



黒いキッチン用品「ウィムツシュ」シリーズより 「スタンドトング」「デコ盛りしゃもじ」「ロングアーチ計量スプーン」新発売

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、黒ですっきりデザインされた人気の料理グッズ「ウィムツシュ」シリーズより「スタンドトング」「デコ盛りしゃもじ」「ロングアーチ計量スプーン」の3商品を新発売します。「スタンドトング」は自立する小ぶりなトングです。食材をちょこっと取るのに便利です。立てて置けるので食卓でも邪魔になりません。「デコ盛りしゃもじ」はご飯をよそうだけで半球状に可愛く盛り付けられるしゃもじです。カレーやカフェ風ごはんをお洒落に楽しめます。「ロングアーチ計量スプーン」は両端で小さじと大きじの両方が計れます。スプーンを置いたままでも計れるので口の狭い容器に入った調味料も注いで計れます。

<新発売> 料理グッズ「ウィムツシュ」シリーズ 3商品 発売元: KOKUBO 発売日: 2019年7月1日新発売 日本製 MADE IN JAPAN		
ウィムツシュ スタンドトング	ウィムツシュ デコ盛りしゃもじ	ウィムツシュ ロングアーチ計量スプーン
 <ul style="list-style-type: none"> ◎自立する小ぶりなトング ◎食材を手づかみ間隔でちょこっと取るのに便利 ◎立てて置けるので食卓でも邪魔にならない 材質: ポリプロピレン (BPA フリー) 耐冷・耐熱温度: -20~80度 オープン価格 (参考価格 税別 160円 8%税込 173円)	 <ul style="list-style-type: none"> ◎ご飯をすくってよそうだけで半球状のデコ盛りに ◎ポンと押して取り出せる ◎凹凸加工でつきにくい ◎ふだんのご飯をお洒落に 材質: ポリプロピレン (BPA フリー) 耐冷・耐熱温度: -20~120度 オープン価格 (参考価格 税別 170円 8%税込 184円)	 <ul style="list-style-type: none"> ◎両側に大きじと小さじ付の計量スプーン ◎置いたまま計れる ◎口が狭い容器の調味料も注いで計れる 材質: AS樹脂 (BPA フリー) 耐冷・耐熱温度: -20~100度 オープン価格 (参考価格 税別 170円 8%税込 184円)

<発売中>

卵、タレ、ドレッシングをちょい混ぜ  <ul style="list-style-type: none"> 混ぜる部分がシャープで卵も切りながら混ぜられる。タレ、ドレッシング、スープ等に。 ●「ちょい混ぜマドラー」 材質: ポリプロピレン 耐熱温度: 約 140度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	丸いものがつかみやすく汁切りも  <ul style="list-style-type: none"> 片面がスプーンで丸いものがつかみやすく、片面がスリット入りで汁切りもできる万能トング。 ●「スプーントング」 材質: ポリプロピレン 耐熱温度: 約 140度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	柑橘の皮を削って香りづけ  <ul style="list-style-type: none"> 柚子、レモン、オレンジ、かぼす等の皮を削って料理や飲み物の香りづけに。 ●「シトラス皮削り」 材質: ポリカーボネート 耐熱温度: 約 130度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	店頭では台紙でも販売中  <p>6 アイテムを吊り下げ台紙に入れた展開も開始。</p>
薬味をすりおろしてそのまま混ぜる  <ul style="list-style-type: none"> 生姜、にんにく、ワサビ等の薬味が少量欲しいとき、ちょこっとすりおろしてプレート先端で混ぜられる。 ●「薬味おろし」 材質: ポリカーボネート 耐熱温度: 約 130度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	アボカドを一度にスライス  <ul style="list-style-type: none"> 縦半分にしたアボカドに、スライサーの先端を差してすくい取ると均等にスライスできる。 ●「アボカドスライサー」 材質: ABS樹脂 耐熱温度: 約 90度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	少量の粉を必要な分まぶす  <ul style="list-style-type: none"> 料理やお菓子作りで粉を少量まぶしたいときに、粉をふるうだけで均等にまぶせる。 ●「粉ふるいスプーン」 材質: ポリプロピレン 耐熱温度: 約 140度 オープン価格 (参考価格 税別 160円) 	

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <http://kokuboshop.com>

<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。