

粉雪のような フワフワの食感をご家庭でも簡単に実現！

プロ仕様の KaiHouse 『本格かき氷器』 2016 年 5 月下旬より新発売

2016051605

本社: 千代田区岩本町 3-9-5

資本金: 4 億 5000 万円

社長: 遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、ハイライン KaiHouse ブランドより、専門店のようなフワフワのかき氷をご自宅で作ることができる、プロ仕様の「本格かき氷器」を 1000 台限定で 2016 年 5 月下旬より全国有名百貨店、貝印公式オンラインショップで順次発売いたします。

かき氷は、子供から大人まで幅広い層に愛されているシンプルな夏のデザートです。昨今では、かき氷専門店の出店や台湾など海外からかき氷スイーツ店の上陸が相次ぎ、氷の質や削り方、トッピングなど様々なこだわりが詰まった「新しいデザート」としてブームとなっています。

そこで、KaiHouse 「本格かき氷器」は、専門店で提供される粉雪のようなフワフワかき氷を作るために必要な、薄く均質に氷を削ることを追求し、①安定した力で一定の角度で氷を削ること、②均質な氷を作ること、にこだわって開発いたしました。

従来の家庭用かき氷器は、ハンドルを回す際に上から抑える力の加減によって、氷にかかる圧力が変わることにより削れる氷が均質化されず、食感に影響を与えていました。新商品は、「ウォームギア(*1)」を内蔵した構造で、刃と氷の隙間を一定の小さな状態で保ち続けることにより、氷に安定した力をかけながら一定の角度で削ることが可能になりました。また、刃物メーカーならではのノウハウを生かし、均質に薄く削れる刃を採用することで、軽い力でも心地よい感覚で削ることができます。通常、ウォームギア内蔵型のかき氷器は業務用として採用されていますが、本商品はご自宅用としても使用しやすいサイズ、かつレトロでスタイリッシュなデザインに仕上げました。

また製氷器はオリジナル設計により、かき氷に適した美しく均質な氷を作ることができます。一般的な製氷器は、空気穴や不純物を残したまま凍ってしまい、均質な氷を作ることができないため、独自の二重構造設計で、時間をかけてじっくりと凍らせることで、フワフワ食感を生み出す製氷を可能にしました。

今年は貝印の本格かき氷器で、涼やかなデザートと共に夏をお楽しみください。

【商品概要】

- 商品名 : Kai House 「本格かき氷器」
- 本体サイズ : 220×220×435 mm
- 重さ : 1,820g
- 価格 : 本体 15,000 円(税抜き)
- 発売日 : 2016 年 5 月下旬



【開発のポイント】

①安定した力で氷を削るウォームギア技術

ウォームギアを内蔵することによって、刃に一定の圧力を加え、刃と氷の隙間を少なくし、一定の角度で削ることで、ふわふわ食感のかき氷ができます。

かき氷器 内部構造



ウォームギア



*1ウォームギア・・・

ネジ歯車とはす歯歯車合わせ、力を一定にして伝達できる装置。氷を均質に削るために適した構造です。

②均質な氷を作る 2重構造の製氷器

2重構造により、透明で均質な氷を作ることができる独自設計の製氷器。



【完成イメージ】



<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL: 0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 岩崎/西林/武内/三沢

TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F