木 ●生産国：日本（新潟県燕市）
  - 販売開始日：2020年1月17日 ●JANコード：4560312690086
  - 製造：杉山金属株式会社 / 企画・デザイン：響物産有限会社
- ※特許・意匠登録出願中。

## ■会社概要・お問い合わせ先

商号：響物産有限会社  
 代表者：代表取締役・デザイナー 相澤洋次郎  
 所在地：〒174-0065 東京都板橋区若木三丁目 16 番 2-201 号  
 電話：03-3937-1110 メール：ask@ayarts.com URL：https://ayarts.com  
 設立：1998年12月 事業内容：キッチン用品製造・販売



## ■商品の画像（※画像等は許諾不要で自由に利用可能です。ホームページに多数掲載：https://ayarts.com）



日本の狭いキッチンから生まれた中華鍋。Born in a Small Kitchen in a Big City, Tokyo.



- 内面・外面 窒化鉄 Nitrided Iron 加工
- サビに強い Hard to Rust
- 最強 コラボ
- ナノエンボス 表面粗さ 5-7µm
- 油なじみ Oil Adhesion
- こびりつき Non-Stick
- 毎日 鉄分 補給 Iron Intake

深型で鉄なのに軽い 900g