



チーズだけでなく生姜やにんにくなど日常的に使う食材にも！ コンパクトでシンプルなデザインで毎日の調理で使いやすい SELECT100 グレーターが新発売

2024年3月4日（月）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、コンパクトでシンプルなデザインで日々の調理で活躍する、SELECT100 グレーターを2024年3月4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。



一般的にグラターはサイズが大きなものや、ターゲット食材をハードチーズに絞ったものが多く、日本では特別な時に使用する道具というイメージがあります。そこで、今回発売するSELECT100 グレーターは、収納に便利なコンパクトなサイズ感や、目立ての角度や形状にこだわりハードチーズや柑橘だけでなく、生姜やにんにくなど日常的に使う食材もおろせる仕様を追求しました。

また、刃体カバーの先端は、ヘラ形状になっているので、刃部の裏側に残った食材をこそいで無駄なく使用することができます。このヘラ付きのカバーやハンドルレスでコンパクトな設計で特許も取得いたしました。(特許第7358025号)

また、食洗機対応であることはもちろん、刃部は、洗いやすくスポンジの引っ掛かりが少ない一方の目立てを採用し、お手入れのしやすさにもこだわっています。

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。

「SELECT100 グレーター」商品概要

SELECT100 グレーター

価格：2,500円（税抜）／2,750円（税込）

【商品特長】

■ 収納しやすいコンパクトな設計

刃部とハンドル部が一体になった形状で、引き出しの仕切り収納にも入るコンパクトなサイズ感を実現しました。また本体上部の開口部はフック穴としてもご利用いただけます。

■ 洗いやすい一方通行の目立

目立てが一方のため、スポンジの引っ掛かりが少なく、洗いやすい仕様になっています。

■ 使用頻度の高い食材に活用しやすい目立て角度と形状

ハードチーズや柑橘など普段の料理をワンランクアップさせる食材に加え、生姜やにんにくなど日常で使用頻度の高い食材にも対応。

■ 刃体カバーはヘラとしても活躍

刃体カバーは先端がヘラ形状になっているので、刃部の裏側に残った食材をムダなく使うことができます。

■ 食洗機対応



SELECT100

01 About

100のアイテム。 無限の幸せ。

幸せ。

それは、意外と身近にあるのかもしれない。

何気なく過ぎてゆく日常に想いを馳せ、

使っている道具に意識を向けること。

握った瞬間に幸せで満たされる「手になじむ」道具たちが、
キッチンであなたを待っています。



「SELECT100」は、2004年にグローバルサイト刃物メーカー 貝印より誕生したブランドです。〈使いやすい道具はシンプルで美しく、手になじむ。〉をコンセプトに、快適で手になじむ使い心地、直感的に使い方が分かるシンプルさ、必要最低限の要素で機能を満たす理にかなったデザイン、の3つを兼ね備えるアイテムを取り揃えています。

料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをする道具として、販売開始から20年以上経った今でも、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いるロングセラーブランドです。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。

ブランドサイト

<https://www.kai-group.com/products/brand/select100/>

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、ツメキリなどの身近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>