



@kyocerakitchen\_japan



[公式] 京セラ キッチン・日用品



@kc\_kitchen\_jp

**NEW**  
リニューアル

# Fine Kitchen

## Ceramic kitchen series

### サステナブルにリニューアル

ファインキッチンシリーズでプラスチックの使用量を年間で約 6.9 トン削減※1

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、セラミック技術の応用を中心としたスライサーやフライパンなどさまざまなキッチン用品を展開してきました。製品パッケージにおいても、環境保全の観点から積極的に脱プラスチック化に取り組み、日本国内では業界に先駆けて 2023 年よりセラミックナイフのパッケージにおいて紙製の ECO パッケージを採用しています。

今回、ファインキッチンシリーズのパッケージリニューアルにより、京セラが国内で展開する主要なキッチン用品シリーズにおいて、紙製のパッケージを採用したことになります※2。同シリーズのパッケージにおけるプラスチックの使用量を年間で約 6.9 トン※1 削減する見込みです。また、ナイフの柄にはサトウキビ由来のグリーンポリエチレンを一部使用し、石油由来のプラスチック使用量を削減しました。

ファインキッチンシリーズは今回のリニューアルにおいて、FineKitchen のロゴとパッケージグラフィックを一新しており、シンプルでありながらもオリジナリティを感じさせる、統一感のあるデザインになりました。

※1 2024 年度における同商品の販売実績を踏まえて算出（2025 年 5 月、京セラ調べ）

※2 一部、防犯、安全性対策等によりパッケージ内の梱包で最小限のプラスチックを使用している製品もあります。（2025 年 6 月現在）



# Fine Kitchen

## Ceramic kitchen series

セラミックナイフ  
累計出荷  
2000万本  
突破!!

### 感動の切れ味が続く、セラミックス



動画はこちら



#### 軽く、鋭く、 キレイに切れる



セラミックナイフは、すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れるのが特長です。重量も金属の包丁に比べ半分程度の重さで負担が少ないため、切ることに心地よさを感じられます。



#### 食材が 変色しにくい



ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、リンゴやレタスを切っても切り口が酸化で変色しにくく見た目にもキレイに仕上がります。



#### キレイな 切れ味が続く



ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないほど硬い材質なので、摩耗しにくく鋭い切れ味が長持ちします。



#### 食材本来の おいしさをキープ



食材に金属の嫌なにおいがつかないので、食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げることができます。また、肉の脂やニンニクの強いにおいも、刃に残らず洗い流すことができます。



#### サビない



ファインセラミックスは焼き物の一種なのでサビません。また酸やアルカリにも強いので、レモンなど酸味のあるフルーツを切っても刃が腐食しません。



#### 漂白除菌・ 食器洗い乾燥機OK



ファインセラミックスは台所用漂白剤の浸け置きができます。除菌ができるので、いつでも衛生的です。また熱に強いので、食器洗い乾燥機を使うことができます。\*

\*ハンドルが木製の商品を除く





# 京セラのセラミック品質

## 01. セラミックナイフは切れ味がいい？

切れ味を決める刃付けにこだわっています。



### 食材の切り 離れがいい

刃先はハマグリ刃と呼ばれる刃付けをし、欠けにくく丈夫で切れ味の持続性を高めています。また、食材に切り込みやすく切り離れも良くなります。



### 手作業による 仕上げ

京セラでは刃付けの最終仕上げは1本1本手作業で確認しながら丁寧に行っています。包丁に命を吹き込み、京セラの品質の高さが表れる大切な工程です。

## 02. セラミックナイフは欠けるの？

"しなる"原料と緻密な設計で欠けにくさを追求しています。



### セラミックナイフの ための原料を開発

京セラが独自開発した原料は、硬くて、しなる(靱性値が高い)のが最大の特長です。これにより、鋭い切れ味が長持ちし、欠けにくいセラミックナイフが作られるのです。



### 強度を高める 先端形状

京セラのセラミックナイフは、刃の強度を高めるために、先端が少し丸いR形状をしています。ぶつかった時に衝撃が分散され、欠けや折れが発生しにくい設計です。

## 03. セラミックナイフはどうやって研ぐの？

2つの方法をご用意しています。



### 熟練工による研ぎ直しサービス

京セラでは、セラミックナイフの研ぎ直しサービスを行っています。熟練工が1本1本手作業で丁寧に研ぎ直し、切れ味をよみがえらせます。



### セラミックナイフも研げるシャープナー

日ごろのお手入れには、電動ダイヤモンドシャープナー(DS-38)をお使いください。0.5mm程度の刃こぼれなら、研ぐことができます。

研ぎ直しは弊社「伏見サービスセンター」にて承っております。

### 注意事項

硬い物\*を無理に切ったり、叩いたり、こじったりした場合、刃が欠けたり、折れたり、割れたりすることがありますのでご注意ください。

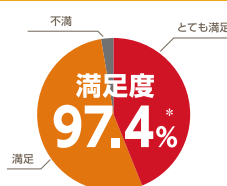
\*かぼちゃ、冷凍食品(半解凍食品)、餅、骨付き肉および魚、カニ、とうもろこし、果物の種など。

## ユーザー調査によるセラミックナイフの満足度

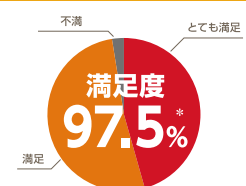
実施期間：2017年10月1日(日)～11月30日(木)

### 購入満足度

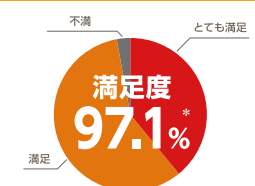
商品満足度(京セラ商品購入者)



商品満足度(京セラ製ナイフ購入者のみ)



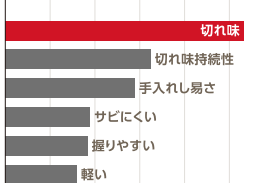
商品満足度(京セラ製フライパン購入者のみ)



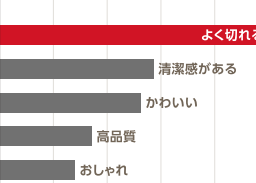
- ☒ 京セラ商品の満足度はなんと**97.4%**
- ☒ ナイフのみ：**97.5%**
- ☒ フライパンのみ：**97.1%**

### セラミックナイフ イメージ・満足度

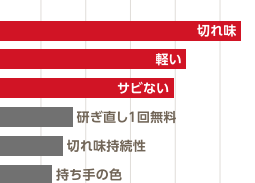
包丁購入時に何を重視しますか？



京セラ製ナイフのイメージ



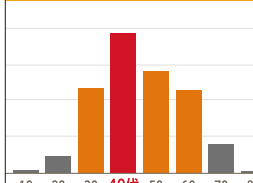
京セラ製ナイフの満足点



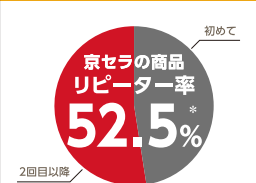
- ☒ 包丁の購入において重視するのは**"切れ味"**
- ☒ 京セラ製セラミックナイフは**"切れ味"**が特に評価されている

### 購買層

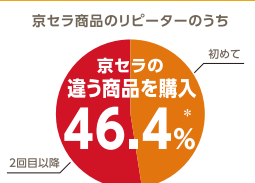
購入者(年齢)



京セラの商品を購入するのは初めてですか？



今回購入した商品は初めてですか？



- ☒ **30～60代が8割以上**
- ☒ 購入者の半数以上は**京セラ商品のリピーター**
- ☒ リピーターのうち、**半数近くは京セラの他の商品を購入している**





# Fine Kitchen

## Ceramic Knife

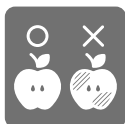
## セラミックナイフ



切れ味が続く



サビない



食材が変色しにくい



食器洗い乾燥機OK



漂白除菌ができる



安心のアフターサービス



### お取り扱いの注意

セラミックスは金属とは違います。



刃欠け注意



硬い食材NG



落下注意



### セラミックナイフ (11cm) FKB-110N <フルーツナイフ>

- JAN : 4547898493249
- メーカー希望小売価格: 3,700円 (税込4,070円)
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱: 10 外箱: 50



### セラミックナイフ (13cm) FKB-130N <ペティナイフ>

- JAN : 4547898493232
- メーカー希望小売価格: 4,800円 (税込5,280円)
- 刃渡り : 13cm
- 寸法 : 246×37×19mm
- 重量 : 56g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 147g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱: 10 外箱: 50



### セラミックナイフ (14cm) FKB-140N <三徳ナイフ>

- JAN : 4547898493225
- メーカー希望小売価格: 5,600円 (税込6,160円)
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱: 10 外箱: 50



### セラミックナイフ (16cm) FKB-160N <三徳大ナイフ>

- JAN : 4547898493218
- メーカー希望小売価格: 6,700円 (税込7,370円)
- 刃渡り : 16cm
- 寸法 : 290×48×20mm
- 重量 : 89g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 183g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱: 10 外箱: 50



### セラミックナイフ (18cm) FKB-180C <シェフズナイフ>

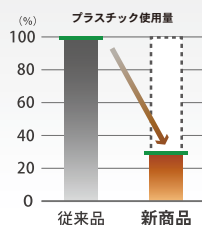
- JAN : 4547898493201
- メーカー希望小売価格: 7,800円 (税込8,580円)
- 刃渡り : 18cm
- 寸法 : 310×50×20mm
- 重量 : 84g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 179g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱: 10 外箱: 50

### サステナブルな仕様

1. ナイフの柄にサトウキビ由来のグリーンポリエチレンを一部使用し、食洗機に対応できる耐久性を保ちながら、石油由来のプラスチック使用量を削減しました。



2. プラスチック使用量を最小限まで削減した環境負荷の少ないパッケージを採用。従来品と比べ、プラスチック使用量を75%以上削減しました。





# Fine Kitchen

## Ceramic Peeler セラミックピーラー

### 軽く、素早く、キレイにむける

- すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れる。  
金属に比べ軽く、負担が少ない。
- 摩耗しにくい材質で鋭い切れ味が長持ち。

### サビない

- 焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

### 食材が変色しにくい

- ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、  
食材の切り口をキレイに仕上げることができる。

### 食材本来のおいしさをキープ

- 食材に金属の嫌なにおいがつかないので、  
食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げるができる。



動画はこちら



便利な芽取りつき



切れ味長持ち



サビない  
金属臭がしない



便利な  
芽取り付き



台所用漂白剤  
OK

### 注意事項

カボチャの皮など硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり折れたりすることがあります。  
食器洗い乾燥機には対応しておりません。



### セラミックピーラー CP-NBK(N)

- JAN : 4960664414192
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 145×78×27mm
- 重量 : 30g
- PKG寸法 : 183×78×31mm
- PKG入り重量 : 58g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃(樹脂部)
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：10 外箱：100



### セラミックピーラー CP-NA08BK

- JAN : 4547898493256
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 155×84×16mm
- 重量 : 26g
- PKG寸法 : 209×85×20mm
- PKG入り重量 : 47g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃(樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃

### ふわふわ千切りキャベツがカンタンにできてとても便利



### セラミックワイドピーラー CWP-17BK

- JAN : 4960664776726
- メーカー希望小売価格：2,000円(税込2,200円)
- 寸法 : 172×107×19mm
- 重量 : 40g
- PKG寸法 : 212×107×23mm
- PKG入り重量 : 81g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃(樹脂部)
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃



# Fine Kitchen

## Ceramic Slicer セラミック スライサー

### 軽く、素早く、キレイに切れる

- ・すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れる。
- ・形のそろったスライスが手早くできる。
- ・摩耗しにくい材質で鋭い切れ味が長持ち。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

### 食材が変色しにくい

- ・ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、食材の切り口をキレイに仕上げるができる。

### 食材本来のおいしさをキープ

- ・食材に金属の嫌なにおいがつかないので、食材の風味を壊さず料理をおい 仕上げるができる。



動画はこちら



切れ味長持ち



サビない  
金属臭がしない



台所用漂白剤  
OK

### 注意事項

冷凍食品（半解凍食品）などの硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり、折れたりすることがあります。  
食器洗い乾燥機には対応していません。

### セラミックスライサー（厚み調節機能付き） CSN-182WHP



0.5mm  
1.3mm  
2.0mm  
厚み調節可能

- JAN : 4960664489282
- メーカー希望小売価格：2,000円（税込2,200円）
- 寸法 : 277×92×24mm
- 重量 : (本体) 113g (プロテクター) 24g
- PKG寸法 : 305×98×45mm
- PKG入り重量 : 193g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (調節バー) ポリアセタール (プロテクター) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 70℃ (本体樹脂部)  
110℃ (プロテクター)
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 中箱：5 外箱：50

