

—SELECT100(セレクト 100)シリーズ—
プロの料理家も納得！満足度 100 の調理道具の新ラインアップ
時代のニーズを反映し、計量スプーン、トングなど全 25 種を新発売

2014021019

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

SELECT 100
kai housewares



貝印株式会社(以下、貝印)は、ユーザーのご意見と料理の専門家によるアドバイスを取り入れ、その道具が持つ本来の役割を最大限に活かせるように開発された調理道具の人気シリーズ「SELECT100(セレクト 100)」の新たなラインアップとして、計量スプーンやトングなど全 25 アイテムを 2 月 20 日(木)より、自社 EC サイトを皮切りに、百貨店、専門店、他社 EC サイトなどで販売いたします。

「SELECT100」シリーズは、“満足度 100”をコンセプトに調理道具を 1 から見直し、プロの料理家でも納得できる機能性の高さを、手になじみやすくシンプルで美しいデザインで実現した、付加価値の高い商品ラインアップを揃えます。2004 年の販売開始以来、ピーラーやマルチブレンダーなどの数々のヒット商品を生み出しながら、料理に関心の高い女性を中心に、特にここ数年、人気が高まっています。今回、大幅に新商品が追加され、シリーズ全体の商品数は、54 アイテムとなりました。

新商品全 25 アイテムには、料理をめぐるライフスタイルの変容に伴って変化した調理道具へのニーズが反映されています。たとえば、健康志向の高まりやレシピサイト利用の習慣化による影響なのか、調味料などを細かく計測したいというご要望を多くいただき、“少々(小さじ 1/8)”を計るための計量スプーンを開発しました。また、トングをご家庭の料理で使用される方、食卓で大皿から取り分けるホームパーティースタイルの食事を楽しむ方が増えたことから、パスタ 1 本でも握みやすい機能性の高いトングや卓上で取り分けに最適なミニサイズのターナーなどがラインアップに加わりました。

貝印は、使い心地の良い調理道具で毎日の料理が楽しく快適になるよう、今後もユーザー目線を大切に、こだわり抜いた商品をご提供いたします。

<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:沼尻/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

【各商品の特徴】

トレンド 1 きっちり計る！

健康のために調味料を細かく管理したい方やレシピサイトを見ながらの料理をする方にオススメ！
「少々」まで計れる計量スプーンや 5ml 間隔で計れる計量カップが登場。

① 計量スプーン 5 本組<DH3101> 税込 1,680 円 (税抜 1,600 円)



- 「大さじ 1」(15ml)・「小さじ 1」(5ml)・「小さじ 1/2」(2.5ml)・「小さじ 1/4<ひとつまみ>」(1.25ml)・「小さじ 1/8<少々>」(0.63ml) の 5 本セット
- 置いたままでも計量可能
- 5 本まとめてスタッキング収納可能(写真左)
- 単品でも販売(各サイズ税抜 400 円)

② 計量カップ 50ml (2 個組)<DH3111> 税込 630 円 (税抜 600 円)



- 少量の調味料計りに便利な 5ml 間隔で計れる計量カップ
- 透明の液が見やすい赤と醤油など濃い液が見やすいシルバーの 2 色の目盛カラー

③ 計量カップ 600ml <DH3112> 税込 1,155 円 (税抜 1,100 円)



- 横からも上からも目盛が見える
- 3 カップ(600ml)まで一気に計れる大容量バージョン
- 注ぐときにしっかりと握れるエラストマーハンドル付

トレンド 2 食卓で小回りを利かせるミニシリーズ

テーブルに大皿料理を並べてみんなで取り分けるホームパーティースタイルの食事で大活躍！
大人気のシリコンヘラのミニバージョンをはじめ、卓上をお洒落に快適に演出する小さめ調理道具など。

① シリコンミニヘラ<DH3113> 税込 1,050 円 (税抜 1,000 円)



- 大人気のシリコンヘラのミニバージョンが登場！
- ハンドル部分は通常のヘラと同じ形状・サイズなので、小さく細いピンからの取り出しや少量の調味料の混ぜ合わせに便利。
- 一体型なので汚れが溜まらずきれいに洗える
- 先はすくいやすいようにスコップの形状

② ミニトング 18cm <DH3116> 税込 840 円 (税抜 800 円)



- 下ごしらえにも便利！
- ハンドルが閉じるロック機能付。

③ ミニターナー <DH3114> 税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 小さいサイズのフライパン調理や卓上での取り分け&切り分けに活躍。
- 持ちやすいハンドル。

④ ミニスプーン <DH3117> 税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 長さ 21cm、スプーン直径 7.3cm
- 鍋料理や煮物の取り分けに。
- 持ちやすいハンドル。

⑤ ステンレス菜箸 33cm <DH3104> 税込 2,100 円 (税抜 2,000 円)



- 耐久性のあるステンレス製で箸先は滑りにくいプラスト加工。
- 持ち手部分は六角ハンドルで転がりにくい。

トレンド 3 料理の新しいお供に揃えたい逸品

トングやドレッシングウィスクなど 10 年前は家庭であまり一般的ではなかった調理道具が人気です！
SELECT100 のこだわり抜いたクオリティで揃えておくと料理の幅が広がる便利な調理道具を大幅に追加。

