NEWS RELEASE

https://kokubopress.com/newsrelease/20220629_kokubo_cook-hirazaru

KOKUBO

2022 年 6 月 29 日

「COOK 平ザル」新発売。平たいから、食材の水切り、ちょい置き、盛付けなど、幅広く使える。

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）はポリプロピレン製の「COOK 平ザル」小・大を新発売します。

「COOK 平ザル」水切り、粗熱とり、盛付けなど、使い勝手よし

通常のザルは半球状で深さがあり、食材を中に入れて使いますが、「COOK 平ザル」はザルの面が平らで、浅く、食材をザルの上にのせて使うのが特長です。豆腐などの平らな食材の水切りにぴったりです。底に脚が 3 カ所ついていて、野菜や魚肉などの水切りにも衛生的です。平たいので、野菜を並べたり、熱い食材を置いて粗熱をとったり、お弁当のおかずを詰める前にちょこっと置いたりするのにも便利。ボウルに重ねて、油揚げを油抜きしたり、出汁を漉したりすることもできます。皿の上にザルをのせ、刺身、サラダ、枝豆、そば・うどんなどの麺類、フルーツなどを盛付けて食卓にも出しても OK。調理の下ごしらえから盛付けまで、幅広く使えます。フック穴つきで、吊り下げ収納も可能。薄いので収納場所もとりません。平らなのでサッと洗えます。小・大の 2 サイズがあり、用途にあわせて便利に使えます。

＜新発売＞「COOK 平ザル」小・大

●「COOK 平ザル 小」
品番：KK-528
JAN：4956810805280
サイズ：外径 16.5cm×
高さ 2.8cm
直径 15～16cm のボウルと重ねて使えます
オープン価格
（参考価格 税込 187 円）

●「COOK 平ザル 大」
品番：KK-529
JAN：4956810805297
サイズ：外径 22.5cm×
高さ 2.8cm
直径 20～22cm のボウルと重ねて使えます
オープン価格
（参考価格 税込 214 円）

材質：ポリプロピレン（BPA フリー）
耐冷・耐熱温度：-20 度・120 度　※電子レンジ不可
パッケージ紙 FSC 認証(責任ある木質資源を使用した紙)
発売元：KOKUBO
発売日：**2022 年 7 月 10 日新発売**
日本製　MADE IN JAPAN

平らなザル。フチが浅い。底面に脚が 3 カ所ついていて衛生的。

ボウルに重ねて使えます。

ボウルの水切りに。

出汁漉しに。

皿にのせても便利。

サッと洗える。吊下げ収納、省スペース収納も。水切り、盛付けに。

※電子レンジ調理、食器洗い乾燥機には使えません。

↓【使い方いろいろ】↓

豆腐水切り

野菜水切り

鍋の野菜おき

エビ水切り

魚に粗塩

弁当用野菜

厚揚げ油抜き

油揚げ油抜き

卵ちょい置き

野菜粗熱とり

惣菜粗熱とり

パン粗熱とり

ざるそば

ざるうどん

干しイモ

干し野菜

キャベツ千切

刺身

とうもろこし

枝豆

サラダ

フルーツ

菓子粗熱とり

スイーツ乾燥

＞＞【KOKUBO オンラインショップ】　先行発売中　https://kokubo.co.jp/goods/category/kitchen/colander

＜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、画像、サンプルのご提供を承ります。