

2012年9月13日
京セラ株式会社
株式会社タニタ

京セラ・タニタの初コラボ

たかぎ

**タニタ社員食堂[®]栄養士と料理研究家高城先生による「大人の食育レシピ」付き
「セラミックナイフ&タイマーセット」数量限定で新発売**

京セラ株式会社（本社：京都府京都市、社長：久芳 徹夫）と株式会社タニタ（本社：東京都板橋区、社長：谷田 千里）は、「セラミックナイフ&タイマーセット」を、本年9月15日（土）より、30,000個の数量限定で、全国の量販店、専門店、百貨店などで順次販売開始しますのでお知らせいたします。



■商品概要

商品名	セラミックナイフ&タイマーセット
セット内容	<ul style="list-style-type: none"> ・京セラ製 「セラミックナイフ」 （三徳ナイフ、刃渡り140mm） ・タニタ製 「でか見え[®]プラスタイマー」 （D56×W103×H20mm） ・「大人の食育レシピ」
カラー展開	ピンク、オレンジ、グリーン
発売	2012年9月15日（土）より、全国の量販店、専門店、百貨店などで順次発売
販売数量	30,000個（各色10,000個ずつ）の限定販売
価格	オープン価格

「セラミックナイフ&タイマーセット」

今回の限定商品は、ファインセラミックスならではの 特長が人気の京セラ製「セラミックナイフ」と、キッチンでの調理時間の管理に便利なタニタ製「でか見え[®]プラスタイマー」に加え、「大人の食育レシピ」をセットにしました。

タニタ社員食堂[®]の栄養士・荻野菜々子氏考案の“タニタ式ダイエットレシピ”と、料理研究家・高城順子先生考案のセラミックキッチン用品を使った“京セラ式アンチエイジングレシピ”（全6メニュー）を収録し、お客様の健康的な食生活をサポートいたします。



タニタ栄養士
荻野菜々子氏



料理研究家
高城順子先生

■京セラ・タニタ初コラボレーションの経緯

京セラは、1984年よりファインセラミック技術を活かしたさまざまなセラミックキッチン用品を開発し販売してまいりました。中でも、セラミックナイフは、切れ味の良さとお手入れの簡単さなどが評価され、累計出荷本数900万本*を超えるロングセラー商品となっています。また、幼い頃から「食」に関する理解を深めることは大切であるという考えの下、2004年より、こども用キッチン用品の商品化や食育の推進活動を展開。以来、こどもたちが食の大切さや料理の楽しさを学ぶ機会を提供してまいりました。

一方、タニタではさまざまな計測機器・サービスを通じてからだの情報を可視化し、健康管理に重要な「食事」「運動」「休養」をバランスよく取るためのソリューションを提供してきました。特に食事の分野においては、シリーズ累計発行部数485万部をこえる大ベストセラーのレシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」に加え、一般のお客様が利用できるヘルシーレストラン「丸の内タニタ食堂」を開業し運営しています。

これら人々の健康に「食」の側面から寄与してきた京セラとタニタにより、このたびお客様の健康づくりを応援する今回のコラボレーション企画が実現しました。 ※2012年7月末時点

■商品の特長

1.京セラの「セラミックナイフ」

刃にファインセラミックスを使用しているため、金属製の包丁に比べ、「軽くて錆びない」、「磨耗しにくく鋭い切れ味を長く保つ」、「金気が食材につかない」、「除菌・漂白できるため清潔」といった特長を備えています。切れ味が良いので、食材の風味や栄養の損失が少なく、また、持ちやすさや使い勝手にもこだわりデザイン設計されています。



2.タニタの「でか見え®プラスタイマー」

視認性を高めるために液晶表示部を大型化するとともに、ボタンの押し間違えを防げるよう見やすくシンプルにしました。また、タイマー音は5つのリズムを選べるようにし、使い分けの利便性を高めました。



3.「大人の食育レシピ」付き

タニタ社員食堂®の栄養士・荻野菜々子氏が考案し、料理の美味しさとボリュームはそのまま一定食あたりのカロリーを500kcal、塩分を3g前後に抑えたヘルシーで人気の“タニタ式ダイエットレシピ”と、料理研究家・高城順子先生が考案し、食材本来の風味や栄養素の損失が少ない京セラのセラミックキッチン用品を使い、適度なカロリーと十分な栄養素を摂ることができる“京セラ式アンチエイジングレシピ”、合計6メニューを紹介するレシピ本が付いています。



「でか見え」・「タニタ食堂」・「タニタ社員食堂」は株式会社タニタの登録商標です。