

Proposed Product

Product Name

Colander & Bowl



Design Concept

—

日本古来の道具を現代の技術で再現

日本で古くから使われている「マタタビのザル」の弾力性と水切れを樹脂製品で再現した使いやすい定番の調理道具シリーズ。米とぎはもちろん下ごしらえや食材の保存にも使うことができます。また組み合わせて使用することを前提に設計し、使いこなすことの楽しさを感じてもらえる道具を目指しました。



Feature

米とぎに適した形と独自素材

高い成形技術により、細長い縦スリットを実現。効率的な水切りが可能で、ザルの目から米などが落ちにくく、挟まりにくい構造。また独自開発の樹脂により、米とぎに最適な軟らかさを再現。油汚れや洗剤による変色・変形もしにくくなっています。



Feature

耐熱温度140°C・耐冷温度-40°C

140°Cの耐熱温度をもたせ、電子レンジにも対応。陶器の食器やステンレスのボウルより全体が熱くなりにくいことも特徴です。また浅型ザルボウルはフランジを持つことができるので運ぶ時に便利です。



Feature

省スペースに収納可能

深型ザルボウル・浅型ザルボウル・プレートすべてを重ねてコンパクトに収納できる設計。使わない時には省スペースにまとめておけるので場所を取らずに見た目もスッキリ。(写真は6点セット)



Feature



プレートを使ってスタッキング

フタにもなるプレートを使えばスタッキングも可能。ラップを使わずそのまま冷蔵庫に入れることができます。食材の一時保管として、お肉に下味をなじませる、パン生地を発酵させる、クッキー生地を寝かせる際に重宝します。省資源・省スペースを考えた設計です。



Detail



フチ裏のリブでズレ防止

浅型ザルボウルとプレート裏面のフチにリブを設けることで深型ザルボウルとしっかり噛み合う構造。組み合わせでもズレにくくストレスなく使うことができます。



How to Rinse Rice

1 | 2
3 | 4



おいしい米のとぎ方

1. 米をザルに入れ水をかけ、ひと混ぜし、米の表面の汚れをさっと流し落とします。1カップにつき10回ほど米をとぎます。米とぎに適した軟らかさのザルなので米を傷めずにとげます。
2. 米とぎで出た胚芽を流水で落とします。水切れの良いザルなので手早く胚芽を洗い流すことができます。流水で出た白濁水は胚芽を含むため、お好みの加減で調整してください。少し白濁があるほうが栄養を多く残せます。
3. たっぷりと水を張ったボウルにザルごとセットします。5~10分ほど米を浸水させて、米の表面に水分を含ませます。
4. 浸水後、水を切り、ザルの底に米をドーナツ状に寄せてボウルにセットします。15分ほど置き、米の中心まで水分をなじませてから炊飯します。水切れの良い底の形により、必要な水分だけを米になじませられます。



Various Usage

| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |

米とぎ以外の調理にも

1. サラダの水切り、盛り付け (浅型ザルボウル)
2. うどんの水切り、盛り付け (浅型ザルボウル)
3. 枝豆の塩もみ、湯切り (浅型ザルボウル)
4. アサリの砂抜き (浅型ザルボウル+プレート)
5. とうもろこしの湯切り (浅型ザルボウル)
6. ブロッコリーの湯切り (浅型ザルボウル)



Various Usage

| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |



米とぎ以外の調理にも

1. パスタの湯切り (深型ザル)
2. 出汁をこす (深型ボウル+浅型ザル)
3. 餃子の下準備 (浅型ボウル+プレート)
4. 蒸し器で魚調理 (プレート)
5. 食材の一時置き (プレート)
6. 冷蔵庫収納 (深型+浅型+プレート)



Specification

米とぎにも使えるザルとボウル

品 番：LBK-01
サ イ ズ：ザル / (約)φ227×H104mm
 ボウル / (約)φ233×H107mm
重 量：ザル / (約)135g ボウル / (約)220g
入 数：12
参考上代：¥1,700(本体価格)

米とぎにも使えるザルとボウル(浅型)

品 番：LBK-02
サ イ ズ：ザル / (約)φ236×H59mm
 ボウル / (約)φ236×H63mm
重 量：ザル / (約)111g ボウル / (約)167g
入 数：12
参考上代：¥1,500(本体価格)

米とぎにも使えるザルとボウル(プレート)

品 番：LBK-05
サ イ ズ：(約)φ236×H16mm
重 量：(約)119g
入 数：24
参考上代：¥500(本体価格)

材 質：ザル / ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー
 ボウル・プレート / ポリプロピレン

耐熱温度：140℃

耐冷温度：-40℃



White
49-41860-122692



Gray
49-41860-122708



Green
49-41860-122715



White
49-41860-130635



Gray
49-41860-130642



Green
49-41860-130659



White
49-41860-130666



Gray
49-41860-130673



Green
49-41860-130680

Specification

米とぎにも使えるザルとボウル(6点セット)

品 番 : LBK-10

サ イ ズ : ザル / (約)φ227×H104mm
ボウル / (約)φ233×H107mm
ザル(浅型) / (約)φ236×H59mm
ボウル(浅型) / (約)φ236×H63mm
プレート / (約)φ236×H16mm(×2枚)
6点セット時 / (約)φ236×H124mm

重 量 : ザル / (約)135g
ボウル / (約)220g
ザル(浅型) / (約)111g
ボウル(浅型) / (約)167g
プレート / (約)119g(×2枚)
6点セット時 / (約)871g

入 数 : 12

参考上代 : ¥4,000(本体価格)

材 質 : ザル / ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー
ボウル・プレート / ポリプロピレン

耐熱温度 : 140℃

耐冷温度 : -40℃



White
49-41860-130697



Gray
49-41860-130703



Green
49-41860-130710