

2016年9月14日
株式会社ニトリホールディングス

各 位

ワンコイン・お手軽に買えて大人気！ ニトリのスキレット鍋が累計販売数100万個突破！

株式会社ニトリ（本社：札幌市北区 代表取締役社長：白井 俊之 以下：ニトリ）で大好評発売中のスキレット鍋、通称「ニトスキ」の累計販売数が、お客様やご愛用者様に支えられて、販売開始から約1年半後の8月28日に、ついに100万個を突破いたしました。今後もニトリでは、低価格でより便利な商品の開発に励んでまいります。

スキレット鍋とは… 鋳鉄製のフライパンです



【人気の理由】

①鉄鍋なのでじんわり熱が通り、食材のうまみが引き出せる！

厚みがあるので熱伝導率が高く、じっくり一定温度で加熱するため、素材の旨みを最大限引き出した料理を作ることができます。煮る・焼く・蒸す、すべての料理に精通しており、多様な料理に向いています。オーブンやグリルでも使用可能なので、お料理の幅も広がります。

②保温性が高く、温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま食卓へ出せる！

作った料理が冷めにくいので、食事中ずっと温かい料理が楽しめます。冷蔵庫や冷凍庫に入れても大丈夫なので、ブリュレなどのスイーツにもオススメです。

お客様に
つけていただいた
「ニトスキ」という
愛称で呼ばれて
います！

③一生使える調理器具！

シーズニングというお手入れさえすれば、スキレット鍋は一生使うことができます。使えば使うほど油がなじみ、黒味を帯びながらよりよい調理器具へと進化していくので、愛着も沸いてきます。

④食卓をカフェのようにおしゃれに演出した写真がSNSで大流行！

スキレット鍋はお皿としても使え、そのまま食卓へ出すことができます。本体の色が黒いため料理の色も映えるので、食卓に華を持たせてくれます。形もかわいらしいので、とてもフォトジェニックな写真が撮れることから、一気に拡散されました。



調理用品のトレンドは「軽くてお手入れ簡単」なのにも関わらず、
その逆をいく「重くて手間もかかる」スキレット鍋が大ヒット！

家庭用品は市場全体で20万個超えれば大ヒットといわれている中、
ニトスキは、自社だけで15cmサイズが約60万個、
19cmサイズが約40万個を販売する 大人気商品になりました！

【関連商品ラインナップ】



(1) スキレット鍋15cm (6インチ)
 価格: 462円(税別)
 規格: 巾25.5×奥行17×高さ3.3cm 直径15cm
 ※15年2月発売開始

(2) スキレット鍋19cm (8インチ)
 価格: 740円(税別)
 規格: 巾29.5×奥行19.7×高さ4.3cm 直径19cm
 ※15年11月発売開始



(3) 木台角型 S
 価格: 370円(税別)
 規格: 巾17×奥行17×高さ2cm

(4) 木台角型 M
 価格: 462円(税込)
 規格: 巾21×奥行21×高さ2cm

(5) スキレット鍋用ハンドルカバー
 価格: 138円(税込)
 規格: 巾15×奥行8cm



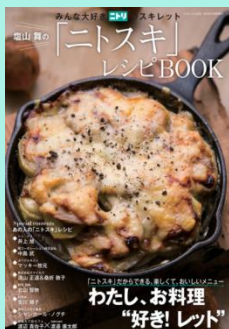
(6) 木台・ハンドル付きステーキ皿
 価格: 925円(税別)
 規格: 巾28×奥行20.5×高さ2cm

木台の角型Sは
 スキレット鍋15cmに、
 角台Mは19cmに
 ピッタリ合います！



スキレットと同じ
 鑄鉄製ステーキ皿を
 9月中旬から販売開始
 いたします！

いろいろ
 ところで
 紹介されて
 います！



●レシピブック

株式会社
 三オボックス発行

『塩山 舞の「ニトスキ」
 レシピBOOK』
 824円(税別)



●SNS

SNSでは今も大人気！
 ネット上では、
 ニトスキファンの方々が
 公開してくださった
 「ニトスキお手入れ動画」
 が700件以上
 公開されています

■会社概要

会社名 : 株式会社ニトリホールディングス
 代表者 : 代表取締役 白井 俊之
 所在地 : (札幌本社) 〒001 - 0907 北海道札幌市北区新琴似7条1丁目2番39号
 (東京本部) 〒115 - 0043 東京都北区神谷3丁目6番20号
 URL : <http://www.nitori.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

Tel : (固定電話) 0120-014-210 (携帯電話) 0570-064-210

【本プレスリリースに関するお問合せ先】

株式会社ニトリホールディングス 東京本部広報部 担当: 黒川・池野
 Tel : 03-6741-1213 Fax : 03-6741-1263