

Smart Spoon スマートスプーン

18-8 ステンレス

2014年発売。Smartは「万能」や「賢い」という意味で、どんな料理にも合わせられる事から命名。近年、箸に代わり丼物などをスプーンで食べるが増えました。皿を薄く細長くし、大きく口を開ける必要がないスプーンを開発。ヨーロッパには無い燕発祥の形になりました。



01406508 スマートスプーン L 196mm 500円

01406509 スマートスプーン M 175mm 450円

ビビンバ スプーン ハニー ジャム スプーン

18-8 ステンレス



01406579 ビビンバ スプーン 220mm 400円

01404084 ハニー ジャム スプーン (大) 179mm 640円

01404083 ハニー ジャム スプーン (小) 140mm 590円

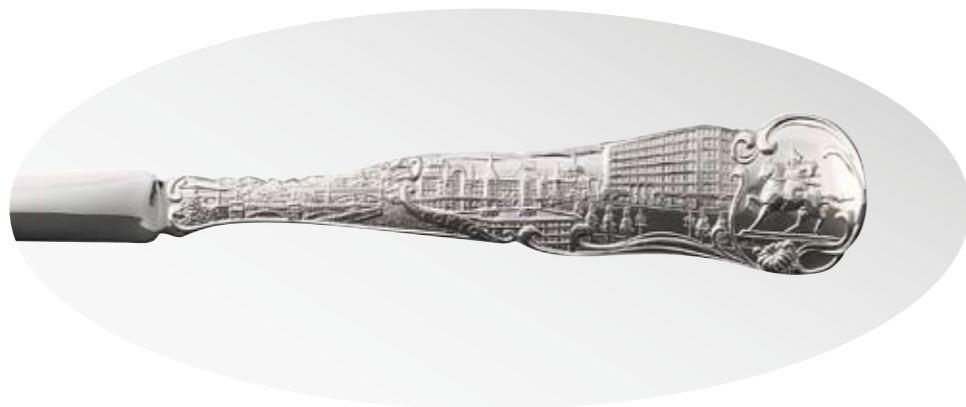
金属洋食器製造 100 周年記念復刻モデル

洋白 三種銀メッキ

日本の名所を彫り込んだ重厚な洋白銀食器のスプーンとフォーク。
今ではもう製造不可能と言われている職人手彫りの彫金金型を使い、金属洋食器製造 100 周年を記念して限定復刻しました。



京都名所	スプーン	137mm	5,000円
京都名所	フォーク	141mm	5,000円
東京名所	ペーパーナイフ	207mm	10,000円
扇	スプーン	100mm	4,000円
扇	フォーク	103mm	4,000円
御所車	スプーン	100mm	4,000円
御所車	フォーク	101mm	4,000円



Arco アルコ

受注生産品 洋白 三種銀メッキ

中世の建築にみられるアーチをデザインしました。回廊に繰り返される曲線の美学を斬新で機能的な視点で捉え、構造を見つめ直すことから始まるモダニズムです。

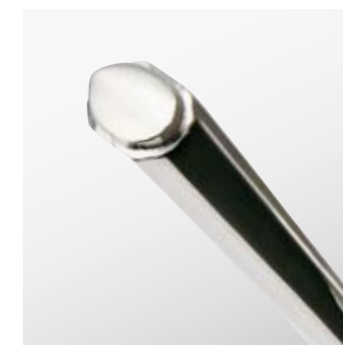


- 01131001 テーブルナイフ (H.H) 244mm 5,530円
- 01131002 テーブルフォーク 206mm 3,000円
- 01131003 テーブルスプーン 203mm 3,000円
- 01131006 デザートナイフ (H.H) 228mm 4,880円
- 01131007 デザートフォーク 191mm 2,560円
- 01131008 デザートスプーン 193mm 2,560円
- 01131010 ブイヨンスプーン 154mm 1,660円
- 01131013 ティースプーン 140mm 1,360円
- 01131014 コーヒースプーン 119mm 1,200円
- 01131017 バターナイフ 159mm 1,660円
- 01131025 ケーキフォーク 174mm 1,660円
- 01131035 フィッシュナイフ (H.H) 218mm 6,830円
- 01131036 フィッシュフォーク (H.H) 198mm 6,830円
- 01131037 フィッシュソーススプーン 187mm 3,300円

