

取り扱い 説明書

対象年齢

全体の流れ

エッグチョコ

(5) までつくる

冷蔵庫で かためる

プレートチョコ

チョコを上手に湯せんしよう!

をつくる

レシピは、エッグチョコ1セット、プレートチョコ6セット分だよ。(目安です)

チョコ約100gを

ボウルに入れてね

(チョコ4片分) は

せっちゃく用に

つかうよ。

こまかくして、

のこり約10g

エッグチョコ (10) までつくる

HOPPE HOPPE

かためる

冷蔵庫で プレートチョコ をかざりつける

加粉で

かためる

HOPPE

エッグチョコを かざりつける

HOPPE

HOPPE

お鍋に50°Cくらいの

チョコを入れたボウルを

重ねてゆっくりとチョコを

チョコが40~45℃になり

HOPPE

HOPPE

完全に溶けたらお湯からあげよう。

HOPPE

HOPPE

お湯を入れたら

溶かそう。

HOPPE

HOPPE

心蔵庫で かためる 9

だんどり

上手さんネ

お湯を使うときは、やけどに

注意して必ず保護者の方が

STEVIAS

熱湯を使わないでね。

気泡が入らないように

ゆっくり溶かしてね。

HOPPE

HOPPE

HOPPE

。 行ってください。



告(けいこく)

保護者の方へがあずお読みください。

しょう あ ひん こ こ いん ちっそく き けん さい み まん こ さま ぜったい あた ●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3 才未満のお子様には絶対に与えないでください。

## 意(ちゅうい)

- ●保護者のもとで遊ばせてください。
- ●やけどの危険がありますので、お湯を使うときは必ず保護者の方が行ってください。
- ●高温のお湯を直接使用しないでください。やけどの恐れがあり大変危険です。
- ●使用目的以外には絶対に使用しないでください。
- ●電子レンジ、オーブントースター、冷凍庫、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。
- ●安全のため、テーブルの縁、傾斜のある場所で遊ばないでください。本体が落下し、ケガをする危険があります。
- ●ぶつけたり、振りまわす等、乱暴な遊びをしないでください。
- ●安全のために、破損、変形したおもちゃは使用しないでください。
- ●食材を使用しますので、使用前、使用後には必ず本体や道具などをよく洗浄し、清潔に保って使用してください。
- ●つくったチョコは保存せず、すぐにお名し上がりください。
- ●思わぬ事故の恐れがありますので、で使用後は3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- ●プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。

1色

- 〈使用上の注意〉 ○ご使用前に、取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。 )破損・変形などの原因になりますので、落とすなど強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
  - ○本体や付属品はきれいに洗い、乾いたふきんで水分を拭き取ってからしまってください。
  - 流れたままですとカビなどの原因になります。
  - ○火のそばや、高温多湿の場所、直射日光が当たる場所での使用や保管はしないでください。
  - ○洗浄の際、たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがありますので、使用しないでください。
  - しらさく さい しゃかっしゅぎく ねっとうしさく でん b ○消毒する際に煮沸消毒、熱湯消毒、電子レンジ消毒、薬剤消毒などは行わないでください。 変形する恐れがあります。
  - ○作成に使用した水は飲まないようにご注意ください。
  - ○プラスチック袋は梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。

ホルモル ぁモ 安全に遊ぶために必ず保護者の方が 一緒に遊んでください。

この度は、タカラトミー「ほっぺちゃん チョコパー ティー」をお買い上げいただきまして、誠にありが とうございます。ご使用の前に、この取り扱い説前 書をよくお読みください。また、読み終わった後は 必ず保管しておいてください。

	本体、回転トレイ、 チョコチューブ、 ミニトング、ヘラ	カップ	ブレート チョコ型	エッグ チョコ型
原料樹脂	ポリブロビレン	ポリプロ ピレン	PET樹脂	ポリエチレン、 シリコーンゴ <i>L</i>
耐熱温度	90°C	90°C	60°C	70°C
耐冷温度	-20°C	-20℃	-20°C	-20°C
容量	_	28ml		

## 発売元:株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、「子供たちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。 そのため、常に製品に対し研究、改良を行なっており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、バッケージの写真やイラストなどと異なる場合が ございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に 当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください

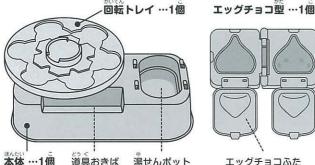
タカラトミーお客様相談室 おかけ間違えのないようご注意ください 製品や修理については下記お客様相談室までお問合せください

20570-041031 電話受付時間 月曜日~金曜日(报日・祭日を除く) 10~17 時 PHS. IP電話等からのお問合せは 03-5650-1 031 http://www.takaratomy.co.jp/support/index.html

●たのしいタカラトミーの情報はインターネットでhttp://www.takaratomy.co.jp

※イラストや写真は商品と一部異なる場合があります。

# ほっぺちゃんチョコレートをつくろう!



ほっぺちゃんチョコ用食材

カラフルチョコの場合はウラ面を見てネ

エッグチョコふた

ロッテ

ガーナミルクが

オススメだよ!