### セラミックせん切りスライサー CSN-182SWH せん切り幅約2.5mm



- JAN : 4960664594290
- メーカー希望小売価格：2,000円（税込2,200円）
- 寸法 : 277×92×24mm
- 重量 : (本体) 102g (プロテクター) 24g
- PKG寸法 : 305×98×45mm
- PKG入り重量 : 182g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (櫛刃) ポリアセタール (プロテクター) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 70℃ (本体樹脂部)  
110℃ (プロテクター)
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 中箱：5 外箱：50

\*キャベツのせん切りはできません。みじん切りになります。

### 調理器5点セット CSN-550WHN



- JAN : 4960664536016
- メーカー希望小売価格：6,000円（税込6,600円）
- 寸法 : 101×102×295mm
- 重量 : 551g
- PKG寸法 : 102×104×300mm
- PKG入り重量 : 660g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (櫛刃・調整バー) ポリアセタール (カバー・容器・プロテクター) AS樹脂 (すべり止め) シリコンゴム
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 30

### セラミックスライサーセット CS-350



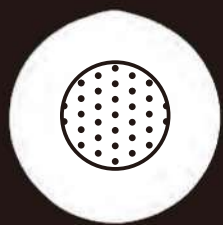
- JAN : 4960664586202
- メーカー希望小売価格：4,300円（税込4,730円）
- 寸法 : 172×97×80mm
- 重量 : 352g
- PKG寸法 : 178×102×85mm
- PKG入り重量 : 419g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (櫛刃) ポリアセタール (容器・カバー) AS樹脂 (すべり止め) EVA樹脂 (プロテクター) ABS樹脂
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 30



## スライサー用プロテクター CS-040P



- JAN : 4960664395934
- メーカー希望小売価格：400円（税込440円）
- 寸法 : 80×97×30mm
- 重量 : 32g
- 材質 : AS樹脂
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 200



# Fine Kitchen

## Ceramic Grater セラミックおろし器

### シャープなセラミック刃

- ・スピーディーに楽々おろせる。

### 風味よくおろせる

- ・ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、金属の嫌なにおいがつかず、食材本来の風味を損なわない。

### おろし部分と皿が一体 (CD-18(N))

- ・おろした食材は周りの溝に入れてそのまま食卓へ出せる。
- ・水切り口が付いているから余分な水分も流しやすい。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

### 食材かき出し用ブラシ付き (CD-18(N))

- ・刃先に詰まった食材も無駄なくかき出せる。

### 片手でラクにおろせるすべり止め付き



### セラミックおろし CD-18(N)

- JAN : 4960664414208
- メーカー希望小売価格：2,100円(税込2,310円)
- 寸法 : 160×160×30mm
- 重量 : 350g
- PKG寸法 : 208×167×37mm
- PKG入り重量 : 500g
- 材質 : (本体) 陶磁器 (すべり止め) シリコーンゴム (食材かき出し用ブラシ) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 110℃(すべり止め) 100℃(かき出し用ブラシ)
- 原産国 : 日本
- 入り数 外箱 : 20



円錐形のセラミック刃でシャープな切れ味を実現



大根はふんわりと仕上がる



特殊配列の刃でスピーディーにおろせる



シリコーンゴムのすべり止め加工で片手でも安定しておろせる



便利なかき出しブラシ付き (CD-18(N))

### 注意事項

刃の部分に残った食材を金属スプーンのような硬いもので取らないでください。刃先にあたった際に欠けることがあります。

## 薬味おろし



円錐状の突起で、硬い繊維もザクザクおろす



シリコーンゴムのすべり止め加工で安定しておろせる



### セラミック薬味おろし CY-10(N)

- JAN : 4960664414215
- メーカー希望小売価格：1,200円(税込1,320円)
- 寸法 : 93×93×21mm
- 重量 : 110g
- PKG寸法 : 120×95×23mm
- PKG入り重量 : 131g
- 材質 : (本体) 陶磁器 (すべり止め) シリコーンゴム
- 耐熱温度 : 110℃(すべり止め)
- 原産国 : 日本
- 入り数 外箱 : 50





# Fine Kitchen

## Ceramic Mill セラミック ミル

### 結晶塩・スパイス ミル

風味実感! 挽きたてを食卓へ!

- ・ファインセラミック製の刃だから、スパイスなどに金属の嫌なにおいがつかず、本来の風味を損なわない。

### 粗さ調節機能付き

- ・ツマミを回すだけで、用途やお好みに合わせて粗さ調整可能。

### 分解洗浄可能で清潔

- ・刃部は分解して水洗いができる。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

分解洗浄OK

粗さが調節できる!



スパイス



右方向にくるっと回すだけ

手軽で、簡単



結晶塩



粗さ調節機能



粗く 細く  
粗さ調節ツマミ

\*本体色に関係なく、スパイス、結晶塩、どちらにもご使用になれます。

### 注意事項

スパイスは粒径5.5ミリ以下のサイズのものををご使用ください。また、岩塩は不定形で短寸4ミリ以下のサイズのものををご使用ください。大きすぎるとうまくすれません。アーモンド、ピーナッツ等皮の多いものは、目詰まりの原因となりますので、使用しないでください。



ガラス製  
ボトル

ボトル容量: 90ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-15N-BK

- JAN : 4960664688500
- メーカー希望小売価格: 1,800円 (税込1,980円)
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 210g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱: 10 外箱: 50



食器洗い  
乾燥機OK



ガラス製  
ボトル

ボトル容量: 90ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-15N-WH

- JAN : 4960664688517
- メーカー希望小売価格: 1,800円 (税込1,980円)
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 210g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱: 10 外箱: 50



食器洗い  
乾燥機OK



アクリル製  
ボトル

ボトル容量: 40ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-10N-BK

- JAN : 4960664688470
- メーカー希望小売価格: 1,200円 (税込1,320円)
- 寸法 : 130×53×53mm
- 重量 : 135g
- PKG寸法 : 185×53×53mm
- PKG入り重量 : 153g
- 材質 : (ボトル) アクリル樹脂 (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 90℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱: 10 外箱: 50

アクリル製  
ボトル

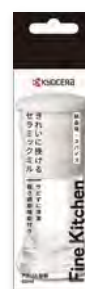
ボトル容量: 40ml

\*山椒はご使用になれません。



アクリル製  
ボトル

ボトル容量: 40ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-10N-WH

- JAN : 4960664688487
- メーカー希望小売価格: 1,200円 (税込1,320円)
- 寸法 : 130×53×53mm
- 重量 : 135g
- PKG寸法 : 185×53×53mm
- PKG入り重量 : 153g
- 材質 : (ボトル) アクリル樹脂 (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 90℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱: 10 外箱: 50

アクリル製  
ボトル

ボトル容量: 40ml

\*山椒はご使用になれません。



## ゴマ専用 ミル

風味実感！挽きたてを食卓へ！

- ・ファインセラミック製の刃だから、ゴマに金属の嫌なにおいがつかず、本来の風味を損なわない。

### 粗さ調節機能付き

- ・ツマミを回すだけで、用途やお好みに合わせて粗さ調整可能。

### 分解洗浄可能で清潔

- ・刃部は分解して水洗いができる。
- ・ゴマの油分が刃に付着してもお手入れできて清潔。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。



#### 注意事項

すりゴマ専用です。必ず炒りゴマをご使用ください。ゴマをご自分で炒った場合は、よく冷ましてからお使いください。皮が割れにくい生ゴマや水分を含んだ炒りゴマはうまくすれません。



ガラス製  
ボトル

ボトル容量：90ml



### セラミックミル（ゴマ専用） CM-15N-YL

- JAN : 4960664688524
- メーカー希望小売価格：1,800円（税込1,980円）
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 210g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



食器洗い  
乾燥機OK



アクリル製  
ボトル

ボトル容量：40ml



### セラミックミル（ゴマ専用） CM-10N-YL

- JAN : 4960664688494
- メーカー希望小売価格：1,200円（税込1,320円）
- 寸法 : 130×53×53mm
- 重量 : 135g
- PKG寸法 : 185×53×53mm
- PKG入り重量 : 153g
- 材質 : (ボトル) アクリル樹脂 (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (パネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 90℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



# Fine Kitchen

## Sharpener シャープナー

モデル		手 動		電 動 ( 乾 電 池 ※別売 )	
					
対応素材 / ツール その他情報		ロールシャープナー RS-20BKS/RS-20BKN メーカー希望小売価格: 2,200円 (税込2,420円)	ダイヤモンドロールシャープナー DS-20S メーカー希望小売価格: 2,200円 (税込2,420円)	ファインシャープナー SS-30 メーカー希望小売価格: 4,200円 (税込4,620円)	電動ダイヤモンドシャープナー DS-38 メーカー希望小売価格: 6,000円 (税込6,600円)
対応素材	セラミックス ※京セラ製に限る	×	○	×	○
	金属 (ステンレス、銅、チタン)	○	○	○	○
対応ツール	包丁、ナイフ	○	○	○	○
	片刃包丁 (出刃、刺身包丁など)	×	×	○	×
	ハサミ、鎌、工具など	×	×	○	×
乾電池使用量 ※別売		—	—	アルカリ単3電池 2本	アルカリ単3電池 4本
おすすめ POINT		荒研ぎと仕上げ磨きが同時にでき、簡単に抜群に金属包丁の切れ味が蘇ります。人気の高いシャープナーです。	ダイヤモンド砥石により、通常の研ぎ器で研ぐことができないセラミックス刃も研ぐことができます。	ハサミや片刃包丁など様々なタイプの金属刃物を、音波振動式の研磨によって素早く簡単に研ぐことができます。	電動パワーとダイヤモンド砥石により、小さな刃こぼれ (0.5mm 程度まで) にも対応した本格的な研磨が可能です。

### 電動パワー × ダイヤモンド砥石で本格的な研ぎ上がり



#### 電動ダイヤモンド シャープナー DS-38

- JAN : 4960664674824
- メーカー希望小売価格: 6,000円 (税込6,600円)
- 寸法 : 155×98×73mm
- 重量 : 260g
- PKG寸法 : 210×112×85mm
- PKG入り重量 : 370g
- 材質 : (本体) ABS樹脂、ポリアセタール  
(砥石) 工業用ダイヤモンド  
(すべり止め) シリコーンゴム
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 20



#### いろいろな材質の包丁が研げる

- セラミックス ● ステンレス
- 銅 ● チタン



#### 5つの安心・安全

- ・簡単に研げるよう研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット
- ・押すとON、離すとOFFの安全スイッチ構造
- ・動作やバッテリーパワーが一目でわかるお知らせランプ付
- ・研ぎクズが飛び出しにくいシャッター構造採用
- ・研磨時の粉じんが飛び散らない集じんファン内蔵

左右のガイドスロットに沿って  
手前に引くだけ



カンタンに切れ味がよみがえる

セラミックナイフなら  
0.5mm 程度の欠けも直せる



砥石と同じたて方向の  
研磨を再現



アルカリ単三乾電池  
4本使用 (別売)



動画はこちら

#### 注意事項

京セラ製以外のセラミックナイフについては、本製品できちんと研ぐことができません。京セラ製以外のセラミックナイフを研いだ場合の製品保証については、致しかねます。セラミックナイフは大変硬いため、ご購入時の切れ味には戻りません。出刃包丁や刺身包丁などの片刃包丁およびパン切りナイフなどの特殊な包丁を研ぐことはできません。厚手の刃の包丁を研ぐことはできません。



ゆっくりと数回手前に引くだけで、カンタンに研ぐことができる



## ダイヤモンド ロールシャープナー DS20S



- JAN : 4960664815005
- メーカー希望小売価格: 2,200円 (税込2,420円)
- 寸法 : 136×55×50mm
- 重量 : 60g
- PKG寸法 : 163×56×52
- PKG入り重量 : 78g
- 材質 : (本体) ABS樹脂、ポリアセタール  
(砥石) 工業用ダイヤモンド  
(その他パーツ) ステンレス鋼、熱可塑性エラストマー
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱: 10 外箱: 100



包丁の重みで軽く引くだけ



新設計のバネ構造

セラミックス

ステンレス

銅

チタン



砥石と同じたて方向の  
研磨を再現

### いろいろな材質の包丁が研げる

- ・セラミックス、ステンレス、銅やチタンなど、いろいろな材質の包丁が研げる。

### 最適な力で研げるバネ構造

- ・砥石の下にバネを設置することで余分な力を吸収し、刃を傷つけにくい。

### 板砥石と同様に縦方向に研磨

- ・ダイヤモンド砥石が回転するので、従来の手作業で板砥石を使うのと同様に縦方向に研げる。  
だから本格刃付けができ、切れ味がよく、その切れ味が長持ちする。



動画はこちら



#### 注意事項

金属製（ステンレス、銅等）、チタン製、セラミック製の両刃ナイフ用です。片刃ナイフ（出刃包丁、刺身包丁等）、特殊な刃付けのナイフ（パン切り包丁等）は研げません。また厚手の刃の包丁を研ぐことはできません。

