



E A T C O

E A T + C O O K I N G

楽しく料理をつくる、そして食べる。
テーマは「EAT+COOKING」。

楽しく料理をつくる、そして食べる。

テーマは「EAT+COOKING」。

キッチンからダイニングへ、

ボーダレスに楽しさ、心地良さを

演出してくれる道具を創りたい。

そんな想いから生まれた

「EATCO イイトコ」シリーズです。



Sulu mortar and pestle
スル/スリパチ

AS0057 4979487 310574
材質/18-8ステンレス、天然
木:日本製、シリコンゴム:中国製
約W93×D93×H48mm(収納時)

香りよくする、フタ付きスリパチ。
内側の加工で軽快にすれ、お手入れ
も簡単です。フタはする際の台になり、
すった後の保管にも便利。ナッツや粒
コショウ、緑茶のすりつぶしにも使え
ます。



Poro corn peeler
ポロ/コーンピーラー

AS0051 4979487 310512
日本製
材質/ステンレス 約W18×D155×H7mm

茹でたてのコーンの粒をポロポロは
ずせるコーンピーラー。コーンの芯に沿
ってきれいにカットできるよう刃先の
カーブを設計しています。コーンスー
プやかき揚げなどの料理支度やお年
寄り、幼児の取り分けにも便利です。



Sosog funnel
ソソグ/ロート

AS0050 4979487 310505
材質/18-8ステンレス:日本製
シリコンゴム:中国製 約Φ76×H55mm

ステンレスのロートをシリコンがし
っかりホールド。ぐらつきを防止、自
立するロート。瓶の口の大きさに合わ
せパーツを別々にお使い頂けば、あら
ゆるものに対応でき、適した方法で
移し替えが行えます。



Oros S grater
オロスエス/おろし金

AS0040 4979487 310406
日本製
材質/ステンレス 約W47×D120×H12mm

小さくてもしっかりおろせるミニサイ
ズのおろし金。ショウガやニンニクな
どを卓上ですりおろし、新鮮なまま使
えます。ジンジャーティーなどにもお
すすめです。



Oros handy grater
オロスハンディ/おろし金

AS0042 4979487 310420
日本製
材質/ステンレス 約W28×D42×H100mm

握って削るグレーター。チーズなど硬
い食材でも安定して削ることができ
ます。手軽に直接料理の上に削ってふ
りかけられます。立てたり、パウルの
フチに引っ掛けておくこともできます。



Butter case container
バターケース/コンテナ

AS0043 4979487 310437
日本製
材質/フタ:18-8ステンレス、トレイ:ポリプロ
ピレン 約W89×D161×H46mm

ステンレスと樹脂を組み合わせ、容器
の密閉性を高めたバターケース。パタ
ーの乾燥を防ぎ、臭いもつきにくく快
適に使えます。トレイには切り分けし
やすいようにラインが入っています。



Nulu butter knife
ヌル/バターナイフ

AS0035 4979487 310352
日本製
材質/ステンレス 約W15×D150×H36mm

斜めの小さな穴が固いバターを糸状
に削り、そのまま塗れます。ギザ刃部
分はコゲ落としとして使用できます。
取手と刃部は溶接ではなく一体成形
なので丈夫です。



Tsumam tongs
ツマム/トング

AS0059 4979487 310598
日本製
材質/ステンレス 約W37×D25×H90mm

先端でしっかりつまめるミニサイズの
トング。野菜のスジとりや焼きナスの
皮むきなどに。熱い食材でも指先を
痛めず、先端がピッタリ合うので魚の
骨取りなどの細かい作業にもおすす
めです。



Cutlery Hasami scissors
カトラリーハサミ/卓上ハサミ

AS0058 4979487 310581
日本製 材質/ステンレス刃物鋼
約W62×D137×H15mm

食卓で料理を食べやすく切る、カトラ
リーハサミ。握りやすく力を入れやす
いグリップ形状。全体がへの字に曲
げてあり、皿の中の料理をラクに切れ
ます。簡単に分解して洗え、清潔に使
えます。コンパクトなので、外出時の
持ち歩きにも。丸洗いできる専用ケ
ース付き。



