NEWS RELEASE

https://kokubopress.com/newsrelease/20210624_kokubo_cooking-tools

KOKUBO

2021 年 6 月 24 日（1/2 ページ）

「ちょい混ぜマドラー」で「マグ抹茶」はいかが？ 料理グッズで手軽に楽しむ “おうちカフェ＆ごはん”

おうち時間が増えて、**“おうちカフェ”**や**”おうちごはん”**への関心が高まっています。「手軽においしいものが食べたい」という一方で、「新しい趣向をとり入れて楽しみたい」という意向も。例えば抹茶は、お菓子のフレーバーだけでなく、飲用の抹茶パウダーの種類が増えて買いやすくなったこともあり、自宅でくつろぐ飲み物としての良さが見直されています。ただ茶碗や茶せんでいれるのはちょっとめんどう、ということでマグカップで簡単に「マグ抹茶」を楽しむ人が増えています。そこで、KOKUBO から発売中の**「ちょい混ぜマドラー」**で手軽に**「マグ抹茶」**を楽しむ方法をご紹介します。カップに抹茶とお湯を入れて混ぜるだけ。茶せんがわりに使えて扱いやすいのでお勧めです。それ以外にも卵、料理の下ごしらえ、飲み物、スープ、めんつゆなど様々なシチュエーションで便利に使えます。さらに、KOKUBO から発売中の**料理グッズ**を使って手軽に楽しめる**”おうちごはん”レシピ**をご紹介します。

「ちょい混ぜマドラー」発売中

持ちやすく
混ぜやすい
ミニマドラー。

料理グッズ　ウィムッシュ・シリーズ

●「ちょい混ぜマドラー」

長さ：約 16cm
材質：ポリプロピレン
耐熱温度：約 140 度
オープン価格
（参考価格　税込 176 円）
発売元：KOKUBO
発売中（2018 年 4 月 15 日発売）
日本製　MADE IN JAPAN

【KOKUBO オンラインショップ】
https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-362.html

「マグ抹茶」のいれ方

【動画】YouTube

（作り方）マグカップに抹茶パウダーを入れ、お湯を注ぎます。
「ちょい混ぜマドラー」でシャカシャカと混ぜます。
>>「マグ抹茶」クックパッド KOKUBO
https://cookpad.com/recipe/6840561
「ちょい混ぜマドラー」は手元でちょこっと混ぜるのに便利。
茶せんがわりに使えて扱いやすい。サッと水洗いできてお手入れ簡単。

>「ちょい混ぜマドラー」でマグ抹茶
https://youtu.be/2JScBbSQ-Rg

（その他）　卵、飲み物、スープ、料理の下ごしらえにも便利です

卵のかき混ぜ

コーヒー

ココア

麦芽飲料

乳酸菌飲料

混ぜる部分がシャープで卵の白身も切りながら混ぜられる。詰まりにくく、洗いやすい。

★「オムライス」
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6840518

インスタントスープ

インスタントみそ汁

めんつゆ
(濃縮タイプ+水)

ドレッシング

ソース

たれ

砂糖をとかす

粉ゼラチン

粉かんてん

ミルクデザート

ゼリー（作り方）
https://cookpad.com/recipe/6840540

★印のレシピ考案：星野奈々子（料理家・フードコーディネーター）
スタイリング：つがねゆきこ　　撮影：深澤慎平
書籍「料理グッズで簡単！おうちごはんとおべんとう」KOKUBO　誠文堂新光社

>>次ページ　料理グッズで手軽に楽しむ ”おうちごはん” レシピ 6

<お問い合わせ>　●一般のお客様：（株）小久保工業所 本社　TEL.073-487-1811　〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9
[ホームページ] https://kokubo.co.jp　　[広報サイト] https://kokubopress.com
●メディア関係者様：（株）小久保工業所　東京営業所（広報／大田）　**TEL.03-5205-1811　メール:press@kokubo.co.jp**
〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F　※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。

NEWS RELEASE

KOKUBO

https://kokubopress.com/newsrelease/20210624_kokubo_cooking-tools

2021 年 6 月 24 日（2/2 ページ）

（続き）料理グッズで手軽に楽しむ“おうちごはん”レシピ６ ※すべてオープン価格　日本製　MADE IN JAPAN

★ベリーのクレームダンジュ

ヨーグルトを水切りすると濃厚に。ふわふわクリーミーなデザート。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6840505

●「ヨードリップ」
参考価格　税込 236 円
発売中

★スティックおにぎりプレート

ごはんを詰めてふりふりするだけで食べやすいスティック状に。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6840494

●「おにぎり DAYS
スティック」 発売中
参考価格　税込 187 円

★豚の生姜焼き

粉を必要な分だけ均等にふりかけられる。生姜焼きを手軽においしく。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6839312

●「小麦粉ふりふり
ストッカー」 発売中
参考価格　税込 236 円

★広島風お好み焼き

市販のマヨネーズを詰めておしゃれに仕上げられる。おうちでお店気分。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6839302

●「マヨジョーズ」
参考価格　税込 209 円
発売中

★ベーコンとマッシュルームのクリームパスタ

麺がからみやすいサーバーでパスタを手軽に。穴で計量できる。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6839288

●「キャッチ麺サーバー」
参考価格　税込 385 円
発売中

★豚肉ときのこの柚子そば

鍋やボウルにあてて簡単水切り。温かい麺にも、冷たい麺にも便利。
（作り方）https://cookpad.com/recipe/6839275

●「ポットドレイナー
ホワイト」　発売中
参考価格　税込 220 円

★印のレシピ考案：星野奈々子（料理家・フードコーディネーター）　スタイリング：つがねゆきこ　撮影：深澤慎平
書籍「料理グッズで簡単！おうちごはんとおべんとう」 KOKUBO 著　誠文堂新光社　発売中 より
【Amazon】 https://www.amazon.co.jp/dp/4416918860

＞＞【KOKUBO オンラインショップ】　発売中　https://kokuboshop.com

<お問い合わせ> ●一般のお客様：（株）小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9
[ホームページ] https://kokubo.co.jp　[広報サイト] https://kokubopress.com
●メディア関係者様：（株）小久保工業所 東京営業所（広報／大田） **TEL.03-5205-1811 メール:press@kokubo.co.jp**
〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F　※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。