

報道関係者各位

2017年5月15日
貝印株式会社
No. 2017051506

流行りのフワフワかき氷を自宅で手軽に
昨年完売御礼を記録した大ヒットかき氷器に新色登場！！

KaiHouse「本格かき氷器」ホワイト
2017年5月11日より貝印公式オンラインショップ販売スタート



貝印株式会社（以下、貝印）は、ハイライン「KaiHouse」ブランドより、専門店のようなフワフワのかき氷をご自宅で作ることができる、プロ仕様の「本格かき氷器」の新色カラーホワイトを、貝印公式オンラインショップにて5月11日に販売を開始いたしました。

KaiHouse「本格かき氷器」は2016年5月に1000台の限定数量で発売したところ、7月には完売をするなど、大好評を博しました。かき氷は、専門店の出店や台湾風かき氷スイーツ店の上陸など、氷の質や削り方からトッピングまで様々なこだわりが詰まった「新しいデザート」としてブームとなっています。本年は、よりたくさんのお客様に楽しんでいただけるよう、昨年発売したブラックは販路を拡大し、新色カラーであるホワイトは1000台の数量限定にて発売いたします。

刃物メーカーならではのノウハウを生かし、均質に薄く削れる刃を採用することで、軽い力でも心地よい感覚で削ることができる貝印のかき氷器で、涼やかなデザートと共に夏をお楽しみください。

KaiHouse「本格かき氷器」は、専門店で提供される粉雪のようなフワフワかき氷を作るために必要な、薄く均質に氷を削ることを追求し、

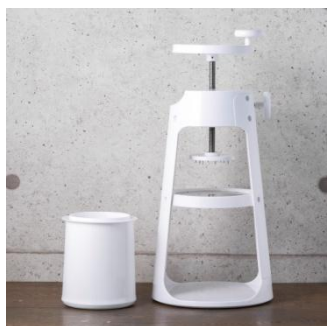
- ①安定した力で一定の角度で氷を削ること
- ②均質な氷を作ること

にこだわって開発いたしました。

従来の家庭用かき氷器は、ハンドルを回す際に上から抑える力の加減によって、氷にかかる圧力が変わることにより削れる氷が均質化されず、食感に影響を与えていました。

本商品は、「ウォームギア（＊１）」を内蔵した構造で、刃と氷の隙間を一定の小さな状態で保ち続けることにより、氷に安定した力をかけながら一定の角度で削ることが可能です。また、刃物メーカーならではのノウハウを生かし、均質に薄く削れる刃を採用することで、軽い力でも心地よい感覚で削ることができます。通常、ウォームギア内蔵型のかき氷器は業務用として採用されていますが、本商品はご自宅用としても使用しやすいサイズ、かつレトロでスタイリッシュなデザインに仕上げました。

また製氷器はオリジナル設計により、かき氷に適した均質で透明な氷を作ることができます。一般的な製氷器は、空気穴や不純物を残したまま凍ってしまい、均質な氷を作ることができないため、独自の二重構造設計で、時間をかけてじっくりと凍らせることで、フワフワ食感を生み出す製氷を可能にしました。



【商品概要】

- 商品名 : KaiHouse「本格かき氷器」ホワイト
- 本体サイズ : 220×220×435mm
- 重さ : 1,820g
- 価格 : 本体15,000円(税抜)
- 発売日 : 2017年5月より本格発売



特長① : 安定した力で氷を削るウォームギア技術

ウォームギアを内蔵することによって、刃に一定の圧力を加え、刃と氷の隙間を少なくし、一定の角度で削ることで、ふわふわ食感のかき氷ができます。



特長② : 刃物メーカーならではの、薄く均一に氷を削るための刃

氷を薄く均一に削るのに適したステンレス刃。設定角度にもこだわりました。



特長③ : 均質な氷を作る2重構造の製氷器

2重構造により、透明で均質な氷を作ることができる独自設計の製氷器。