

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、トングの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/ハラ/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。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。  
※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。



先端部分は大きじ小さじの目盛り付き。深さ(満水容量56ml)があり、汁物もよそえる。

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。



先端部分は大きじ小さじの目盛り付き。深さ(満水容量66ml)があり、汁物もよそえる。

「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します。



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>