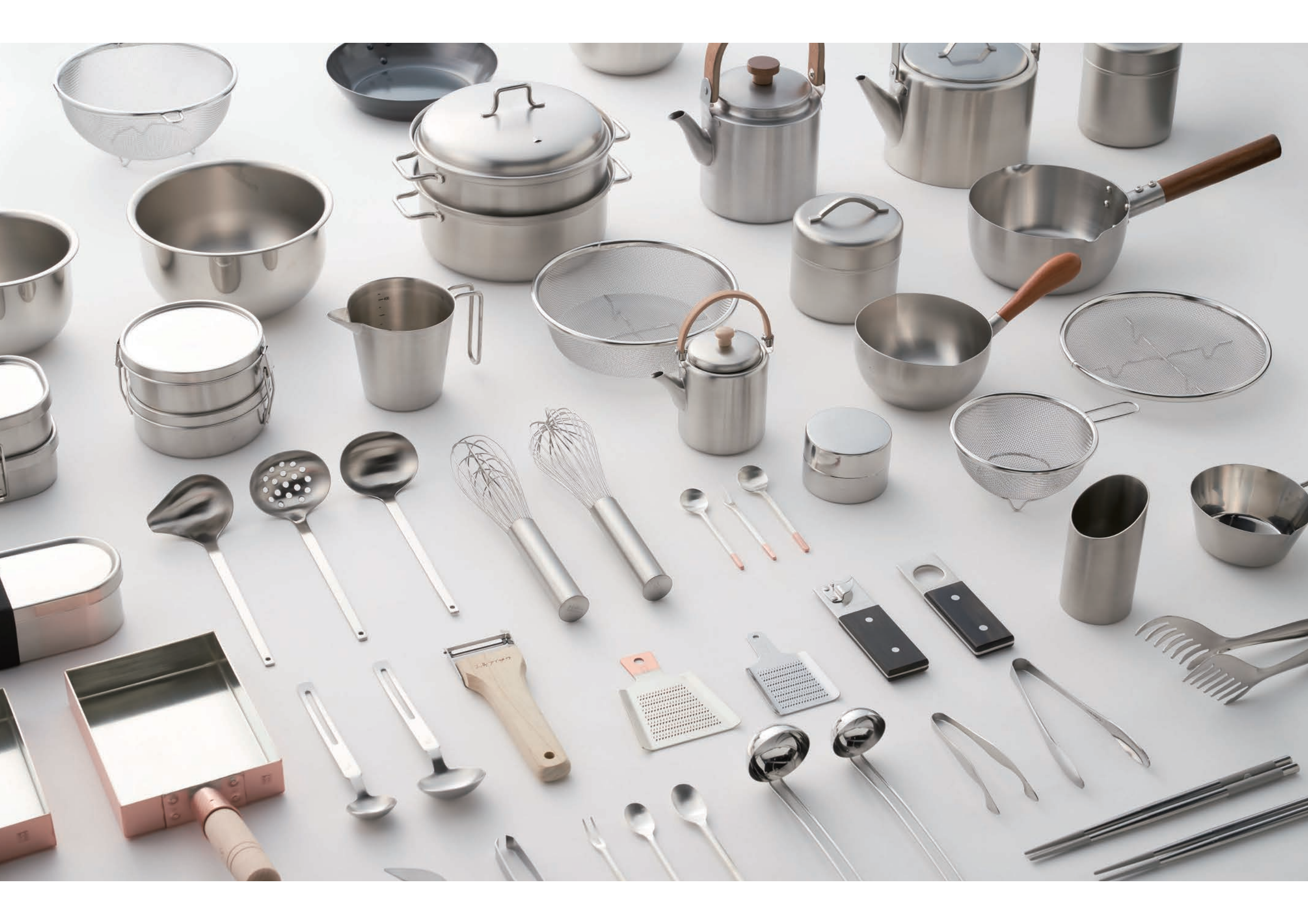




<https://100.kobo-aizawa.co.jp>







アイザワ 100

ものづくりへの思いが込められた「工房アイザワ」の製品、約 1500 点より選び抜かれた 100 の道具たち。“アイザワ 100” は、素材と機能そのものが発する美しい佇まいと、確かな使い心地に優れた、工房アイザワを代表する製品のシリーズとしてセレクトされました。それぞれのアイテムには気取らない普遍性と、道具として機能を全うするための工夫が息づいており、時代を超えて愛される理由があります。いままでも、そしてこれからも変わらない定番品として、毎日のシーンになじむ“良いもの”をお届けします。

