

ワタナベマキさん流 サラダスピナーで もっとおいしく!



味の
決め手は
水切りに
あり!



収納スペースは
LLボウル1個分!



「サラダスピナーは 野菜をおいしく 食べるための必需品」

オールラウンドボウルズは約20年愛用しています。なかでもサラダスピナーは、野菜をおいしく食べるための必需品で、サラダはもちろん、炒め物や天ぷらなどの揚げ物にするときにも必ず使っています。

ボウルに重ねてしまえて とてもコンパクト

以前、持っていたサラダスピナーは大きくて、収納にも困りました。オールラウンドボウルズのサラダスピナーは、毎日使うボウルやざると重ねて、すっきりコンパクトに収納できるのが魅力です。



シンプルな構造で すみずみまで清潔に使える

一般的なサラダスピナーは洗いにくく、中にかびが生えてしまったりと手入れが大変です。でもオールラウンドボウルズのサラダスピナーはシンプルな構造で、ふたも分解でき、すみずみまで清潔に使えるので衛生的です。



ハンドルは 回しやすく力がいらぬ

操作が簡単なのもポイント。ハンドルを軽く回すだけでしっかり水切りできます。



器として使えるのもとても便利

ガラスボウルは、器としてそのまま使えますし、耐熱ガラス製なので電子レンジでも使えるところがとても気に入っています。



大根の細切りサラダ

オールラウンドボウルズのサラダスピナーセットは、部品をセットするだけで、ガラスボウルがサラダスピナーに変身! 約20年愛用してくださっている料理家のワタナベマキさんにサラダスピナーセットの魅力をお話いただきました。

Watanabe Maki

ワタナベマキさん



料理家。グラフィックデザイナーのかたわら、2005年に立ち上げた「サルビア給食室」でのケータリングが評判となり、独立。「日々食べるものを美味しく丁寧に」の想いのもと、旬の素材を生かした料理や保存食が人気。さまざまなメディアで幅広く活躍している。

サラダスピナーを使うと 料理の仕上がりがまったく違う

炒め物

野菜を水切りしてから炒めると、驚くほどシャキシャキとした歯ごたえを楽しめます。水分がほとんど出ないので味がぼやけませんし、時間が経っても水っぽくならないので、お弁当のおかずとしてもおすすめです。油ハネしないのもうれしいですね。

サラダ

水気を切ることでオイルやドレッシングが絡みやすくなるうえ、水っぽくならないので野菜の味が濃く、シャキッとしたみずみずしさを楽しめます。我が家ではサンドイッチを作るときもこのサラダスピナーが欠かせません。

フルーツ

りんごやぶどう、いちごなどフルーツの水切りにもよく使います。押すタイプのサラダスピナーだとつぶれてしまいがちですが、回して、その遠心力で水を切るオールラウンドボウルズのサラダスピナーなら大丈夫。ひとつずつ拭かなくていいのでとても便利です。洗って水気を切ってから冷蔵庫に入れておけば長もちしますし、食べたいときにそのまま食べられます。



炒め物も
シャキシャキとした
歯ごたえに

フルーツの
水切りにも
おすすめ

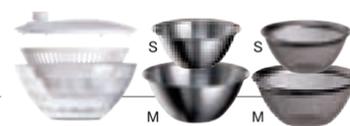
香味野菜の炒め物

サラダスピナー セット

耐熱ガラス製のサラダボウルに、3つの部品をセットするだけでサラダスピナーに変身する画期的なセット。

6,600円(税込) 品番 631

●セット内容: ガラスボウル、スピナー、ざる、スピナーベース、スピナー用ふた
●サイズ: 直径 23.6×高さ 13.8cm (収納時) ●重量: 1.175kg ●日本製 (ガラスボウルのみ中国製)



コンパクトセット

2サイズのボウルとざる、サラダスピナーのセット。

17,050円(税込) 品番 635

●セット内容: ざるM・S、ボウルM・S、サラダスピナーセット ●サイズ: 直径 23.4×高さ 15.0cm (収納時) ●重量: 1.86kg (収納時)

●材質: ボウル・ざる/ステンレス18-8、ガラスボウル/耐熱ガラス、スピナーふた・スピナーざる・スピナーベース/ポリプロピレン ●日本製 (ガラスボウルのみ中国製)

フルセット

3サイズのボウルとざる、サラダスピナーのセット。

24,200円(税込) 品番 630

●セット内容: ざるLL・M・S、ボウルLL・M・S、サラダスピナーセット ●サイズ: 直径 28.3×高さ 15.3cm (収納時) ●重量: 2.55kg (収納時)

PRESENT

ステンレスふた

ボウルM、ボウルSに使えて、パットやざるの受け皿としても便利なステンレスふたを、サラダスピナー付きのセット(フルセットまたはコンパクトセット)をお求めの方にもれなくプレゼントいたします。

*申し込み期限:

2025年

1/31