Muku avocado cutter
ムク/アボカドカッター

AS0055 4979487 310550
日本製
材質/ステンレス 約W47×D10×H88mm

小さい刃で、するりとむけるアボカド
カッター。これひとつで皮に切れ込み
を入れ、種を除き、スプーン状の部分
で実を外せます。しっかりと握りやす
い形状。柑橘類をむくことも出来ます。



Hake grater brush
ハケ/おろし金ブラシ

AS0052 4979487 310529
日本製
材質/18-8ステンレス 約W30×D140×H8mm

おろした物を目詰まりなく綺麗に取れ
るブラシ。金属同士が擦れ合う感覚
を軽減させる為、線材の硬さや端面
仕上げにこだわりました。ブラシに絡
む繊維は水の中で揺るだけでさっ
と落ちお手入れも簡単です。



Oros grater
オロス/おろし金

AS0012 4979487 310123
日本製
材質/ステンレス 約W47×D202×H12mm

薬味を卓上ですりおろし、さっと料理
に添え新鮮なままいただけます。
周囲にカーブをつけたトレイ形状で、
こぼれにくく、汁ものなどには薬味を
溶かしながら入れられます。



Oros L grater
オロスエル/おろし金

AS0031 4979487 310314
日本製
材質/ステンレス 約W70×D200×H15mm

そのままテーブルに出せる洗練された
角型フォルムのおろし金。しっかりし
た目立てで、チーズや大根も力を入れ
ずにおろせます。少し傾けるだけでフ
チの斜め角から水分を切ることがで
きます。



株式会社 **ヨシカワ** yoshikawa-lifestyle.com

本 社 〒959-0308 新潟県西蒲原郡弥彦村大字大戸635-3
TEL. 0256-91-2222 FAX. 0256-91-2211
東 京 支 店 〒130-0026 東京都墨田区両国4-21-4 両国三和ビル2F
TEL. 03-5625-3520 FAX. 03-5625-3528
大阪営業所 〒532-0003 大阪市淀川区宮原2-1-17 新大阪第2YSビル204
TEL. 06-6399-1031 FAX. 06-6399-3340

design produced by h concept

Special Thanks
h concept / Hideyoshi Nagoya, Junji Yawata, Aya Sunaguchi
Photo : Hiroshi Saneshige, Hiro Nagoya

*製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。
*掲載商品につきましては印刷のためカラーが実物とは
異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。

EATCOの動画は
こちらからご覧い
ただけます。

yoshikawa_kitchen

@yoshikawa.lifestyle

@YoshikawaJP



Hasam S tongs
ハサムエス／トング
AS0053 4979487 310536
日本製
材質／ステンレス 約W65×D24×H135mm

優しくはさめ細かな取り分けも得意な卓上ミニトング。先端の膨らみ部分ははさんだ物を優しくふんわり掴みます。刃先がしっかり合うので細かな物や薄い物の取り分けも得意です。先端が浮くので置く場所を気にせず扱えます。



Hasam tongs
ハサム／トング
AS0011 4979487 310116
日本製
材質／ステンレス 約D36×H200mm

シンプルなフォルムに使いやすさを凝縮したトングです。握りやすく、食材をはさみやすい硬さで、片面には3つのスリットを入れました。水分を切ることも、汁ごとサーブすることもできます。



Toku egg beater
トク／たまごとき
AS0054 4979487 310543
日本製
材質／18-8ステンレス 約W25×D7×H180mm

卵を手際良くなめらかに溶く、専用のスティック。軽い力で卵白も細かく切れて、泡立たずなめらかに混ざります。ギザ部分でカラザも取れます。



Mazelu whisk
マゼル／泡立て
AS0034 4979487 310345
日本製
材質／18-8ステンレス 約Φ25×H260mm

柄が長めで泡立て部分もスリムなので容器の中で動かしやすく簡単に攪拌ができます。また、細長いフォルムは食卓でもすっきりと使えます。ドレッシングや溶きたまご、お菓子作りに。



Hakalu measuring cup
ハカル／メジャーカップ
AS0037 4979487 310376
日本製 容量／300ml
材質／18-8ステンレス 約Φ80×H85mm

