

報道関係者各位

収納スペースに困らない！ すっきり重ねて収納できるキッチンツール「kasanaru」

11月25日(月)に新登場

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)は種類が多くかさばりがちなキッチンツールを、収まりよくきれいに重ねて収納できる「kasanaru」を、11月25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※1にて販売開始いたします。

※1 店舗によって入荷日が前後いたします。



今回登場する「kasanaru」は、収納場所に困りがちなキッチンツールを、重ねてコンパクトに収納できます。製品ラインナップは、スプーン、レードル、ヘラ、ターナー、 Tong の5種類と、全てがセットになった5本セットの6種類です。

貝印の調査によると、「キッチンツールは数が多くなり収納に困る」「どのように収納したら良いか分からない」といった声が多くありました。「kasanaru」は5種類全てのツールを重ねて、引き出しに寝かせて収納することができます。スタッキング時のサイズは全長314mm、高さ80mmと日本のキッチンに合わせたサイズ設計で、キッチンの引き出しに横向きで収納することができる点で特許※2を取得しています。様々なキッチンツールを必要とするご家庭のキッチンにも収納できるサイズです。



また、収納問題以外にも調理中にキッチンツールを置く場所がないという声もありましたが、本商品はツールの先端が浮き、一時置きにも便利です。凹凸がないシームレスな形状で、食洗機での洗浄も可能です。

貝印は今後も皆様の生活を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

※2 日本の代表的なキッチンの引き出しに横向き収納できる 特許第7421258号

「kasanaru」新製品特長

製品ラインナップ

スプーン/レードル/ヘラ/ターナー/トング/キッチンツール5本セット

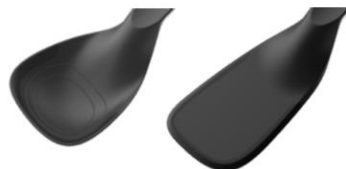
特長① マグネット内蔵

ハンドルに内蔵されたマグネットでツールを重ねた時のホールド感を高め、引き出しの開閉でツールがばらけにくくする。



特長② 鍋やフライパンに沿うかたちとシリコン素材

先端は鍋やフライパンに沿う形状※3。
先端はシリコン製で、鍋を傷つけにくく、
食材を遺さずこそぎ取りやすい。



※3 ターナーを除く。

特長③ 先端が浮く機能付き

調理中のちょっとした一時置きに便利な先浮き機能付き。
収納時は他のツールと重ねる際のホールド感も高める。



特長④ お手入れしやすいシームレスな形状

機能部付近には凹凸がなく滑らかな表面で、
お手入れがしやすい形状。



「kasanaru」新製品ラインナップ

kasanaru スプーン
価格:1,430円(税込)

計量から炒めもの・汁物などの調理過程がこれ1本で
対応できるスプーンです。
サイドの平らな形状と先端のシリコンでフライパン
のフチや底に沿う設計となっており隅々まですくう
ことができます。



kasanaru レードル
価格:1,430円(税込)

計量から炒めもの・汁物などの調理過程がこれ1本で
対応できるスプーンです。
両側の角部は鍋のフチを沿いやすく、先端の平らな形状
とシリコンで鍋底や鍋肌に沿う設計となっており隅々
まですくうことができます。



「kasanaru」商品ラインナップ

kasanaru ヘラ

価格:1,430円(税込)

フライパンやボウルに沿い混ぜる事が簡単にでき、木べらのように適度な厚みと強度で食材をつぶしきます。



ボウルやフライパンのフチ、鍋底に沿う形状と、先端のシリコン素材で、調理中に食材をかき集めやすい。

**kasanaru ターナー**

価格:1,100円(税込)

適度なしなりと薄さで食材の下にスムーズに入り込ませることができます。



しなりやすく食材の下に入りやすい厚み。適度な厚みと強度。食材を押さえついたり切り分けることができます。

**kasanaru トング**

価格:1,870円(税込)

つかんでつまめる分解式トング。収納時は重ねてコンパクトに収納できます。



使用時

収納時



上下にスライドして着脱可能。

薄切り肉をつまむのも得意。

**kasanaru キッチンツール5本セット**

価格:6,600円(税込)

料理で大活躍のスタッキング機能付きキッチンツールの5本セットです。スタッキングできるだけでなく1本1本の機能性も充実しています。

日本のキッチンサイズ事情に合わせたサイズ感



干渉しあって取り出しにくいキッチンツールが2ステップ(持ち上げる・引き抜く)で簡単に抜ける。

**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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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>