

「これは何？」からの、「へえ～」 包丁・まな板なしで豆腐が切れる、「豆腐さいの目カットプレート」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、包丁・まな板なしで豆腐が切れる「豆腐さいの目カットプレート」を新発売します。

豆腐は料理によく使われる食材ですが、やわらかくて崩れやすいのが特長です。慣れた人は豆腐を手のひらにのせて包丁を縦横に入れて切りますが、不慣れな人は(1)包丁が怖い、(2)均等に切れない、(3)豆腐が崩れる、といった心配があります。そこで便利に使えるのが「豆腐さいの目カットプレート」です。まず豆腐のパックから豆腐を取り出し、空いたパックにカットプレートをのせます。その上に豆腐をのせて押し、ところてんのようにするっと一方向にカットできます。さらにパックの端にカットプレートを差し込みスライドさせることで、きれいなさいの目にカットできます。包丁もまな板もいらず簡単です。手を切る心配もありません。みそ汁、マーボ豆腐、サラダなどに。

<新発売> 「豆腐さいの目カットプレート」



【動画】 YouTube で使い方をご紹介



>> 豆腐さいの目カットプレート
https://youtu.be/j8CX_kWhPsA

(特長)

- ◎包丁・まな板なしで豆腐をカットできる。
- ◎プラスチック製の刃なので手を切る心配なし。
- ◎均等なさいの目状にカットできる。
- ◎料理が不慣れな方やお子さんに。

(ご使用のコツ)

- ★豆腐パックは一辺の内側の長さ 9.5cm 以上のものに対応。(小さすぎるパックはプレートが入りません)
- ★プレートを置く方向にご注意ください。

● 「豆腐さいの目カットプレート」 (使い方)

材質：ABS (BPA フリー)

耐熱温度：90度

オープン価格

(参考価格 税別 170円)

8%税込 184円 10%税込 187円)

発売元：KOKUBO

発売日：2019年10月1日新発売

日本製 MADE IN JAPAN



- (1) 豆腐パックの水を捨て、豆腐を取り出します。
- (2) プレートを開き、豆腐パックの長辺にプレートの刃が水平になるようにのせる。
- (3) プレートの上に豆腐をのせ、軽く押し。一方向にカットされパックに落ちる。
- (4) 豆腐パックの端にプレートを入れ、底につくまで差し込んでから横にスライド。
- (5) さいの目カットのできあがり。

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokubo.co.jp/goods/kk-408.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。