

2026年1月23日
株式会社マーナ

容器のすみまですくえて、そのまま加熱調理にも使える 「調理もできるスパチュラスプーン」が新発売

生活雑貨メーカー株式会社マーナ（東京都墨田区、代表取締役 名児耶 剛 [なごや ごう]）は、「調理もできるスパチュラスプーン」を2026年1月23日より新発売いたします。

本製品は、細い瓶や狭い容器のすみまで届くスリムなスパチュラです。先端部には、ほどよくしなるシリコンゴムを採用。食材をかき集めながらしっかりすくえます。

柄の長さは約23cmで、フードプロセッサーやジューサーなど、深めの容器の底まで届きます。耐熱温度は230℃と高く、フライパンや鍋に調味料をすくって入れたあと、そのまま加熱調理に活用できる点も特長です。また、置いた時に自然に先端が浮く設計で、一時置きの際も衛生的にお使いいただけます。

製品概要

品名：調理もできるスパチュラスプーン

税込価格：990円

材質：ナイロン、シリコンゴム

耐熱温度：230℃

サイズ：約27×230×16mm

<https://marna.jp/shop/g/gK830DGY/>



ほどよくしなる先端

