



大工道具の老舗が生み出す、キッチンデザインする調理道具 キッチンツールブランド「DYK (ダイク)」デビュー

包丁、調理器具、ツールスタンドなど20商品を展開



燕三条の大工道具の老舗、株式会社高儀(所在地:新潟県三条市、代表取締役社長 高橋 竜也)より、キッチンツールブランド「DYK(ダイク)」がデビューいたします。創業より150年余り、大工道具の製造を通じて培ってきた技術と理念を活かして作られたキッチンツール20点を、2019年3月27日(水)より「中川政七商店」の一部直営店およびオンラインショップにて発売いたします。

なお新ブランド「DYK」は、中川政七商店の業界特化型コンサルティング事業をきっかけに開発を開始し、PRODUCT DESIGN CENTER鈴木啓太氏のブランディングおよびプロダクトデザインによって商品化されました。「DYK(ダイク)」の由来は“Design Your Kitchen”。大工道具の老舗が生み出す、キッチンデザインする調理道具ブランドです。

■「DYK」とは

コンセプトは“取り合わせの妙”。

新潟県・燕三条は、江戸時代から続く日本を代表する刃物産地。その地で1866年(慶応2年)、のこぎり鍛冶として創業した高儀は、大工道具を中心とした刃物道具問屋として大きく発展しました。

古来より日本の大工たちは、数ある道具の中から“取り合わせ”を考え、それらを巧みに使いこなすことで美しい建物を作ってきました。調理道具においても同様に、使い手が道具それぞれの相性を考え、その人の美意識を引き出すキッチンツールとなるよう生まれたのが「DYK」です。包丁や調理器具だけでなくツールスタンドや鍋の発売も予定し、様々な道具の中から使う人の好みによって“取り合わせ”が楽しめるキッチンツールを展開いたします。



■商品概要

ブランド名: DYK

展開商品: 包丁5種・2色、ステンレスツール6種、ナイロンツール3種、ツールスタンド1種 ※今後まな板や鍋の展開も予定

販売店舗: 2019年3月27日(水)より中川政七商店一部直営店、中川政七商店 オンラインショップにて/順次全国の小売店にて

ブランドサイト: <http://www.dyk-takagi.jp/>

販売サイト: <http://nakagawa-masashichi.jp/>

■ブランド特徴

①キッチンデザインする調理道具

「DYK」はプロダクトデザイナー鈴木啓太氏によって、機能美が活かされた一貫性あるプロダクトとして開発されました。使う人の好みによって選べるよう、和洋の調理器具を用意。数ある中からサイズや用途によって道具を取り合わせることで、自分好みのキッチンにデザインすることができます。ツールだけでなく包丁や収納器具、鍋まで統一されたデザインで揃えることが可能です。



②機能性と美しさを考え抜いたプロダクト

包丁とツールのグリップに採用している「モナカ構造」は、ふたつの膨らんだパーツを溶接し、中空の状態にすることで軽さを実現しています。また1人分の汁物がびったりすくえるお玉や、指掛かりがよく作業しやすいグリップの凹部、グリップの膨らみを活かした斬新なツールスタンドの設計など、機能性と美しさが一致したデザインが特徴です。



③燕三条のこだわりが手ごろな価格で揃う

包丁やツールには、プロの料理人も多く使用するステンレス材を採用。錆に強く、食器洗い機にも対応した、毎日気軽に手にとれる本格的な仕様です。また包丁の切れ味を左右する刃付け工程を燕三条で行うことで、鋭い切れ味を実現しました。刃物産地・燕三条のこだわりが生きた商品でありながら、ツールは1,900円、包丁は4,000円台から。手ごろな価格帯なのでシリーズで取り揃えられます。



■商品一覧 [価格は税抜き表記です]



包丁 (SILVER)

パン切、三徳包丁、牛刀、ペティナイフ、
小型三徳包丁

和包丁と洋包丁の利点を融合させた新設計の包丁。200を超える試作を行い、握りやすさと美しさを完璧に両立。ハイライトが美しいシルバーのカラーリングです。
(ペティナイフ4,000円～牛刀6,000円)



包丁 (BLACK)

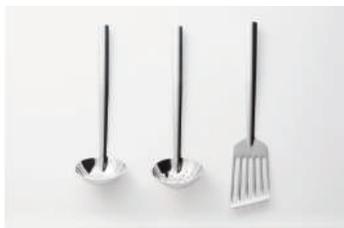
パン切、三徳包丁、牛刀、ペティナイフ、
小型三徳包丁

和包丁と洋包丁の利点を融合させた新設計の包丁。200を超える試作を行い、握りやすさと美しさを完璧に両立。精巧に仕上げられたマットブラックのカラーリングです。
(ペティナイフ4,000円～牛刀6,500円)



ステンレスツールスタンド

「DYK」のツール類が6本掛けられるスタンド。ツールのグリップのふくらみを活かすことで、引っ掛けるだけで納めることができます。2019年5月末の発売予定。
(6,500円)



ステンレス

お玉、かすあげ、フライ返し

和食に使い勝手がいいラインナップをご用意しました。モナカ構造を活かした特徴的なグリップが軽さを実現。機能性と美しさが一致したデザインが特徴です。
(各2,500円)



ステンレス

レードル、パンチングレードル、ターナー

洋食に使い勝手がいいラインナップをご用意しました。モナカ構造を活かした特徴的なグリップが軽さを実現。機能性と美しさが一致したデザインが特徴です。
(各2,500円)



ナイロン

万能スプーン、万能トンガ、パスタトンガ

ナイロン製で耐熱性に優れているため、火をかけたフライパンや鍋の中でも安全に使うことができます。調理だけでなく食卓での料理の取り分けにも活躍する万能ツールです。
(万能スプーン1,900円～万能トンガ2,200円)

<お問い合わせ先>

株式会社 中川七商店 広報 佐藤菜摘(さとうなつみ) 080-3464-4622 kouhou@yu-nakagawa.co.jp
〒630-8144 奈良県奈良市東九条町1112-1 URL <http://nakagawa-masashichi.jp/>