Infused with the passion for craftsmanship, the products of "Kobo Aizawa"—from approximately 1,500 items, we've carefully selected 100 tools. "Aizawa 100" is a series representing Kobo Aizawa, chosen for the beautiful presence emanating from the materials and functions themselves, and for their exceptional reliability and comfort in use. Each item embodies an unpretentious universality and ingenious designs that fully realize their function as tools, which is why they are loved across eras. As timeless staples that remain unchanged now and in the future, we deliver "good things" that blend seamlessly into everyday scenes.

カトラリー 円

材質：真鍮
表面：銀メッキ



- ① 1481-11
ヒメフォーク
サイズ：9×104mm
- ④ 1481-8
バターナイフ
サイズ：16×143mm
- ⑦ 1481-5
ティースプーン
サイズ：23×130mm
- ⑩ 1481-2
デザートフォーク
サイズ：22×184mm
- ② 1481-10
デミタススプーン
サイズ：20×110mm
- ⑤ 1481-7
フルーツナイフ
サイズ：10×142mm
- ⑧ 1481-4
スプースプーン
サイズ：43×185mm
- ⑪ 1481-1
デザートナイフ
サイズ：12×196mm
- ③ 1481-9
シュガースプーン
サイズ：29×116mm
- ⑥ 1481-6
フルーツフォーク
サイズ：15×132mm
- ⑨ 1481-3
デザートスプーン
サイズ：31×185mm



カトラリー 純銅銀仕上

材質：純銅
表面：銀メッキ



- ① 1400-1
デミタススプーン
サイズ：25×110mm
- ⑤ 1400-5
バターナイフ
サイズ：15×140mm
- ⑨ 1400-9
デザートナイフ
サイズ：17×210mm
- ② 1400-2
ヒメフォーク
サイズ：9×105mm
- ⑥ 1400-6
ジャムナイフ
サイズ：16×140mm
- ⑩ 1400-10
デザートフォーク
サイズ：22×185mm
- ③ 1400-3
ティースプーン
サイズ：29×120mm
- ⑦ 1400-7
ソーダスプーン 丸
サイズ：30×190mm
- ⑪ 1400-11
デザートスプーン
サイズ：43×185mm
- ④ 1400-4
クリームスプーン
サイズ：26×125mm
- ⑧ 1400-8
ソーダスプーン 角
サイズ：25×195mm



70149 丸型ランチボックス 2 段



70127
角型ランチボックス 小 2 段
サイズ：130×117×90mm
容量：360ml×2
材質：18-8 ステンレス



70134
角長ランチボックス スリム 2 段
サイズ：200×65×85mm
容量：350ml×2
材質：本体 18-8 ステンレス
パッキン シリコン
バンド ゴム



70062
箸箱 M
サイズ：203×23×13mm
材質：本体 18-8 ステンレス



70485
小判型ランチボックス
サイズ：197×82×60mm
容量：570ml
材質：本体 18-8 ステンレス
パッキン シリコン
バンド ゴム





70399
200V 雪平鍋 200 サテン
サイズ：Φ200×135×約370mm
材質：本体 19 ステンレス
柄 天然木



70397
200V 雪平鍋 160 サテン
サイズ：Φ160×113×約338mm
材質：本体 19 ステンレス
柄 天然木



70398
200V 雪平鍋 180 サテン
サイズ：Φ180×115×約350mm
材質：本体 19 ステンレス
柄 天然木



70372
フライパン 200
サイズ：203×370mm
板厚：1.2mm
材質：鉄(クリアラッカー仕上げ)



70373
フライパン 220
サイズ：222×410mm
板厚：1.2mm
材質：鉄(クリアラッカー仕上げ)



70374
フライパン 240
サイズ：240×435mm
板厚：1.2mm
材質：鉄(クリアラッカー仕上げ)



70375
フライパン 260
サイズ：263×490mm
板厚：1.2mm
材質：鉄(クリアラッカー仕上げ)



