



報道関係者各位

**コロナ禍以降、親子で料理をする頻度が増えた人は全体で71.5%!
子供の成長や親子コミュニケーション、食育をサポート!
リトルシェフクラブがリニューアルして登場
2023年6月26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)は子供の成長や親子コミュニケーションをサポートする子供向け調理ブランド「リトルシェフクラブ」をリニューアルし、本日2023年6月26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。



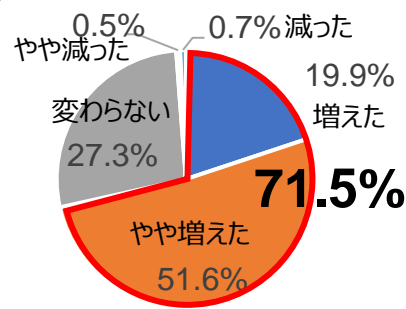
お子様と料理をする頻度が増えた人は全体で71.5%！増加する親子での料理需要

コロナ禍での自粛期間を経て、親子で料理をする方が増加しています。貝印が行った調査では、コロナ禍以降お子様と料理をする頻度が増えた人は全体で71.5%^{*1}という結果となりました。理由としては、「子供がやりたがるから」、「子供の食育・知育に良いと思うから」、「子供の良いコミュニケーションになるから」が40%を超える結果^{*2}となり、親子で一緒に料理をするという体験から得る学びやコミュニケーションを大切にしていることが伺えます。

調理シーンでは、お子様に依頼する作業として「具材を混ぜる」が57.9%で最も高く、次に「包丁で切る」が43.3%となり、年齢が上がるにつれ「包丁で切る」「盛り付ける」「加熱する」など出来る作業の幅が増える傾向にあります。^{*3}

今回リニューアルする「リトルシェフクラブ」はお子様の成長に合わせたキッチンツールを提案しています。低年齢のお子様には、押すだけで作れるおにぎり型や挟むだけで作れるぎょうざ型など、調理への関心を育むアイテムをご提案。また、刃物に不慣れなお子様でも安心して使用できるキッチンバサミや、成長に合わせて使える子供用の包丁など、料理をする上で基本となる商品を取り揃えております。

お子様にとって使いやすいサイズで安全に配慮されたキッチンツールを使うことで、親子での調理を更に快適にし、お子様とのコミュニケーションのきっかけづくりに貢献できる商品を提案してまいります。



*1. コロナ禍以降、第一子のお子様と一緒に料理をする頻度は増えましたか？

*2. 第一子のお子様と料理をする理由を教えてください。

n	子供がやりたがるから	子供の食育・知育に良いと思うから	子供との良いコミュニケーションになるから	料理ができるようになってほしいから	子供と料理すると楽しいから	その他	特に理由はない	
全体	333	56.1%	46.1%	43.4%	33.7%	32.9%	0.5%	1.6%

*3. お子様と料理をする時は、どのようなお手伝いをお願いしていますか？

n	具材を混ぜる	包丁で切る	具材をつぶす	(野菜などの)皮をむく、ヘタや種を取	盛り付ける	(野菜などの)具材を洗う	フライパン等で加熱する	はさみで切る	その他	
全体	333	57.90%	43.30%	40.50%	38.40%	37.60%	37.00%	31.90%	27.90%	2.40%
2歳	22	51.80%	38.00%	41.50%	20.20%	39.20%	51.70%	16.50%	39.20%	0.00%
3歳	67	49.00%	38.90%	38.30%	30.50%	24.00%	25.30%	23.70%	22.80%	4.50%
4歳	51	49.40%	26.10%	28.70%	30.40%	25.00%	24.40%	17.60%	26.10%	2.10%
5歳	31	58.30%	51.30%	32.60%	57.50%	30.20%	38.10%	37.10%	16.80%	0.00%
6歳	41	70.40%	44.80%	56.50%	38.10%	48.00%	39.40%	28.30%	27.00%	1.30%
7歳	41	63.00%	38.80%	48.80%	40.20%	48.90%	48.90%	42.80%	35.50%	0.00%
8歳	35	70.30%	52.10%	48.40%	45.40%	53.90%	51.60%	38.90%	32.90%	1.60%
9歳	46	57.60%	62.40%	33.70%	47.90%	43.70%	36.60%	52.10%	30.00%	5.90%