Corda コルダ

受注生産品 洋白 三種銀メッキ

張りつめた弦を思わせるコルダは、シャープでシンプルな使い易いシェーブです。コンテンポラリーな空間を具現したパターンは、面と線の組合せを強調した光輝ある仕上げです。



- 01130901 テーブルナイフ (H.H) 244mm 5,530円
- 01130902 テーブルフォーク 211mm 3,000円
- 01130903 テーブルスプーン 207mm 3,000円
- 01130906 デザートナイフ (H.H) 228mm 4,880円
- 01130907 デザートフォーク 196mm 2,560円
- 01130908 デザートスプーン 195mm 2,560円
- 01130910 ブイヨンスプーン 158mm 1,660円
- 01130913 ティースプーン 142mm 1,360円
- 01130914 コーヒースプーン 121mm 1,200円
- 01130917 バターナイフ 159mm 1,660円
- 01130925 ケーキフォーク 177mm 1,660円
- 01130935 フィッシュナイフ (H.H) 218mm 6,830円
- 01130936 フィッシュフォーク (H.H) 198mm 6,830円
- 01130937 フィッシュソーススプーン 189mm 3,300円

Passage

パッセージ

受注生産品

洋白 三種銀メッキ

エレガントな曲線のモチーフは、パッセージの名のように時の流れを経て、積み上げられた重みを表現しました。代々伝えられるに相応しい華麗で品格のあるデザインです。



- 01130701 テーブルナイフ (H.H) 245mm **6,010**円
- 01130702 テーブルフォーク 205mm **3,760**円
- 01130703 テーブルスプーン 203mm **3,760**円
- 01130706 デザートナイフ (H.H) 230mm **5,200**円
- 01130707 デザートフォーク 190mm **3,160**円
- 01130708 デザートスプーン 190mm **3,160**円
- 01130710 ブイヨンスプーン 154mm **2,100**円
- 01130713 ティースプーン 140mm **1,800**円
- 01130714 コーヒースプーン 120mm **1,500**円
- 01130717 バターナイフ 158mm **1,800**円
- 01130725 ケーキフォーク 166mm **2,100**円
- 01130735 フィッシュナイフ (H.H) 217mm **7,310**円
- 01130736 フィッシュフォーク (H.H) 198mm **7,310**円
- 01130737 フィッシュソーススプーン 186mm **4,060**円

Viento

ヴィエント

受注生産品

洋白 三種銀メッキ

東からの新しい風、ヴィエントは、東洋と西洋の出会いを意味します。中国料理やエスニック料理に良く似合う、オリエンタルなデザインです。食卓の表情をヴィエントで演出できます。



- 01131106 デザートナイフ (H.H)
(ステンレス銀メッキ) 220mm **2,440**円
- 01131107 デザートフォーク 191mm **2,260**円
- 01131108 デザートスプーン 192mm **2,260**円
- 01131109 デザートスプーン 182mm **2,260**円
- 01131113 ティースプーン 142mm **1,200**円

Mist ミスト

受注生産品 洋白 三種銀メッキ

雲居や霧から生まれたミストは、和洋折衷の食事や和食に向けての新しいスタイルです。料亭の心尽くしの持て成しにはもちろん、贈り物としても奥ゆかしい日本の美しさがひかります。



01131206A	デザートナイフ (ステンレス銀メッキ)	221mm	1,630円
01131207	デザートフォーク	190mm	2,260円
01131208	デザートスプーン	190mm	2,260円
01131213	ティースプーン	139mm	1,200円
01131216	ヒメフォーク	141mm	1,200円

