

「<sup>しか</sup>直ぬりバタースティック」新発売  
 スティックのりみたいにバターをぬれる！ 必要な分だけ使ってそのまましまえる！



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、スティックのりのようにバターを出してパンに直接ぬれる「直ぬりバタースティック」を新発売します。

トーストにバターは美味しいけれど、冷蔵庫から出したばかりのバターは硬くてぬりにくいのが難点です。この「直ぬりバタースティック」があればスティックのりのように回転軸をクルクル回してバターを必要な分だけ出して、パンに直接ぬることができます。使った後はクルクル回してしまうだけ。普通のバターを簡単に使えてそのまま保管できます。トーストだけでなく、グラタン皿やケーキ型の内側にバターを塗るときやじゃがバターなどにちょこっと使うときも便利。約 11×3.6×3.6cm のコンパクトな四角型で持ちやすいのも特長です。冷蔵庫の場所もとらず、縦でも横でも安定して置けます。パーツも扱いやすく、簡単に取り外せてきれいに洗えます。白いシンプルなデザインがスマートでお洒落。今どきのキッチンになじみます。

 **YouTube** 動画で使い方を紹介  
 >> 「直ぬりバタースティック」  
<https://youtu.be/v2BIldV0Sdc>

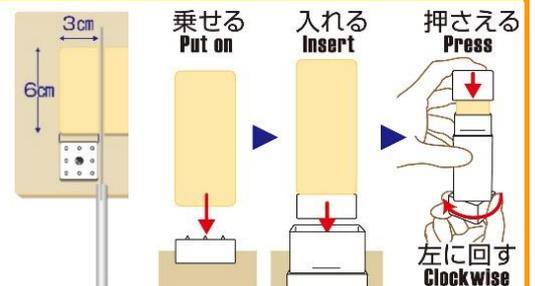
● 「直ぬりバタースティック」新発売



各部の名称 | Parts Identification



(使い方)



- 市販のバターを用意し、回転台の太さの棒状にカットします。(約 6×3×3cm)
- バターを回転台に乗せます。ケースに回転軸をセットした状態でバターを入れます。フタをかぶせて軽く押さえながら、回転軸を左に回して中へ入れこみます。
- バターを使うときはフタを外して回転軸を右に回して必要な分だけ出します。

材質：ポリプロピレン  
 耐冷・耐熱温度：-20～140度  
 サイズ：約 11×3.6×3.6cm  
 オープン価格（参考価格）  
 税別 195円 8%税込 211円）  
 発売元：KOKUBO  
 発売日：2019年6月1日新発売  
 日本製 MADE IN JAPAN



<クックパッドで紹介>

トーストにバター  
 マカロニグラタン

<https://cookpad.com/recipe/5639700>  
<https://cookpad.com/recipe/5639719>

- ◎スティックのりのようにバターがぬれる
- ◎必要な分だけ出して使える
- ◎使った後はクルクル回してしまうだけ
- ◎トースト、じゃがバターなどに
- ◎グラタン皿、ケーキ型の下ごしらえに
- ◎フタに1目盛り 5g のガイドつき



- ◎コンパクトサイズで持ちやすい
- ◎冷蔵庫のドアポケットにピタッと収まる
- ◎保管場所をとらない
- ◎四角型で縦でも横でも安定して置ける
- ◎パーツを外して洗える
- ◎白いシンプルなデザインがお洒落



>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <http://kokuboshop.com/goods/kitchen/kk-437.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。