

1. 企業概要(適用分野)

| | | | |
|--------------|--|------|--------------------|
| 企業名 (設立日) | 株式会社イノバイド (2020) | 代表者名 | イ・スンギ LEE SUNKI |
| 住所 | 18-8, Blockam-ro, Daegot-myeon, Gimpo-si, Gyeonggi-do | | |
| URL | http://www.sungwoometal.co.kr/jp/ https://smartstore.naver.com/innovide? | | |
| 事業内容 | フライパン、鍋、取っ手などの厨房器具に使用される部品の設計および製造 | | |

2. 製品名

- ①キッチンアート : 50 年以上の歴史を持つ国内最大のキッチン用品ブランド
- ②シェフリア: Chef+Cafeteria の合成語でキッチンではシェフという誇りを持ち、カフェのような気楽で暖かい料理空間を創造するという意味

3. 製品概要(適用分野)




＜IH 低圧鍋: ガラス蓋に搭載されたシリコンバルブが自動的に圧力を調整し、鍋内部の真空状態を維持する＞





＜昔の釜の方式をそのまま現代のキッチンに取り入れた特別なアイテム＞





＜オティモ IH: 流線型デザインで熱を均一に分散。ウッドハンドルのディテールがモダンで洗練された印象に温かみを加え、シリコン縁で仕上げたフラットガラス蓋は、機能性と美しさを兼ね備えた特別な一品＞



＜マルチフライパン：内外装に施された 5 層コーティングにより、傷・摩耗・酸による腐食に優れた耐性を発揮。優れたノンスティック効果で、少量の油でも食材がくっつきにくく、快適に調理＞



＜コーティングフライパン＞

- ❶ **ダイヤモンドコーティング(ダイヤコーティング)**: 傷に強く、長持ちしやすいのが特徴。
焦げつきにくく、お手入れも簡単
- ❷ **ストーンコーティング**: 石のような見た目と質感を持つコーティング。
耐熱性が高く、油を少なめでも調理しやすく、ナチュラルなデザインが人気
- ❸ **セラミックコーティング**: セラミック(陶器)素材をベースとしたコーティング

＜機能性フライパン＞

- ❶ **一人暮らしや少量の料理に優れたシンプルなサイズ**
- ❷ **IH フライパンなど様々な機能性フライパン**

4. 会社紹介

当社は機能性キッチンウェアの研究・開発に注力して自社ブランドの展開により、多様な嗜好やライフスタイルに合わせた製品を提案します。

5. 製品の特徴及び仕様

- ・スイス Moncross とパートナーシップを結び、グローバルな視点での製品共創
- ・高品質な素材の使用: 耐熱性や耐久性に優れた素材を使用しており、長期間の使用でも劣化しにくい構造
- ・安全性: 取手部分は、熱伝導を抑える設計となっており、調理中のやけどのリスクを低減
- ・アルミダイキャスト工法による一体成型のコーティングフライパンやセラミック鍋の製造

6. 海外での実績

- ・アメリカ、ヨーロッパ、台湾、バングラデシュ