特注品・特殊加工品のご案内

弊社はお客様の御要望に応じて、オリジナル商品の開発も承っております。

- ・全く、一からのオリジナル製品の製作
- ・既存の製品に装飾、または加工
- ・商品の一部を加工し、特殊な仕様

<装飾加工例>

- ① 金メッキ加工
- ② 銀メッキ加工
- ③ 銀メッキ及び艶消し加工
- ④ ステンレス美白加工

小さい特殊なガラスビーズを金属表面に噴出させ、梨地加工します。無数にできた凹凸によって、光の屈折を利用し半光沢を施す、表面美装技術の一つです。

球形ビーズを使用しているため、凹凸面も丸みを帯び結果として指紋が付き難いという長所があります。ステンレスの輝きに上品で柔らかな質感がプラスされます。

オールミラー製品

表面保護膜でコーティングします。

加工部分の保護膜を除去します。

ガラスビーズ処理を施します。

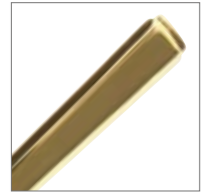
保護膜を除去し完成です。

- ⑤ ロゴマーク

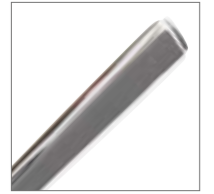
既存の商品にロゴマークを入れる。

商品のご希望にあわせてご提案します。

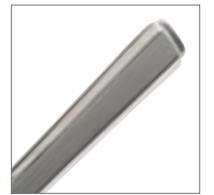
- ⑥ 鏡面研磨



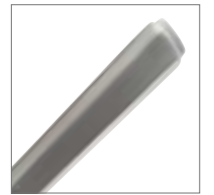
① 金メッキ加工



② 銀メッキ加工



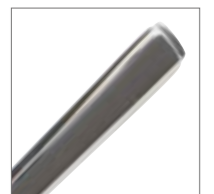
③ 銀メッキ及び艶消し加工



④ ステンレス美白加工



⑤ ロゴマーク



⑥ 鏡面研磨



写真は 18-8 コルダです
左から

- ① 金メッキ加工
- ② 銀メッキ加工
- ③ 銀メッキ及び艶消し加工
- ④ ステンレス美白加工
- ⑤ ロゴマーク
- ⑥ 鏡面研磨

Kitchen Knives 料理庖丁

オールステンレスの庖丁は洗いやすく汚れが溜まらず衛生的です。刃は側面が蛤の貝殻のように曲線になった「蛤刃」で、身離れの良さと長切れが特徴です。刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。斬新なデザインで握りやすく滑りにくい形状です。

