



「粉ふりストッカー」新発売。粉をちょっとふるのに超便利。安定感があって収納しやすい。



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、小麦粉などの粉を少量ふりかけて、そのまま保存できる容器の進化版「粉ふりストッカー」を新発売します。

粉ふり容器の大ヒット商品が進化。ポイントはフタと安定感。

2016年発売の「小麦粉ふりふりストッカー」(同社)は、“少量の粉を片手でサッと、必要な分だけふりかけて、そのまま保存もできるから画期的！”としてベストセラーになりました。10年を経て、さらに使いやすく進化したのが「粉ふりストッカー」です。中フタにメッシュ状のネットがあり、粉がダマにならず、均等にふり出せるところは従来通り。進化した点は3つです。
 (1) フタは取らず、容器につけたまま、簡単に開閉できるようにしました。料理の途中でフタの置き場に困ったり、「フタはどこに置いた？」と探したりすることもなく、時短になります。

(2) 容器の底面が直径約6cmと広くなり、倒れにくくなりました。冷蔵庫のドアポケットなどにも安定して置けます。円柱形に近い、下がやすぼまった形で、粉のふりやすさは変わりません。(3) コンパクトなサイズ感のまま、容量は、従来より50mL増量の250mLになりました。粉をパウダー状にふり出せて、ムダがなく、料理の手間を省けて、手も汚れず、余計な洗い物もなく、シンプルに収納できる便利グッズです。（※密閉容器ではありません。長期保存はできません。なるべく早めにご使用ください）

＜新発売＞「粉ふりストッカー」

オープン価格（参考価格 税込 236 円） 発売元：KOKUBO 発売日：2026年3月10日新発売 日本製



半透明のシンプルな容器。フタを外して、粉を入れます。



中フタのネットを通して粉をふるります。フタを閉じて収納。

●「粉ふりストッカー」

品番：KK-706 JAN：4956810807062
 オープン価格（参考価格 税込 236 円）
 材質：本体・フタ・リング・ネット/ポリプロピレン
 耐冷・耐熱温度：-20度・120度
 サイズ：約80×70×113mm 容量：250mL
 日本製 MADE IN JAPAN

【動画】YouTube「粉ふりストッカー」

<https://youtu.be/CrneJzaWIRw>

- ★粉を少量ふるのに超便利。
- ★中フタのネットで粉状にふり出す
- ★フタがついたままカンタン開閉。
- ★底面が広がって安定感あり。
- ★シンプルに収納。



↓片栗粉 ↓粉砂糖にも使えます。



>>もっと詳しく… (リリース) https://kokubopress.com/newsrelease/20260303_kokubo_powder-shaker

＜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。