



大根をおろして、汁をしぼれる。「しぼれるおろし器 DX」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、大根などの根菜をおろして汁をしぼれる「しぼれるおろし器 DX」を新発売します。

大根おろしは体に良い 大根はビタミン C や食物繊維を含み、消化酵素により消化を促進する、体にやさしい野菜です。それらの栄養や働きは生で食べることで効果的に摂取できます。生食の大根おろしは体に良く、積極的にとり入れたい調理法です。

大根をおろして、汁をしぼれるおろし器 大根などの根菜を手軽におろせて、汁もしぼれるようにしたのが「しぼれるおろし器 DX」です。おろし板と受け皿がセットになっていて、前方へゆるやかに傾斜しておろしやすくなっています。いちばんの特長は、おろした後、おろし板を受け皿の中に入れてスライドするだけで、汁をお好みの量にしぼれるところです。大根おろしが集まるとき

におろし板の穴が水切りになって汁が流れ出る仕組みです。おろした大根を手や布でしぼる手間が省けてお手軽です。おろし方は、普通の「大根おろし」と、先端の細かい凹凸面を使った「薬味おろし」、裏面の粗い目を使った「鬼おろし」の3パターンができます。食材、料理、好みによっておろし方を変えられます。全体が透明なので中が見えて分かりやすく、トレンド感があってお洒落です。持ちやすい取手付き。また底面の四隅にシリコン製のスベリ止めが付いているので、おろし器が安定した状態でおろせます。

手軽にとり入れられるから、おいしくて健康的 大根だけでなく、にんじん、山芋、れんこん、しょうが、にんにく、わさびなど様々な根菜がおろせます。ひとつのおろし器で手軽に使える状態にできるので、今までちょっとめんどうだったおろしもとり入れやすくなります。揚げ物、魚、肉、麺、餅など様々な料理におろしを添えることで健康的でおいしくなり、食が進みます。

<新発売> 「しぼれるおろし器 DX」

発売元：KOKUBO 発売日：2021年2月1日新発売 日本製 MADE IN JAPAN



(使い方) **[動画]** [YouTube >> 「しぼれるおろし器 DX」](https://youtu.be/qZixA8TqaaE)



<https://youtu.be/qZixA8TqaaE>



(特長)

- ◎大根などを手軽におろせて、汁もしぼれるおろし器。
- ◎おろし板と受け皿のセット。
- ◎おろし板をスライドさせて、お好みの量に汁をしぼれます。
- ◎おろした汁を手や布でしぼる手間が省けるのでお手軽。
- ◎おろし方は「大根おろし」、「薬味おろし」、「鬼おろし」の3つ。
- ◎食材、料理、好みによっておろし方を変えられます。
- ◎傾斜がついていておろしやすい。
- ◎持ちやすい取手付き。
- ◎受け皿には、おろし汁を流しやすいそそぎ口付き。
- ◎底面の四隅にシリコン製のスベリ止め付き。
- ◎透明で中が見えて分かりやすい。トレンド感がありお洒落。
- ◎おろしを料理にとり入れやすい。おいしくて健康的に。

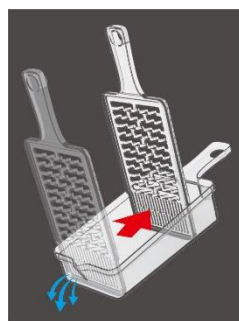
(用途)

- ◎大根、にんじん、山芋、れんこんなどの根菜おろしに。
- ◎しょうが、にんにく、わさびなどの薬味おろしに。
- ◎揚げ物、魚、肉、麺、餅など様々な料理におろしを添えて。

●「しぼれるおろし器 DX」

材質：おろし板・受け皿/ポリスチレン
スベリ止め/シリコン
BPA フリー

耐冷・耐熱温度：-20度・60度
オープン価格（参考価格
税別 500円 税込 550円）



底の四隅にスベリ止め付き スライドさせて汁をしぼれる

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kk-485.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） 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。