



CookinCut  
Made in Japan Since1965

 パーカーアサヒ株式会社

合成ゴムまな板 クッキンカット。  
Synthetic Rubber Cutting Board

CookinCut   
Made in Japan Since1965



 パーカーアサヒ株式会社

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 1階)  
大阪営業所 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町 11-41-1(パーカー江坂ビル 3階)  
本社工場 〒369-1242 埼玉県深谷市北根 15番地

TEL 03-5614-9395  
TEL 06-7668-0007  
TEL 048-584-1111



## 料理人の想いを受けとめる

クッキンカットは まな板の最高峰

柔らかい刃あたりでありながら

キズや雑菌に強い

合成ゴムのまな板です

私たちパーカーアサヒは独自のゴム加工技術で  
「キズつきにくさ」と「柔らかい切り心地」を両立させ  
日本で初めて合成ゴムのまな板を開発しました。  
1965年の発売以来、半世紀以上にわたり  
料理人に選ばれ続けてきたクッキンカットは  
これからもプロのベストパートナーであり続けます。

CookinCut   
Made in Japan Since 1965



## 3つの特徴



### 01 キズがつきにくい

弾力があるため切り心地が柔らかく、包丁によるキズもつきにくいゴム素材です。衝撃が刃や手に伝わりにくく、大切な包丁の刃こぼれや切れ味の低下を防ぎます。



### 02 吸水しにくい

乾きが早く、カビや雑菌の繁殖を抑え衛生的です。一拭きしてすぐに食材をのせることができます。

### 03 簡単お手入れで永く使える

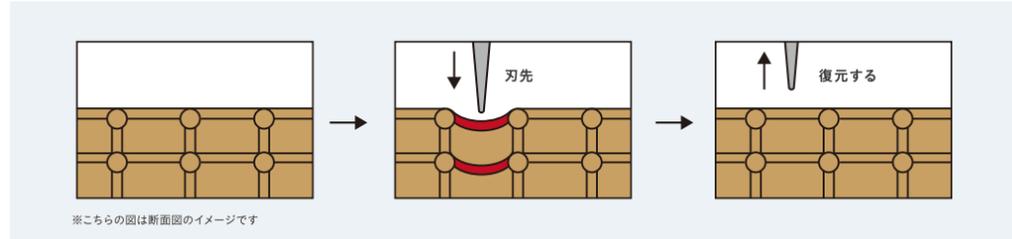


高い耐久性を備えています。汚れが気になる時は漂白剤を使用するか、表面を研磨することで何度でも新品のように蘇ります。

# 品質へのこだわり

## 01 ゴムの弾力でキズがつきにくい

沈み込んでも元に戻ろうとするゴムならではの復元力が働き、深いキズがつきにくい。



## 02 5万カットでキズはたったの深さ0.58mm

木製まな板に比べ3倍のキズ強度があり、菌の温床になる深い包丁キズをつくりません。

### まな板耐久試験

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

包丁の刃先もほぼ同等のダメージでした

### クッキングカット



深さ 0.58mm

### 木製まな板



深さ 1.53mm

## 03 吸水性が低い

吸水性が低いのですぐに乾き、雑菌やカビが繁殖しにくいです。  
さらに、汚れもこびりつきにくくすぐに落ち、魚やニンニクなどの匂いがつきにくいです。

### まな板吸水性試験

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

	クッキングカット	木製まな板
吸水量	0.004g/cm <sup>2</sup>	0.065g/cm <sup>2</sup>

## 04 熱に強い

オーブンから出したての食パン型など直接のせることができます。  
耐熱温度はPROが130℃で30分まで、HOMEが100℃まで。  
※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。

## 05 性能比較表 (※社内試験比較)

	クッキングカット	木製まな板	プラスチック製まな板
キズつきにくさ	○	△	○
切り心地	○	○	△
撥水性	○	△	○
汚れにくさ	○	△	○
耐熱性	○	○	△
滑りにくさ	○	○	△

木製まな板は刃あたりが柔らかく、包丁が少し食い込むことで食材を切り易くする効果もありますが、表面に傷が付きやすく衛生面に難があります。  
プラスチック製まな板は衛生面に優れていますが、表面が固くて包丁の刃が傷みやすく、食材が滑りやすいのに難があります。



## Made in JAPANの品質

パーカーアサヒは、確かな品質の製品をお届けしご満足いただけるよう、常に工程を見直し、改善を行える体制を確立しています。  
また外部目線で客観性をもった品質管理機能としてISO9001を導入し、国際基準の品質システムチェック機能として活用しています。



日本製



品質管理



変わらぬ品質

## プロに選ばれて半世紀以上

毎日使う道具だからこそ、本当に使いやすいものを。

プロの現場で求められる、「切りやすさ」「衛生性」をかんたんメンテナンスで実現するクッキングカット  
和洋の料理人や、食材卸業者など、様々な食のプロに選ばれ続けています。

