

少ない抵抗で大根を削れる鬼おろしです

『新感食サクッサクおろし』

2018年10月19日発売予定



アーネスト株式会社(新潟県三条市、代表取締役社長:鈴木邦夫)は、2018年10月19日に『新感食サクッサクおろし』の発売を開始します。『新感食サクッサクおろし』は、女性の力でも楽々と調理できるように設計した鬼おろしです。

従来の竹製鬼おろしは①おろすのに力がいる。②見た目が怖そう。③カビが生えやすくお手入れが面倒。④刃が折れやすい等々…の問題があります。これらの問題点を解決し女性でも楽々調理できるようにしたのがこの「新感食サクッサクおろし」です。

おろし刃の先端にアングルを付けた新開発のおろし刃で少ない抵抗で女性の力でも楽々と大根を粗く削ることができます。おろし刃は、ステンレス製なのでカビが生えたり、刃の先端が折れたりという心配がありません。調理が終わったらひっくり返してポンとたたけばきれいに食材が取れて水で洗い流せばOK!お手入れも簡単です。

シャープな切れ味で、鬼おろしで削った大根よりもさらにシャキシャキした食感を味わうことができます。また、食物繊維を壊しにくく、水分の流出が少ないので栄養分たっぷりです。そして、辛味成分の流出を抑えて、まるでフルーツのような甘みで大根は苦手という人にもサラダ感覚で楽しむことができます。

価格は2,000円(税別)、全国の大手量販店・専門店・インターネット通販で発売予定。

## 新感食サクッサクおろし ¥2,000 + 税

J A N : 4989082 770314

商品コード : A-77031

サイズ(約) : 幅11.5×奥行29.5×高さ2.5cm

重量(約) : 180g

材質 : おろしボディ/ABS樹脂(80℃)、おろし金、フック/ステンレス鋼

セット内容 : 本体…1個 取扱説明…台紙記載

原産国 : 日本

入数 : 40入

