



報道関係各位

2022年8月29日
貝印株式会社

料理の時短&こだわりを叶える「ニュースタンダード」！ 調理道具のベーシックシリーズを、 8月29日（月）よりリニューアル ベーシックから食材特化タイプまで、追加ラインナップが新登場

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、料理に対する時短需要と、コロナ禍で料理に対するこだわりが向上した背景を受け、200種類以上の豊富なラインナップを揃える家庭用調理道具の基本シリーズをリニューアルし、2022年8月29日（月）より全国の量販店、百貨店、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。本リニューアルでは、「ニュースタンダード」をテーマに、時流やライフスタイルの変化を反映した新商品を追加ラインナップし、既存商品とともにベーシックタイプ・食材特化タイプの2種類の新パッケージで展開いたします。



近年の共働き世帯の増加により、料理に対する時短及び効率重視のニーズは年々高まりを見せています。一方で、コロナ禍で自宅で過ごす時間が増加したことに伴い、料理頻度が増加する中、時短や効率を求める意識は維持されつつも、ひと手間かかる料理やこだわりの食材を使用した料理に注目が集まっています。

2014年に誕生した家庭用調理道具の基本シリーズでは、これまで、より良い商品をお届けすることを目的として豊富なラインナップを揃えてまいりました。この度、料理に対する時短を求めつつもこだわりを重視したいという需要を受け、本シリーズをリニューアルいたします。今回のリニューアルでは、基本の調理器具をシリーズ内に集約し、基本の料理をより快適にする“ベーシックタイプ”と特定の食材に特化した“食材特化タイプ”の2種類のパッケージデザインにて展開いたします。

また、「ニュースタンダード」をテーマに、“ベーシックタイプ”にはピーラー、ナイフ、スライサー、菜箸、計量カップなどの基本の調理道具を、“食材特化タイプ”には、にんにくおろしや千切りピーラーなど食材の下ごしらえをラクにする調理道具を新しく追加しました。時流やライフスタイルの変化を反映した新商品をそれぞれのラインに追加することで、時短を叶えつつこだわりの料理をお楽しみいただくことを可能にします。

200種類以上のラインナップで毎日の料理を幅広くサポートし、今後も、皆様にもっとラクで楽しいキッチンライフを提供してまいります。



ベーシックタイプ 新パッケージ特長

高付加価値のアイコン表示

同ジャンルの調理器具とは明らかに異なるスペックがある場合、「多機能ハサミ」など、高付加価値であることが分かりやすいアイコンを付けています。

日本製・食洗機対応のアイコン表示

日本製・食洗機対応の商品には、アイコン表示を記載することで、商品選択をサポートします。



見やすいキャッチコピー

特長をキャッチコピーで分かりやすく表記し、購入時に迷わないようサポートします。

商品スペックをアイコンで可視化

商品のスペックに合わせて、用途・特長のアイコンを増やすことで、同ジャンルの調理器具との比較検討をしていただきやすくなりました。

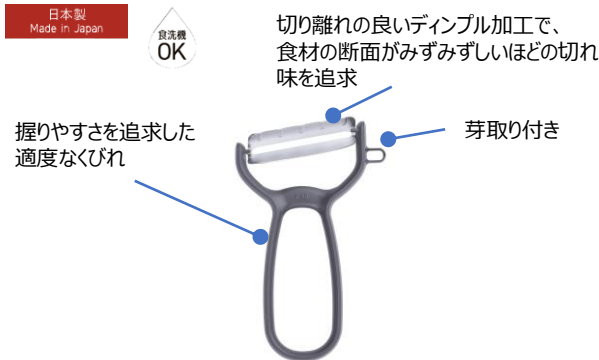
ベーシックタイプ 新商品概要



シンプルピーラー

価格：650円（税抜） / 715円（税込）

無駄のないシンプルな樹脂ハンドルピーラー。刃物メーカーの貝印ならではの鋭い切れ味が特長です。無駄のないシンプルなデザインで、軽くて握りやすいシンプルハンドル※です。※意匠登録第1710406号



アップハンドルユーティリティナイフ（サヤ付き）

価格：1,000円（税抜） / 1,100円（税込）

サヤとハンドルに一体感のあるデザイン※で、従来のフルーツナイフよりも料理使いに適したサイズと形状のナイフ。ハンドルの位置が高いため手がまな板に当たりにくく切りやすいのが特長です。また、コンパクトでサヤ付きなので、キッチンの収納や、アウトドアなどにも最適です。※意匠登録第1710405号



コンパクト両刃スライサー（指ガードつき）

価格：900円（税抜） / 990円（税込）

コンパクトサイズのスライサー。両刃なので往復スライスが可能で、スピーディーな調理を可能にします。指ガード付きで安心です。



コンパクト千切り器

価格：800円（税抜） / 880円（税込）

コンパクトサイズの千切り器。先端のカーブがボウルにフィットし安定して千切りすることができます。握りやすい丸みのあるハンドルが特長です。



ベーシックタイプ 新商品概要

コンパクトおろし器(受け皿付き)