70352
ミルクパン 120
サイズ：Φ130×130×270mm
材質：18-8 ステンレス



70351
ミルクパン 140
サイズ：Φ150×140×290mm
材質：18-8 ステンレス



1902
両口ミルクパン 130
サイズ：Φ130×110×233mm
材質：18-8 ステンレス
柄 天然木



1903
両口ミルクパン 150
サイズ：Φ150×117×250mm
材質：18-8 ステンレス
柄 天然木



70162
プチパン 105
サイズ：Φ105×70×240mm
材質：18-8 ステンレス



70161
プチパン 125
サイズ：Φ125×108×270mm
材質：18-8 ステンレス



70160
プチパン 135
サイズ：Φ135×86×280mm
材質：18-8 ステンレス



70343
200V ストレートケトル 2.0L サテン
サイズ：225×163×220mm（本体 Φ163）
容量：2.34L（満水容量）
材質：本体 18-8 ステンレス
底部 18-0 ステンレス / ハンドル フェノール樹脂



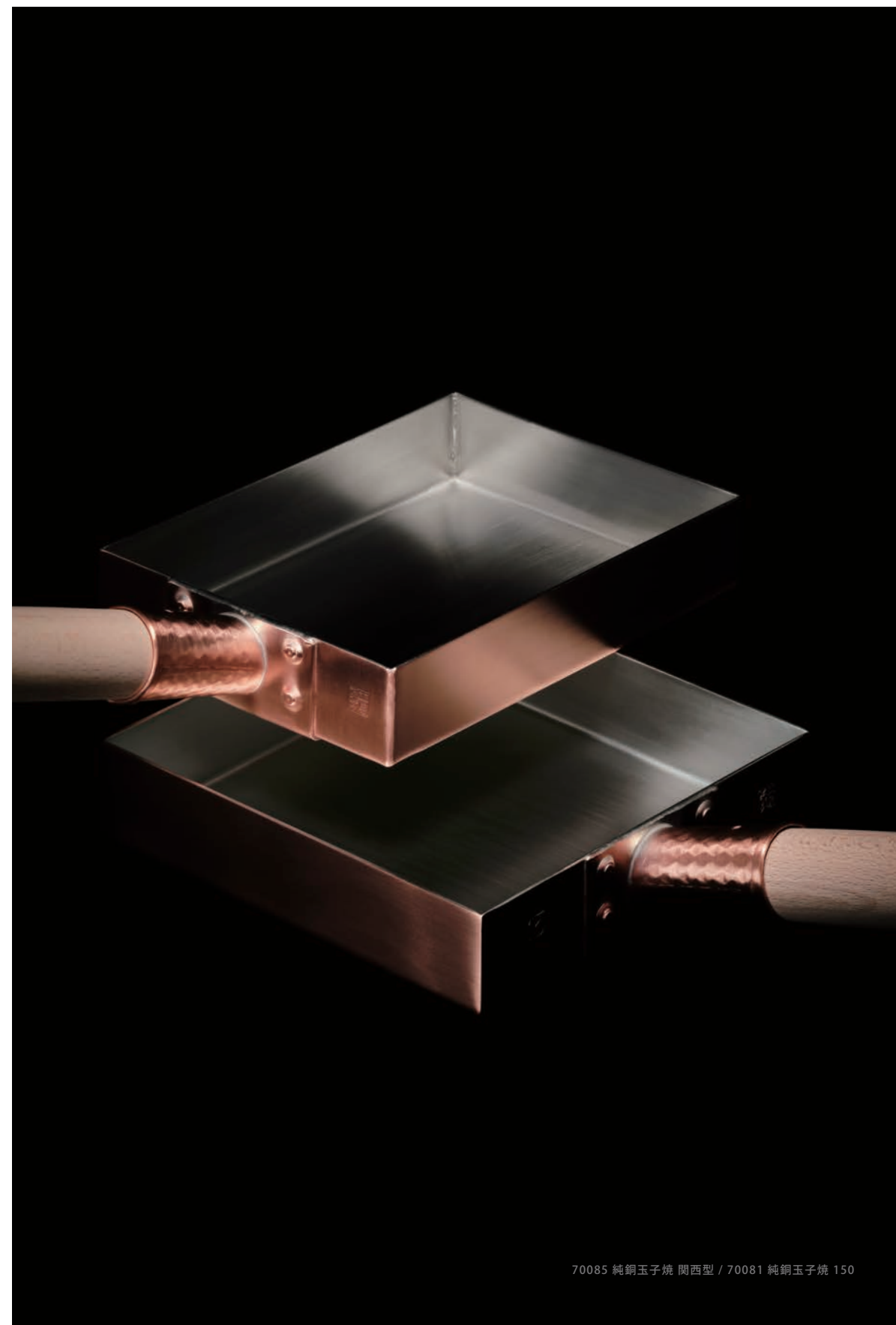
70339
200V スチーマー 200
サイズ：255×210×175mm（本体 Φ210）
材質：上鍋・蓋 18-8 ステンレス
下鍋 ステンレス三層鋼（18-8 ステンレス / 鉄 / 18-8 ステンレス）
板厚：1.0mm



