



豆腐に穴を掘ってうつわにする「豆腐小鉢スプーン」新発売。

いろいろ盛って、冷やっこ・温やっこの新たな世界線を楽しもう。高タンパクでヘルシーなレシピ 50 種。



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、豆腐にきれいな凹みを作り、いろんな具材を盛り付けて、食べられるうつわ状にする「豆腐小鉢スプーン」を新発売します。

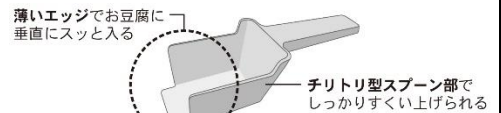
豆腐に穴を掘って具材を盛る。“やっこ”の楽しみ方が広がる!

豆腐はタンパク質が豊富で低カロリー。筋肉をつけたい人、健康的な食事をしたい人は積極的にとりたい食材です。しかし、ただの“やっこ”だと単調で飽きてしまうことも。そこで豆腐をいろんな具材といっしょに楽しめるよう、小鉢にしてしまうスプーンを開発しました。透明プラスチック製のチリトリ型スプーンです。使い方は簡単。豆腐の上に四角く穴を掘るイメージで、2カ所に垂直に差し込んで切り込みを入れ、斜めにすくい上げます。反対側の2辺も同様に整えると、きれいな四角い凹みができます。ツルツルした豆腐の上では盛りにくい具材も、凹みがあると崩れにくく、

液汁もたれ落ちず、きれいに盛れます。冷やっこ・温やっこに好きな具材を盛るだけで、見た目も映えて、美味しく、栄養豊富なごちそうにグレードアップします。豆腐は味が淡泊なので、和風、洋風、エスニックなど何にでも合い、バリエーションは無量大。“やっこ”の概念が生まれ変わります。おかずやおつまみとして、もっといろいろ楽しめる、新たな世界線が広がります。

<新発売>「豆腐小鉢スプーン」

品番: KK-549
 JANコード: 4956810805495
 材質: AS樹脂
 耐冷・耐熱温度: -20度・80度
 本体サイズ: 89×30×25mm
 本体重量: 5g
 オープン価格 (参考価格 税込 192円)
 発売元: KOKUBO
 発売日: **2023年3月1日新発売**
 日本製 MADE IN JAPAN



- ◎豆腐に四角い穴を掘り、小鉢状にする、透明プラスチック製スプーン。
- ◎先端刃の薄いエッジが、豆腐にスッと入り、きれいにくり抜けます。
- ◎チリトリ型スプーンでしっかりすくい上げられます。簡単です。
- ◎凹みがあると具材が崩れにくく、液汁がたれ落ちずきれいに盛れます。
- ◎冷やっこ・温やっこが、映えて美味しいごちそうにグレードアップ。
- ◎豆腐を様々な具材とともに楽しめます。バリエーションは無量大。
- ◎ヘルシーな豆腐を、おかずやおつまみに、積極的にとり入れられます。

YouTube

【動画】
 YouTube

 >> 「豆腐小鉢スプーン」使い方
<https://youtu.be/llw2qFvZpXs>

【使い方】

- (1) 対象方向に2カ所、垂直に切り込みを入れます。
- (2) 切り込みに対し、斜めに差し込んで、豆腐をすくい上げます。
- (3) 反対側にも同じようにして凹みを整えます。きれいな四角い穴の小鉢に♪

【作り方】>> 【クックパッド KOKUBO】で公開中 「豆腐小鉢やっこ 50 種」 <https://cookpad.com/recipe/7436374>



>> **もっと詳しく... レシピ 50 種を公開!** トマトアスパラみそ、キムチナムル、じゃこ+ネギ、ベーコン椎茸ピーマン、揚げ玉...etc (リリース) https://kokubopress.com/newsrelease/20230208_kokubo_tofu-bowl-scoop

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-549.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、画像、サンプルのご提供を承ります。