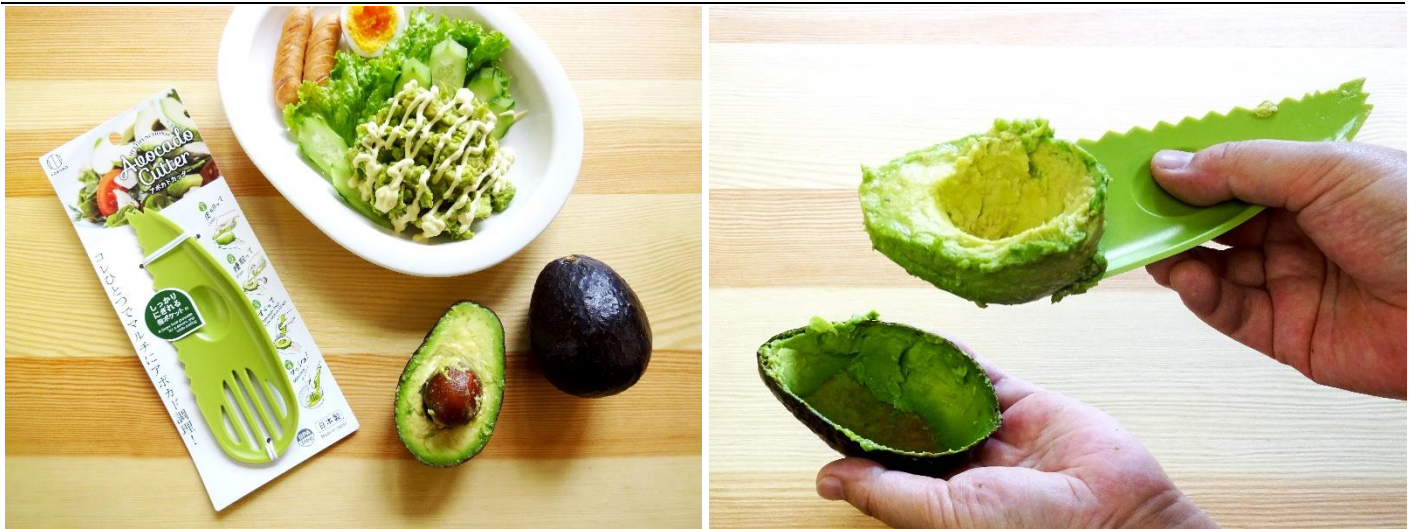


アボカドを4刀流ですばやく調理 「アボカドカッター」新発売

(1) 皮を切る (2) 種を取る (3) すくう (4) つぶす



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、切りにくいアボカドを4刀流ですばやく調理できる「アボカドカッター」を新発売します。

アボカドは美味しく、栄養価が高く、様々な料理に合わせやすく、おしゃれ感もあることから、近年人気が高まっています。そんなアボカドの弱点は、殻がむきづらい、種が取りにくい、ぬめぬめして切りにくいといった調理段階にありました。それらをひとつの料理グッズでマルチに解決するのが「アボカドカッター」です。アボカドの形を模したプラスチック製の Cutter で、片側がギザギザの刃になっています。そこで、(1)アボカドの皮をぐるりと切って半分に分けることができます。さらに、(2)尖った先端でアボカドの種を取ることができます。また、(3)アボカドのカーブにフィットする丸い刃で実をぐるりとすくえます。さらに、(4)ザクザク切ったり、穴の開いたマッシャー部分でつぶしたりできます。「アボカドカッター」を使えば4刀流でスピーディーに調理ができて時短になります。またアボカドは時間がたつと変色しやすいのが難点ですが、すばやく調理で変色を防げます。これひとつで手軽に食べられます。

●「アボカドカッター」新発売

4刀流ですばやく調理



【動画】「アボカドカッター」
>> [YouTube] で使い方を紹介
<https://youtu.be/xuw3sLyOcEg>

●「アボカドカッター」
材質：ABS樹脂（BPAフリー）
耐熱温度：100度
オープン価格（参考価格
税別 175円 8%税込 189円）
発売元：KOKUBO
発売日：2019年7月1日新発売
日本製 MADE IN JAPAN



(1)皮を切る (2)種を取る (3)すくう (4)つぶす

(特長)

- ◎切りにくいアボカドをこれひとつでスピーディーに調理
- ◎4刀流でマルチに使えます
- (1)皮を切って半分に分けられます。
- (2)尖った先端で種を取れます。
- (3)丸い刃で実をすくえます。
- (4)ザクザク切ったりマッシャーでつぶしたりできます。
- ◎しっかりにぎれる指ポケット付き。
- ◎すばやく調理で時短できます。調理中の変色も防げます。
- ◎切るのがめんどろなアボカドを手軽に食べられます。

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kk-432.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
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。