

NEWS RELEASE

2023年10月25日

各位

株式会社ドウシシャ

**目指したのはいつでも変わらない極上の焼き加減！
ドウシシャ×鋳物メーカー石川鋳造で
「おもいのフライパン スクエア 電気卓上コンロセット」を共同開発**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ（大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸）は、石川鋳造株式会社（本社：愛知県碧南市、代表取締役：石川 鋼逸）と「おもいのフライパン スクエア 電気卓上コンロセット」を共同開発しました。12月20日（水）におもいのフライパン公式オンラインストア、碧南市ふるさと納税、体感基地おもいのフライパン BASE 直営店（愛知県碧南市）で発売します。発売に先立ち、おもいのフライパン公式オンラインストアで10月25日（水）から先行予約を開始します。

**目指したのは いつでも変わらない極上の焼き加減。**

鋳物メーカーの石川鋳造と、調理家電やフライパンなど生活関連用品を企画、開発するドウシシャが この世にないものを造ろうとタッグを組み、開発に1年をかけ、両社の技術を結集させた製品です。フライパンは電気卓上コンロから取り外してガス火・IH 調理器・オーブンでも使用可。世界で一番お肉がおいしく焼けることを目指した「おもいのフライパン」で、誰もがスイッチひとつでどこでもプロの味を楽しめます。



■ 1 特長

(1) 国産・無塗装！鋳物製の鉄フライパン

フライパンの焼き面が厚く、熱伝導率が良いため素材がおいしく焼けます。石川鋳造の熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕上げるフライパンは安全・安心の無塗装でコーティングが溶けたり剥げたりする心配がなく「食の安全・安心」「素材をおいしく食べること」にこだわった一生モノです。



(2) フライパンはガス火・IH 調理・オーブンでも使える

入荷 3 年待ちを記録した「おもいのフライパン」の技術を採用。BBQ やガス火・IH 調理・オーブンなど普段のお料理でも重宝します。

(3) フライパンの取っ手が熱くならない

フライパンの取っ手は 100 回以上の試作を重ね「焼き面は熱々なのに取っ手は素手で触れる」を実現（知的財産権申請済み ※）。卓上使用时、取っ手に触れた時の火傷を防止。デザイン性・安全性を追求しこの形にたどり着きました。

※電気卓上コンロ使用时は熱くなりにくい構造です。直火・オーブン等使用时はミトン使用を推奨。

(4) 電気卓上コンロは縦に自立&独自のおもいのダンパー

電気卓上コンロはおよそ縦 25cm×横 25cm×高さ 9cm、1~3 人のご家庭で気軽に使えるサイズ感です。食卓を邪魔せず、出しっぱなしでも問題ないサイズです。

電気卓上コンロはドウシシャの立つフライパン「sutto」で採用しているリブを応用することで縦置きで収納可能です。「出し入れが億劫」「収納の場所をとる」という悩みを解消します。使いたいときにパッと置いてすぐ使えます。

また、鋳物のフライパンは重く、電気卓上コンロに乗せると重たく、使用できないことがほとんどですが、本製品は脚部分に独自構造の「おもいのダンパー」を採用することで、重さを吸収し安定して使用することができます。



■ 2 開発ストーリー 「鉄のフライパンは火加減が難しい」を解決したい

“世界で一番お肉がおいしく焼ける” をコンセプトにした、石川鋳造の「おもいのフライパン」は販売枚数累計 7 万枚を超え入荷 3 年待ちを記録しました。鋳物の熱伝導率の良さが活かされ素材がおいしく焼ける、とミシュランで星を獲得したプロから一般のご家庭まで根強い支持を集めています。

一方で、鉄フライパンを初めて使うお客様から「熱伝導率が良い、ゆえに火加減が難しい」という声が多数ありました。そのお悩みの解決、電気卓上コンロ仕様の“おもいのフライパン”を使って美味しく焼いてほしいという想いで、共同開発が始まりました。その結果、鋳物フライパンメーカーの石川鋳造だけでは実現できず、また家電を企画、製造するドウシシャだけでも実現しえなかった逸品ができました。「**鋳物の鉄フライパンだけど火加減不要な電気卓上コンロ**」は、フライパン調理のお悩みを解決し、普段お料理をしない方でもスイッチひとつでおいしく調理可能。鉄フライパンの扱いに悩んでいた方も、鉄フライパンにトライしたい方も新しい食生活を実現できます。



