

ニュースリリース

News Release



オークス株式会社

ステーキ調理の不満解消

お肉の味がランクアップする『ナイフ&フォーク』発売

オークス株式会社（新潟県三条市）は、お肉の味をランクアップさせる『ステーキナイフ&ミートフォーク』とテーブルを傷めない『ウッドボード』（鍋敷）を9月20日より発売いたします。

まだまだ続く《肉ブーム》。外食では熟成肉専門店や早くて安いステーキ店と新規出店が続いています。家庭でもお肉の消費量は伸びており、食卓でのお肉料理を楽しむシーンが増えています。

昨年7月、『大人の鉄板』（お肉をおいしく焼き上げる厚みのある鉄板）を発売前にクラウドファンディングにチャレンジ。「お肉がおいしく焼けない」悩みを解決し支持され1251%を達成しました。支援者から「おいしく焼けたお肉をしっかり切れるナイフがほしい」の声が寄せられました。



切れ味鋭いナイフとフォークを使いこなし、おもてなし。『ステーキナイフ&ミートフォーク』を前回同様発売前にチャレンジしました。『大人の鉄板』同様、お肉への不満をいただいた人から共感を得て1303%と大幅に達成しました。食肉消費量増加の中、不満を抱いている消費者が多く存在することがわかりました。

■ステーキナイフ

製造は燕三条屈指の包丁メーカー《藤次郎》とコラボしました。ステーキナイフは芯材に切れ味と耐摩耗性にすぐれたコバルト合金を使用し、側材にステンレス鋼を複合し業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立。先端まで刃付けがされていてR形状になっている為フチのある鉄板の上で使いやすい形状。一般的なステーキナイフはギザ刃のものが多く見られますが、研ぎ直しが難しいです。今回のステーキナイフは研ぎ直し可能なので一生モノとして愛用いただけます。研ぎ直し初回を無料のサービスも用意。



OTONA no TEPPAN × TOIRO
Steak Knife

切れないステーキナイフ（ギザ刃）

●切れなくなったナイフは肉に入りづらく、押し切るので切り口が崩れやすい。本製品はスッと入り込み、角が立ちストレートに切れるので口当たりも良い。



●ナイフができるまでに、およそ35工程に及ぶ。すべての工程で職人が納得いくまで目を配らせ仕上げる。

■ミートフォーク

ミートフォークは業務用で販売されているものより家庭で使いやすいよう全長を少し短くしました。カットのしやすさはもちろん、ステーキをひっくり返したり盛り付けたり初めての方でも扱いやすいサイズです。プロのような肉さばきを楽しめます。



●焼き加減を確認



●豪快に刺して返す

■ウッドボード

ユーザーの声に応えた『大人の鉄板』専用のウッドボード。

『大人の鉄板』は熱を蓄え、冷めないで輻射熱でお手持ちの鍋敷とテーブルを傷める恐れがあります。テーブルを傷めないように熱が伝わりにくい構造にし、食卓でも安心しておいしくいただけます。



●四隅の金属バーが熱の伝わりを抑えます。



●出来たてのおいしさを食卓で楽しめます。

《商品ラインナップ》



■ステーキナイフ
販売価格 9,000 円 (税抜)
目標販売数量：2,000 個
■ステーキナイフ&ミートフォークセット
販売価格 16,000 円 (税抜)
目標販売数量：1,500 個



■ウッドボード
鉄板小用
販売価格 6,000 円 (税抜)
目標販売数量：400 個



■ウッドボード
鉄板大用
販売価格 7,000 円 (税抜)
目標販売数量：400 個



■ウッドボード
フライパン 26cm 用
販売価格 6,500 円 (税抜)
目標販売数量：400 個

■主な販売先：自社 E C サイト等 (全アイテム共通)

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 ミッ本・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