

NEWS RELEASE

2025年7月28日

各位

株式会社ドウシシャ

フライパンを替えるだけで“頑張らないサステナブル”
フッ素樹脂を極限までカットしたフライパン『evercook GREEN』を
公式オンラインストアで早期割引キャンペーン実施中

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：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、キッチンブランド「evercook」より、フッ素樹脂を極限までカットし環境に配慮したフライパン『evercook GREEN』を、ドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ」と「evercook 期間限定ショップららぽーと堺店」にて先行予約販売します。同時に早期割引キャンペーンとフライパン下取りサービスも実施します。

URL : https://www.doshisha-marche.jp/c/brand/evercook/evercook_green?series



「evercook GREEN」

【先行予約・先行販売の概要】

8月21日(木)の一般販売に先駆け、下記の店舗で先行予約・先行販売をします。期間中はそれぞれ、早期割引キャンペーンとフライパン下取りキャンペーンも実施します。

① ドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ本店」

期間：2025年7月28日(月) 10:00～8月20日(水) 17:00 注文分

URL : https://www.doshisha-marche.jp/c/brand/evercook/evercook_green?series

② evercook 期間限定ショップららぽーと堺店

期間：2025年8月9日(土)～8月20日(水)

【早期割引キャンペーンの概要】

対象商品：evercook GREEN 全6アイテム

割引方法：クーポン(20%オフ) ※詳しい条件は販売サイトをご確認ください。

【フライパン下取りサービスの概要】

evercook GREEN をご購入の方限定で、ご不要になったフライパンを無料でお引き取りします。1 回のご注文につき、メーカー・素材問わずフライパン 2 枚までとなります。

※詳しい条件は販売サイトをご確認ください。

【開発の経緯】

2012 年に販売を開始した「evercook (エバークック)」は、『ずっと使いたくなる』をコンセプトに、保証付きのフライパンや鍋を提供してまいりました。2025 年 4 月末時点で累計販売枚数は 800 万枚を超え、多くのお客様にご支持いただいております。

しかし昨今、環境意識への高まりから、フライパンにも多く使われている PFAS(ピーファス)という有機フッ素化合物を規制する動きが世界中で高まっております。将来的にはフライパンにフッ素樹脂コーティングを使えなくなる可能性があると考え、脱 PFAS に向けたフライパン開発が急務となっております。

当社としても PFAS についての問題が顕在化されはじめた 2017 年ごろから開発に着手し、8 年という月日を経て、PFAS を大幅にカットしたフライパンを製品化することができました。本製品は、フライパンで使用するには珍しい素材 PEEK (ピーク) を使用することによって PFAS を 92%カットした LOW PFAS (低 PFAS) なフライパンです。evercook らしい使いやすさはそのままに、人にも環境にも配慮した新しいフライパンのシリーズとして「evercook GREEN」を立ち上げました。世の中のニーズに対応した、新しいフライパンの選択肢として提案します。

【特長】

◆PFAS (フッ素化合物) を 92%カットした LOW PFAS(低 PFAS)フライパン

evercook GREEN では PFAS (ピーファス) に含まれるフッ素樹脂の代わりに PEEK (ピーク) という素材を使用することで、PFAS を従来品から 92%もカットすることに成功しました。LOW PFAS のロゴは従来品と比較して、PFAS90%以上カットを表しています。



PEEK (ピーク) とは

ポリエーテルエーテルケトン(Poly Ether Ether Ketone) の略称で、スーパーエンジニアリングプラスチックに分類されるプラスチックの一種です。優れた耐熱性、耐久性、耐摩耗性を持ち、航空宇宙や医療、自動車産業など最先端の現場で活躍している素材です。日本の食品衛生法や米国 FDA (食品医薬品局) などの規格を満たしており、食品接触用途にも使用できます。

PEEK は硬度が高いため成形や加工に高度な技術が必要であり、フライパンのコーティングとして塗布するまでに、かなりの年月がかかりました。特に①PEEK を塗料化すること、②PFAS (フッ素樹脂コーティング) を 90%以上カットしながら、フライパンのノンスティック性(こびりつきにくさ)を確保すること、③PEEK 塗料とフライパン本体のアルミニウム合金との密着性の 3 点には、開発チームも大変苦労しました。

◆PEEK 樹脂を使用した硬度の高い新しい内面コーティング

evercook GREEN は、高い耐久性が特徴の PEEK 樹脂をベースに少量のフッ素樹脂を混ぜ合わせることで、耐久性とこびりつきにくさを実現した独自技術による新しい内面コーティングです。従来の evercook に比べ約 9 倍の硬度を持つため、通常のご使用で内面コーティングが剥がれることはほとんどありません。



◆アンカー構造により内面コーティングがはがれにくい

evercook GREEN は、フライパン本体のアルミニウム合金に2層のコーティングがされています。1層目のベースコートには PEEK 樹脂を、2層目のトップコートには、PEEK 樹脂と PFAS（フッ素樹脂）の混合コーティングが塗布されています。

そのコーティングがより長く保たれるように、従来の evercook と同様にアンカー構造を採用しています。フライパンの素材であるアルミニウム合金に独自のアンカー構造を施すことで、アルミニウム合金と内面コーティングが強固に結びつきます。

◆長く愛用できる、安心の 500 日保証付き

高い耐久性を誇る PEEK 樹脂を使用しているため、特別なお手入れをしなくても使いはじめの滑らかさがずっと続きます。コーティングの強さに自信があるから、本体内面のコーティングのはがれ（※）に対して 500 日保証をつけています。安心して長くお使いいただけます。

