



「ときたま名人」新発売。卵をムラなくときやすい。誰でもカンタン、名人級のたまごとき。



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、卵をムラなくときやすい、専用のかきまぜ具「ときたま名人」を新発売します。

白身がドロツ。卵のときにくい問題を解決

料理やお菓子作りで卵をとくときに、箸で混ぜると白身が切れず、ときにくいものです。卵かけご飯が白身だけドロツしたり、卵焼きがムラになったり。そこで、簡単に卵をときやすい料理グッズ「ときたま名人」を開発しました。

誰でも簡単！卵をムラなくときやすい「ときたま名人」

白い、プラスチック製の薄いスティックです。先端は、うつわの丸みに沿って混ぜやすいようにカーブしています。仕切りによって穴が4つ空いています。卵に入れて左右に揺らすと効率よく当たってほぐれ、卵液が穴を通して流れて混ぜり合います。スティックの厚さは、かきまぜ部の上部は約5mmですが、底の部分は約2mmと薄くなっていて、卵に抵抗少なく差し入れて、軽い力でとくことができるよう工夫されています。「ときたま名人」を使うと、誰でも簡単に、名人級のたまごときができます。卵をムラなくとくことで、仕上がりがなめらかになり、食感も見えやすくなります。卵かけご飯、卵焼き、オムライス、オムライス、かきたま汁、茶碗蒸し、パンケーキなどに。

YouTube

>> **【動画】YouTube**

「ときたま名人」
使い方

<https://youtu.be/Jt0Gtz5Z0Bc>

<新発売> 「ときたま名人」

薄くて軽いスティック

カーブが器の丸みに沿う

底は薄く、差し入れやすい

【箸でとくと…】

白身が混ぜりにくい

左右に揺らして混ぜる

白身もほぐれやすい

卵焼きもきれいに

●「ときたま名人」

品番：KK-524
 JAN：4956810805242
 材質：ポリプロピレン
 耐冷・耐熱温度：-20度・120度
 食器洗い乾燥機対応
 サイズ(約)：縦16.5×横5×厚さ0.5cm
 オープン価格(参考価格 税込176円)
 発売元：KOKUBO
 発売日：2022年3月10日新発売
 日本製 MADE IN JAPAN

↓ご飯にかけて↓

卵かけご飯

オムライス

かきたま汁

パンケーキ

- ◎卵をムラなくときやすい、専用のかきまぜ具。
- ◎卵に入れて左右に揺らすように混ぜるだけ。
- ◎先端のカーブが、うつわの丸みに沿って効率よく混ぜられる。
- ◎誰でも簡単に、名人級のたまごとき。
- ◎薄くて軽いスティック。食器洗い乾燥機対応。日本製。
- ◎卵かけご飯、卵焼き、オムライスなどの料理やお菓子作りに。

>> **【KOKUBO オンラインショップ】** 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-524.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。