

ねじって簡単おもしろ調理器

Nejicco

ねじっこ

近日発売
Coming soon

バリエーション 3type
広がる

くし刃〈千切り〉

細長くスライスできるので、さしみのツマや麺類に良くあう切り方ができます。



平刃〈桂むき〉

野菜で器づくりや、スライスに使えます。千枚漬けも簡単にできちゃう！

便利な
ピーラー付



キャロットオレンジ



食感を楽しめる！
5mm目の粗めくし刃

ミントグリーン



ツマ作りに最適！
2mm目の細めくし刃

ミモザイエロー



素材が小さくなくても安全に使えます！
穴に通せば、細かい食材もブレずにスライスできます。

押し棒付き

【価格 ¥2,500-(税抜) C】

簡単・おすすめレシピ



山芋一本麺

- 山芋：1/4
- めんつゆ：適量
- 三つ葉：お好みで

粗め



にんじんナムル

- 塩：1つまみ
- 中華スープの基：1つまみ
- ごま油：小さじ1
- にんにくすりおろし：ほんの少々
- ごま

細め



梅酢マリネ

- すし酢：大さじ1
- 梅干：1個
- 大葉：1枚
- 大根：1/4



使い方は、とっても簡単

食材をねじっこに入れて、くるくる回すだけでOK！
小さい食材も付属の押し棒を使って安全に調理できます。