

2022年7月22日

DCM株式会社

汚れが付きにくく、お手入れが簡単な
「DCM ダイヤモンドコート」リニューアル発売
 2022年7月29日(金)より、全国のDCM店舗(一部店舗を除く)で販売開始

全国でホームセンター事業を展開するDCM株式会社(東京都品川区、代表取締役社長:石黒靖規以下、DCM)は、内面だけでなく外面に汚れが付きにくく、お手入れが簡単な「DCM ダイヤモンドコート」(軽量フライパン・軽量炒め鍋・軽量玉子焼きフライパン)を、2022年7月29日(金)より全国のDCMグループ店舗(DCM・DCMカーマ・DCMダイキ・DCMホームマック・DCMサンワ・DCMくろがねや及びケーヨーデイツー、一部店舗を除く)にて発売します。



画像は一例です

【商品化の背景】

コロナ禍がきっかけとなり、ご家庭で料理を楽しむ方が増えています。そのような中、DCMでは、熱が均等に伝わりやすく、衝撃に強くて丈夫な直火用の「DCM ダイヤモンドコート」を2017年11月より販売してきました。アルミダイキャスト製(*)で内面のお手入れがしやすい調理器物としてご好評をいただけてきました。今回、お客さまからご要望が多かった外側の防汚機能や洗浄のしやすさ商品に活かし、外側にセラミック塗装を施した「DCM ダイヤモンドコート」(軽量フライパン・軽量炒め鍋・軽量玉子焼きフライパン)をリニューアル発売します。

*アルミダイキャスト: アルミ合金や亜鉛合金などを溶かし、金型へ圧入して成形します。
 圧入することにより高精度で鑄肌のきれいな鑄物となります。

【商品特徴】

1. 外面にセラミック塗装を施しており、防汚性に優れ、お手入れも簡単です。
2. 内面は、こびりつきにくく耐摩耗性にも優れたダイヤモンドコーティング(耐摩耗試験 50万回クリア*)で、ハンドル留め具の凸凹もないので内面のお手入れが簡単です。

*JIS S 2010 耐摩耗性試験に準じた試験方法にて実施

商品名	DCM ダイヤモンドコート		
形状	軽量フライパン	軽量炒め鍋	軽量玉子焼き フライパン
素材	本体:アルミニウム合金、ハンドル:フェノール樹脂		
加工	内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)、外面:セラミック塗膜加工		
サイズ	直径20cm・24cm・26cm・28cm・30cm	直径28cm	14cm×19cm
売 価 (税抜)/ (税込)	20cm : 1,480円/1,628円 24cm : 1,580円/1,738円 26cm : 1,680円/1,848円 28cm : 2,080円/2,288円 30cm : 2,180円/2,398円	2,180 円/2,398 円	1,480円/1,628円
商 品 画 像			

※店舗によって発売日が異なる商品がございます。また一部店舗においては、お取り寄せ対応させていただきます。

※掲載商品は一部商品を除き当社ECサイトの「DCMオンライン」でご購入できます。

[URL] <https://www.dcm-ekurashi.com/>

※商品に関する一般の方からのお問合せ先：お客様相談室

[TEL] 0120-042-110

[URL] <https://www.dcm-hc.co.jp/contact/>

DCM株式会社とは

全国 37 都道府県でホームセンターを展開しております。連結売上高は約 4,377 億円で、全国に約 670 店舗・従業員 約 2 万人を擁しております（2022 年 2 月期）。

グループ共通の経営理念「Do Create Mystyle 暮らしの夢をカタチに」のもと、お客さまのために、新しい商品・サービスを創造し、変化に柔軟に対応しながら、地域と団結し、社会に奉仕する、なくてはならない企業のカタチを実現します。

2022 年 3 月から、全国の DCM 店舗、約 510 店（ホダカ・ホームマックニコットを除く）に使用しているロゴやサインを変更していくとともに、店名も順次統一してまいります。

※ホームセンターを約 170 店舗展開する（株）ケーヨーは、DCMホールディングス（株）の持分法適用関連会社として DCM グループに参画しています。

本件、画像などについてのお問い合わせは

DCM株式会社

東京都品川区南大井 6-22-7 大森ベルポート E 館

広報・CSR室 担当：佐藤・難波

[MAIL] pr@dcm-hldgs.co.jp

[URL] DCMホールディングス株式会社 www.dcm-hldgs.co.jp/grp/
DCM株式会社 www.dcm-hc.co.jp/