Aは、エッグチョコ開 アクセサリー





カップ …1個



セット内容と部位のなまえ



チョコチューブ …1個

チョコ

ふた

チューブ

**作る前に…** ●材料は必ず新鮮なものを使いましょう。

●お湯を使うときは、やけどに注意してください。※必ず保護者の方が た。 行ってください。●保護者の方と一緒に遊んでください。●必ず手をき れいに洗ってから作りましょう。●ほっぺちゃんチョコパーティー のセット内容、その他器具はきれいに洗ったものを使いましょう。 ●服が汚れないようにエプロンをしましょう。●テーブルの上など 安定した場所で作りましょう。●溶かしたチョコは使い切ってくだ さい。●使い終わったほっぺちゃんチョコパーティーのセット内 容、その他器具はすぐに洗ってください。

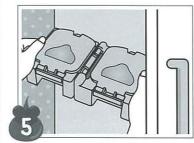
### ●市販のチョコレートか エッグチョコ1セット 製菓用チョコレート…約110g プレートチョコ6セット+ (ガーナミルク約2箱) せっちゃく用チョコが 作れる自安です。 湯せんのための道具 ●お湯を入れるお鍋かボウル (耐熱用) ●チョコを入れるボウル (耐熱用) ●ゴムベラ ●はかり ●お湯(50℃前後) ●調理用温度計 ●クッキングペーパー ●サラダ油

用意するもの

チョコについて ●水分が入ると固まりにくくなったり、白い筋がでたりします。 水分が入らないように注意して作りましょう。●使用するチョコによっては溶けにくかっ たり、できあがりが白っぽくムラになったりします。 ●チョコを冷やすときは、冷蔵庫に 入れてください。冷凍庫に入れないでください。●チョコ以外の固形物や液体の入ってい ないチョコを使ってください。



するために、エッグチョコ型に クッキングペーパーなどで サラダ油をぬっておきましょう。 表面全体的にぬってください。



チョコがこぼれないように、 冷蔵庫に入れて、 1時間程度たったら取り出してね。



溶けたチョコのはいった チョコチューブでエッグチョコの ふちにチョコをぬります。



溶かしたチョコを

エッグチョコ型に

めじるしの線きで流し入れます。

エッグチョコを



エッグチョコの中に、 つくったチョコパーツなどを入れて、 エッグチョコ型をしめます。



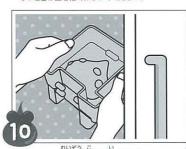
HOPPE

エッグチョコ型を、 テーブルなどにトントンと 軽く上下させてあげると 空気が抜けてきれいになるよ!



エッグチョコ型のふたを開きます。 チョコにくぼみができています。 はみ出した余分なチョコは 取り除きます。

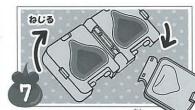
※チョコがくっついて型が開きにくい場合があります。 その場合は型を軽くねじってください。



冷蔵庫に入れて 30分程度たったら、取り出して チョコをはずせばできあがり!



フタはしっかりしめましょう。 **フタをしめたとき、** チョコがはみ出すぐらいが最適



フタをはずした後 エッグチョコ型を軽くねじって、 チョコレートを型から はがしておきます。

(エッグチョコ完成時、型からはずしやすくなります



次はかざりつけだよ 裏面 (STEP4) を見てね



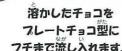
チョコをあとでとれやすく するために、プレートチョコ型に クッキングペーパーなどで サラダ油をぬっておきましょう。

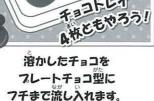
プレートチョコ型を、

テーブルなどにトントンと

軽く上下させてあげると

空気が抜けてきれいになるよ!







冷蔵庫に入れて、

プレートチョコを 冷やしている間に エッグチョコの 売きをつくろう!!

