

毎日の料理を、もっと気軽に、もっと「らく」に。

「買ったまま眠らせない」フードプロセッサー

マカフル  
macaful 『らく洗いフードプロセッサー』を発売

洗しやすいマグネット構造、使ったあともすっきり収納。専用レシピブック付き

株式会社電響社(大阪市浪速区、代表取締役社長：山下 俊治)は、macaful (マカフル) ブランドから、「らく洗いフードプロセッサー MKF-1B(W)」を2025年5月下旬より発売いたします。



本製品は、みじん切りやすしおろしなど、食材の下ごしらえに活躍する基本の機能に加えて、フードプロセッサーにありがちな「洗にくい・しまいにくい」といった悩みを、使いやすさと収納性で解消しました。

軸とガラス容器の接合にマグネットを採用し、凹凸を減らしたことで洗いやすく、お手入れがぐっと簡単に。使い終わったあとのパーツはすべてガラス容器にしまえるので、調理スペースに出しっぱなしでもすっきり。買ったまま眠らせることなく、毎日でも気軽に使える一台です。

さらに、料理研究家・阪下千恵によるレシピブックも付属。つくる・洗う・しまう——その全部が、ちょうどよく感じられるように設計しました。

#### ■おもな特長

##### ①洗しやすいマグネット構造。

凹凸を減らして、洗う手間を軽減

##### ②すべてのパーツをガラス容器内にすっきり収納

使った後もキッチンに出しておける収納性

##### ③シンプルで使いやすい基本機能

2種類のアタッチメントで多彩な調理が可能に

##### ④時短&作り置きに最適!

料理研究家監修のレシピブック付き



macaful らく洗いフードプロセッサー  
MKF-1B(W)

## ■特長① 洗しやすいマグネット構造。凹凸を減らして、洗う手間を軽減

フードプロセッサーを使う際の悩みとして、みじん切りなどを手早くできるのは良いものの、軸やガラス容器内の溝に詰まった食材を洗うのが手間で使わなくなるという声があります。

生活情報サイトの記事<sup>\*1</sup>では、買ったものの使わなくなった調理家電のランキングにフードプロセッサーが入っており、「手入れが面倒臭い」「洗うのが面倒」という不満の声が紹介されています。そのため本製品は、毎日の料理に気軽に使っていただくために、お手入れのしやすさにこだわりました。

本製品は、ガラス容器底部と軸先端に内蔵したマグネット同士が磁力で接合する仕組みです。これにより、従来の製品に見られた複雑な凹凸や溝が減少し、食材が詰まりにくく洗しやすい構造を実現しました。

みじん切りブレード、両面おろしプレート、フタ、シリコンゴムは食器洗い乾燥機の使用も可能です。手洗いでも簡単にお手入れできるよう、専用のお手入れブラシが付属しており、各パーツを清潔に保つことができます。



### マグネット構造

ブレード軸先端とガラス容器中央の  
マグネットがピタッとくっつく



軸を固定するための溝や凹凸がないので洗しやすいガラス容器



付属のお手入れブラシで気になる箇所もスッキリ

**■特長② すべてのパーツをすっきり整理収納。**使った後もキッチンに出しておける省スペース性



**全部まとめて収納**

部品が全てガラス容器に入るので、すっきり片づく

フードプロセッサーを購入後に使わなくなってしまう理由の一つは、キッチンに置く場所を確保できても、使うたびの組み立てや片付けが面倒になることです。

本製品はコンパクトな設計により、みじん切りブレードや両面おろしプレート、お手入れブラシなど、すべてのパーツをガラス容器の中にまとめて整理収納できます。

調理スペースに置いたまま気軽に毎日使えるよう、設置スペースの効率化にこだわりました。シンプルな白いデザインなので、キッチンに出しておいてもインテリアの邪魔になりません。

**■特長③ シンプルで使いやすい基本機能。**2種類のアタッチメントで多彩な調理が可能に

フードプロセッサーは付属パーツが多すぎると操作が複雑になりがちです。本製品は、日常の調理で本当に必要な機能に絞り込み、シンプルながら多用途に使える設計を実現しました。

付属のアタッチメントは、みじん切りブレードと両面おろしプレートの2種類のみ。この2種類だけで、野菜のみじん切り、パン粉づくり、肉のミンチ、魚のすり身、大根のすりおろしなど多彩な調理が可能です。さらに、みじん切りブレードは少量（150mlまで）の生クリーム泡立てにも対応し、チタンコーティングと波刃構造により鋭い切れ味と耐久性を両立しています。

必要な機能を厳選することで、初めての方でも迷わず使える、シンプルで使いやすい設計に仕上げました。

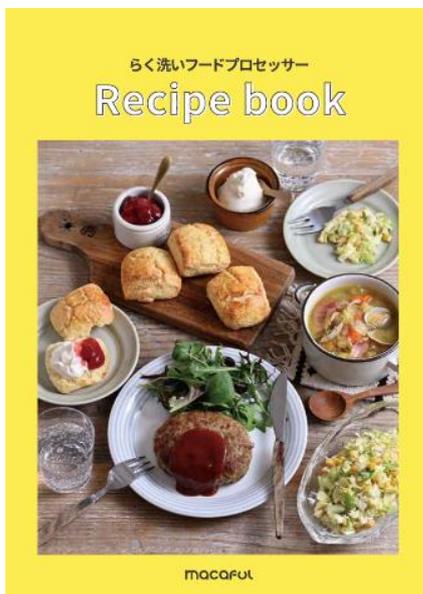


みじん切りブレード



両面おろしプレート(粗/細)

