

タイトルとキーワード

タイトル：パレットナイフはダイソーやセリア（百均）に売ってる？

主要キーワード：パレットナイフ

サブキーワード：ダイソー／セリア／百均／とは

リード文

こちらは、主にケーキなどのお菓子作りで使用する「パレットナイフ」についての記事です。

ダイソーやセリアなど百均に売っているかの情報や、通販で販売されている使いやすいパレットナイフなどをご紹介します。

安くて使い勝手の良いパレットナイフを探している方はぜひ参考にしてみてください。

目次

- パレットナイフはダイソーやセリアに売ってる？
 - ◎「パレットナイフ」とは？ ケーキナイフやケーキサーバーとの違い
 - ◎「パレットナイフ」はダイソーやセリア（百均）に売ってる？
 - ◎安くて使いやすい人気の「パレットナイフ」・2選
 - ◎【余力がある人向け】回転台もセットでそろえよう！

本文

- パレットナイフはダイソーやセリアに売ってる？
 - ◎「パレットナイフ」とは？ ケーキナイフやケーキサーバーとの違い

パレットナイフとは、文字通り「パレット（＝へら）」と「ナイフ」が合体したもので、主にお菓子作りで使われる道具のことを指します

（※油絵で絵の具を画面に盛り付けるペインティングナイフも「パレットナイフ」と呼ばれることがありますが、まったく違う用途の道具です）

- 「製菓用のパレットナイフ」とは？



画像リンク：https://www.amazon.co.jp/gp/product/B01CODB2VG/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=247&creative=1211&creativeASIN=B01CODB2VG&linkCode=as2&tag=marushin0c-22&linkId=3847796556f800837b075a3b789e88a5

製菓用の「パレットナイフ」は、主にケーキのスポンジにケーキやジャムを塗るときに使われます。

その他、生地を伸ばしたり素材を切ったりするときにも用いられることがあります。

○ケーキナイフやケーキサーバーとの違いは？

似たような道具としてケーキナイフとケーキサーバーがありますが、これらは「パレットナイフ」とは用途が違う道具です。

ケーキナイフは、“ケーキを切る、道具。ケーキサーバーは、“ケーキを取り分ける、道具です。



https://www.amazon.co.jp/gp/product/B01CODB4N2/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=247&creative=1211&creativeASIN=B01CODB4N2&linkCode=as2&tag=marushin0c-22&linkId=91ab3503a380edc482bea14fac958ab5

一方、「パレットナイフ」は、ケーキにクリームやジャムを塗ることを主目的に使われますが、ケーキを切るなどナイフとして使うこともできます。

- ・ **パレットナイフ**：ケーキスポンジにクリームやジャムを塗ったり、ケーキを切ったりするときに用いる汎用性の広い道具。
- ・ **ケーキナイフ**：ケーキを切るためのナイフ。
- ・ **ケーキサーバー**：ケーキを取り分ける道具。

クリームを塗るだけでなく、より幅広くいろいろな用途に使えるのが「パレットナイフ」です。

◎ 「パレットナイフ」はダイソーやセリア（百均）に売ってる？

2021年1月現在では、「パレットナイフ」はダイソーやセリアにて販売されているようです。

（※店舗によっては販売されていないところもあるかもしれません）

ダイソーでは、「木製スパチュラ」という名前で売られています。



https://nadeboku.com/wp-content/uploads/2017/07/20170716_175130.jpg

ただ、より見た目に美しいケーキ作りをしたい場合は、少し使い勝手が悪いです。

上の画像のようなまっすぐな「パレットナイフ」は手がケーキ当たってしまい、クリームが塗りにくいという欠点があります。



<https://www.wilton.com/ice-cake-spatula/WLTECH-7849.html>

こちらのように、刃の部分が一方に窪んでいる、「クランクナイフ」と呼ばれるタイプのパレットナイフのほうが一般的には使いやすいとされています。

ちなみに、パレットナイフ（クランクナイフ）の正しい使い方についてはこちらの動画を参考にしてみてください。

<<Youtubeの埋め込み

https://www.youtube.com/watch?v=mVRUIIXZaiY&feature=emb_err_woyt
>>

以下では、より美しいケーキ作りをしたい方におすすめの、比較的に安く購入できるパレットナイフをご紹介します。

◎安くて使いやすい人気の「パレットナイフ」・2選

○①【貝印】クランクナイフ 27cm : ¥903 (送料無料)



https://www.amazon.co.jp/gp/product/B01CODB2VG/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=247&creative=1211&creativeASIN=B01CODB2VG&linkCode=as2&tag=marushin0c-22&linkId=3847796556f800837b075a3b789e88a5

こちらは、amazonのケーキナイフカテゴリでベストセラー1位のクランクナイフ。

送料無料で903円です（※2021年1月時点）。

特にこだわりがない場合はこちらがベスト。逆に、本格的なパティシエを目指しているのではないのであれば、これ以上高価なものを使う必要はないかと思いません。

口コミでは、「クランクしているのが真っ直ぐな物より使い勝手よかったです。」など、クランク（曲がった形状）が使いやすいと好評です。

以下の「amazonで詳細をみる」からチェックしてみてくださいね。

<<紹介リンク amazon>>

○②【パール金属】ケーキナイフ 日本製 D-6209 : ¥416



https://www.amazon.co.jp/gp/product/B00TZLU7B2/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=247&creative=1211&creativeASIN=B00TZLU7B2&linkCode=as2&tag=marushin0c-22&linkId=44d755a87c5a641f03875911a74565a8

続いては、もう少し安いクランクタイプのパレットナイフ。

最低価格416円と安いですが、クランクが浅く上の貝印の商品よりは使い勝手が少し劣るかと思えます。

とはいえ「安いほうがいい！」という方は、下の「amazonで詳細をみる」からチェックしてみてくださいね。

<<紹介リンク amazon>>

◎【余力がある人向け】回転台もセットでそろえよう！

最後に、より本格的に“ナッペ（クリームをケーキスポンジにデコレーションする作業）”をしたい方向けに、安くて人気の回転台もご紹介します。



https://www.amazon.co.jp/gp/product/B001U1D1Y0/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=247&creative=1211&creativeASIN=B001U1D1Y0&linkCode=as2&tag=marushin0c-22&linkId=97684cd3a068781c7df71511cadbc446

こちらは、amazonの回転台・ケーキクーラーカテゴリでベストセラー1位の回転台。

回転台を使うことで、パレットナイフを使ってより綺麗にナッペすることができます。

お値段も¥596と格安ですので（※2021年1月）、ぜひチェックしてみてくださいね。

<<紹介リンク amazon>>

締め文

いかがでしたか？

とにかく安くケーキ作りにチャレンジしたい方には、ダイソーやセリアで販売されているパレットナイフでも良いかと思います。

より本格的に楽しみたい方は、上でご紹介したクランクナイフや回転台を試してみてくださいね。
