

2023年10月27日

DCM株式会社

清潔さと使いやすさを兼ね備えた調理器具を新発売

2023年11月3日(金)より販売開始

全国でホームセンター事業を展開するDCM株式会社(東京都品川区、代表取締役社長:石黒靖規、以下DCM)は、清潔さと使いやすさを兼ね備えた「DCM すくいやすい料理へら」、「DCM しっかりつかめるトング」、「DCM 先がつかないシリコン菜箸」を、2023年11月3日(金)より全国のDCM・ケーヨーデイツー店舗(一部店舗を除く)にて発売します。



DCM すくいやすい料理へら



DCM しっかりつかめるトング



DCM 先がつかないシリコン菜箸

【商品化の背景】

健康意識の高まりとともに、趣味として自宅で料理を楽しむ方が増えており、調理器具の衛生面や使用感が注目されています。そこで、今回 DCM は一時的にシンクの上などに置いた際に、器具の先端が直接ふれることなく衛生的に使用できるデザインに加え、調理のしやすさを追求した「DCM すくいやすい料理へら」、「DCM しっかりつかめるトング」、「DCM 先がつかないシリコン菜箸」を発売します。料理を楽しむ方を応援する便利な調理器具です。

【商品特徴】

1. DCM すくいやすい料理へら
へら部分に角度をつけフライパン等との接地面を増やすことで、食材を混ぜやすくしました。更にへらの中央部位をスプーン形状にし、すくいやすさを実現しました。
2. DCM しっかりつかめるトング
食材を挟みやすいよう先端を斜め形状にし、オールシリコンにすることによって手元も食材も滑らず挟むことができます。つなぎ目のない一体型で洗いやすい形状です。
3. DCM 先がつかないシリコン菜箸
先端をシリコンにすることで食材をつかみやすくしました。中央部の突起で先端がつかない設計となっており、その突起部分は六角形で転がりにくい形状です。

【商品概要】

商品名	DCM すくいやすい料理へら	DCM しっかりつかめるトンゲ	DCM 先がつかないシリコン菜箸
全長	29.7cm	26.5cm	30cm
材質	ナイロン	表面:シリコーンゴム 中芯:ナイロン	先端表面:シリコーンゴム 本体:ナイロン
耐熱温度	180℃	シリコーンゴム:200℃ ナイロン:170℃	シリコーンゴム:200℃ ナイロン:170℃
商品画像			

※店舗によって発売日が異なる商品がございます。また一部店舗においては、お取り寄せ対応させていただきます。

※掲載商品は一部商品を除き当社ECサイトの「DCMオンライン」でご購入できます。

[URL] <https://www.dcm-ekurashi.com/>

※商品に関する一般の方からのお問合せ先：お客様相談室

[TEL] 0120-042-110

[URL] <https://www.dcm-hc.co.jp/contact/>

DCM株式会社とは

全国 37 都道府県でホームセンターを展開しております。連結売上高は約 4,698 億円で、全国に約 680 店舗・従業員 約 2 万人を擁しております。2022 年 9 月より店舗名称を「DCM」へ統一しました。

グループ共通の経営理念「Do Create Mystyle 暮らしの夢をカタチに」のもと、お客さまのために、新しい商品・サービスを創造し、変化に柔軟に対応しながら、地域と団結し、社会に奉仕する、なくてはならない企業のカタチを実現します。

※ホームセンターを約 164 店舗展開する(株)ケーヨーは、DCMホールディングス(株)の持分法適用関連会社としてDCMグループに参画しています。

本件、画像などについてのお問い合わせは

DCM株式会社

東京都品川区南大井 6-22-7 大森ベルポートE館

経営戦略室 広報担当：佐藤・難波

[MAIL] pr@dcm-hldgs.co.jp

[URL] DCMホールディングス株式会社 www.dcm-hldgs.co.jp/grp/
DCM株式会社 www.dcm-hc.co.jp/