

スライス2種・千切り2種・おろしの1台5役！“とろみ鍋™”にも大活躍！  
“タイパ”や“スペパ”を実現する「電動スライサー YSLA-Q45」を新発売

「ともに、未来を切拓く」をパーパスに掲げる株式会社山善（本社：大阪市西区／代表取締役社長：岸田貢司 以下、当社）は、調理器具ブランド「Votre（ヴォトレ）」より、面倒な料理の下ごしらえを簡単・スピーディーに行える、スライス2種・千切り2種・おろしと1台5役の「電動スライサー YSLA-Q45」を、当社が運営するインターネット通販サイト「山善ビズコム」やECモールの「くらしのeショップ」、並びに全国の家電量販店やホームセンターなどで、2023年12月下旬より順次発売いたします。



食材のスライスや千切り、おろしは手間がかかる作業であり、時短のための商品が多数市販されています。その多くは便利な一方で、電動ではないため大量に作るには力が必要であったり、スライスやおろしといった専用のアイテムが多く、買い揃えるのが面倒、収納スペースを取るといった問題がありました。

そこで当社は、刃を回転させて調理するのではなく、左右に動かして調理することで、「スライス2種（厚・薄）」「千切り2種（太・細）」「おろし」の1台5役を実現する電動スライサーを開発いたしました。スライス機能ではちょう切りや短冊切りも可能なほか、キャベツの千切りにも対応しています。料理の下ごしらえを“タイパ”（タイムパフォーマンス）良くできるほか、“スペパ”（スペースパフォーマンス）のアップにも繋がります。

中でも、「おろし」は、左右の動作で調理することで、**手でおろしたような仕上がり**となり、これからの鍋の季節に、大根おろしを使った「寄せ鍋」や「みぞれ鍋」などをお楽しみいただけます。また、株式会社ぐるなびが発表した2023年に流行が期待されるトレンド鍋®では「とろみ鍋™」が注目されており※、長イモ（とろろ）のおろしも簡単・スピーディーに調理できます。

さらに、調理のスピードは、食材や刃の種類にあわせて**2段階の速度から調整**できます。また、2カ所の運転ボタンを同時に押すことで運転する設計なので、安心してお使いいただけます。

1台5役の「電動スライサー YSLA-Q45」で、料理の下ごしらえを簡単・スピーディーに行い、調理器具を減らして、楽しい食事をお楽しみいただけます。

※ぐるなびPRO「2023年のトレンド鍋®は「とろみ鍋™」に決定！」[https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t\\_res/cat\\_8/a\\_4147/](https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_8/a_4147/)

## <商品特長>

1. スライス2種・千切り2種・おろしを1台で実現！
2. 左右の動作で調理することで、手でおろしたような仕上がり
3. 調理スピードは2段階の速度から調整でき、安心して使える設計

### 1. スライス2種・千切り2種・おろしを1台で実現！

刃を回転させて調理するのではなく、左右に動かして調理することで、「スライス(厚・薄)」「千切り(太・細)」「おろし」の1台5役を実現する電動スライサーを開発いたしました。スライス機能ではいちよう切りや短冊切りも可能なほか、キャベツの千切りにも対応しています。

料理の下ごしらえを“タイパ”(タイムパフォーマンス)良くできるほか、“スペパ”(スペースパフォーマンス)のアップにも繋がります。



### 2. 左右の動作で調理することで、手でおろしたような仕上がり

「おろし」は、左右の動作で調理することで、**手でおろしたような仕上がり**となり、これからの鍋の季節に、大根おろしを使った「寄せ鍋」や「みぞれ鍋」などをお楽しみいただけます。

また、株式会社ぐるなびが発表した2023年に流行が期待されるトレンド鍋®では「とろみ鍋™」が注目されており※、長イモ(とろろ)のおろしも簡単・スピーディーに調理できます。



※ぐるなびPRO「2023年のトレンド鍋®は「とろみ鍋™」に決定！」[https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t\\_res/cat\\_8/a\\_4147/](https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_8/a_4147/)

### 3. 調理スピードは2段階の速度から調整でき、安心して使える設計

調理のスピードは、食材や刃の種類にあわせて**2段階の速度から調整**できます。

また、2カ所の運転ボタンを同時に押すことで運転する設計なので、安心してお使いいただけます。



## <商品仕様>



商品名・型式	電動スライサー YSLA-Q45
電 源	AC 100V (50-60Hz 共用)
消 費 電 力	45W
定 格 時 間	3分 (3分使用ごとに2分以上休止)
サ イ ズ ( 約 )	幅：355mm×奥行：125mm×高さ：225mm ※1
質 量 ( 約 )	2.0kg ※2
コ ー ド 長 ( 約 )	1.5m
ア タ ッ チ メ ン ト	アタッチメントプレート (スライス刃<厚>兼用)、スライス<薄>スペーサー、千切り刃<太>、千切り刃<細>、おろし刃プレート、プレート枠、枠台
価 格	オープン

※1：サイズの幅は、コードブッシュ (本体側の電源コード根元部) は含んでいません。

※2：アタッチメントプレート+スライス<薄>スペーサーを取り付けた状態が最も重くなりますので、その値を記載しています。

■商品紹介動画：<https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00008767>

## <参考資料>

*Votre*  
— ヴォトレ —

調理器具ブランド「Votre (ヴォトレ)」とは、フランス語で「あなたの」という意味で、「あなたの“美味しい”をお手伝い」をコンセプトに、デザイン・機能性に優れた、調理時のお役に立つシリーズです。氷も砕けるジュースミキサーや、下ごしらえなどに役立つフードプロセッサーなど、今回の新商品も含めて、計11アイテムを展開しています。また、パッケージにもこだわっており、ご友人へのプレゼント等にもご活用いただけます。

■参考 URL：<https://book.yamazen.co.jp/product/search/?keyword=votre>

今後も当社は、パーパスである「ともに、未来を切拓く」のもと、世界のものづくりと豊かな暮らしをリードしてまいります。

※ニュースリリースの内容は発表時のものです。閲覧いただいている時点では内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。

(お問合せ窓口) 株式会社 山善 広報・IR室 担当 中村  
電話 (06)6534-3095  
E-mail: info07@yamazen.co.jp