



株式会社トネ製作所

ときこち

まだ卵を箸でかき混ぜてるの？
混ぜればわかる、衝撃の滑らか食感。

「ときこち」は、卵を絶妙に溶きほぐす「卵かけご飯専用」の調理器具です。開発のきっかけは「卵の栄養は摂りたいけど白身のドロドロが苦手な...」という社長の奥様の悩みでした。「愛する妻に美味しい卵かけご飯を食べさせてあげたい」そんな社長の想いから「ときこち」は生まれました。ステンレス製で、特殊形状の先端部分は、箸の「面」からすべって逃げてしまう白身の部分を、0.7mmの「線」でとらえ、断ち切ることができるように設計されています。丸みを帯びた安全設計なので、絶対に手を切ることはありません。泡だて器よりもシンプルな形状で洗いやすく、衛生的。また、持ち手にカーブ形状を取り入れているので、握力の弱い方や、箸に不慣れなお子様でも扱いやすく簡単に混ぜ合わせることができるのが特徴です。精密板金加工の職人が、一本一本手作業、熟練の技で作っており、絶対に白身のドロドロを残さないように角度から先端部分の細さまで考え抜かれた、経年劣化にも強い、精密板金加工に賭ける荒川区の町工場の技術を結集した商品です。



株式会社トネ製作所

代表者名：利根 通

住所：〒116-0001 東京都荒川区町屋8-13-6

TEL：03-3895-7791

FAX：03-3895-7808

企業ホームページ：<https://tone-ss.co.jp/>

ときこちホームページ：<https://toki-cocochi.com>