セラミックナイフは京セラ製に限ります。京セラ製以外のセラミックナイフを研いだ場合の製品保証については致しかねます。

本製品は、ナイフの切れ味が悪くなった際に使用する簡易研ぎ器です。新品のナイフに使用すると、切れ味が悪くなりますのでおやめください。

押して引いて約10回。荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にできる

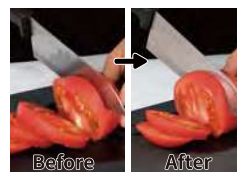


## ロールシャープナー RS-20BK(N)

- JAN : 4960664428212
- メーカー希望小売価格: 2,200円 (税込2,420円)
- 寸法 : 158×58×57mm
- 重量 : 60g
- PKG寸法 : 200×60×60
- PKG入り重量 : 92g
- 材質 : (本体) グラスファイバー強化ポリアミド  
(砥石) ファインセラミックス、ポリアセタール  
(カバー) ポリアミド (すべり止め) シリコーンゴム
- 耐熱温度 : 80℃
- 原産国 : フィンランド
- 入り数 中箱: 10 外箱: 100



切れ味がよみがえる



\*セラミックナイフには使えません。

### セラミックホイール砥石



荒研ぎと仕上げが  
同時にできる独自の構造の  
ロール砥石



砥石と同じたて方向の  
研磨を再現

### セラミック砥石採用

- ・硬度が高く、耐久性に優れたファインセラミック砥石だから  
研磨能力が長く持続し、業務用でも使用されている。

### 荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にできる

- ・砥石部には荒研ぎする溝面と、仕上げをする平らな面があり、  
回転することで一度に荒研ぎから仕上げまでこなせる。

### 板砥石と同様に縦方向に研磨

- ・従来の手作業で板砥石を使うのと同様に縦方向に研げる。  
だから本格刃付けができ、切れ味がよく、その切れ味が長持ちする。



動画はこちら



#### 注意事項

片刃ナイフ（出刃包丁、刺身包丁）、特殊な刃付けの包丁（パン切り等）は研げません。  
また厚手の刃の包丁を研ぐことはできません。



音波振動のチカラで安全に素早く簡単に研げる



## ファインシャープナー SS-30

- JAN : 4960664583027
- メーカー希望小売価格：4,200円(税込4,620円)
- 寸法 : 202×38×57mm
- 重量 : 135g
- PKG寸法 : 258×101×45mm
- PKG入り重量 : 178g
- 材質 : (本体) ABS樹脂、ポリアセタール  
(砥石) ファインセラミックス  
(カバー) ABS樹脂、12ナイロン
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：40



いろいろな刃物が研げる



\*セラミックナイフには使えません。

### 注意事項

はさみを研ぐ場合、内側の刃は研がないでください。簡易研ぎ器ですので裁ちばさみ等の本格刃物は研がないでください。



包丁研ぎ用カバー付き最適な角度でカンタンに研げる



砥石は交換OK(別売)

## 金属刃物用研ぎ器

- ・ハンディタイプだから包丁、はさみ、彫刻刀、ピーラー、鎌など色々な形の刃物が研げる。ステンレスや鋼、チタンなどの金属専用。

## 音波振動のチカラで素早く鋭く研げる

- ・ファインセラミック砥石が1秒間に約150往復して素早く鋭く研ぐ。

## 包丁研ぎ用カバー付き

- ・包丁を研ぐときは、包丁研ぎ用カバーを取り付けることで最適角度で研げる。包丁以外を研ぐときは包丁研ぎ用カバーを外し、砥石を刃に沿わせて研ぐ。

## 板砥石と同様に縦方向に研磨

- ・従来の手作業で板砥石を使うのと同様に縦方向に研げる。だから本格刃付けができ、切れ味がよく、その切れ味が長持ちする。



動画はこちら



## セラミックシャープナー CS-10-N

- JAN : 4960664612123
- メーカー希望小売価格：1,500円(税込1,650円)
- 寸法 : 250×34×19mm
- 重量 : 70g
- PKG寸法 : 320×70×20mm
- PKG入り重量 : 92g
- 材質 : (砥石) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 110℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：10 外箱：100

## 金属刃物用研ぎ器

- ・ハンディタイプだから包丁、はさみ、彫刻刀、ピーラー、鎌など色々な形の刃物が研げる。ステンレスや鋼、チタンなどの金属専用。※セラミックナイフには使えません。

## シャープな切れ味を再現

- ・刃の角度に合わせて撫でるように数回研ぐだけで、簡単に研げる。

## 洗浄可能で清潔

- ・砥石部分はファインセラミック製だから丸洗い可能で清潔。



# KYOCERA COLORFUL KITCHEN SERIES

セラミックナイフ  
累計出荷  
2000万本  
突破!!

## 感動の切れ味が続く、セラミックス



動画はこちら



### 軽く、鋭く、 キレイに切れる



セラミックナイフは、すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れるのが特長です。重量も金属の包丁に比べ半分程度の重さで負担が少ないため、切ることに心地よさを感じられます。



### 食材が 変色しにくい



ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、リンゴやレタスを切っても切り口が酸化で変色しにくく見た目にもキレイに仕上がります。



### サビない



ファインセラミックスは焼き物の一種なのでサビません。また酸やアルカリにも強いので、レモンなど酸味のあるフルーツを切っても刃が腐食しません。



### キレイな 切れ味が続く



ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないほど硬い材質なので、摩耗しにくく鋭い切れ味が長持ちします。



### 食材本来の おいしさをキープ



食材に金属の嫌なにおいがつかないので、食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げるができます。また、肉の脂やニンニクの強いにおいも、刃に残さず洗い流すことができます。



### 漂白除菌・ 食器洗い乾燥機OK



ファインセラミックスは台所用漂白剤の浸け置きができます。除菌ができるので、いつでも衛生的です。また熱に強いので、食器洗い乾燥機を使うことができます。\*

\*ハンドルが木製の商品を除く



# 京セラのセラミック品質

## 01. セラミックナイフは切れ味がいい？

切れ味を決める刃付けにこだわっています。



### 食材の切り 離れがいい

刃先はハマグリ刃と呼ばれる刃付けをし、欠けにくく丈夫で切れ味の持続性を高めています。また、食材に切り込みやすく切り離れも良くなります。



### 手作業による 仕上げ

京セラでは刃付けの最終仕上げは1本1本手作業で確認しながら丁寧に行っています。包丁に命を吹き込み、京セラの品質の高さが表れる大切な工程です。

## 02. セラミックナイフは欠けるの？

"しなる"原料と緻密な設計で欠けにくさを追求しています。



### セラミックナイフの ための原料を開発

京セラが独自開発した原料は、硬くて、しなる(靱性値が高い)のが最大の特長です。これにより、鋭い切れ味が長持ちし、欠けにくいセラミックナイフが作られるのです。



### 強度を高める 先端形状

京セラのセラミックナイフは、刃の強度を高めるために、先端が少し丸いR形状をしています。ぶつかった時に衝撃が分散され、欠けや折れが発生しにくい設計です。

## 03. セラミックナイフはどうやって研ぐの？

2つの方法をご用意しています。



### 熟練工による研ぎ直しサービス

京セラでは、セラミックナイフの研ぎ直しサービスを行っています。熟練工が1本1本手作業で丁寧に研ぎ直し、切れ味をよみがえらせます。



### セラミックナイフも研げるシャープナー

日ごろのお手入れには、電動ダイヤモンドシャープナー(DS-38)をお使いください。0.5mm程度の刃こぼれなら、研ぐことができます。

研ぎ直しは弊社「伏見サービスセンター」にて承っております。

### 注意事項

硬い物\*を無理に切ったり、叩いたり、こじったりした場合、刃が欠けたり、折れたり、割れたりすることがありますのでご注意ください。

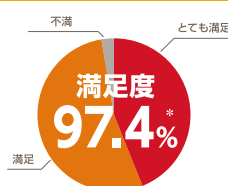
\*かぼちゃ、冷凍食品(半解凍食品)、餅、骨付き肉および魚、カニ、とうもろこし、果物の種など。

## ユーザー調査によるセラミックナイフの満足度

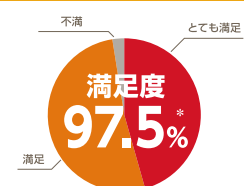
実施期間：2017年10月1日(日)～11月30日(木)

### 購入満足度

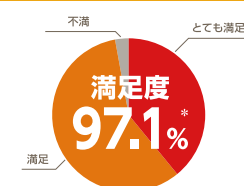
#### 商品満足度(京セラ商品購入者)



#### 商品満足度(京セラ製ナイフ購入者のみ)



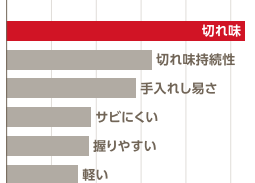
#### 商品満足度(京セラ製フライパン購入者のみ)



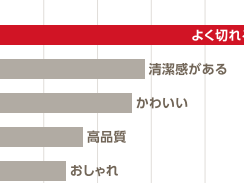
- ☒ 京セラ商品の満足度はなんと **97.4%**
- ☒ ナイフのみ : **97.5%**
- ☒ フライパンのみ : **97.1%**

### セラミックナイフ イメージ・満足度

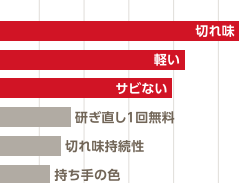
#### 包丁購入時に何を重視しますか？



#### 京セラ製ナイフのイメージ



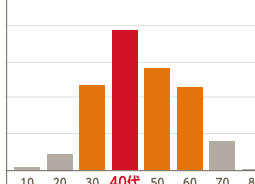
#### 京セラ製ナイフの満足点



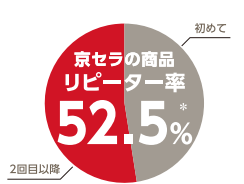
- ☒ 包丁の購入において重視するのは「**切れ味**」
- ☒ 京セラ製セラミックナイフは「**切れ味**」が特に評価されている

### 購買層

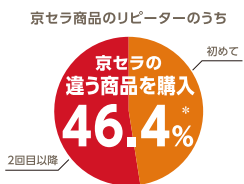
#### 購入者(年齢)



#### 京セラの商品を購入するのは初めてですか？



#### 今回購入した商品は初めてですか？



- ☒ **30～60代が8割以上**
- ☒ 購入者の半数以上は **京セラ商品のリピーター**
- ☒ リピーターのうち、**半数近くは京セラの他の商品を購入している**



# Ceramic Knife

## セラミックナイフ

# COLORFUL KITCHEN SERIES

## あなたのキッチンから、未来をつくる選択を

「日常の一つひとつの選択で持続可能な社会は実現できること」を気づかせてくれるサステナブルなセラミックナイフ。  
ハンドル材質の一部に**サトウキビ由来のバイオ樹脂**を使用することで石油由来のプラスチック使用量を削減。  
機能性はそのままに、サステナブルな仕様にアップデートしました。



切れ味が続く



サビない



食材が変色しにくい



食器洗い乾燥機OK



漂白除菌ができる



安心のアフターサービス

○ハンドル：サトウキビ由来のバイオ樹脂配合（10%以上※2）

○プラスチック使用量削減パッケージ（75%以上※2）

※防犯性確保のため、一部にPETを使用  
※2当社従来品比



スマートブラック

**SMART BLACK**

あらゆる雰囲気  
にフィットする  
定番のブラックカラー



チャームピンク

**CHARM PINK**

HAPPYで愛らしい  
気持ちに寄り添う  
ピンクカラー



ボタニカルグリーン

**BOTANICAL GREEN**

ヘルシーで私らしく、  
自然を感じさせてくれる  
グリーンカラー



ラテベージュ

**LATTE BEIGE**

忙しさをふと忘れさせてくれる、  
心落ち着く  
ベージュカラー



ダルブルー

**DULL BLUE**

ゆったりとした時間を  
楽しむ大人カジュアルな  
ブルーカラー

## 毎日向き合うキッチンにも「私らしさ」を表現する、5つのカラーバリエーション

「白い刃」は金属包丁にはないセラミックナイフの大きな特長です。  
この軽やかな「白い刃」にふさわしい、キレイなカラーハンドルと使い心地は、毎日の料理や食事のシーンをより気持ちよく、より楽しいことにチェンジしてくれます。

