

サーモス初のキッチンバサミが新登場！

置いた時に刃先が浮くため調理台を汚さず、衛生的に使える

『キッチンバサミ（KK-HS001/KK-HC001）』8月21日新発売

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：片岡 有二）は、2025年8月21日（木）、サーモス初の『キッチンバサミ（KK-HS001/KK-HC001）』を新発売します。



このたび新発売する『キッチンバサミ（KK-HS001/KK-HC001）』は、当社初のキッチンバサミです。バサミを調理台に置いた時に、中央部のビス（留め具）が支点となって先端が浮くため調理台が汚れにくい工夫が施されております。刃の形状はギザ刃にすることで食材をしっかりと掴んで逃がしにくくなっています。また、ハンドル部分には、ソフトハンドルを採用し、手に優しく疲れにくい仕様となっています。お手入れも分解式のため、はずして隅々まで洗えるので、衛生的にお使いいただけます。

今回発売するキッチンバサミは、ストレート刃（KK-HS001）とカーブ刃（KK-HC001）の2種類をご用意しています。ストレート刃はレトルトパウチなどの開封や食材のカットなどマルチにお使いいただける形状です。一方、カーブ刃は食材の下に刃が入り込みやすいため、トレーやお皿に置いた食材・料理を切るのに便利な形状です。それぞれの製品の特長を考慮し、用途や好みに合わせてお選びいただけます。

＜開発背景＞

当社では2019年2月より、毎日の料理に役立つアイテムを提案したいという想いから、フライパンや保存容器などのキッチンツールを中心としたシリーズ「KITCHEN+」（キッチンプラス）を展開してきました。

2024年8月には、サーモスの製品でより楽しく快適に一連の調理をしていただきたいという想いからサーモス初となる包丁シリーズである『ファインエッジ（KKAシリーズ）』と『グランエッジ（KKBシリーズ）』を発売しました。さらに調理シーンの充実度を高めるため、食材のカットなどに使用できるキッチンバサミの開発に着手しました。

開発にあたりキッチンバサミの使用実態を調査したところ、不満点として「分解できず洗いづらい」や「溝や隙間に汚れが溜まる」といった洗浄・衛生面への不満が最も多くあげられました。次いで「切れ味が落ちやすい」や「刃が錆びやすい」など機能面への不満が多くあげられました。さらに、不満点に加えて、調理中に皿やまな板等に一時的に置くユーザーが半数以上おり、「調理台を汚したくない」「刃先を食材以外のものに触れさせたくない」といった声がありました（※）。

（※）：サーモス株式会社調べ

調査期間：2025年1月24日

調査対象：全国の20～60代の女性（N=681）

調査方法：インターネット調査

<製品特長>

刃の先端が浮いて
調理台が汚れない



食材を逃しにくいギザ刃

日本製刃材の鋭い切れ味で
さびにくい



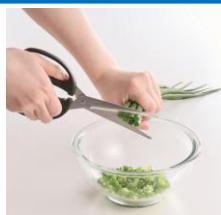
手に優しいソフトハンドル
軽くて手が疲れにくい



はずして洗えるから衛生的



ストレート刃



- ネギの小口切りなど細かいカットに便利
- ブロッコリーの茎など、硬い食材も
簡単にカットできる

カーブ刃



- トレイやお皿の上でも食材が切りやすい

<製品ラインアップ>

『キッチンバサミ (KK-HS001/KK-HC001)』



KK-HS001
BK : ブラック



KK-HC001
BK : ブラック

『キッチンバサミ (KK-HS001/KK-HC001)』 仕様一覧

品番	KK-HS001	KK-HC001
色	BK : ブラック	
希望小売価格	オープン価格	オープン価格
本体寸法／幅×奥行×高さ (約 cm)	8.0×1.5×21.0	8.0×1.5×20.5
本体重量 (約 g)	80	80