

2026年3月5日

株式会社ハズ

イベント・商品情報

第二回「ハズ 毎日の暮らし展」3月11日（水）開催

創業50周年に向け「最新トレンド」と「ロングセラー」の目利きアイテムが集結

株式会社ハズ(本社:東京都新宿区)は、2026年3月11日（水）に、大手町三井ホールにて「ハズ 毎日の暮らし展」を開催いたします。ハズスタッフの「目利き」で厳選した暮らしが整うアイテムを見て・触れて・体験できるイベントです。

※本展示会は事前にご応募いただいたハズクラブ会員様、ご招待者様、メディア関係者様向けのイベントとなっております。



■ 第二回「ハズ 毎日の暮らし展」

2026年8月に創業50周年を迎えるハズが今回のテーマに掲げるのは「わたしらしく毎日をつくる」。進化し続ける「最新の便利アイテム」と、永く愛され続ける「ロングセラー商品」という、一見対照的な2つの視点から、現代のライフスタイルに欠かせないタイプ（タイムパフォーマンス）やスペパ（スペースパフォーマンス）に優れた逸品をご紹介します。あわせて、ハズ独自の視点で開発したプライベートブランド商品も多数登場。「もっと、ものを育てよう。」をコンセプトに素材や産地にこだわった「Hand Marks（ハンド マークス）」や、肌本来の潤いに寄り添うスキンケアシリーズ「muqna（ムクナ）」など、使うほどに愛着が深まり、毎日の暮らしを支えるオリジナルアイテムの魅力をバイヤー自らがお伝えします。

会場では、出展企業約30社によるブース展示のほか、ハズのプライベートブランド（PB）ブースを設置いたします。最新トレンドに敏感なインフルエンサーが、バイヤー厳選アイテムをいち早く体験し、プロの視点で見つけた『本当に使ってよかった』リアルな活用アイデアをSNSを通じて皆さまへシェアします。さらにハズ各店・ネットストアでは、この展示会と連動した特設コーナーを展開。イベントの熱気そのままに、毎日をアップデートする逸品に出会える機会をお届けします。

■ 昨年の開催実績：初の展示会にバイヤー厳選の150以上の商品が集結

2025年3月に開催された第1回「ハズ 毎日の暮らし展」では、インフルエンサーやメディア関係者など150名を超える来場者を迎えました。テーマである「キレイ」に基づき、バイヤーが厳選した150点以上のアイテムが集結。メーカー30社によるブース展示やミニプレゼンを通じ、商品の魅力をダイレクトに体感いただける場となりました。



株式会社ハズは2026年8月に
創業50周年を迎えます

HANDS
50th

News Release

■ 出展商品を一部ご紹介

◆ 進化し続ける「最新の便利アイテム」

【話題の商品】 [owala FreeSip ボトル](#) 各 4,950 円～

ストロー飲みと直飲みをシーンに合わせて使い分けられる独自の 2WAY 構造

owala®は 2020 年にアメリカで誕生したウォーターボトルブランド。ポップでユニークなカラーリングや形状が人気で、ファッションアイテムとしても多くの人に支持されています。加えて、2重構造の断熱素材による高い保冷・保温性、衛生面に配慮した開閉ロック、広口設計による洗いやすさも評価されています。



【話題の商品】 [サンサンスポンジ ノーマルタイプ/ソフトタイプ](#) 各 396 円

[サンサンウォッシュボールタイプ](#) 2,310 円

毎日の家事にちょっとうれしい驚きをプラスしてくれるスポンジと洗剤

スポンジは驚くほど長持ちし、高品質ポリウレタンが洗剤のポテンシャルを最大限に引き出し、しつこい油汚れなどもスッキリ落とします。また珍しい固形洗剤であるサンサンウォッシュは、少量でよく泡立つので軽くタッチするだけで高い洗浄力を発揮します。



【タイプ】 [スケーター パッキン一体型 ラク洗 2段ランチボックス](#) 1375 円

売り上げの一部は困窮世帯の子供を支援する NPO 法人「キッズドアプロジェクト」に寄付

1 段でも中容器を合わせて 2 段でも使える、便利な 2WAY 仕様の弁当箱。最大の特徴は、パッキンの取り外しが不要で、角が丸く部品も少ない「時短洗い」設計。食洗機にも対応しています。機能面も充実しており、汁もれしにくいパッキン付きながら、フタを押すだけのワンタッチロックで開閉も簡単です。



【タイプ】 [MUK レンジメートプロ スクエア バイブルーン](#) 各 15,400 円

「焼く」「炒める」「炊く」「蒸す」「茹でる」「煮る」「温め直す」「アレンジ」8 つの調理法が電子レンジで可能

「レンジメートプロ」と「BRUNO」がコラボレーションした、電子レンジ専用調理器具の第 2 弾が登場。特許構造により、レンジで加熱するだけで火を使わず本格的な「焼き目」がつくのが最大の特徴です。丸型から容量が 1.5 倍にアップし、1 台で焼く・蒸す・炊くなど 8 役をこなします。蓋がマイクロ波を遮断するため食材の水分や旨味を逃さず、340 度の高温調理で香ばしく仕上がります。