※当データを使用の際は(貝印調べ)を記載ください。貝印調べ/インターネット調査/調査期間：2022年3月/対象者：2-9歳の子供をもつ20~40代女性 n= 333

商品概要

■ 子供用包丁

子供包丁は、本格刃付け・ギザ刃・丸刃(刃なし)と刃付けが異なるので、子供の年齢や成長度に応じてお使いいただけます。子供の手にあった小さめのハンドルでしっかりとぎることができ、刃は、アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状です。食洗機対応で親の負担を軽減します。

子ども包丁(上級用)
本格刃付け バンダ ブルー

価格：
1,600円(税抜)
1,760円(税込)

対象年齢：7歳以上



子ども包丁(中級用)
ギザ刃 ウサギ イエロー

価格：
1,600円(税抜)
1,760円(税込)

対象年齢：3歳以上



子ども包丁(初級用)
丸刃 コアラ ラベンダー

価格：
1,600円(税抜)
1,760円(税込)

対象年齢：2歳以上



はじめてのキッチンバサミ

価格：
1,200円(税抜)
1,320円(税込)

子供の手にあったサイズと形状でしっかりとぎれます。
離乳食・幼児食のカットにも使用できます。

対象年齢：3歳以上



はじめてのまな板

価格：
1,100円(税抜)
1,210円(税込)

両面が使って異なるデザインのまな板、包丁の使い方や野菜の切り方がデザインされています。

対象年齢：2歳以上



はじめてのターナー

価格：
500円(税抜)
550円(税込)

子供の手にあった小さめのハンドルでしっかりとぎれます。

対象年齢：3歳以上



はじめてのおたま

価格：
500円(税抜)
550円(税込)

子供の手にあった小さめのハンドルでしっかりとぎれます。

対象年齢：3歳以上



カーブキッチンバサミ

価格：
1,600円(税抜)
1,760円(税込)

ギザ刃×カーブ刃で滑りやすい食材もつかみやすいハサミです。

対象年齢：7歳以上



まるいピーラー

価格：
550円(税抜)
605円(税込)

子供の手にあったハンドルサイズと形状。芽とり付き。

対象年齢：7歳以上



おしだすごはん型(月・星)

価格：
850円（税抜）
935円（税込）
星や月などのかわいい形に成型できるごはん型です。ごはんがくっつきにくいエンボス加工。
対象年齢：3歳以上



とびだすおにぎり型

価格：
1,000円（税抜）
1,100円（税込）
1度に2個のおにぎりをつくれます。おにぎりがびよん！とびだす楽しいおにぎり型です。
対象年齢：3歳以上



にぎるだけミニトマトカッター

価格：
800円（税抜）
880円（税込）
にぎるだけでミニトマトを4つ割りにできるカッターです。お子様のお手伝いに最適です。
対象年齢：3歳以上



おいてはかれる計量スプーン

価格：
400円（税抜）
440円（税込）
液体調味料を置いて量ることができます。お子様のお手伝いに最適です。
対象年齢：3歳以上



はさんでできるぎょうざ型

価格：
800円（税抜）
880円（税込）
子供と一緒につくりたい料理として人気の餃子。餃子の皮に具材を入れて閉じる作業を簡単に行うことができます。
対象年齢：3歳以上



**子ども用本格包丁
とんとん包丁**

価格：
2,500円（税抜）
2,750円（税込）
本格的なつくりの子ども包丁。アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい構造です。
対象年齢：7歳以上



リトルシェフクラブ 基本ツールセット

価格：オープン価格
ギザ刃の包丁や調理の基本ツールが入った人気のセットです。



対象年齢：3歳以上

リトルシェフクラブ 製菓・調理セット

価格：オープン価格
製菓と調理の基本ツールが入った盛りだくさんのセット。食材のお買い物やお弁当の持ち運びにも便利なトートバッグ付き。



対象年齢：3歳以上

※対象年齢は目安です。お子様の成長に合わせてご使用ください。
※大人が使い方を教え、一緒に調理をしてください。

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>