



▲料理をきれいに取り分けられる(ポテサラ tong)

# ビュッフェレストランの強い味方「トング」

## 【オークス】

キッチンツールやカトラリー、住宅設備等の企画開発を手掛けるオークス(新潟県三条市)。主力商品の一つであるトングは、用途や利用シーン等に応じて16種類ものラインナップを展開し、その使いやすさ等が評価され、累計販売数は300万本を突破した(2025年9月現在)。近年、このトングがビュッフェ料理や大皿料理の取り分けにも最適だとして、国内各地のホテル・レストランで続々と採用されている。一流シェフにも支持されるオークスのトングの魅力に迫る。



営業部 営業一課 課長

高井慶彦氏

御社のトングは、もとは家庭用として開発されたものだからか。高井 はい。当社が企画するキッチンツールの多くは家庭向けを想定して開発されたものです。10年ほど前、東京都内の有名フランス料理店に当社のトングが採用されていることを知りました。実際に訪れたところ料理の取り分け用として使われており、「料理をきれいに掴みやすく、ダイニングの現場でも自然に馴染む」という評価を頂きました。これが、業務用としての可能性に気づききっかけとなりました。ちょうどその頃から宿泊旅行者が増加して来たことも、私たちに

## 料理を見映え良く取り分けて衛生面も安心

とって重要な転機となりました。ホテルの朝食はビュッフェスタイルが多く、お箸を使い慣れていない外国人客の朝食利用の増加に伴い、トングの需要が一段と高まることを考えました。実際にホテル・レストランのシェフやサービス責任者の方々にサンプルをお見せすると、関心を寄せて頂くことが多く、手心えを感じていました。

ホテル・レストランで評価される理由は何だと考えるか。高井 最も多く挙がるのは、衛生面とメンテナンス性の高さです。一般的なトングはネジなどの部品が多く、万が一、使用中に破損すると、料理の中に部品が入り込んでしまう異物混入につながる可能性があります。その点、当社のトングは一体成型でパーツが無い、あるいは極めて少ないため、その心配がありません。部品のすき間に食材が入り込むことも無いので、洗浄しやすく、清潔な状態を保ちやすいと言われます。

「掴んだ料理がトングに残りにくい」という声も多いため、粘度の高いポテトサラダなどもきれいに取り分けられ、トングだけでなくビュッフェテーブル全体を衛生的に保ちやすい点も支持されています。現在はリゾートホテルや都市型ホテルを中心に導入が進み、ビュッフェレストランのほか、スペインバルやイタリアンなど大皿料理を提供する飲食店でも採用が増えています。

料理の種類や大きさ、器などに応じてトングを使い分けると、お皿の画像、あるいは料理を取り分ける様子を映した動画が拡散することを考えると、「取り分けやすさ」はホテル・レストランのブランド価値維持にも直結すると思われる。シェフも多いようです。料理の種類や大きさ、器などに

一定の食材・料理を取り扱うものまで16種類を揃えており、2月のホテル・レストランショーでは新商品を発表する予定です。

業務用の場合、耐久性とコストパフォーマンスも重視される。高井 当社のトングは特許取得のバネ構造と、燕三条の磨き技術により、長期間使いつけても劣化や破損が起きにくいのが特徴です。結果として買い替えの頻度が下がるため、「多少単価が高くても総合的なコストは抑えられる」と評価されています。家庭向け市場の製品開発で培われた品質基準の高さが、業務用でも強

「トングを上下逆にして持ち帰ることができ、というストーリーを描いたもので、ホテルの現場スタッフがレストランで料理をスムーズに取り分けている様子を見て「お土産として喜ばれるのでは」と感じたことがきっかけです。その姿勢が、家庭向けのみなならずホテル・レストランの業務用市場でも共感を得ていると感じます。今後新たな市場の開拓に挑戦していきたいと思

「トングを上下逆にして持ち帰ることができ、というストーリーを描いたもので、ホテルの現場スタッフがレストランで料理をスムーズに取り分けている様子を見て「お土産として喜ばれるのでは」と感じたことがきっかけです。その姿勢が、家庭向けのみなならずホテル・レストランの業務用市場でも共感を得ていると感じます。今後新たな市場の開拓に挑戦していきたいと思

「トングを上下逆にして持ち帰ることができ、というストーリーを描いたもので、ホテルの現場スタッフがレストランで料理をスムーズに取り分けている様子を見て「お土産として喜ばれるのでは」と感じたことがきっかけです。その姿勢が、家庭向けのみなならずホテル・レストランの業務用市場でも共感を得ていると感じます。今後新たな市場の開拓に挑戦していきたいと思

### オークスのトングが支持されるポイント

**【QUALITY】 全ての人が使いやすいデザイン**  
世界的にも高く評価されている燕三条の技術力とデザインセンスが凝縮されたオークスのトング。シンプルで無駄がない一方、機能性にもこだわったデザインが、料理や店舗、空間の世界観を引き立てる。箸を使うことに慣れていない子どもや外国人など、全ての人が使いやすいトングにこだわってきた。家庭用としてはもちろん、一流シェフが調理・盛り付けに活用するなど幅広いシーンで便利に使われている。

**【SAFETY】 シームレス加工の安全設計**  
ほとんどの製品が一体成型で作られ、ネジなどの細かい部品を使っていないため、部品の脱落による異物混入のリスクがない。部分の継ぎ目もないため、汚れが溜まりにくい衛生的だ。

**【EASY TO USE】 衛生的でスマートに管理できる**  
シンプルな形状で洗いやすすぎ、汚れが溜まりにくいことから衛生的に使い続けられる。業務用食洗機で10年使っても使い心地は変わらない。



ホテルが求める理想のトング  
使いやすさ×清潔さ×壊れない



**AUX**  
AUX Co., Ltd.

オークスは国際ホテル・レストラン・ショーに出展いたします  
東京ビッグサイト 小間番号 [E5-E27]  
2026年2月17日(火)~2月20日(金)



ゆびさきトング®  
累計販売数 300万本

- QUALITY** 全ての人が使いやすいデザイン  
燕三条の技術とセンスが生んだ機能美トング  
厨房から宴会場まで、ホテルのあらゆるシーンで活躍
- SAFETY** シームレス加工の安全設計  
ネジなど小さな部品が落ちる心配がない一体成型  
ビュッフェでも安心して使える安全な設計
- EASY to USE** 衛生的でスマートに管理できる  
洗いやすすぎの簡単な形状で常に清潔  
ホテルなどの業務用環境で快適に使える高い耐久性

オークス株式会社 〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3  
導入事例はこちら

