



PRESS RELEASE

貝印株式会社

報道関係者各位

2025年6月23日

【オーブン・電子レンジ・冷凍・冷蔵・食洗機まで対応可能！】 耐熱性の高いLCP樹脂製のマルチ焼型「Bakish」 2025年6月23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、お菓子作りのほか様々な調理にも幅広く使えるLCP樹脂製のマルチ焼型「Bakish(バイキッシュ)」を2025年6月23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、量販店など^{※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。



この度発売するのは、ラウンド型、パウンド型、スクエア型、マフィン型の4種類です。素材には、耐熱・耐冷性に優れ、高強度・高剛性も兼ね備えたLCP樹脂を採用。製菓型への要望が多かった「お手入れの楽さ」「オーブン・電子レンジどちらでも使える型がいい」「食洗機対応の方がいい」という声にお応えし、オーブン・電子レンジ・冷凍・冷蔵、そして食洗機での使用が可能です。

商品名の「Bakish」は、「幅広い温度に対応し、お菓子も料理も作れる」という特長から、お菓子を焼くという“bake”と、料理という意味の“dish”が掛け合わされています。

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。

商品特長

耐熱・耐冷性に優れたLCP樹脂を使用することで、生地への熱の通り方やふくらみ方・キメの細やかさは金属型と同等で、オーブンにも電子レンジにも対応しているため、製菓だけでなく調理でも使用することができます。

冷凍・冷蔵OK



耐熱230℃～耐冷-30℃に対応

オーブン・電子レンジ対応



幅広いレシピに対応可能！

商品特長



■ミニマムで丸みのある形状

- ・ミトンをつけていてもオーブンへの出し入れや生地を取り出しがしやすい、丸みのある手当たりの良い持ち手形状。
- ・脚があるため熱周りが良く、底面までムラなく焼ける。
- ・シャープな角形状で、エッジの立ったスタイリッシュな焼き上がりを実現。
- ・フチにリブや折り返しがなく、洗しやすい形状。

■高機能なLCP樹脂製

- ・コーティングがないので長く使用でき、アルコールやフルーツの入った冷菓などにも使用可能。
- ・食材のにおいがつきにくい。
- ・樹脂製のため、金属型のようなサビや、ガラス型のような急冷による破損の心配も無用。

新商品ラインナップ



マルチ焼型ラウンド15cm 価格:2,200円(税込)
シンプルなラウンド形状の焼き型。

☆おすすめ使用方法☆
高さがあるので、
ふんわりしたスポンジケーキや
シカゴピザなどにもおすすめ。



マルチ焼型パウンド18cm 価格:2,200円(税込)
使いやすい18cmのパウンド型。

☆おすすめ使用方法☆
パウンドケーキはもちろん、
テリーヌや押し寿司などにも。
アイスを冷凍保存する際の容器としても。



マルチ焼型スクエア15cm 価格:2,200円(税込)
スタイリッシュな正方形の焼き型。

☆おすすめ使用方法☆
切り分けがしやすいので、
ブラウニーやラザニアなどに。



マルチ焼型マフィン(4個取) 価格:2,200円(税込)
直径7cmのマフィン型。

☆おすすめ使用方法☆
マフィンだけでなく、
おひとりサイズのキッシュなどにも。



多彩なレシピ

4サイズそれぞれに、「焼菓子」「料理」「電子レンジ調理」「冷菓」の4種類のレシピを作成。
型の特長を活かした多様なレシピでオールシーズンご使用いただけます。

形状	焼菓子	料理	電子レンジ調理	冷菓
ラウンド15 cm 	スポンジケーキ 基本のスポンジケーキ 	シカゴピザ 型の高さを活かしたシカゴピザ 	マーラー・カオ 電子レンジでしっとりふわふわ 	デラソーゼリー 人造大理石のようなゼリーケーキ 
	パウンドケーキ 基本のパウンドケーキ 	お寿司ケーキ エッジの立った形状を活かしたお寿司ケーキ 	ガトー・イン・ピザブル 電子レンジで手軽にできる 	ブルーベリーアイス 型ひとつで作れる 
スクエア15 cm 	いちごのせブラウニー 基本のブラウニー 	ラザニア 卓上にそのまま出してもお洒落なラザニア 	マシュマロチョコバー 凍りはいつでもできる 	フルーツ牛乳かん フルーツも使用できる特徴を活かせる 
	マフィン 基本のマフィン 	サーモンとほうれん草のキャシュ 丁度いい一人分サイズ 	バナナ蒸しパン 電子レンジで手軽に 	溶けないアイスクャンディー レンジ・冷蔵対応の特長を活かせる 

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

Bakishマルチ焼型 ラウンド15cm

https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?tool_id=112

Bakishマルチ焼型 パウンド18cm

https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?tool_id=111

Bakishマルチ焼型 スクエア15cm

https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?tool_id=109

Bakishマルチ焼型 マフィン(4個取)

https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?tool_id=110

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>