

削ぎ落とし 削ぎ落とし あらわれた《SUGATA》
金属加工の聖地、新潟・燕三条の技術が生んだ奇跡のカトラリー。2021年4月中旬発売！



繊細な箸の文化から生まれた
究極のシンプルシティー。

モノトーン際立つ3色のカトラリー登場！

株式会社中野科学（所在地：新潟県燕市、代表取締役・中野信男）は、同社が手がけるテーブルウェアブランド”As it is（アズイットイズ）”より、モノトーンのカトラリー《SUGATA（すがた）》を2021年4月中旬より販売いたします。

《SUGATA》は箸から着想を得た、シンプルで手になじむカトラリーに、中野科学が持つ金属表面加工技術を融合。機能性と審美性が両立する、日本の技術が可能とした新たなプロダクトです。

箸のように手になじみ、口離れのよい形状。さらに、表面加工技術による彩りを添えました

《SUGATA》は洋食のカトラリーと異なり、日本やアジアの食卓に欠かすことのできない箸の文化から生まれました。箸のように持ちやすく、口離れがよいその形状は、無駄な形状を極限までそぎ落とすことで実現したものです。さらに表面加工技術により、ステンレスの質感を損なうことなく、料理を引き立てる美しいモノトーンの色合いを実現しました。塗装や着色でないため、色が剥げる心配がなく、さらに長く愛用できるのも特徴です。

White（ホワイト）は特殊マット処理、Black（ブラック）は酸化発色、そしてSilver（シルバー）はミラー仕上げ。何かを加えるのではなく、素材の持つ力を最大限に引き出した、全3色のカラーバリエーションで展開します。

《SUGATA》製品特徴

『ありのまま』という意味を持ち、虹色のプロダクトを展開する”As it is”の姉妹シリーズとして登場した《SUGATA》。控えめな色合いながら、機能性と審美性に長け、3色のモノトーンはテーブルコーディネートの可能性を広げます。

- *金属加工の聖地である新潟・燕三条発、高度な加工技術で誕生したカトラリー
- *箸のように持ちやすく、シンプルで使いやすい形状
- *口離れのよい設計で、料理の味を損ねず、優しい口当たりと舌触りを実現
- *和洋問わず、さまざまな料理を楽しめる絶妙なサイズ感
- *塗装や着色でない、金属表面加工技術による3つのカラー展開
- *食器や料理にあわせてコーディネート可能なモノトーン
- *ホワイトは特殊マット仕上げにより独特の色合いを実現
- *酸化発色によるブラックは見る角度によって微妙に変化する独特な色調
- *ベーシックなミラー仕上げのシルバーはシーンを選ばず使用可能
- *一点ずつ紙パッケージによる個包装



“As it is”とは？

Technology is Beautiful!

『ありのまま』という意味の名前を持ち、好奇心をくすぐる虹色のプロダクトをつくる”As it is（アズイットイズ）”は、挑戦的なテクノロジーで、機能と美しさを追求するブランドです。大胆な発色は塗装や着色ではなく、薄く透明な酸化膜を利用した技術によるもの。1/10,000mm単位で調整し、光の干渉によって輝くような虹色の質感をデザインしました。カトラリーとプレート、それぞれミラー仕上げとマット仕上げで展開しています。詳細はウェブサイトをご確認ください：

<https://as-it-is.jp/>



▶▶▶ 2 ページ目に続きます

株式会社中野科学 企画販売課

〒959-1276 新潟県燕市小池 5181-3
TEL：0256-62-2548 / FAX：0256-62-3880
E-mail：as-it-is@nakano-acl.co.jp

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！
▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先：
株式会社中野科学 PR 担当：佐藤 智彦
E-mail：pr_nakano@nakano-acl.co.jp

SUGATA ラインナップ

■スプーン (ラージ)

スープやメインなど、口離れのよさが特徴のスプーンです

*サイズ: 190×36mm

*重量: 40g

*カラー: □ホワイト ■ブラック ■シルバー

*価格: □2,750円 ■2,200円 ■1,760円



■フォーク (ラージ)

パスタや肉・魚料理を問わず、取り回しのよいフォークです

*サイズ: 200×24mm

*重量: 40g

*カラー: □ホワイト ■ブラック ■シルバー

*価格: □2,750円 ■2,200円 ■1,760円



■ナイフ

メインからデザートまで、幅広く使えるナイフです

*サイズ: 220×20mm

*重量: 50g

*カラー: □ホワイト ■ブラック ■シルバー

*価格: □2,750円 ■2,200円 ■1,760円



■スプーン (スモール)

デザートからドリンクまで対応するスプーンです

*サイズ: 140×30mm

*重量: 20g

*カラー: □ホワイト ■ブラック ■シルバー

*価格: □2,200円 ■1,650円 ■1,320円



■フォーク (スモール)

フルーツやデザートにふさわしいフォークです

*サイズ: 145×18mm

*重量: 20g

*カラー: □ホワイト ■ブラック ■シルバー

*価格: □2,200円 ■1,650円 ■1,320円



White (ホワイト)



Black (ブラック)



Silver (シルバー)

■共通仕様:

*素材: ステンレススチール (ホワイト/特殊マット処理、ブラック/酸化発色) *原産国: 日本

*1点ずつ紙パッケージによる個包装

*食器洗浄機使用不可

※価格は10%消費税を含む総額

豊富な画像素材やお貸出し用のサンプルをご用意しております。取材や掲載など、どうぞお気軽にお問い合わせください。



株式会社 中野科学

電解研磨、酸化発色、酸洗処理など金属表面処理に特化した専門業者

中野科学は1956年、金属加工の要である新潟・燕市にて、金属洋食器の電解研磨工場として創業。1981年に株式会社化し、近年ではステンレスの酸化発色や各種金属の電解複合研磨、チタン、アルミニウム、マグネシウム合金などの表面処理を手がけています。取扱製品は家庭用カトラリーや食器から、半導体製造装置部品や医療機器まで多岐にわたります。2017年、酸化発色を利用した自社製品ブランド「As it is」を立ち上げ、今までにない新たなイメージのカトラリーでライフスタイル提案を行っています。

▶▶▶ 商品に関するお問い合わせ先:

株式会社中野科学 企画販売課

〒959-1276 新潟県燕市小池5181-3

TEL: 0256-62-2548 / FAX: 0256-62-3880

E-mail: as-it-is@nakano-acl.co.jp

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします!

▶▶▶ 報道関係者からのお問い合わせ先:

株式会社中野科学 PR担当: 佐藤 智彦

E-mail: pr_nakano@nakano-acl.co.jp