※CHARM PINK（ピンクカラー）は  
ピンクリボン対象商品です。



詳細はこちら



## 三徳ナイフ大（16cm） FKB-160SBK（スマートブラック）

- JAN : 4960664049189
- メーカー希望小売価格：6,700円（税込7,370円）
- 刃渡り : 16cm
- 寸法 : 290×48×20mm
- 重量 : 89g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 183g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃（樹脂部）
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ（14cm） FKB-140SBK（スマートブラック）

- JAN : 4960664049226
- メーカー希望小売価格：5,600円（税込6,160円）
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃（樹脂部）
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50



## フルーツナイフ（11cm） FKB-110SBK（スマートブラック）

- JAN : 4960664049288
- メーカー希望小売価格：3,700円（税込4,070円）
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃（樹脂部）
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50





## 三徳ナイフ大 (16cm) **FKB-160CPK** (チャームピンク) PINK RIBBON

- JAN : 4960664049196
- メーカー希望小売価格：6,700円 (税込7,370円)
- 刃渡り : 16cm
- 寸法 : 290×48×20mm
- 重量 : 89g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 183g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ (14cm) **FKB-140CPK** (チャームピンク) PINK RIBBON

- JAN : 4960664049233
- メーカー希望小売価格：5,600円 (税込6,160円)
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## フルーツナイフ (11cm) **FKB-110CPK** (チャームピンク) PINK RIBBON

- JAN : 4960664049295
- メーカー希望小売価格：3,700円 (税込4,070円)
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ大 (16cm) **FKB-160BGR** (ボタニカルグリーン)

- JAN : 4960664049202
- メーカー希望小売価格：6,700円 (税込7,370円)
- 刃渡り : 16cm
- 寸法 : 290×48×20mm
- 重量 : 89g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 183g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ (14cm) **FKB-140BGR** (ボタニカルグリーン)

- JAN : 4960664049257
- メーカー希望小売価格：5,600円 (税込6,160円)
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## フルーツナイフ (11cm) **FKB-110BGR** (ボタニカルグリーン)

- JAN : 4960664049301
- メーカー希望小売価格：3,700円 (税込4,070円)
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ (14cm) **FKB-140LBG** (ラテベージュ)

- JAN : 4960664049240
- メーカー希望小売価格：5,600円 (税込6,160円)
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## フルーツナイフ (11cm) **FKB-110LBG** (ラテベージュ)

- JAN : 4960664049349
- メーカー希望小売価格：3,700円 (税込4,070円)
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



## 三徳ナイフ (14cm) FKB-140DBU (ダブルブルー)

- JAN : 4960664049264
- メーカー希望小売価格：5,600円 (税込6,160円)
- 刃渡り : 14cm
- 寸法 : 270×45×20mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 172g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50



## フルーツナイフ (11cm) FKB-110DBU (ダブルブルー)

- JAN : 4960664049363
- メーカー希望小売価格：3,700円 (税込4,070円)
- 刃渡り : 11cm
- 寸法 : 227×28×19mm
- 重量 : 41g
- PKG寸法 : 363×80×27mm
- PKG入り重量 : 133g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン・ポリエチレン
- 耐熱温度 : 100℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50

### 子ども用



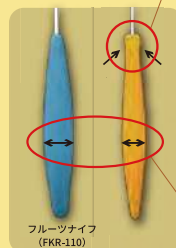
## 子供ナイフ (10.5cm) FKR-105

- JAN : 4960664534722
- メーカー希望小売価格：4,300円 (税込4,730円)
- 刃渡り : 10.5cm
- 寸法 : 220×33×16mm
- 重量 : 40g
- PKG寸法 : 329×68×25mm
- PKG入り重量 : 113g
- 材質 : (刃) ファインセラミックス  
(ハンドル) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 110℃ (樹脂部)
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：50

### 安心・安全設計

#### スリップ防止設計

握力の弱いこどもの手が滑って、指が刃に触れまわらないように配慮した凹み形状



#### 突き刺し防止設計

丸い形状の刃先  
先端は刃付け加工ナシ

#### 本格刃付け

切れない包丁は不要力が入ってしまい、逆に危険を伴うという視点から、あえて、大人が使用する包丁と同じ刃付けをしています。

こどもの小さな手にもフィットする  
細いサイズのハンドル  
細めのハンドル設計

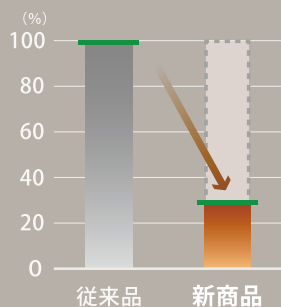
### サステナブルな仕様



1. ナイフの柄にサトウキビ由来のグリーンポリエチレンを使用し、食洗機に対応できる耐久性を保ちながら、石油由来のプラスチック使用量を削減しました。

2. プラスチック使用量を最小限まで削減した環境負荷の少ないパッケージを採用。  
従来品と比べ、プラスチック使用量を75%以上削減しました。

丈夫な紙製の箱は研ぎ直しサービスの通い箱としても繰り返し使用できます。



### ⚠️ お取り扱いの注意

セラミックスは金属とは違います。  
必ず下記注意事項を読んでご使用ください。



刃欠け注意



硬い食材NG



落下注意



# Ceramic Peeler

## セラミックピーラー

### COLORFUL KITCHEN SERIES

#### 軽く、素早く、キレイにむける

- ・すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れる。  
金属に比べ軽く、負担が少ない。
- ・摩耗しにくい材質で鋭い切れ味が長持ち。

#### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

#### 食材が変色しにくい

- ・ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、  
食材の切り口をキレイに仕上げるができる。

#### 食材本来のおいしさをキープ

- ・食材に金属の嫌なにおいがつかないので、  
食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げるができる。



動画はこちら



便利な芽取りつき



切れ味長持ち



サビない  
金属臭がしない



便利な  
芽取り付き



台所用漂白剤  
OK

#### 注意事項

カボチャの皮など硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり折れたりすることがあります。  
食器洗い乾燥機には対応しておりません。



#### セラミックピーラー CP-NA08CPK (チャームピンク) PINK RIBBON

- JAN : 4960664941308
- メーカー希望小売価格：1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 155×84×16mm
- 重量 : 26g
- PKG寸法 : 209×85×20mm
- PKG入り重量 : 47g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃



#### セラミックピーラー CP-NA08BGR (ボタニカルグリーン)

- JAN : 4547898465116
- メーカー希望小売価格：1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 155×84×16mm
- 重量 : 26g
- PKG寸法 : 209×85×20mm
- PKG入り重量 : 47g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃



#### セラミックピーラー CP-NA08LBG (ラテベージュ)

- JAN : 4960664941322
- メーカー希望小売価格：1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 155×84×16mm
- 重量 : 26g
- PKG寸法 : 209×85×20mm
- PKG入り重量 : 47g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃



#### セラミックピーラー CP-NA08DBU (ダークブルー)

- JAN : 4960664941339
- メーカー希望小売価格：1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 155×84×16mm
- 重量 : 26g
- PKG寸法 : 209×85×20mm
- PKG入り重量 : 47g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 : 中箱：10 外箱：100



食材に  
入りやすい斜め刃



# Ceramic Slicer

## セラミック スライサー

COLORFUL KITCHEN SERIES

### 軽く、素早く、キレイに切れる

- ・すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れる。
- ・形のそろったスライスが手早くできる。
- ・摩耗しにくい材質で鋭い切れ味が長持ち。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

### 食材が変色しにくい

- ・ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、食材の切り口をキレイに仕上げることができる。

### 食材本来のおいしさをキープ

- ・食材に金属の嫌なおいがかからないので、食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げるができる。



動画はこちら



切れ味長持ち



サビない  
金属臭がしない



台所用漂白剤  
OK

#### 注意事項

冷凍食品（半解凍食品）などの硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり、折れたりすることがあります。  
食器洗い乾燥機には対応していません。



0.5mm  
1.3mm  
2.0mm

厚み調節可能

### セラミックスライサー（厚み調節機能付き） CSZ-182CPK（チャームピンク）

- JAN : 4960664941346
- メーカー希望小売価格：2,000円（税込2,200円）
- 寸法 : 277×92×24mm
- 重量 : (本体) 113g (プロテクター) 24g
- PKG寸法 : 305×98×45mm
- PKG入り重量 : 193g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (調整バー) ポリアセタール (プロテクター) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 中箱：5 外箱：50



PINK RIBBON



0.5mm  
1.3mm  
2.0mm

厚み調節可能

### セラミックスライサー（厚み調節機能付き） CSZ-182BGR（ボタニカルグリーン）

- JAN : 4547898465147
- メーカー希望小売価格：2,000円（税込2,200円）
- 寸法 : 277×92×24mm
- 重量 : (本体) 113g (プロテクター) 24g
- PKG寸法 : 305×98×45mm
- PKG入り重量 : 193g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス (調整バー) ポリアセタール (プロテクター) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 : 中箱：5 外箱：50

# Cooking Board

## まな板

### COLORFUL KITCHEN SERIES

#### 軽く、柔らかく、すべりにくい

- ・ 柔らかい材質で曲げられるから食材を直接鍋などに移しやすい。
- ・ 食材がすべりにくい凹凸加工。

#### まな板収納スタンド付き (カラーまな板)

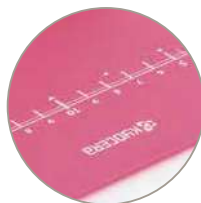
- ・ スタンドにまな板を立てたまま熱湯消毒もできる。

#### メモリ付き

- ・ 左右から計れるメモリ表記があるからカットの目安に使える。

#### フック穴付き

- ・ 吊り下げ収納可能。



#### 背景が黒いから食材がはっきり見える



#### カラーまな板 CC-99 SBK (スマートブラック)

- JAN : 4547898465901
- メーカー希望小売価格 : 1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 300×210×2mm
- 重量 : 120g
- PKG 寸法 : 300×210×2mm
- PKG 入り重量 : 142g
- 材質 : (本体) ポリプロピレン  
[熱可塑性エラストマー]  
(まな板スタンド) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱 : 50 外箱 : 100

#### 注意事項

食器洗い乾燥機にはご使用にならないでください。変形する場合があります。



#### カラーまな板 CC-99 PK (チャームピンク) PINK RIBBON

- JAN : 4960664542710
- メーカー希望小売価格 : 1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 300×210×2mm
- 重量 : 120g
- PKG 寸法 : 300×210×2mm
- PKG 入り重量 : 142g
- 材質 : (本体) ポリプロピレン  
[熱可塑性エラストマー]  
(まな板スタンド) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱 : 50 外箱 : 100



#### カラーまな板 CC-99 BGR (ボタニカルグリーン)

- JAN : 4547898465161
- メーカー希望小売価格 : 1,000円 (税込1,100円)
- 寸法 : 300×210×2mm
- 重量 : 120g
- PKG 寸法 : 300×210×2mm
- PKG 入り重量 : 142g
- 材質 : (本体) ポリプロピレン  
[熱可塑性エラストマー]  
(まな板スタンド) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱 : 50 外箱 : 100



## カラーまな板 CC-99 LBG (ラテページュ)

- JAN : 4960664018543
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 300×210×2mm
- 重量 : 120g
- PKG寸法 : 300×210×2mm
- PKG入り重量 : 142g
- 材質 : (本体) ポリプロピレン  
[熱可塑性エラストマー]  
(まな板スタンド) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：50 外箱：100



## カラーまな板 CC-99 DBU (ダルフブルー)

- JAN : 4960664018550
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 300×210×2mm
- 重量 : 120g
- PKG寸法 : 300×210×2mm
- PKG入り重量 : 142g
- 材質 : (本体) ポリプロピレン  
[熱可塑性エラストマー]  
(まな板スタンド) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：50 外箱：100



# ピンクリボン の意味を、ご存知ですか？

PINK RIBBON

## 皆様の毎日がもっともっと輝きますように

京セラでは、ピンクリボン運動に賛同し、2008年より、ピンクリボン商品の売上の一部を公益財団法人日本対がん協会「ほほえみ基金」に寄付することにより、多くの人々の健康な生活を応援します。

### 日本の乳がん事情を知ってください。

日本では毎年約97,000人が乳がんにかかると推定されています。年々、乳がんにかかる人数は増えており、最近では9人に1人というデータもあります。2021年に、乳がんで亡くなった女性は、14,803人でした。(厚生労働省 人口動態統計)乳がんは、年代別で見ると30歳から64歳までの、女性のがんによる死亡原因の1位になっています。

