新商品 抗菌食器
「軽くて、タフで、衛生的。ANGIE（アンジー）」販売開始

テーブルウェアを取り扱うオンラインショップSala(運営：ミヤザキ食器株式会社、所在地：東京都台東区、代表取締役：宮崎守弘)では、2022年7月8日
より新商品『ANGIE（アンジー）』の販売を開始しました。軽量強化、抗菌、高いデザイン性などの特徴を備えた新しい食器です。

■特徴1：軽量強化
『ANGIE(アンジー）』は一般的な陶磁器に比べ、重さは約1/２(自社比)です。薄くて軽いので、片付けの際も重ねて楽に運べます。素材にアルミクロン強化磁器を採用し、薄く作ることが可能となり、軽量化を実現しています。ヘビーユースしても安心の強度。熱にも強く、耐熱温度差は150℃。冷凍庫の使用はもちろん、オーブンも使用可能な使いやすさを追求したアイテムです。

■特徴2：抗菌機能
釉薬表面に銀を含む抗菌コートを塗布し焼き上げた『ANGIE(アンジー）』コレクション。黄色ブドウ球菌、大腸菌で、表面における細菌の増殖を抑制する効果を発揮します。抗菌処理をしていない食器と比べると、菌の死滅率は99.99%という検証結果が出ています。家庭で使う際は、作り置き料理の冷蔵庫保管にもオススメ。菌が増えやすく、食材もいたみやすい夏場の暑い時期には安心のポイントです。

■特徴3：高いデザイン性
『ANGIE(アンジー）』は、うつわ表面の瑞々しい模様が魅力のコレクションです。「スパッタリング」と呼ばれる、釉薬をスプレーで吹き付ける技法によって施された模様は、光が当たるときらりと反射し現れます。
また、通常の陶磁器は裏底面にハマと呼ばれる釉薬のかかっていない生地のままの部分があり、テーブルやトレイを摩擦により傷つけてしまうことがあります。『ANGIE(アンジー）』はピン焼き製法という、ピンで支えて窯で焼く伝統的な製法で作られており、裏面にはピンで支えた小さな跡が数点あります。裏面まで釉薬が施され、つるりとしている為、大切なテーブルを傷つけないというメリットがあります。

陶磁器に抗菌機能という新しい価値を付与した食器『ANGIE（アンジー）』コレクション。一度手に取ると、人にすすめたくなる美しさと機能性を兼ね備えたコレクションです。

商品詳細URL：https://salaselect.com/blogs/topics/20220708

■Salaについて
Salaはホテルやレストランで愛用されているプロユースに耐えうる世界各国のテーブルウェアを生活の視点から見つめなおしセレクトした、うつわのコンセプトショップです。リーズナブルで日常に馴染みやすいものから、少しリッチで特別な日に使いたい器まで。様々なライフスタイルを送る人々に、うつわと食にまつわる情報を発信してまいります。

■会社概要
商号　：　ミヤザキ食器株式会社(オンラインショップSala運営元)
代表者　：　代表取締役 宮崎 守弘
所在地　：　〒110-0005 東京都台東区上野7-2-7SAビル
設立　：　1954年4月
事業内容　：食器卸売
資本金　：　5,000万円
URL　：https://salaselect.com/

【本商品に関するお問い合わせ先】
ミヤザキ食器株式会社 オンラインショップSala担当
お問い合わせE-mail：sala@mtsco.co.jp
お問い合わせフォーム：https://salaselect.com/pages/contact

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com