

お肉が美味しく調理できるフライパンをご存じですか🔍

石川鑄造のおもいのフライパン 愛知県碧南市

おもいのフライパンとは🍷

「おもいのフライパン」は鑄物で作られているので、一般的なフライパンと比べると「重い」フライパンです。ただし、これには理由があります。鑄物の強みを活かし、おいしく食べてもらいたいという「思い」と、安心・安全な料理を作ってほしいという「思い」を込めて、使った人が最も魅力を感じられるように必要な重さのみを残しています。

「おもい」シリーズはしっかりとした厚みがある分だけ、全体に素早く熱が回り、ただ表面に焼き目を付けるだけではなく食材の中まで火を通します。

調理時間も短く済むため、加熱のしすぎでお肉が硬くなってしまうこともありません。



石川鑄造が目指したもの🍷

目指したのはシンプルに「世界で一番お肉がおいしく焼けるフライパン」。

私たちの知る限り、世の中にお肉をおいしく焼けるフライパンはこれまでありませんでした。私たちは業界に革命を起こしたい、この世にないものを出したいという思いから「おもいのフライパン」の構想に着手しました。

鑄物ならではの熱伝導率の良さや高い蓄熱温度を活かすこと、さらに遠赤外線効果によりお肉がおいしく焼けるというメリットを最大限に活かすため構想10年、開発から3年、1000枚以上の試作品を製造して、こだわり抜いた「おもいのフライパン」が完成しました。



「おもいのフライパン」

長く愛せる本物を使ってほしい。

愛知県碧南市の鋳物を製造している石川鋳造株式会社が、世界で一番お肉がおいしく焼けるようにという思いからフライパン「おもいのフライパン」を生み出しました。現在販売されている20cmのフライパンは発送まで3年待ちを記録したほどの人気商品です。そんな「おもいのフライパン」から新サイズ26cmのものが登場することになりました。（ガスコンロ・IHも対応可能です）



おもいのフライパンのこだわり♡

【鋳物ならではの熱伝導率を最大限に活かす厚み】

鋳物の強みとして挙げられるのは、熱伝導率の良さ、蓄熱温度の高さです。そして、これらをフライパンで活かすには焼き面の厚みが必要でした。ただし、鉄製のフライパンはどうしても重みが出てしまいますし、厚みを出すとしたらなおさら重さの問題は発生してしまいます。

「鉄のフライパンなのに重くない」といったコンセプトをウリにしている商品は世の中にありましたが、そこに合わせるわけではなく、鋳物としての最大限の魅力を活かしつつ、扱いやすい「重さ」が実現できるように、取手の角度や本体とのバランスを1mm単位でこだわり抜き、設計・施策を繰り返しました。そうして、鋳物らしい魅力と使いやすさを同時に実現するバランスを探し出しました。

【無塗装で安全性を確保】

多くのフライパンはコーティングや塗装を施されており、焦げにくさやサビにくさをうたっているほか、見た目のキレイさを出しています。しかし、おもいのフライパンはあえて無塗装にしています。そもそもフライパンの塗装は1～2年で剥がれてしまいますし、有害物質が出るおそれがあるということも言われています。

さらに、鋳物の最大の利点である熱伝導率が低下してしまいます。そのため、鋳物としての強みを最大限に出すことができ、口にするものを安全に安心して楽しんでもらえるものにできるよう、無塗装のフライパンを製造しました。

