



ロングセラー商品 「鰹ぶし削り器」 さらに使いやすくスタイリッシュにリニューアル 2020年3月10日（火）より販売開始

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、ロングセラーアイテム「鰹ぶし削り器（カバー付き）」をリニューアルし、2020年3月10日（火）より全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで発売いたします。



貝印の「鰹ぶし削り器」は、40年以上愛され続けてきた人気商品です。昨今、「出汁」が注目されていることから、ご家庭で手軽に鰹ぶしを削ることができるよう、さらに使いやすくリニューアルしました。

リニューアル品は、削り具合が一目で分かる受け皿と、刃を覆うカバーが付いているだけでなく、受け皿を食洗器対応にしたほか、よりスタイリッシュなデザインを施しました。また、鰹ぶしの削り方などを記載した取り扱い説明書が付属しており、初めての方にもおすすめの商品となっております。

本商品でぜひ、削りたての鰹ぶしの香りと味をご堪能ください。

【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。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、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総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>

【商品概要】**鰹ぶし削り器 (カバー付き)**

価格：3,800円(税抜)

カバー付きの鰹ぶし削り器。

付属の取扱説明書に鰹ぶしの削り方やカンナ刃の調整方法も記載しているため、初心者の方にもお気軽にご使用いただけます。

【商品特長】

①カバー付き
刃を覆うカバー付きで、収納時も安心。

②洗やすい一体成形
受け皿・カバーは洗やすい一体成形。受け皿は食器洗い乾燥機にも対応しています。

③中が見える受け皿
削り具合が一目で確認できます。

⑤滑り止めのゴム
安定して作業ができるよう、底には滑り止めのゴムがついています。

④削りぶしの取り出し口
削った鰹ぶしは、カンナを外さずにそのまま取り出すことができます。

**【鰹ぶしの削り方】**

鰹ぶしの尾（皮が付いている方）を先方にして持ち、手のひらで一気に押すようにして削ります。