

---

Press Release

---

The Tastemaker  
ANAORI kakugama

世界同時発売



伝統と革新が融合して生まれた ANAORI kakugama。カーボン・グラファイトを素材とし、その自然の効能を最大限に料理に発揮して、シンプルな調理で最高のパフォーマンスをもたらします。それは道具の域を超え、食材の素質を生かして深い味わいを創り出す、「テイストメーカー」という新たな存在。ANAORI kakugama が世界 24 都市の著名シェフとコラボレートする「ナチュラリティ・ツアー by ANAORI」もスタートします。

# ANAORI

## Press Release

### ANAORI kakugama

#### 自然から生まれる力

天然の素材カーボン。ANAORI kakugama は3000℃で焼成したカーボンの塊から1台ずつ削り出されて生まれます。カーボンは熱に強く高強度、さらに高い遠赤外線と蓄熱性、耐摩耗性、耐熱性、耐熱衝撃性、耐酸性、熱伝導性にもすぐれ、金属に代わる素材として工業はもちろん、医療の分野でも注目を高めている素材です。ANAORI kakugama は、そのカーボンが持つ自然の力を尊重し、できるだけ手を加えずに食材の持ち味を高める、「第二の自然」とも言うべき料理法を実現するプロダクトです。

#### 日本の知恵を結晶

ANAORI kakugama は、キューブ形の内部に、均一な熱の対流を可能にする、江戸時代中期に主流だった釜の形「いも形」を再現しました。さらに無垢のヒノキの中蓋や、すべての角と縁に施された、茶室建築に伝わる「几帳面取り」など、日本ならではの機能美を体現しています。

#### オールイン・ワン機能

ANAORI は1台で「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「炊く」をこなします。カーボンがもたらす効果と熱効率を高めるデザインにより、どの調理法においても食材への理想的な火入れが可能です。またあらゆる熱源に対応し、多機能でありながらシンプルな、全く新しいプロダクトです。



名称 : ANAORI kakugama 5.1ℓ  
サイズ : W242mm X H184mm  
重量 : 約 7.9kg  
参考価格 : 419,800 円(税込・送料込)

名称 : ANAORI kakugama 3.4ℓ  
サイズ : W204mm X H184mm  
重量 : 約 6.0kg  
参考価格 : 249,800 円(税込・送料込)

# ANAORI

## Press Release

### ANAORIの哲学「ナチュラリティ」

人の暮らしは自然との関係なくして成り立ちません。自然の原理を理解し、できるだけ手を加えずに自然の働きを尊重する。ANAORIの哲学には、自然に立ち向かうのではなく、そのエネルギーを味方にしてさらに大きなものにする、日本の伝統的な知恵が込められています。自然と向き合い本質を見つめること、人がそこに見いだすものをANAORIは「ナチュラリティ」と呼びます。

### ナチュラリティ・ツアー by ANAORI

ANAORIが提唱する「ナチュラリティ」のコンセプトに賛同する世界各都市のシェフが、自店でANAORI kakugamaによる料理を提供する「ナチュラリティ・ツアー by ANAORI」がスタート。4月10日、日本を振り出しに豪州、北中南米、アジア、ヨーロッパの24都市をリレー式につなぎ、9月にパリでゴールします。

<日程>

4月10日～4月16日	富山	「キュージーンヌ・レジョナル レヴォ」 谷口 英司
4月17日～4月23日	東京	「銀座小十」 奥田 透 / 「unis」 薬師神 陸
4月24日～4月30日	シドニー	「Momofuku Seiōbo」 Paul Carmichael
5月1日～5月7日	メルボルン	「Lee Ho Fook」 Victor Liong / 「Philippe」 Philippe Mouchel
5月8日～5月14日	ロサンゼルス	「N/Naka」 Niki Nakayama
5月15日～5月21日	ニューヨーク	「Aska」 Fredrik Berselius
5月22日～5月28日	メキシコ	「Ticuchi」 Enrique Olvera
5月29日～6月4日	リマ	「Central」 Virgilio Martinez
6月5日～6月11日	リオデジャネイロ	「Oteque」 Alberto Landgraf
6月12日～6月18日	ボゴダ	「LEO」 Leonor Espinosa
6月19日～6月25日	北京	「Da Dong」 Da Dong
6月26日～7月1日	上海	(調整中)
7月2日～7月8日	香港	「LOUISE」 Franckelie Laloum
7月9日～7月15日	台北	「Raw」 André Chiang
7月16日～7月22日	バンコク	「Bo.Lan」 Bo Songvisava & Dylan Jones
7月23日～7月29日	ムンバイ	「Masque restaurant」 Prateek Sadhu
7月30日～8月5日	シンガポール	「Ritz Carlton Singapore」 Massimo Pasquarelli (Executive chef)
8月6日～8月12日	ウィーン	「Tian」 Paul Ivic
8月13日～8月19日	ロンドン	「Da Terra」 Rafael Cagalli
8月20日～8月26日	アルバ	「Piazza Duomo Alba」 Enrico Crippa
8月27日～9月2日	アヌシー	「Clos des Sens」 Laurent Petit
8月27日～9月2日	ノワールムティエ	「La Marine」 Alexandre Couillon
9月3日～9月10日	パリ	「Fief Restaurant」 Victor Mercier