ステンレス 刀身：モリブデン・バナジウム
ハンドル：18-8 ステンレス

014070170 三徳庖丁 17cm 全長 300mm 7,700円



014070180 牛刀庖丁 18cm 全長 310mm 7,700円



014070210 牛刀庖丁 21cm 全長 340mm 8,200円



014070240 牛刀庖丁 24cm 全長 370mm 9,300円



014070270 牛刀庖丁 27cm 全長 400mm 12,000円



014070150 ペティナイフ 15cm 全長 270mm 6,000円



014070120 ペティナイフ 12cm 全長 240mm 5,500円



014070145 骨透庖丁 14.5cm 全長 280mm 7,700円



0140702400 筋引庖丁 24cm 全長 370mm 9,300円



014070220S スライサー 22cm 全長 350mm 8,700円



014070220B パン切りナイフ 22cm 全長 350mm 8,700円



Tongs トング

13-0 ステンレス

01203901 ST サービス tong (大) 230mm 1,940円



01203902 ST サービス tong (小) 195mm 1,440円



01203907 ST 厚手花型ケーキ tong (大) 180mm 1,180円



01203908 ST 厚手花型ケーキ tong (中) 145mm 780円



01203909 ST 厚手花型ケーキ tong (小) 120mm 570円



01203903 ST 厚手パン tong 210mm 1,180円



01203904 ST 厚手波付ケーキ tong 208mm 1,200円



01203910 ST 厚手シュガー tong 120mm 510円



01203911 ST 厚手レモン tong 120mm 570円



01305970 ST 厚手グルメ tong 150mm 450円



01203905 ST 厚手テンブラ tong 230mm 2,050円



01203906 ST 厚手スパゲティ tong 200mm 2,120円



01203912 ST サラダパート tong (大) 230mm 1,550円



01203913 ST サラダパート tong (小) 160mm 970円



Ladles

レードル

ステンレス



- 013029010 19-0 スープレードル 10cc 490円
- 013029020 19-0 スープレードル 20cc 530円
- 013029030 19-0 スープレードル 30cc 550円
- 013029036 19-0 スープレードル 36cc 550円
- 013029040 19-0 スープレードル 40cc 560円
- 013029050 19-0 スープレードル 50cc 580円
- 013029054 19-0 スープレードル 54cc 580円
- 013029060 19-0 スープレードル 60cc 580円
- 013029070 19-0 スープレードル 70cc 630円
- 013029080 19-0 スープレードル 80cc 670円
- 013029090 19-0 スープレードル 90cc 670円
- 013029100 19-0 スープレードル 100cc 720円
- 013029120 19-0 スープレードル 120cc 780円
- 013029144 19-0 スープレードル 144cc 810円
- 013029150 19-0 スープレードル 150cc 810円
- 013029180 19-0 スープレードル 180cc 830円
- 013029200 19-0 スープレードル 200cc 890円
- 013029250 19-0 スープレードル 250cc 1,110円
- 013029270 19-0 スープレードル 270cc 1,110円
- 013029300 19-0 スープレードル 300cc 1,160円
- 013029350 19-0 スープレードル 350cc 1,240円
- 013029360 19-0 スープレードル 360cc 1,240円
- 013029400 19-0 スープレードル 400cc 1,360円

- 013029700 19-0 横口レードル 70cc 670円
- 013029710 19-0 横口穴明レードル 70cc 730円
- 013029720 19-0 縦口レードル 70cc 670円



014029090M
18-8 目盛付スープレードル 90cc
770円



014029150M
18-8 目盛付スープレードル 150cc
920円



014029200M
18-8 目盛付スープレードル 200cc
1,200円



14029800 18-0 ターナー (大) 610円



14029810 18-0 ターナー (特大) 800円



14029820 18-0 お玉 630円



14029830 18-0 お玉穴明き 700円



14029850 18-0 餃子返し 960円

Kitchenware 料理器具

アルミニウム

極厚板を使用し、じっくり熱を蓄えて長時間の煮炊きに最適です。
 ハンドルは丈夫で持ち易く工夫されています。
 本体上部の反り返りは寸胴鍋を変形から守り、しかも水切りを良くしているのが特徴です。
 また、蓋が平らなので、そのまま積み重ねが可能です。



- 019967240 TSK アルミ 寸胴鍋 24cm 9,200円
- 019967270 TSK アルミ 寸胴鍋 27cm 11,500円
- 019967300 TSK アルミ 寸胴鍋 30cm 13,300円
- 019967330 TSK アルミ 寸胴鍋 33cm 17,300円
- 019967360 TSK アルミ 寸胴鍋 36cm 21,300円
- 019967390 TSK アルミ 寸胴鍋 39cm 26,500円
- 019967420 TSK アルミ 寸胴鍋 42cm 30,500円
- 019967450 TSK アルミ 寸胴鍋 45cm 35,700円
- 019967480 TSK アルミ 寸胴鍋 48cm 42,500円
- 019967510 TSK アルミ 寸胴鍋 51cm 52,000円



- 019967124 TSK アルミ 半寸胴鍋 24cm 8,000円
- 019967127 TSK アルミ 半寸胴鍋 27cm 10,000円
- 019967130 TSK アルミ 半寸胴鍋 30cm 11,500円
- 019967133 TSK アルミ 半寸胴鍋 33cm 13,000円



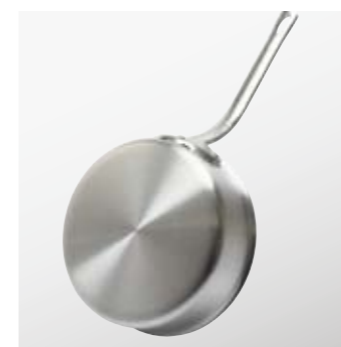
- 019967618 TSK アルミ 浅型片手鍋 18cm 4,300円
- 019967621 TSK アルミ 浅型片手鍋 21cm 5,400円
- 019967624 TSK アルミ 浅型片手鍋 24cm 6,800円

- 0199676115 TSK アルミ 浅型片手鍋 15cm IH仕様 3,600円
- 0199676118 TSK アルミ 浅型片手鍋 18cm IH仕様 5,000円
- 0199676121 TSK アルミ 浅型片手鍋 21cm IH仕様 6,200円
- 0199676124 TSK アルミ 浅型片手鍋 24cm IH仕様 7,900円



