



ピーラーはどこの家庭にも1つはあるもの。でも、「こだわりのステンレスピーラー」を一度使うと、その差は歴然としています。切れ味の良さが、料理の味を左右します。いい道具が、料理をもっと楽しくしてくれます。



ピーラーや包丁の刃の原料となるステンレス刃物鋼。



日本一切れるピーラーは、長年、包丁や刃物をつくり続けてきた会社がつくりあげた、こだわりの逸品。



ピーラーの刃の組み付け作業。治具(ハンドルの部分)を広げて刃をつけ、しっかりと締めて固定します。

完成した「こだわりのステンレスピーラー」を指先で触り、ささくれがないか、刃の動きに異常がないかを一つひとつ丁寧に確認します。



「イトーヨーカドーさんの『いい物を届けたい』という思いと、私どもの『いい物をつくりたい』という思いが結実して生まれたこだわりのピーラーです」と下村達大さん。



イトーヨーカドーのMADE IN JAPAN「調理小物シリーズ」では、こだわりのステンレスピーラー、きんぴらピーラーをはじめ、包丁、おろし器など、下村工業の技術力が詰まったラインナップが充実しています。

こだわりの産地を訪ねて
「匠のプライドの巻」の
ムービーはこちら



始。時代の変化をとらえ、積極的にステンレスやプラスチックなどの新素材を取り入れ、日本のキッチン用品に革命をもたらしました。この技術力は海外にも認められ、世界各国のメーカーに世界で一番多くのピーラーの刃を提供しています。

「150年近く刃をつくってきた経験と技術力で、まず考えたのが刃の角度です。一般的なピーラーの刃角度は20度〜26度くらいです。これでも十分に切れるのですが、刃角度を徹底的に見直し、独自の角度を追求しました。刃の厚さにも工夫を凝らし、究極の切れ味と耐久性の両立を図りました」

刃の角度と厚さは、切れ味に直結します。鋭角にすれば切れ味は鋭くなりますが、鋭角過ぎるとすぐに刃がなま

ってしまいます。刃が厚いと皮が薄くむけません。ちょうどいい角度と厚さ、それに耐久性を両立させるバランスに、下村工業の地力が発揮されています。

「むいた後の野菜の断面がひかひかしているのは野菜の繊維がつぶれていない証拠。これが料理の味を引き立てます」と下村さんは教えてくれます。

料理経験の多い社員に試作品を使ってもらい、切れ味や、持ち手のデザイン・大きさ・形状・握りやすさ・手入れのしやすさなど、あらゆる評価や意見を採り入れて決めました。

在宅時間が増え、料理に興味を持つ人が増えた2020年。家事の時間短縮を望む声は切実です。少しでも使いやすいキッチンツールが望まれる時代に生まれた、ピーラーの自信作です。

日本一切れるピーラーの究極の刃角度

ピーラーを当てると、すっと刃先がニンジンに食い込み、そのままに動かすだけで、スルスルと皮がむけていきます。まったく力を加えていないのに、小気味良く皮が剥がれ落ち、それは「えっ」と思わず声が出るほど。しかも、皮をむかれたニンジンの断面がとても滑らかで、つやつやと輝いていることにも驚きます。

刃物の産地として名高い新潟県三条市。驚きの切れ味で熱いファンを獲得しているイトーヨーカドーのMADE IN JAPANシリーズ「こだわりのステンレスピーラー」は、この三条市にある下村工業(株)でつくられています。究極の切れ味はどこから生まれるのか。そこには長年刃物づくりで培った技術力が活かされていました。

これがイトーヨーカドーの「こだわりのステンレスピーラー」。新潟県三条市にある下村工業、渾身の作です。

「イトーヨーカドーさんから、『日本で一番切れ味のいいピーラーをつくってほしい。本当に良い商品をお客様に届けたい』というリクエストを受けたことが始まりです」。こう説明するのは、ピーラーづくりを指揮した代表取締役専務の下村達大さん。

下村工業は明治7年に鍛冶屋として創業。長年、黒打包丁(日本の伝統的な鋼の包丁)を製造、戦後は業界に先駆けてステンレス製包丁の生産を開



イトーヨーカドー

こだわりのステンレスピーラー

新潟県
三条市



「燕三条」は、隣り合う燕市、三条市という2つの市を合わせた呼称です。三条市は古くから五十嵐川の舟運で原料となる木炭や砂鉄が運ばれ、刃物の町として栄えてきました。

