

サステナブルな未来へ、
キッチンスタのひとつの答え。



ラクラクとワクワクをツギツギ。

Kitchenista®

キッチンの安心・安全に、
サステナブルという価値を。

キッチニスタラップ 抗菌ブルーが、
機能性はそのままだに
バイオマス原材料10%配合に進化。

豊かな地球環境を未来に引き継いでいくために、サステナブルな商品づくりは重要なテーマのひとつです。ラップの可能性を広げるキッチニスタは、サステナブルな社会の実現を目指し、日本初※1の取り組みとして「キッチニスタラップ 抗菌ブルー」を植物由来のバイオマス原材料10%配合へとリニューアル。伸縮性や粘着性、抗菌性能といった機能性や手に馴染む使い心地、「青色」による食の衛生管理ニーズに応える安全性はそのままに、地球に優しい環境性能をプラスしています。



食の安心・安全と未来を守る、 多彩な認証制度をクリアした品質。

キッチニスタは、ラップを提供する会社の責任として、食の安全につながる機能性はもちろん、未来を守る環境性能を高めた商品づくりを追求。権威ある第三者機関の客観的な評価を受けることで、その確かな安心を裏付けています。



バイオマス原材料10%配合の 塩ビ小巻ラップ【特許出願中】

「キッチニスタラップ 抗菌ブルー」は、植物由来のバイオマス原材料10%配合品として、一般社団法人日本有機資源協会(JORA)が認定するバイオマスマークを取得しました。塩ビ樹脂と植物由来添加剤の使用により、温室効果ガスの排出低減や石油資源の削減に貢献します。



HACCP Internationalの 認証をラップフィルムとして日本初取得。

「キッチニスタラップ 抗菌シリーズ」は、原材料、設計仕様、製造工程、食品への混入時の安全性など様々な観点から評価を受け、ラップフィルムとしては国内で初めてHACCP Internationalの認証を取得。HACCPにもとづく食品安全管理を採用している食品製造・加工の現場でのご使用に適した安全な製品として認められています。



抗菌性能に対する評価を行う、 SIAAの認証を取得。

「キッチニスタラップ 抗菌シリーズ」では、SIAAマークを取得。このマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されるマークです。



透過性と青色の発色、耐久性を兼ね備えた 「青色くっきり製法」で特許を取得。

透明なラップが抱えていた、食品にラップ片が混入した際の見つけにくさを解決する技術「青色くっきり製法」で特許(特許第6195045号他)を取得。「キッチニスタラップ 抗菌ブルー」に採用されているこの技術では、ラップとしての透過性を担保しながら、食品に少ない「青色」をくっきりと発色。さらに、耐久性も兼ね備え、食の安全と使い勝手を両立しています。

※1 塩ビ小巻ラップとしてバイオマス原材料10%配合は日本初。
※2 ラップフィルムとして日本初。

Nabeno-Ism

エグゼクティブシェフCEO

渡辺 雄一郎

キッチニスタラップは、
自分の手の一部のような
調理道具。

東京・浅草駒形にある「Nabeno-Ism(ナベノイズム)」。ミシュランガイド東京2024で6年連続の2つ星を獲得するなど、日本はもとより世界の食通を魅了し続けるフランス料理の名店だ。この店で唯一無二の世界観を表現する渡辺シェフは、約20年にわたり「キッチニスタラップ」を愛用している。その背景にある眼差しと、シェフが考える料理との親和性に迫った。

食材の鮮度維持はもちろん、
調理にも欠かせない相棒。

「食材を保存するために使うという側面もありますが、僕にとってキッチニスタラップは調理道具のひとつ。」渡辺シェフがそう断言するように、ナベノイズムではキッチニスタラップを実に多彩な調理シーンで使用している。食材の保存はもちろん、魚の切り身などをラップで巻き込み圧力を加えることで押し寿司のように成型する際にも、蒸し料理やぬめりのある食材を切る際にも活躍するのだという。これを実現するのが他にはない「しなやかな伸縮性」と「強度」だと渡辺シェフは語る。他社製品だと食材を巻き込む際に切れてしまったり、手の感覚が伝わりにくいことが多いのだという。