① トング 24cm <DH3115>

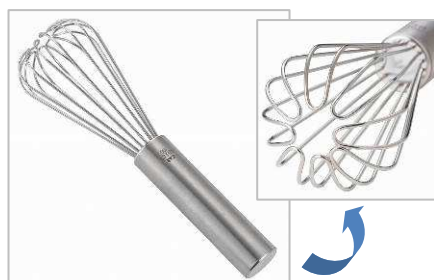
税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 片側はパスタ 1 本など細かいものも掴みやすい形状。
- 内側は洗やすいように縁なし。
- 女性でも使いやすい細めのハンドル。
- 収納時にハンドルが閉じるロック機能付。

② ドレッシングウィスク 17.5 cm<DH3118>

税込 840 円 (税抜 800 円)



- 線材が重ならず底あたりが良いので、粘性の高いものはつぶしながら、効率よく混ぜられる。
- 通常のワイヤータイプよりも食材がからみつきにくく洗やすい。
- 先端部は直径 4.7cm とコンパクト。少量のドレッシングもささっと混ぜられる。

③ あくとり&かすあげ <DH3109>

税込 1,575 円 (税抜 1,500 円)



- 網タイプよりも洗しやすい花形に穴が空いた丈夫なステンレス板製。
- かすあげ機能とあくとり機能を兼ね揃えた商品
- 鍋に沿う形状ですくいやすさを追求

④ ターナーウィスク 25cm <DH3119>

税込 1,050 円 (税抜 1,000 円)



- 鍋やフライパン底をこそぎ混ぜるのに便利な形状。(特にホワイトソースやカレーなど粘度のあるものに便利)
- ターナーの返し機能も。

⑤ プレスタターナー <DH3120>

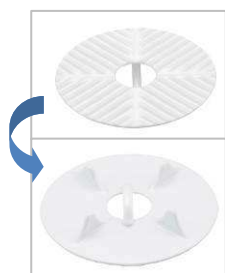
税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 食材を返すだけでなく、身が縮んで反り返りやすい食材(肉や魚)を押さえるのにも便利

⑥ 蒸し皿&落とし蓋 16 cm <DH3110>

税込 2,100 円 (税抜 2,000 円)



- 蒸し皿&落とし蓋の 2WAY 仕様。
- 蒸し皿: 蒸し物がつきにくい凹凸形状。
- 落とし蓋: 中心に穴があるので対流がよく煮物に味がしみこみやすい。

⑦ レードル <DH3108>

税込 1,575 円 (税抜 1,500 円)



- 鍋の側面のカーブに沿いやすい形状を追求。
- 両側からの注ぎやすさを考えた形状。
- 汚れが溜まりにくく、洗しやすい一体型。

トレンド 4 包丁を使わずに切る

包丁を使わずにはさみやピーラーなどうまく利用して料理をする人が急増中！

大根の桂むきができるピーラーやきんぴらごぼうサイズの程よいスライスができる千切り器が新登場。

①太千切り器 4×4mm <DH3100>

税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 最も利用頻度の高い千切りサイズ 4mm 幅で大根サラダやきんぴらごぼうなどが簡単に！
- よく切れる特殊クランク刃付け。
- 〈押す〉と〈引く〉両動作で切ることが可能。

②ステンレス T 型ワイドピーラー <DH3107>

税込 1,575 円 (税抜 1,500 円)



- ワイド幅 (16.3cm) でキャベツの千切りや大根の桂むきができる。
- 切れ味鋭い斜め刃。むいた皮の切れ離れも容易なカーブ状の刃。
- ステンレス U 字型の芽取り付

トレンド 5 木の温もりを楽しむ

使うにつれて味のでてくる木製の調理道具は“道具”を愛する人たちの間で人気が高い。

木の優しい触り心地と快適な使い心地がうれしい、SELECT100 の新商品をぜひご利用ください。

①木製ターナー 34 cm <DH3102>

税込 1,260 円 (税抜 1,200 円)



- 長く使用しても疲れない太め&熱さにも耐えられる長めのハンドル。
- 耐久性を考慮した厚めの先端は、鍋やフライパンに沿ってしっかり練れるようなフォルム(先はフラット、側面はストレート)を追求。

②木製しゃもじ 20cm <DH3105>

税込 1,050 円 (税抜 1,000 円)



- ハンドルが自立型のしゃもじ。
- すくう部分が薄く、縁にご飯がつきにくい形状。
- 小さめのお茶碗にもよそいやすい小ぶりサイズ。

③木製スプーン <DH3106>

税込 1,575 円 (税抜 1,500 円)



- 長さ 26.3cm で取り分けに最適なサイズ。
- 鍋やフライパンの底に沿うようなストレート部と注ぎやすさを考えたカーブ部をもつこだわりの形状。

【 SELECT100 (セレクト 100) シリーズ概要】

- シリーズ名: SELECT100 (セレクト 100)
- 追加商品数: 25 点
- 価格: 税込 630 円～2,100 円 (税抜 600 円～2,000 円) ※追加商品のみの価格
- 発売日: 2014 年 2 月 20 日 (木)

■SELECT100 シリーズとは：

“満足度 100” をコンセプトに調理道具を 1 から見直し、プロの料理家でも納得できる機能性の高さを、手になじみやすくシンプルで美しいデザインで実現した調理道具のシリーズ。ユーザーの意見と料理の専門家によるアドバイスを取り入れて開発しており、2004 年の販売開始以来、ピーラーやマルチブレンダーなどの数々のヒット商品を生み出す。料理に関心の高い女性を中心に、特にここ数年、人気が高まっている。