

ーキッチンハサミで時短調理・効率アップー

お料理をより簡単に楽しく！アイデアキッチンハサミが続々新発売

2016092927

本 社：千代田区岩本町 3-9-5

資本金：4 億 5000 万円

社 長：遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、調理の時短を実現し、キッチンの定番アイテムとなりつつある、キッチンハサミの新商品3種 Kai House SELECT*「トング付きキッチンハサミ」、Kai House SELECT「カーブキッチンハサミ(携帯ケース付き)」、Kai House SELECT「かにはさみ さばき名人」を2016年9月より、全国のスーパーマーケット、量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで順次販売いたします。

キッチンハサミを使った料理は、まな板を使わず、食材トレイやお皿の上、調理中の鍋の上でも調理ができるので、「洗い物」「片づけ」の手間を軽減し、時短調理を実現します。また、硬いものからやわらかいもの、ころがったりすべりやすい食材などの下ごしらえにも活用できるので、初心者から上級者まで、育児や仕事と両立するママや料理男子など、どなたでも簡単にお料理が楽しめることで、近年人気の時短調理法となってきました。そこで、貝印は、フライパンなどで調理中の食材をつかんだりカットなどにも使えるトング付きタイプや、食材に特化した新発想のカニ用ハサミ、さらに育児や介護中の方から要望の高い携帯しやすいケース付きタイプなど、キッチンハサミのバリエーションをさらに充実させました。

キッチンハサミは、調理の下ごしらえはもちろん、食卓での料理の切り分けまで活用できるなど、工夫次第でさまざまに用途がひろがります。少量の調理を手早く作るのにも適しているため、忙しい朝の調理や毎日のお弁当づくりなどにもおすすめです。

*KaiHouse SELECT：貝印キッチン用品のエントリーラインでより多くの方々に、貝印が積みかさねてきた経験と、信頼の品質、お客さまとのコミュニケーションから生まれた毎日の心地よい暮らしのためのシリーズです。

＜お客様からのお問い合わせ先＞

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

＜リリースに関するお問い合わせ先＞

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 岩崎/レモン/三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

【新商品概要】

Kai House SELECT トング付きキッチンハサミ 価格：2,000 円（税抜）（9月新発売）

NEW

ハサミとトングがいっしょになって「切る」と「つかむ」「返す」「和える」などができるので、包丁、まな板、トングが不要。調理から盛り付けまで大活躍のアイテムです。

- ・先端がトングになっているハサミなので、食材をつかんだり、カットするという調理の一連の流れを一つでこなせます。
- ・食材のカットサイズの目安になるよう、目盛付きの刃。
- ・刃がギザギザタイプのセレーション刃でカーブしているので、食材をしっかり逃がさず、カットできます。
- ・刃は左右を分解できるので洗いやすく衛生的。



サラダの食材をカットして、ドレッシングと和えて、取り分ける



お肉を返して、卓上でカットして、取り分ける

Kai House SELECT カーブキッチンハサミ（携帯ケース付き） 価格：1,900 円（税抜）（9月新発売）

NEW

Kai House SELECT カーブキッチンハサミ（通常タイプ） 価格：1,500 円（税抜）（2月発売済）

弓なりにカーブした形状とギザ刃で食材を逃がさずカット。通常タイプは収納時も安心の刃先キャップ付き。携帯ケース付きタイプは、ハサミごとケースに収まるので、より衛生的に持ち運べます。

- ・刃は左右を分解できるので洗いやすく衛生的。
- ・小さなお子様との外出時に安全に持ち運びできるケース付き。収納にも便利です。
- ・通常タイプは、ホワイト、ピンク、グリーン、イエローの4色から選べます。



Kai House SELECT かねはさみ さばき名人！ 価格：1,300 円（税抜）（9月新発売）

NEW

殻に刃をひっかけて手前に引きながら切る構造なので殻が簡単にむけて身がつぶれにくくムダなく身をとります。刃は左右を分解できるので、洗いやすく衛生的。



【既存商品概要】

[カーブキッチンバサミ]

●料理家の逸品 カーブキッチンバサミ

品番：DH2501 価格：3,500円（税抜）

厚みのある肉類のカットや、卓上でピザやサンドイッチのカットなど多用途で使用できるキッチンバサミ。約10cmと長めの刃が食材を逃がさずしっかりと捉えます。刃は洗いやすいフッ素加工。



●料理家の逸品 ミニカーブキッチンバサミ

品番：DH2513 価格：2,500円（税抜）

肉や調理済みのものまで、様々な食材のカットが得意なミニサイズのキッチンバサミです。フッ素加工で洗いやすく、カットサイズの目安になるよう、刃に目盛り付き。



●関孫六 カーブキッチン鋏

品番：DH3313 価格：2,500円（税抜）

食材の下に刃をくぐらせやすくしっかりとめるカーブ形状と約10cmの長めの刃が特徴のキッチンバサミ。鋭い切れ味で、下ごしらえから調理済みの食材までラクラクカットすることができます。



[ケース付きキッチンハサミ]

●料理家の逸品 ハンディスニップバサミ(ケース付)

品番：DH2500 価格：2,500円（税抜）

外出先でお子様用に料理の小片にカットしたい時、ご年配の方でお好みのサイズに切り分けたい時など、手の中で収まるサイズで持ち運びに便利。細かく短めの刃は小回りがきくので、小さ目の魚をさばくこともできます。刃は洗いやすいフッ素加工。



[定番キッチンハサミ]

●セレクト100 キッチンばさみ

品番：DH3005 価格：2,500円（税抜）

細刃と太刃を組み合わせ、丈夫で鋭い切れ味を実現。細刃はギザ刃で食材が滑りにくく、太刃には鋭利な刃付けがされているので食材をしっかりとカットできます。刃は左右分解できるので洗いやすく衛生的。



●関孫六 キッチン鋏

品番：DH3311 価格：2,000円（税抜）

厚刃でたわみにくいので切るものを選ばず、細かな凹凸状のギザ刃なので、食材をしっかりとつかんで滑りにくい。

刃は左右を分解できるので洗いやすく衛生的です。

