

報道関係各位

2009年 4月 16日

2009年 4月 30日【改訂版】

おはし〜い♪ 話題のスイーツ「生キャラメル」が約10分でおうちで簡単に作れちゃう!!



電子レンジで作る「生キャラメルポット」 4月30日 新発売!

プロのパティシエとのコラボレーション! クッキングトイで日本の新しい食文化を発信!

株式会社タカラトミー

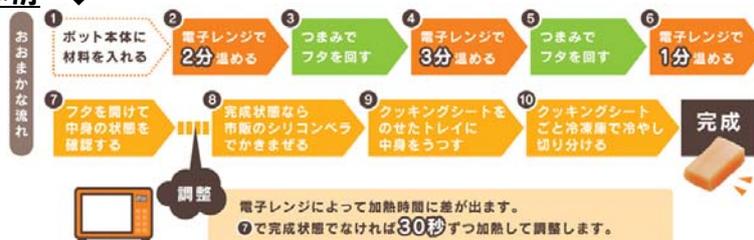
株式会社タカラトミー(代表取締役社長:富山幹太郎/以下タカラトミー)は、今話題の人気スイーツ「生キャラメル」を、家庭の電子レンジを使って簡単に作れる調理玩具『生キャラメルポット』(3,129円/税込)を、2009年4月30日(木)から、全国玩具専門店・雑貨販売店・量販店等にて発売いたします。

この商品は、玩具メーカーの視点で“電子レンジを使って「生キャラメル」を自宅で簡単に作る”という「新規性」と、家庭で“お菓子作り”を遊びながら楽しめる「コミュニケーション」と「実用性」を兼ね備えた業界初の生キャラメル作り専用クッキングトイ(調理玩具)です。

これまで、「生キャラメル」を作るには、鍋などで焦げないように約30~40分ずっとかき混ぜる必要があり、時間と手間がかかりましたが、この商品を使うと家庭で簡単に本格的な「生キャラメル」を作ることができます。作り方は、本体に牛乳(50cc)、生クリーム(50cc)、ザラメ(20g)の3つの材料(※1)を入れて、500~600wの電子レンジを使って数回に分けて温め、取り出す度に上部のつまみを回し中の材料をかき混ぜると、約10分で柔らかな生キャラメルクリームが出来ます。そのクリームを冷凍庫に入れて約1時間固めると、口どけ滑らかな生キャラメルが約12~15粒(※2)出来上がります。この商品の容器は、耐熱素材を使用し、加熱の際に吹きこぼれないように本体上部に蒸気を逃がす空気溝と泡切り加工がされているなど、安全性や利便性も考慮されています。また、1回あたりの材料費は、約100円で経済的な上、部品も全て水洗い可能なので、手軽に何度でも作ることができます。「大人も子供も納得していただける本格的なスイーツ作り」をコンセプトにしており、好みに応じてプレーン味だけでなく、抹茶やココアなどのパウダーや砕いたナッツなどを冷凍庫で固める直前に混ぜ合わせたり、表面上にカラスプレーチョコなどをデコレーションするなど、自分だけのオリジナルフレーバーを家族やお友達とみんなで楽しんでいただけます。

なお、本商品発売にあたり、「親子で作る クッキングトイ」をテーマに、ホームページでのオリジナルレシピの紹介やイベントを連動したプロのパティシエとのコラボレーションが決定する(別紙参照)など、「玩具」の分野にとどまらない幅広い活動で、「クッキングトイ」の楽しさを提案してまいります。「生キャラメルポット」は、「おやつタイム」を楽しくして、親子の絆や遊び心を豊かにする調理玩具として、時代に合わせた日本の新しい食文化を提案してまいります。

◆ 生キャラメルの作り方 ◆



<商品概要>

商 品 名 : 「生キャラメルポット」
価 格 : 3,129円 (税抜価格 2,980円 税5%)
セット内容 : 本体・フタ・トレー・取り扱い説明書
商品サイズ : (W)210 × (H)96 × (D)160 mm
商品重量 : 215g(本体・トレー込)
発 売 日 : 2009年4月30日
対 象 年 齢 : 15歳～
取扱い場所 : 全国の玩具専門店、百貨店・量販店の玩具売場 他
販 売 目 標 : 年間15万個
版 権 表 記 : (c) 2009 TOMY
使 用 電 池 : なし
製 造 国 : 日本

(※1) 他の材料を入れると、電子レンジで温める際に吹きこぼれてしまう可能性があります。

(※2) 1粒の目安サイズは、(W)25 × (H)8 × (D)15 程度です。

【 商品本体画像 】



「生キャラメルポット」(税込 3,129円) と 調理例

<報道各位から本件に関するお問い合わせ先>

株式会社タカラトミー 広報チーム TEL 03-5654-1280 FAX 03-5654-1380

<読者から商品に関するお問い合わせ先>

株式会社タカラトミー お客様相談室 TEL 03-5650-1031 <http://www.takaratomy.co.jp>

(参考資料)

