

合成ゴムまな板
アサヒクツキンカット®
Elastic Rubber Chop Board

プロの料理人御用達

多くのプロに愛され続けるポイント

アサヒクッキンカットとは？

プロの料理人御用達

日本で初めて合成ゴムまな板を開発したパーカーアサヒのまな板ブランドです。1965年の発売以来、約半世紀、多くのプロに愛用されています。

パーカーアサヒの合成ゴムまな板とは？

木に近い刃あたり

木の質感に近い「刃あたりの良さ」と、衛生面に求められる「傷つきにくさ」を高い次元で両立させたまな板です。

洗いやすく、しかも乾きがとても早くて清潔です。

- 1 雑菌・カビに強い**
水切れが良く乾きがはやい。
また、吸水しにくいいため雑菌やカビの繁殖が少なく衛生的。
- 2 自然な刃あたり**
適度な弾性があるため、刃あたりが良く、刃をいためにくい。
- 3 すぐれた耐久性**
傷がつきにくく、減りにくいので経済的。
熱湯消毒しても、変質・変形しにくく安心。
- 4 高い安定性**
適度な重量があり安定性にすぐれ、また調理材料もすべりにくい。
- 5 使いやすさ**
汚れがつきにくく、移り香が残りにくい。



まな板に求められる重要な機能(衛生性・刃あたり性)について考えました。
その実証のため「アサヒクッキンカット業務用」と「木製まな板」で比較試験を行いました。

衛生性 キズがつきにくいまな板、吸水が少なく乾燥が早いまな板

刃あたり性 包丁衝突時の衝撃吸収力が高いまな板、包丁が傷みにくいまな板

まな板耐久試験

弊社まな板耐久試験装置による(特許番号 第5216559号)

5万回カット。約17時間切り続けました。

切断時圧力:約0.2MPa

まな板の断面(80倍)

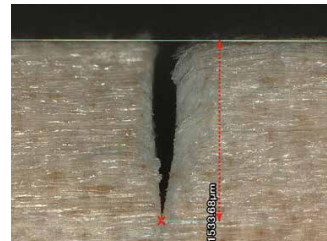
「アサヒクッキンカット」は、
「木製まな板」に比べ明らかにキズが
つきにくいことがわかる。

アサヒクッキンカット



深さ(μm) **578**

木製まな板(スプルー)



深さ(μm) **1534**

包丁の刃先(160倍)

「アサヒクッキンカット」は、
「木製まな板」とほぼ同等の
刃先ダメージであると判断される。

アサヒクッキンカット



木製まな板(スプルー)



まな板吸水性試験

	アサヒクッキンカット	木製まな板(スプルー)
吸水量	0.004g/cm²	0.065g/cm ²

試験条件/使用浸漬液:水道水 試験体:100×60mm 浸漬条件:常温×3日

$$\text{吸水量 (g/cm}^2\text{)} = \frac{\text{(浸漬後) - (浸漬前) の試験体重量 (g)}}{\text{総表面積 (cm}^2\text{)}}$$



製品ラインナップ



業務用

自然な木肌の感触。
多くのプロが愛用する、本格衛生まな板。

業務用 抗菌

抗菌剤入りで衛生的。
雑菌の繁殖を防ぎます。



業務用 カラー

清潔と安全は使い分けから。
カラーでわかる専用まな板。

- 生食魚介類は ブルー
- 生食肉類は ピンク
- 生野菜類は グリーン
- その他(魚、肉等加熱調理されるもの)は クリーム



業務用 ソフト

カット専用ソフトまな板。
現在使用中のまな板の上にもなじみ、
ステンレス流し台の上でも滑りにくく安心です。



家庭用

多くのプロが愛用する本格まな板を
ご家庭向け仕様に。

衛生性試験報告書

「衛生性について」
昭和34年厚生省告示第370号
「ゴム製の器具又は容器包装規格
試験」に適合しております。



試験番号:食第C02853-1号
試験日:2014年1月28日
一般財団法人 東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所