フランスで使っていたラップに似た、
しなやかに手に馴染む感覚。

この「手の感覚」が料理においては非常に重要だと渡辺シェフ。キッチニスタラップを初めて手に取った時から20年来の相棒だと信頼を寄せる理由がここにある。「肉に触ったり、鮮度を見たり、温度を確かめたり。僕らの手はセンサーのように働く。キッチニスタラップはまるで自分の手の一部になったように自在に形を変えてフィットし、馴染むんです。」この感覚は、渡辺シェフがフランスで愛用していたラップによく似ていたそうで、初めて触った瞬間にフランス時代の記憶を思い出したという。「どのくらい巻けばどれだけ食材に力を加えられるか、熱はどれだけ入るかを自在にコントロールできるからこそ、料理の仕上がりが見える」と、まさにその肌感覚を教えてくれた。





使い心地やコストをそのままに、 機能性が加わるバランス感。

キッチニスタから「キッチニスタラップ 抗菌ブルー」が発売された際にも、使い勝手が変わらないことに驚いたという。「食の安全の観点で、異物混入を防ぐために抗菌ブルーを採用した。この際も使い心地が変わらなかった。」さらに、バイオマス原材料10%配合にリニューアルしても使用感にブレはなく、一流の手の感覚を持つ渡辺シェフの信頼を裏切ることにはなかったという。バイオマス原材料を使用するとコストが高くなるのが一般的だが、キッチニスタラップ 抗菌ブルーはコストをそのままにリニューアル。「コスト」「機能性」「環境性能」「使い勝手」のベストなバランスを実現したと言える。渡辺シェフにこの意義を聞くと「これが世界の料理人に広まればサステナブルへの大きな流れを生み出せる。できることに一つひとつ向き合うのが重要だ」と語った。

サステナブルであることは、 レストランとしては自然なこと。

渡辺シェフの言葉を借りると、サステナブルとは特別なことではなく、当たり前のことだという。その背景にあるのは、フランス料理に根づく「すべてを使い、料理する」というひとつの定義だ。「サステナブルは今に始まったことではない。ただ、時代に合わせて、もう一度考え直しながら取り組んでいくことが重要」という渡辺シェフの姿勢は、どこまでも自然体で芯が通っていた。そのスタイルは、今ある食材を自然体でフランス料理の形に落とし込む「渡辺シェフの哲学」からも感じられる。当たり前を考え直しながら、今のベストを追い求める渡辺シェフとキッチンの声に耳を傾けベストなバランスを追い求めるキッチニスタ。これからも互いに刺激し合いながら、共に歩んでいくことだろう。



店舗での使用シーン



山口県萩産のスズキを重ね、キッチニスタラップ 抗菌ブルーで巻き、圧力を加えることで押し寿司のように成型。使い勝手の良さが作業効率向上の一助に。



キッチニスタラップ 抗菌ブルーの青色は、調味料をどれだけかけたかが見やすいというメリットも。

INFORMATION



restaurant
Nabeno-Ism

世界的なレストランでエグゼクティブシェフを務めた渡辺シェフが、2016年に東京・浅草駒形で開業したレストラン。数々のレストランガイドで星を獲得するなど名店として知られている。「ナベノ-イズム」は、渡辺シェフのニックネームである「なベシェフ」から取った「ナベノ」と、主義や流儀を表す「イズム」を組み合わせた造語。

SAINTMARC HOLDINGS

商品本部 MD部

佐藤秀樹/木下臣成

使い手の視点に立ちながら、
ニーズの先を読む、
商品開発への信頼。



全国で様々なブランドのレストランやカフェを展開する、サンマルクホールディングス。
運営するほぼすべてのブランドで採用されているのが「キッチニスタラップ 抗菌ブルー」だ。
サンマルクホールディングスでは、どのような観点からキッチニスタのラップを採用したのか、
調達を主導した佐藤氏と木下氏に話を伺った。

