



## サステナブル素材で環境にもやさしい！ ヤシの葉から採取された「カルナウバワックス」を使用した、 製菓型の新シリーズB-natが新登場 2022年10月3日(月)より販売開始

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、お客さまの環境に配慮した製品へのニーズの高まりと、環境に配慮した製品開発で社会に貢献することを目的に、ヤシの葉から採取される「カルナウバワックス」をベースにした、革新的なノンスティックコーティングを施した製菓型の新シリーズ、B-nat（ビーナット）を2022年10月3日（月）より全国の量販店、百貨店、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。今後も、サステナブルな社会に前進するための取り組みを進めてまいります。



環境に配慮した製品を使いたいという消費者ニーズの高まりもあり、サステナブルな素材への注目度が高まっています。そこで、製菓の焼き型としてブラジルで栽培されている、コペルニシアというヤシの品種の葉から採取される「カルナウバワックス」をベースにした革新的なノンスティックコーティングを施し、型離れがよくお手入れが簡単なB-natシリーズを開発しました。

「カルナウバワックス」は、200年以上の歴史があり、化粧品や医薬品など様々な分野で幅広く使用されています。ワックスの採取方法は、ヤシの葉を切り取って天日干しにし、葉の表面からフレークの形で集められるため、ヤシの木を伐採することなくサステナブルな生産が可能です。

今回の商品展開は全10製品で、ホールケーキ型4種(12cm、15cm、18cm、20cm)、スリムパウンド型2種(S、M)、底取式タルト型2種(19cm、21cm)、スクエア型1種(18cm)、ロールケーキ型1種をラインナップしました。

今後も貝印は、環境にやさしい製品開発に取り組み、皆様にも楽しいキッチンライフを提供してまいります。

## B-natシリーズ特長

### B-nat ホールケーキ型

定番のホールケーキ型。スポンジケーキはもちろん、チーズケーキやガトーショコラなど様々なケーキが作れます。



製品名	品番	価格	サイズ
B-nat ホールケーキ型12cm	000DL7100	1,300円(税抜) 1,430円(税込)	4号サイズ (約2-4人分)
B-nat ホールケーキ型15cm	000DL7101	1,400円(税抜) 1,540円(税込)	5号サイズ (約4-6人分)
B-nat ホールケーキ型18cm	000DL7102	1,500円(税抜) 1,650円(税込)	6号サイズ (約6-8人分)
B-nat ホールケーキ型20cm	000DL7103	1,700円(税抜) 1,870円(税込)	7号サイズ (約8-10人分)

### B-nat スリムパウンド型

パウンドケーキだけでなく、食パンやミートローフなどの料理を作るのにぴったりなパウンド型です。



製品名	品番	価格	サイズ
B-nat スリムパウンド型 S	000DL7104	1,400円(税抜) 1,540円(税込)	18cm×9cm
B-nat スリムパウンド型 M	000DL7105	1,500円(税抜) 1,650円(税込)	22cm×9cm

### B-nat 底取式タルト型

焼きあがった生地を手早く取り出せる底取れタイプのタルト型です。パイやキッシュなども作れます。



製品名	品番	価格	サイズ
B-nat 底取式タルト型19cm	000DL7106	1,600円(税抜) 1,760円(税込)	19cm
B-nat 底取式タルト型21cm	000DL7107	1,900円(税抜) 2,090円(税込)	21cm



## B-natシリーズ特長

### **B-nat スクエア型**

切り分けがしやすいスクエア型。ケーキだけでなく、ちぎりパンやカステラを作るのにもぴったりです。



製品名	品番	価格	サイズ
B-nat スクエア型18cm	000DL7108	1,800円(税抜) 1,980円(税込)	6号(6-8人分)

### **B-nat ロールケーキ型**

高さがあまりなく平らに生地を焼き上げることができるため、ロールケーキをきれいに巻き上げることができます。



製品名	品番	価格	サイズ
B-nat ロールケーキ型	000DL7109	2,000円(税抜) 2,200円(税込)	22cm×30cm

#### **【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 <http://www.kai-group.com/>