

「小麦粉ふりふりストッカー」新発売 ちょっとの粉なら必要な分をサッとふりかけて、そのまま収納!



(株)小久保工業所(本社:和歌山県海南市、代表:小久保好章)は、小麦粉などをふりかけるのに使えて、そのまま収納もできる容器「小麦粉ふりふりストッカー」を新発売します。粉は肉や魚を焼くときの風味付けや、揚げ物の衣、丼ものにとろみ付け、お菓子作りなど、ちょっとした出番が多いものです。少量でもスプーンや手でまぶすと均等に付かなかつたり、粉だらけになってイライラしたり。またボウルに入れると分量が多くなり余ってもったいない上に、洗い物も増えてしまいます。そこで、粉を入れて必要な分だけふりかける容器を作りました。中フタはメッシュになっていて小麦粉や片栗粉、粉砂糖、ココアパウダーなどを必要な分だけ均等にきれいにふりかけられます。粉のムダがありません。食材に直接ふりかけるので洗い物もなし。片手でサッと使えるので手も汚れず、粉ものを袋から出すときに粉が飛び散るわずらわしさも解消。フタをすればそのまま収納もできます。特別な粉ではなく、ふだんの粉に使えるのもポイントです。

●「小麦粉ふりふりストッカー」



- ◎小麦粉などをふりかけるのに使えて、収納もできる容器
 - ◎必要な分だけ片手でサッとふりかけられるからムダがありません
 - ◎中フタのメッシュにより、均等にきれいにふりかけられます
 - ◎片手でサッと使えるので手が汚れません
 - ◎粉ものを袋から出すときに粉が飛び散るわずらわしさも解消
 - ◎食材に直接ふりかけるから洗い物も増えません
 - ◎特別な粉ではなく、ふだん使いの粉を入れて使えます
- ※長期保存はできません。なるべく早めにご使用ください。

<使い方>

【動画】「YouTube」で使い方動画を公開中















>>「小麦粉ふりふりストッカー」

<https://www.youtube.com/watch?v=rjon7qIJw0I>



<使えるもの> 小麦粉、片栗粉、粉砂糖、きな粉、ココアパウダー等の粉もの
 <料理の用途> 豚しょうが焼き、魚ムニエル、鶏からあげ、コロケ、揚げもの、丼ものにとろみ付け、お菓子作り、打ち粉、ホワイトソース等
 容量：200ml 耐冷耐熱温度：-20度～80度
 材質：本体、フタ、中フタ、ネット止めリング/ポリプロピレン、ネット/ポリエチレン
 オープン価格/参考価格 税別 215円 税込 232円（消費税率8%）
 発売元：(株)小久保工業所
 発売日：2016年3月1日新発売 MADE IN JAPAN

★「小麦粉ふりふりストッカー」の使い方 >> クックパッド KOKUBO キッチンでレシピ公開中 <http://cookpad.com/kitchen/10079089>

肉に	魚に	鶏に	コロケに	肉づめに	マーボ丼に	お菓子に
						
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
「豚しょうが焼き」	「鮭ムニエル」	「鶏からあげ」	「コロコロコロケ」	「ピーマン肉づめ」	「マーボ菜とうふ丼」	「ココアケーキ」
						

>>【KOKUBO オンラインショップ】先行発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-253.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。