■特長④ 時短&作り置きに最適！料理研究家監修のレシピブック付き



レシピブック



本製品には、ハンバーグ、餃子といった定番メニューから、スペイン風オムレツ、キーマカレー、ミートソースなど、バラエティ豊かな11種類のレシピを収録したオリジナルレシピブックが付属しています。実際に作りやすく、食卓で活躍する料理を厳選しました。

レシピブックは、「食材が余ってしまう」「作りすぎて残ってしまった」という日常の悩みを解決する冷凍保存テクニックも満載。余った食材をみじん切りやミンチにして冷凍保存する方法や、作り置きレシピなど、忙しい現代の食生活をサポートする実用的な内容となっています。

本製品は、家電を活用した料理本を多数出版し、「作り置きレシピ」の分野で定評のある料理研究家・阪下千恵が企画段階から監修。各レシピには調理時間や使用するブレードの種類も明記され、初心者でも簡単に本製品の特長を活かした料理が楽しめる内容です。

レシピブックに掲載されていないレシピも、macaful 公式 Instagram で今後更新予定です。



**阪下千恵(さかした ちえ)**

料理研究家・栄養士・整理収納アドバイザー1級

作り置きレシピ、家電調理レシピ等、再現性が高く作りやすく栄養バランスのよいレシピを得意とする。

レシピ開発は20年以上の実績があり、著書は30冊以上。テレビ出演も多数。

現在は商品部門の一員として電響社で勤務しながら、本製品を企画段階から監修。「日常の料理がもっと楽しく、もっと“らく！”に」という思いを製品開発に反映させている。

## 使用例



野菜のみじん切り



パン粉



肉のミンチ



魚のすり身



野菜おろし



ホイップクリーム

## ■製品情報

品名	型番	発売時期	価格
らく洗いフードプロセッサ	MKF-1B(W)	2025年5月下旬	オープン

## ■製品仕様

定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	200W
定格時間	1分
回転数（無負荷時）（約）	3,800回転/分
付属品	お手入れブラシ・レシピブック
製品寸法（約）	幅 184×奥行 158×高さ 252mm
製品質量（約）	1.6 kg（付属品を除く）
電源コード長（約）	0.8m

## ■製品情報 URL

<https://www.denkyosha.co.jp/business/original/housework/mixer/mkf-1b.html>

・製品紹介動画

製品紹介動画

macaful 公式 Instagram

<https://dgh.himdx.net/qr/macaful/MKF-1B.mp4>

・macaful 公式 Instagram (@macaful\_official)

製品をつかったレシピを更新中

[https://www.instagram.com/macaful\\_official/](https://www.instagram.com/macaful_official/)



 macaful\_official

\*1:「買ったけど使わない調理家電ランキング TOP10!

購入後にお蔵入りしたものは？」(macaroni(マカロニ)、トラストリッジ)、

「意外と使いこなせない…? 「買って後悔した調理家電」主婦 500 人のランキング」(kufura(クフラ)、小学館)

## ■株式会社電響社について

電響社は、生活家電や日用雑貨など消費者の「暮らし」にまつわる製品を販売しています。消費者がわたしたちの提案する製品を通じて日常生活の楽しさを再発見し、その結果、より豊かで快適な生活が送れることをめざしています。

### 【会社概要】

株式会社電響社

大阪市浪速区日本橋東2丁目1番3号 DG 本社ビル

代表取締役社長 山下 俊治

コーポレートサイト：<https://www.denkyosha.co.jp/>

直営 EC サイト「快適生活館」：<https://kaiteki.dg-hd.jp/>

オフィシャル X(旧 Twitter)：[https://x.com/denkyosha\\_info](https://x.com/denkyosha_info)

《株式会社電響社は、株式会社デンキョーグループホールディングス（大阪市浪速区、代表取締役社長：高瀬 一郎、東証スタンダード市場：8144）のグループ企業です。》

毎日をもっと、もっと、ここちよく



デンキョーグループは、パーパス「毎日をもっと、もっと、ここちよく」のもと、豊かで快適な生活の実現をめざして社会に貢献します。

### [留意事項]

- ・本リリースに記載されている会社名・各種名称は、各社の商標または登録商標です。
- ・記載内容は発表日現在のものです。予告なしに変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

株式会社デンキョーグループホールディングス グループ事業統括本部 広報戦略部

担当：安岡(やすおか) E-mail：[kohei.yasuoka@dg-hd.jp](mailto:kohei.yasuoka@dg-hd.jp)

電話：06-6631-5690 FAX：06-6631-5705