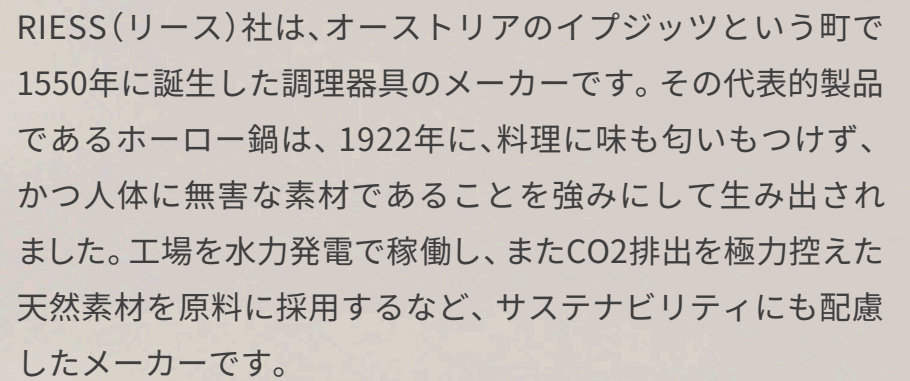


RIESS







ホーロー素材

ホーローは鉄の表面にガラスをまとわせ、850度の炉で強固に結合させた素材です。RIESSでは1922年以来、このホーロー素材を用いて鍋・キッチン用品を作ってきました。

機能

ホーローは食材に味や匂いをつけないだけではありません。コーティングされた表面は傷がつきにくく、金属製の調理器具を使っても大丈夫です。またガラスの表面は無孔質のため水はけがよく、抗菌性に優れ清潔です。RIESSでは鉄の芯材と鍋の底面・側面の特殊なデザインにより優れた熱伝導率も実現。小さい火力でも十分な熱を確保でき、ガス代の節約にもつながります。

外観

ホーロー鍋の特色の一つが美しい発色です。ガラスに乗せたカラフルな各色はつやと輝きに優れます。ホーローは酸や紫外線にも強いいため、お手入れ次第で何十年もその美しい光沢を保ちます。サビとも無縁です。



サステナビリティ

RIESSは1920年代から環境問題に取り組み始め、現在は「カーボンニュートラル」(製造の際に排出するCO₂と同量のCO₂を削減した状態)を達成しているメーカーです。



カーボンニュートラル生産のエコラベルを取得しています。

水力発電

RIESSは1926年から35年にかけて、工場周辺の河川を用いた三つの水力発電所を建設。発電の効率化に継続して投資し、工場電力を自社でまかっています。さらにこのグリーン電力の余剰分は地域2000世帯に供給。これによって年間4200トンのCO₂を削減し、カーボンニュートラルを実現しています。

スムーズファクトリー

「子孫に美しい川を残す」ことを目標に水資源にも循環型システムを採用。ニジマスが遡上できるほどの川の美しさを保ちながら製造を成立させています。ホーロー焼成の際の熱源は生産ホールの暖房に転用、製造中に出た鉄の切れ端も全て指定のリサイクル業者に回収を依頼するなど、サステナビリティに注力しています。

A R O M A P O T S

アロマポット

アロマポットは100%鉄とホーローでできた鍋です。
その特徴的な形によって積み重ねが可能で、省スペース。
蓋は逆にすれば材料やスプーンなどの一時的なボウルまたは
プレートとしても使用いただけます。

※製造工程の関係で、フチ部など、コーティングがかかりきらない部分が残る場合がございます。
品質には問題ありませんので、ご了承ください。



- ・直火・IH・電気・オープン 対応
- ※電子レンジ不可
- ・食洗機可

サイズ：直径 24cm×深さ 00cm
材質：鉄・銅板ホーロー



CANISTER

キャニスター

カラフルな色が可愛いキャニスター。
アッシュウツの蓋で密封し、光から保護することで食品の
風味を保ちます。
積み重ねも可能です。

※製造工程の関係で、フチ部など、コーティングがかりきらない部分が残る場合がございます。
品質には問題ありませんので、ご了承ください。



サイズ：直径 8cm×深さ 6cm / 12cm
材質
本体：鉄・鋼板ホーロー
蓋：アッシュウツ



日曜社

— Sunday —



株式会社 日曜社

〒104-0045 東京都中央区築地3-7-10 JS築地ビル4F

03-6777-1166 kitchen@get-it.ne.jp

<https://www.nichiyosha.com/>