



PRESS RELEASE

『火にかけられる?!』 茹でるから和えるをボウルひとつで ガス・IH対応のステンレスボウルが新発売！

毎日の調理をひとりでこなす万能ステンレスボウル

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。この度、下ごしらえから調理、仕上げまでをひとつでこなせる「火にかけられるボウル」を、2026年8月26日（水）より発売いたします。直火・IHに対応し、茹でる・煮る・揚げるなどの加熱調理から、和える・盛り付けまで幅広く活躍する、毎日の調理をスムーズにする調理ボウルです。ボウルにぴったり重なる専用深ざるセットも同時発売。茹でる・水切り・下ごしらえなど、さらに調理の幅を広げる便利なセットとして展開いたします。



製品特長



01 調理から仕上げまでこれひとつ

直火・IHに対応し、茹でる・煮る・揚げるなどの加熱調理から、和える・盛り付けまでこれひとつで完結。鍋やボウルへ移し替える手間を減らし、下ごしらえから仕上げまでをスムーズにこなせます。洗い物も少なくなり、毎日の調理を快適にします。



02 広い底面で混ぜやすい設計

底面が広いので、じゃがいもをマッシュしてポテトサラダを作る際も力をかけやすく、安定して作業できます。また、食材を和える際も調味料が全体によくなじみやすく、ムラなく仕上がります。食材が混ぜやすい設計です。



03 どこからでも水切りしやすい

ボウルの縁を外側へ広げた形状により、どの方向からでも湯切りや水切りがしやすい設計です。利き手を選ばず扱いやすく、水を捨てたりスープなどを注いだりする際もスムーズ。水切れが良く、作業台を汚しにくい、注ぎやすい形状です。

調理から盛り付けまで活躍する便利な工夫

持ち運びや和える際に便利な取っ手付き。内側には、40mlから200ml刻みのシンプルな目盛り付きで、計量カップを使わずに水の量を測ることができます。

さらに、調理後はボウルから器へ移し替えることなく、そのまま食卓へ。ステンレス製ならではの保冷・保温性により、料理のおいしい温度を保ちながら楽しめます。シンプルなデザインで、日々の食卓にも自然になじみます。丈夫でサビに強いステンレス製で、食洗機にも対応しているため、毎日気軽にお使いいただけます。



便利な取っ手付き



目盛り付き



器としても



ステンレス製

専用深ざるで調理の幅がさらに広がる

ボウルにぴったり重なる専用深ざるとのセットもご用意。ボウルと重ねた状態で茹でることができ、茹で上がった食材の水切りもスムーズに行えます。野菜の水切りや乾物の水戻し、お米研ぎなど、毎日の下ごしらえにも活躍します。

また、深ざるはボウルに重ねて収納できるため、キッチンの限られたスペースでもすっきり収納可能。ボウルとざるを別々に置く必要がなく、スタッキングしてコンパクトに片付けられます。



深ざるを使って水切り



サイズ違いで重ねて収納も◎

すっきり暮らす 火にかけられるボウル 18cm・20cm / 専用深ざる

- ◆型番・値段 18cm / OJ-195008 3,630円(税込)
20cm / OJ-195009 3,960円(税込)
18cm深ざる付きセット / OJ-195010 5,170円(税込)
20cm深ざる付きセット / OJ-195011 5,500円(税込)

- ◆材質 ボウル / ステンレス
ざる / ステンレス
◆原産国 日本(燕三条)

- ◆サイズ 18cmボウル(約)W240×D200×H83mm
18cm深ざる(約)W200×D200×H70mm
20cmボウル(約)W255×D215×H90mm
20cm深ざる(約)W215×D215×H75mm



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：廣川

TEL : 0256-47-1867
FAX : 0256-47-1868
E-mail : info@beworthy.jp