



BONVOID

Press Release

2017年1月23日

報道関係各位

ボンボイド株式会社

従来品とはまったく異なる特許技術を用いた 新型の油こし器「zeesnaar（ジースナー）」を 1月15日より発売中

～ 使用済み油のろ過時間を大幅に短縮し、家事時短の強力なツールに ～

ボンボイド株式会社（山形県山形市、代表取締役：中村暁英）は、調理後の使用済み油をろ過して再利用するための油こし器に、従来品とはまったく異なる特許技術を採用した、新型の油こし器「zeesnaar（ジースナー）」(*)を、1月15日より発売開始しました。



価格は1,680円（税込）で、発売当初はAmazon.co.jpを通じて販売を行います。なお、本製品は油のろ過装置のみを製品化したもので、保存用の容器は耐熱性ガラス容器等をご用意の上、ご使用いただきます。

「zeesnaar」の最大の特徴は「油誘導棒」です。本製品の油誘導棒は、油こしの際の時間、労力、やけどのリスク、さらには収納スペースの最小化をコンセプトに開発を行い、特許（特許第5366317号）を取得しました。この油誘導棒は、ろ過時の油を一点（棒の部分）に集中させ、油が表面張力によって誘導棒を伝って流下して（流れ落ちて）保存容器内に落ちていくため、従来の油こし器における滴下（ポタポタと一滴ずつ落ちる）に比べ、使用済み油の処理時間を約50%（当社比）短縮することに成功しました。保存容器内の油面と油誘導棒が接して以降は、油同士が結びつこうとする表面張力が発生し油こし器内の油をけん引するため、さらに時短効果が発揮されます。

また、市販のキッチンペーパーを中（ろ過部分）に敷くだけで利用できるため、従来品に顕著な専用フィルターの購入・交換といった追加の費用や手間がかかりません。油の保存も簡便で、蓋つきの密閉可能な瓶をご用意いただき、「zeesnaar」でこした油を入れ、密栓することで油の酸化を防ぐことが可能です（ただし、長期間にわたって保存した油を使用しなかった場合には、その油は廃棄することをお勧めします）。さらに、耐熱シリコンゴム製の素材で網などがなく目詰まりすることもないため、使用後は洗剤で簡単に油汚れを落とすことができ、簡単につぶしてキッチン隙間などに収納ができます。

なお、従来の油こし器では、時間の節約のために油が高温うちに油こしをした方が良い場合がありますが、「zeesnaar」は油が高温でも、低温になっても油こしの時間短縮の効果は変わらないため、調理後すぐに油を処理したり、油の処理は後回しにしてできたての温かい料理を食べたりと、自分の好きなタイミングで油の処理ができるというメリットもあります。

ボンボイド株式会社は、本製品の販売を通じて、忙しく家事をこなす皆さまの「家事時短」をサポートします。

本製品の特長：

1. 特許を取得した「油誘導棒」により、油こしの時間を従来品よりも大幅に短縮
2. 市販のキッチンペーパーがフィルターになるため、専用フィルターを購入しなくて良い
3. 調理後の温度の高い油でも、冷めた後の油でも油こしの時間短縮が可能
4. こした後の油は蓋つきの瓶に詰め、冷蔵庫などの冷暗所で保管することで酸化防止が可能
5. シリコンゴム製で網目もないため、洗いやすく、収納にも便利

(*) zeesnaar：オランダ語で「海」を表す「zee」と、「弦」を表す「snaar」を組み合わせた造語です。「キッチンが海につながっている」という意識を共有したい想いと、表面張力を応用した商品のため、引張るという意味を込めて命名しました。

ボンボイド株式会社について：

ボンボイド株式会社は、これまでになかった構造の油こし器を開発し、特許を取得したことをきっかけに設立されました。ごく身近にある自然の法則に気付き、応用することで、難解な化学反応や複雑な機械に頼ることなく、普段の生活をより快適なものにしたい。発想や物の見方を少し変えることで、これまで当たり前だと思っていたことをよりスタイリッシュに、より便利にしたい。弊社はこのような想いを元に、生きていく（暮らす、生活する）ことにフォーカスして、その質の向上を提案することで社会に貢献したいと考えています。

ホームページ URL：<http://bonvoid.com>

【報道関係の方からのお問い合わせ先】
ボンボイド株式会社
電話：023-600-7977（受付 10 時～18 時）
E メール：info@bonvoid.com