

「注ぐ・残さず掬う・置ける」を1本で解消。新発想の多機能お玉『プレミオ・シリコーンお玉』誕生！

お玉の不満を形状から見直し、ちょっとしたストレスを解消する独自設計。



株式会社ヤクセル（本社：岐阜県関市、創業90年の刃物、日用品メーカー）は、日々の調理で感じやすいお玉の使いづらさに着目し、「注ぐ・残さず掬う・置ける」を一本に集約した多機能お玉『プレミオ・シリコーンお玉』を開発しました。2026年3月2日（月）より、全国の専門店および公式オンラインストア（<https://www.yaxell.co.jp>）にて販売開始いたします。また、2026年2月9日（月）より公式オンラインストアにて予約販売を開始いたします。

本製品は、味噌汁を注ぐときの「液だれ」、鍋底に残るカレーをすくいきれない「もどかしさ」、そして置き場所に困って鍋に沈んでしまう「失敗」。こうした調理中の“ちょっとしたストレス”を、道具を増やすのではなくお玉そのものの形状設計によって解決することを目指しています。

製品の特長と実用メリット



【掬う】鍋にフィットし、最後の一杯まで残さず掬える

お玉上部には平らな面を設け、鍋底や側面に沿わせやすい設計に。適度な弾力を持つシリコン素材を採用しているため、ヘラのように押し当てながら、残りやすい具材やソースを集めることができます。



【注ぐ】狙ったところに注ぎやすく、液ダレしにくい横口形状

一般的な左右対称の丸型ではなく、片側を窄（すぼ）ませた横口形状を採用。

注ぎ口としての役割を持たせることで、味噌汁やスープを器へ静かに注ぎやすくしました。



【置ける】鍋の縁に引っ掛けられる突起形状

鍋の縁に安定して引っ掛けられるよう、しっかりとした突起形状を採用しました。置き場に迷わず、料理をスムーズに進められます。



洗い物を増やさず、調理の流れをシンプルに

本製品は、日々の調理で感じやすい「もう少しこうだったら」という不便さを、形状の工夫で解消することを目指しました。

このお玉1本で「注ぐ・残さず掬う・置ける」ができるため、洗い物が増えにくく、調理から盛り付けまでをスムーズにつなぎます。さらに、鍋やフライパンを傷つけにくいシリコーン素材を採用し、一体形状で洗いやすく、お手入れも簡単です。

製品情報

製品名	プレミオ・シリコーンお玉
発売日	2026年3月2日（月）
上代	1,100円（税込）

素材	シリコーンゴム（耐熱温度200℃）、66ナイロン（耐熱温度180℃）
サイズ	約100×295×75mm

2026年2月9日（月）より予約販売開始いたします。

[▶ご予約はこちら](#)

株式会社ヤクセル

株式会社ヤクセルは、2022年に創業90周年を迎えた刃物メーカーです。本社を構える岐阜県関市は「刃物のまち」として知られ、高級包丁の製造・販売や刃物類のメンテナンスを行うことで、日本の伝統文化を守り続けています。また、包丁以外にもキッチン用品や洋食器、ステンレス製のタンブラーなど、幅広いアイテムを製造・販売しています。

本社：岐阜県関市栄町2丁目41番地 代表取締役社長：山田義久

WEBサイト→<https://www.yaxell.co.jp>

株式会社ヤクセルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/98427

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ヤクセル 東京営業所 広報担当：山田 真司

電話：（03）5209-8700

FAX：（03）5209-8703

メールアドレス：shinji_yamada@yaxell.co.jp