

「ふりふり青汁シェイカー」新発売

振るだけカンタン、しっかり溶ける。手軽に使える専用容器で健康習慣を。



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）は青汁を簡単に作れる専用容器「ふりふり青汁シェイカー」を新発売します。

健康づくりや栄養補給に関心が高い人に向けてドラッグストアなどでは様々なタイプの青汁が販売されています。栄養豊富な大麦若葉やケールなどが粉末になっており、水や牛乳などに溶かして飲むのが主流です。その時に「ふりふり青汁シェイカー」を使えば振るだけで簡単に粉末をしっかり溶かすことができ、喉越しなめらかな青汁を作れます。牛乳やハチミツを溶かして青汁スムージー風に、ジュースを溶かして爽やかに、また青汁ドレッシングなどにも活用できます。専用容器で一人分を手軽に作れます。健康的な習慣をとり入れたい方にお勧めです。

「ふりふり青汁シェイカー」＜新発売＞

容量：200mL（目盛り付き） 材質：ポリプロピレン 耐冷・耐熱温度：-20度～110度

発売元：KOKUBO（株式会社小久保工業所） 発売日：2018年11月15日新発売 日本製 MADE IN JAPAN



●「ふりふり青汁シェイカー」
OPP袋入
オープン価格（参考価格
税別 210円 8%税込 227円）



●「ふりふり青汁シェイカー」
箱入り
オープン価格（参考価格
税別 350円 8%税込 378円）

＜使い方＞



青汁粉末を入れる 水・牛乳などを注ぐ フタを押さえて振る

＜特長＞ コップに移して飲む

- ◎粉末タイプの青汁に水などを加えてシェイクする専用容器。
 - ◎牛乳やハチミツを混ぜて溶かすと青汁スムージー風に。
 - ◎振るだけ簡単、しっかり溶けて喉越しなめらか。
 - ◎200mL目盛り付きで分量が分かりやすい。
 - ◎一人分を手軽に作れる。包装にレシピも掲載。
 - ◎専用容器があれば習慣化しやすい。
 - ◎ドリンク、ドレッシングなどに活用できる。
 - ◎健康づくり、栄養補給が気になる人にお勧め。
- ※残った青汁は本体容器に保存できますが、衛生上、飲みきり分のみ作りお早めにお召上がりください。



＜レシピ＞ クックパッド KOKUBO で作り方を公開中

※商品パッケージにも掲載しています



青汁
<https://cookpad.com/recipe/5306969>



青汁牛乳
<https://cookpad.com/recipe/5306964>



青汁ジュース
<https://cookpad.com/recipe/5306954>



青汁ドレッシング
<https://cookpad.com/recipe/5306927>

>>【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 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> [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。