

報道関係者各位

【電子レンジ・オーブン・湯煎・冷凍庫での使用可能】 火を使わず下ごしらえから調理、保存までをこれ1つで実現 洗い物を減らし、本体も食洗機対応で片付けを楽に！ シリコーン保存バッグ2025年2月3日(月)より販売開始

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、食材保存のほか様々な調理にも使えるシリコーン保存バッグを、2025年2月3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にて発売いたします。

※1 店舗によって入荷日が前後いたします。



シリコーン保存バッグでつくる
「一気に牛丼プレート」の動画はこちら▼

<https://www.youtube.com/shorts/MQiV54OckBo>

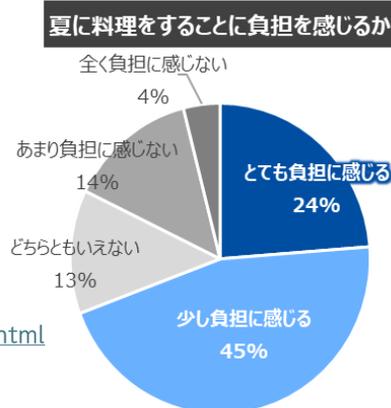
素材には、耐熱・耐冷性に優れたプラチナシリコーンを採用。幅広い温度に対応しているため、電子レンジ、オーブン、湯煎、冷蔵・冷凍庫での使用が可能です。下ごしらえから加熱調理、保存までを1つのバッグで対応します。様々な調理工程をこなせるので、洗い物の数も少なくなり片付けもラクになるアイテムです。種類は、汁気のあるものの温めや混ぜ合わせ料理に便利な自立型と、冷蔵庫で保存する際にかさばらない薄型の2種類。サイズは、450ml、700ml、1000mlの3サイズがあるので、用途や目的に合わせて選んでいただけます。色はくすみカラーのオールドラズベリーとベージュグレーの2種類です。

日本気象協会 tenki.jpによると、2025年は春の訪れが早く、夏は猛暑の傾向が予想されています。※2
約7割の方が夏場の料理に負担を感じていると回答した調査結果※3もあり、火を使わず調理できるレシピにも需要がさらに高まっていくと考えられます。本製品はレンジ調理にも対応していることから火を使わない調理に最適です。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

※2 [tenki.jp](https://tenki.jp/forecaster/ranzai/2024/12/26/31867.html) : <https://tenki.jp/forecaster/ranzai/2024/12/26/31867.html>

※3 2024年7月フードサービス調べ20~60代男女n=207





シリコン保存バッグ

自立型450ml
価格:1,210円(税込)



薄型700ml
価格:1,320円(税込)



自立型1000ml
価格:1,540円(税込)



商品特長

耐熱・耐冷性に優れた100%プラチナシリコン製で、調理から保存まで幅広く使えます。くり返し使えるので環境にやさしいだけでなく、経済的な商品となっています。シリコンバッグの中で調理から保存までこれ一つでできます。洗い物を減らシタイプも良い商品です。

冷凍OK



耐冷温度-40℃で、冷蔵冷凍に対応。作り置きや一時保存に便利です。省スペースで収納可能なので庫内のデッドスペースも有効活用できます。

食洗機対応



食洗機対応。シリコン一体成型なのでお手入れも簡単です！

レンジ対応



電子レンジ対応。火を使わない料理ができ、レシピの幅も広がります！

ボウル代わり



自立型は間口が広いので和え物をする際にボウル代わりとしても使えます。

もみ込みOK



やわらかいシリコン製。薄型はもみ込み調理にも便利です！

湯煎OK



下味冷凍から、そのまま湯煎にも使用できます。

商品素材特長

本製品は医療器具や乳幼児用の製品などにも使用されている100%プラチナシリコン製※4です。また、化学物質BPA(ビスフェノールA)フリー※4の製品となっていますので、妊婦や乳幼児でも安心してご使用いただけます(食品衛生法適合)。プラチナシリコンは、一般的なシリコンゴムと比べ、耐熱・耐冷性に優れ、急激な温度変化に耐えることができます。柔軟性にも優れており、引き裂き強度が高く破けにくいいため、くり返しの使用に適しています。

プラチナ
シリコン
100%※4

BPA
FREE※4

230℃
幅広い対応温度
-40℃

レシピ紹介

公式サイトでは、トレンドのサラダチキンなどの高たんぱくメニュー、暑い夏に重宝する火を使わないレンチンレシピ、簡単スイーツまで、幅広いレシピをご提案します。



イタリアンサラダチキン

イタリアンハーブミックスを使って湯煎するだけでスパイス&ハーブが香るしっとりサラダチキンができあがります。

ツナとトマトのピリ辛和風スープ
スパゲッティ

シリコーン保存バッグの中でスパゲッティを水に浸すことでレンジでの調理時間を短縮。ピリ辛醤油風味が食欲をそそる絶品スパゲッティです。



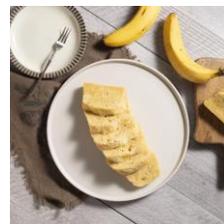
洋風シーフード炊き込みご飯

冷凍シーフードミックスを使って簡単に作れる出汁の効いた炊き込みご飯です。シーフードミックスとお米を一緒に調理することで出汁でお米を炊くことができます。



バナナ蒸しパン

シリコーン保存バッグの中で全ての材料を入れて混ぜるだけで作れます。油を使わない上、バナナの甘みを活かし砂糖も控えめで、ヘルシースイーツとなります。



KAIオリジナルレシピ集

プロの料理人をはじめ、料理家の先生方監修のオリジナルレシピや貝印製品を利用したおすすめレシピなどをご紹介します。

レシピはこちら▼

https://www.kai-group.com/fun/recipe/item/siliconebag_recipe/

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>