



MARNA
SINCE 1872

2020年8月7日
株式会社マーナ

**土鍋で炊いたご飯を混ぜやすく、よそしやすい、
土鍋専用しゃもじが新発売。**

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 美樹[なごや よしき])は、『土鍋しゃもじ』を2020年8月7日より新発売いたします。

最近、炊飯用の土鍋が多数販売されており、土鍋で炊いたご飯はふっくら粒が立ち、香ばしいおこげもできると人気です。自社の調査※1によると、約5人に1人が「鍋・土鍋を使用して炊飯する」ことがわかりました。

『土鍋しゃもじ』は、土鍋の形状や土鍋で炊いたご飯の特長に合わせて開発した土鍋のためのしゃもじです。土鍋は底面が平たいものが多いため、鍋肌に沿うようしゃもじの先端を平らにし、ご飯やおこげを混ぜやすくしました。炊飯後の土鍋の温度は100～120℃と高温になるため、熱変形しにくいようへら面は最大4mmほどの厚みをもたせ、素材は熱に強いTPX®樹脂※2を採用しました。土鍋で炊いたご飯は「おこげ」が魅力の一つですが、おこげがこそぎやすいよう、どの角度から握っても手に馴染み、力がこめやすい丸みのある持ち手にしました。また、へら面のエンボス加工と剥離性の高いTPX®樹脂により、ご飯がこびりつきにくい点も特長です。

※1：2019年3月 webアンケート N=2211 ※2：ポリメチルペンテンの商品名。本品には三井化学㈱の「TPX®樹脂」を使用



使用イメージ



鍋肌に沿う先端形状



製品概要

品名：土鍋しゃもじ
カラー：ホワイト、グレー
価格：1,180円(税込1,298円)
材質：ポリメチルペンテン
耐熱温度：140℃
サイズ：約67×17×218mm



パッケージ

販売先は専門店、量販店、
マーナ公式サイト(<https://marna.jp>)