



カフェラテ用のミルクを泡立てやすい・注ぎやすい「ミルクフォーマー専用カップ」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、カフェラテ用の牛乳をミルクフォーマーで泡立てやすく、注ぎやすい「ミルクフォーマー専用カップ」を新発売します。

カフェラテ用のミルクフォーマーが泡立てやすい専用カップ

おうち時間や在宅ワークの増加に伴い、自宅でもより美味しいコーヒーを飲みたいと希望する人が増えています。本格的なカフェラテは牛乳を温めて泡立てたスチームミルクを使いますが、そのためのハンディタイプミルクフォーマーも普及してきています。ただミルクフォーマーを手持ちのカップに入れて泡立るとミルクが飛び散ってこぼれてしまい、泡立てにくいもの。そこでフタ付きでこぼれにくく、泡立てやすく注ぎやすい「ミルクフォーマー専用カップ」を作りました。

電子レンジで温めOK、フタ付きでこぼれにくい、注ぎやすい

電子レンジでも使えるポリプロピレン製のカップです。容量 350ml のうち、計量用目盛りの 100ml 以下まで牛乳を入れ、電子レンジで温めます。牛乳 100ml の場合、600W で 50 秒加熱が目安です。フタにはミルクフォーマーを差し入れる穴が空いています。ミルクフォーマーを入れてスイッチを押すとカップの中で大きく泡立ちますが、フタがガードするのでこぼれにくくなっています。注ぎ口付きできれいに注げます。普通のコーヒーやエスプレッソ、ココア、抹茶、紅茶などで楽しめます。スプーンで模様をつけたり、泡を盛ったり、チョコペンで絵を描いたりラテアートも楽しめます。ラテを作りやすい専用カップでコーヒーがより美味しくなり、おうちカフェが充実します。



【動画】YouTube

>> 「ミルクフォーマー専用カップ」

https://youtu.be/WtZ_EM1epAk



普通のカップはこぼれやすい



<新発売> 「ミルクフォーマー専用カップ」



● 「ミルクフォーマー専用カップ」

材質：ポリプロピレン（BPA フリー）

耐冷・耐熱温度：-20度・140度

容量：350ml

オープン価格（参考価格 税込 214 円）

発売元：KOKUBO

発売日：2021年7月1日新発売

日本製 MADE IN JAPAN



フタを外し牛乳を入れます。電子レンジで温めます。フタをしてミルクフォーマーを入れます。



ミルクフォーマーで泡立てます。コーヒーなどに注ぎます。

（特長）

- ◎ カフェラテ用のスチームミルクをミルクフォーマーで泡立てるのに便利な専用カップ。電子レンジで温めOK。
- ◎ フタにミルクフォーマーを差し入れる直径 35mm の穴があります。
- ◎ ミルクフォーマーで泡立てるとき、フタがミルクの飛び散りをガードして、こぼれにくくなっています。
- ◎ 注ぎ口付きで注ぎやすい。
- ◎ ラテを作りやすくなりコーヒーを美味しく楽しめます。
- ◎ 普通のコーヒー、エスプレッソ、ココア、抹茶などに。
- ◎ スプーンで模様をつけたり、泡を盛ったり、チョコペンで描いたり、ちょっとしたラテアートが楽しめます。

「カフェラテ」作り方
<https://cookpad.com/recipe/6830417>



「ココアラテ」作り方
<https://cookpad.com/recipe/6830417>



「抹茶ラテ」作り方
<https://cookpad.com/recipe/6830376>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-477.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。