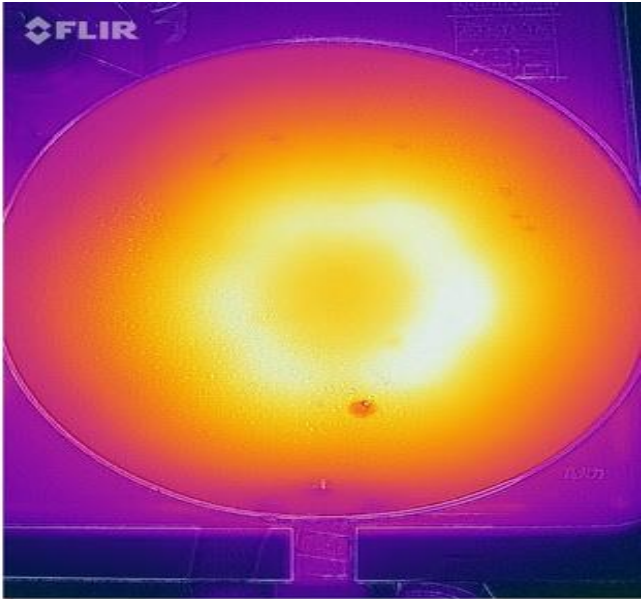
数字で見る「おもいのフライパン」 熱伝導率の良さと蓄熱温度の高さ

サーモグラフィーにて一般的なフライパンと温度の比較を行いました。

結果として一般的なフライパンは全面に熱が伝わらず温度の低い部分と高い部分が混在しています。しかし「おもいのフライパン」は全体が一定の高温になっています。
鋳物の優れた熱伝導率によって全体の温度が一定になったといえます。

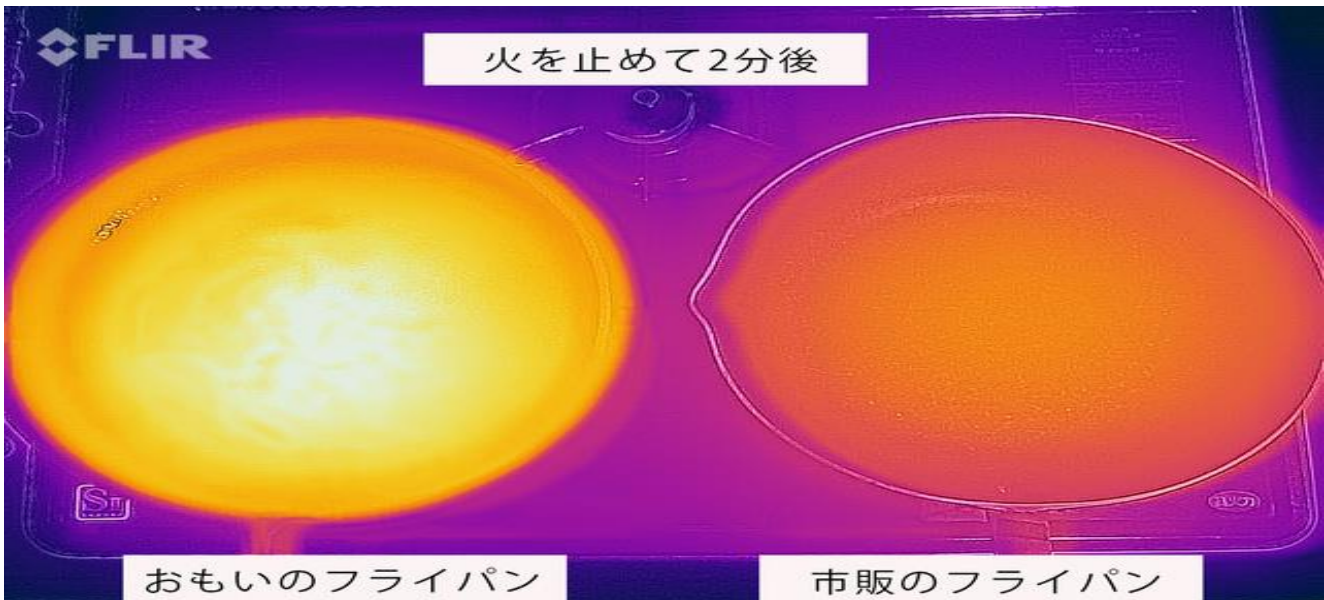


おもいのフライパン



市販のフライパン

そして、冷めにくさも鋳物の特徴です。最大まで温めた後、火を止めて2分後にサーモグラフィーで温度を測るとその差は歴然です。一般的なフライパンはすぐに冷めてしましますが、「おもいのフライパン」は長時間高い温度を保っています。



