



「野菜肉詰めドリラー」新発売

野菜に当ててくるくる回せば、うつわ状にくり抜ける。お肉を詰めて、おいしい一品に♡



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、野菜をうつわ状にくり抜いて、肉詰め料理用に下ごしらえする調理グッズ「野菜肉詰めドリラー」を新発売します。

野菜をうつわ状にくり抜いて、肉詰め料理の下ごしらえに。

野菜の肉詰めは、野菜とお肉をいっしょに食べることでおいしさが増し、栄養もとれる人気料理です。ピーマンや椎茸が定番ですが、もっと多くの野菜を肉詰め料理に活用できれば、野菜が苦手な人も食べやすくなり、レパートリーも増やせるのでは思い、「野菜肉詰めドリラー」を開発しました。プラスチック製で、直径4cmの円形のドリルです。平らにカットした野菜の面に当てて、くるくる回すだけで、底を残してキレイにくり抜けます。野菜が食べられるうつわ状になり、ひき肉などを詰めて仕

上げれば、豪華な一品になります。大根、なす、かぶ、長いも、ズッキーニ、たまねぎ、トマトなどは生のままでくり抜けます。にんじん、じゃがいも、かぼちゃなどの硬い野菜は、あらかじめ加熱して柔らかくして粗熱をとれば、くり抜きやすくなります。包丁やスプーンでは難しいくり抜きができ、様々な野菜で、和洋中の肉詰めが楽しめます。おかず、おつまみに、お弁当に。

<新発売> 「野菜肉詰めドリラー」

品番：KK-558
 JANコード：4956810805587
 材質：ポリプロピレン
 耐冷・耐熱温度：-20度・120度
 本体サイズ：55×40×40mm
 オープン価格（参考価格 税込 181円）
 発売元：KOKUBO
 発売日：2023年3月1日新発売
 日本製 MADE IN JAPAN



（特長）

- ◎野菜を肉詰め料理用に、うつわ状にくり抜くプラスチック製ドリル。
- ◎野菜の平らな面に当てて、くるくる回すだけ。底を残して、直径約4cmのくぼみを作れます。野菜の肉詰めの下ごしらえができます。
- ◎おいしくて栄養がある野菜肉詰め料理のレパートリーが広がります。
- ◎野菜が苦手な人も、肉詰めでおいしさが増し、食べやすくなります。
- ◎和洋中にアレンジ可能。おかず、家飲みのおつまみに、お弁当に。※にんじん、じゃがいも、かぼちゃなど、食材が硬くて、くり抜きにくい場合は、あらかじめ電子レンジ等で加熱して、柔らかくなってから本品を使用してください。※くり抜いた中身は、みじん切りにして肉詰め食材に混ぜたり、スープやサラダなどに無駄なく利用してください。

YouTube **【動画】** YouTube

>> 「野菜肉詰めドリラー」使い方
<https://youtu.be/7FXPm57cVeI>



- （使い方）
- (1) 食材の端を切り落とし、平らな面をつくり、約3~4cm厚さに切ります。
 - (2) 平らな面の中心に刃先を押し当てながら、時計周りになるくるまわします。
 - (3) 食材の底が残った状態で回すのを止めると、肉詰め食材容器の完成です。

（作り方）>> **【クックパッド KOKUBO】** で公開中 「野菜肉詰め」 11種 <https://cookpad.com/kitchen/10079089>



大根



じゃがいも



なす



かぶ



長いも



ズッキーニ



たまねぎ



かぼちゃ



トマト



りんご・柿

>> もっと詳しく…（リリース） https://kokubopress.com/newsrelease/20230216_kokubo_vegetable-drill

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 <https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen-tool/kk-558.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。