

# お菓子作りを快適にするラインナップを拡充 製菓型・製菓道具 全13種類が新登場

2024年9月2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、一人世帯、二人世帯が増えたことや※1、作るお菓子も食べ切りサイズの小さめのものを作る傾向にあるという市場背景の変化に合わせ、更なるラインナップの拡充と、日常的にお菓子作りをする方がより快適に調理できるように、製菓型・製菓道具 全13種類を2024年9月2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※2にて発売いたします。



貝印の製菓道具は多様な使用用途に答えるラインナップの多さと機能性の高さが特徴で多くの製菓シーンでご愛用いただけてきました。今回追加される製菓型・製菓道具は全13種類です。市場背景の変化に合わせた、更なるラインナップの拡充と、日常的にお菓子作りをする方がより快適に調理できるように登場しました。

直径15cmと小さめのフッ素シフォンケーキ型やサイズが変えられるケーキ型（大）（小）、一口サイズに焼けるミニマフィン型や、カヌレ型、ドーナツ型など焼き菓子の中でも人気の高い菓子型は、一人世帯、二人世帯が増えたことや※1、作るお菓子も食べ切りサイズの小さめのものを作る傾向にあることを受けて開発されました。

また、ストレーナー粉ふるい、ハンディ粉ふるい（フタ付き）、折りたたみケーキクーラー（スクエア）、解凍プレート、ベーキングメッシュ、クッキングマット、パイブレンダーは、半年に一回以上、お菓子・パンを作っている人を対象にした調査※3で使用頻度が高いものを商品化しました。製菓はもちろん、通常の調理シーンにも応用がきく商品を多数ご用意しています。

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。

※1 「令和2年国勢調査結果」（総務省統計局）（<https://www.toukei.metro.tokyo.lg.jp/kokutyu/2020/kt20tf0004.pdf>）

※2 店舗によって入荷日が前後いたします。

※3 インターネット調査システムFast ask お菓子作りに関する意識調査 2021年7月

対象：半年に一回以上、お菓子・パンを作っている人（n=989）

## 製菓型・製菓道具 新商品ラインナップ

### フッ素シフォンケーキ型15cm

価格：3,080円（税込）

小さめで食べきりやすいサイズ感のシフォンケーキ型。フッ素コーティングにより生地が型離れがよく、お手入れラクラク。



### ミニマフィン型（12個取）

価格：2,200円（税込）

小さめサイズのマフィンが12個焼けるマフィン型。一度にたくさん作れるためバレンタインなどにもぴったり。フッ素コーティングにより生地が型離れがよく、お手入れラクラク。



**ドーナツ型 (6個取)**

価格：2,200円 (税込)

ヘルシーな焼きドーナツが作れる型。  
鉄素材で熱伝導がよく焼き色が綺麗に付きます。  
デコレーションなどでアレンジを楽しむこともできます。



**カヌレ型**

価格：715円 (税込)

定番スイーツとなりつつあるカヌレがおうちで作れるカヌレ型。鉄素材で熱伝導がよく焼き色がこんがり綺麗に付きます。可愛い小さめサイズです。



**サイズが変えられるケーキ型 大**

価格：3,300円 (税込)

4枚のプレートを組み合わせて大きさを変えられるケーキ型。組み合わせ次第でスクエア・長方形にできます。プレートは分解できるので、通常の焼き型では洗にくい角もすっきり洗えてお手入れ簡単です。また、プレートを重ねて引き出しにもコンパクトに収納が可能です。

**サイズが変えられるケーキ型 小**

価格：2,750円 (税込)



**【使い方】**

使用したい大きさのスリットにプレートを差し込んで組み立て、型の大きさに切った敷紙を使用して生地を流し込んでください。



サイズが変えられるケーキ型 大  
スリット位置：6・9・12・15・18・20cm  
(画像左から)



サイズが変えられるケーキ型 小  
スリット位置：6・9・12・15cm  
(画像左から)



バウンド型としても使え角がくっきり立ったスタイリッシュなケーキが焼けます。



**パイブレンダー**

価格：1,650円 (税込)

冷やしたバターと粉を手早く混ぜ込めるパイブレンダー。バターが手の熱で溶ける心配がなく、パイやスコーンがさっくりと仕上がります。刃部はボウルのカーブに沿った形状なので食材をしっかり捉えてムラなく混ぜ込めます。ハンドルにはやさしい肌当たりのエラストマー使用でしっかり握りこめます。

＼5枚の刃で手早く混ぜられじゃがいもやかぼちゃのマッシュにもオススメ／



**ストレーナー粉ふるい**

価格：1,870円（税込）

多量の粉もふるいやすいストレーナータイプの粉ふるい。製菓はもちろん、出汁を取るときや、ゆで野菜・麺の水切りの料理にも大活躍します。フック付きでボウルにかけて使用することも可能です。シンプルな構造でお手入れも簡単です。



＼食材や出汁の湯切りとしても／

**ハンディ粉ふるい（フタ付き）**

価格：1,320円（税込）

片手でサッと使うことができるハンディ粉ふるい。クッキーの打ち粉など少量だけ使いたい時に片手でサッと使うことができます。お菓子作りだけでなく、お料理のシーンでも大活躍します。フタ付きなので、中身が余ってもそのまま保存が可能です。



＼お魚・お肉にも満遍なく粉をまぶせる／

**解凍プレート**

価格：2,750円（税込）

面倒な「バターを室温に戻す」時間を短縮できるプレート。お菓子を作りたいと思ったときにすぐに作業ができます。



冷凍したお肉の解凍や、ほかほかのお弁当の粗熱取りにも使えます。

**折りたたみケーキクーラー（スクエア）**

価格：1,650円（税込）

折りたたむことができるケーキクーラー。使わないときはコンパクトにできるので収納場所に困りません。スクエア型なので、丸いケーキはもちろん、パウンドケーキやクッキーもはみ出さずに乗せることができます。

＼開いた状態から折りたたむと約半分の幅に！／

**ベーキングメッシュ**

価格：1,320円（税込）

クッキーなどがさっくり仕上がるベーキングメッシュ。網目になったグラスファイバーに、シリコンがコーティングされたメッシュ状のオープン用マットです。向いているお菓子は型抜きクッキー、タルト、パイ、クロワッサン等、メッシュなので余分な油脂や水分が抜けサクサクに焼けます。耐久性があるため、洗って何度でも使用することができます。

＼均一に火が通るため、生地浮きの少ない美しい仕上がりに！／



紙製オープンシート



本製品使用時

**クッキングマット**

価格：1,320円（税込）

オープンマットとしてもクッキングマットとしても使えるシリコン製のマット。網目になったグラスファイバー全体にシリコンがコーティングされています。向いているお菓子はマカロン、絞り出しクッキー、パン（捏ね・焼き）等で冷凍も可能です。耐久性があるため、洗って何度でも使用することができます。

＼均一に火が通るため、ムラなくきれいに焼ける！／

**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>