- 019967715 TSK アルミ 深型片手鍋 15cm 3,300円
- 019967718 TSK アルミ 深型片手鍋 18cm 4,500円
- 019967721 TSK アルミ 深型片手鍋 21cm 5,600円
- 019967724 TSK アルミ 深型片手鍋 24cm 7,400円

- 0199677115 TSK アルミ 深型片手鍋 15cm IH仕様 3,800円
- 0199677118 TSK アルミ 深型片手鍋 18cm IH仕様 5,200円
- 0199677121 TSK アルミ 深型片手鍋 21cm IH仕様 6,400円
- 0199677124 TSK アルミ 深型片手鍋 24cm IH仕様 8,400円



Kitchenware 料理器具

ステンレス



- 014067100 18-8 丸型キッチンポット 10cm (手無) 1,890円
- 014067120 18-8 丸型キッチンポット 12cm (手無) 2,420円
- 014067140 18-8 丸型キッチンポット 14cm (手無) 2,940円
- 014067160 18-8 丸型キッチンポット 16cm (手無) 3,780円
- 014067180 18-8 丸型キッチンポット 18cm (手無) 4,830円
- 014067200 18-8 丸型キッチンポット 20cm (手付) 5,670円
- 014067220 18-8 丸型キッチンポット 22cm (手付) 6,830円
- 014067240 18-8 丸型キッチンポット 24cm (手付) 8,610円
- 014067260 18-8 丸型キッチンポット 26cm (手付) 10,610円



- 014067424 ステンレス 深型 角もつ鍋 3,500円
24cm (高さ 37mm)
- 014067427 ステンレス 深型 角もつ鍋 3,900円
27cm (高さ 37mm)



- 0140673045 18-8 セルクルリング φ45 × 30 10個入 3,700円
- 0140673050 18-8 セルクルリング φ50 × 30 10個入 3,900円
- 0140673055 18-8 セルクルリング φ55 × 30 10個入 3,900円
- 0140673060 18-8 セルクルリング φ60 × 30 10個入 3,900円
- 0140673065 18-8 セルクルリング φ65 × 30 10個入 3,900円

カトラリー素材取扱について

ステンレス・スチールは、鉄をベースにクローム、あるいはクロームとニッケルを、添加した合金のことです。直訳すると“錆びない、錆びにくい合金”という意味で、普通の状態では錆びません。しかし、濃い食塩水や食用油（サラダ油等）を付着したままでは、錆を生じます。金属洋食器に使用するステンレスは、13-0系（鉄に13%のクロームを添加）、18-0系（鉄に18%のクロームを添加）、18-8系（鉄に18%のクロームと8%のニッケルを添加）に分類。ただし、ナイフ類は、食物を切るという使用目的から、刃部を硬くするために“焼入れ”が必要になり、13クローム系の中でも、特に炭素含有量の多いハイカーボン・ステンレスを採用しています。

■ 燕物産のカトラリー素材比較表

名称	素材	日本工業規格 (JIS)	鉄 (Fe)	ニッケル (N)	クローム (Cr)	亜鉛 (Zn)	銅 (Cu)	商品
洋白 (ニッケルシルバー)				12.00 ~ 26.00		20.00 ~ 40.00	50.00 ~ 66.00	月桂樹、ステイタス、オリンピア、ニューライン、エスプリ、パッセージ、ラクリマ、ヴィエント、ミスト、アルコ、コルダ、#7000
18-8 ステンレス		SUS304	69.00 ~ 71.00	8.00 ~ 10.00	18.00 ~ 20.00			ステイタス、ニューライン、エスプリ、アルコ、コルダ、ライラック、パール、ブランチ、ジーン、ヴォワージュ、ニューポート、#2011、カレント、カロリナ、クォーツ、デラックス、アラスカ、水玉、#8000、リトミック、サクセス、フルール、アウラ、デイリー、コルソ、ユニバーサルデザイン、ピピンバスプーン、ハニージャムスプーン、スマートスプーン
18-0 ステンレス		SUS430	80.00		16.00 ~ 18.00			ライラック、ミール
13-0 ステンレス		SUS410	85.00		11.50 ~ 13.00			#7000、角面取、DX65
真鍮						20.00 ~ 40.00	60.00 ~ 80.00	サントリー二金メッキ サントリー二銀メッキ

