

ヘルシー料理に、時短料理に最適！竹セイロ（直径20cm） を税込599円で新発売

株式会社ニトリ（本社：札幌市北区 代表取締役会長兼社長：似鳥 昭雄 以下：ニトリ）は、2026年1月下旬より、全国のニトリ店舗およびニトリネットにて、蒸し料理を手軽に楽しめる調理道具として「竹セイロ（20cm）」の販売を開始しました。【商品ページ】<https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200018240s/>



本商品は、鍋の湯気を利用して食材を温めたり火を通したりできる竹セイロです。使い方は、竹セイロの中に食材を並べ、お湯を沸かした鍋の上に置いて蒸すだけ。特別な手順が少ないため、蒸し料理を日常に取り入れやすい調理道具です。

温野菜や蒸し鶏など蒸し調理は油を使わずに加熱できるため、日々の食事でカロリーを意識したい方にも取り入れやすい調理法です。また、食材を切って並べるだけで一品が成立しやすく、忙しい日の献立づくりにも役立ちます。

特に、今回発売する直径20cmタイプは、肉まんやシュウマイ、カット野菜などを並べやすく、日々の食卓で「一品作る」「温め直す」といった用途に使いやすいサイズ感です。さらに、税込599円と手に取りやすく、蒸し調理を試してみたい方の最初の一台としても選びやすい価格です。



竹は蒸気的水分を受け止めやすく、蒸している間に出る水滴が食材に落ちにくいのが特長です。そのため、電子レンジで温め直すとべたつきやすい肉まんやシュウマイ、冷凍ごはんなども、水っぽくなりにくく仕上げやすくなります。

毎日使う調理道具だから、小さなストレスをなくすアイテムを取り入れてみませんか？
ニトリでは、今後も暮らしを便利に快適に彩る商品の開発に、力を入れてまいります。

■商品概要 ※価格は全て税込み表記

【商品名】竹セイロ(20cm)

【価格】599円

【サイズ（約）】幅20×奥行20×高さ9.5cm

【商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200018240s/>



※一部離島でのお買上げまたはお届けの場合は、手数料を頂戴します。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001368.000073913.html>

株式会社ニトリホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/73913

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ニトリホールディングス 広報部 大阪

電話：03-6741-1213 Mail：koho@nitori.jp