

## 奥行きたっぷりでまな板が広く使える！ 丸い形状が特長の「まるいまな板」が、2カラーで新登場 3月6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、奥行きたっぷりで広い作業スペースが魅力の丸い形状のまな板、「まるいまな板」を2023年3月6日（月）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売します。



今回発売する「まるいまな板」は、まな板の売り場で長方形・白色が多く、選択肢が少ない傾向があることに着目。丸い形状で2色展開し、お客様の選択肢を広げることを目指しています。

「まるいまな板」の特長は、丸い形状によって奥行きがたっぷりとあり、広い作業スペースを確保していることです。まな板を回転させることで、切った食材を仮置きしたまま使用でき、洗い物も軽減できます。また直線部分を設けることで転がりにくく倒れにくい、立てかけ収納が可能な形状になっております。

さらに、機能性を高めるために両面仕様と滑り止めを採用しました。裏表で異なる表面加工が施されているため、表面では野菜を切り、裏面では肉を切る、というように使い分けることができます。全周をエラストマーで覆っているため、軽くてもまな板が滑りにくく、食材を切る際のストレスが軽減されます。

色は、ナチュラルで清潔感のあるホワイト×ベージュとクールでスタイリッシュな印象のチャコールグレー×ブラウンの2色を展開いたします。サイズは、25cm・30cm・35cmの3サイズをご用意。キッチンのサイズや、用途に合わせてお選びいただけます。

貝印は、今後もユーザーのニーズに答え、使いやすさにこだわった機能性の高いキッチンツールを提供していきます。



まるいまな板 商品概要

**まるいまな板 25cm (ホワイト)**

価格：1,400円 (税抜) / 1,540円 (税込)



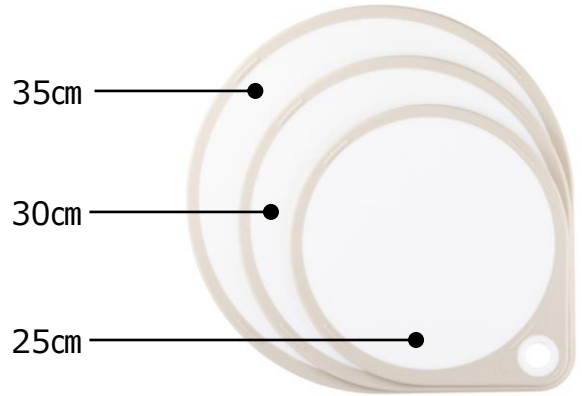
**まるいまな板 30cm (ホワイト)**

価格：1,800円 (税抜) / 1,980円 (税込)



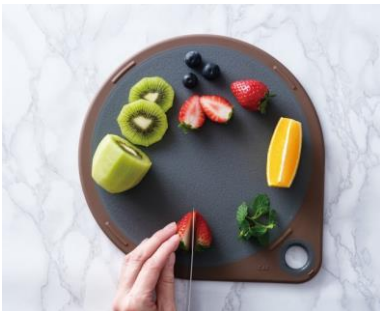
**まるいまな板 35cm (ホワイト)**

価格：2,400円 (税抜) / 2,640円 (税込)



**まるいまな板 25cm (チャコールグレー)**

価格：1,400円 (税抜) / 1,540円 (税込)



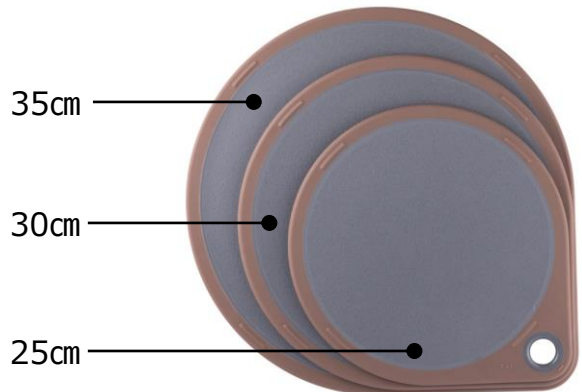
**まるいまな板 30cm (チャコールグレー)**

価格：1,800円 (税抜) / 1,980円 (税込)



**まるいまな板 35cm (チャコールグレー)**

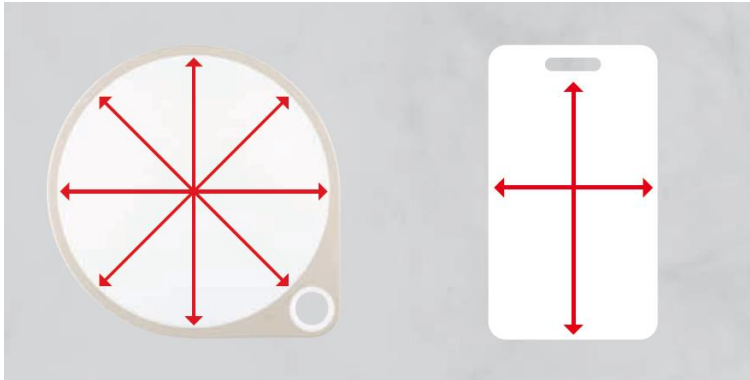
価格：2,400円 (税抜) / 2,640円 (税込)



## まるいまな板 商品特長

### ①奥行きたっぷりのまる形状

一般的な長方形のまな板に比べて、奥行きが広くとれる形状。広い作業スペースのため、切った食材を仮置きすることもでき、洗い物も軽減できます。



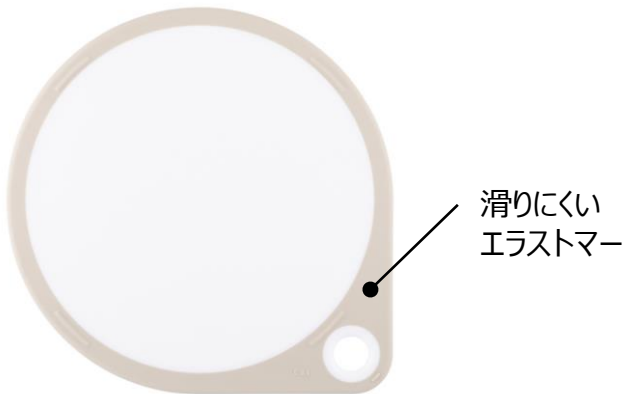
### ②立てかけ収納可能

一部が直線になっており立てかけても転がりにくく、倒れにくい形状です。



### ③食材のカット時に滑りにくい仕様

全周をエラストマーで覆っているため、まな板が滑りにくく、食材を切る際のストレスが軽減されます。



### ④裏表を食材によって使い分け

両面使いできる仕様。  
まな板面は裏表で違う種類の表面加工を採用しており、食材によって使い分けて使用できます。



〈表面〉  
ランダム模様エンボス加工。



〈裏面〉  
格子状エンボス加工。

### 【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/>