※基本的な含有率で、実際は多少前後します。

■ 洋白(ニッケルシルバー)

洋白銀器は高価な純銀製カトラリーの代替として考えられたものです。その登場により、これまで一部の王侯貴族の専有物だったシルバーカトラリーが急速に普及したと言われています。今では銀器と言えば一般的にこの洋白銀器のことです。

洋白は銅、ニッケル、亜鉛の合金のことで、洋銀またはニッケルシルバーとも呼ばれています。通常、銅62%、ニッケル14%、亜鉛24%の成分のものがシルバーウエアとしてスプーン、フォークを始めポット、トレー等に加工され広く使用されています。

〈特徴〉

- 純銀製品と同等の品格があり、温かみのある製品になります。
- 銅が主成分のため、柔らかく、成形に自在性があり、細かい装飾も含めてデザインを強調することができます。
- 楽器の素材に使われる事からも、食器、器物を取り扱う時に触れ合って出る音の響きは、快適かつ重厚です。

■ 18-8(ステンレス)

鉄鋼に18%以上のクロームと8%以上のニッケルを添加したステンレスです。ニッケルを8%添加しているため不動態被膜形成がより堅牢となり、18-0と比べさらに耐食性、耐久性が向上しています。18-8は洋食器では最も一般的な素材で各メーカーのカトラリーとして多く使用されています。また、洋食器に限らず器物全般にも現在最も広く使用されているステンレス鋼です。

■ 18-0/13-0(ステンレス)

18-0は鉄鋼に16%~18%のクロームを添加し、13-0は11.5%~13%のクロームを添加した金属。クロームをどれほど鉄に添加すると錆びにくくなるか（不動態被膜の形成）という実験において、クロームを12%以上添加すると急に耐食性がよくなります。ニッケルは添加されていないので18-8に比べて少し青みがかって見えます。

■ 洗浄方法

ステンレスは、食物や油分が付着したままになっていると錆びの発生原因になります。使用後の食器はできるだけ早く完全に汚れを落とすしてください。

〈注意〉

- クレンザー、漂白剤は絶対に使用しないでください。
- すすぎをよくして完全に洗剤分を洗い流してください。洗剤分が残っていると、乾燥時に不動態被膜を覆ってしまうことになります。
- 水分は錆びの原因になるので水気を良く切って、十分乾燥させてください。

■ 保管方法

ステンレスの不動態被膜は、空気中の酸素により自然に形成されるので、保管時なるべく空気に触れさせておいてください。密封するのは絶対避けてください。銀メッキ食器の保管方法とは全く反対ですので、両方を一緒に保管しないでください。

登録商標

1. 吉 (かなきち)

260年余り宝暦年間より金物商を営み、「金物屋の吉右エ門」から屋号を「吉(かなきち)」と称した。
この屋号は、会社の商標に受け継がれています。



2. さくら 桜

燕物産株式会社の前身、捧吉右エ門商店では、西洋の金属洋食器を日本で製造するにあたり、日本の国花、「桜」を商標とし、今日まで、主に銀食器に継承されています。



3. TBCL

昭和44年に、「Tsubame Bussan Co., Ltd.」の頭文字、TBCLを登録し、新製品の商標に使用しています。



会社概要

会社名 燕物産株式会社

代表者 捧 和雄

本社・工場 〒959-1276 新潟県燕市小池3501番地
電話 0256-63-6511 (代表) Fax 0256-63-6516
E-Mail tsubame@tbcljp.com

東京支店 〒101-0021 東京都千代田区外神田2丁目4番6号
ショールーム ビルディング・ササゲ9階
電話 03-3255-8531 (代表) Fax 03-3255-8535
E-Mail tokyo@tbcljp.com

URL <http://www.tbcljp.com/>



燕物産株式会社 本社・工場
〒959-1276 新潟県燕市小池3501番地



燕物産株式会社 東京支店・ショールーム
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-4-6 ビルディング・ササゲ9階