



報道関係者各位

毎日の調理をもっと快適に とてもかるく、ラクに使いやすい「ラクカルまな板」シリーズが新登場！ 2026年5月25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「とてもかるく、ラクに使いやすい」をコンセプトとした「ラクカルまな板」シリーズを2026年5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、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。



商品はこちら:<https://store.kai-group.com/shop/e/erak-mana/>

この度発売する「ラクカルまな板」シリーズは、当社の軽いまな板シリーズを「とてもかるく、ラクに使いやすい」というコンセプトのもと、より快適にお使いいただける仕様へとリニューアルいたしました。

本商品は、「ホワイト」と「ベージュ」の2色展開で、本体およびすべり止め部分には、近年人気のニュアンスカラーを採用し、キッチンに馴染むやさしい印象のデザインに仕上がっています。また中心に向かって薄くなる形状となっているため、驚くほどのカルサを実現した商品となっております。持ち運びや取り扱いがやすく、切った食材を鍋やフライパンへそのまま移しやすいため、調理時の動作をスムーズに行えます。M・L・LLの3サイズを展開し、用途に合わせて使い分けが可能です。

また、収納しづらいまな板の悩みに応える薄型形状で、限られたスペースでもすっきり収まり、コンパクトなキッチンでも快適にお使いいただけます。さらに、中心に向かうくぼみ構造により、水気のある食材でも汁がこぼれにくくなっています。毎日の調理で使うものだからこそ、洗いやすさに配慮し、食洗機※2にも対応しているため、清潔な状態を保てます。

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。

※2 食洗機対応は、MとLのみ。LLサイズは食洗機非対応。

新商品特長

■軽量で使いやすい設計

片手で持てるほど軽く、日常使いでも扱いやすい設計。カットした食材の移し替えもスムーズに行えます。



■すべり止め付きで安定

四隅に樹脂製のストッパーを配置していることで、ブレずにしっかり安定感があるため調理中も安全にカットできます。



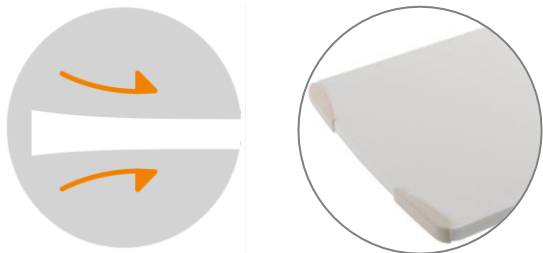
新商品特長

■くぼみ構造

水気のある食材をカットした時の汁がこぼれにくいよう、中心に向かって薄くする秘密のくぼみ構造です。

■食洗機対応※3

食洗機に対応しており、後片付けも簡単で、衛生的にご使用いただけます。



※3 食洗器対応は、MとLのみ。LLサイズは食洗機非対応。

新商品ラインナップ

ラクカルまな板 M ホワイト・ベージュ 価格:1,540円(税込)
サイズ詳細 310×215×9mm、重量372g



ラクカルまな板 L ホワイト・ベージュ 価格:1,980円(税込)
サイズ詳細 380×260×9mm、重量526g



ラクカルまな板 LL ホワイト・ベージュ 価格:2,420円(税込)
サイズ詳細 420×292×9mm、重量715g



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>