



そのお皿、実は高品質な鉄フライパンです。

大阪の小さな町工場藤田金属株式会社と、東京の小さなデザイン事務所 TENT が一緒に試行錯誤を繰り返し、ようやくたどり着きました。「つくる」と「たべる」を一つにする。町工場が作る鉄フライパン。フライパン「ジュー」です。



片手で着脱。独自のスライド式ハンドル

鉄フライパン「ジュー」のために、軽くスライドするだけで着脱できる専用ハンドルを開発しました。山形県天童市で作られた無垢の木材と、スライド機構の軽快な動きで、使うたびに嬉しくなる気持ち良さを実現しています。



そのままお皿として食卓へ。

お皿のような佇まいなので、焼いたらそのまま食卓へ。食器への移し替えが不要なので料理が冷めてしまうこともありません。食べ終わったら、洗剤を使わずに水とタワシでこするだけ。後片付けも簡単です。



小さな町工場だからできた試行錯誤。

フライパン「ジュー」は、大阪の小さな町工場で作られています。1951年の創業以来、ひたすら鉄フライパンを作り続けた確かな技術と、家族で営む工場ならではの試行錯誤できる環境が、そこにはありました。

藤田金属株式会社

藤田金属株式会社は、1951年創業の金属製家庭用品の老舗メーカー。キッチンに並ぶフライパンやケトルなど日々使うものだからこそ大切にしたい。より多くのご家庭に、楽しく輝く毎日を届けたい。藤田金属の商品コンセプトにはそんな思いが込められています。プロ用調理器具から、ご家庭のキッチンツールまで。使えば使うほど、使いやすくなる。そんな製品づくりを目指しています。

TENT

TENTは2011年に結成されたプロダクトデザインユニット。デザイナーとして NuAns シリーズや DRAW A LINEなどを担当。iF デザイン賞金賞をはじめ、国内外の賞を多数受賞するほか、メーカーとして自社製品の製造販売も行う。2017年からは twelvetone 社と共に idontknow.tokyo プロジェクトを始動。SNSを中心に大きな話題となり、第1弾製品 HINGE は3日間で3000個以上の購入予約が殺到。第2弾製品、第3弾製品も数ヶ月の予約待ちが続くなど、現在もその勢いは止まらない。

「つくる」と「たべる」を一つにする
町工場が作る鉄フライパン「ジュー」



10

FRYING PAN JIU

新しい発想の鉄フライパン「ジュー」。360度どこからでもスムーズに着脱できるスライド式ハンドルにより、収納しやすさと調理しやすさを両立。さらに独自のリム形状はそのまま食卓に出しても違和感のない「お皿」のような佇まいを実現しています。厚手の鉄板を使っているため、外はカリッと中はモチモチ、簡単に美味しく調理できます。ガス火はもちろん、200VのIHにも対応。全ての熱源※での使用が可能です。4種類のフライパンサイズと2種類のハンドル樹種（ビーチとウォルナット）から、自由に組み合わせて使用が可能、重ねて収納することもできます。

※注 本体は鉄製なので、電子レンジでの使用は絶対におやめください。

フライパンジュウ & ハンドルセット ビーチ



S サイズ **¥6,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径16×深さ3cm
本体：約外径21.5×高さ3.6cm×底径12cm
本体重量：約560g 品番：000008



M サイズ **¥7,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ3.6cm
本体：約外径25.5×高さ4.2cm×底径14.5cm
本体重量：約780g 品番：000015



L サイズ **¥8,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径24×深さ4cm
本体：約外径30×高さ4.5cm×底径18cm
本体重量：約1040g 品番：000329



M深 型 **¥8,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ7cm
本体：約外径26×高さ8cm×底径13cm
本体重量：約875g 品番：000312

フタ ビーチ



S サイズ **¥3,500-**(税抜き)
本体サイズ：約直径22cm×高さ3.5cm
重量：約400g 品番：030401



M サイズ **¥4,000-**(税抜き)
本体サイズ：約直径26cm×高さ3.5cm
重量：約550g 品番：030500



L サイズ **¥4,500-**(税抜き)
本体サイズ：約直径30.5cm×高さ3.5cm
重量：約725g 品番：000299

フライパンジュウ & ハンドルセット ウォルナット



S サイズ **¥7,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径16×深さ3cm
本体：約外径21.5×高さ3.6cm×底径12cm
本体重量：約560g 品番：000022



M サイズ **¥8,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ3.6cm
本体：約外径25.5×高さ4.2cm×底径14.5cm
本体重量：約780g 品番：000039



L サイズ **¥9,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径24×深さ4cm
本体：約外径30×高さ4.5cm×底径18cm
本体重量：約1040g 品番：000343



M深 型 **¥9,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ7cm
本体：約外径26×高さ8cm×底径13cm
本体重量：約875g 品番：000336

フタ ウォルナット



S サイズ **¥3,500-**(税抜き)
本体サイズ：約直径22cm×高さ3.5cm
重量：約400g 品番：030111



M サイズ **¥4,000-**(税抜き)
本体サイズ：約直径26cm×高さ3.5cm
重量：約550g 品番：030128



L サイズ **¥4,500-**(税抜き)
本体サイズ：約直径30.5cm×高さ3.5cm
重量：約725g 品番：000305

フライパン単品



S サイズ **¥3,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径16×深さ3cm
本体：約外径21.5×高さ3.6cm×底径12cm
本体重量：約560g 品番：000053



M サイズ **¥4,000-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ3.6cm
本体：約外径25.5×高さ4.2cm×底径14.5cm
本体重量：約780g 品番：000060



L サイズ **¥4,500-**(税抜き)
調理時使用部分：直径24×深さ4cm
本体：約外径30×高さ4.5cm×底径18cm
本体重量：約1040g 品番：000251



M深 型 **¥4,500-**(税抜き)
調理時使用部分：直径20×深さ7cm
本体：約外径26×高さ8cm×底径13cm
本体重量：約875g 品番：000244

持ち手のみ



ビーチ **¥4,000-**(税抜き)
サイズ：約全長19×径3.5cm
重量：約200g 品番：000282



ウォルナット **¥4,500-**(税抜き)
サイズ：約全長19×径3.5cm
重量：約200g 品番：000275

鍋敷き & コースター



¥2,000-(税抜き)
本体：フェルト
本体サイズ：約外径17×内径9cm×高さ1cm
重量：約58g 品番：030005



@ FRYING_PAN_JIU





インスタグラムでは、ハッシュタグ「#JIU10」で様々な使用例がアップされています。ぜひご覧ください。