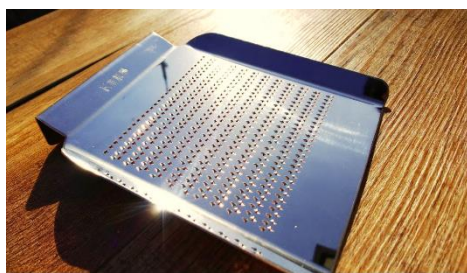


# ～「紀州新家おろし金」わずか3ヶ月で販売枚数1,000枚突破～

～伝統工芸品おろし金からの脱却～



## プロ仕様から一般ユースまでをラインナップ 素材本来の“美味さ”を引き出す紀州新家おろし金

3ヶ月余りで1,000枚以上のオーダー。なぜ高額なおろし金が継続して売れるのか。

「おろし金」は、1712年江戸時代から300年続く歴史はあるが形状は殆ど変わっていません。海外製の大量生産プラスチック商品が市場の大半を占める中、本来の「純銅おろし金」を製造できる職人は数える程となり、いつしか、純銅おろし金は伝統工芸品扱いに。このような窮地な状態を知った新家氏は、建築業を営みながら手打ち純銅おろし金保存継承活動を開始。後世に残す調理器具として自ら職人となり独学にて江戸時代の伝統的技術を取得しました。年齢層ユーザー、料理人、食材の生産者、おろし金専門店にヒアリングを中心にマーケティングを実施し、ユーザビリティも考慮した現在の形へとチリトリ型から変化させ、衛生面も考慮した手磨きでの鏡面仕上げとしました。また目詰まりを防ぐ特殊な目立てを施しており水流で簡単に流せます。使用後の洗浄、保管にもこだわります。

紀州新家おろし金の最大の特徴は何といっても「風味」です。「磨る」というよりも「切る」に近く、従来のように力を入れて円を描くことなく、力も殆どいらず簡単に磨り下ろせます。食材に合わせた特殊目立てにより、細胞や繊維を潰すことなく磨り下ろすことで、水と繊維が分離せず、本来の素材の美味しさ（うまみ成分）を引き出します。「大根おろしは医者いらず」との格言があるように、大根にはビタミンCを始めとする各種栄養素や消化酵素をたくさん含んでおり身体に良い食材として知られています。紀州新家おろし金で磨り下ろすと、口当たりがまろやかになり、甘みも感じられる上、大根の効果効能を遺憾なく発揮させられます。また山芋の磨り下ろしにおいては、褐変（変色）することが懸念されますが、このおろし金では褐変（変色）スピードが遅いのも特徴です。これらの点がミシュラン星つきシェフや有名料理店料理長であるプロフェッショナルが認めた要因でもあります。

2018年グッドデザイン受賞から始まり、2020年プレミア和歌山商品認定、「紀州新家」商標登録と、海外展開を見据えた基盤固めを行い、食材に合わせた目立てで20種類を超える商品ラインナップとなりました。「伝統工芸品＝販売しづらい」という既成概念を打ち破り、独自戦略でわずか3ヶ月という短い期間で1000枚の販売を達成。ふるさと納税等でも商品が動き始め、一般ユーザーにも口コミで広がり、手打ち純銅おろし金保存継承に繋がっています。どのような料理でも使用される「おろし金」を目指し、目立ての研究開発を進め世界での新市場を創造する孤高のアナザーストーリー。ただ売れる商品ではなく、消費者や使用者の喜ぶ顔の見える売れる商品作りを実現しております。

このリリースに関する問い合わせ 紀州新家

〒648-0025 和歌山県橋本市向副 1039

TEL : 090-2195-2978

Mail: [bmw390304@yahoo.co.jp](mailto:bmw390304@yahoo.co.jp)

担当：代表 新家崇元

紀州新家ホームページ/メールアドレス

<https://www.kisyushinke.com/>

Mail: [bmw390304@yahoo.co.jp](mailto:bmw390304@yahoo.co.jp)