



新発売「チャーハンお玉」でほぐす、炒める、盛り付ける。「お魚ターナー」で魚をきれいに取り出せる。



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、調理ツールの「チャーハンお玉」「お魚ターナー」を新発売します。

「チャーハンお玉」は、チャーハン作りに便利なお玉です。ナイロン製で耐熱温度は180度。スプーンのような形です。フライパンに入れたご飯を、お玉の背で押してほぐせます。ストレートハンドルで持ちやすく、炒める、すくう、盛り付けるという一連の動作がしやすくなっています。普通の炒め物にも使えます。ハンドルの裏には、フライパンのフチに引っ掛けてすべり落ちるのを防ぐストッパー付き。色は落ち着いたグリーンで、キッチンを楽しく彩ります。

「お魚ターナー」は、グリルの焼き魚をきれいに簡単に取り出せる専用のターナーです。長いサンマや大きめの魚を焼くときに、箸やトングを使うと、持ち切れず身が崩れてしまうことが

あります。本品はワイドタイプで、ターナー部分はゆるやかにカーブしたフォーク形状になっていて、大きめの魚もしっかり持てます。フォークが、グリルの網の間にスッと入り、焼き魚を下から安定して持ち上げられます。魚をきれいな状態のまま、裏返したり、皿に盛りつけたりできます。ナイロン製で耐熱温度は190度。明るいオレンジ色です。焼き魚が好きな方におすすめです。

<新発売>「チャーハンお玉」「お魚ターナー」

発売元：KOKUBO

発売日：2025年4月10日新発売

日本製 MADE IN JAPAN



●「チャーハンお玉」

品番：KK-620 JAN：4956810806201
オープン価格（参考価格 税込 550 円）
材質：ナイロン 耐熱温度：180 度 原産国：日本
【特長】

◎チャーハン作りに便利なお玉。スプーンのような形。◎フライパンに入れたご飯をお玉の背で押してほぐせます。◎ストレートハンドルで持ちやすい。炒める、すくう、盛り付ける動作がしやすい。◎普通の炒め物にも。◎ハンドルの裏にすべり落ち防止のストッパー付き。◎落ち着いたグリーン。



●「お魚ターナー」

品番：KK-621 JAN：4956810806218
オープン価格（参考価格 税込 803 円）
材質：ナイロン 耐熱温度：190 度 原産国：日本
【特長】

◎グリルの焼き魚をきれいに簡単に取り出せる専用ターナー。◎ワイドタイプで、ゆるやかにカーブしたフォーク形状。◎長い魚や、大きめの魚もしっかり持てます。◎フォークが、網の間にスッと入り、魚を持ち上げられます。◎明るいオレンジ色です。

>>もっと詳しく…（リリース）https://kokubopress.com/newsrelease/20250328_kokubo_otama

<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。