

報道関係者各位

## 3つのパーツを組み合わせて調理をラクに 下ごしらえから仕上げまで活用できて食卓にもそのまま出せる！ クッキングコンテナがSELECT100から登場

2023年6月19日（月）より発売開始

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は毎日の料理を大切にしたい人のための基本の調理道具ブランド「SELECT100」より、バット、調理容器、器の3パターンで使うことができるクッキングコンテナを2023年6月19日（月）より、貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※にて発売いたします。  
※店舗によって入荷日が前後いたします。



### 調理作業の負担を減らし多様に活用できるクッキングコンテナ

SELECT100は、「使いやすいから、心地よい」をコンセプトに、誰もが心地よく料理を愉しめる道具として、2004年の発売以降、プロの料理家から一般のお客様までたくさんの料理好きの方々にご愛用いただいております。

今回発売するのは、現代のライフスタイルに合わせ、調理作業の負担を減らして多様に活用できる調理容器、クッキングコンテナです。浅型（トレー）・コランダー※・深型（トレー）の3つのパーツを組み合わせて、下ごしらえから仕上げまで様々な調理作業ができ、すべてのパーツを電子レンジで使用できます。

浅型（トレー）はバットや蓋として使え、コランダーは浅型（トレー）・深型と一緒に使い水切りをしながらレンジ加熱が可能です。深型（トレー）は、高耐熱性・低温特性に優れ、高強度・高剛性を兼ね備えた樹脂であるLCP樹脂（耐熱温度は250℃）を使用。電子レンジやオープン（深型のみ）で使用が可能でオープン調理にもご使用いただけます。

また、当クッキングコンテナはそのまま食卓に出して使えるシンプルな器のようなデザインにもこだわりました。テーブルに並ぶほかの食器類とも違和感なく調和するうえ、食後の面倒な洗い物の量を減らすことにも役立ちます。

調理容器類は収納する際、場所をとってしまうことがありますが、クッキングコンテナはすべてを重ねてコンパクトに収納が可能。重ねた際に取り出しやすいよう縁の形も工夫し、日々の料理の中で感じる小さなストレスを解消できる工夫を凝らしました。毎日の料理に使うからこそ、シンプルさと使いやすさを追求しています。

SELECT100は料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをするブランドとして、今後もユーザー目線を大切に、こだわり抜いた商品をご提供いたします。

※ 野菜やパスタなどの水切りに使用するボウル状の容器

SELECT100 クッキングコンテナ 商品概要

SELECT100 クッキングコンテナ

価格：3,800円（税抜）／4,180円（税込）

収納時はすっきりと重ねることができます。重ねた際に取り出しやすく、見た目も美しい形状にしました。※意匠登録第1745154号  
テーブルで、食器類と調和するシンプルな器のようなデザインにもこだわっています。



浅型（トレー）

バットとして、カットした食材の一時置きや、コランダー・深型の蓋としても使えます。

材質：ポリプロピレン（耐熱温度140℃）（耐冷温度-30℃）



コランダー

コランダーとして単体での利用のほか、深型・浅型（トレー）と一緒に使用し、水切りをしながらのレンジ加熱も可能です。

材質：ポリプロピレン（耐熱温度140℃）（耐冷温度-30℃）



深型（トレー）

耐熱性に優れたLCP樹脂を使用しており、電子レンジのほかオープンでの使用も可能です。

材質：LCP樹脂（耐熱温度250℃）（耐冷温度-30℃）

※オーブントースターにはご利用いただけません。

浅型（トレー）



カットした食材の一時置き。

深型



グラタンなどオープン使用が可能。  
※オーブントースター、グリル、直火には使用できません。

浅型（トレー）・深型・コランダー



野菜の水切りをしながらレンジ蒸し。

浅型（トレー）・深型・コランダー



重ねてコンパクトに収納。持ちやすいワチ形状。

SELECT100 クッキングコンテナ 簡単レシピ

レンジでカラフル野菜蒸し



<材料>

ブロッコリー  
パプリカ黄色  
パプリカ赤色  
カボチャ  
ズッキーニ

カリフラワー  
アーリーレッド  
レタス  
エリンギ  
かぶ

スナップエンドウ  
ヤングコーン  
など、重さ合計300gの  
いどり野菜

<作り方>

- ① 野菜はひと口大、又は1cmの厚さ程度の大きさにカットして、コランダーに並べる。
- ② コンテナ深型皿にセットして水を50cc程度振りかける。
- ③ 浅型（トレー）皿をフタにしてかぶせ、電子レンジ600Wで約6分加熱する。
- ④ お好みのタレやソースを添える。

