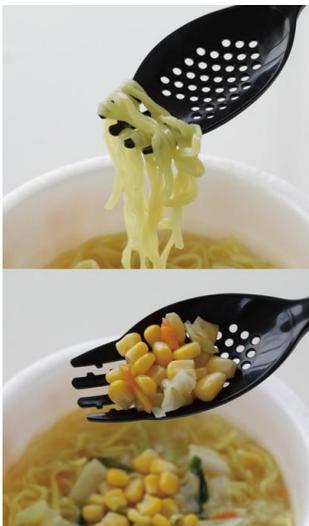




新型 ラーメンレンゲ「スクーン」爆誕！

穴あきスプーンとフォークが合体。これ1本で、麺も具もすくう。残さずきれいに食べられる。



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、穴あきスプーンとフォークが合体した新型ラーメンレンゲ「スクーン」2色を新発売します。

カップラーメンの麺も具もすくう！ ポリプロピレン製のラーメンレンゲです。穴あきスプーン状のレンゲの先が、フォーク形状になっています。フォーク部分で麺をすくい、レンゲで具をすくい、これ1本でカップラーメンをきれいに食べられます。フォーク部分はギザ付きで、麺がからみやすいだけでなく、スープに沈んだ短い麺もすくい取りやすくなっています。レンゲは小さな具材もしっかりすくえます。穴があいているので、具をすくって汁切りできます。油分や塩分が多いスープを飲み過ぎることなく、ヘルシーです。スプーンと、「すくうもの」=関西弁で「すくうん」の掛けあわせて「スクーン」です。カップ麺によくある「最後に具が残りやすい」問題も救います。洗って繰り返し使えます。色はホワイトとブラックの2色。

<新発売> 「スクーン」



ホワイト



ブラック



フォークと穴あきスプーンが合体



麺をすくう



具をすくう



>> 【動画】 YouTube 「スクーン」つかってみた <https://youtu.be/pPyYlWna2sE>



麺と具いっしょに



残り具もきれいに



ストッパー付き



麺以外にも使える

(特長)

- ◎これ1本でカップ麺をきれいに食べられる、新型ラーメンレンゲ。
- ◎穴あきスプーンとフォークが合体。麺も具もすくえます。
- ◎フォーク部分はギザ付き。麺がからみやすく短い麺もすくい取りやすい。
- ◎穴あきだから、具をすくって汁切りできます。
- ◎油分や塩分が多いスープを飲み過ぎることなく、ヘルシーです。
- ◎カップ麺に残った短い麺や小さな具材まで、しっかりすくい取れます。
- ◎カップ麺によくある、「最後に具が残りやすい問題」を解決します。
- ◎本体の長さ約18cm。持ちやすく、大きめカップにも落ちにくいサイズ。
- ◎持ち手の端に、本体がカップに落ちるのを防ぐストッパー付き。
- ◎麺や具をすくうスプーン、すくうもの=関西弁で「すくうん」から命名。
- ◎洗って繰り返し使えます。 ◎ホワイトとブラックの2色から選べます。
- ◎常備しておくとかップ麺を手軽に食べられます。 ◎食洗機OK ◎日本製

●「スクーン」

ホワイト 品番 KK-517 JAN 4956810805174
 ブラック 品番 KK-518 JAN 4956810805181
 入数：1個
 材質：ポリプロピレン (BPAフリー)
 耐冷・耐熱温度：-20度・120度 食器洗浄機対応
 本体サイズ：約180×44×20mm (9g)
 オープン価格 (参考価格 各 税込 214円)
 発売元：KOKUBO
 発売日：2021年12月15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/kitchen_others

<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。