日本中のラップをテストし、
もっとも「使い勝手」が良かった。

「外食産業として、調達の根底にある基準は何よりも安心・安全です。」そう語るのはサンマルクホールディングスで、ラップをはじめ調理用の手袋や紙袋など、非食品系の資材調達を担当する佐藤氏だ。アルバイトを中心に店舗運営をする実態の中、ラップ選びで重視したのは経験の浅いアルバイトの方が扱っても間違いが起きない「使い勝手の良さ」と「異物混入リスクの抑制」だという。日本中のラップを集め、開発部門のメンバーも含めてブラインドテストをした結果、キッチニスタラップの伸縮性やカットする時の刃の位置、くつき感など、使い勝手がとにかく一番良かったと採用当時を振り返る。



食材にない「青色」が、
異物混入リスクの抑制につながる。

異物混入リスクの抑制という観点で「青色」も大きなポイントだったと佐藤氏。「透明なラップからブルーのラップに切り替え、現場からも異物混入対策になっているという声が上がっています。青色は、あまり食材にはない色です。」サンマルクホールディングスでは、従業員やパート・アルバイトへのリスクセミナーを開催するなど、安全への取り組みを重ねている。これに加え、従来からコストが上がる資材切り替えに関しては、調達部門としてその目的を各店舗にまで落とし込んでいる。「お客様に何かがあってからでは遅い。安心・安全はお金じゃない」と語る佐藤氏の眼差しには、お客様の口に入る食を担う責任がにじんでいた。





バイオマス原材料10%配合。 環境への取り組みも、 外食産業のテーマ。

パンをメインに提供する業態の多いサンマルクホールディングスでは、パン生地乾燥防止やスタンバイ食材の鮮度維持などラップが活躍するシーンは多い。「厨房の中でキッチンスタのラップを他の資材に先駆けてブルーにした。その後、手袋も白からブルーに変えた。」そう語るのは、木下氏だ。使用頻度が高いこともあり、「キッチンスタラップ 抗菌ブルー」がバイオマス原材料10%配合になったことも、非常に有意義なことだと捉えているようだ。「お店にいらっしゃるお客様も環境という基準でものを選び始めている。サンマルクホールディングスでもサステナビリティ委員会を立ち上げ、このテーマに取り組んでいます」と佐藤氏は付け加えた。

環境にやさしいだけでなく、コスト・ 使い勝手・営業の提案力がいい。

「お客様はもちろん、出店するショッピングセンター側からも環境に配慮した資材を使って欲しいとオーダーされることもある」と佐藤氏。しかし、調達をする中で、コストや機能性の問題で採用に踏み切りにくいと感ずることも多いそうだ。「以前紙のストローに切り替えた際は、お客様から使いにくいという声が上がって植物性100%のプラスチックに変更した。さらに大きいのがコストの問題」。そんな中で、「キッチンスタラップ 抗菌ブルー」は、機能性・環境性・コストのバランスが良く、これに加えキッチンスタはオーダーしなくても営業から新しい提案をしてくれるスタンスが素晴らしいと語る。さらに「キッチンスタの、使い手の視点に立った先回りの商品開発に、今度はそこに行くかと驚かされる」と木下氏は付け加えた。キッチンに耳を傾け、「ラクラクとワクワクをツギツギ。」生み出していくキッチンスタの挑戦は、これからも続いていく。



店舗での使用シーン



美味しいパンの香りが漂う「ベーカリーレストラン サンマルク」。パン生地の鮮度維持などの際にキッチンスタラップ 抗菌ブルーが活躍している。



忙しい店舗オペレーションの中で、経験の浅いアルバイトの方でも難なく使いこなせる切れ味と破れにくい伸縮性も評価されている。

INFORMATION



SAINTMARC HOLDINGS CO., LTD.

