

料理やお菓子作りに便利！ 面倒な計量や手が汚れるといったバターのお悩みを解消する 「冷たくて硬いバターをカットできるケース」が初登場 2023年11月27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、2023年11月27日（月）より、冷蔵庫から出したばかりの冷たくて硬いバターをカットでき、そのまま保存もできる「冷たくて硬いバターをカットできるケース」を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※にて販売いたします。

※店舗によって入荷日が前後いたします。



今回登場する「冷たくて硬いバターをカットできるケース」は、名前の通り、冷蔵庫から出したばかりの冷たくて硬いバターを手を汚さずに軽い力※でカットでき、そのままコンパクトに保存できるケースです。バターは約5gにカットできるので、バターの軽量が必要なお菓子作りやホームベーカリーの際に重宝するほか、常温に戻さずに軽い力※で見た目もキレイにカットすることができます。保存容器としては、ピタッと密閉できるフタで、バターの酸化や匂い移りが気になりません。奥行約115mm、高さ約78mmと冷蔵庫に納まりやすいコンパクトサイズとなっています。貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

※従来品の約1/3の力でカット

「冷たくて硬いバターをカットできるケース」商品概要

「冷たくて硬いバターをカットできるケース」

価格：1,500円（税抜）／1,650円（税込）

バターの保存や使用時の困りごとを一気に解決します。

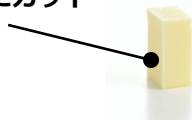
面倒な毎回の軽量や、取り出す度に手が汚れる、冷蔵庫から出したてのバターは硬くてカットができないといったお悩みを解消。見た目良くカットができるので、料理やお菓子を写真に収める際の見栄えも良くしてくれます。冷蔵庫に収まりやすいコンパクトサイズなのもポイントです。

【バターの困りごとを解決！】

- ✓バターを毎回計量するのが面倒
⇒料理やお菓子作りに便利な約5gにカット！
- ✓バターを取り出す度に手が汚れる
⇒ギュッとひと押しで簡単にカットができ、手を汚さずにカットから保存までができる。
- ✓冷たいバターは硬くてカットできない
⇒常温に戻さず、冷蔵庫から出したてのバターでも軽い力※ですぐ切れる。
※従来品の約1/3の力でカット
- ✓酸化や匂い移りが気になる
⇒バターが酸化しにくい密閉タイプのフタを採用。
- ✓冷蔵庫の中でスペースを取る
⇒冷蔵庫に収まりやすい奥行約115mm、高さ約78mmのコンパクトサイズ。



約5gにカット



「冷たくて硬いバターをカットできるケース」使用方法



①付属のスケーパーで、
バターを半分にカットする。



②ワイヤープレートに
バターを重ねて置く。



③フタでギュ〜ッと
押してカット。



④約5gにカットできる。



⑤冷蔵庫に
そのままストック。

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

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

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL：0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)

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