

報道関係者各位

2018年3月8日
貝印株式会社
No.2018030839

**貝印の人気のブランドライン Kai House SELECTから
手と刃の一体感で使いやすい新型ピーラー登場！
2018年3月8日(木)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、2018年3月8日(木)より手のひらに装着して食材の下ごしらえができる、「手のひらキャベツピーラー」と「手のひらコンパクトピーラー」を全国の量販店、ホームセンター、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



「Kai House SELECT」ブランドは、食と調理へのこだわりを大切にした、料理をする方のお役に立つ幅広いラインナップを揃えたシリーズです。

今回発売する新型ピーラーは手のひらに装着して食材の下ごしらえができる新しいかたちのピーラーです。力が直接食材にかかるため加減しやすく、安心して作業ができます。また、フックの部分が回転するのでご自身が使いやすい向きに変えて使用できます。

健康的な食生活や彩り豊かな食卓に、欠かせない野菜や果物。皮むきなどの下処理の手間は省き、料理を楽しみたいと考える方のニーズにお応えて、この度、料理の下ごしらえに役立つアイテムの拡充を図りました。

じゃがいもやごぼうなどの皮がむきづらい野菜や、りんごやキウイなどの果物にもお使いいただける新型ピーラーです。

貝印では、今後も皆様の日々のキッチンライフがより豊かで彩りあふれるものになるよう、便利で楽しく調理ができるキッチングッズを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

Kai House SELECT 手のひらキャベツピーラー 価格：1,000円(税抜)

手と刃の一体感でなでるように切ることが可能です。回転フックを回して、自分に合った持ち方を選べます。手と刃の距離が近いので、手の力が直接食材にかかり、食材をとらえやすいことが特徴です。



Kai House SELECT 手のひらコンパクトピーラー 価格：800円(税抜)

手と刃の一体感でなでるように皮むきができるピーラーです。回転フックを回して持ち方を変えられるので、いろいろな形の野菜の皮むきが楽にできます。



【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、医療用刃物など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/>