

2013年9月吉日

365日のお菓子づくりを応援する 焼き菓子の手づくりキット “自分でつくる”シリーズ 6種新発売のお知らせ

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、手軽にお菓子づくりを楽しんでいただける焼き菓子の手づくりキット“自分でつくるシリーズ”を2013年9月4日（水）より発売いたします。



※写真は調理例です。

無印良品でもクリスマスやバレンタインに向けて多くの商品を展開していた製菓材料の手づくりキット“自分でつくる”シリーズに年間を通して販売する基本の焼き菓子キットが仲間入り。改めて、ラインナップやレシピを見直し、1番作りたいお菓子としてお声の多かったショートケーキを始め、タルトなど定番といわれる焼き菓子キット6種類を品揃え。

焼き型なども付属し、必要な材料が必要なだけそろって便利で手軽なだけでなく、付属のレシピブックにお菓子づくりの初心者の方でもレシピが分かりやすいよう、それぞれのキットで失敗しやすい箇所や上手に仕上げるコツなどをまとめ、失敗にくいレシピにこだわりました。シンプルな仕上がりでトッピングのフルーツやクリームに変化をつけたりと様々なアレンジも楽しめます。

■自分でつくる シリーズ 基本キット

発売日	9/4 new					
商品名	自分でつくる ロールケーキ	自分でつくる ロールケーキ	自分でつくる タルト	自分でつくる パウンドケーキ	自分でつくる シュークリーム	自分でつくる メッセージクッキー
規格	1台分	1台分	1台分	1台分	8個分	8個分
売価	550	550	550	550	550	550
オープン	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用
特長	 通常メレンゲをつくるレシピが多いロールケーキを、メレンゲをつくらずにつくれるキットです。 ココアパウダー付き ①プレーン生地＋生クリーム ②プレーン生地＋ココアクリーム ③ココア生地＋生クリーム などアレンジが楽しめます。	 焼き型もついて、ふんわりした生地のロールケーキが手軽に作れるキットです。 ココアパウダー付き ①プレーン生地＋生クリーム ②プレーン生地＋ココアクリーム ③ココア生地＋生クリーム などアレンジが楽しめます。	 タルト生地と中の生地が一緒に焼けるタルトのキットです。バナナなどのフルーツをのせて一緒に焼いたり、焼いてから生クリームとフルーツでデコレーションしたり、アレンジが広がるタルトです。	 丸い型のパウンドケーキが作れるキットです。ドライフルーツと粉糖がついているので、ドライフルーツを生地に入れて焼いても、焼いたパウンドケーキの上にアイシングと一緒にトッピングしたりなどのアレンジも広がります。	 難しいシュークリームが、鍋を使わず、生地を混ぜるだけで作れるキットです。中のカスタードクリームも、通常鍋でなくことうを、鍋でなく牛乳と粉を混ぜるだけで作れます。形を変えればプチシューやエクレアなどにもアレンジできます。	 アルファベットや数字、ロウソクの型紙が入ったクッキーのキットです。贈る人の名前やお誕生日の数字などをクッキーでつくることができます。 ココアパウダー付き 2色のアソートクッキーやシンプルなケーキのアレンジなど幅広く楽しめます。
付属	スポンジミックス ココアパウダー 焼き型 レシピブック	スポンジケーキミックス ココアパウダー 焼き型 レシピブック	パウンドケーキミックス ドライフルーツミックス 粉糖 焼き型 レシピブック	タルトミックス アーモンドプードル 焼き型 レシピブック	シューミックス クリームミックス 焼き型 レシピブック	クッキーミックス ココアパウダー 型紙 レシピブック