「私たちはお客様にとって最高のひとときを創造します」を経営理念に掲げ、「ベーカリーレストランサンマルク」、「サンマルクカフェ」、「鎌倉パスタ」等の各種業態を開発・展開。変化の激しい外食業界において、創業以来30年以上にわたり店内調理にこだわりお客様に「最高のひととき」を届け続けている。

商品一覧

フィルム材質：塩化ビニル（BPAフリー） カッター刃：スチール/プラスチック 耐熱130℃～耐冷－60℃
食品衛生法「食品、添加物等の規格基準」適合

外刃タイプ

品 名	品 名 略 称	個装サイズ (幅×奥行×高さmm)	ダンボールサイズ (幅×奥行×高さmm)	
		重 量	入 数	重 量
		JANコード	ITFコード	
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 22cm×100m 	KNAB BLUE 22X100	233×48×48	312×256×251	
	22×100	285g 4902534757213	30本	8.9kg 14902534757210
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 30cm×100m 	KNAB BLUE 30X100	315×48×48	312×256×333	
	30×100	400g 4902534757305	30本	12.4kg 14902534757302
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 45cm×50m 	KNAB BLUE 45X50	465×43×43	285×237×485	
	45×50	370g 4902534757459	30本	11.6kg 14902534757456
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 45cm×100m 	KNAB BLUE 45X100	466×49×49	267×224×485	
	45×100	575g 4902534757473	20本	12.0kg 14902534757470

プラスチック刃タイプ（外刃）

品 名	品 名 略 称	個装サイズ (幅×奥行×高さmm)	ダンボールサイズ (幅×奥行×高さmm)	
		重 量	入 数	重 量
		JANコード	ITFコード	
キッチンスタラップ 抗菌ブルー プラ刃 30cm×100m 	KN コキンﾌﾟﾙｰ 30cmX100m プﾗ刃	315×48×48	312×256×333	
	30×100	395g 4902534757329	30本	12.2kg 14902534757326
キッチンスタラップ 抗菌ブルー プラ刃 45cm×50m 	KN コキンﾌﾟﾙｰ 45cmX50m プﾗ刃	465×43×43	285×237×485	
	45×50	365g 4902534757466	30本	11.4kg 14902534757463

詰替え用

品 名	品 名 略 称	個装サイズ (幅×奥行×高さmm)	ダンボールサイズ (幅×奥行×高さmm)	
		重 量	入 数	重 量
		JANコード	ITFコード	
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 30cm×110m 詰替 	KNAB BLUE 30X110 ツｶﾏﾈ	310×φ48	312×262×327	
	30×110	385g 4902534757336	30本	12.0kg 14902534757333
キッチンスタラップ 抗菌ブルー 45cm×55m 詰替 	KNAB BLUE 45X55 ツｶﾏﾈ	460×φ40	274×232×479	
	45×55	320g 4902534757558	30本	10.1kg 14902534757555

株式会社キッチンスタ

東京営業グループ
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル TEL 03-6256-0870

関西営業グループ
〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原1-8-29 テラサキ第2ビル TEL 06-6335-7501

中部営業グループ
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4-26-13 ちとせビル TEL 052-446-6690

九州営業グループ
〒812-0026 福岡県福岡市博多区上川端町12-20 ふくぎん博多ビル TEL 092-409-0669

東北営業グループ
〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央2-10-12 仙台マルセンビル TEL 022-748-7221

札幌営業グループ
〒060-0004 札幌市中央区北四条西12-1-28 北4条ビル TEL 011-522-9445

商品の仕様・パッケージ等は予告なく変更することがあります。
[カタログ作成年月 THE DAY OF ISSUE 2024年9月] PRINTED IN JAPAN



安全に関するご注意

正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に必ず「安全に関するご注意」をよくお読みください。

●誤って口に入れたりしますと、窒息のおそれがありますので、ラップおよびラップで包装した食品は、乳幼児などの手の届かないところに保管してください。●刃にふれますと手などをきずつけることがありますのでご注意ください。●食品包装用以外には使用しないでください。●オープン機能に使わないでください。●ガス台などの近くに置かないでください。●落下によりけがをするおそれがありますので、保管場所にご注意ください。

キッチンスタ
WEBサイトは
こちら



instagramは
こちら

