

貝印株式会社との共同開発。断面がみずみずしく輝く、「切れ味のいいピーラー」が新登場。

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、貝印株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰）との共同開発商品である「切れ味のいいピーラー」を、2026年5月中旬より、全国のニトリ店舗およびニトリネットにて販売開始いたしました。【商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200021905/>



近年、家庭内調理では「手軽に仕上がりの良い料理を作りたい」「手早く下ごしらえしたい」といったニーズが高まっています。特に皮むき工程は、食材の見た目や食感を左右する重要な工程です。そこで今回、刃物づくりの知見を持つ貝印株式会社とピーラーを共同開発。刃の角度や形状にこだわり、食材をつぶさず、軽い力でなめらかにむける設計に取り組みました。断面がみずみずしく輝き、切断面がなめらかで舌触りが良い仕上がりを実現しています。

刃は「斜め刃」を採用。包丁での引き切りのように食材への入り込みがスムーズになり、軽い力で均一に皮むきができる点が特長です。切れ味のいい刃が食材の繊維を壊しにくく、美しい仕上がりとし心地よい口当たりにつながります。また、刃体の構造をカール形状にすることにより食材が張り付きにくく、作業を中断せずスムーズに調理を進めることができます。



さらに、手にフィットするハンドル形状を採用し、滑りにくく安定した操作性を実現。長時間の調理でも疲れにくく、日常使いに適した仕様です。シンプルな構造でお手入れしやすく、食洗機にも対応しているため、衛生的かつ快適にご使用いただけます。



「切れ味のいいピーラー」で、日々の料理をラクに楽しくしませんか。
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】切れ味のいいピーラー

【価格】999円

【サイズ（約）】幅14.4×奥行6.8×高さ1cm

【商品ページ】 <https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200021905/>



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001547.000073913.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

株式会社ニトリホールディングス 広報部 内藤

電話：03-6741-1213 Mail：koho@nitori.jp