NEWS RELEASE

KOKUBO

2021 年 1 月 22 日

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立て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ー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、餅など様々なお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。

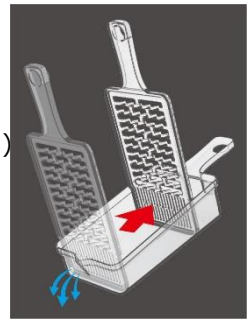
＜新発売＞「しぼれるおろし器 DX」

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

●「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/シリコーン
　　BPA フリー
耐冷・耐熱温度：-20 度・60 度
オープン価格~~（参考価格税込 550 円~~
→2022/07 価格改訂　参考税込 880 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

（使い方）【動画】YouTube　＞＞「しぼれるおろし器 DX」

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ー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くい。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。

＞＞【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。