

～食べ心地を科学した新食感“なみ切りカット”で 根菜革命！～  
 かたい“根菜”を簡単に美味しく華やかなフリルリボン状にできる新感覚スライサー

## 「ののじ 根菜フリルサラダ・削り～ナ」

2015年11月23日(月)発売開始 URL : <http://www.nonoji.jp/>

株式会社レーベン販売（本社：横浜市 社長：高部 篤）は、誰でも簡単にかたい“根菜”を葉野菜のように薄くスライスして、柔らかくジューシーに食べられるスライサー「ののじ 根菜フリルサラダ・削り～ナ」を、2015年11月23日(月)より、全国の東急ハンズや「ののじ」オンラインショップなどで発売開始いたします。

### ■「免疫力を高める大根、抗酸化作用のある人参など、根菜をもっと手軽に美味しく食べてもらいたい」

当社では、これまでも「野菜を楽しめる道具」「おいしく楽しく野菜を食べられる」をコンセプトに、社長自らが指揮を執り、様々な商品を開発してきました。今回は「硬くて生では食べにくい、栄養価の高い大根、抗酸化作用のある人参など、根菜をもっと手軽に美味しく食べてもらいたい」という思いから、従来のスライサーとは全く異なる、根菜の新しい食べ方を提案する「削り～ナ」が生まれました。「削り～ナ」があれば、「誰でも安全で簡単に」「素早く時短で」しかも「ふんわりシャキシャキツヤツヤな美味しさ」で、いまブームになっているフリルリボンサラダやフリルリボン鍋もあっという間に作ることができます。当社では「削り～ナ」を通じて、ますます“根菜”を食べるおいしさ・楽しさを改めて知っていただけたらと考えています。（※いまブームのリボンサラダ/鍋が、「削り～ナ」によりフリルリボンサラダ/鍋に進化します）



【削り～ナ】



商品紹介PV



【フリルリボンサラダ】



【削り～ナ使用・断面イメージ】



【フリルリボン鍋】

## ■ 「ののじ 根菜フリルサラダ・削り〜ナ」の主な特長



### ・特徴①「マイクロ三角刃」であつという間にフリルスライスが可能に！

特許を取得している「マイクロ三角刃」を使用し、野菜を薄く波状にスライス。固くなり青臭さが残ってしまいがちな通常のスライサーとは違い、本開発刃は根菜の細胞壁にアプローチするため、野菜内の水分が出やすくなり、柔らかくジューシーな食感に。波状にすることで、調理の味も驚きの早さで浸透します。

### ・特徴②「波型ネック部」でスライスの厚さ調節が自由自在！

野菜に軽く刃を宛て、下方向へ引く力を調整するだけでネック部分がクッションになり、スライス後の厚み調節が簡単に出来ます。斜め下へ引っばると、くるりとしたフリルができる裏ワザも。サラダや鍋など様々な料理に合わせて薄さの調節・独自の形状をお楽しみください。

### ・特徴③「指かけリング方式」は指1本のかで簡単スライス！

削り〜ナの中央に空いている穴は特許取得の「指かけリング」。人差し指を掛けて力を入れずにやさしく“スーッ”と引き下ろすだけであつという間に根菜をスライスできます。握力の弱いシニアやお子様でも使いやすい新方式グリップです。

## ■ 商品概要

- ・品名：ののじ 根菜フリルサラダ・削り〜ナ
- ・カラー：ミルキーピンク・ミルキーイエロー
- ・サイズ：約17.6×9.8×1.6cm
- ・重量：約22g
- ・材質：本体刃部- ステンレス、本体- ポリプロピレン樹脂
- ・価格：1,200円（税込1,296円）
- ・販路：全国の東急ハンズ、「ののじ」オンラインショップ、大手スーパー、キッチン専門店 など
- ・URL：<http://www.nonoji.jp/>
- ・QR CODE：商品紹介PV



## ■ 株式会社レーベン販売について

株式会社レーベン販売は、新生児が初めて使うスプーンの開発からスタート。従来にない全く新しい発想の、「衛生」「安全」「便利」「美感」「潤い」を開発コンセプトとした学校給食用具・業務用調理器具の分野で高い評価をいただいております。家庭用調理器具・カトラリー・生活用品の分野にも新商品の充実を図り、販売を拡大しつつあります。代表的な商品であるサラダおろしやキャベツスライサーなどを幅広く展開中。