

2025 年 5 月 8 日

記者各位

京セラ、「cocochemical」のナイフにサステナブルな素材を採用 バイオ樹脂を配合したハンドルへリニューアルし、 新たに「菜切りナイフ」「パン切りナイフ」をラインアップに追加

京セラ株式会社（代表取締役社長：谷本 秀夫）は、キッチン製品で展開するcocochemical（ココチカル）シリーズのセラミックナイフにおいて、環境に配慮した素材・パッケージを採用し、さらなる環境負荷低減に貢献するとともに、新製品として2製品をラインアップに加え展開してまいります。

なお、これらの製品は、本年5月8日（木）から、Web および全国の百貨店、専門店で順次発売を予定しています。



■「cocochemical」のナイフ、3つのリニューアルポイント

1. ナイフのハンドルに植物由来の素材であるバイオ樹脂を配合
2. 環境保護に配慮したパッケージにリニューアル
3. 「菜切りナイフ」と「パン切りナイフ」がラインアップに追加

当社はこれまでもセラミックナイフの研ぎ直しサービス、キッチン用品の回収・リサイクルサービスなどを通じ、持続可能で豊かな社会づくりに貢献してまいりました。今回、「cocochemical」のセラミックナイフをバイオ樹脂配合のハンドルにリニューアルすることや環境配慮素材のパッケージを採用することで、さらなる環境負荷低減を推し進めてまいります。また「cocochemical」セラミックナイフの開発・製造・販売までを一貫して国内で行うことにより、サステナビリティとともに「メイド・イン・ジャパン」による高品質、高信頼性を追求し、国内のみならず海外での市場拡大を図ってまいります。

■「cocoChical」のナイフ、3つのリニューアルポイント

1. ナイフのハンドルに植物由来の素材であるバイオ樹脂を配合

このたび、セラミックナイフのハンドル部分に、サトウキビ由来のバイオ樹脂を配合しました。また、従来通り食器洗い乾燥機の使用も可能となっており、環境だけでなく利便性にも配慮しています。

2. 環境保護に配慮したパッケージにリニューアル

調理用ナイフは、売り場で商品の実物が確認できるよう、プラスチック素材を利用したパッケージが一般的です。しかし、近年、環境保全視点での脱プラスチックは世界の喫緊の課題であることから、当社は業界に先駆けて2023年よりパッケージにおける脱プラスチック化に取り組んでまいりました。以降、「cocoChical」のセラミックナイフも、プラスチック素材をつかわない紙製のECOパッケージを採用しています。

今回のリニューアルでは、さらに環境保全へ貢献すべく、バイオマスインキおよびFSC認証紙を採用しています。また、外箱に施した鮮やかなグラフィックは、調理の時間が心地よい時間であってほしいという製品のコンセプトに沿った、気持ちが明るくなるデザインとなっています。



3. cocoChical シリーズに、「菜切りナイフ」と「パン切りナイフ」(単品販売)追加



「菜切りナイフ」(15cm)(写真左)は、刃先がとがっていない丸みのある四角形状のナイフで、主に野菜を切るのに適しています。特に葉物野菜などをまとめてカットするのにおすすめです。一般的な金属素材の菜切りナイフはずっしりと重みがありますが、セラミック素材だと非常に軽く、軽やかにご使用いただけます。また、40周年限定セットで大変ご好評いただいております「パン切りナイフ」(18cm)を新たに単品ラインアップに追加しました。刃部に施したマイクロギザ刃がパンの表面をしっかりと掴み切ることができるので、パンくずがほとんど出ることなくきれいに切れます。

■菜切りナイフ・パン切りナイフ概要

	菜切りナイフ	パン切りナイフ
カラー	ホワイト／ブラック	
刃渡り (cm)	15	18
価格 (税込み)	12,100 円	11,550 円

■cocochemical シリーズについてはこちら

<https://kyocera-kitchen.com/pages/cocochemical-202505>

※「cocochemical」「cocochemical (ロゴ)」は、京セラ株式会社の登録商標です。

■お客様からのお問合せ

京セラ株式会社 お客様相談室 TEL:0120-984-009(無料)

■報道機関からのお問い合わせ

京セラ株式会社 広報室 本社 TEL:075-604-3416(直)/ 東京 TEL:03-6364-5503(直)