

「デコ弁なう。」に使っていいよ♡ うさぎ、りす、花でお弁当をカワイク仕切る「たべれるバラキット」新発売



「たべれるバラキット」新発売

食材を型抜きして、うさぎやりすの形の食べられるバラ(仕切り)が作れます。

小久保工業所(本社:和歌山県海南市、代表:小久保好章)は、食材をうさぎやりすの形に切り抜いてお弁当の仕切りにする「たべれるバラキット」を新発売します。お弁当を作るとき、おかずやご飯の味が混ざらないようにするのは悩みどころ。仕切りに緑色のバラを使う手もありますがあまりオシャレではありません。そこで食材そのものを薄くかわいくカットして、仕切りにもおかずにもなるようにしたのが「たべれるバラキット」です。形はうさぎ、りす、はなの3種類がセット。にんじん、きゅうりの薄切りや、スライスチーズ、ハムなどを型抜きして重ねると、お花畑で動物たちがひょこりと顔を出します。おかずの仕切りに使えて、食べられる上に、お弁当がパツとかわくなります。ロールパンにはさんでもキュート。簡単に「見せるお料理」が作れます。SNSで流行りの「○○なう。」のデコ弁バージョンでも使えます。



【動画】



>>「たべれるバラキット」使い方
<https://youtu.be/koKpj0H-6BU>

【レシピ】クックパッド KOKUBO



「たべれるバラのお弁当」

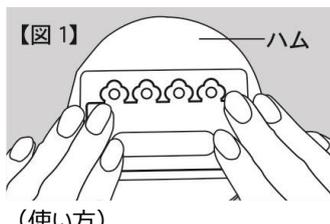
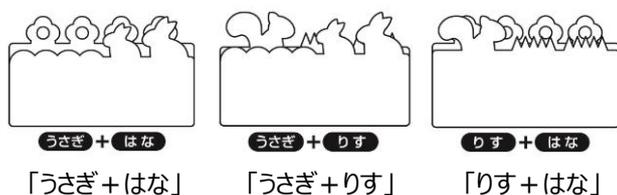
<https://cookpad.com/recipe/4572004>



「うさぎ&りすロールサンド」

<https://cookpad.com/recipe/4571976>

2枚の柄を組み合わせるとかわいいシルエットが作れます



(使い方)

薄切りの野菜、ハム、スライスチーズなどに「たべれるバラキット」をのせて押し、型抜きするだけ。うさぎ、りす、はなの形に。お弁当の仕切りや飾りに使えます。

(特長)

- ◎食材をかわいい形に型抜きし、食べられるバラ(仕切り)が作れます。
- ◎柄は、うさぎ、りす、はなの3種類セット。組み合わせるとさらにかわいい。
- ◎食材は、薄切りのにんじん、きゅうりなどの野菜、ハム、スライスチーズなどに。
- ◎お弁当の仕切りや、ロールパンの具、料理の飾りなどに使えます。
- ◎型抜きするだけなので簡単です。SNS用「見せるお料理」にもオススメ。



●「たべれるバラキット」

3枚入(うさぎ、りす、はな)

材質:ポリスチレン 耐熱温度:60度

オープン価格(参考価格 税別170円 税込184円)

発売元:(株)小久保工業所 MADE IN JAPAN

発売日:2017年7月1日新発売

>>【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-320.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> [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
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。