株式会社ニトリホールディングス
プレスリリース：2026年08月27日

「自然素材と道具で楽しむ秋ごはん」をテーマとした秋の味覚を引き立てるキッチン雑貨が続々登場！

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、2026年8月中旬より、一部のニトリ店舗およびニトリネットにて、「自然素材と道具で楽しむ秋ごはん」をテーマにした自然素材のキッチン雑貨を新たに発売いたしました。【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200004656/

天高く馬肥ゆる秋。季節の恵みをいただくときには、いつもよりも少しだけていねいに、調理時間から楽しみたいもの。
ニトリでは、どこかなつかしい、「台所道具」と呼びたくなるようなキッチン雑貨を集めた売場を展開しております。

竹素材や土鍋、陶器やアルミ鍋など、シンプルで手に馴染む道具たちが、サンマやきのこ、秋茄子、新米など、素材の持つおいしさを引き出す調理時間に寄り添います。

■炊飯土鍋で味わう、贅沢な秋の味覚
内ふたつきの炊飯土鍋なら、吹きこぼれを防いでお米がふっくらと炊き上がります。
おこげができるのも土鍋で炊いたごはんの醍醐味。
最大3合まで調理可能なガス火専用の炊飯土鍋です。
今年の新米は、土鍋で炊いて召し上がってみませんか。

■竹素材の道具で作る、素材が主役の一品

しゃきしゃきとした大根の食感と自然な甘みが楽しめる鬼おろし。
旬のサンマや天ぷらなどに添えると、料理をワンランク上にしてくれます。
昔ながらの竹製の鬼おろしは、竹の歯がしっかりと大根をとらえて、粒の立ったしゃきしゃきの鬼おろしが作れます。

竹製のまな板は、固いため切りキズがつきにくく長持ちします。また、他の木製まな板に比べて軽いため、取りまわしがしやすく、後片付けもラクラク。
SS（29×20cm）S（34.5×23.5cm）・M（38.5×24cm）の3サイズをご用意いたしました。

竹の平ざるも、1枚あると調理器具として、また食卓で食器代わりにも活躍するアイテムです。
ざるとして野菜を洗ったり、そばやうどんなどの盛り付けに使ったりするほか、適度に湿気を逃してくれるため天ぷらやおにぎり、トーストなどを盛り付けるのにも最適です。24cmの丸型と、24×30cmの角型を取り揃えております。

その他にも蒸し料理におすすめな竹せいろや時短調理にもなる2段せいろなど、竹製のキッチン雑貨を取り揃えております。

この機会に、自然素材と道具で秋の味覚を楽しむ準備をしませんか？
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】 ガス火 炊飯土鍋 3合炊き (KY042)
【価格】 2,490円
【サイズ（約）】 幅22.4×奥行18.5×高さ17.5cm
【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200004656/

【商品名】 鬼おろし(KY149)

【価格】499円

【サイズ（約）】幅26.5×奥行9×高さ3cm

【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200041293/

【商品名】 竹まな板(KY148)

【価格】SSサイズ：499円　Sサイズ：599円　Mサイズ：799円

【サイズ（約）】SSサイズ：幅29×奥行20×高さ1cm

Sサイズ：幅34.5×奥行23.5cm×高さ1cm

Mサイズ：幅38.5×奥行24×高さ1cm

【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200041248/

【商品名】ひらざる 24×30cm(KY127)

【価格】799円

【サイズ（約）】幅30×奥行24×高さ2cm

【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200036381/

【商品名】2段 セイロ (20cm)

【価格】999円

【サイズ（約）】幅20×奥行20×高さ14cm

【商品ページ】https://www.nitori-net.jp/ec/product/2111200024975/

※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/000001642.000073913.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/searchrlp/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