

2種類の食感が楽しめる両面おろし器も入った 「コンパクト調理器セット」 2019年3月5日(火)より販売開始

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、野菜の下ごしらえが簡単にできる、「コンパクト調理器セット」を2019年3月5日(火)より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



様々な調理シーンで活躍する調理器のセットが収納にも困らないコンパクトなサイズで新登場。刃物メーカーならではの切れ味のよさも味わえる両面おろし器、千切り器、スライサーの3つのプレートと、指ガードがセットになっています。

両面おろし器は、片面ごとに高さの違う突起を配置することで、2種類の異なる食感をつくりだすことができます。突起が長い面で大根をおろすと繊維が程よく残るためシャキとした食感になり、おろしの風味と食感もしっかりと味わえるので和風ハンバーグやみぞれ鍋などに最適です。また、突起が短い面でおろすと、柔らかい食感の大根おろしになります。口どけがなめらかで食材の風味を邪魔せず楽しめるため、卵焼きや脂ののった焼き魚にぴったりです。

貝印は、今後も皆様の日々の生活がより豊かで彩りあふれるものになるよう、便利で楽しく調理ができるキッチングッズを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>

【商品概要】

コンパクト調理器セット

価格：1,000円(税抜)

サイズ：縦20cm×横8.2cm×高さ7.2cm（重ねた状態）

<セット内容>

- ・両面おろし器
- ・千切り器
- ・スライサー
- ・受け皿
- ・指ガード



【商品特長】

ポイント① 両面おろし器

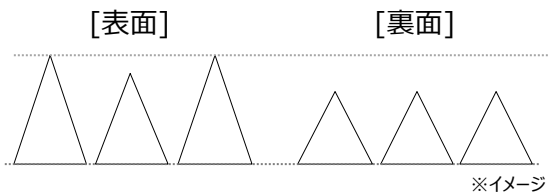
食感に違いができるように、表と裏で高さの違う突起を配置しました。
2種類の異なる食感を生み出せるため、
好みやお料理によって使い分けすることができます。

[表面]

構造：比較的高めの突起で、繊維をほどよく残すことができます
食材の風味や食感もしっかり楽しめます。
ハンバーグやみぞれ鍋などに合います。

[裏面]

構造：低めの突起で、繊維をより細かく断ち切ります
なめらかで食材の風味を邪魔せずに楽しめます。
卵焼きやあぶらののった焼き魚にぴったりです。



シャキッとした食感



柔らかい食感

ポイント② 切れ味抜群のスライサー&千切り器

刃物メーカーだからこそ、切れ味にもこだわりました。
切れ味のよいスライサーと千切り器を活用すれば、
毎日のお料理がもっと楽に、時短になります。

ポイント③ コンパクトに収納

コンパクトなサイズで、スタッキング収納ができます。
3種類のプレートと受け皿を重ねても、高さ約7cmです。

