

第4の中華鍋が誕生
「トウキョウ ウォック（東京鍋）」
～ 狭い日本のキッチンから生まれた、初の家庭向けコンパクト中華鍋 ～
※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（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[®]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[®]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[®]」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 / 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使用可能です。ホームページに多数掲載：https://ayarts.com）

第4の新型中華鍋誕生 The Fourth Wok is born.

片手 Single Handle	底アール小 Small Radius 北京鍋 Beijing Wok	底アール大 Large Radius "Space-Saving" 東京鍋 Tokyo Wok
両手 Double Handle	四川鍋 Sichuan Wok	広東鍋 Guangdong Wok

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.

① 調理できる量や、調理スピードを維持したまま、直径を小さくし、中華鍋を小型化。



Before

重い! 狭い! 30cm中華鍋 (33cm中華鍋) 18cmワッパ 24cm両手鍋

△タに大きい! 使えない部分 使えない部分 北京鍋 広東鍋 利用価値が低い部分

After

食材が重力で滑り落ちる (使えない部分) 折り曲げ 食材が接して熱が伝わる面積は同じ

大幅に小さく、軽く 直径26cm 深さ8cm 広東鍋 北京鍋

※特許・意匠登録出願中



深型で鉄なのに軽い 900g

板厚 1.2mm ナノエンボス