70085
純銅玉子焼 関西型
サイズ：本体 120×165×32mm
全長 120×330×82mm
板厚：1.5mm
材質：本体 純銅 / 柄 天然木



70081
純銅玉子焼 150
サイズ：本体 150×150×32mm
全長 150×335×92mm
板厚：1.5mm
材質：本体 純銅 / 柄 天然木



70085 純銅玉子焼 関西型 / 70081 純銅玉子焼 150

70206
パスタ tong サテン
サイズ：235mm
材質：本体 18-8 ステンレス



71083
ステン盛箸
サイズ：230mm
材質：18-8 ステンレス



71084
ステン菜箸
サイズ：300mm
材質：18-8 ステンレス



71044
木柄ピーラー
サイズ：53×182mm
材質：本体 18-8 ステンレス
柄 朴材



70203
骨抜き サテン
サイズ：120mm
材質：本体 18-0 ステンレス



70204
苺ヘタ取り サテン
サイズ：115mm
材質：本体 18-8 ステンレス



70205
アイストング サテン
サイズ：147mm
材質：本体 18-8 ステンレス



70210
シュガートング サテン
サイズ：120mm
材質：本体 18-8 ステンレス



94
純銅 ミニおろし金 大
サイズ：85×110mm
材質：純銅 (錫メッキ仕上げ)



70221
ステンレス おろし金ミニ
サイズ：58×100mm
材質：18-0 ステンレス



70745
角缶切り サテン
サイズ：37×127mm
材質：本体 18-8 ステンレス
柄 強化木



70746
角栓抜き サテン
サイズ：37×130mm
材質：本体 18-8 ステンレス
柄 強化木



70262
カトラリースタンド斜め
サイズ：Φ60×115mm
材質：18-8 ステンレス
板厚：1.5mm



70260
キッチンツールスタンド
サイズ：Φ80×140mm
材質：18-8 ステンレス
板厚：1.5mm

表面



裏面



表面



裏面

93
純銅 おろし金 家庭用
サイズ：95×180mm
材質：純銅 (錫メッキ仕上げ)

70224
ステンレス おろし金 4号
サイズ：105×215mm
材質：18-0 ステンレス



70102
サラダミックスボール 130
サイズ：外径Φ130×90mm
材質：18-8 ステンレス



70101
サラダミックスボール 160
サイズ：外径Φ160×100mm
材質：18-8 ステンレス



70105
サラダミックスボール 200
サイズ：外径Φ200×105mm
材質：18-8 ステンレス



70100
サラダミックスボール 240
サイズ：外径Φ240×110mm
材質：18-8 ステンレス



71079
泡立てスリム 250
サイズ：約 250mm
材質：18-8 ステンレス



71080
泡立てスリム 300
サイズ：約 300mm
材質：18-8 ステンレス



71046
泡立 250
サイズ：250mm
材質：18-8 ステンレス



71045
泡立 300
サイズ：300mm
材質：18-8 ステンレス



71045 泡立 300



70648 テーブルピッチャー 小 / 70647 テーブルピッチャー 大



71069
計量スプーン 5cc
サイズ：182mm
材質：18-8 ステンレス



71068
計量スプーン 15cc
サイズ：195mm
材質：18-8 ステンレス



70648
テーブルピッチャー 小
サイズ：Φ100×95mm
材質：18-8 ステンレス
適切容量：450ml



70647
テーブルピッチャー 大
サイズ：Φ115×115mm
材質：18-8 ステンレス
適切容量：700ml



70096
計量カップ
サイズ：外径Φ82×198mm
材質：18-8 ステンレス



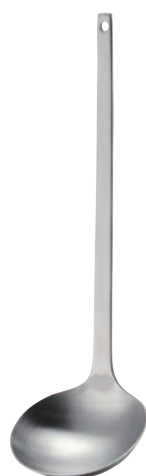
1250
スクイザル 小
サイズ：160×340×60mm
材質：18-8 ステンレス