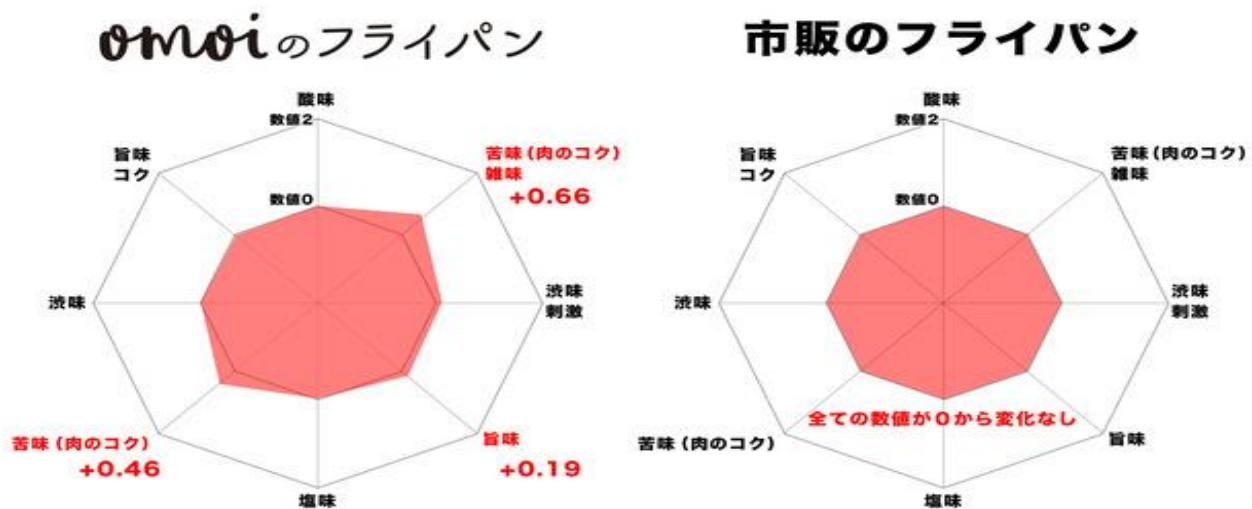
おもいのフライパン

市販のフライパン

味分析の結果

株式会社キューサイ分析研究所にて一般的なフライパンと「おもいのフライパン」を全く同じ条件で、同じ部位のお肉を焼き、味を数値化して比較分析をしました。

結果を確認すると、「肉のコク」がより強く出ていることがわかります。スッキリと消える先味から後味まで肉のコクが強く表れ、肉らしさ、肉本来の味を引き出すことができます



簡単なお手入れで一生ものの丈夫さと保証

鉄のフライパンといえば手入れが難しいというイメージがありますが、おもいのフライパンは「使用後はサッと洗いよく乾かす」を実行していただければ大丈夫です。

最初にお使いになる時は、フライパン全体をよく洗ったらすぐにお使いになれます（最初は洗剤を使用しても大丈夫です）。

火にかけて、水気を完全に飛ばして下さい（無塗装で錆び防止の塗装は、されていませんので空焼きをする必要はありません）。

調理した後は、フライパンが温かいうちにタワシや竹のササラなどを使ってお湯で洗い流して下さい（食洗機では洗わないで下さい）。

油をなじませ油膜を作ることで焦げ付きを防ぐので、基本的には洗剤は使わないで下さい。その後、火にかけて水気を飛ばし乾燥したら表面に油を薄く塗って保管して下さい。

商品には絶対の自信を持ってお渡ししていますが、万が一商品に割れや欠けがあった場合には取替交換をさせていただきます。

無塗装にこだわる理由

普通のフライパンは塗装をすることで表面を滑らかにし、フライパン自体の商品価値を高める処理をします。

塗装は長年使っていくことでフライパンから剥げてしまい、調理の際に料理の中に塗料が混ざるリスクもあります。また塗装が有害な物質を発生させるとも言われています。私たちはこの塗装が人体にとって安心・安全なのかを突き詰めて考えました。

そもそも塗装をしないということでフライパン自体の製造難度も飛躍的にあがりました。フライパンを鑄造するときにはできる気泡や欠けを塗装でごまかすことができなくなるからです。無塗装仕上げは口だけではなく技術の求められる製造工程でもあったのです。

しかし、石川鑄造はこれまでの歴史の中で鑄肌を滑らかに仕上げる職人の技術力がありました。そうして「鑄物づくりを通して社会に奉仕する」という私たちの理念を、無塗装という形で表現し、安心安全を食卓に届ける「おもいのフライパン」が完成したのでした。

『焼く・揚げる・茹でる・煮る・オーブンで』

焼く・揚げる・茹でる・煮る・オーブンでも使えるといった一通りの調理がこれ1枚でできます！

様々な料理に使えるのでレシピブックにはお肉料理だけではなく、パエリアや餃子などのレシピも掲載しています。



なぜ、フライパン作りをはじめたのか？

石川鑄造は元々、自動車部品の製造をメインの事業としていた企業です。しかし、ハイブリッド車や電気自動車が普及していくにつれて、徐々に自動車部品の生産が減少していくことが見受けられました。