価格：900円（税抜） / 990円（税込）

コンパクトサイズの、受け皿付きのおろし器。穴のサイズや目立ての数・高さ・配置を工夫しておろしやすさを追求しました。

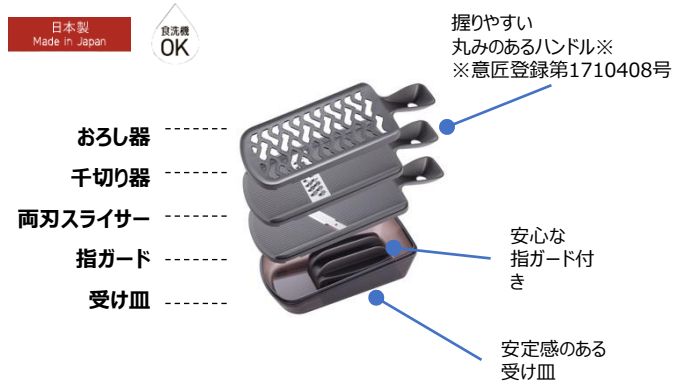


コンパクト調理器セット

（両刃スライサー/千切り/おろし/受け皿/指ガード）

価格：2,500円（税抜） / 2,750円（税込）

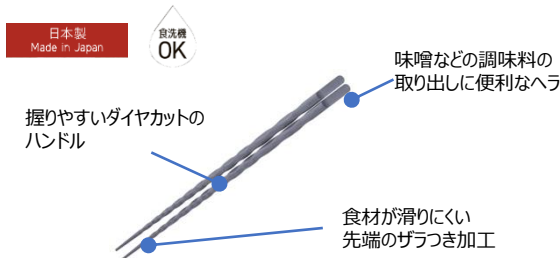
スタッキングすることでコンパクトに収納できる、調理器セット。グレー基調のデザインで、料理の時短を叶えるおろし器・千切り器・両刃スライサー・指ガード・受け皿をセットにしました。



握りやすい菜箸 27cm（ヘラ付き）

価格：600円（税抜） / 660円（税込）

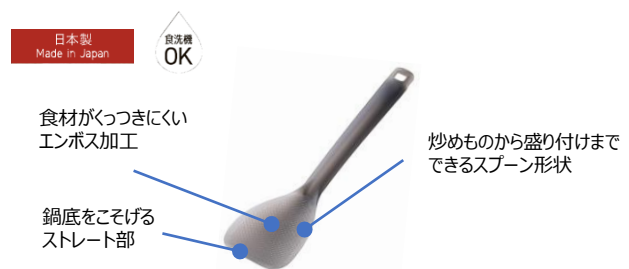
27cmの握りやすいサイズ感の菜箸。従来の30cm以上の菜箸では長く重たいという声を背景に、絶妙な長さで機能性を備えた菜箸に仕上げました。



炒めるスプーンヘラ

価格：1,000円（税抜） / 1,100円（税込）

フッ素樹脂加工フライパンを傷つけない、樹脂製のスプーン形状のヘラ。食材がくっつきにくい加工で、炒め物から盛り付けまでできる優れものです。



スタッキング計量カップ 3個セット（60ml・100ml・200ml）

価格：1,200円（税抜） / 1,320円（税込）

スタッキング計量 5個セット（小さじ1・大きじ1・60ml・100ml・200ml）

価格：1,500円（税抜） / 1,620円（税込）

スタッキングしてコンパクトに収納できる計量カップ。“合わせ調味料”づくりや、少量の計量、量り置きに便利です。計量カップの持ち手部分にスリット穴の差し込みを採用し、綺麗にスタッキング&収納できます。※ ※意匠登録第1712282号



食材特化タイプ 新パッケージ特長

フレッシュ感のあるデザイン

料理の気分をあげるようなフレッシュ感のあるデザインを採用しました。

日本製・食洗機対応のアイコン表示

日本製・食洗機対応の商品には、アイコン表示を記載することで、商品選択をサポートします。



対応食材の視認性UP

対応する食材のデザインを大きく使用し、用途の視認性をUPしました。

商品スペックをアイコンで可視化

商品のスペックに合わせて、用途・特長のアイコンを増やすことで、同ジャンルの調理器具との比較検討をしていただきやすくなりました。

食材特化タイプ 新商品概要



にんにくマスター（おろし&みじん切り）

価格：500円（税抜） / 550円（税込）

面倒なにんにくのみじん切りやおろしがひとつで簡単に行えます。※フライパンの上から直接みじん切りができ、包丁、まな板が必要ありません。さらに、しょうがにも使用できます。

※意匠登録第1710407号



きんぴらピーラー

価格：850円（税抜） / 935円（税込）

きんぴらごぼうにぴったりな千切りが手早くできるピーラー。



サラダ用ピーラー（細千切り）

価格：850円（税抜） / 935円（税込）

キャロットラペや生サラダにぴったりな細千切りが手早くできるピーラー。



太千切り器

価格：1,000円（税抜） / 1,100円（税込）

丸刃なので味馴染みの良い太千切りが手早くできます。



食材特化型 新商品概要

ぐるりんパイナップルカッター

価格：1,200円(税抜) / 1,320円(税込)

パイナップルの中身を取り出すことができるカッター。ヘタを切ってこのカッターをぐるぐる入れるだけでスポッときれいに実を取ることが可能です。



肉の筋切りカッター

価格：1,000円(税抜) / 1,100円(税込)

肉の筋を切る専用カッター。ステンレス製の刃体が肉の繊維や筋をカットして、やわらかい仕上がりにできます。

日本製
Made in Japan



【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グローバル刃物メーカー。
本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰

<http://www.kai-group.com/>