



ナッツを細かく砕いて、そのまま手軽にトッピング♪「ナッツクラッシャー」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、ナッツを細かく砕く「ナッツクラッシャー」を新発売します。

ナッツはおいしさ、栄養、おしゃれ感で人気 アーモンド、くるみ、ピスタチオなどのナッツ類は、おいしくて、栄養があり、トッピングするだけで料理がおしゃれに引き立つので人気です。ただ、包丁で細かくしようとすると、飛んでいったり散らばったりして刻みにくいもの。そこで、ナッツを手軽に砕ける「ナッツクラッシャー」を作りました。

「ナッツクラッシャー」とは 白い本体容器にナッツ類を入れて、緑色のフタをかぶせて、上から押さえながらツイストするように回すだけで細かく砕けます。容器とフタの凹凸の溝がナッツに当たり、細かくなって底の穴からポロポロと落ちる仕組みです。料理の上でクラッシュすればそのままトッピングできるので便利です。サラダ、ピラフ、カレーなどの料理や、ヨーグルト、アイス、パンケーキなどのスイーツ、ドリンクなどにナッツを手軽にプラス。おいしくおしゃれに楽しめます。

<新発売> 「ナッツクラッシャー」

YouTube **【動画】使い方**



<https://youtu.be/p72pZTAu4FU>



白い容器と緑色のフタの内側の凹凸の溝で、ナッツを砕きます。

フタをして、上から押さえながらツイスト状に回します。



ナッツが細かく砕かれて、容器底の穴からポロポロと落ちてきます。本体に残ったナッツもフタをあけて取り出し、トッピングに使用します。

●「ナッツクラッシャー」

品番：KK-525
 JAN：4956810805259
 材質：ポリスチレン
 耐冷・耐熱温度：-20度・70度
 オープン価格（参考価格 税込 231円）
 発売元：KOKUBO
 発売日：**2022年4月20日新発売**
 日本製 MADE IN JAPAN



スノーマン・カッサータ
 (作り方) <https://cookpad.com/recipe/7160245>



インジョルミ・トースト
 (作り方) <https://cookpad.com/recipe/7160243>



カンノーリ風
 (作り方) <https://cookpad.com/recipe/7160228>

サラダ	ピラフ	カレー	野菜炒め	ローストチキン	ラーメン
ポテトサラダ	ヨーグルト	アイスクリーム	パンケーキ	バウンドケーキ	クッキー

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-525.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。