70044
アゲアミ 160
サイズ：Φ160×290mm
材質：18-8 ステンレス



70043
アゲアミ 180
サイズ：Φ180×310mm
材質：18-8 ステンレス



880-1
お玉
サイズ：71×220mm
材質：18-8 ステンレス



880-2
穴あきお玉
サイズ：72×220mm
材質：18-8 ステンレス



880-8
横口レードル
サイズ：78×221mm
材質：18-8 ステンレス



880-9
お玉 大
サイズ：80×225mm
材質：18-8 ステンレス



880-10
穴あきお玉 大
サイズ：80×230mm
材質：18-8 ステンレス



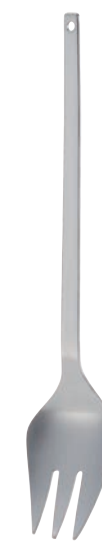
880-4
あく取り
サイズ：80×260mm
材質：18-8 ステンレス



880-5
かす揚げ
サイズ：80×260mm
材質：18-8 ステンレス



880-6
サービススプーン
サイズ：52×260mm
材質：18-8 ステンレス



880-7
サービスフォーク
サイズ：50×260mm
材質：18-8 ステンレス



880-3
ターナー
サイズ：74×280mm
材質：18-8 ステンレス



70137
丸トレーザル足付 200
サイズ：Φ200×35mm
材質：18-8 ステンレス



70136
丸トレーザル足付 230
サイズ：Φ230×35mm
材質：18-8 ステンレス



70135
丸トレーザル足付 250
サイズ：Φ250×35mm
材質：18-8 ステンレス



70132
丸ザル足付 200
サイズ：Φ200×70mm
材質：18-8 ステンレス



70131
丸ザル足付 230
サイズ：Φ230×72mm
材質：18-8 ステンレス



70130
丸ザル足付 250
サイズ：Φ250×83mm
材質：18-8 ステンレス





70149 計量レードル 20cc



1243
ミニストレーナー足付 110
サイズ：Φ110×143×50mm
材質：18-8 ステンレス



1244
ミニストレーナー足付 130
サイズ：Φ130×182×60mm
材質：18-8 ステンレス



1245
ミニストレーナー足付 150
サイズ：Φ150×212×78mm
材質：18-8 ステンレス



1246
ミニストレーナー足付 160
サイズ：Φ160×273×78mm
材質：18-8 ステンレス



1248
ミニストレーナー足付 200
サイズ：Φ200×343×90mm
材質：18-8 ステンレス



70091
計量レードル 10cc
サイズ：36×205mm
材質：18-8 ステンレス



70092
計量レードル 20cc
サイズ：45×200mm
材質：18-8 ステンレス



70093
計量レードル 30cc
サイズ：52×203mm
材質：18-8 ステンレス



70094
計量レードル 40cc
サイズ：57×205mm
材質：18-8 ステンレス



70095
計量レードル 50cc
サイズ：61×205mm
材質：18-8 ステンレス



70246
ストレートポット 弦手
サイズ：115×110mm
材質：本体・アミ 18-8 ステンレス
ハンドル 孟宗竹 / ツマミ 天然木



70341
200V ストレートティーポット
全長：170×128×225mm (本体 Φ128)
容量：1.35L (満水容量)
材質：本体 18-0 ステンレス / ハンドル 積層材
ツマミ 天然木



