



野菜をくり抜いて、まるごと器に！「ベジカップスプーン」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、野菜をくり抜いてまるごと器にするベジココット料理専用の調理具「ベジカップスプーン」を新発売します。

薄いエッジがスツと入り、くり抜きやすい プラスチック製のスリムなスプーンです。一般的なスプーンよりもエッジが薄く、野菜にスツと入ります。ゆるやかなカーブが野菜の丸みにフィットして、きれいにくり抜けます。スプーン中央には小さな穴が7個空いていて、水分の多い野菜や果物は汁切りしながら実をすくい上げられます。

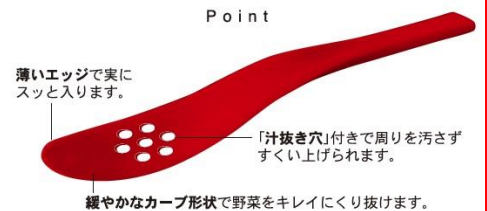
手軽でおしゃれ トマト、アボカド、なす、ズッキーニ、果物や、加熱したじゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、大根などが簡単にくり抜けます。プラスチック製で手を切る心配もなく手軽に使えます。ふだんの野菜をまるごと器にするだけで食卓が映えます。野菜をおしゃれに楽しみながら無駄なく味わえます。お弁当のおかずカップとしてのベジココットにもお勧めです。

<新発売> 「ベジカップスプーン」

本体サイズ：約 17×2.5×1.4cm (8g)
 材質：AS 樹脂 (BPA フリー)
 耐冷・耐熱温度：-20度・100度
 食器洗浄機対応
 オープン価格
 (参考価格 税別 165円 税込 182円)
 発売元：KOKUBO
 発売日：2020年10月20日新発売
 日本製 MADE IN JAPAN



- 【特長】
- ◎野菜をくり抜いてまるごと器にするベジココット料理の専用スプーン。
 - ◎薄いエッジがスツと入る。
 - ◎カーブが野菜の丸みにフィット。きれいにくり抜ける。
 - ◎汁抜き穴付き。
 - ◎野菜をおしゃれに楽しめる。



【使い方】

- ① トマトの上部をカットした後、差し込みクルッと一周、回します。
- ② さらに底の奥まで差しこんで、もう一度、一周、回します。
- ③ 中身を取り出し、お好みの食材を詰めてベジココット料理に。



>> 「ベジカップスプーン」使い方
<https://youtu.be/SoIxsZ0YTx0>

【レシピ】 >> クックパッド KOKUBO で公開中



トマトのベジカップ★カプレーゼ
<https://cookpad.com/recipe/6447626>



じゃがいものベジカップ★ポテトサラダ
<https://cookpad.com/recipe/6447593>



アボカドのベジカップ★えびサラダ
<https://cookpad.com/recipe/6447584>



ズッキーニのベジカップ★グラタン
<https://cookpad.com/recipe/6447554>



ハロウィンかぼちゃのベジカップ
<https://cookpad.com/recipe/6447541>



なすのベジカップ★カレー2種
<https://cookpad.com/recipe/6447522>



ふろふき大根のベジカップ★鶏そぼろあん
<https://cookpad.com/recipe/6447487>



さつまいものベジカップ★スイートポテト
<https://cookpad.com/recipe/6447446>



カップケーキ★トライフル
<https://cookpad.com/recipe/6442913>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kk-475.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 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9
 [ホームページ] <https://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・林) TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp
 〒103-0027 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。