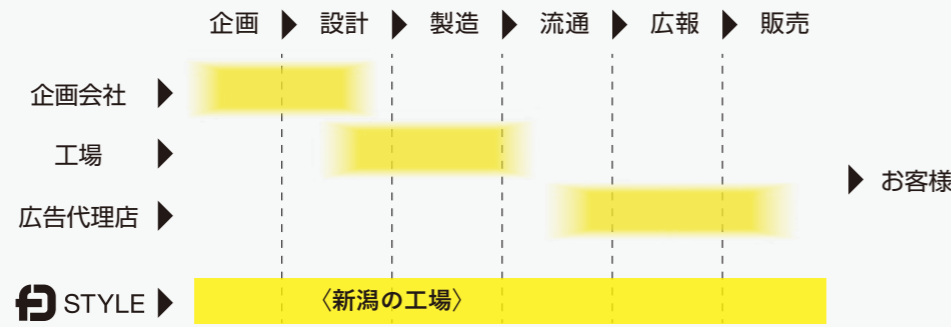


それ、新潟でつくりませんか？



新潟で30年、工業デザイン事務所としてものづくりに携わってきました。設立当初は地元の問屋からの依頼で製品デザインを引き受け、指定される工場と商品を生み出す日々でした。

時代の変化と共に問屋はグローバルに商品調達する時代になりました。小規模な工場は開発や情報発信が上手くできず、予算も掛けられません。そこで私たちは「FD STYLE」をスタートし、モノからスタイルへの変化に焦点を当てたものづくりを工場と行ってきました。

新潟という産地で一気に通貫した製造プロセスを熟知する私たちだからこそ、「こういう商品が欲しい」を高い解像度で実現できます。



有限会社 エフディー 〒951-8141 新潟県新潟市中央区
関新 2-1-73 ダイカンプラザ遊学館 506
www.fdn.co.jp Phone 025-378-2800

FD STYLE
Made in Niigata, Japan®

仕入れて売るか つくって売るか

企画デザインから広報、販売までシームレスに「D2C」を実現

ステンレスポット
耐久性に優れた高級ステンレス SUS316 のポット
トル型魔法瓶。ポット内のキャップをはめる
ことも可能。飲みやすさに加え、環境に配慮し、
ポット内に代わって使われたらと思い、チザ
イノしました。

2,700円 (税別)
材質：内径φ197mm/185g/330ml
外径φ210mm/ステンレス (SUS316)
外径φ210mm/ステンレス (SUS304)
極細ノズル/ポット内径φ197mm

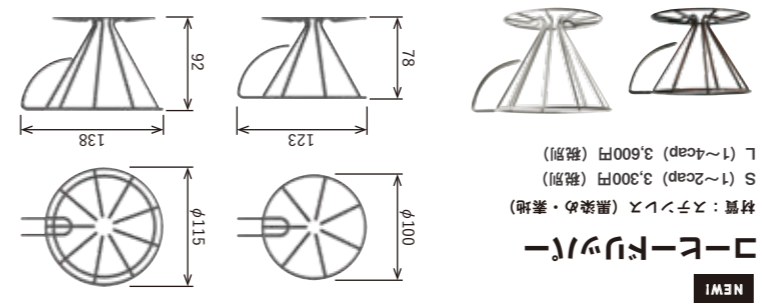
UNICAFE

LUCKY COFFEE MACHINE

FUTTA

① フラック 2,000円 (税別)
② シルバー 1,200円 (税別)
材質：ステンレス (フラック：7ツ加工)
W98×H29×D57mm/36g

ドリッパーを安定してセットでき、お湯の量を調整しやすくなる道具です。ステンレスに7ツ加工したフラックは汚れや匂いもつきにくく、お手入れが簡単です。シルバーはレーザー加工で、マットな雰囲気に仕上げました。



新潟県燕市のツバメコーヒーターと協業で「デザイン性・使い勝手・長く使える」に加え、工芸品のような経年変化を味わいたいと感じられる感性を「フオーク (民族性)」と捉える価値観に基づき、あえてステンレスを「黒染め」で仕上げました。ステンレスの黒染めの均一には染まらないう独自の雰囲気を楽しめます。

FD STYLE X **ツバメ**





鉄のフライパン

鉄の「錆びやすい」という欠点を解決するために開発されたOXYNIT加工。鉄に「酸化」+「窒化」を施したOXYNIT加工により、①錆びに強い②油なじみが良い③空焼き不要④お手入れ簡単⑤IH・ガス火対応を実現しました。

材質：本体 鉄（OXYNIT加工）、ハンドル 天然木（竹） 金具 ステンレス(SUS304)
※ガス火・IH対応

- (左から)
- ①20cm (浅型) 7,000円 (税別)
W207×H345×D90mm/1.6mm/620g
 - ②24cm (浅型) 7,500円 (税別)
W242×H397×D115mm/1.6mm/820g
 - ③24cm (深型) 8,500円 (税別)
W242×H400×D130mm/1.6mm/870g
 - ④26cm (浅型) 8,000円 (税別)
W262×H420×D103mm/1.6mm/935g
 - ⑤玉子焼き 7,000円 (税別)
W145×H355×D80mm/2.0mm/816g

