

2014年4月吉日

製菓材料キット「手づくりデザート」シリーズ

## 夏の「手づくりデザート」2種 新発売

本格的な味わいを手軽に

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は家庭で手軽に出来立てデザートを楽しめる「手づくりデザート」シリーズに夏期限定商品2種を4月23日(水)より発売いたします。本格的な世界のデザートを手軽に手づくりで楽しめる製菓材料キット「手づくりデザート」シリーズ。冷たいデザートが種類豊富にそろいます。そこに夏の限定商品が加わり、より充実したラインナップになりましたので、ご案内いたします。

夏期限定



手づくりデザート マンゴーとココナッツのチエー  
58g(約2人分) 税込400円

ベトナムで定番の「チエー」がつかれるキットです。  
マンゴーソース、タピオカ、ココナッツミルクを合わせ、  
お好みでフルーツなどを加えて、混ぜながら食べるデザートです。

夏期限定



手づくりデザート 2種のジェラート 塩ミルク&すいか  
95g(2種約5人分) 税込400円

牛乳だけで、2種類のジェラートが簡単につくれます。  
塩ミルクは後味さっぱりと、すいか味は果汁をつかい  
濃厚な味わいに仕上げました。

## 父の日 母の日 子供の日におすすめ！

「手づくりデザート」シリーズは、ティラミスやプリンなど冷やしておいしいデザートシリーズです。  
今回発売の2種以外にも基本のデザート8種類があります。杏仁豆腐などロングセラー商品も味や仕様を改めて見直し今年3月にリニューアル発売しています。「手づくりデザート」シリーズに共通しているのは、『**簡単な工程**』『**そろえる材料が少ない**』『**オープンを使わない**』ということです。作る過程・そろえる材料の手軽さは、そのままに本格的な味わいの世界のデザートが手づくりで楽しめるシリーズとして新たにデビューしました。

## &lt;手づくりデザートシリーズの特徴&gt;

**幅広い方にデザート作りを楽しんでいただけます。**

● 手づくりする時間もデザートタイムの楽しみのひとつ。普段お菓子作りをしない方にも始めやすいよう、揃える材料も少なく手軽に、混ぜるだけなど簡単な工程で仕上げられます。焼き菓子のようにオープンの操作や難しい計量などもないので、お子様とデザートづくりを通してのコミュニケーションを楽しんでいただけるのは、もちろんのこと、お子様同士でも楽しめます。

**楽しみ方はいろいろ アレンジ次第でさまざまなシーンで活躍します。**

● 牛乳と混ぜて作るなど、簡単でも出来立てのフレッシュ感は、手づくりならではの、また、お好みのフルーツを混ぜたりお気に入りのカップで仕上げるなど、毎日のおやつとしてもおもてなし用にもさまざまにアレンジできます。手づくりならではの、作る時間も贈り物として父の日や母の日などに**おすすめ**です。

**気温の上昇する季節にぴったり、本格的な世界のデザートを選べます。**

● 気温の上昇する季節にもオープンを使わないので、取組やすく、ジェラートなど、普段あまり手づくりデザートとして馴染みがないデザートなど、世界の冷たいデザート8種類から選べます。簡単な工程でも本格的な味わいになるよう食感などにこだわりました。

<商品一覧 手づくりデザートシリーズ 全ラインナップ>

発売日	4/ 23(水) NEW !!				
商品名	手づくりデザート マンゴーとココナツのチー	手づくりデザート 2種のジェラート 塩ミルク&すいか	手づくりデザート 杏仁豆腐	手づくりデザート マンゴープリン	手づくりデザート ティラミス
規格	58g(約2人分)	95g(2種約5人分)	54g(約5人分)	70g(約5人分)	80g(3~4人分)
売価	400	400	300	300	400
特長	 ベトナムで定番の「チー」が作れるキットです。マンゴーソース、タピオカ、ココナツミルクを合わせ、お好みでフルーツなどを加えて、混ぜながら食べるデザートです。	 牛乳だけで、2種類のジェラートが簡単に作れます。塩ミルクは後味さっぱりと、すいか味は果汁をつかい濃厚な味わいに仕上げました。	 熱湯と牛乳で、杏仁豆腐が簡単に作れます。やわらかな食感となめらかな口溶けが特長です。杏仁の風味と食感が本格的。以前のものよりも濃厚に見直しています。	 熱湯と牛乳で、マンゴープリンが簡単に作れます。酸味とコクを生かし、さっぱりとした甘みと後味に仕上げました。マンゴープリンの濃厚さを見直し、食感を固め見直しました。	 牛乳と混ぜて冷やし固めるだけで、ティラミスが簡単に作れます。クレーミーでふんわりとした食感が特長です。濃厚なチーズクリームへ見直し、スポンジなどを加えると、より本格的なティラミスが簡単に作れます。
必要な材料		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
発売日					
商品名	手づくりデザート プリン	手づくりデザート ミルクジェラート	手づくりデザート レアチーズムース	手づくりデザート わらびもち	手づくりデザート どら焼き
規格	90g(約5人分)	75g(約5人分)	75g(約5人分)	90g(約5人分)	185g(5個分)
売価	400	400	300	400	400
特長	 材料を混ぜて冷やし固めるだけで、プリンが簡単に作れます。添付のカラメルソースをかけて仕上げます。オーブンで蒸し焼きする工程がないので、オーブンを使用せずにつくれます。	 牛乳だけで、ミルク風味豊かなジェラートが簡単に作れます。なめらかな口溶けにこだわりました。夏におすすめのデザートです。	 牛乳だけで、レアチーズムースが簡単に作れます。チーズの酸味とコクを生かして仕上げました。ふんわりとした食感にこだわり見直しました。	 水と混ぜてレンジで加熱するだけで、わらびもちが簡単に作れます。添付のきなこ黒みつをかけて仕上げます。本わらび粉を使用しています。	 冷やしておいしいどら焼きが簡単に作れるキットです。フライパンでホットケーキのように生地を焼き、付属で粒あんもついているので、あんを余らせてしまうこともなく、便利です。お好みでホイップクリームを合わせて、仕上げます。しっとりとした食感が特長です。
必要な材料		牛乳	牛乳		

<添付 参考資料>

◆アレンジ例



■ティラミス

インスタントコーヒーを染みこませたスポンジ生地をティラミスの間に挟むと、より本格的な味わいになります。透明の器で層をみせて、パフェのようにもアレンジできます。



■レアチーズムース

グラハムクッキーなどを下に敷いてカフェ風のデザートに。ベリー系のフルーツとの相性もいいため、ブルーベリーやラズベリーなどをあしらっておもてなしデザートにも。

◆使用シーン例

作る過程がシンプルなので、アレンジしやすく、お友達同士の集まりやお家パーティーなど、一緒に作って一緒に食べるなど楽しみ方が広がるラインナップです。



和のデザートメニューも充実。敬老の日や、父の日・母の日にもぴったり。



人数多く集まる時にも見た目にも華やかなデザート。カフェ風のデザートが簡単に出来上がります。

商品サンプル、画像データのお貸し出しにつきましては、下記担当者までご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

※ 内容に変更がある場合がございますので、大変恐れ入りますが、ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先：株式会社 良品計画 宣伝課 馬場 (電話)03-3989-4538