

【新発売】カラフル楽しい！使って便利！“ひと工夫”あるお玉・ターナー7種



KOKUBO（株式会社 小久保工業所 本社:和歌山県海南市 代表:小久保好章）は、カラフルで可愛くて、“ひと工夫”ある機能的なお玉・ターナー7種類を新発売します。注ぎ口付きでスープを注ぎやすいお玉や、炒めてすくって盛り付けしやすいターナーなどちょっとした工夫によりお料理がスムーズにできるようになります。ポップな色でキッチンが明るくなり、楽しくお料理できます。

<新発売> お玉・ターナー7種

- 「スムーズお玉」
- 「キャッチ麺サーバー」
- 「サイドターナー」
- 「ジャストターナー」
- 「スクープターナー」
- 「スピード穴あきお玉」
- 「プッシュマッシャー」

材質：ナイロン

オープン価格（参考価格

各 税別350円 税込378円）

発売元：KOKUBO

（株式会社 小久保工業所）

発売日：

**2017年11月10日新発売**

日本製 MADE IN JAPAN

スムーズお玉



注ぎ口付きで注ぎやすい。スープをこぼさず注げます。鍋底もしっかりすくえます。鍋に滑り落ちないストッパー付き。

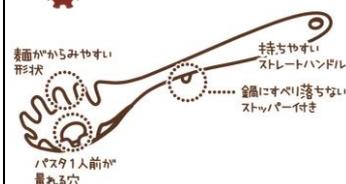


YouTube <https://youtu.be/CVbkpPDviaU> (耐熱温度:170度)

キャッチ麺サーバー



麺がからみやすく、しっかりキャッチ。スパゲッティやうどんが簡単にすくえます。パスタ1人前を量る穴つき。ストッパー付き。

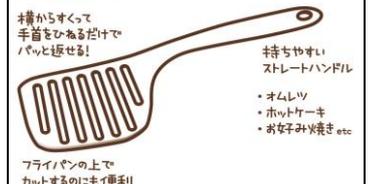


YouTube [https://youtu.be/so7bNoR\\_7kk](https://youtu.be/so7bNoR_7kk) (耐熱温度:170度)

サイドターナー



横からすくってスムーズに返せるターナー。具材の下にスッと入ります。フライパンの上でカットするのも便利。

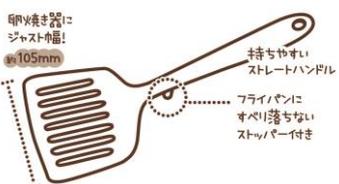


YouTube <https://youtu.be/vzmeR2TRTSs> (耐熱温度:190度)

ジャストターナー



約10.5cmの幅広ターナー。卵焼き器にジャストフィット。焼き魚やお好み焼きなど大きめのものも上手に返せます

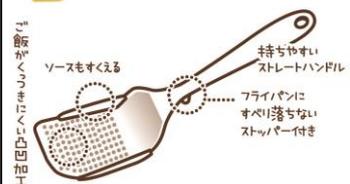


YouTube <https://youtu.be/rac0I3M2jlk> (耐熱温度:180度)

スクープターナー



炒める、すくう、盛り付けるがスムーズにできます。ソースもすくえます。ご飯がつきにくい凹凸加工。炒飯にも。

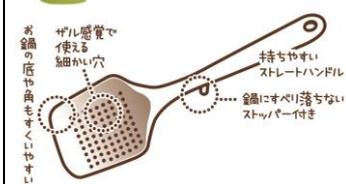


YouTube <https://youtu.be/tI0NKXC7UH8> (耐熱温度:180度)

スピード穴あきお玉



穴あきでザル感覚で使えるお玉。スピーディーに汁切りしながらすくえます。鍋底や角もすくいやすい形。ストッパー付き。



YouTube <https://youtu.be/Msc6OuCIppU> (耐熱温度:160度)

プッシュマッシャー



ポテトやゆでたまごをしっかり潰せるマッシャー。みかんの切り口のようなシトラス形状できれいに潰せます。



YouTube <https://youtu.be/CfmgZNLX6oY> (耐熱温度:180度)

【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 [http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support\\_of\\_cooking](http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking)

<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 和歌山県海南市野上新 201-9

[ホームページ] <http://kokubo.co.jp> [Facebook] <https://www.facebook.com/kokubopress>

●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](mailto:press@kokubo.co.jp)

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。