

入れて、振って、フニッと絞るだけ♪ 「ふりふりクリームメーカー」で作るお洒落スイーツ4品



フルーツパフェ

(レシピ) <http://cookpad.co>
NEW [m/recipe/4006573](http://cookpad.co/m/recipe/4006573)



マンゴーキウイサンド

(レシピ) <http://cookpad.co>
NEW [m/recipe/4006552](http://cookpad.co/m/recipe/4006552)



白玉クリームあんみつ

(レシピ) <http://cookpad.co>
NEW [m/recipe/4006534](http://cookpad.co/m/recipe/4006534)



小倉ホイップトースト

(レシピ) <http://cookpad.co>
NEW [m/recipe/4006521](http://cookpad.co/m/recipe/4006521)

「スイーツを食べたい」、「今すぐ食べたい」、「こってりクリームが欲しい」、「お洒落だったら気分も上がる」…そんなスイーツ気分有的时候きに生クリームをサッとホイップして簡単に作れるお洒落スイーツ4品をご紹介します。小久保工業所より好評発売中のお料理グッズ「ふりふりクリームメーカー」を使うと、ホイップクリームをちょっとだけ欲しいときに、生クリームを入れてふりふり振るだけで簡単に作れて、そのまま絞り出せます。欲しい分だけ少量作れるのでムダがなく、ボウルや泡立て器などの道具もいらず、これひとつでOK。余計な洗い物も増えません。人気のパフェやフルーツサンド、和風好きには白玉クリームあんみつ、小倉ホイップトーストの4品をご紹介します。サッとできておいしくて満足度の高いお洒落スイーツです。クリームがあると見栄えも上がるのでSNSにアップできて2度おいしい！



【作り方】 ①「ふりふりクリームメーカー」に生クリームと砂糖を入れて ②ふりふり振って ③そのまま絞り出します

【動画】 >> [YouTube] 使い方を公開

YouTube 「ふりふりクリームメーカー」
<https://www.youtube.com/watch?v=2eEiEGlaj7g>

【レシピ】 >> [クックパッド KOKUBO キッチン]で公開

・「パンケーキ」 <http://cookpad.com/recipe/3689832>
・「マグカップリン」 <http://cookpad.com/recipe/3694685>
・「抹茶ホイップ苺サンド」 <http://cookpad.com/recipe/3694687>

●「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、洗い物も少なくて済みます
- ◎ 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
- ◎ パフェ、フルーツサンド、パンケーキ、プリン、クリームあんみつ、トースト、ウインナーコーヒー、ココア等

【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、手軽に使え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 耐冷耐熱温度：-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） 発売元：小久保工業所 発売中（2016年3月1日発売） MADE IN JAPAN

>> [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。