「私は乳がんにならない」という  
思いがあなたにはありませんか？

### 乳がんは早期発見が大切です。

乳がんは、自分で見つけることができる数少ないがんです。早期に見えれば、約90%の確率で治ると言われています。ただ、日本では早期発見が欧米に比べ遅れているため死亡率が年々増加しています。

### 早期発見のために、乳がんの セルフチェックや定期検診を。

マンモグラフィ(乳房X線撮影装置)や  
超音波診断装置による画像診断を  
定期的に行うことで、乳がんの  
発見率は高まります。



<https://kyocera-kitchen.com/pages/pink-ribbon>

### 「ピンクリボン運動」とは

ピンクリボンとは、乳がんの早期発見、早期診断、早期治療の重要性を伝えるために世界共通で使用されているシンボルマークです。「乳がんで悲しむ人を一人でも減らしたい」との想いから1980年代にアメリカでこの運動は始まり、2000年ごろから日本でも盛んになってきました。乳がん検診の早期受診を呼びかけるために、行政、市民団体、企業などが独自のピンクリボンマークを掲げ、様々な活動を行っています。



## セラミックピーラー CP-99 PK



- JAN : 4960664530410
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 145×78×27mm
- 重量 : 30g
- PKG寸法 : 210×93×28mm
- PKG入り重量 : 50g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：10 外箱：100



## セラミックピーラー CP-99 GR

- JAN : 4960664460625
- メーカー希望小売価格：1,000円(税込1,100円)
- 寸法 : 145×78×27mm
- 重量 : 30g
- PKG寸法 : 210×93×28mm
- PKG入り重量 : 50g
- 材質 : (本体) ABS樹脂  
(刃) ファインセラミックス
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 中箱：10 外箱：100

## セラミックスライサーセット CS-350-PK

- ・薄切リスライサー ・せん切リスライサー
- ・オロシプレート ・プロテクター
- ・受け容器



- JAN : 4960664586264
- メーカー希望小売価格：4,300円(税込4,730円)
- 寸法 : 172×97×80mm
- 重量 : 352g
- PKG寸法 : 178×102×85mm
- PKG入り重量 : 419g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス  
(櫛刃) ポリアセタール (容器、カバー) AS樹脂  
(すべり止め) EVA樹脂 (プロテクター) ABS樹脂
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 30





# Fry pan/pot フライパン / 鍋

セラブリッド® フライパン

## 安心・安全の セラミック加工

本製品のセラミック加工は、人体や環境に影響を及ぼすおそれのある化学物質を一切使用していません。

フッ素  
不使用



PFAS (有機フッ素化合物)  
鉛・カドミウム不使用



PTFE ポリテトラフルオロエチレン  
PFOA ヘルフルオロオクタン酸



アップグレード  
セラミック加工 採用

従来品よりも焦げ付きにくさが長く続く  
(当社従来品比)



食材のうまみを閉じ込める

優れた熱伝導性と遠赤外線効果により  
料理が美味しく仕上がります。



汚れを簡単に落としやすい

メラミンスポンジも使えるので、  
キレイにお手入れする事ができます。

IH オール熱源対応



IH調理器  
100V



IH調理器  
200V



ガスコンロ



ラジエント  
ヒーター



ハロゲン  
ヒーター



シーズ  
ヒーター



エンクロ  
ヒーター



動画はこちら



熱伝導が良いので中火以下で使用してください。  
中火以下でも十分ご使用になれます。



### セラブリッド フライパン (20cm) CF-20C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898454127
- メーカー希望小売価格: 5,000円 (税込5,500円)
- 寸法 : 400×212×70mm
- 重量 : 600g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
〔内面: セラミック塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、  
ステンレス鋼(はり底) (ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱: 10



### セラブリッド フライパン深型 (24cm) CF-24SC-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898475160
- メーカー希望小売価格: 5,500円 (税込6,050円)
- 寸法 : 450×256×85mm
- 重量 : 740g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
〔内面: セラミック塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、  
ステンレス鋼(はり底) (ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱: 10



### セラブリッド フライパン (26cm) CF-26C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898454110
- メーカー希望小売価格: 6,000円 (税込6,600円)
- 寸法 : 470×274×94mm
- 重量 : 890g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
〔内面: セラミック塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、  
ステンレス鋼(はり底) (ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱: 10



### セラブリッド フライパン (28cm) CF-28C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898454097
- メーカー希望小売価格: 6,500円 (税込7,150円)
- 寸法 : 490×292×94mm
- 重量 : 985g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
〔内面: セラミック塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、  
ステンレス鋼(はり底) (ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱: 10



## セラブリッド フライパン炒め (28cm) CF-28FC-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898454103
- メーカー希望小売価格：6,500円(税込7,150円)
- 寸法 : 490×292×99mm
- 重量 : 945g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼〔はり底〕(ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン玉子焼 CF-EC-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898454134
- メーカー希望小売価格：5,200円(税込5,720円)
- 寸法 : 365×136×83mm
- 重量 : 515g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼〔はり底〕(ハンドル) アルミニウム合金、  
フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド 片手ナベ (16cm) CN-16C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898505614
- メーカー希望小売価格：6,000円(税込76,600円)
- 寸法 : 167×334×132mm
- 重量 : 790g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]  
ステンレス鋼〔はり底〕  
(ハンドル) アルミニウム合金 フェノール樹脂  
(蓋) 強化ガラス (全面物理強化)
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：6



## セラブリッド 片手ナベ (18cm) CN-18C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898505607
- メーカー希望小売価格：6,500円(税込7,150円)
- 寸法 : 187×352×148mm
- 重量 : 970g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]  
ステンレス鋼〔はり底〕  
(ハンドル) アルミニウム合金 フェノール樹脂  
(蓋) 強化ガラス (全面物理強化)
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：6



## セラブリッド 両手ナベ (20cm) CN-20C-WBG

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898505591
- メーカー希望小売価格：7,000円(税込7,700円)
- 寸法 : 207×343×157mm
- 重量 : 1,170g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]  
ステンレス鋼〔はり底〕  
(ハンドル) アルミニウム合金 フェノール樹脂  
(蓋) 強化ガラス (全面物理強化)
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：6



## セラブリッド フライパン (20cm) CF-G20D-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475146
- メーカー希望小売価格：4,800円(税込5,280円)
- 寸法 : 400×212×70mm
- 重量 : 590g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン深型 (24cm) CF-G24SD-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475160
- メーカー希望小売価格：5,500円(税込6,050円)
- 寸法 : 450×256×85mm
- 重量 : 740g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン (26cm) CF-G26D-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475139
- メーカー希望小売価格：5,500円(税込6,050円)
- 寸法 : 470×274×94mm
- 重量 : 770g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン (28cm) CF-G28D-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475115
- メーカー希望小売価格：6,000円(税込6,600円)
- 寸法 : 490×292×94mm
- 重量 : 870g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン炒め (28cm) CF-G28FD-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475122
- メーカー希望小売価格：6,000円(税込6,600円)
- 寸法 : 490×292×99mm
- 重量 : 890g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド タマゴヤキ (13×18cm) CF-GED-WGR

ガス火専用

- JAN : 4547898475153
- メーカー希望小売価格：5,000円(税込5,500円)
- 寸法 : 365×136×83mm
- 重量 : 490g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
(ハンドル) アルミニウム合金、フェノール樹脂
- 原産国 : ベトナム
- 入り数 外箱：10



## セラブリッド フライパン (20cm) CFP-20-BB-SS

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898469695
- メーカー希望小売価格：6,000円 (税込6,600円)
- 寸法 : 205×370×75mm
- 重量 : 580g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼 [はり底] (ハンドル) ステンレス鋼
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱：4



## セラブリッド フライパン (26cm) CFP-26-BB-SS

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898469688
- メーカー希望小売価格：8,000円 (税込8,800円)
- 寸法 : 265×455×80mm
- 重量 : 890g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼 [はり底] (ハンドル) ステンレス鋼
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱：4



## セラブリッド 片手ナベ (18cm) CSP-18-BB-SS

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898469701
- メーカー希望小売価格：9,000円 (税込9,900円)
- 寸法 : 190×375×155mm
- 重量 : 1,220g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼 [はり底] (ハンドル) ステンレス鋼
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱：4



## セラブリッド 片手ナベ (20cm) CSP-20-BB-SS

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898469718
- メーカー希望小売価格：10,000円 (税込11,000円)
- 寸法 : 210×400×170mm
- 重量 : 1,450g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼 [はり底] (ハンドル) ステンレス鋼
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱：4



## セラブリッド 両手ナベ (24cm) CSP-24-BB-SS

IH・オール熱源対応

- JAN : 4547898469725
- メーカー希望小売価格：12,000円 (税込13,200円)
- 寸法 : 250×345×175mm
- 重量 : 1,800g
- 材質 : (本体) アルミニウム合金  
[内面：セラミック塗膜加工/外面：耐熱塗装]、  
ステンレス鋼 [はり底] (ハンドル) ステンレス鋼
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱：4

## サステナブルな仕様



### フッ素不使用


自然由来で安心の  
セラミック加工



1. セラブリッド フライパン・鍋は、高い熱伝導性と遠赤外線効果により熱周りが良く、省エネ調理が可能です。
2. 京セラのセラミック塗膜は、PFAS (有機フッ素化合物) / 鉛/カドミウムなど、人体や環境に影響を及ぼす可能性のある化学物質を一切使用していません。




# TOUGH &



## LIGHT

**セラフォート®フライパン**



**ガス火**  
IH調理器には  
使用できません

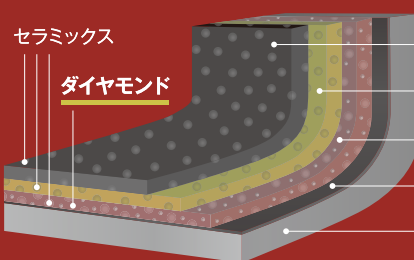
**軽量**

**最軽量  
シリーズ**

# セラミックス×ダイヤモンド

のダブル効果  
長持ちする新コーティング

※当社従来品比



セラミックス

ダイヤモンド

トップコート(フッ素樹脂)

ミドルコート

プライマーコート

アルマイト加工

アルミニウム合金

「セラフォート」は、京セラ株式会社の登録商標です。




### セラフォート フライパン (20cm)

**CFF-G20A-BBR** ガス火専用

- JAN : 4960664989256
- メーカー希望小売価格: 4,300円 (税込4,730円)
- 寸法 : 379×215×81mm
- 重量 : 428g
- 材質 : 本体: アルミニウム合金
- 〔内面: フッ素樹脂塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、
- ハンドル: アルミニウム合金、
- フェノール樹脂 (ポリウレタン樹脂塗膜加工)
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 10




### セラフォート フライパン (26cm)

**CFF-G26A-BBR** ガス火専用

- JAN : 4960664989249
- メーカー希望小売価格: 5,000円 (税込5,500円)
- 寸法 : 455×275×86mm
- 重量 : 595g
- 材質 : 本体: アルミニウム合金
- 〔内面: フッ素樹脂塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、
- ハンドル: アルミニウム合金、
- フェノール樹脂 (ポリウレタン樹脂塗膜加工)
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 10




### セラフォート フライパン (28cm)

**CFF-G28A-BBR** ガス火専用

- JAN : 4960664989225
- メーカー希望小売価格: 5,700円 (税込6,270円)
- 寸法 : 475×295×86mm
- 重量 : 646g
- 材質 : 本体: アルミニウム合金
- 〔内面: フッ素樹脂塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、
- ハンドル: アルミニウム合金、
- フェノール樹脂 (ポリウレタン樹脂塗膜加工)
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 10




### セラフォート イタメナベ (28cm)

**CFF-G28FA-BBR** ガス火専用

- JAN : 4960664989232
- メーカー希望小売価格: 5,700円 (税込6,270円)
- 寸法 : 476×295×115mm
- 重量 : 716g
- 材質 : 本体: アルミニウム合金
- 〔内面: フッ素樹脂塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、
- ハンドル: アルミニウム合金、
- フェノール樹脂 (ポリウレタン樹脂塗膜加工)
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 10




### セラフォート タマゴヤキ (14×18cm)

**CFF-GEA-BBR** ガス火専用

- JAN : 4960664989263
- メーカー希望小売価格: 4,300円 (税込4,730円)
- 寸法 : 351×140×74mm
- 重量 : 437g
- 材質 : 本体: アルミニウム合金
- 〔内面: フッ素樹脂塗膜加工/外面: 耐熱塗装〕、
- ハンドル: アルミニウム合金、
- フェノール樹脂 (ポリウレタン樹脂塗膜加工)
- 原産国 : 中国
- 入り数 外箱: 10

