

## 卵の白身をシャカシャカ混ぜるだけで、もこもこに泡立つ！ 新発売「メレンゲスティック」でお料理をオシャレに美味しくバージョンアップ



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）は卵の白身を泡立てて簡単にメレンゲを作る料理グッズ「メレンゲスティック」を新発売します。

卵を使った料理は大人気です。最近では卵を泡立ててふわふわに焼きあげるオムレツや、卵白のメレンゲをトッピングした卵かけごはんやカレーうどんなどが、その見映えと美味しさで SNS やメディアを賑わせています。そんなメレンゲを驚くほど簡単に作れるのが「メレンゲスティック」です。泡立て面は直径 62mm の円に直径 4mm の穴が 54 個空いています。マグカップ（内径 62～67mm）に卵の白身を入れ、メレンゲスティックを差し入れてつまみ部分を上下にシャカシャカ動かすだけで空気を攪拌し、もこもこの泡がすばやく簡単に作れます。卵焼きやパンケーキにメレンゲを混ぜてふくらませたり、お料理に盛り付けて雲のような見た目の面白さや、ふわふわの食感を楽しんだり。いつもの料理を手軽にバージョンアップできます。



「メレンゲスティック」使い方  
YouTube 動画でご紹介  
<https://youtu.be/XXRRzj7MpgE>



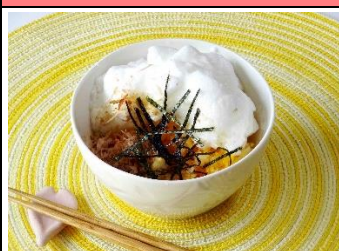
- (1) マグカップに卵白を入れます。
- (2) スティックを入れ小刻みに動かします。
- (3) 泡立ってきたら上下に大きく動かします。



### ●「メレンゲスティック」

材質：ポリプロピレン（BPA FREE） 耐熱温度：120 度  
サイズ：泡立て面直径 62mm スティック長さ約 140mm  
オープン価格（参考価格 税別 165 円 8%税込 178 円）  
発売元：KOKUBO 発売日：2019年5月15日新発売  
日本製 MADE IN JAPAN

### 「メレンゲスティック」を使ったレシピ >> クックパッド KOKUBO で公開中



メレンゲ卵かけごはん  
<https://cookpad.com/recipe/5579346>



メレンゲオムレツ（卵焼き）  
<https://cookpad.com/recipe/5579341>



メレンゲパンケーキ  
<https://cookpad.com/recipe/5579331>



メレンゲかぼちゃポタージュ  
<https://cookpad.com/recipe/5579318>



メレンゲカレーうどん  
<https://cookpad.com/recipe/5579308>



メレンゲハヤシライス  
<https://cookpad.com/recipe/5579294>



メレンゲいちご  
<https://cookpad.com/recipe/5579285>



泡立ちカフェオレ  
<https://cookpad.com/recipe/5579281>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 [https://kokuboshop.com/goods/kitchen/support\\_of\\_cooking/kk-428.html](https://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-428.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](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。