タカラトミーとプロのパティシエとのコラボレーション企画について

タカラトミーは、体に優しいナチュラルスイーツと「クッキングトイ」を使って、「食育」や「親子のコミュニケーション」を提案しようと、ナチュラルスイーツメーカー「株式会社クインビーガーデン」(代表取締役社長：小田忠信/以下QBG)とコラボレーションすることになりました。本企画では、クッキングサイト「ぱぱしえ」を開設(URL <http://www.takaratomy.co.jp/products/papasier/>)し、QBGのパティシエ北時大氏が「ぱぱしえ」となり、弊社商品を使ったオリジナルレシピを紹介しながら、全国の“ぱぱしえ”を応援する活動を行ってまいります。

なお、2009年5月1日(金)～31日(日)まで、日本で唯一のはちみつ&メープル専門洋菓子店「QBG」【所在地：JR東日本品川駅構内ecute品川店】テラスにて、「アイスマージェ」を実際に体験し、その場で味わえる限定メニュー「まぜまぜマジック！」が登場します。(※詳細は別紙ちらしをご参照ください。)



「ぱぱしえ」とは、「パパ」と「パティシエ」の造語です。

「食育」に関心が高まる中、親子の新しいコミュニケーションを提案するために生まれました。そこには、日頃忙しいパパに、休日は子供たちの憧れ「パティシエ」に変身して一緒にクッキングをしながら、会話や創意工夫をして過ごす子育てタイムを楽しんでもらいたいという思いをこめました。

この企画では、2児のパパでもある北時シェフにご協力いただき、家族の幸せな「おやつタイム」を演出する遊び心溢れたオリジナルレシピの開発や指導、体に優しいナチュラルスイーツを普及させる食育活動など全国の「ぱぱしえ」を応援する活動を行ってまいります。

北時大(きたときだい)プロフィール:

QBGシェフパティシエ

「アントルメ菓樹」、「ル パティシエ タカギ」を経て、2006年「QBG」シェフパティシエに就任。
(株)クインビーガーデンが運営する日本で唯一のはちみつ&メープルの専門洋菓子店「QBG」にて、天然素材を重視したナチュラルスイーツの可能性を探求する。



↑クッキングサイト「ぱぱしえ」イメージ

◆ 「株式会社クインビーガーデン (QBG)」とは ◆

ナチュラルスイーツのトップブランド

クインビーガーデンは、養蜂場から始めて70余年、常に「自然の恵みをピュアな姿で」をモットーに、蜜蜂がひとつひとつ集めたハチミツを、お客様の食卓にお届けすることを使命としてきました。現在も自社で「転地養蜂」を行う他、世界各地から、純粋なハチミツを、直接現地で買い付け、無添加でノーブレンドのハチミツを商品化しています。1988年、お客様にもハチミツの美味しさを伝えるため「くまのプーさん」をキャラクターに採用した製品を発売。また、はちみつで培ったノウハウを活かし、メープルシロップを日本に普及させる活動を開始。2005年、ハチミツやメープルシロップ等のナチュラルスイーツを使用した洋菓子店「QBG」を開店しました。クインビーガーデンは、今後もナチュラルスイーツのプロフェッショナルとして、生活者の健康と食生活に役立つ商品をご提案し続けていきます。

株式会社クインビーガーデン

- ・代表取締役 小田忠信
- ・本社 〒424-0876 静岡県静岡市清水区馬走2番8号
- ・URL <http://www.qbg.co.jp/>

日本で唯一のはちみつ&メープル専門洋菓子店「QBG」

- ・所在地 〒108-0074 東京都港区高輪3-26-27
JR東日本品川駅構内 ecute 品川店(エキュート品川店)
- ・URL <http://www.qbgtakagi.jp/>



↑日本で唯一のはちみつ&メープル専門洋菓子店「QBG」の外観(ecute 品川店)



北時シェフオリジナル！
ぱぱしえレシピのご紹介①

「クレープ★マジック」

チョコファウンテン×くるりんクレープパーラー

ムギチョコの食感が、クレープに素敵な
さくさく感をプラス。
グラスに盛った所がぱぱしえならではのアイディア。



「くるりんクレープパーラー」



「チョコファウンテン」



「クレープマジック」

材料

(クレープ・プレーン)

- ・ ホットケーキの素 150g ・牛乳 140ml ・卵1個

(クレープ・チョコ)

- ・ ホットケーキの素 95g ・ココアパウダー5g
- ・ 牛乳 140ml ・卵1個

(その他)

- ・ 市販の板チョコ 200g ・牛乳 100ml
- ・ 生クリーム 150ml ・はちみつ 15g
- ・ バナナ 1/6 本 ・苺 一個

作り方

- ① 説明書通りにクレープを作る。
- ② その他の全ての材料をプラスチックボール等に入れてレンジで溶かす。約3分(2分レンジにかけ、チョコレートが溶けるまで20秒ずつレンジにかける。)
- ③ 「チョコレートファウンテン」に流して、苺、バナナ等好きなフルーツをつける。