*fine*  
**Premier®**



ワンランク上の  
キッチンライフを・・・

# Ceramic Slicer

## セラミック スライサー

### 軽く、素早く、キレイに切れる

- ・すーっと刃が食材に吸い込まれていくような感覚で、軽く切れる。  
金属に比べ軽く、負担が少ない。
- ・摩耗しにくい材質で鋭い切れ味が長持ち。

### サビない

- ・焼き物の一種であるファインセラミックスはサビない。

### 食材が変色しにくい

- ・ファインセラミックスからは金属イオンが出ないので、  
食材の切り口をキレイに仕上げることができる。

### 食材本来のおいしさをキープ

- ・食材に金属の嫌なにおいがつかないので、  
食材の風味を壊さず料理をおいしく仕上げるができる。



動画はこちら



### 上質なラバーグリップ



すべらず握りやすい



切れ味長持ち



サビない  
金属臭がしない



台所用漂白剤  
OK

#### 注意事項

冷凍食品（半解凍食品）などの硬い食材には使用しないでください。刃が欠けたり、折れたりすることがあります。食器洗い乾燥機には対応しておりません。



0.5mm  
1.3mm  
2.0mm

厚み調節可能

### セラミックスライサー（厚み調節機能付き） CS-212-FP

- JAN : 4960664586158
- メーカー希望小売価格：2,300円（税込2,530円）
- 寸法 : 283×92×25mm
- 重量 : (本体) 124g (プロテクター) 24g
- PKG 寸法 : 325×122×48mm
- PKG 入り重量 : 191g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (ハンドル) 熱可塑性エラストマー  
(刃) ファインセラミックス (調整バー) ポリアセタール  
(プロテクター) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 70℃ ● 原産国 : 日本
- 入り数 中箱 : 5 外箱 : 50

### 調理器5点セット CSN-550-FP



- JAN : 4960664586189
- メーカー希望小売価格：6,000円（税込6,600円）
- 寸法 : 101×102×295mm
- 重量 : 551g
- PKG 寸法 : 102×104×300mm
- PKG 入り重量 : 660g
- 材質 : (本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス  
(調節バー・櫛刃) ポリアセタール  
(カバー・容器・プロテクター) AS樹脂  
(すべり止め) シリコンゴム
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 外箱 : 30

・3段階厚み調整機能付きスライサー  
(厚さ約0.5mm、約1.3mm、約2.0mm)  
・プロテクター

・せん切リスライサー  
・オロシプレート  
・受け容器・カバー

### セラミックスライサーセット CS-400-FP

・薄切リスライサー  
・オロシプレート  
・受け容器

・せん切リスライサー  
・プロテクター



- JAN : 4960664586196
- メーカー希望小売価格：4,800円（税込5,280円）
- 寸法 : 172×97×80mm
- 重量 : 352g
- PKG 寸法 : 178×102×85mm
- PKG 入り重量 : 419g
- 材質 : (プレート本体) ABS樹脂 (刃) ファインセラミックス  
(櫛刃) ポリアセタール (フタ・容器) AS樹脂  
(すべり止め) 熱可塑性エラストマー (プロテクター) ABS樹脂
- 耐熱温度 : 70℃
- 原産国 : 日本
- 入り数 外箱 : 30

*fine*  
**Premier®**



ワンランク上の  
キッチンライフを...

# Ceramic Mill

## セラミックミル

### 風味実感！挽きたてを食卓へ！

- ・ファインセラミック製の刃だから、ゴマに金属の嫌なにおいがつかず、本来の風味を損なわない。

### 粗さ調節機能付き

- ・ツマミを回すだけで、用途やお好みに合わせて粗さ調整可能。

### サビない

- ・ファインセラミックスは焼き物の一種なのでサビない。

#### 結晶塩・スパイス ミル

分解洗浄OK

粗さが調節できる！



手軽で、簡単

右方向に  
くるっと  
回すだけ



粗さ  
調節機能

粗く 細かく

粗さ調節ツマミ

\*本体色に関係なく、スパイス、結晶塩、どちらにもご使用になれます。

#### 注意事項

スパイスは粒径5.5ミリ以下のサイズのものをご使用ください。また、岩塩は不定形で短寸4ミリ以下のサイズのものをご使用ください。大きすぎるとうまくすれません。アーモンド、ピーナッツ等皮の多いものは、目詰まりの原因となりますので、使用しないでください。

#### ゴマ専用 ミル

分解洗浄OK

粗さが調節できる！



手軽で、簡単

右方向に  
くるっと  
回すだけ



粗さ  
調節機能

粗く 細かく

粗さ調節ツマミ

#### 注意事項

すりゴマ専用です。必ず炒りゴマををご使用ください。ゴマを自分で炒った場合は、よく冷ましてからお使いください。皮が割れにくい生ゴマや水分を含んだ炒りゴマはうまくすれません。



ガラス製  
ボトル

ボトル容量：90ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-15NBK-FP

- JAN : 4960664732258
- メーカー希望小売価格：1,800円 (税込1,980円)
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 214g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (バネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



食器洗い  
乾燥機OK



ガラス製  
ボトル

ボトル容量：90ml



### セラミックミル (ゴマ専用) CM-15NYL-FP

- JAN : 4960664732272
- メーカー希望小売価格：1,800円 (税込1,980円)
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 214g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (バネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



食器洗い  
乾燥機OK



ガラス製  
ボトル

ボトル容量：90ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-15NWH-FP

- JAN : 4960664732265
- メーカー希望小売価格：1,800円 (税込1,980円)
- 寸法 : 137×51×51mm
- 重量 : 190g
- PKG寸法 : 191×53×53mm
- PKG入り重量 : 214g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体) ABS樹脂、ポリプロピレン (フタ) ポリプロピレン (刃部) セラミック磁器 (粗さ調節ツマミ) ポリアセタール (バネ) ステンレス鋼
- 耐熱温度 : 100℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：10 外箱：50



食器洗い  
乾燥機OK



ガラス製  
ボトル

ボトル容量：150ml



### セラミックミル (結晶塩・スパイス用) CM-20-FP

- JAN : 4960664593699
- メーカー希望小売価格：2,000円 (税込2,200円)
- 寸法 : 155×60×60mm
- 重量 : 204g
- PKG寸法 : 210×64×64mm
- PKG入り重量 : 238g
- 材質 : (ボトル) ガラス (本体・フタ) メタクリル (刃部) セラミック磁器 (調節ツマミ) ポリアセタール (その他パーツ) ポリプロピレン
- 耐熱温度 : 本体・フタ 80℃
- 原産国 : 中国
- 入り数 中箱：5 外箱：30

*fine*  
**Premier®**



ワンランク上の  
キッチンライフを・・・

# Sharpener シャープナー

## セラミック砥石採用

- ・ 硬度が高く、耐久性に優れたファインセラミック砥石だから研磨能力が長く持続し、業務用でも使用されている。

## 荒研ぎと仕上げ研ぎが一度にできる

- ・ 砥石部には荒研ぎする溝面と、仕上げをする平らな面があり、回転することで一度に荒研ぎから仕上げまでこなせる。

## 板砥石と同様に縦方向に研磨

- ・ 従来の手作業で板砥石を使うのと同様に縦方向に研げる。だから本格刃付けができ、切れ味がよく、その切れ味が長持ちする。



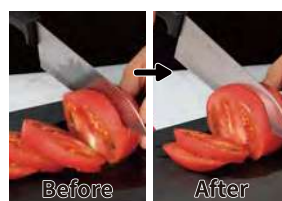
## ロールシャープナー RS-20-FP

- JAN : 4960664586134
- メーカー希望小売価格：2,200円（税込2,420円）
- 寸法 : 70×197×58mm
- 重量 : 80g
- PKG寸法 : 70×197×70mm
- PKG入り重量 : 116g
- 材質 : (本体) グラスファイバー強化ポリアミド  
(砥石) ファインセラミックス、ポリアセタール  
(カバー) ポリアミド (すべり止め) シリコンゴム
- 耐熱温度 : 80℃
- 原産国 : フィンランド
- 入り数 中箱：10 外箱：100



\*セラミックナイフには使えません。

## 切れ味がよみがえる



## セラミックホイール砥石



荒研ぎと仕上げが同時にできる  
独自構造のロール砥石



砥石と同じたて方向の  
研磨を再現



動画はこちら



## 注意事項

片刃ナイフ（出刃包丁、刺身包丁）、特殊な刃付けの包丁（パン切り等）は研げません。また厚手の刃の包丁を研ぐことはできません。



KYOCERA



商品に関する相談／お問い合わせ先  
〈お客様相談室〉

☎ 0120-984-009 (無料)

受付時間：9:00～17:00(土・日・祝・会社休日を除く)



詳しくはコチラ

<https://kyocera-kitchen.com>

KYOCERA

coco-chical®

このこちよさが、セラミックス



Made in JAPAN

日本製



## セラミックスで調理に心地よさを

忙しい日々の中、毎日向かい合う料理。  
毎日だからこそ、楽しい時間であって欲しい。  
使った瞬間の感動、軽く鋭い切れ味が長く続き  
調理をこころ軽やかに楽しくする。  
そんな想いを込めたシリーズが「cocoChical」です。



「セラミックス」は陶磁器やガラスなどを指します。

京セラ製セラミックナイフは、高純度な原料や製法によってつくられた、耐摩耗性、耐食性、耐熱性などに優れた高い付加価値のある「ファインセラミックス」という素材を使用しています。

## エアリーカット®

— 驚くほど軽く、滑らかな切れ味 —

京セラ製セラミックナイフは、驚くほど軽い使い心地と、スーッと食材に刃が吸い込まれるような滑らかな切れ味が特長です。この独特の切れ味は、まさに「エアリーカット®」。  
軽やかな感覚が、日々の調理を心地よいものしてくれます。

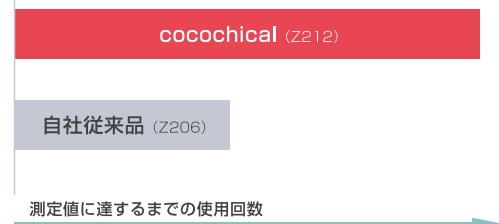


# 切れ味が格段に長続きする

耐摩耗性に非常に優れた新セラミック素材によって  
切れ味が落ちにくいため、  
こまめなメンテナンスがなくても  
心地よい調理を長く楽しめます。



切れ味の持続性 比較グラフ



※紙束を切断し、切れ味が規定値まで劣化する回数の比較  
※2019年9月実施 CATRA社切れ味試験データに基づく

## 切れ味が2倍以上長持ち ※自社従来品比 新セラミック素材 Z212

従来品「Z206」に比べて更に硬度が高い素材「Z212(特許取得)」を開発しました。  
刃を硬くすることで、刃先が食材やまな板と擦れても磨耗しにくく、先端が尖ったまま使用できるため、切れ味が長持ちします。



シンプルで美しく  
使いやすさを追求したデザイン



Designer  
桑野 陽平 氏

1980年生まれ  
2004年多摩美術大学卒業後、良品計画を経て、10年 YOHEI KUWANO DESIGN STUDIO設立。09年 IF Product Design Award Gold Prize受賞。12年 IF Product Design Award受賞。06,07,08,09,11,12年にGood Design Award受賞。



