



PRESS RELEASE

【注ぐたび、感動。】

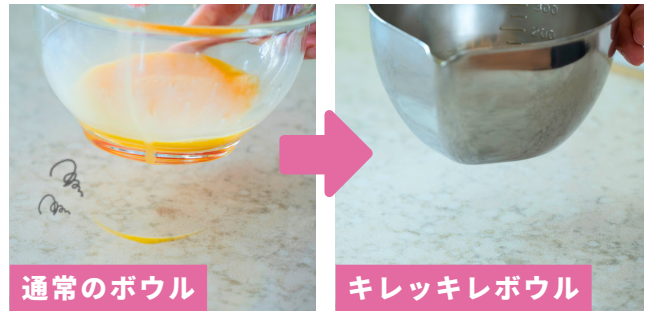
液だれ知らずのステンレスボウルから新サイズ登場！

液だれしない注ぎ口で好評の「キレッキレボウル」、新サイズを追加



株式会社ビーワーススタイルは、新潟県三条市で金属加工商品をはじめとした様々な家庭用品を、企画・販売しています。

液だれを防ぎ、注ぎやすさにこだわった「キレッキレボウル」に新サイズ“15cm”が加わり、2025年12月17日(水)より発売いたします。



製品特長



01 液だれせずピタッと切れるボウル

ボウルの注ぎ口から液が垂れて、テーブルがベタベタ…そんな悩みを「キレッキレボウル」が解決。液だれしにくく、調理台を汚さず、拭き掃除の手間も省けます。卵3～5個がちょうどよく混ぜられる深さで、玉子焼きづくりも卵液を垂らさず快適に調理可能。



02 キレの良さの秘密は注ぎ口の構造

一般的なボウルの注ぎ口は1段階の突き出しが多いですが、当製品はキレの良さにこだわり、2段階に折り曲げた独自形状を採用。液体が注ぎ終わったあとに自然とボウル内へ戻りやすく、注ぎ口に液が残りにくいいため、液だれを防止。特にドレッシングや卵液など、複数回注ぎ入れる場面でもスッと切れて、調理中のストレスを軽減します。



03 注ぎやすさにこだわった底形状

しずく型の底面が液体を自然に注ぎ口へ集め、一気に流れ出るのを防いで、スムーズに注げます。プリンやゼリー、たこ焼き作りでもお玉を使わず狙った場所にそのまま注げるため、洗い物も減らせて効率的。この特殊な底面形状は加工が非常に難しく、燕三条の職人による微調整を経て生まれた、こだわりの形状です。

はかる、まぜる、つける…下ごしらえにも便利

目盛り付きのため、計量カップを使わずに合わせダレやそうめんのつゆ作りが手軽に作れます。お弁当用の少量のおかず作りや乾物を戻す際にも便利なコンパクトサイズ。深さがあるため混ぜやすく、漬け込みにも最適。また、ボウル外側はラップがピタッと密着しやすい、なめらかな光沢仕上げ。ラップがしっかり張り付くので、下ごしらえ後に冷蔵庫で休ませるのにも便利。



便利な目盛り付き



合わせダレや麺つゆに



お肉の漬け込みに



ラップが密着

注ぐ動作をサポートするこだわりの縁

親指を添えられる縁は、角度や使いやすさ、持ちやすさにこだわった設計。手にしっかり馴染み、調理中もボウルをしっかり支えることができます。液体を注ぐ際は、縁の穴に親指を置くことでさらに安定感が増し、狙った場所にスムーズに注げます。素材には、燕三条製の丈夫でサビに強い18-8ステンレスを使用。食洗機で丸洗いき、お手入れも簡単です。



すっきり暮らすキレッキレボウル 15CM 単品 / 2個組

- ◆型番 単品 / OZ-165002S
 2個組 / OZ-165003S
- ◆サイズ (約)W187×D156×H82mm
- ◆価格 単品 / ￥3,850 (税込)
 2個組 / ￥6,380 (税込)
- ◆材質 本体 / 18-8ステンレス
- ◆満水容量 (約)900ml (目盛り600mlまで)



本プレスリリースに関するお問い合わせ

株式会社ビーワーススタイル

〒955-0004

新潟県三条市須戸新田213番地3

広報担当：関矢

TEL：0256-47-1867

FAX：0256-47-1868

E-mail：info@beworthy.jp