

ニュースリリース

新発売



オークス株式会社

純銅クックウェア新ブランド『améiro』新発売 経年美を楽しむシリーズ、使うほど飴色に変化

オークス株式会社（新潟県三条市）は、純銅クックウェアシリーズ『améiro＜アメイロ＞』を10月1日より発売します。

améiroシリーズは銅を主材としたクックウェア。銅は調理器具として優れた素材であり、熱伝導が他素材と比べ格段に良く食材にすばやく均等に熱を伝えます。（下グラフ参照）銅製の鍋やフライパンは世界中のプロの料理家、パティシエに広く支持されています。

améiroシリーズは2つの加工タイプがあります。ひとつはお手入れ簡単な「錫（すず）メッキ」タイプ。もうひとつは銅に伝わった熱を無駄なく均一に食材に伝えることができる「錫メッキなし」タイプ。「錫メッキなし」タイプは業務用としては流通していますが、一般ルートでの販売はほとんどされていません。



●鉄の約5倍、ステンレスの約25倍の熱伝導率



●銅の熱伝導の良さはそのままに、お手入れ簡単な錫メッキタイプ



●錫メッキがない分、熱がダイレクトに伝わります。玉子液を入れた際の温度低下がほとんどなく、空気を含んだふわふわ玉子焼きに。

市場では低価格で手軽に購入できる商品やサービスが人気の中で、「自分にとって意味のあるモノ、高価でも長く使えて価値あるモノ」の消費も増えています。バルミューダのトースターや1台2万円するパナソニック製ナノケアドライヤーなども人気。

améiroシリーズはユーザーの家族との愛おしい時間、友人との賑やかなひとときを彩り、共に時間を重ね、美しい飴色への変化も楽しめる特別感のあるアイテムです。初年度販売目標シリーズ累計8,400個を目標に百貨店、専門店中心に販売しギフト需要も見込む。

《商品詳細は裏面》

本件に関するお問い合わせ先

オークス株式会社 マーケティング本部 三ッ本（ミツモト）・布施宛 〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3
電話：0256-35-1211（代表） FAX：0256-35-0341 携帯：080-6625-8637（近藤）
Email: media@aux-ltd.co.jp URL: http://www.aux-ltd.co.jp



améiro

家族との愛おしい時間、
おいしい料理には、大切なときを
豊かにする力があります。
あなたが作った「おいしい」の
数だけ飴色は深くなります。

améiro series

Lineup



TAMAGOYAKI 12

COS 8001 玉子焼き 12 (鍋メッキなし)

本体価格 / ¥15,000 (税抜)

サイズ / 約 全長 33.8 × 幅 13.4 × 高さ 9cm
焼き面 / 約 幅 12.4 × 奥行 18 × 深さ 2.6cm
重量 / 約 366g



TAMAGOYAKI 12

COS 8000 玉子焼き 12

本体価格 / ¥15,000 (税抜)

サイズ / 約 全長 33.8 × 幅 13.4 × 高さ 9cm
焼き面 / 約 幅 12.4 × 奥行 18 × 深さ 2.6cm
重量 / 約 387g



FRYPAN 20

COS8003 フライパン 20 (鍋メッキなし)

本体価格 / ¥15,000 (税抜)

サイズ / 約 直径 20.2 × 全長 35.8 × 高さ 9cm
焼き面 / 約 直径 20 × 深さ 3.3cm
重量 / 約 522g



FRYPAN 20

COS8002 フライパン 20

本体価格 / ¥15,000 (税抜)

サイズ / 約 直径 20.2 × 全長 35.8 × 高さ 9cm
焼き面 / 約 直径 20 × 深さ 3.3cm
重量 / 約 525g



KONABE 12

COS8004 小鍋 12

本体価格 / ¥15,000 (税抜)

サイズ / 約 全長 18.2 × 直径 12.5 × 高さ 6.1cm
内寸 / 約 直径 12.3 × 深さ 5.4cm
調水容量 / 約 0.6ℓ
重量 / 約 310g



AGEMONO 18

COS8005 揚げ物鍋 18

本体価格 / ¥20,000 (税抜)

サイズ / 約 全長 25.2 × 直径 17.8 × 高さ 9cm
内寸 / 約 直径 17.6 × 深さ 7.9cm
調水容量 / 約 1.6ℓ 適正容量 / 0.6ℓ
重量 / 約 530g



COS 8000/8001 玉子焼き 12
COS 8002/8003 フライパン 20

付属品
収納袋、レザーカバー



COS 8004 小鍋 12
COS 8005 揚げ物鍋 18

全てが信頼のおける燕三条製