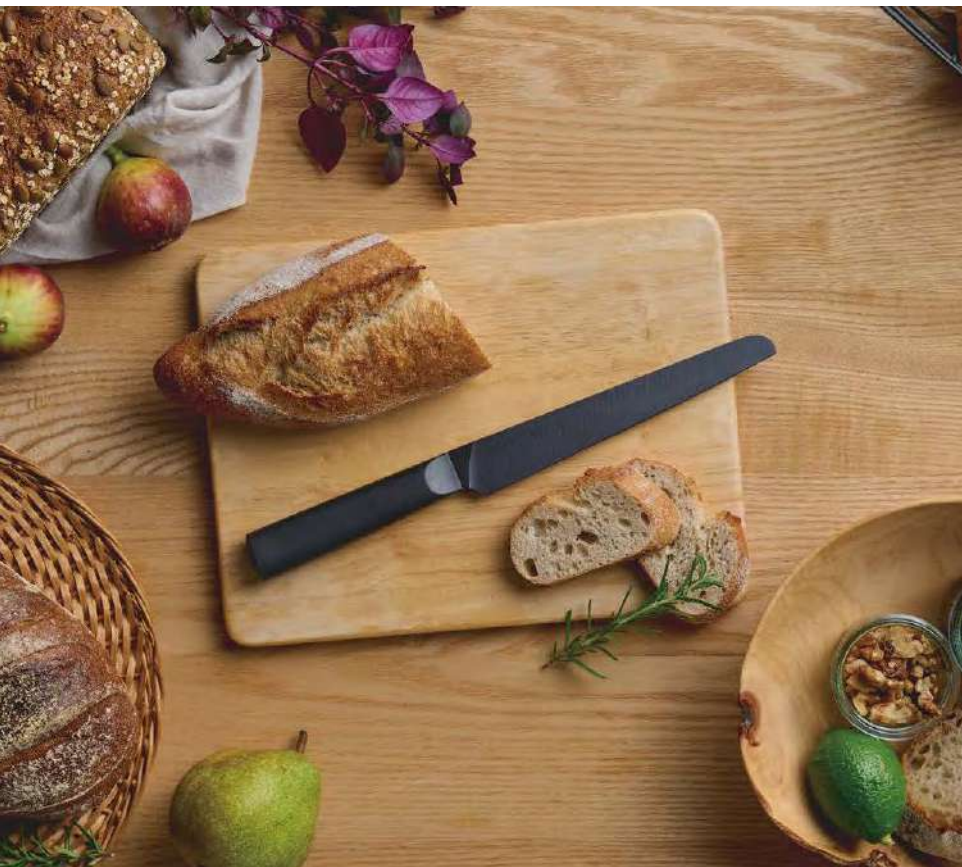
## セラミックスのシンプルで美しい色

素材の色そのままのホワイトとブラックは、  
インテリアやカトラリーとも相性が良く、美しい色合い。  
キッチンや食卓で過ごすひとときを、心地よく楽しい時間に変えてくれます。

## 持ち方の自由度が高いハンドル形状

ハンドルの持ち方は人それぞれ、食材によってもさまざまです。  
持ちやすい位置、切り方、力のかけ具合に応じた握りかえが  
誰にでも自然に、自由にできる形を追求しました。

## 京セラ独自 マイクロギザ刃の2つのナイフ



### マイクロギザ刃のパン切りナイフが新登場

京セラ独自のマイクロギザ刃が食材をしっかりとりえ、滑らずキレイに切ることができます。  
鋭い切れ味でパンくずが出にくいことも特長です。  
巻かずしやローストビーフのカットなどにもおすすめです。



### 人気のスライスナイフ

トマトのような滑りやすく潰れやすい食材も、スーッとキレイに薄切りできます。  
スライス用途だけでなく、果物のカットや焼いたお肉の切り分けなど、  
毎日のさまざまな調理シーンでとても便利なナイフです。



マイクロギザ刃

刃に細かく入ったノコギリ状のギザギザが、食材をしっかりグリップ。





## 確かな品質と アフターサービスで安心を



### Made in JAPAN

製品は日本製。  
全数チェックによる厳しい品質検査を経て、合格した  
もののみ出荷されます。

### 刃に命を吹き込む 熟練工による「刃付け」

刃付けの最終仕上げは1本1本手作業で確認しながら丁寧に行っています。  
鋭くキレイに切れる、京セラの品質の高さが表れる大切な工程です。

---

## 安心して長くご愛用いただくための アフターサービス



### cocochemical 修理サービス

調理によって、万が一刃が大きく欠けてしまったり、  
ハンドルに亀裂や割れ、緩みなどが生じた場合、  
製品を一回に限り無料で修理できるサービスです。  
※cocochemical 限定のサービスです。



### 研ぎ直しサービス

刃の切れ味が落ちてきた時のため、熟練工による  
研ぎ直しサービスをご用意しています。  
※税込 1,000 円 / 本  
※対象：京セラ製セラミックナイフ

## FAQ

### Q1 「金属の包丁とは何が違いますか？」

**A1** セラミックスは金属ではありません。  
素材の特性により、金属にはない以下の特長を持っています。



サビない



食材が変色  
しにくい



食器洗い  
乾燥機 OK



台所用漂白剤  
OK

### Q2 「どのような料理に向いていますか？」

**A2** 食材本来の美味しさを味わいたい料理におすすめです。  
刃から金属イオンが出ないので、リンゴやレタスなどの切り口が  
変色しにくく、サラダやデザートなどをキレイに仕上げることが  
できます。また、食材に金属の臭いがつくこともありません。



### Q3 「普通の砥石で刃を研げますか？」

**A3** ファインセラミックスは、ダイヤモンドでなければ研げないほど  
硬いので、通常の砥石では研げません。  
「研ぎ直しサービス」をご利用頂くか、ご家庭でのお手入れには  
「京セラ製 電動ダイヤモンドシャープナー」をご使用ください。

※スライスナイフ/パン切りナイフは、電動ダイヤモンドシャープナーはご使用できません。  
研ぎ直しサービスをご利用ください。

### Q4 「注意事項はありますか？」

**A4** 硬い食材には使用しないでください。  
欠けたり、折れたり、割れたりすることがあります。



刃欠け注意



硬い食材 NG

硬い  
食材

かぼちゃ、冷凍食品（半解凍食品）  
カニ、骨付き肉 / 魚など





## 地球にもやさしい、 サステナブルなパッケージ

社会全体で、サステナブルな暮らしが求められている今。  
京セラキッチンでは地球の未来をよりサステナブルにする  
取り組みを行っています。

環境負担を軽減するため、cocochicalナイフのハンドルには、  
植物由来の原料を配合しています。  
またパッケージには、プラスチックを一切使用していません。

これからも人々が料理を楽しみ、おいしい食事を通して  
心身共に満たされる日々が続きますように。





品質表示 【 刃 】 ファインセラミックス  
 【 ハンドル 】 ポリプロピレン/ポリエチレン (耐熱温度 110℃)  
 MADE IN JAPAN / 日本製

### パン切りナイフ (マイクロギザ刃) 18cm

京セラ独自のノコギリ状のマイクロギザ刃包丁。パンを潰さず美しい断面を実現。サンドイッチやホームベーカリーの仕上げにも最適。

メーカー希望小売価格: 10,500円 (税込 11,550円)

### 牛刀 18cm

手首のスナップを使い、カーブに合わせて刃を滑らせるように切る西洋包丁。ブロック肉や刺身の切り分け、大きな野菜のカットにおすすめです。

メーカー希望小売価格: 10,500円 (税込 11,550円)

### 菜切りナイフ 15cm

野菜の千切りやみじん切り、皮むきなどに適した菜切り包丁。刃が真っすぐで幅広く、均一に切ることができます。

メーカー希望小売価格: 11,000円 (税込 12,100円)

### 三徳ナイフ 16cm

日本の家庭で最も一般的な形、サイズの包丁。三徳は「三つの用途」を意味し、肉、魚、野菜など幅広い食材に使えます。

メーカー希望小売価格: 10,000円 (税込 11,000円)

### 三徳ナイフ 14cm

京セラのセラミックナイフの中で一番人気のサイズの包丁。幅広い食材に対応でき、扱いやすい大きさにで最初の一本としておすすめです。

メーカー希望小売価格: 9,000円 (税込 9,900円)

### ペティナイフ 13cm

小回りが効く小型の包丁。フルーツ、野菜のカットや皮むき、簡単な調理用のサブ包丁として。

メーカー希望小売価格: 8,000円 (税込 8,800円)

### スライスナイフ (マイクロギザ刃) 12.5cm

京セラ独自のノコギリ状のマイクロギザ刃包丁。スライスに最適で、トマトのような潰れやすい食材もスーッと切れます。

メーカー希望小売価格: 7,500円 (税込 8,250円)

製造販売元 京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部  
 〒612-8501 京都市伏見区竹田扇羽殿町6番地

「cocochical」「cocochical (ロゴ)」「エアリーカット」は、京セラ株式会社の登録商標です。 ©2025 KYOCERA Corporation

## cocochicalシリーズ製品のご紹介

横に長く、大きな食材も切りやすいスリムワイド形状のまな板。  
四隅の脚で調理面がキッチン台から浮き、両面使用が可能です。



cocochical®

切りやすさ、洗いやすさまでこちいい  
毎日のためのまな板



大きな食材も切りやすい  
スリムワイド型



四隅の脚で、調理面が浮き  
キッチン台に貼りつかない



食材によって使い分けがしやすい  
表裏リバーシブルカラー



- 食器洗い乾燥機 OK
- 熱湯消毒 OK
- 水切れが良く衛生的
- 安心の日本製

### 品質表示

【 外 面 】 白：ポリプロピレン 黒：ポリプロピレン [熱可塑性エラストマー]  
【 ふち部 】 熱可塑性エラストマー  
【 芯 材 】 リサイクルペーパー  
【 サイズ 】 400mm×210mm×11mm  
(耐熱温度 90℃)

MADE IN JAPAN / 日本製

メーカー希望小売価格：4,000円 (税込 4,400円)





## 切れ味が向上したピーラー

新設計の刃体で、切れ味がアップしました。\*  
 食材の皮が軽い力でスーッとむけます。  
 芽取りも、野菜が詰まりにくい新しい形状に。  
 食器洗い乾燥機にも対応しています。 \*当社従来品比



cocochical®

すべるような切れ味が長く続く  
 軽やかでこちいい、セラミックピーラー



切れ味向上



サビない  
 金属臭がしない



食材が詰まりにくい  
 芽取り付き



食器洗い乾燥機  
 OK



台所用漂白剤  
 OK

### 品質表示

【 本 体 】 ABS樹脂（耐熱温度 100℃）  
 【 刃 】 ファインセラミックス

MADE IN JAPAN / 日本製

メーカー希望小売価格：1,500円（税込 1,650円）



ホットコーヒーを淹れて8時間後  
金属成分<sup>※</sup>溶出量 ※ Fe (鉄分)

他社製  
ステンレス無加工

京セラ製  
セラミック加工

陶器  
陶器と同等

金属成分溶出量 (mg)

社外分析センターにて試験実施 300mlボトル  
ICP発光分光分析法 分析結果報告書 2023年4月28日

KYOCERA

180ml



保温効力  
保冷効力

59℃以上  
10℃以下

300ml



66℃以上  
9℃以下

500ml



68℃以上  
8℃以下 (6時間)  
(6時間)

品名 : ステンレス製 携帯用まほうびん  
材料の種類:  
内瓶 ステンレス鋼 (セラミック塗膜加工)  
胴部 ステンレス鋼 (ポリエステル樹脂塗膜加工)  
フタ (外側) ステンレス鋼 (ポリエステル樹脂塗膜加工)  
フタ (内側) ポリプロピレン  
飲み口 ポリプロピレン ※300ml/500mlのみ  
パッキン シリコンゴム

メーカー希望小売価格

500ml : 4,500円 (税込 4,950円)

300ml : 3,900円 (税込 4,290円)

180ml : 3,300円 (税込 3,630円)

※保温効力とは、室温20℃±2℃において製品に熱湯を規定量まで満たし、湯温が95℃±1℃の時から6時間放置した場合におけるその水の温度。  
※保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を規定量まで満たし、水の温度が4℃±1℃の時から6時間放置した場合におけるその水の温度。

京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地  
TEL.075-604-3462 (直通)

商品に関する相談／お問い合わせ先  
〈お客様相談室〉

☎ 0120-984-009 (無料)

受付時間：9:00～17:00 (土・日・祝・会社休日は除く)

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは 2023 年 12 月現在のものです。

「CERAMUG (ロゴ)」は、京セラ株式会社の日本における登録商標です。

© 2023 KYOCERA Corporation

KYOCERA

淹れたてのおいしさ続く セラミック加工



# CERAMUG

ボトル

We will continue to pursue ceramic products that let people enjoy  
ingredients' original flavors as they are meant to taste.