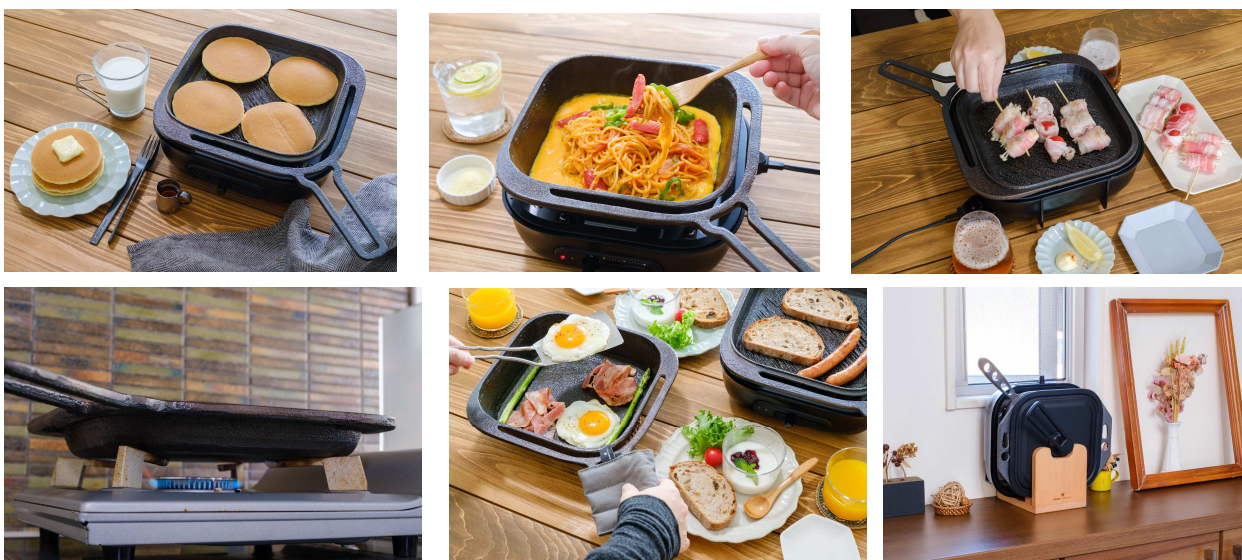
■ 3 商品仕様

商品名	おもいのフライパン スクエア 電気卓上コンロセット (ドウシシャ Ver.) 6点セット
セット内容	鋳鉄製フライパン スクエア深型 (22cm)、スクエア頂 -ITADAKI- (22cm)、電気卓上コンロ、ふた、おもいのフライパン スクエア収納スタンド、おもいのフライパン スクエアなべしき
価格	55,000 円 (税込) ※販売価格は変動する場合があります。
販売開始日	2023 年 12 月 20 日 (水) 予定、先行予約 2023 年 10 月 25 日 (水) 開始予定 ※上記製品の他、2 種類のセットも同時販売開始。
販売場所	おもいのフライパン公式オンラインショップ (https://omo-pan.net/) 碧南市ふるさと納税、体感基地おもいのフライパン BASE 直営店 (愛知県碧南市)
キャンペーン	先行予約して頂いたお客様の中で、抽選 50 名の方に石川鑄造が運営するお肉のサブスクレギュラーコース 1 ヶ月分プレゼント



■ 4 使用イメージ いつも食卓のまん中に、おもいのフライパン

- 朝 ▶ パパ・ママ・こどもがそれぞれ起きたタイミングで、焼きたての朝食を。
- 昼 ▶ 場所を取らないサイズで 1 人分のご飯にもちょうどいい。自宅でパパッと鉄板スパゲティ。
- おやつ ▶ こどもとホットケーキ。「作るのも食べるのも同じテーブル」が楽でストレスフリー！
- 夜 ▶ 夫婦の晩酌タイム。小腹がすいたので、串焼きを目の前で焼きながら・呑みながらおしゃべり。



■ 5 【会社概要】

▶株式会社ドウシシャ

商号：株式会社ドウシシャ

代表者：代表取締役社長 野村 正幸

所在地：＜大阪本社＞ 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5

＜東京本社＞ 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

＜東京本社第1ビル＞ 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立：1977年1月

資本金：49億93百万円

URL：<https://www.doshisha.co.jp/>

▶石川鑄造株式会社

商号：石川鑄造株式会社

代表者：代表取締役社長 石川 鋼逸

所在地：〒447-0859 愛知県碧南市中松町 1-12

創業：1938年6月

資本金：2,400万円

URL：<http://ishikawa-chuzo.co.jp/>

従業員：30名

創業以来、鑄造（ちゅうぞう）ひとすじに技術を磨き続けてきた鑄物メーカー。「世に無いものを造りたい。衰退しつつある鑄物業界に革命を起こしたい」という思いから4代目社長が「おもいのフライパン」を2017年に発売。

「おもいのフライパン」とは？

- ・ “世界で一番お肉がおいしく焼ける” をコンセプトにした鉄フライパン。
- ・ 構想10年、開発から3年、1000枚以上の試作品を製造。
- ・ 応援購入サービス「Makuake」で支援額2200万円、フライパン部門歴代1位。

※プレスリリース記載の情報は、発表日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願いします。