

つぶしながら削り取る、わずか5秒で鬼おろしが簡単にできる 1台5役の「鬼おろしができるフードプロセッサー」を新発売



調理家電製品などを扱う株式会社仲佐（本社：大阪府大東市代表取締役社長：木戸 隆博）は、わずか5秒で大根の鬼おろしができる「鬼おろしができるフードプロセッサー」を発売します。従来のきざむ・まぜる・おろす機能に「鬼おろし」を追加しました。新発想の鬼おろしブレードとバスケットを使い、お店で食べたことのある「鬼おろし」が簡単に、お家で召し上がっていただけます。コロナ禍の影響で、外食が少なくなった昨今、お家の大根おろしを鬼おろしに変えてみませんか？大根本来の甘味が引き立ち、料理が一層美味しくなります。



定食屋さんの焼き魚に添えられた大根おろしが、家で食べるのとは全然違うと感じたことはありませんか？もしかしたらそれは、「鬼おろし」かもしれません。粗くおろすことで旨みが逃げにくくなります。

- 鬼おろしとは、鬼の歯のような山形の刃でつくる粗めのおろしです。大根を粗く砕くので水分が出にくく、シャキシャキなのに空気を含んでふわふわな食感で、辛みも少なく、大根本来の甘みを感じられるのが特徴です。



この商品のいちばんの特長はお家で作るには面倒で大変な鬼おろしがわずか5秒でできること。そのポイントは、新発想の鬼おろしブレードとバスケットにあります。鬼おろしブレードは、刃に目立てを施さないギザギザの回転刃を採用し、大根を切るのではなく、削り取ることでシャキシャキな食感を再現しました。同時に、削り取った大根をメッシュ状のバスケットから容器に落とすので、大根の水分がでにくく、ふわふわ感のある理想的な鬼おろしが作れます。これまで薬味のひとつと言う印象が強かった大根おろしですが、ちょっと食べ方を変えるだけで、大根の美味しさを新発見できます。

また、従来の大根おろしが作れる、大根おろし刃も付属しています。このおろし刃はコンパクトサイズでは珍しい、表面に細目用、裏面に粗目用の目立てを施したリバーシブル刃で表裏を使い分けることで粗目と細目の大根おろしを作っていただけます。

鬼おろしと大根おろし、1回の調理量は約70g。ちょっと少ないように感じますが、煙突型の容器フタを採用し、フタの開け閉め不要で連続調理（最大調理量200g）ができます。

もちろん、ナイフカッターも付属していますので、食感の違う3種の大根おろしときざむ・まぜるができる1台5役のフードプロセッサーです。



< 商品概要 >

商品名：鬼おろしができるフードプロセッサー

品番：NDF-103

発売日：2021年4月1日

オープン価格 参考価格 5,000円（税込）

< 主な仕様 >

電源：AC100V 50/60Hz

消費電力：65W 定格時間：3分間

コード長：1.2m 安全装置：電流ヒューズ

本体寸法：105×115×260mm 700g



このニュースリリースの情報は最新の情報と異なってる場合もございます。あらかじめご了承ください。

< 各種お問合せ先 > 株式会社仲佐 営業部 〒574-0043 大阪府大東市灰塚 3-8-22

Tel:072-871-6801（代表） Fax:072-873-7673 メールフォーム：<http://www.nakasa.com/support/>