こまかくしたチョコを入れ、

50℃程度のお湯を入れます。

本体湯せんポットに

※お湯が入らないようにしっかりふたをしめてね。

※湯せんポットに保温機能はありません。

冷えてかたまったら、プレートチョコ型を 1枚ずつとりだして、チョコをはずします。 (テーブルなどにトントンとあてると、取りはずせます。) チョコがとけてしまって、型からはずしにくい 場合は再び冷蔵庫で冷やしかためてください。



裏面 (STEP2) を見てネ 1時間程度たったら取り出してね。



※熱湯は絶対に入れないでください。変形などの原因になります。

HOPPE

チョコチューブをかけ、

中のチョコをへらで溶かして、

おしぼうをつけてから、

ふたをはずして使います。

# チョコレートをかざりつけよう!!

※室温でとけやすいので作業直前まで冷蔵庫に入れておいてください。



カップに、こまかくした チョコを入れ、本体湯せんポットに

50℃程度のお湯を入れます。 ※チョコにお湯が入らないように注意してください。

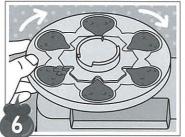
線きでお湯を 入れる



ミニトングでチョコパーツを チョコプレートに 軽くおしつけます。



本体湯せんポットのひっかけに カップをかけ、中のチョコをヘラで溶かし せっちゃく用のチョコをつくります。

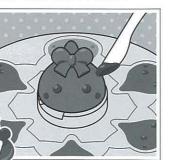


回転トレイを回して、 作るチョコが正面にくるようにして 6個つくりましょう。

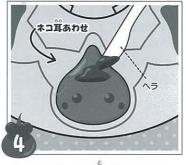


プレートチョコをミニトングで つきんで、回転トレイにのせ、チョコ パーツはお皿にのせておいてね。

※室温でチョコがやわらかくなったら、冷蔵庫 でもう一度冷やしかためてください。



エッグチョコは、回転トレイの中心 にのせて、かざりつけしましょう。



ヘラでカップの溶けたチョコを プレートチョコのチョコパーツを つけたいところにぬります。



回転トレイをはずし、 回転トレイごと冷蔵庫で冷やして 約30分でできあがり!!



# アルチョコ にチャレンジ!

1つのチョコの中で 色をかえたい時の作り方だよ。

## 用意するもの

●作りたい色の 市販のチョコペン (湯せんするタイプ)

※チョコペンの容量は メーカーによって異 なります。

## チョコペンを使用する場合のチョコの量

全部でチョコの量が約110のに なるようにしてください。

(元) 40g分のチョコペンを用意する場合 **りり**の 市販のチョコレート をご用意ください。

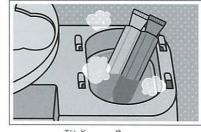
※色つきエッグチョコをつくるには約30g必要です。 ※色つきプレートチョコ 1 個をつくるには約10g必要です

# 480 BBS ロッテかーナミルク。 白色なる ロッテかーナホワイトか オススメだよ。

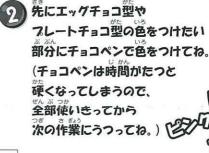
## 基本的なつくり方は、「ほっぺちゃんチョコレートをつくろう!」を見てネ!

## THE DESTRICTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT

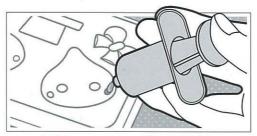
カラフルチョコを作るときは最初に入れたチョコレート が完全に固まってから次のチョコレートを入れてください。 **固まっていないと、色が混じってしまいます。** 



50℃程度のお湯でチョコペンを あたためておきましょう。

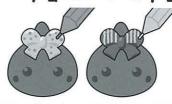






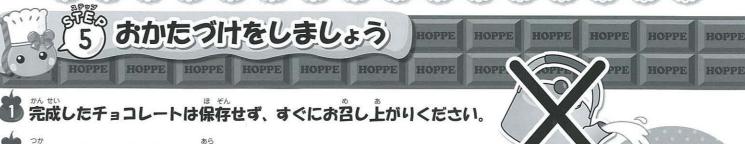
市販のチョコペンを使わず、 カラフルな板チョコをとかして使う時は、 チョコチュースを使ってね。





ほっぺちゃんのリボンにドットや ストライプのもようを描くとかわいいよ。

ガーナミルクのウラにメッセージを 書いて、ほっぺちゃんチョコを つけてもキュート。



② 使ったパーツはきれいに洗ってください。

3 すべてのパーツを完全に乾燥させてから、しまってください。

※商品が変形する場合がありますので、熱湯はかけないで、 ぬるま湯で洗ってください。

※チョコチューブの先など、チョコがつまりやすいところは、 つまようじなどで洗ってください。