

キッチン用品の専門店 Flying Saucerより新作オリジナルアイテムが誕生
特別な日にも、そして、いつもの日にこそ。寛ぎに寄り添う耐熱オーブン食器

BAKEWARE

2022年9月 発売開始

6月1日（水）～3日（金）「インテリア ライフスタイル 2022」出展



キッチン用品の専門店 Flying Saucer（フライングソーサー、東京都中野区沼袋）より、2022年9月、オリジナルのオーブン用食器「BAKEWARE（ベイクウェア）」が誕生します。

オーブン料理を、特別なときだけでなく、日常の料理として楽しんでいただきたいという思いを込め、魚焼きグリルでも調理できる小さめのサイズからパーティーや家族でも楽しめるサイズまでご用意しました。さまざまなシーンで楽しくご利用いただけます。

デザイナーと作り手と共に、検討を重ねて開発をしたことで、分厚い生地がもたらす高い蓄熱性、持ちやすく洗いやすい仕上げが実現しました。

また、食卓に出した時にテーブルを傷めないよう、別売りのレザーマットもご用意しています。

オーブンにまかせて、次第に立ち上がってくる香りと共に焼き上がりを待つ時間も楽しめる、BAKEWARE。ありそうでなかった、日常に使える、本格的耐熱オーブン食器の誕生です。

特別な日にも、そして、いつもの日にこそ。寛ぎに寄り添う道具をぜひお試しください。

■ご購入のお客様には、長崎県雲仙で料理を提供するBEARD 原川慎一郎氏のレシピ集を同封しています。

■BAKEWAREは2022年6月1日（水）～3日（金）に、東京ビッグサイト西展示棟にて開催される「インテリア ライフスタイル 2022」で発表をいたします。〈ブース番号 1-L003〉



BAKEWAREの特長

蓄熱性と扱いやすさ

十分な蓄熱性と、持ちやすさ・運びやすさを両立させる生地形状と厚みを追求しました。オープンから出したばかりの、熱々の状態をミトンで持ち運ぶときも掴みやすい形状です。

洗いやすさ

内側の角に丸みを持たせた形状にしたこと、また、釉薬の仕上げをツヤのあるものにしたことで、洗いやすく、衛生を保ちやすい仕様になりました。

食卓にリズムをもたらすデザイン

食卓を見回すと、丸い皿、丸いグラス、円形状のものが多いなか、厚みのある四角い形状は、器であると同時に道具らしさを兼ね備えた存在として食卓にリズムをもたらします。

スタッキングしたときのバランスにも配慮しました。

選べる2色とサイズ展開

どんなテーブルや器とも相性のいい清潔感のある白と、オープンで焼いた料理が美しく見えるアメ色の2色を4形状で取り揃えています。

ご購入について（2022年9月発売）

Flying Saucer 中野本店 <https://www.flyingsaucer.co.jp/access>

オンラインショップ <http://flyingsaucer-online.com>

Creative Team

design : 桶田 千夏子 (Luft)

design support : 真喜志 奈美 (Luft)

recipe : 原川 慎一郎 (BEARD)

photo : 大沼 ショージ

graphic design : TAKAIYAMA inc.

製品情報

フライングソーサー ベイクウェア ラインアップ

**101**

ホワイト ¥3,300 / アメ ¥3,630

外寸：約 幅150×奥行123×高さ37mm

底面：約 幅98×奥行90mm

重量：約 410g 容量 約172ml (内側の線まで)

**102**

ホワイト ¥4,620 / アメ ¥5,060

外寸：約 幅240×奥行123×高さ37mm

底面：約 幅190×奥行90mm

重量：約 640g 容量：約360ml (内側の線まで)

**103**

ホワイト ¥12,100 / アメ ¥13,200

外寸：約 幅255×奥行225×高さ45mm

底面：約 幅197×奥行192mm

重量：約1215g 容量：約1270ml (内側の線まで)

**104**

ホワイト ¥18,150 / アメ ¥19,800

外寸：約 幅343×奥行225×高さ45mm

底面：約 幅285×奥行190mm

重量：約1600g 容量：約1700ml (内側の線まで)

LEATHER MAT レザーマット



101 ¥2,200 135×120mm

102 ¥2,750 225×120mm

103 ¥3,300 235×220mm

104 ¥3,850 325×220mm

素材：牛床革

価格：税込 / 日本製



フライングソーサーについて

2001年のオープン以来、プロの料理人はもとより、趣味で料理を楽しむ人にも、もっとストレスなく料理に没頭できるような調理器具を提供したいという思いのもと、フードスタイリストやデザイナーなど、プロから意見や情報を収集し、すべて自分たちで使用し、機能性や使用感を確かめたアイテムを販売しています。

国内外の美味しい道具を選び抜き、また、長年培ったノウハウを活かし「無いものはつくる」の考えのもと、オリジナルの商品開発にも積極的に取り組んでいます。

本当に良いと思えるものだけをお届けする。当たり前のことを、きちんとやっていくお店として運営を行なっています。

フライングソーサーのこだわり

良い道具とは万能なものではなく、プロがいくつもの包丁や鍋を使い分けるように、すべての道具の良さはその道具をどう使うかによって引き出されるものです。

すべては美味しい料理をつくるために、料理を召し上がる人の笑顔のために、一人ひとりにとっての良い道具の選び方をアドバイスし、食に関するプロの料理人やホームシェフを支えています。

展示販売している全ての商品に対して、伝えたいノウハウと共に、「丁寧な暮らしと美味しい道具」の新しい出会いを提供しています。

試せるキッチン

ガスとIH、店内の二つのキッチンで、美味しい道具の使い心地を実際にご確認いただけます。

スタッフは、商品知識があることはもちろんのこと、お客さまにとって最良の道具はどれなのか、「選び方」のアドバイスも行います。

見て、聞いて、触って、使って、納得の行く道具選びをお楽しみください。

運営

業務用食器全般の製造販売および卸売を営む東興株式会社（代表取締役社長 清水三樹 1963年創業）が行なっています。

フライングソーサー中野本店

住所：〒165-0025 東京都中野区沼袋2丁目15番10号 TEL：03-3387-5474

営業時間：土・日・祝 11:00～18:00 平日 11:00～17:30 水曜日定休

お客様お問い合わせ先：フライングソーサー <https://www.flyingsaucer.co.jp> TEL 03-3387-5474

メディアお問い合わせ先：HOW INC. MAIL pressrelease@how-pr.co.jp TEL 03-5414-6405