

生クリームを振るだけで簡単ホイップ → そのままデコレーション 「ふりふりクリームメーカー」新発売



YouTube

【動画】 >> 「ふりふりクリームメーカー」の使い方を「YouTube」で公開中

<https://www.youtube.com/watch?v=2eEIEGlai7g>

(株)小久保工業所(本社:和歌山県海南市、代表:小久保好章)は、生クリームを振るだけで簡単に泡立ててホイップクリームを作れて、そのまま絞り出せる容器「ふりふりクリームメーカー」を2016年3月1日に新発売します。生クリームは液状ですが、お菓子やドリンクに使うときは固く泡立ててホイップクリームにします。パンケーキなどに添えるとぐっと風味が増して美味しくなります。けれど生クリームを泡立てるのは手間がかかるもの。泡立て器を使って手で泡立てると力と根気がいり、電動ミキサーを使っても後片付けがたいへんです。さらに絞り袋に入れてきれいに絞り出そうとすると手がベトベトになったり洗い物が増えたり。そんなときに「ふりふりクリームメーカー」があれば手間なく簡単にホイップできます。容器に生クリームと砂糖を入れて3～5分ほど振るだけで次第にもっさりとした感触になり、泡立ちます。星型の絞り口がついているのでそのまま絞り出してデコレーションできます。手も汚れにくく、洗い物も少なくてすみます。パンケーキ、プリン、サンドイッチ、コーヒー、ココアなどホイップクリームをちょっと使いたいときに便利です。

●「ふりふりクリームメーカー」◎生クリームを入れて振るだけで簡単に泡立ててホイップクリームを作れて、そのまま絞り出せます



◎生クリームを100ccほど、ちょっと使いたいときに手軽に作れます

◎泡立ててそのままデコレーションできるので、手が汚れにくく、洗い物も少なくてすみます

◎星型の絞り口とフタ付き。取り外しできるので洗って繰り返し使えます

◎ケーキ、パンケーキ、プリン、フルーツサンド、ウイナコーヒー、ココア等に

【開発のきっかけ】生クリームを泡立て器なしでホイップするのにペットボトルやマヨネーズの空き容器を利用している例があることを知り、手軽に使用して洗い物も少なくなる専用容器を考えました。

材質：本体/ポリエチレン フタ・絞り口/ポリプロピレン 耐熱耐熱温度：-20度～60度 サイズ：172×55×55mm 容器容量：約230ml
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

【レシピ】 >> 「クックパッド KOKUBO キッチン」公開中 <http://cookpad.com/kitchen/10079089>



>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-245.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。