



栗・いも・かぼちゃで「モンブラン」を作ろう！
「3D クッキー押し出し器」があれば、ひも型・波型・星型のクリームがにょろにょろ盛れる♪



ほっくり甘い栗、さつまいも、かぼちゃが美味しい季節です。街ではふわふわのモンブランケーキも流行っています。そこで、KOKUBO (株式会社小久保工業所 本社:和歌山県海南市 代表:小久保好章) から発売中の「3D クッキー押し出し器」を使って楽しく作れるモンブランケーキをご紹介します。

ひも型・波型・星型クリームが自在に盛れる！

「3D クッキー押し出し器」は注射器のような形で、本体に詰めた生地を立体的に押し出すグッズです。本来はクッキー生地に使いますが、モンブランケーキのクリームのデコレーションにも使えます。押し出し口をスライドさせるだけでひも型・波型・星型を選べます。ピストンのように押し出すとよろよろと出てくる感覚が面白く、自在に盛れます。

おうち時間のお菓子作りに。親子でも楽しめる♪

栗、さつまいも、かぼちゃなどお好みのクリームで楽しめます。できたての美味しさは格別。おうちのお菓子作りにおすすめです。簡単なので親子でも。

栗モンブラン	さつまいもモンブラン	かぼちゃモンブラン	
			 本体に生地またはクリームを詰めて  後ろから押し出し器で押し出す
押し出し口を「ひも型」にセット	押し出し口を「波型」にセット	押し出し口を「星型」にセット	
			
9個の穴から細いひも状に出ます	きれいな波模様リボンが出ます	マヨネーズのような形です	<p>●「3D クッキー押し出し器」 使用例</p> 
			
栗モンブラン 作り方 https://cookpad.com/recipe/6486690	さつまいもモンブラン 作り方 https://cookpad.com/recipe/6486647	かぼちゃモンブラン 作り方 https://cookpad.com/recipe/6486578	

「3D クッキー押し出し器」オープン価格(参考税別 195円 税込 215円)
 材質: ポリプロピレン 耐冷・耐熱温度: -20度・100度
 発売元: KOKUBO 発売中 (2016年3月1日発売) 日本製

リボンクッキー作り方→
 クックパッド <https://cookpad.com/recipe/3666921>
 動画 YouTube <https://youtu.be/u4RcS1bvhvg>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 発売中 https://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 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9
 [ホームページ] <https://kokubo.co.jp> [広報サイト] <https://kokubopress.com>

●メディア関係者様: (株)小久保工業所 東京営業所 (広報/大田・林) TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp
 〒103-0027 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。