



重ねて広げて、狭い場所でも手軽に干し野菜が作れる ドライフードスタンド 新登場

2012年2月発売

株式会社キントー（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長：小出美樹）では、2012年春夏の新商品として『DRY FOOD STAND（ドライフードスタンド）』を発売いたします。食べきれず、冷蔵庫で眠らせてしまいがちな野菜や果物を干して、ドライフードを作るスタンドです。使う時も収納時にも便利な省スペース設計。3つのスタンドがセットになっています。



※スタンドは、両端を折って組立てます。

商品概要

商品名：DRY FOOD STAND
（ドライフードスタンド）

¥1,800（税込 ¥1,890）

W170×H170・W40mm

原産国：中国

素材：PP

※3個セット

干し野菜の魅力

1. 干すだけで素材の旨みと甘みが増す
2. 生の状態よりも保存がきく
3. 味が染み込みやすくなり短時間で調理できる
4. 煮崩れしにくいから手軽に使える
5. 料理の幅が広がる

【作り方】

・干し時間の目安：約半日-2日程度

食材によっても異なりますが、ミニトマトですと約半日でセミドライに。

・水分をしっかりと取除くことが大事
野菜や果物に残った水分はキッチンペーパーなどでしっかりと取り、乾燥しやすい状態に。

【食べ方】

・そのまま食べる

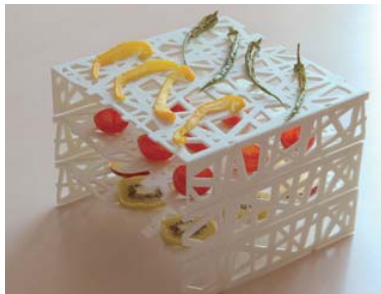
うま味や甘みが濃厚になった食材は、そのまま食べても美味しい。

・サラダ、煮物、炒め物やフライなど
いつも作る料理に加えれば異なる食感と凝縮された味わいが生まれます。

商品特徴

場所によって組み替えられ
収納もコンパクト

庭やベランダがなくても、窓辺や風通しのよい場所で使うことができます。場所をとらずに干したい時は3つを積み重ねて使い、大きな葉ものを干す時は広げて使うなど工夫次第で使い方の幅が広がります。更に使わない時は、平らにしてコンパクトに収納できます。



積み重ねれば狭い場所でも干せる



3つをつなげて干すこともできる



引き出しに収まるスマートさ

デザインへのこだわり



木漏れ日のような効果を狙ったデザイン

太さの異なるラインをランダムに編み込んだような形状で全体を構成することで、太陽の光がそそいだときに様々な形で地面に投影されます。



色選びのポイント

本体の色は、野菜の色が映え、美しく見えるよう、白の中でも温かみのあるアイボリーを採用。

デザイナープロフィール

TENT：デザイン事務所、生活雑貨メーカーを経てフリーランスとして多岐にわたるデザインを手がけた治田将之と光学機器メーカー、AV機器メーカーにてプロダクトデザインや商品企画を手がけた青木亮作が2011年に結成したクリエイティブユニットです。

<http://tent1000.com/>

お客様(消費者の方)からのお問合せ先 株式会社キントー TEL 03-3780-5771 (月～金 9:00～18:00) / info@kinto.co.jp

■Tokyo office

〒150-0021 渋谷区恵比寿西1-7-7 EBSビル9階
TEL 03-3780-5771 FAX 03-5458-7830
csakai@kinto.co.jp (広報担当:塚)

■Head office

〒522-0043 滋賀県彦根市小泉町34-11
TEL 0749-22-7971(代) FAX 0749-21-2210

>>上記リリースに関するお問合せは、「Tokyo Office」までお願いいたします。