

# 手作りプレゼントはラッピングからこだわりたい 北欧デザインの紙製ケーキ型とラッピングを 2023年11月27日（月）より発売開始

～バレンタインやホワイトデーにもぴったりな新商品を使ったレシピも公開～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)はこれからの季節のギフト需要に合わせて性年代問わず人気の高い北欧をイメージしたデザインのケーキ型とラッピングを本日2023年11月27日（月）より貝印公式オンラインストアをはじめ、全国の専門店、百貨店、ホームセンターなど※にて発売いたします。

※店舗によって入荷日が前後いたします。



## 手作りお菓子のプレゼントに大活躍する北欧デザインの紙製ケーキ型とラッピング

貝印は、軽くて持ち運びがしやすい紙のプレゼント用包装の需要が高いことに着目し、お菓子づくりの時間をより楽しくするアイテムとして、紙製のケーキ型やラッピングを新たに発売しました。

ケーキ型は、作る用途に合わせて選択できるように5種類をご用意。ホールケーキやパウンドケーキ、マフィンなどが作れます。柄のテイストは、性年代問わず使用して欲しいという思いから、北欧をイメージしてデザイン。カップケーキ型、シフォンケーキ型、ホールケーキ型はそれぞれ水色とピンクでフライパンやヤカンが描かれた「キッチン」柄がデザインされています。カップケーキ型にはそれだけではなく、バナナやリンゴなどがピンクと黄色で描かれた「フルーツ」柄のデザインもあり、プレゼントをする相手に合わせてお気に入りを選ぶことができます。

また、ラッピングには2種類あり、小分けのプレゼントにぴったりな、ラッピングバッグと1枚はさみだけで華やかなワックスペーパーが登場。ワックスペーパーは、くじらやヒトデなどを、ブルーと白で描いた「マリン」柄と赤と白でゾウやキリンを描いた「アニマル」柄の2種類があります。ラッピングバッグはキッチン柄のほかに緑地に花の模様の「ナチュラル」柄があります。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

北欧デザインのケーキ型

**紙製ホールケーキ型18cm (2枚入)**  
 価格：700円(税抜き) / 770円(税込み)



**紙製パウンド型20cm (5枚入)**  
 価格：700円(税抜き) / 770円(税込み)



**紙製スクエア型15cm (3枚入)**  
 価格：700円(税抜き) / 770円(税込み)



**紙製シフォンケーキ型17cm (2枚入)**  
 価格：1,100円(税抜き) / 1,210円(税込み)



**紙製カップケーキ型 (5枚入)**  
 価格：350円(税抜き) / 385円(税込み)  
 柄：キッチン / フルーツ



北欧デザインのラッピング

**ラッピングバッグ(5枚入)**  
 価格：400円(税抜き) / 440円(税込み)  
 柄：キッチン / ナチュラル



**ワックスペーパー (30枚入)**  
 価格：800円(税抜き) / 880円(税込み)  
 柄：アニマル / マリン



ケーキ型を使ったプレゼントで大活躍するKAIオリジナルレシピ

## 自家製天然酵母パンとフランス菓子の教室MINAMINA - 山田 美奈さんのレシピ

## チーズケーキ

定番のチーズケーキはどっしりと濃厚な焼き上がり。焼成時湯煎も不要で手軽に作れます。

### ▽材料 1台 (8人分) ★18センチ紙製ケーキ型

クリームチーズ	320g
プレーンヨーグルト	30g
砂糖	140g
卵	2個
レモン皮すりおろし	2/3個分
レモン汁	15g
薄力粉	10g



【準備】オーブンを180℃に予熱する。

1. ボウルにクリームチーズを入れ、電子レンジ600wで約40秒加熱、柔らかくし泡立て器で練る。
2. ヨーグルト、砂糖、卵、レモン皮すりおろし、レモン汁までを順に加え、都度よく混ぜなめらかにする。
3. 薄力粉をふるいながら加え、粉けがなくなるまで混ぜる。
4. 型に流し入れ、約1時間表面がきつね色になるまで焼く。  
※アレンジとしてラム酒漬けのレーズンを50gを、薄力粉を加えた後に加えても香り良く仕上がります。

## ブラウニー

ワンボウルで気軽に作れる定番お菓子ですが、くるみやオレンジピールでよりおいしく。

### ▽材料 ★紙製スクエア型15cm

ダークチョコレート	150g
無塩バター	100g
きび砂糖(手に入らない場合は上白糖やグラニュー糖でも可)	75g
卵	3個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
くるみ	40g
オレンジピール	40g



【準備】くるみは粗みじんに、オレンジピールはみじん切りにする。オーブンを180℃に予熱する。

1. 2センチ角に切ったバターとチョコレートをボウルに入れ、湯煎か電子レンジで溶かす。
2. 1にきび砂糖を加えよく混ぜる。
3. 溶いた卵を3回に分けて加えなめらかにする。
4. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら入れゴムベラで混ぜ、粉が見えなくなったらくるみとオレンジピールを加え、型に流し込む。
5. オーブンに入れ約30分焼く。  
※焼け具合を確認するときは中心部分に竹串を刺し、なにもついてこないかを確認します。

## オイルで作るブルーベリーマフィン

思いついたらすぐ作れるオイルを使ったマフィン。朝食用にもぴったりです。

### ▽材料 5個分

#### ★紙製カップケーキ型

卵	1個
砂糖	60g
太白胡麻油（もしくはサラダオイル）	60g
プレーンヨーグルト	70g
冷凍ブルーベリー	60g
飾り用グラニュー糖	適量
薄力粉	95g



【準備】オーブンを180℃に予熱する。

1. ボウルに卵を入れ、砂糖を加え、更に太白胡麻油を加え都度泡立て器で混ぜとろりとした状態にする。
2. プレーンヨーグルトを加え、薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れる。
3. ゴムベラで混ぜたらブルーベリーの半量を加え、スプーンなどで型に等分に入れる。
4. 表面にグラニュー糖を振りかけ、残りの飾り用ブルーベリーをのせる。
5. 180℃のオーブンで約18分焼く。

※ブルーベリー以外の酸味の効いた冷凍フルーツも良く合います。

今回紹介したレシピ以外にも、プロの料理人をはじめ料理家の先生方監修のオリジナルレシピや貝印製品を利用したおすすめレシピなどを紹介している「KAIオリジナルレシピ集」では、今回新発売したケーキ型を使ったレシピをご紹介します。

### 「KAIオリジナルレシピ集」:

[https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?pro\\_recipe=1](https://www.kai-group.com/fun/recipe/search/?pro_recipe=1)



## 貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグリーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5  
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰  
<https://www.kai-group.com>

## 本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室  
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5  
TEL：0120-016-410（フリーアクセス・ひかりワイド）  
<https://www.kai-group.com>