※5月17日現在(一部変更の可能性あります)。 ※上記に加え、ミラノ調整中。 ※各シェフおよび店舗については [www.anaori.com](http://www.anaori.com) をご参照ください。

# ANAORI

## Press Release

<参加シェフ紹介（日本）>

谷口 英司 Eiji Taniguchi / キュイジーヌ・レジョナル レヴォ シェフ <https://levo.toyama.jp/>

1976年大阪府生まれ。日本国内やフランスで修業の後、2010年に富山に移り、14年「レヴォ」を立ち上げる。「ゴ・エ・ミヨ東京・北陸2017」で最高賞の「今年のシェフ賞」を受賞、「ミシュランガイド富山・石川(金沢)2016特別版」で一ツ星獲得。20年自らの理想を形にしたオーベルジュ「キュイジーヌ・レジョナル レヴォ」を利賀村にオープン。

奥田 透 Toru Okuda / 銀座小十 主人 <http://www.kojyu.jp/>

1969年静岡県生まれ。静岡の割烹旅館「喜久屋」で日本料理の修業を始め、京都「鮎の宿つたや」、徳島「青柳」を経て、99年静岡「春夏秋冬 花見小路」開店。2003年に開店した「銀座小十」で07年にミシュラン三ツ星を獲得。その後「銀座奥田」をオープンし、二ツ星獲得。13年パリにオープンした「OKUDA」も一ツ星を獲得。

薬師神 陸 Riku Yakushijin / unis シェフ <https://unis-anniversary.com/>

1988年愛媛県生まれ。2008年辻調理師専門学校フランス料理講師としてキャリアをスタート。14年「SUGALABO」立ち上げよりシェフを務める傍ら、商品開発、メニュー監修など多彩に活躍。20年からは食のインキュベーション事業「Social Kitchen TORANOMON」および併設のレストラン「unis」で、新しい料理人のあり方を体現。

<提携企業>



<サポーター>



<企業情報>

株式会社 ANAORI

代表取締役 塩井 康久

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-5丸の内北口ビルディング9F TEL: 03-5408-5177

H.P/ オンラインショップ: [www.anaori.com](http://www.anaori.com)



[anaori\\_official](https://www.instagram.com/anaori_official)



[anaori](https://www.facebook.com/anaori)

半世紀以上にわたってカーボン・グラファイトの技術開発を実践してきた穴織カーボン株式会社。高い耐磨耗性、熱伝導性、導電性を持つカーボン・グラファイトは無限の可能性を秘めています。代表取締役・穴織英一の心に鮮明に刻まれた、父がカーボン・グラファイトの塊で焼いてくれた焼き芋のおいしさ。この記憶に導かれて ANAORI を創業し、日本料理の本質を追求する料理人・小山裕久との共同開発のもと、カーボン・グラファイト製の調理道具への応用に取り組みました。こうして完成した「ANAORI kakugama」は、伝統と技術の融合です。機能性、エレガンス、完璧さを兼ね備え、自然の力を最大限に取り入れる技術を駆使して地球を大切にするという ANAORI の哲学が具現化された、「ナチュラルティ」の最先端を行くプロダクトです。

<プロダクト問合せ先>

株式会社 ANAORI

TEL: 03-5408-5177

E-mail: [customer\\_service@anaori.com](mailto:customer_service@anaori.com)

<プレス問合せ先>

株式会社ヴィジョン・エイ 担当: 市川 万里

TEL: 03-5776-2644

Email: [mari@vision-a.com](mailto:mari@vision-a.com)