株式会社ハズは 2026 年 8 月に
創業 50 周年を迎えます

手 HANDS
50th

News Release

【スベパ】 【ハンズ限定】 [シービージャパン 抗菌フードマン](#) 各 1,980 円

立てて運べるのでカバンの中のスペースを有効活用

バッグにすっきり収まる A4 サイズの薄型弁当箱「フードマン」から爽やかなハンズ限定カラーが登場。厚さわずか 3.5cm で、独自の W シーリング構造により「立てて運んでも汁漏れしにくい」のが最大の特徴です。パッキン一体型の蓋は汚れが溜まりにくく、食洗機対応でお手入れも簡単。内側には仕切りがあるため、詰めるだけで盛り付けが完成し、蓋を外せばレンジ加熱も可能です。



【スベパ】 [スティックパンオーバル](#) 1,480 円

マルチに使い、スッキリ収納、新発想スティックパン

名の通り深めでスリムなスティック形状が特徴のフライパン。

(焼く、茹でる、煮る、炒める、沸かす、和える、1台x6役)
卵焼きや少量の炒め物、スープ作りまで幅広くこなします。注ぎ口の様な角でスープや小さな容器への移し替えもスムーズ。使用後は、キッチンツールと一緒にスッキリ吊り下げ収納。朝食やお弁当作り等、一人暮らしの忙しい朝に重宝する一台です。



◆永く愛され続ける「ロングセラー商品」

【ロングセラー】 [ドーバー パストリーゼ 77 500mL](#) 1,188 円

安心と高品質のアルコール製剤

酒造会社ならではの醸造用アルコールと純水を使用した高品質なアルコール製剤。除菌力に加え、高純度カテキン配合により優れた抗菌効果も発揮します。最大の特徴は、調理器具だけでなく食材へ直接噴霧できるほどの安全性。まな板や冷蔵庫の除菌はもちろん、生鮮食品の保存やパンのカビ防止、さらには靴箱の消臭やペット用品のお手入れまで幅広く活躍します。



【ロングセラー】 [貝印 セレクト 100 シリーズ](#)

「使いやすいから、心地よい。」をコンセプトに開発され長年愛されている調理道具シリーズ

料理のプロが納得する機能性を、家庭で使いやすい形に凝縮したキッチンツールシリーズ。「道具は使い勝手」という原点に立ち返り、食材の切りやすさや持ち手の握り心地、さらにはお手入れのしやすさまで徹底的に追求。シンプルながら飽きのこないデザインは、使うほどに手になじみ、毎日の調理をよりスムーズに、より楽しくサポートします。品質と機能のバランスが取れた、まさに「道具のスタンダード」と呼べるラインナップです。



株式会社ハンズは 2026 年 8 月に
創業 50 周年を迎えます

手 HANDS
50th

【ロングセラー】 【ハンズ限定実店舗販売】

日革研究所 ダニ捕りロボ ソフトケース レギュラーサイズ 1,729 円

置くだけカンタン! 家中のダニをしっかりと捕獲・退治。殺虫成分不使用でお子様・ペットにも安心
布団やじゅうたんの下に置くだけで、ダニを強力に引き寄せて退治する「日革研究所」のダニ捕りロボ。化学性殺虫剤を一切使用せず、捕獲したダニを逃がさない特許構造が特徴。死骸や糞を周囲に散らばらせないため、アレルギー対策としても安心です。専門機関による試験で 93.6%の殺ダニ率が証明されており、設置から約 3 ヶ月間効果が持続します。



◆こだわりのプライベートブランド

【新商品】 **ハンドマークス お肌と髪がよるこぶタオル 各 1,480 円～**
綿とレーヨンによる特殊な糸を使用し低摩擦でお肌と髪に優しいタオル
厳選された綿とレーヨンの特殊紡績糸である「エンジェルパフ ANGELPUFF®」を使用したタオル。綿より摩擦の少ないレーヨンが使用されているためなめらかな肌ざわり。ストローのように中心が空洞となった中空糸を使用し、タオルがふんわり軽くなり、吸水速度も速くなりました。お肌や髪に負担が少なく、やさしく拭くことができるこだわりのアイテムです。



【新商品】 **ハンズオリジナル ピタッとくっつく保冷クロス 各 980 円**
包むだけでしっかり固定できるため、毎日のお弁当にとっても便利
特殊な繊維構造により、表裏の生地を重ねるだけでピタッとくっつく、結び目不要のランチクロス。内側にはアルミ蒸着加工を施しており、保冷・保温効果も抜群。保冷剤用のメッシュポケット付きで、夏場のお弁当も安心して持ち運べます。結露の吸水性にも優れ(※アルミ部分除く)、ペットボトルや 2 段のお弁当箱など、形を問わず柔軟に包めるのが魅力です。手洗い可能でお手入れも簡単。



ハンズオリジナル Hand Marks 使うほど育っていく一生モノの鉄フライパン 20cm 3,900 円

鉄ならではの香ばしい焼き目がつき、ふっくらジューシーな仕上がりに
鉄に窒化処理を施すことで、鉄の弱点であるサビを極めて抑えた鉄フライパン。面倒な「空焼き」が不要で、使えば使うほど油が馴染み、焦げ付きにくく育ちます。熱伝導率が高く、お肉はジューシーに、野菜炒めはシャキッと仕上がるのは鉄ならではの。側面を薄くした軽量設計※当社比で扱いやすく、交換可能な木製ハンドルは熱くなりません。



※価格はすべて税込、商品内容・価格等の情報は掲載時点のものです。

株式会社ハンズは 2026 年 8 月に
創業 50 周年を迎えます

