

京セラ株式会社

本社 広報室 〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町 6 番地 https://www.kyocera.co.jp

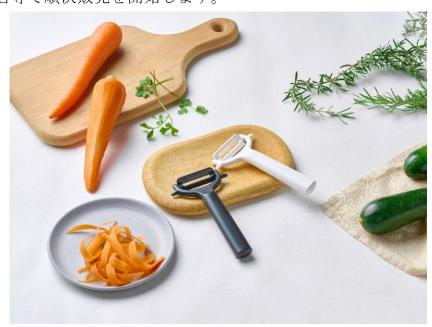
2025年11月6日

記者各位

京セラ株式会社

京セラのキッチンシリーズ「cocochical(ココチカル)」に セラミックピーラーが新登場

京セラ株式会社(代表取締役社長:谷本 秀夫)は、当社が展開するキッチンシリーズ「cocochical(ココチカル)」に、このたび、セラミックピーラーを新たにラインアップしますのでお知らせします。本製品は、2025年11月6日(木)から、京セラキッチンオンラインストア(https://kyocera-kitchen.com)の他、全国の専門店、百貨店等で順次販売を開始します。



cocochical シリーズのセラミックピーラー(カラー:ブラック、ホワイト)

京セラのセラミックピーラーは、刃の部分がセラミック製のため、金属刃に比べて刃の摩耗が少なく、シャープで軽やかな切れ味が長持ちします。また、金属イオン(金気)を出さないため、野菜やフルーツに金気を移すことがなく、サビの心配もないためお手入れも簡単です。

■新製品のポイント

1. 切れ味が向上

刃の形状や設計を工夫したことで、従来品と比べて、切れ味が大幅に向上しました。軽く力を入れるだけで軽やかに剥くことができ、料理の手間を軽減します。

2. 扱いやすさへのこだわり

芽取り部分が、空洞のないスプーン形状になっているため、切ったあとの芽が詰まりにくい設計となっています。また、ボディ部分は、凹凸の少ないシンプルなデザインになっていることで汚れが溜まりにくく、食器洗い乾燥機や台所用漂白剤での洗浄が可能なため、お手入れが簡単です。



3. シンプルで機能的なデザイン

cocochical シリーズのシンプルで美しく、使いやすさを追求したデザインを踏襲しています。特に持ち手部分が、指にフィットしやすい形状のため、 どんな方でも持ちやすいデザインとなっています。



cocochical シリーズのセラミックナイフ、ピーラー、まな板

【cocochical セラミックピーラー詳細】

サイズ	147×81×20 (mm)
カラー	ホワイト/ブラック
価格(税込み)	1,650 円

■「cocochical」とは

京セラは、1984年に国内メーカーとして初めてセラミックナイフを発売して以来、独自開発したセラミック材料を進化させ続けています。「cocochical」は 2021年6月に誕生。調理を心軽やかに楽しくすることをコンセプトに、セラミックナイフやまな板を展開しています。毎日向き合う料理だからこそ、心地よい時間であってほしいとの思いを込めた京セラのキッチンシリーズです。

■cocochical シリーズの詳細は、以下からご覧ください。 https://kyocera-kitchen.com/pages/cocochical-202505

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

■お客様からのお問い合わせ

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:075-604-3514(直)/ 東京 TEL:03-6364-5503(直)