

2016年2月15日

THE JAPAN CREATION 日本の発想をカタチにする

業務用調理機器 MULTI CHEF (マルチシェフ) ブランドを本格始動

特許出願技術と日本の伝統技術を搭載した調理機器を新発売

(株)三栄コーポレーション(東京都台東区、社長 小林敬幸、ジャスダック上場 証券コード8119)の子会社(株)エス・シー・テクノは、「THE JAPAN CREATION 日本の発想をカタチにする」をコンセプトとする、業務用調理機器ブランド MULTI CHEF (マルチシェフ) を本格始動させ、現在特許出願中の技術と日本の伝統技術を搭載した「3.0L フードプロセッサー」と「2.0L ブレンダー」を、2016年3月中旬より販売開始予定です。

■料理人のこだわりを実現する2つの特長

1.特許出願技術：モーター動力を磁力により非接触で伝導

新商品群に搭載される特許出願中の技術は、まさに革新的。従来の調理機器の不具合の発生原因を徹底追及し、たどり着いた構造です。同様の商品構造の多くは、モーターから伸びるシャフトが、モーター動力を直接刃に伝えることで食材を調理していました。しかし、マルチシェフは磁力を使い非接触でモーター動力を刃に伝えることが出来る「マグネット・ギヤ」技術を新たに開発。これを採用することで、水分がシャフトを伝ってモーター内部に進入し故障するリスクを抑えることが出来ます。

2.日本の伝統技術を搭載：関の刃物と燕三条の目立て技術

部品にも強いこだわりがあります。フードプロセッサーのブレードには、岐阜県が誇る関市の代名詞「関の刃」を採用。鎌倉時代から継承する鍛冶の技術が活かされ、関市は現在でも世界有数の刃物産地として知られています。加えて、付属のおろし金には、江戸時代から金属加工産業が盛んな、新潟県燕三条の目立て技術を搭載。

新しい発想と、継承された伝統技術、そしてこれらを組み合わせさせた情熱により、料理人のこだわりを実現する自信作です。

三栄コーポレーションは、30年以上に亘り業務調理機器の開発・製造に携わってきました。その強みを活かすべく立ち上げたブランドが「マルチシェフ」です。「THE JAPAN CREATION」の文字通り、日本ならではの発想でモノづくりを追求し、今後もラインナップを拡充していく予定です。



3.0L フードプロセッサー

MC-1000FP S・M (画像はMタイプ)

価格：Sタイプ¥160,000 (税別)

Mタイプ¥180,000 (税別)



2.0L ブレンダー

MC-2000BL

価格：¥130,000 (税別)

**THE JAPAN CREATION**

—— 日本の発想をカタチにする ——

海外製品の  
**発想原点** をシフト

現場での  
使い勝手を **追求**

日本ならではの  
《伝統の **職人技**》

**&**  
**革新** テクノロジー



■MULTI CHEF（マルチシェフ）ホームページ



■(株)エス・シー・テクノ会社概要

本 社：〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

資本金：1億円

社 長：鈴木 由知

設 立：2007年4月

株 主：(株)三栄コーポレーション 100%出資

■お問い合わせ先

〈本件に関するメディア関係者の皆さまからのお問い合わせ先〉

株式会社エス・シー・テクノ 営業部 : 杉崎 (電話：03-4314-1892)

〈その他お問い合わせ先〉

株式会社三栄コーポレーション 社長室 広報担当 : 池田 (電話：03-3847-3520)

※製品仕様の詳細については添付資料をご覧ください。

MC-1000FP  
3.0L 容器容量 フードプロセッサー

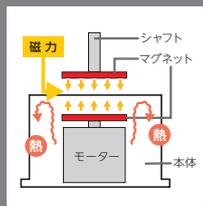
日本の伝統技術が  
食材を切る。食材をおろす。

スライサー刃、カッティング刃は「関の刃」  
おろし金は職人の街「燕三条」  
の伝統技術を生かしています。



伝統の  
職人技

Powered by MAGNET GEAR  
(マグネット・ギヤ) 【特許出願中】



動力伝達の変える!

マグネット・ギヤは、モーター動力を磁気により非接触でシャフトへ伝えるので、従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減することを配慮した設計です。さらにモーターからの発生する熱を伝えにくい構造になっています。

モーターへのダメージ軽減!

モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入することで発生する故障を軽減しています。



高額の修理原因の約7割がギヤの破損とモーター内部への水分の浸入です。  
※当社調べ

革新的  
テクノロジー

日本発想と  
長年培った  
ノウハウ

日本ならではの発想と長年培ったノウハウをプロの料理人に届けます。

魅せる調理器具  
精悍なデザイン

病院・住居施設での  
使用も配慮した設計

パッキン付カバー  
食材のもれを軽減



100V電源  
で使えます 100V  
仕様

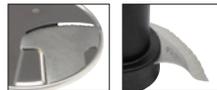
多機能  
タイプ MC-1000FPM  
¥180,000  
(税別)

伝統の 職人技

日本の伝統技術が食材を切る。食材をおろす。

関の刃 正広作

スライス刃 カッティング刃(波形)



燕三条の目立て壺江作

おろし金



革新的 テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR  
マグネット・ギヤ【特許出願中】

標準  
タイプ MC-1000FPS  
¥160,000  
(税別)



<http://www.multichef.co.jp/>

お手入れや使い勝手にも配慮した設計

すき間のお手入れも簡単



独特な形状のプロスパチュラ



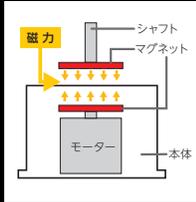


MULTI CHEF

THE JAPAN CREATION  
— 日本の発想をカタチにする —

# MC-2000BL 2.0L 容器容量 ブレンダー

## Powered by MAGNET GEAR (マグネット・ギヤ) 【特許出願中】



**動力伝達の概念を変える!**  
マグネット・ギヤは、モーター動力を磁力により非接触でシャフトへ伝えるので、従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減することを配慮した設計です。

### モーターへのダメージ軽減!

モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入することで発生する故障を軽減しています。



高額修理原因の約7割がギヤの破損とモーター内部への水分の浸入です。  
※当社調べ

## 革新的テクノロジー

### 6枚刃が 切削性能を高める。

切削性能の高い6枚刃を採用し、スピーディーな食材処理を実現。コーンの皮も粉碎できるので、コーンを攪拌したあとでこす必要がありません。



## 高い 切削性能

## 日本発想と 長年培った ノウハウ

日本ならではの発想と長年培ったノウハウをプロの料理人に届けます。

魅せる調理器具  
精悍なデザイン

病院・住居施設での  
使用も配慮した設計

注ぎやすい  
ワンハンドカバー操作



100V電源  
で使えます **100V  
仕様**

攪拌を補助する  
スティックプッシャー



誤操作を防ぐ機能

ボトルが本体にしっかりセットされないと操作出来ない設計です。



ポリカーボネート樹脂

丈夫なポリカーボネートを使用しています。



高い切削性能を  
配慮した  
6枚刃を採用

安全に配慮  
主電源スイッチ



MC-2000BL  
¥130,000 (税別)

無段階スピード設定

パルス操作と無段階のスピード調節が1つのつまみでできます。



## 革新的テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR

マグネット・ギヤ 【特許出願中】

<http://www.multichef.co.jp/>

## お手入れにも配慮した設計

モーター軸の無いフラットなモーターベース



分解して隅々まで清掃



ブレード組立脱着治具で分解できます。

株式会社 エス・シー・テクノ