



2024年6月17日

面倒なみじん切りも片手でらくらく 料理のタイパを高める「ころころチョッパー」新登場 2024年6月17日（月）発売

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、面倒なみじん切りが簡単にできるコンパクトチョッパー「ころころチョッパー」を、2024年6月17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。



昨今「タイパ」(タイムパフォーマンス)という言葉が浸透し、料理も、手間や時間をかけずにおいしく栄養バランスのいい食事をしたいというタイパ意識が高まっています。

「ころころチョッパー」は、くるくるひねって、片手でころころ転がすだけで簡単にみじん切りができるコンパクトチョッパーで、用途や収納事情に合わせて選べる3サイズで展開します。面倒なみじん切りやソース作りを効率化してタイパを高めつつ、料理の幅を広げてくれるアイテムです。

貝印は今後も皆様の生活を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

「ころころチョッパー」商品特長

＼用途や収納事情に合わせた選べる3サイズ／



■楽しくみじん切りができる

食材を入れてフタを閉め、くるくるひねって、ころころ転がすだけで、楽しくみじん切りができます。人間工学に基づいたデザインで、片手で簡単に調理できます。

■電源不要

電源不要で自分で刃を回転させるので、みじん切りを好みのサイズに調整しやすいです。

左から「マルチ」「ハーブ」「ガーリック」の3サイズで展開します。

<使い方>

ころころチョッパー3商品を使った使い方動画を公開しています。

詳しくは以下の動画よりご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=F2cHZfgr6is>



「ころころチョッパー」商品概要

ころころチョッパー マルチ

価格：¥2,860（税込）



【攪拌用羽根つき】※

攪拌用羽根付きでたまごの攪拌や、ドレッシングづくりにも便利です。
※マルチのみ付属

【刃カバー・スクレーパー付き】

安全に保管できる刃カバー付き。また、フタの裏にはスクレーパーが付いているので、調理中フタに食材が付きづらいです。

切る・混ぜるが得意。野菜のみじん切りから離乳食やソース作りまで、幅広くご利用いただけます。

調理中にフタをしたまま調味料が追加できるじょうご付き。



「ころころチョッパー マルチ」に材料を入れてころころするだけの簡単レシピをご紹介します。

■手作りマヨネーズ



レシピサイト

商品URL：<https://www.kai-group.com/store/products/detail/15232>**ころころチョッパー ハーブ**

価格：¥2,200（税込）



野菜やハーブのみじん切りに最適なサイズです。

■商品URL：
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/15233>**ころころチョッパー ガーリック**

価格：¥1,980（税込）



にんにく・しょうがなど、薬味のみじん切りに最適なサイズです。

■商品URL：
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/15234>

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>