



ブラウン パワーブレンド コンパクト3 ブレンダー JM3018

2017年6月15日 発売予定

<http://www.braunhousehold.com/ja-jp/campaign/compact3#>

＼日本上陸！／ドイツ品質のハイパワー 「ブラウン パワーブレンド コンパクト3 ブレンダー」を新発売

デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男）は、市場シェアNo.1*ハンドブレンダーブランド、ブラウン ハウスホールドから、2017年6月15日（木）、ブラウン パワーブレンド コンパクト3 ブレンダー JM3018を発売いたします。ドイツ品質のパワフルモーターを搭載した日本市場のために開発されたコンパクトタイプブレンダーは、ブラウン史上初のローンチとなります。*2016年1-12月「ハンドミキサー」カテゴリ-金額&数量シェア/当社調べ



コンパクトサイズ

■ 600mlのコンパクトサイズ
 狭いキッチンでも場所をとらず、スッキリ収納



ミル（粉碎）機能付き

■ 均一で細かい仕上がり
 ブラウン独自のモーターによる高い粉碎力とコストパフォーマンスを実現！
 手作りふりかけや煮干、コーヒー豆の粉碎も楽々



パワフル、簡単スピード調整

■ 240Wのハイパワーで氷*もあっという間に碎ける
 ■ 段階スピードスイッチ搭載
 低速・高速の簡単、シンプルなモード仕様
 *家庭用製氷皿・製氷器で作った氷を使用してください。



簡単お手入れ

■ ステンレススチール製の cutter も着脱可能で、お手入れも簡単

■【製品情報】
 製品名：ブラウン パワーブレンド コンパクト3 ブレンダー
 型番：JM3018
 サイズ(mm)：幅x奥行x高 130x135x330
 希望小売価格：オープン価格 最大容量：600ml
 (ブレンダーのみ) 回転数：22,100 回/分

ブラウンハウスホールドについて：ドイツの家電ブランド、ブラウンは95年以上世界中の国々のキッチンでご活用いただける調理家電をつくり続けてきました。代表的なブラウン マルチクイック ハンドブレンダーは高い信頼性と耐久性を備え、日本市場においてブレンディング市場を牽引しています。ブラウンは、これからも妥協ないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を創り続けていくことで、人と食が向かい合う瞬間に、本物の素材を味わい尽くす楽しさを、世界中のご家庭にご提供していきます。

コンパクトブレンダーで、毎日健康スムージー体験を！

7days healthy color smoothie
 ブラウンオリジナル！

7日間健康カラースムージー体験



ブラウンのパワーブレンダーならパワフルモーターだから、滑らかで美味しいスムージーが作れます!!
 あなたもカラフルで健康でおしゃれな7日間をすごしてみませんか？

紫外線対策に



マンゴーキウイスムージー

■マンゴーキウイスムージー

乾燥マンゴーを水に浸してつくる“イエロー”スムージー。
 ゴールデンキウイや黄パプリカにはビタミンCが豊富。メラニン色素の沈着をケアする働きがあります。

※レシビ効果・効能は栄養士監修。尚、効果をお約束するものではありません。

血液サラサラに



黒ごま・プルーンスムージー

■黒ごま・プルーンスムージー

ねり黒ごまと乾燥プルーンでつくる“ブラック”スムージー。
 ねり黒ごまのセサミンとプルーンの鉄分、豆乳で血液をサラサラ健康に！

※レシビ効果・効能は栄養士監修。尚、効果をお約束するものではありません。

パワフルだから、満足いく仕上がり！
毎日健康な“自家製”メニュー習慣はじめよう！



■ 自家製アーモンドミルク



パワフルにナッツも攪拌！



■ 自宅で作る 米粉クッキー

＼お家にあるお米で、米粉が作れる！／



パワフルだから、満足いく仕上がり！ 毎日健康な “自家製”メニュー習慣はじめよう！

■ 自家製七味唐辛子



■ 自家製 七味唐辛子の和風パスタ

コンパクトブレンダーで、手軽に毎日自家製メニュー

◆自家製アーモンドミルク

<材料・4人分>
 アーモンド（生） 1/2カップ
 水 2カップ

<作り方>

- 1.アーモンド（生）は、水（分量外）に一晩浸水させておく。
- 2.ブレンダーに1のアーモンドと水を入れて攪拌（Ⅱ）をする。
- 3.ザルにネットをしき、2を流し込み、よく絞る。

※布巾でも可能です。

◆自家製七味唐辛子

<材料・4人分>
 唐辛子 10g
 陳皮（乾燥したみかんの皮） 3g
 山椒 小さじ1
 黒ごま 小さじ1/2

<作り方>

- 1.乾燥唐辛子は割って中の種を取り除く。
- 2.1と他の材料をすべてミルサーに入れて攪拌（Ⅱ）をする。

◆自家製米粉でつくる米粉クッキー

<材料・4人分>
 米 150g
 くるみ 40g
 ブラウンシュガー30g
 塩 少々
 ココナッツオイル 100g

<作り方>

- 1.米とくるみはそれぞれミルサーで攪拌（Ⅱ）し、パウダー状にしておく。
- 2.1とブラウンシュガー、塩少々をボウルに入れヘラでよく混ぜる。
- 3.溶かしたココナッツオイルを2に流し入れ、ヘラでよく混ぜたらひとかたまりにする。
- 4.3を24等分し、ひとつずつ手でまるめる。
- 5.160度に予熱したオーブンで10分、150度に下げて10～15分焼く。