

## 【新発売】「とうふ一丁容器」 すのこに置くだけで自然に水切り。水に浸して保存も OK。



## 「とうふ一丁容器」

とうふ一丁がすっぽり入り、水切りも保存もできます。

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、豆腐の水切りや保存に便利な「とうふ一丁容器」を新発売します。

## ★ 豆腐の水切りに

ヘルシーで様々な料理に使える豆腐は、家庭で常備しておきたい食材のひとつです。サラダやあえ物、炒め物用に豆腐を水切りしたいとき、重しをのせておくのは面倒だし、レンジを使うと加熱しすぎて風味を損なってしまうことも。そんなときはあらかじめ「とうふ一丁容器」に入れておき、中の水切りすのこで自然に水切りができます。

## ★ 水に浸しておいしく保存

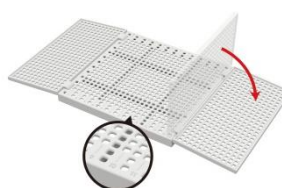
豆腐を保存するのにも便利です。豆腐を容器に入れ、豆腐が浸かるくらいまできれいな水を入れます。毎日水を入れ替えれば、豆腐を期限内に使い切るまでの間おいしく保存できます。

## ★ 豆腐を崩さず簡単に取り出せる

豆腐はやわらかく、取り出すときに崩れやすいものです。「とうふ一丁容器」に入ると、水切りすのこを上へ引き上げるだけで崩さず簡単に取り出せます。水切りすのこは広げてまな板としても使えます。



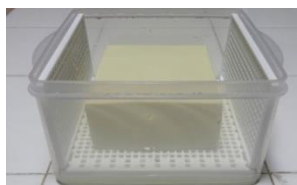
ケース内側に水切りすのこ付き



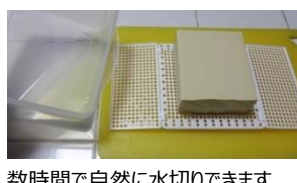
1cm 刻みの目盛り付き



豆腐を切るまな板としても使えます



豆腐だけを入れれば水切りに。水に浸せば保存ができます。



数時間で自然に水切りできます

## 水切り豆腐 レシピ 公開中



## 「豆腐アボカドサラダ」

【レシピ】 <https://cookpad.com/recipe/4765367>



## 「豆腐ハンバーグ」

【レシピ】 <https://cookpad.com/recipe/4765443>



## 「豆腐とおイモのさつま揚げ」

【レシピ】 <https://cookpad.com/recipe/4765410>

## ●「とうふ一丁容器」

サイズ：約 175×155×85mm 容量：1.5L

材質：フタ/ポリエチレン、容器・すのこ/ポリプロピレン

耐冷耐熱温度：フタ/-20～70度、メッシュ・ケース/-20～120度

オープン価格（参考価格 税別 480円 税込 518円）

発売元：KOKUBO（株式会社 小久保工業所）

発売日：2017年12月1日新発売 日本製 MADE IN JAPAN

>>【KOKUBO オンラインショップ】先行発売中 [http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support\\_of\\_cooking/kk-274.html](http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-274.html)

## (特長)

- ◎豆腐一丁がすっぽり入る容器。豆腐の水切りや保存に使えます。
- ◎内側に水切りすのこ付き。豆腐を入れておきだけで水切りできます。
- ◎軽い水切りは30分～1時間、しっかり水切りは数時間おきます。
- ◎豆腐が浸かるくらいに水を入れ、水を毎日入れ替えておいしく保存。
- ◎水切りすのこを上へ引き上げるだけで豆腐を崩さず簡単に取り出せます
- ◎水切りすのこは広げてまな板として使えます。1cm 刻みの目盛り付き。

＜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。