抗菌性試験報告書

「抗菌処理について」
抗菌性は、雑菌の繁殖抑制面では、安全性を
高める効果が期待されます。
ただし、まな板に調理カス、汚れ等が付着した
状態では十分な抗菌性が発揮されない可能
性があります。「抗菌性」は万能ではありません
ので、清潔に手入れすることが重要です。



試験番号:20214059880-1
試験日:2014年12月26日
一般財団法人 ボーケン品質評価機構 大阪事業所



業務用

号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
101	500	250	15	2.4	7,600
			20	3.2	10,200
102	500	330	15	3.2	10,200
			20	4.2	13,300
103	600	300	20	4.6	14,500
			30	6.8	21,300
104	600	330	15	3.8	11,700
			20	5.0	15,800
105	750	330	15	4.7	14,700
			20	6.3	19,800
106	900	300	20	6.8	21,400
			30	10.2	32,100
107	900	360	20	8.2	25,900
			30	12.2	38,800
108	900	450	20	10.3	32,000
			30	15.3	48,400

号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
109	1,000	330	15	6.3	19,700
			20	8.4	26,300
110	1,000	370	15	7.1	22,200
			20	9.4	29,600
111	1,000	400	15	7.7	23,900
			20	10.1	31,900
112	1,000	500	15	9.6	29,900
			20	12.7	40,000
113	1,000	1,000	15	19.1	59,800
			20	25.3	79,700
114	1,200	450	20	13.7	43,000
115	1,200	600	20	18.2	57,300
116	1,500	600	20	22.8	71,800

業務用 抗菌

号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
G101	500	250	20	3.2	15,300
G102	500	330	20	4.2	17,700
G103	600	300	20	4.6	19,300
G104	600	330	20	5.0	21,000
G105	750	330	20	6.3	26,300
G106	900	300	20	6.8	28,600

業務用 カラー

号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
SC101	500	250	15	2.0	7,600
SC102	500	330	15	2.7	10,200
SC103	600	300	15	2.9	10,900

業務用 ソフト

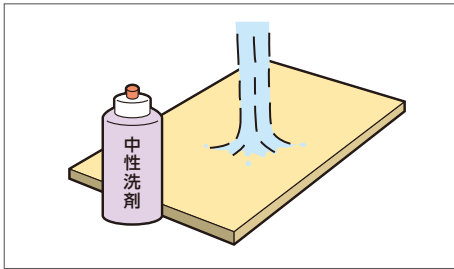
号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
AK-1	500	330	8	1.5	5,800
AK-2	600	330	8	1.8	7,100
AK-3	800	330	8	2.3	9,300

家庭用

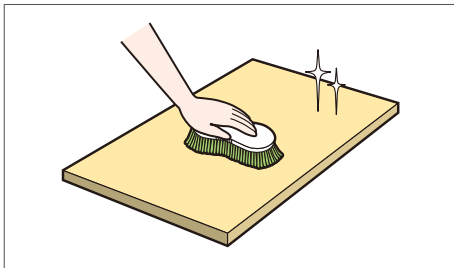
号数	基準サイズ(mm)			基準重量(kg)	希望小売価格(円/枚)
	長	巾	厚		
M	380	210	13	1.1	4,700
L	400	230	13	1.3	5,500
LL	420	250	13	1.5	6,300

業務用については、他のご希望のサイズも承りますのでご相談ください。

お手入れ方法

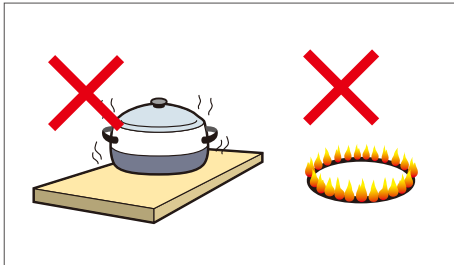


- ご使用後は中性洗剤でよく洗い、十分に乾燥させてください。
汚れが落ちにくい場合は、漂白剤が有効ですので消毒を兼ねた漂白をお勧めいたします。
(漂白剤は市販の家庭用のものをご使用ください。)