〈最終仕上げ〉

- ① ご家庭にあるグラスに市販のチョコレート菓子を入れる。
- ② ふちに砂糖を付ける場合はふちの部分だけ水でぬらして付ける。
- ③ 説明書通りに作ったクレープにチョコレートを付けたフルーツを包みグラスの中に入れる。



北時シェフオリジナル！
ぱぱしえレシピのご紹介②

「たいやきくん★パラダイス」

親子のたいやきくん×生キャラメルポット

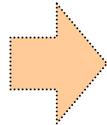
白いお皿をキャンバスにして・・・
たいやきくんと生キャラメルも、ぱぱしえの手にかかればあっという間に
素敵なデザートプレートに。



「親子のたいやきくん」



「生キャラメルポット」



「たいやきくん★パラダイス」

材料

(プレーンたいやき)

- ・ホットケーキの素 150g ・牛乳 100ml
- ・砂糖 35g ・卵 1個

(チョコたいやき)

- ・ホットケーキの素 140g ・ココアパウダー 10g
- ・牛乳 100ml ・砂糖 35g
- ・卵 1個

(飾り用)

(生キャラメル)

- ・生クリーム 50g ・牛乳 20g
- ・ザラメ糖 20g
- ・お好みのフルーツ等
- ・メープルシロップ又ははちみつ

作り方

- ① 説明書通りにたいやきくん、生キャラメルを作る。
- ② たいやきくんの中身用の生キャラメルソースを作る。(作り方は①と同じ)

〈最終仕上げ〉

- ① たいやきくん、生キャラメルを説明書通りに作る。中にはキャラメルソースを入れる。
- ② 市販のチョコペンで皿に文字を書く。
- ③ 作ったたいやきくんと生キャラメルを盛り付け、皿のふちに好きなフルーツを盛って最後につや出しの為、はちみつかメープルシロップをかける。



北時シェフオリジナル！
ぱぱしえレシピのご紹介③

「くるりんエンジェル★オン★アイス」

アイスマーシェ×生キャラメルポット

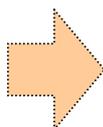
アイスマーシェで作ったアイスに、
生キャラメルをかけて素敵なアクセントに。
甘くて香ばしい、アイスとキャラメルのハーモニー。



「アイスマーシェ」



「生キャラメルポット」



「くるりんエンジェル★オン★アイス」

材料

(生キャラメル)

- ・ 生クリーム 50ml
- ・ 牛乳 50ml
- ・ ザラメ糖 20g

(メープルキャラメルソース)

- ・ 生キャラメル
- ・ 牛乳 15ml
- ・ メープルシロップ 10ml

(その他)

- ・ 市販のクッキー2~3枚
(※大きさにより異なります)
- ・ 市販のアイス(カップ)
- ・ フルーツ
(りんご、苺等、好きなフルーツを使用)
- ・ チャービル(セルフィーユ)

作り方

- ① 説明書通りにアイスマーシェを作る

〈生キャラメルソース〉

- ① 生キャラメルを作る。
- ② そこに少し温めた牛乳 15ml と
メープルシロップ 10ml を入れ混ぜる。

〈最終仕上げ〉

- ① 「アイスマーシェ」で作ったクッキー入りの
アイスを盛り付ける。
- ② メープル生キャラメルソースを上につけ、
皿にも絵を書く。
- ③ 好きなフルーツを飾る



北時シェフオリジナル！
ぱぱしえレシピのご紹介④

「ドーナッツ★メモリー」

生キャラメルポット×ホームスイートドーナッツ×チョコファウンテン

かわいく盛ったドーナッツと生キャラメルの合性は抜群！
ドーナッツは、メープルキャラメルドーナッツ&チョコドーナッツ味！



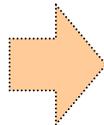
「生キャラメルポット」



「ホームスイートドーナッツ」



「チョコファウンテン」



「ドーナッツ★メモリー」

材料

(プレーンドーナッツ)

- ・ ホットケーキの素 150g
- ・ 牛乳 100ml
- ・ 砂糖 35g
- ・ 卵1個

(チョコドーナッツ)

- ・ ホットケーキの素 140g
- ・ ココアパウダー10g
- ・ 牛乳 100ml
- ・ 砂糖 35g
- ・ 卵1個

(生キャラメル)

- ・ 生クリーム 50ml
- ・ 牛乳 50ml
- ・ ザラメ糖 20g

(メープルキャラメルソース)

- ・ 生キャラメル(できたて)
- ・ 牛乳 15ml
- ・ メープルシロップ 10ml

(その他)

- ・ チョコレート(市販のもの)
- ・ お好みのフルーツ

作り方

- ① 説明書通りにドーナッツ、生キャラメルを作る

〈メープルキャラメルドーナッツ〉

『メープルキャラメルソース』

- ① できたての生キャラメルに牛乳 15ml、メープルシロップ 10ml を入れよく混ぜる。
- ② ①をドーナッツにかける。

〈チョコソース〉

- ① チョコファウンテンを使い、説明書通りにチョコレートを流し、ドーナッツにチョコをかける。