



①



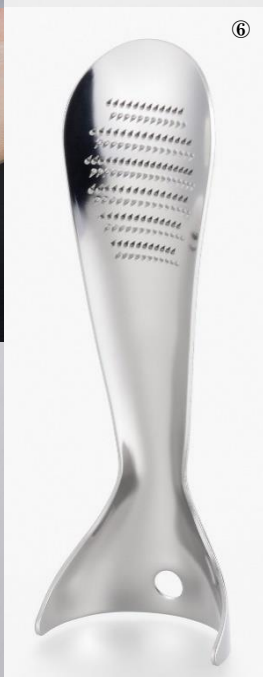
②



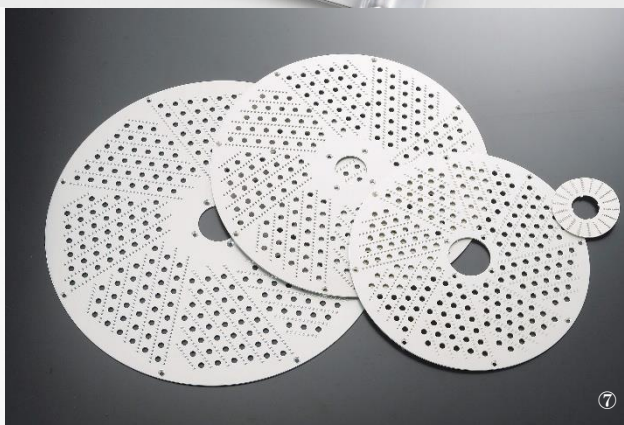
④



③



⑥



⑦



⑤



株式会社 ツボエ

コンペテーマ
上質感のある
おろし金

素材 金属全般
商品ジャンル おろし金

①伝統技法の本目立てで起こされたおろし刃/②③錆に強いステンレス製、独自技術の極細目を施した岩塩おろし金/④切れ味と耐久性に優れるステンレス製おろし金/⑤本体を頑丈に補強した銅製おろし金/⑥すりおろした食材を流しやすいカーブが特徴の立つ薬味おろし/⑦業務用おろし刃/⑧銅製おろしと天然竹のおろし竹ぼうき

企業概要

株式会社ツボエ
代表取締役 笠原 伸司
〒959-1254
新潟県燕市幸町8-4
TEL 0256-64-2772

創業 明治40年6月
(設立昭和59年1月)
資本金 1,000万円
社員数 10人
主要事業 ステンレス本目
立ておろし金



コンペテーマ：「上質感のあるおろし金」

株式会社ツボエ
ホームページ



素材 金属全般

商品ジャンル 本目立ておろし金

◇期待すること、その他アドバイス

自社製品としては、スタンダードの羽子板型が中心となっていますが、現在のおろし金にとられない、いろいろなシーンで登場できるようなおろし金のデザインを期待しています。

ターゲットとしては、一流の料理人というよりはセミプロや道具にこだわりがある人を想定していますが、限定はしません。

デザイナー自身が使ってみたい、人に贈りたい、こんなデザインもあっていいのではないかと、というようなおろし金をぜひ考えてみてください。

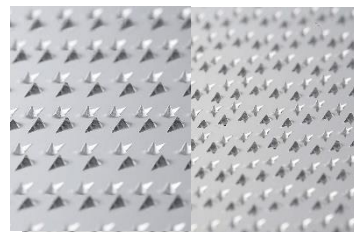
江戸時代からある伝統技法を、最新の技術で繋ぐ おろし金専門メーカー

「本目立て」とは、金属板に先端が鋭利な鑿（タガネ）と呼ばれる道具を使い、ひと目ずつたいておろし刃を造る、江戸時代からある伝統技法。

ツボエでは、明治40年の創業から培ってきた技術と最新機械の導入により、手作りでは硬くて加工ができない「ステンレス」に「本目立て」を施し、抜群の切れ味と耐久性、手入れのしやすさを実現した。その切れ味は「おろす」よりも「切り下ろす」という表現がしっくりくる。



最新の機械を導入し、ひと目ずつ鋭利な本目立て（左）を施す。一般的なプレス機で成形したもの（右）と違い、刃が鋭利で硬く、強度がある。



表面は「あら目（左）」、裏面は「細目（右）」が基本。真っ直ぐではない刃の配列が切れ味を生む。

銅製のおろし金は、切れ味は鋭いが、柔らかい分摩擦耗も激しい。

ツボエの売りである「ステンレス製」のおろし金は、切れ味、耐久性ともに優れ、また、機械による生産の強みとして正確さ、均一さ、数量の提供が可能となっている。

羽子板型のオーソドックスな商品から、岩塩おろし金、立つ薬味おろし、大型機械のおろし刃等、明治40年の創業以来、業界一の品揃えとアイデアでお客様の要望に応じてきた。

過去の当コンペティション受賞作をカタチにした実績も持つ。



第1回準大賞受賞作
「野菜のすずり」試作品