


ランチョンミートをスパッと均等に切れる「ランチョンミートスライサー」新発売
「ランチョンミートむすびメーカー」とあわせて人気のおにぎりを作ろう♪



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、ランチョンミートをスパッと均等に切れる「ランチョンミートスライサー」と、ランチョンミートおにぎりを簡単に作れる楕円形の押し型「ランチョンミートむすびメーカー」を新発売します。

ランチョンミートはハワイや沖縄でおなじみの食材ですが、最近はコンビニおにぎりの具になるなど全国に人気が広がっています。塩気とコクがご飯にぴったり。でも滑りやすく切りにくく、包丁やまな板がベトベトになるのが難点です。そこで簡単に切れるスライサーを新発売します。約8mm間隔のステンレス製ワイヤーをおろすだけで一度に最大11等分できます。フライパンで炒めて、「ランチョンミートむすびメーカー」で作った楕円形のご飯にのせれば人気のおにぎりがきれいに簡単に作れます。ランチョンミートは他にもサラダや炒め物など様々なお料理に使えます。人気の食材を手軽にとりいれられることで、新しい食の楽しみが広がります。

【動画】  **YouTube**
「ランチョンミートスライサー」の使い方
<https://youtu.be/Z-AZ7VjY4Jc>

 <p>●「ランチョンミートスライサー」 材質：樹脂部/ABS樹脂 枠・線/ステンレス 耐熱温度：90度 オープン価格(参考価格 税別 750円 税込 810円)</p>	 <p>スライサーにランチョンミートをのせます。</p>	 <p>ワイヤーを上からおろします。</p>	 <p>ぐっと下までおろすとスライスできます。</p>	 <p>フライパンで炒めていただきます。</p>
 <p>●「ランチョンミートむすびメーカー」 材質：ポリプロピレン 耐熱温度：120度 オープン価格(参考価格 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：2018年5月10日新発売 日本製</p>				
				
	<p>「ランチョンミートむすびメーカー」にご飯を入れ、押し具で型押しします。楕円形のおにぎりにミートをのせて海苔を巻きます。</p>			<p>ゆでたまご、アボカド、モッツアレラチーズ、ようかんなども切れます。</p>

ランチョンミートを使ったレシピ >> クックパッド KOKUBO で公開中



- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| <p>ランチョンミートむすび
https://cookpad.com/recipe/4744015</p> | <p>ランチョンミート★ハート丼
https://cookpad.com/recipe/4743998</p> | <p>ランチョンミート★バーガー
https://cookpad.com/recipe/4743805</p> | <p>ランチョンミート★アボカドサラダ
https://cookpad.com/recipe/4743788</p> | <p>ランチョンミート★チャンプルー
https://cookpad.com/recipe/4743588</p> |
|--|--|--|---|--|

>>【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-275.html

＜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> [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
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。