計量はもちろん、ドレッシングやソース作りに使いやすいサイズ。内側の目盛りは両面にあるので水平も見やすく、素早く計量できます。ステンレス製で清潔に使えます。



Nami silicone mat
ナミ／シリコンマット
AS0044 4979487 310444 ライトグレー
AS0045 4979487 310451 ダークグレー
AS0046 4979487 310468 グリーン
中国製
材質／シリコンゴム(耐熱温度230℃)
約W180×D160×H6mm

鍋つかみに、鍋敷きに、手にも器にも優しいシリコンゴム素材。熱に強く、滑りにくいシリコンゴム製なので、つかむ、敷くという機能に優れています。



Tate tool container
タテ／ツールコンテナ
AS0032 4979487 310321
日本製
材質／本体：18-8ステンレス 底面：シリコンゴム
(耐熱温度200℃)、約Φ70××H150mm

キッチンツールをコンパクトに収納できるツールコンテナです。シリコンゴム製の底面はツールを出し入れする時の音が気になりにくく、押すだけで外れるのでお手入れが簡単です。



Oki ladle stand
オキ／お玉立て
AS0030 4979487 310307
日本製
材質／18-8ステンレス 約W93×D86×H27mm

いろいろなお玉にフィットする秀逸なお玉立て。ひっかけるだけのシンプルな使い方なので、ステンレス製、樹脂製を問わず、様々なタイプのお玉におすすめです。
(対応お玉サイズ：深さ30mm以下)



Saji slim spoon
サジ／スリムスプーン
AS0056 4979487 310567
日本製
材質／18-8ステンレス 約W20×D18×H225mm

調味料や粉物を快適にすくえるスリムスプーン。細身なので粉物の袋や瓶の口に引っかからずに取り出しやすいです。長めの柄なのでタンブラーや長いグラスの攪拌などにも役立ちます。一体成形で耐久性に優れています。



Saibashi tongs
サイバシ／トング
AS0029 4979487 310291
日本製
材質／ステンレス 約D16×H250mm

トングのようにしっかりとつかめる菜箸です。ステンレス製なので揚げ物や焼き物に使っても大丈夫。先が自然にそろうので、繊細な盛り付けも楽にできます。持ち手の端は器のフチ等からすべり落ちにくい形状です。



Tolu spatula
トル／スパチュラ
AS0038 4979487 310383
日本製
材質／ステンレス 約W45×D15×H240mm

厚さ1ミリのステンレス板を研磨し、半分程度までそぎ落とすことで金属の持つ粘りと弾力を引き出し、シンプルなスパチュラに仕上げました。刃先が薄く、食べ物の下にすっと滑り込み、ケーキや煮魚も綺麗に取分けられます。



Suqu serving spoon
スクウ／サービングスプーン
AS0024 4979487 310246
日本製
材質／ステンレス 約W65×D22×H230mm

先端の丸みと深すぎない曲面で、食器や鍋のふちに沿って最後まできれいにとることができるサービングスプーン。持ち手の端がフック形状なので、鍋や食器の中にすべり落ちる心配がありません。



Ita long cutting board
イタ ロング／樹脂製カッティングボード
AS0039 4979487 310390
日本製
材質／ポリエチレン 約W390×D170×H110mm

刃あたりの良い樹脂製カッティングボード、ロングサイズ。長い野菜も乗せやすいサイズです。バゲットなどカットしてそのまま卓上へサーブしたい食材におすすめです。



Ita short cutting board
イタ ショート／樹脂製カッティングボード
AS0014 4979487 310147
日本製
材質／ポリエチレン 約W260×D170×H110mm

刃あたりの良い樹脂製カッティングボード。チーズやサラミ、肉料理などをカットしてそのまま卓上までサーブできます。取り回しがしやすいコンパクトサイズです。



Youki food container
ヨウキ／フードコンテナ
AS0033 4979487 310338 ホワイト
AS0036 4979487 310369 ブラウン
日本製
材質／本体：18-8ステンレス フタ：ポリプロピレン
約W140×D63×H110mm

ステンレス製なので冷たさを素早く伝え、冷蔵、冷凍保存が短時間で可能です。またステンレス製本体にはにおいが付きにくく、清潔に使用できます。フタの窓から中身が見やすいフードコンテナ。

