

ほうろうなのに軽くてラク！16%軽量化した（※）軽量ほうろう鍋シリーズが新登場！

株式会社ニトリ（本社：札幌市北区 代表取締役会長兼社長：似鳥 昭雄 以下、ニトリ）は、2026年5月中旬より、一部ニトリ店舗およびニトリネットにて、日常使いしやすい「IH・ガス火対応 軽量ほうろう鍋」シリーズを新たに発売いたしました。

【代表商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200029390/>



近年、家庭内調理では「軽くて扱いやすい調理器具を選びたい」「見た目が良くお手入れもしやすい調理器具が欲しい」といったニーズが高まっています。当社ではこうした声に応えるべく、衛生的で見た目にも優れたほうろう素材に着目する一方で、「重さによる使いづらさ」という課題の解消に取り組んできました。その結果、従来品と比較して約16%の軽量化（※）を実現。今回のラインアップで最大サイズの両手鍋（直径20cm）の本体重量は約960g。ほうろうの魅力はそのままに、より日常使いしやすい仕様へと進化させました。

※当社従来品との比較

ラインアップは、用途や調理量に応じて使い分けできるよう、片手鍋・両手鍋を2サイズずつご用意。

片手鍋（15cm・18cm）は、少量調理やミルク・スープの温めなど、一人暮らしの方や、さっと使いたい時に便利です。軽いため取り回しがしやすく、日常使いに適しています。



両手鍋（18cm・20cm）は、家族分の調理や作り置きをする方におすすめ。安定感があり、煮込み料理や汁物調理にも安心して使用できます。

食洗機対応のためお手入れも簡単で、日々の家事負担を軽減。また、ほうろう素材ならではの、色移りやにおい移りのしにくさにより、清潔に使用できる点も特長です。IH・ガス火の両熱源に対応し、幅広いご家庭でお使いいただけます。

この機会に、軽くて扱いやすいほうろう鍋で、ラクに料理しませんか。

ニトリでは、今後も暮らしを便利に快適に彩る商品の開発に力を入れてまいります。

■商品概要 ※価格は全て税込み表記

【商品名】IH・ガス火対応 軽量ほうろう鍋

【サイズ（約）】

片手鍋（直径15cm）：幅30.5×奥行16×高さ8.1cm

片手鍋（直径18cm）：幅34.2×奥行19.5×高さ11.8cm

両手鍋（直径18cm）：幅25.8×奥行20×高さ14.6cm

両手鍋（直径20cm）：幅28.1×奥行21.2×高さ15cm

【価格】片手鍋（直径15cm）：999円（本体重量 約360g）

片手鍋（直径18cm）：1,490円（本体重量 約510g）

両手鍋（直径18cm）：1,990円（本体重量 約850g）

両手鍋（直径20cm）：2,490円（本体重量 約960g）



【商品ページ】

片手鍋（直径15cm）：<https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200029390/>

片手鍋（直径18cm）：<https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200029406/>

両手鍋（直径18cm）：<https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200029420/>

両手鍋（直径20cm）：<https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200029437/>

※一部離島でのお買上げまたはお届けの場合は、手数料を頂戴します。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001538.000073913.html>

株式会社ニトリホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73913

株式会社ニトリホールディングス 広報部 内藤

電話：03-6741-1213 Mail：koho@nitori.jp