70250
茶筒 ハーフ ナチュラル
サイズ：Φ75×55mm
材質：18-8 ステンレス



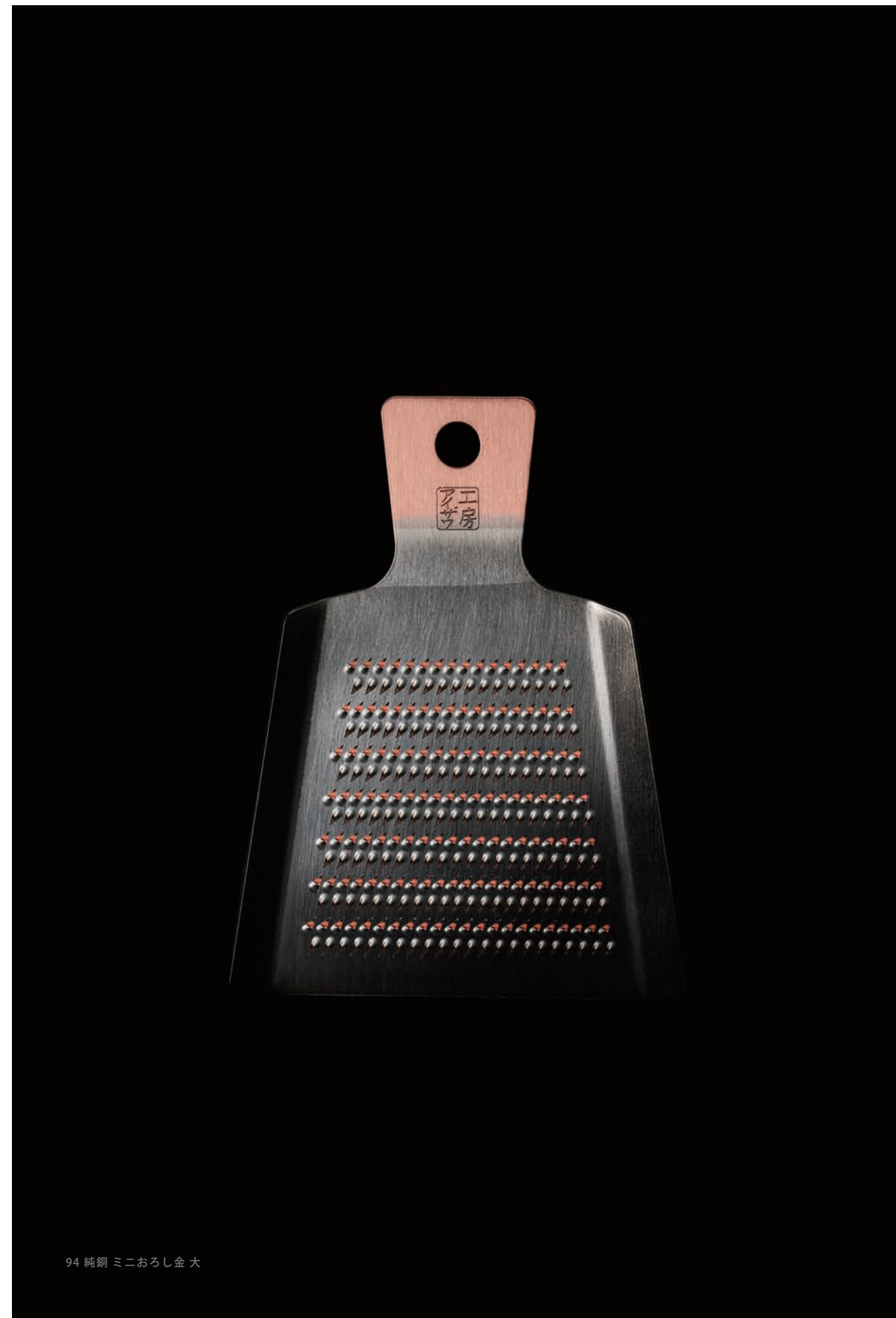
70248
茶筒 ナチュラル
サイズ：Φ75×106mm
材質：18-8 ステンレス



70258
珈琲缶 小
サイズ：Φ110×118mm
材質：18-8 ステンレス



70257
珈琲缶 大
サイズ：Φ110×145mm
材質：18-8 ステンレス



94 純銅 ミニおろし金 大





工房アイザワの
モノ造りと
その姿勢

機能的に豊かなものは美しく、形の美しいものは機能的である ——。

この信念を軸に、アイザワは1922年の創業以来、新潟県燕市の地で暮らしの道具を作り続けてきました。数多の製品が生まれる金物産業の中心地にあって私たちが大切にしているのは、そのモノの使命でもある機能性。なぜそのモノが存在するのか、なぜ必要なのかを常に問い続け、素材と製法との対話を重ねながら、そのモノがなりたいたチを導き出す。「用の美」を体現できるよう、本質だけを残したもののづくりを目指してきました。これから先も変わらぬ信念を軸に、確かな品質と使い勝手の良さで多くの方々に愛される暮らしに根ざした定番品で、豊かな暮らしの実現をお手伝いしていきます。

things rich in function are beautiful, and things beautiful in form are functional ——.

