

生地をにゅると押し出して、立体的でおしゃれな 3D クッキーを作ろう♪ 「3D クッキー押し出し器」新発売



(株)小久保工業所(本社:和歌山県海南市、代表:小久保好章)は、クッキー生地を星型や波型の棒状に押し出して、立体的でおしゃれなクッキーを作る「3D クッキー押し出し器」を2016年3月1日に新発売します。容器にクッキー生地を入れ、押し出し口を星型、波型、ひも型、ハート型の4つから選んでセットし、ピストン状の押し出し器をプッシュすると、成形された生地がにゅると出てきます。そのままリボンの形にしたり、丸くしたりして焼くと、立体的でおしゃれなクッキーができます。押し出し口をスライドさせるだけで簡単に好きな模様を選べるので、ひとつの生地とひとつの道具で、様々な形のアソートクッキーを作ることができます。ココアや食紅などで色をつければ、キャラ弁ならぬキャラクッキーも楽しめます。SNS用の「見せるお菓子」やプレゼント用にもぴったりです。

●「3D クッキー押し出し器」



材質：ポリプロピレン
耐冷耐熱温度：-20度～100度
オープン価格／参考価格 税別 195円
税込 211円（消費税率8%）
発売元：(株)小久保工業所
発売日：2016年3月1日新発売
MADE IN JAPAN

<使い方>



【動画】「YouTube」で使い方動画を公開中

>>「3D クッキー押し出し器」

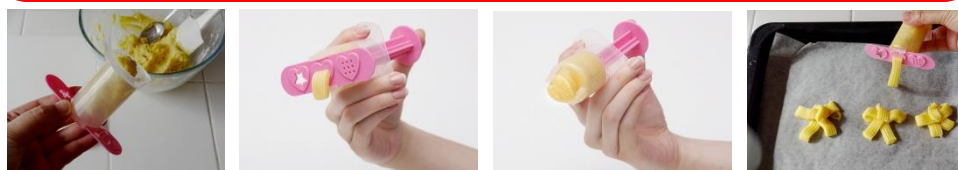
<https://www.youtube.com/watch?v=u4RcS1bvvhg>



【レシピ】「クックパッド KOKUBO キッチン」公開中

>>【3D クッキー押し出し器】リボンクッキー

<http://cookpad.com/recipe/3666921>



①クッキー生地を入れ ②押し出し口を好きな模様でセットしてプッシュ ③天板上で好きな形にして焼く

- ◎クッキー生地を星型や波型に押し出して、立体的でおしゃれな 3D クッキーを作るグッズ。
- ◎星型、波型、ひも型、ハート型から選べます。押し出し口はスライドするだけでセットも簡単。
- ◎ひとつのクッキー生地とひとつの道具で、様々な形のアソートクッキーが作れます。
- ◎手では作れないきれいな模様がつけられます。アイデア次第でいろんな形を楽しんで。
- ◎Facebook やインスタグラムなどの SNS 用の「見せるお菓子」にぴったり。プレゼント用にも。
- ◎ピストンのようにクッキー生地をにゅると押し出す感覚が楽しい。親子クッキングにもお勧め。

>>【KOKUBO オンラインショップ】先行発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-246.html

<お問い合わせ>

- 一般のお客様：(株)小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9
[ホームページ] <http://kokubo.co.jp> [Facebook] <https://www.facebook.com/kokubopress>
- メディア関係者様：(株)小久保工業所 東京営業所 (広報/大田) TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp
東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。