「包丁がわずかに食い込む感触と、生臭さが残らないところがいい。」

ミシュランガイド掲載日本料理店 板前

「水切れがよく、すぐ乾く、刃あたりも文句なし。40年以上愛用してるよ。」

ミシュランガイド掲載店 寿司職人

「一日100尾以上魚をさばくが、包丁にも優しく、手首に負担がない。」

水産卸売り業者

# 製品ラインナップ



## PRO 多くのプロが愛用する本格衛生まな板

プロ

プロ  
抗菌



長さ **500** mm × **250** mm ~

木粉を練りこみ、自然な木製の感触を実現。  
刃当たりの良さ、キズつきにくさを高い次元で両立させた  
ゴム製まな板です。  
適度な重さで、安定感があります。  
豊富な厚みとサイズをご用意、用途によって選べます。  
抗菌タイプもご用意しています。

※詳細は「製品リスト」参照



## HOME

S、M、L、LLの四種類展開のご家庭用ゴム製まな板

ホーム  
抗菌



見た目も木製の様な優しいベージュ色です。  
ご家庭でプロ仕様のゴム製まな板をご使用いただけます。

<b>S</b>	約 <b>240</b> mm × <b>210</b> mm × <b>13</b> mm
<b>M</b>	約 <b>380</b> mm × <b>210</b> mm × <b>13</b> mm
<b>L</b>	約 <b>400</b> mm × <b>230</b> mm × <b>13</b> mm
<b>LL</b>	約 <b>420</b> mm × <b>250</b> mm × <b>13</b> mm

SIAA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ています。

## COLOR

調理時の食材によって使い分けが可能な4色展開のまな板



ブルー

ピンク

クリーム

グリーン



長さ **500** mm × **250** mm ~

※詳細は「製品リスト」参照

## お手入れ方法

### ご使用前に

毎回、まな板の表面をぬらして余分な水分を拭き取ってから使うと、しみ・汚れ・臭いがつきにくくなります。油気の多いものやアクの強い食材を扱われた後は、なるべく早く食器用洗剤で汚れを落としてください。

### 毎日のお手入れの仕方

スポンジに食器用洗剤をつけて表側、裏側、側面をよく洗い、水気を拭き取ってから乾かして保管してください。台所用漂白剤などを使っても落ちない場合は、洗剤やクレンザーを併用するとより効果的です。



### シミや傷跡が付いた場合

水を掛けながら市販のまな板削りまたは耐水サンドペーパー（＃100程度）で擦ってください。長手方向に磨くと研磨跡が目立ちにくくなります。全体を磨くと新品時の仕上がりに近くなり、すべり止めの効果も期待できます。



## 取り扱い上の注意

- ・火気に近づけたり調理したての熱い料理や鍋などをのせないでください。変形・反りの原因になります。
- ・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てください。
- ・漂白剤に長時間の浸け置きはしないでください。品質上には問題ありませんが漂白剤により変色することもあります。
- ・沸騰している水の中へ入れたり、熱湯への浸け置きはしないでください。
- ・食洗機や乾燥機のご使用は避けてください。変形する場合があります。
- ・長時間直射日光にあてないでください。品質上には問題ありませんが日光にあてると、経時変化により変色します。
- ・金属たわしを使うと傷がつくことがあります。
- ・片面だけを使用されると反りの原因となります。両面をバランスよく均等にお使いいただくと、より長くご使用になれます。
- ・風通しの良い場所に保管してください。
- ・表面に色の濃淡がみられる場合がありますが、製造由来で品質上問題ありません。
- ・小さな白粒や黒い点が見える場合がありますが、原料由来で品質上問題ありません。
- ・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。



## 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。
- ・平らな安定した場所でご使用ください。
- ・流しシンクでの渡し掛け使用はやめてください。ケガ・破損の原因になります。
- ・保管の際は、振動の激しい場所や傾いた場所、高所や不安定な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。
- ・熱湯消毒するときは、90℃以下にし、平らな場所に置いてやけどに注意して行ってください。反り防止のため表と裏の両面に付けてください。
- ・冷凍食品等、すべりやすい食材を扱われるときは注意してください。食材がすべて包丁でケガをする場合があります。

**Q** まな板の洗浄方法を教えてください。

**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。

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** 何年くらい使えますか？

**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ため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** 食洗機や乾燥機は使えますか？

**A** ご使用は出来ません。まな板の材質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。

**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** シミが気になる。

**A** 市販のまな板削りで全体を研磨した後、サラダ油を全体にまんべんなく塗布、24時間程度ラップに包み、そのまま放置、ご使用前に洗剤で油を落としてからご使用ください。