



「大さじ 1 杯バターカッター」新発売

バターひとかけらを簡単カット。レシピにあるのに計れない“バター大さじ 1”問題も解決！



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、バター大さじ 1 杯分を簡単にカットするキッチンツール「大さじ 1 杯バターカッター」を新発売します。

パンや料理でよく使う「バター大さじ 1」を切り分ける

固形バターをトーストやパンケーキなどでよく使うひとかけらに切り分けるプラスチック製のカッターです。料理やお菓子作りにも便利です。レシピによくある“バター大さじ 1”という分量がありますが、実際はバターは硬いため計量スプーンにおさまらず「どうやって計るの…？」と困惑しがち。そんなときにこのカッターがあれば大さじ 1 杯・約 12g を簡単に計量できます。カッターの線にバターの端を合わせれば小さじ 1 杯・約 4g も取れます。

押し切るだけ。硬いバターも簡単カット

使い方は簡単です。カッターを 200g のバターの端に合わせて上から真っ直ぐ押し切るだけ。刃先は薄く、硬いバターを切れます。柄はスクエアでしっかり握れるので、力を加減しながら押せます。刃が当たる部分はバター大さじ 1 杯分の大きさになっています。必要な分だけカットして残りは包装して塊のまま保存しておくのもよし、あらかじめ全部を 16 等分にカットしていつでも使えるようにしておくのもよし。シンプルな分、使う人の好みによってバターの保存形態を変えられる自由度の高さも魅力です。



>> 【動画】

「大さじ 1 杯バターカッター」使い方

<https://youtu.be/CMBQ5UZpUrQ>



<新発売> 「大さじ 1 杯バターカッター」



大さじ 1 杯 (約 12g)

【大さじ 1】 カッターを 200g のバターの端に合わせ、真っ直ぐバターを押し切ってください。



200g のバターから大さじ 1 杯 16 等分をカットできます。



パンケーキに



小さじ 1 杯 (約 4g)

【小さじ 1】 カッターの線をバターの端に合わせて切ります。



※バターは冷蔵庫で冷やした状態のものをご使用ください。



トーストに



料理に



お菓子作りに

- ◎バター大さじ 1 杯 (約 12g) を簡単に切り分けられるプラスチック製のカッター。
- ◎市販の 200g の固形バター専用。(大きさや形状が違うバターでは分量が変わります)
- ◎トーストやパンケーキに使うひとかけらを取り分けるのに便利です。
- ◎料理やお菓子作りにも。レシピによくあるバター大さじ 1 を簡単に計量できます。
- ◎カッターの線を利用して小さじ 1 杯 (約 4g) もカットできます。
- ◎使う分だけカットしたり、全部を 16 等分にカットしたり、自由に使えます。

●「大さじ 1 杯バターカッター」

本体サイズ：16.5×3.5×1.9cm (14g) 材質：AS 樹脂 (BPA フリー) 食器洗浄機対応
耐冷・耐熱温度：-20 度・100 度 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

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kk-476.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。