※保証対象：本体内面のコーティングのはがれとは、皮がめくれるようにアルミ素地から塗膜面が全体的に浮き上がりはがれる状態を指します。強い火力や空だきにより温度が上がり過ぎて変形・変色・焦げつき、気泡、貼り底のはがれ、使用により発生したキズにつきましては保証対象外となります。



◆金属製ツール使用可能

コーティングの硬度が高くキズがつきにくいから、ツールを選ばず調理の幅が広がります。金属製のヘラも使用できます。



◆オール熱源対応

ガス火はもちろん、IH 調理器などオール熱源対応しております。



◆洗い物まで気持ちいい

汚れがつきにくく水切れがいいから、ストレスフリーな洗いあがりです。

◆キッチンを彩る落ち着いたグリーン

環境に配慮したフライパンということから、豊かな緑をイメージしてグリーンカラーを採用しました。



◆こども食堂への寄付を実施

未来を担う子どもたちのために、そして子育て世代を支援するために、「認定 NPO 法人全国こども食堂支援センター・むすびえ」へ evercook GREEN の売上の一部を寄付いたします。こども食堂への支援を通じて、子どもたちの健やかな成長と、持続可能な地域社会の実現に貢献したいと考えています。

<認定 NPO 法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ>

子ども食堂が全国のどこにでもあり、みんなが安心して行ける場所となるように活動しています。各地で子ども食堂を支える地域ネットワーク支援事業、子ども食堂支援を行う企業・団体との協働事業、子ども食堂の実態を明らかにし普及・啓発する調査・研究事業という、3つの分野の事業を行っています。

(認定 NPO 法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ HP <https://musubie.org/>)

【PFAS と環境問題について】

「PFAS(ピーファス)」とは、有機フッ素化合物のことで、主に炭素とフッ素からなる 1 万種以上ある化学物質の総称です。(参考：環境省 HP <https://www.env.go.jp/water/pfas.html>)

撥水性や撥油性に優れたものがあり、レインコートや防水スプレー、ハンバーガーの包み紙など、日常生活においても深く関わりのある素材です。

数ある PFAS の中でも「PFOS(ピーフォス)」と「PFOA(ピーフォア)」という種類は発がん性が報告されており、日本でも使用が禁止されています。従来の evercook のフッ素樹脂コーティングには、PFOS・PFOA は使用しておりませんので、安心してお使いいただけることを今までもお伝えしてまいりました。

しかしその 2 つ以外の PFAS についても、自然界で分解されにくく、長期間残留してしまうという特徴があります。そのため、地球環境下に長く蓄積され、環境汚染を懸念する声が多く上がるようになりました。

2017 年にはアメリカで健康被害を訴える集団訴訟が実施され、2023 年にはヨーロッパで PFAS 全廃を掲げる制限案が提出されました。日本国内においても基準値を上回る高濃度汚染が確認されて全国的に報道されるなど、PFAS に関する情報を目にする機会が増え、消費者の意識も変わってきています。

【PFAS とフライパン】

一般的なフッ素樹脂加工がされたフライパンは、調理物がこびりつきにくいというノンスティック性を保つために PFAS を使用しています。PFAS を使用していないフライパンとしては、①鉄フライパン と ②セラミック加工フライパン 等があります。しかしどちらもフッ素樹脂加工のフライパンのように、手軽に毎日使いができるフライパンとして代替えできるとは言い辛いものです。①鉄フライパンについては、高火力調理ができたり金属製ツールを使用できたりするメリットがある一方、使用前後の油ならしが必要であったり、洗剤を使用するはけなかつたりと、長く使うためにはお手入れに手間がかかります。②セラミック加工フライパンについては、フッ素樹脂加工のフライパン同様に軽く扱いやすいフライパンが多いですが、急激な温度変化や金属ツールの使用には弱く、セラミック加工の劣化からこびりつきが発生しやすいというデメリットがあります。

そこで evercook GREEN は今までの evercook フライパンのようにこびりつきにくい使いやすさとお手入れのしやすさを叶えながら、環境負荷を低減し使う人を選ばない LOW PFAS (低 PFAS) なフライパンとして開発をすすめてきました。

【商品概要】

名称	: evercookGREEN 玉子焼きフライパン 13×18 cm
型番	: EGIFPL13GR
カラー	: グリーン
サイズ (約)	: W368×D143×H67mm
質量 (約)	: 383g
熱源	: オール熱源対応
希望価格 (税込)	: 4,950 円

名称 : evercookGREEN フライパン
型番 : EGIFPL20GR (20 cm) / EGIFPL24GR (24 cm) / EGIFPL26GR (26 cm)
EGIFPL28GR (28 cm)
カラー : グリーン
サイズ (約) : W382×D215×H85mm (20 cm) /W463×D255×H98mm (24 cm)
W486×D276×H98mm (26 cm) /W503×D295×H100mm (28 cm)
質量 (約) : 434 g (20 cm) /626 g (24 cm) /698 g (26 cm) /779 g (28 cm)
熱源 : オール熱源対応
希望価格 (税込) : 4,950 円 (20 cm) /5,390 円 (24 cm) /5,500 円 (26 cm) /6,050 円 (28 cm)

名称 : evercookGREEN フライパン 28 cm深型
型番 : EGIDPL28GR
カラー : グリーン
サイズ (約) : W501×D295×H125mm
質量 (約) : 814g
熱源 : オール熱源対応
希望価格 (税込) : 6,600 円



玉子焼きフライパン



フライパン 20・24・26・28 cm



フライパン 28 cm深型

URL : <https://www.evercook-kitchen.com/green/>

【会社概要】

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/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室 (平日 9:00~17:00)

Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承くださいませよう願ひ申し上げます。