

**「まな板キャッチャー」新発売。切った食材をサッと移して調理しやすい。まな板の上もスッキリ！**

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、まな板の横に置いて、切った食材を受ける「まな板キャッチャー」大・小を新発売します。

切った食材を移してスッキリ！まな板の渋滞を解消！

料理の下ごしらえをしていると、まな板の上に食材がひしめいて大渋滞！ということがよくあります。例→（不満1）切った食材を効率よくまわして、常にきれいなまな板で切りたいのに、場所がない。

（不満2）いざ調理しようとする、食材がごちゃっとなつて取りにくい。（不満3）まな板からそのまま食材を鍋に入れると、水分も入ってしまう。そんな潜在的なお困りごとを解決するのが「まな板キャッチャー」です。



プラスチック製のトレーで、一边がフラットになっています。先端をまな板の下に差し込むと、食材を受けるスペースができて、まな板を機能拡張します。まな板で食材を切り、包丁でスライドするだけで、簡単に移せます。まな板の上はスッキリして渋滞を解消できます。本品の片側はウェーブ状に凹んでいるので、包丁を持つ手が当たりません。調理する段になったら、本品ごと取って、鍋やフライパンの上で傾ければ、食材をスムーズに入れられます。また本品の角に水切り穴があり、余分な水気を切れます。軽く流水洗いもできます。本品は、まな板の横でも、奥側でも、斜めでも、自分が使いやすい位置に置けます。サイズは2種類。まな板の受け幅が約18cmの大、同14.5cmの小があり、用途やスペースに合わせて使えます。複数個を同時に置いて、食材によって使い分けることもできます。軽くて扱いやすく、サッと洗えるのでお手入れも簡単。食洗機でも洗えます。ザル・ボウルほど場所を取らず、省スペースです。鍋、みそ汁、炒め物、揚げ物、サラダ、お弁当作りなど、様々な料理シーンで役立ちます。

＜新発売＞「まな板キャッチャー」大・小

材質：ポリプロピレン（BPAフリー）
耐冷・耐熱温度：-20度・120度
発売元：KOKUBO
発売日：2023年11月20日新発売
日本製 MADE IN JAPAN



>> 【動画】

YouTube
「まな板キャッチャー」使い方

https://youtu.be/-nIQI_JZbo

**【特長】**

- ◎まな板に差し込んで、切った食材を受けるトレー。
- ◎まな板の食材を包丁でスライドするだけで、簡単に移せます。
- ◎食材を入れるスペースを作ることで、まな板を機能拡張します。
- ◎まな板の上がスッキリ！食材の渋滞を解消します。
- ◎片側がウェーブ状に凹んでいるので、包丁を持つ手が当たりません。
- ◎調理するときは、本品ごと取って傾けるだけで食材を入れられます。
- ◎水切り穴付き。食材の水気を切れます。軽く流水洗いもできます。
- ◎まな板の横にも、奥側にも、斜めにも置けます。複数同時に使えます。
- ◎軽くて扱いやすい。サッと洗えてお手入れ簡単。食洗機OK。
- ◎重ねて収納できるので場所をとりません。
- ◎サイズは、大（受け幅約18cm）、小（受け幅約14.5cm）の2種類。
- ◎プラスチック製。BPAフリー。◎日本製 MADE IN JAPAN

●まな板キャッチャー 大

品番：KK-578
JAN：4956810805785
オープン価格
（参考価格 税込 214円）
サイズ：
約204×132×高さ60mm
受け幅：約18cm

●まな板キャッチャー 小

品番：KK-579
JAN：4956810805792
オープン価格
（参考価格 税込 203円）
サイズ：
約170×122×高さ45mm
受け幅：約14.5cm

>> もっと詳しく…（リリース） https://kokubopress.com/newsrelease/20231109_kokubo_manaita-catcher

＜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。