

# 鍋やフライパンを傷つけにくくお手入れしやすい！ 美しい天然“木” × デザイン性が高い“シリコン”が特長の キッチンツールブランド「kiricon™（キリコン）」シリーズが新登場

2024年3月25日（月）発売開始

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）は、デザインを重視した天然木ハンドルと調理器具を傷つけにくいシリコン素材でインテリアにやさしく馴染む、キッチンツールブランド「kiricon™（キリコン）」シリーズを2024年3月25日（月）より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※にて発売いたします。 ※店舗によって入荷日が前後いたします。

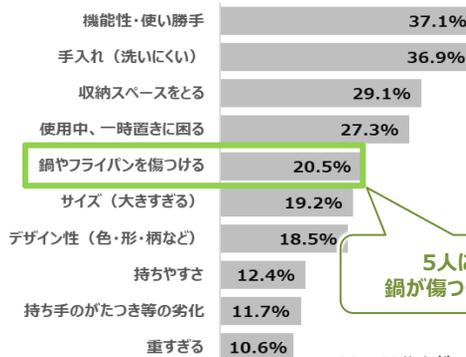


今回登場する「kiricon™（キリコン）」シリーズは、やさしい印象の天然木とスタイリッシュなダークグレーのシリコンが特長のキッチンツールです。

キッチンツールの不満点として5人に1人が挙げている、※1「鍋やフライパンを傷つける」という点に配慮し、シリコン素材を採用。ハンドルにかかるシリコン部分が長いので食材がハンドルの木につきづらくお手入れが簡単です。

ハンドルはFSC認証※2の環境に配慮した天然木を使用しており、様々なインテリアやキッチンにも優しく馴染むナチュラルなデザインです。フック掛けに便利なオーバル型フック穴があることで壁掛け収納にも対応しています。貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

## キッチンツールの不満点 <MA上位10位>



5人に1人は  
鍋が傷つくことに不満

20～60代女性n=556

※1 2023年1月貝印調べ

※2 FSC認証とは、持続可能な森林活用・保全を目的として誕生した、「適切な森林管理」を認証する国際的な制度です。認証を受けた森林からの生産品による製品にはFSCロゴマークがつけられます。

## 商品概要

**kiricon™ (シリコン) スプーン**

価格：1,000円（税抜）／1,100円（税込）



炒める、すくう、取り分けるがマルチにできるスプーン。

**kiricon™ (シリコン) レードル**

価格：1,000円（税抜）／1,100円（税込）



シリコンで鍋底からしっかりこそいでそるのが得意なレードル。

**kiricon™ (シリコン) スキンマー**

価格：1,000円（税抜）／1,100円（税込）



茹で野菜やパスタの水切りだけでなく、炒めて取り分けまでできる大きめサイズのスキンマー。

**kiricon™ (シリコン) ターナー**

価格：1,000円（税抜）／1,100円（税込）



先端が薄く、食材の下に入り込みやすいターナー。シリコン製でこそいで炒めるのも得意。

**kiricon™ (シリコン) スパチュラ**

価格：1,000円（税抜）／1,100円（税込）



やわらかいシリコン製で生地を混ぜたり集めるのが得意。



分解してスクレッパーのようにも使え、お手入れも簡単。



## 貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL：0120-016-410

(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>