今後の生き残りをかけて、時代の流れに左右されず、自社の強みを最大限に活かすことができるものの開発を決定。

鑄物の特性である熱伝導率の良さや蓄熱温度の高さに着目し調理器具の製造、中でもたくさんの用途で使ってもらえるフライパンを作ろうと、会社全体で動き始めました。

おもいのフライパン 20cm

FRYING PAN



おもいのフライパン20cmは、焼く・炒める・揚げる・煮る・茹でる・炊く・蒸す・オーブンにも入り家でもアウトドアでも活躍してくれる万能タイプのフライパンです。お肉がおいしく焼けるのはもちろんのこと、アヒージョやパエリアもおいしくできます。少し小ぶりで約2人分の料理にぴったりのサイズです。重さもサイズも手軽で毎日のお料理やお弁当作り休日のアウトドア料理に手放せなくなるフライパンです。

おもいのマルチパン

Multi Pan



従来品である20cmのフライパンと合わせて使えるマルチパンです。フライパンとしてはもちろん、鍋としても大活躍。また20cmのフライパンを蓋がわりにダッチオーブンとしても使えるので自宅だけでなくアウトドアシーンにも使える調理器具の革命的アイテムとなっています。

おもいのマルチパン

+おもいのフライパン20cm

Multi Pan & Flying pan



おもいのマルチパンと合わせて使えるおもいのフライパンのセットです。表面の雄雌が合致し、20cmのフライパンを蓋がわりにダッチオーブンとしても使用できます。また、重ねて収納することもできるので省スペースでの保管が可能です。

おもいのフライパン 24cm(深型)

FRYING PAN 24cm



おもいのフライパン24cm(深型)は、焼く・炒める・揚げる・煮る・茹でる・炊く・蒸すの万能タイプです。量が多い食材でも、こぼれにくく油はねも少なく調理できます。煮込みハンバーグや煮豚・チャーシュー作りのように焼いてから煮込む料理にぴったりです。深さがありますので唐揚げや天ぷらもお店屋さんのようにカラっとおいしく揚げられます。

おもいのフライパン 26cm

FRYING PAN 26cm



おもいのフライパン26cmは、「もっと大きなサイズがほしい」と多くの皆様からのお声をいただき、ステーキの代表的なサーロインステーキが2枚焼けるサイズのフライパンです。先行予約で掲載したMakuake(クラウドファンディングサイト)では、開始5分で目標金額を達成するほどの人気サイズです。

おもいの鉄板 28cm

IRON PLATE



おもいの鉄板28cmは、焼き面を厚くしお肉をおいしく焼くことをさらに追及した鉄板です。保温性が高いので一度温まったら冷めにくい特性があります。カセットコンロや卓上IHなどを使っただけ焼肉パーティはもちろんのこと、ホームパーティーの定番カレーフォンデュやぶあつい大きな鉄板を囲んでの鉄板ビビンバやお好み焼きを作ることができます。焼き面が大きいのでキャンプなどのアウトドアで直火料理も楽しめる鉄板です。

ニイチク注文受付書

ニイチク直販日レジにて受付精算・お急ぎの方は通常営業日の弊社事務所にて受付精算をお願い致します。

おもいのフライパン注文書

No	商品名	価格(税込)	注文枚数	合計金額
1	おもいのフライパン20cm	¥11,000		
2	おもいのマルチパン20cm	¥13,200		
3	(1+2)フライパン & マルチパン20cm	¥24,200		
4	おもいのフライパン24cm(深型)	¥16,500		
5	おもいのフライパン26cm	¥17,600		
6	おもいの鉄板焼き28cm	¥17,600		
			合計 枚	合計 円

N01&2を合わせてご購入することで、調理のレパートリーが広がります。

No3のセットを御注文を頂いたお客様にはニイチク直販で使える買い物券¥1,000円を進呈致します。

今回ご提供いたします【おもいのフライパン】は、石川鑄造 様からの御厚意により、
送料は石川鑄造 様の負担でお送り致します。又、お待たせすることなく受注後1週間前後でお客様
様の元へお届け致します。

送り先

郵便番号： —

宛名：

住所：

連絡先：

送り主

郵便番号： —

同上の場合はチェックを

☐

氏名：

住所：

連絡先：

受注者：株式会社ニイチク 担当：松岡 TEL:03-3529-4120