## おいしい瞬間を いつまでも

セラミック加工は、金属成分が出にくい。  
だから、飲み物の本来のおいしさを  
そのままに楽しむことができます。  
口をつけた瞬間から最後のひと口まで  
いつでもどこでも、おいしく味わえます。

地球にも体にもやさしく  
人体に影響を及ぼす  
おそれのある化学物質(BPA)を  
一切使用していません

BPA  
FREE

いつでもどこでも  
おいしい一杯を

小さなポーチに  
ちょうどいい大きさ

## 上質なパウダー塗装

ポリエステル樹脂塗膜加工で、  
肌触りの良い上質感を実現しました。  
また、表面の細かい凹凸により、  
指紋や汚れもつきにくい仕様です。

## 内面セラミック塗膜加工

金属臭がしないため、時間がたっても  
味が変わりにくく、おいしく味わえます。  
また、優れたはっ水性により、  
汚れが付きにくいので、  
お手入れも楽にできます。

※金属臭の感じ方には個人差があります。



## 真空断熱構造

内側と外側との間の空間が  
真空（魔法瓶構造）になることで、  
飲みものの熱が外側に放出されず、  
温かい／冷たい温度を長時間保つことができます。  
結露も発生しません。



# おいしい比率、おいしい理由

のどごしを楽しむ  
ピルスナーグラス型



3  
7

ビールと泡、焼酎と割り物の黄金比を表したデザインは職人が手作業で1つ1つ研磨することで作り出される洗練された形。  
味や香りだけでなく視覚的にもおいしさを感じることができます。

創業明治元年

**濱田酒造株式会社**  
since 1868

老舗焼酎メーカーである濱田酒造(鹿児島県)にて芋焼酎の飲み比べ試験を実施。  
セラブリッド®タンブラーは、一般的なステンスタンプラーに比べ、華やかさなど香りの立ち方・甘味・香味のバランスにおいて焼酎造りのプロから高い評価を受けました。

4  
6

香りを楽しむ  
外開きシルエット



**KYOCERA**



ブラック (300mℓ)  
CTB-300-BK  
4960664868179



ホワイト (300mℓ)  
CTB-300-WH  
4960664868186



ブラック (420mℓ)  
CTB-420-BK  
4960664868193



ホワイト (420mℓ)  
CTB-420-WH  
4960664868209

メーカー希望小売価格  
4,700円 (税込 5,170円)

メーカー希望小売価格  
5,000円 (税込 5,500円)

## 品質表示

品名	真空断熱タンブラー	材料の種類	本体内側 ステンレス鋼 (セラミック塗装加工)
実容量	0.3リットル 0.42リットル	本体外側	ステンレス鋼 (セラミック塗装加工)
保冷効力	300mℓ/8度以下 (1時間)	表示者	京セラ株式会社 TEL.075-604-3462
	420mℓ/7度以下 (1時間)		

\*保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を規定量まで満たし、水の温度が4℃±1℃の時から1時間放置した場合におけるその水の温度。

## 京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地  
TEL: 075-604-3462 (直通) URL: <http://www.kyocera.co.jp/living/>

東京事業所 〒140-8810 東京都品川区東品川3丁目32番地42号  
TEL (03) 6364-5534 (直通)

商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ

**TEL: 0120-984-009 (無料)**

受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝・会社休日は除く)

URL: <http://www.kyocera.co.jp/living/>

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは2018年8月現在のものです。

京セラキッチンHP



詳しくはHPをチェック

「セラブリッド」「CERABRID」は、京セラ株式会社の登録商標です。

© 2018 KYOCERA Corporation

**KYOCERA**

陶器のような  
真空断熱タンブラー

CERABRID® TUMBLER



ー ステンレス製真空断熱構造 & セラミック加工 ー





「毎日使いたくなる」のは理由があります。

セラブリッド® タンブラーは、

ステンレス製真空断熱構造(魔法瓶構造)&セラミック加工。

だから、保温・保冷を長時間キープし、金属の嫌な臭いがなく

ドリンク本来の香りや味わいを最後のひと口まで堪能することができます。

また、セラミック加工は汚れや傷がつきにくく食器洗い乾燥機OK。

毎日使うものだからこそ、“おいしさを実感できる”だけでなく

洗いやすさや傷への強さなど、長く使える機能も必要です。

— にとっておきの一杯にはこだわりのタンブラーを選びましょう —

## 簡単でおしゃれなドリンクを作ろう！

料理研究家のスペシャルレシピ



### Hot Wine

ホットワイン

#### 材料

赤ワイン …… 200ml オレンジの輪切り …… 1枚  
砂糖 …… 小さじ1-2 シナモンスティック …… 1本  
レモン輪切り …… 1枚 クローブ …… 1個

#### 作り方

- ① 小鍋に材料を入れ加熱する
- ② 沸騰したら火を止めタンブラーに注ぐ。

★シナモンをマドラーとして添えてもおしゃれ

### Amazake Soda

甘酒ソーダ



#### 材料

甘酒 …… 120g 炭酸水 …… 70ml  
レモンジュース …… 小さじ1 氷 …… 2-3コ

#### 作り方

- ① タンブラーに甘酒、レモンジュースを入れ炭酸水を注ぎ良く混ぜる。

★甘酒は沈みやすいので、ストローで時々混ぜながら飲むのがおすすめ！

★輪切りのレモンを浮かべてもGood！

### Smoothie

スムージー



#### 材料

小松菜 …… 70g 牛乳 …… 60g  
バナナ …… 1/2本 ハチミツ …… 大さじ1/2  
レモン汁 …… 大さじ1 水 …… 30ml  
ヨーグルト …… 60g 氷 …… 2かけ

#### 作り方

- ① 小松菜は2cm幅に切る。バナナは3-4個に切る
- ② ミキサーに①と他の材料を入れ、なめらかになるまで混ぜ、タンブラーに注ぐ。



### Campari Beer

カンパリビール

#### 材料

カンパリ …… 50ml  
ビール …… 250ml

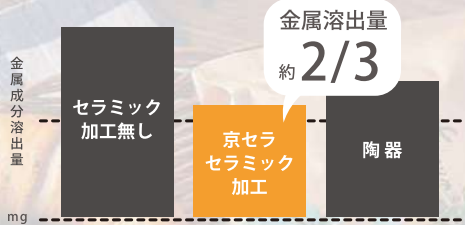
#### 作り方

- ① タンブラーにカンパリを入れる
- ② 冷やしたビールを注ぐ。





## 金属成分<sup>※</sup>溶出量 ホットコーヒーを淹れて6時間後



関東児童環境測定分析センターにて試験実施

ICP 発光分光分析法 (コーヒー pH 値 5.1-5.2 (16~17℃) 分析結果報告書 令和 2 年 7 月 10 日

KYOCERA

350ml



ダークグレー  
CTB-L350-BDGY  
4960664909940



クリームホワイト  
CTB-L350-WCWH  
4960664909926

500ml



ダークグレー  
CTB-L500-BDGY  
4960664909957



クリームホワイト  
CTB-L500-WCWH  
4960664909933

### 品質表示

品名：真空断熱タンブラー  
実容量：0.31リットル／満水容量：0.35リットル  
保温効力：77℃以上（1時間）  
保冷効力：7℃以下（1時間）  
内びん：ステンレス鋼（セラミック塗膜加工）  
胴部：ステンレス鋼（アクリル樹脂塗膜加工）  
フタ：ポリプロピレン（耐熱温度110℃）シリコーンゴム  
パッキン：シリコーンゴム

### 品質表示

品名：真空断熱タンブラー  
実容量：0.46リットル／満水容量：0.50リットル  
保温効力：82℃以上（1時間）  
保冷効力：6℃以下（1時間）  
内びん：ステンレス鋼（セラミック塗膜加工）  
胴部：ステンレス鋼（アクリル樹脂塗膜加工）  
フタ：ポリプロピレン（耐熱温度110℃）シリコーンゴム  
パッキン：シリコーンゴム

※保温効力とは、室温20℃±2℃において製品に熱湯を規定量まで満たし、湯温が95℃±1℃の時から1時間放置した場合におけるその水の温度。  
※保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を規定量まで満たし、水の温度が4℃±1℃の時から1時間放置した場合におけるその水の温度。

## 京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

京都本社 〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町 6 番地  
TEL.075-604-3462 (直通)

東京事業所 〒140-8810 東京都品川区東品川 3 丁 目 32 番地 42 号  
TEL.03-6364-5534 (直通)

商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ

☎ **0120-984-009 (無料)**

受付時間 9：00～17：00 (土・日・祝・会社休日は除く)

URL：<https://www.kyocera.co.jp/>

商品の仕様および価格が予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは 2023 年 12 月現在のものです。

「CERAMUG (ロゴ)」は、京セラ株式会社の日本における登録商標です。

メーカー希望小売価格

500ml：5,100円 (税込 5,610円)

350ml：4,800円 (税込 5,280円)

詳しい情報はこちら



KYOCERA

おいしく飲める セラミック加工



# CERAMUG

タンブラー〈蓋付き〉

We will continue to pursue ceramic products that let people enjoy  
Ingredients' original flavors as they are meant to taste.

© 2023 KYOCERA Corporation

# 最後のひと口まで おいしく飲める

セラミック加工は、金属成分が出にくい。  
だから、飲み物の本来のおいしさを  
そのままに楽しむことができます。  
口をつけた瞬間から最後のひと口まで  
いつでもどこでも、おいしく味わえます。

手になじむ形状と質感

忙しい日常にほっと一息

地球にも体にもやさしく

人体に影響を及ぼすおそれのある化学物質（BPA）を一切使用していません。

## やさしい口あたり

飲み口を先端に向けて薄くすることで、  
陶器のような口あたりの良さを実現しました。  
また、開口部は香り立ちが良く、適量の  
飲みものが出る大きさです。  
フタを外しても、ストローでも  
おいしく飲むことができます。



## 内面セラミック塗膜加工

金属臭がしないため、まるで陶器の  
ように、おいしく味わえます。  
また、優れたはっ水性と  
底面のラウンド形状により、  
洗いやすくなっています。  
※金属臭の感じ方には個人差があります。



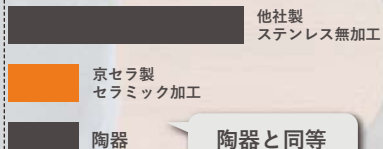
## 真空断熱構造

内側と外側との間の空間が  
真空（魔法瓶構造）になることで、  
飲みものの熱が外側に放出されず、  
温かい／冷たい温度を長時間保つことができます。  
結露も発生しません。





### ホットコーヒーを淹れて8時間後 金属成分溶出量 ※Fe (鉄分)



金属成分溶出量 (mg)

社外分析センターにて試験実施 同様の内面加工を施した300mlボトルを使用  
ICP発光分光分析法 分析結果報告書 2023年4月28日

KYOCERA

- ダークグレー
- サンドベージュ

600ml



SV-600-GY

SV-600-SB

800ml



SV-800-GY

SV-800-SB

品名	ステンレス製 卓上用まほうびん		
材料の種類			
内びん	ステンレス鋼 (セラミック塗装加工)		
胴部	ステンレス鋼 (ポリエステル樹脂塗膜加工)		
フタ	ポリプロピレン	ABS樹脂	
ハンドル	ポリプロピレン		
パッキン	シリコーンゴム		

600ml

保温効力 55℃以上 (10時間)  
保冷効力 9℃以下 (6時間)

800ml

保温効力 62℃以上 (10時間)  
保冷効力 8℃以下 (6時間)

※保温効力とは、室温20℃±2℃において製品に熱湯を規定量まで満たし、湯温が95℃±1℃の時から10時間放置した場合におけるその水の温度。  
※保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を規定量まで満たし、水の温度が4℃±1℃の時から6時間放置した場合におけるその水の温度。

京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地  
TEL.075-604-3462 (直通)

メーカー希望小売価格

800ml:5,900円 (税込 6,490円)

600ml:5,400円 (税込 5,940円)

商品に関する相談／お問い合わせ先  
〈お客様相談室〉

☎ 0120-984-009 (無料)

受付時間：9:00～17:00 (土・日・祝・会社休日を除く)

詳しい情報はこちら



商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。  
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは 2024 年 12 月現在のものです。

「CERAMUG (ロコ)」は、京セラ株式会社の日本における登録商標です。

© 2025 KYOCERA Corporation

KYOCERA

淹れたてのおいしさ続く セラミック加工



# CERAMUG

真空断熱サーバー

We will continue to pursue ceramic products that let people enjoy  
ingredients' original flavors as they are meant to taste.



# おいしい瞬間を いつまでも

セラミック加工は、金属成分が出にくい。  
だから、飲み物の本来のおいしさを  
そのままに楽しむことができます。  
淹れたての瞬間から、最後の一杯まで  
いつでもおいしく味わえます。

## おいしい温度をキープ

コーヒードリッパーを直接のせることが  
できるので、移し替え不要で冷めにくい。

## BPA / フッ素フリー

人体に影響を及ぼすおそれのある  
BPAやフッ素化合物を一切使用していません。

## インテリアになじむデザイン

## 上質なパウダー塗装

ポリエステル樹脂塗膜加工で、  
肌触りの良い上質感を実現しました。  
また、表面の細かい凹凸により、  
指紋や汚れもつきにくい仕様です。

## 内面セラミック塗膜加工

金属臭がしないため、時間がたっても  
味が変わりにくく、おいしく味わえます。  
また、優れたはっ水性により、  
汚れが付きにくいので、  
お手入れも楽にできます。

※金属臭の感じ方には個人差があります。

## 真空断熱構造

内側と外側との間の空間が  
真空（魔法瓶構造）になることで、  
飲みものの熱が外側に放出されず、  
温かい／冷たい温度を長時間保つことができます。  
結露も発生しません。