## SELECT100 クッキングコンテナ 簡単レシピ

サーモンとほうれん草のマカロニグラタン

## &lt;材料&gt;

生鮭・・・1切れ	(ホワイトソース)
ホウレンソウ・・・1/2束 (100g)	牛乳・・・150cc
ジャガイモ・・・中1個 (100g)	生クリーム・・・100cc
しめじ・・・1/2パック (60g)	薄力粉・・・15g
ミニトマト・・・3個	塩・・・1g
マカロニ・・・30g	白こしょう・・・少々
バター・・・30g	
ミックスチーズ・・・40g	
パセリ・・・少々	

## &lt;作り方&gt;

- ① ホワイトソースの材料をボウルに混ぜ合わせておく。
- ② 生鮭は皮と骨を取り除きひと口大にカットする。ホウレンソウは洗って3cm長にカットする。しめじは石づきを取ってほぐしておく。
- ③ ジャガイモは皮をむき5mm厚のいちょう切りにしたものとマカロニをコンテナ深型皿入れ、かぶるくらいの水を加え電子レンジ600Wで3分加熱し、混ぜてさらに3分加熱後、コランダーにあげて湯切りする。(やけどに注意してください。)
- ④ 熱したフライパンにバターを溶かし②を炒め①を加えてとろみがついたら③を加え混ぜ、コンテナ深型皿に流す。
- ⑤ 半分にカットしたミニトマトとチーズをトッピングして200℃のオーブンで15分焼く。仕上げにパセリを振りかける。

※じゃがいもとマカロニはコンテナ深型皿とコランダーを使用してレンジで火を通します。

※具材は別のもので変更可能です。

もやしのレンジ蒸しナムル

## &lt;材料&gt;

もやし・・・1袋 (200g～250g)

## (ナムルのソース)

ごま油・・・大さじ1 (14g)
すりごま・・・大さじ1 (8g)
しょうゆ・・・小さじ2 (12g)
顆粒鶏ガラスープの素又はコンソメの素・・・少々

## &lt;作り方&gt;

- ① コランダーをセットしたコンテナ深型皿にもやし1袋を入れ、浅型(トレー)皿をフタにしてかぶせ電子レンジ600Wで3分加熱する。
- ② ナムルのソースと①を冷めないうちに混ぜあわせる。

※よりシャキッとさせたい場合は加熱時間を2分ほどで調節してください。

## SELECT100 クッキングコンテナ 簡単レシピ



## &lt;レシピ考案者 プロフィール&gt;

三島 葉子（みしま ようこ）  
東京と関西に拠点を持ち、デパ地下やスーパーマーケット、食品メーカー等のメニュー開発、料理撮影のフードスタイリストとして活動中。また、子供料理教室や季節ごとのワークショップを実施するなど食育にも力を注いでいる。

## 「SELECT100」について

SELECT100は料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをする調理ブランドです。

料理を作る時間を幸せな時間に変える、誰もが心地よく料理を愉しめる基本の調理道具であることを目指しています。

**SELECT 100®**

SELECT100ブランドサイト：<http://www.select100.com>

## SELECT100 ブランドサイト レシピページについて

SELECT100ブランドサイトでは年4回（春夏秋冬）の季刊コンテンツとして、料理家のワタナベマキさんの季節のレシピを公開中！

7月14日には「クッキングコンテナ」を使った、夏にぴったりのレシピを公開します！

レシピページ：<https://www.kai-group.com/products/brand/select100/recipe/>