フライパンフック

FD STYLE 鉄フライパン専用。全サイズに対応。ハンドルと同じブラスト加工で仕上げています。

900円 (税別)
175×30×20mm/40g
ステンレス(SUS304)



墨黒 芥子 灰青

手拭い

キッチンツールシリーズのシルエットを図柄にしました。創業1872年の寺嶋旗幕染工場では独自の工夫で捺染でありながら裏も表も鮮やかな染めを実現しています。色は染料を配合し、オリジナルの色を作っています。仕上げの熱処理で染めを定着させ、色持ちを良くしています。

1,200円 (税別)
W360×H910mm/33g
材質：コットン100%

SASAGE

三作 酒器

2枚のステンレス板のみを合わせて作られた酒器シリーズ【双】。2層構造で持ち手に熱を伝えません。独自の表面加工で指紋が目立ちにくく、柔らかい風合いに仕上げました。酸化発色は空、桜、鶯のバリエーションがあります。

双・小
銀/黒 3,000円 (税別)
空/桜/鶯 4,000円 (税別)
φ57×H50mm/90g/約37cc
ステンレス (黒：黒染め)



オロシ

オロシ面が先端にいくほど凹面に歪曲する形状が食材との接点を変化させ、さらにV字に配置した刃が力を集中させ効率よくおろせます。

2,700円 (税別)
W98×H275×D25mm/150g
ステンレス (フッ素加工)

パスタメジャー

1枚のカードの様なパスタメジャー。約1人分から約10人分まで計れます。1人分は約90gです。

1,400円 (税別)
W130×H70×D1.5mm/85g
ステンレス (フッ素加工)

栓抜き&プルタブ起こし

シンプルな形状を突き詰めました。この1本で栓抜きにもプルタブ起こしにも使えるので、ネイルされた方にもおすすめです。

1,700円 (税別)
W29×H149×D19mm/60g
ステンレス (フッ素加工)

計量スプーン

小さじ1×3=大さじ1のコンパクト計量スプーンです。目盛表示はレーザーマーキングなので剥がれてくる心配がありません。

1,400円 (税別)
W180×H35×D15mm/65g
ステンレス (フッ素加工)

ピーラー/千切りピーラー

ハンドルの緩やかな曲面は置いた状態から手に取りやすく、丈夫でしっかり握れます。芽取りが両サイドに付いており利き手を選びません。

2,400円 (税別)
W72×H140×D29mm/60g
ステンレス (フッ素加工)

ワインオープナー

スクリューにセンターピンがあり、コルクの中心に確実に差し込めます。フィルカッター付きです。

9,000円 (税別)
W34×H135×D12mm/120g
ステンレス (フッ素加工)
ハンドル部：ABS樹脂

ロータリー式缶切り

ハンドルを軽く握りながらレバーを回すだけで簡単に缶が開けられます。力もいらず、切り口も綺麗です。

3,000円 (税別)
W60×H160×D35mm/120g
ステンレス (フッ素加工)
回転部分：POM樹脂

湯たんぽ 雪国生まれの冬を楽しむ道具

【本体】
φ165mmのコンパクトサイズ。700ccのお湯で使えて毎日の準備が簡単です。オールステンレス (SUS304) なのでサビに強く丈夫で永く使えます。
【カバー】
天然繊維を使い新潟県長岡市でつくりました。ホールガーメントを使いカットロスをなくし、縫い目なく一帯に編まれたニットカバーです。



①本体：無塗装
カバー：ウールチャコール
11,000円 (税別)
②本体：グレー
カバー：コットンウエーブ
13,000円 (税別)
③本体：ブラック
カバー：コットンウエーブ (黒)
13,000円 (税別)

※「FD STYLE」並びに「OXYNIT加工」はFD Inc.の登録商標です



ミニスライサー&グレーター

必要な量だけ使えるコンパクトなスライサーとグレーターのセット。受け皿はそのまま保存容器としても使えるカバー付きです。

5,000円 (税別)
W135×H45×D72mm/210g
ステンレス (フッ素加工)
刃：ステンレス製 (420J2)
カバー：AS樹脂 器：PP樹脂



薬味オロシ

刃に残った食材の繊維や匂いも水でさっと洗うだけで落とせます。ステンレスのしっかりした目立での周りには汁を逃さない溝が付いています。

2,700円 (税別)
W75×H200×D25mm/100g
ステンレス (フッ素加工)



テーブル tong (万能/パスタ)

器のフチに掛けたり、テーブルに置いたりしても先が付かない設計になっています。万能とパスタの2種。

2,700円 (税別)
W170×H42×D56mm/60g
ステンレス (フッ素加工)