

2024年1月22日  
株式会社マーナ

## 300種類以上のキッチンツールをつくってきたマーナが提案する 「きほんのキッチンツール」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 名兎耶 剛 [なごや ごう]）は、「きほんのキッチンツール」9アイテムを2024年3月4日より新発売いたします。また、2024年1月22日より公式オンラインショップにて、2024年2月13日より212キッチンストア店頭にて先行販売いたします。

マーナはこれまで300種類以上のキッチンツールを開発してまいりました。料理をするたびに触れるキッチンツール、“いつもの道具”として永く使ってほしい。そんな思いを込めて、キッチンツールに必要なことは何かを考えました。「手が痛くならない」「操作性がよい」「重くない」「他のツールを傷つけない」「お手入れが楽」といった共通点に加え、それぞれのアイテムの特長を合わせ持った「きほんのキッチンツール」を発売することにいたしました。

トレー付きでレンジ調理ができる「ザルボウル 21cm」、剥いた皮が下に落ちる「ピーラー」、安定性も使い心地も追及した「まな板S/M」、調味料が残りにくい「計量スプーン」、軽い力で最後まですぐえる「お玉S/M」、麺や大きな食材もつかみやすい「トング」、小回りがきいて炒めやすい「スプーンヘラ」、どの角度からも差しこみやすい「ターナー」、細かい食材も楽につかめる「菜箸」と、日々の料理に欠かせないアイテムをご用意しました。カラーはダークグレーとグレー（計量スプーンはクリアのみ）からお選びいただけます。

<https://marna.jp/product/kitchen/kihon/>



ザルボウル 21cm



まな板M

※各アイテムの製品概要は2、3ページ目をご確認下さい

## 製品概要

品名：ザルボウル 21cm 税込価格：2,490円

特長：組み合わせることで様々な使い方ができるザル・ボウル・トレーの3点セット。浅めのザルはスリットの配置を工夫し、水切れのよさにこだわりました。トレーはザルの下に添えれば、麺類やフルーツを食卓に出す際の水受けにもなります。ザルとボウルの深さが違うため、2つの食材をそれぞれに入れ、一度に電子レンジ調理も可能です。重ねられるのでキッチン台のスペースが広がります。



品名：ピーラー 税込価格：980円

特長：手になじんで動かしやすいコンパクトなピーラー。握ると裏側のくぼみに自然と指がかり、柄全体が手のひらにフィットします。剥いた皮が張り付くことなく、下に向かってすると落ち、調理台やシンクが散らかりません。芽取りが内側に付いているので、持ち替える必要がなくスムーズに作業できます。



品名：まな板S、まな板M 税込価格：2,880円、3,980円

特長：裏面の四隅のグリップと適度な重さで滑りにくく、安定して切れるまな板。復元性が高く傷が付きにくいTPU素材のため衛生的です。また、刃当たりがよくトントンとやさしい感覚で食材を切れます。フチは指をかけて持ち上げやすいかたちにし、調理台が濡れていてもスムーズに移動できます。ちょっとした食材のカットにちょうどいいSと、毎日の調理に活躍するMの2サイズです。



品名：計量スプーン 税込価格：980円

特長：剥離性の高い素材とかたちで調味料が残りやすい大さじ・小さじの計量スプーン。瓶や袋の底まですくい取れるよう先端と側面をストレート形状にしました。内側に目盛りが付いていて、それぞれ大さじ1/2、小さじ1/2が計量できます。2本を重ねて押し込むと1つにまとまり、すっきり収納できます。



## 製品概要

品名：**お玉S、お玉M** 税込価格：1,390円、1,580円

特長：軽い力で最後まですくえて注ぎやすいお玉。柄の角度や重心位置を工夫し、柄を立てて軽い力で使えます。お玉のフチのシリコンがしなってフィットし、残さずすくいきれます。お玉は「ハマグリ形状」で、角を使って細く注げます。コンパクトなSと、毎日使いにちょうどいいMの2サイズ。



品名：**トング** 税込価格：1,780円

特長：麺や大きな食材もつかみやすいトング。先端がぴったり合い、食材をしっかり掴めます。トング内側にスペースができる設計で、麺類もちぎれずたっぷりつかめます。尖った先端で細かい食材も、内側の凹形状でジャガイモなどの大きな食材も掴めます。分解できるので洗いやすく、コンパクトに収納できます。先端を浮かせて一時置きできる突起付き。



品名：**スプーンヘラ** 税込価格：1,280円

特長：小回りがきいて、炒める・混ぜる・よそうのができる万能ヘラ。木べらのようなフラットな柄とコンパクトな幅で小回りがきき、炒めやすい形状です。スプーンのフチがシリコンで、鍋肌にフィットして、残さずすくえます。



品名：**ターナー** 税込価格：1,280円

特長：どんな角度からでもスムーズに差し込みやすいターナー。先端のシリコンがしなって、小ぶりや深めなフライパンでも差し込めます。幅がコンパクトで、食材を狙って持ち上げられます。重たい食材を持ち上げてもしなりません。



品名：**菜箸** 税込価格：1,180円

特長：手にフィットして、つかみやすい菜箸。丸みのある四角から箸先が円に変化するグラデーション形状で、箸同士がからみにくく作業しやすい設計。先端のみ耐熱性のあるシリコンゴムで滑りにくく丈夫です。金属芯を使用していないため箸先が軽く、軽快に作業ができます。