- 洗浄にはナイロンブラシをお勧めいたします。
- 汚れた箇所はサンドペーパー等でこすっていただければ、よく落ちます。
仕上げにクレンザーで磨いてください。

取り扱い上の注意



- 火のそばに置いたり、加熱した鍋等をのせると、変形することがあります。
- 90℃以上、-30℃以下での使用・保管等は避けてください。(業務用は130℃で30分まで耐えられます。家庭用は耐熱温度100℃ですが、食洗機の使用は避けてください。変形する場合があります。)
- 高温の状態でも長時間荷重がかかると、変形(反り)が生じる場合があります。その場合は80℃程度に温めた後、平らなところで荷重をかけて冷却してください。変形(反り)が小さくなります。

- 斜めに立て掛けた状態で保管しますと自重により変形することがありますので、まっすぐに立て掛けるか、もしくは横長に置いてください。縦長での斜め掛け保管は反りや変形の原因になります。
- 紫外線殺菌庫での使用が可能です。但し、長時間紫外線にあてると変色する場合がありますが、品質には問題ありません。
- 漂白剤に長時間の浸け置きはしないでください。
- 抗菌剤が入っていても汚れ等が付着したままですと、菌の繁殖を促す恐れがあります。

⚠️ ご注意

安全のために必ずお守りください。



- まな板用途以外には使用しないでください。また、ご使用にあたっては平らな場所でご使用ください。
- 熱湯消毒をするときは、90℃以下にしてください。熱湯消毒は、平らな場所に置いて、やけどに注意して行ってください。反り防止のため両面にかけてください。
- 保管の際は、振動の激しい場所や傾いた場所に置かないでください。落ちたり倒れたりしてケガの原因になります。
- 冷凍食品等、すべりやすい食品を使用するときは注意してください。包丁でケガをする場合があります。

よくあるご質問

Q どこで作っていますか？

A 埼玉県深谷市の自社工場で全て製造しております。

Q まな板の材質は？

A 合成ゴムを主原料としております。

Q 何年位使えますか？

A 耐用年数は使用頻度や条件、お手入れにより大きく変わる為、表示しておりません。
目安は10年程度、あるお寿司屋さんでは40年、家庭では35年以上の使用実績があります。

Q 臭いが気になる。

A 臭いの元は、まな板の素材である合成ゴムと木粉です。
安全性は食品衛生試験で材質試験及び溶出試験により合格しており、安心してご使用いただけます。
臭いは使い込むうちに低減されます。臭いが気になる場合は、日陰干しや漂白すると臭いが薄くなります。

Q まな板の洗浄は？

A 油汚れなどはブラシやたわしを用い中性洗剤等で洗ってから十分にすすいでください。
洗浄後は水をふき取り乾燥させて下さい。カビや黒ずみの防止に効果的です。
汚れのひどい時には台所用漂白剤(キッチンハイター等)で漂白してください。
漂白は使用方法をお守りください。

Q 汚れが落ちない場合、まな板の表面を削れますか？

A 市販の研磨粒子付きたわしで表面を研磨する事が出来ます。
それ以外の方法としては耐水サンドペーパー#100を使用して水をかけながら研磨します。
その後、クレンザー(粉、液体)を使ってスポンジの固い面(ナイロン不織布)で洗浄すると、
購入時の状態に近くなります。

Q 食器洗い機、食器乾燥機は使用できますか？

A ご使用は出来ません。まな板の素材が合成ゴム製につき、洗浄、乾燥時は高温により
まな板本体が柔らかくなり、斜め掛けをされると「反る」ことがあるためです。
特に高温となる吹出口付近は変形する恐れがありますので、
食器洗浄乾燥機は使用しないでください。



<http://www.parker-asahi.co.jp>

東京営業所	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-22-1 (パーカーコーポビル)	TEL.03-5614-9395
大阪営業所	〒532-0002	大阪府大阪市淀川区東三国1-32-9 (アルシュ240 8F)	TEL.06-7668-0007
福岡営業所	〒821-0012	福岡県嘉麻市上山田211-48	TEL.0948-53-0332
本 社 工 場	〒369-1242	埼玉県深谷市北根15番地	TEL.048-584-1111

代理店