With this belief as our core, Aizawa has been crafting tools for everyday living in Tsubame City, Niigata Prefecture, since our founding in 1922. In the heart of the hardware industry, where countless products are born, what we hold most dear is functionality—the very mission of each object itself. We constantly question why that object exists and why it is needed, engaging in ongoing dialogues with materials and production methods to derive the shape it truly aspires to be. We have strived for craftsmanship that strips away all but the essence, embodying the "beauty of utility." Moving forward, we will continue to center this unchanging belief, helping to realize enriched lives through timeless, everyday staples—rooted in daily living and beloved by many for their reliable quality and user-friendly design.

アイザワ
工房



“道具は使ってこそ価値があると思う。
だから使うための道具をつくってきた。”

「良いモノ」の基準は正直よく分かりません。大正時代から続くこの会社で大切にしてきたことがあるとするならば、それは“道具”という本質を見失わないものづくりです。燕という工場町、常に「道具作り」の現場と隣り合わせの環境にいた私にとって、ものづくりは日々そのもの。作り、使われ、また作るというその無限の流れの中、きちんと「つかうための道具」になっているか？ 使い勝手がよく、作りにも無理がない。量産品として多くの製品が生み出される環境において、そのような製品を自然と志向してきたのも、使い手と同時に作り手がいるこの地域のなかで育まれた感性なのかもしれません。道具は使ってこそ価値があります。最初は安いものでもいいので実際に使ってみて、自分に合った本当に良い道具を見つけてほしい。道具の良さは人それぞれ。良い道具が見つかったなら、ぜひきちんと手入れをしてあげて、長く使ってほしいと思います。変化していく暮らしの中でも、変わらない本質を道具に乗せて。使う人と作る人の架け橋となれるアイザワらしい道具をこれからも作り続けていきたいと思っています。

（相澤 保生）

会社沿革

大正 11 年	相澤保治商店を創業。東京都内の金物問屋及び関東地方の小売店を回る。扱い品目を刃物、鋳に絞り販売。
昭和 25 年	初代没後、扱い品目を、鋳、刃物から、地場産業のステンレス製生活雑貨及び、厨房用品に移す。
昭和 43 年	銅製品の輸入市場に着目し、伊勢丹研究所と共同で銅製の厨房用具を国内で初めて開発に着手する。以後今日まで銅製の調理用品の開発は継続している。
昭和 45 年	松坂屋大阪店、天満進出 2 周年記念催事として、新潟県物産展の開催が企画され交渉役として依頼があり交渉の結果新潟県、燕市の予算を得て開催された。尚、同催事の一環とし、燕物産展を市、会議所、各組合の協賛をうけ、単独開催。この経験を生かし小田急百貨店新宿店の『越後路の名産展』、東急百貨店日本橋店の『大越後展』などで燕物産展示即売会に参画。
昭和 48 年	初代の遺志を継ぎ、創業からつながりの有る三条鍛冶職人の協力により日曜大工 1 0 0 点を売り出す。
昭和 50 年	自宅での営業が手狭になり小関工業団地に進出。この年工業デザイナーの羽生道雄を中心としたモノプロ工芸株式会社と業務提携を開始『モノプロ+BOXER』のシリーズ名で共同開発に取り組む。
昭和 51 年	本年 7 月 1 日付にて、株式会社アイザワを創業。個人組織から法人組織に改組。
昭和 52 年	新社屋落成
昭和 61 年	本年 1 0 月に、『モノプロ+BOXER』シリーズの表面にエポキシ樹脂加工を施した黒いテーブルウェアがニューヨーク近代美術館の永久保存コレクションに選定される。
平成元年	新潟県三島郡寺泊町に、企業メセナとして相澤美術館を開館。
平成 16 年	平成 1 6 年 1 2 月をもって寺泊の相澤美術館閉館。現在に至る。



会社案内 （株式会社アイザワ）

所 在 地	〒959-1286 新潟県燕市小関 681-1
T E L	0256-63-2764
F A X	0256-63-8714
創 業	1921 年（大正 11 年）2 月 1 日
設 立	1976 年（昭和 51 年）7 月 1 日
資 本 金	1,000 万円
社 員 数	15 名
代表取締役	相澤 保生
取引銀行	第四北越銀行 燕中央支店
事業内容	家庭用金属調理用品、流しまわり収納用品等の販売

お取引について

お取引をご希望のお客様は「アイザワ 100 ホームページ」のフォームより必要事項をご記入の上、お問い合わせください。

<http://100.kobo-aizawa.co.jp>

