

商品企画書

商品名

シェフトング

NEW



※新商品※
カンダオリジナル新商品・シェフトング！
小さいサイズの方では、飾りつけなどの細かい作業をするのに最適です。

ラージサイズは、肉を掴んだりサラダなどを取り分けるのにオススメです。

色も三種類あり演出に合わせてお選びできます。

燕三条製なので安心してご利用になれます。

注意事項

発売日	
生産国	日本
ケース	
備考欄	

商品CD	商品名	サイズ(約)	材質/成分	重量(約)	定価	率	JANコード
083291	シェフトング	190mm	18-0ステンレス		¥1,600	A	4949362707270
083292	シェフトング ラージ	240mm	18-0ステンレス		¥1,800	A	4949362707263
083293	シェフトング ピンクゴールド	190mm	18-0ステンレス		¥2,500	A	4949362707256
083294	シェフトング ラージ ピンクゴールド	240mm	18-0ステンレス		¥3,000	A	4949362707249
083295	シェフトング ブラック	190mm	18-0ステンレス		¥2,300	A	4949362707232
083296	シェフトング ラージ ブラック	240mm	18-0ステンレス		¥2,800	A	4949362707225

企画書

商品名

シェフトングSP



そのまま置いても先端がテーブルに触れない
リフトアップ形状で衛生的



細かい食材も、しっかり掴む
内側ミゾ付加工。



指先にフィットする、滑り止め
加工で掴み心地も良く、より
繊細作業にも一役買います。



シェフトングシリーズのSPタイプ
日本料理で使用する道具「盛箸（もりばし）」は「真魚箸（まなばし）」とも呼ばれ、平安時代から伝わる儀式「包丁式」などでも用いられる。
その先端部は、ごま粒などの細かなものでも掴めるくらい非常に細く仕上げられていて、今現在も繊細な日本料理の盛り付けには欠かせない道具です。
私たちはこの「盛箸」にヒントを得て、ツイザーの先端部分を極細に仕上げた「シェフトングSP」を開発しました。
「シェフトングSP」は指先との「一体感」を感じられるようにストレート形状を選択。燕三条の誇る職人たちの手作業により一本、一本削って先端を細く仕上げました。日本伝統の「盛箸」の文化と、燕三条伝統の職人の技が合わさって出来た「シェフトングSP」は日本料理の枠を超え、和洋中を問わない様々なジャンルの調理現場で活躍できる商品です。

生産国

燕三条

商品CD	商品名	サイズ(約)	材質/成分	定価	率	JANコード
083297	シェフトングSP	全長210mm	18-8ステンレス	¥1,600	A	4949362705252
083298	シェフトングSP ピンクゴールド	全長210mm	18-8ステンレス ピンクゴールドメッキ	¥2,500	A	4949362705245
083299	シェフトングSP ブラック	全長210mm	18-8ステンレス 黒酸化発色	¥2,300	A	4949362705238