

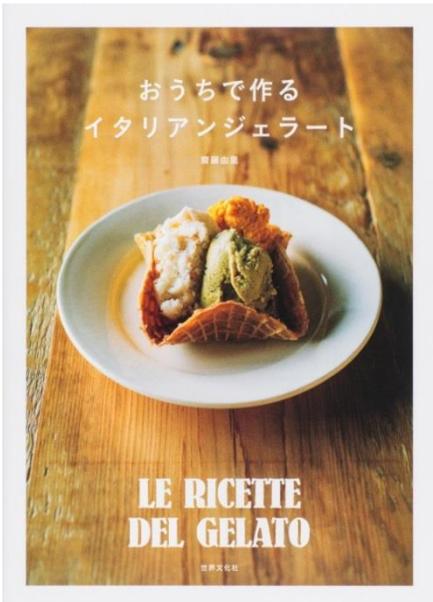
＼体験！／ブラウンのハンドブレンダーでつくる 「本格イタリアンジェラートの体験教室」

2017年8月7日(月)に、二子玉川 蔦屋家電で開催！

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、ブラウン マルチクイック 7 MQ700 を使用した、「本格イタリアンジェラートの体験教室」を2017年8月7日(月)に開催いたします。ブラウン マルチクイック 7 MQ700は、ハンドブレンダー開発50年以上の歴史を持つブラウンの技術が踏襲された、世界初スマートスピード搭載モデルとなります。『おうちで作るイタリアンジェラート』著者が、自宅でも簡単に作れる自家製ジェラートの作り方を教えます。「夏のジェラート」をデモンストレーションしながら、なめらかな口溶けと食感に仕上げるコツを伝授。暑い時期にぴったりの冷たいジェラートをお楽しみください！

*2016年（1-12月）「ハンドミキサ」メーカー別 金額シェア／独立調査機関調べ

～齋藤由里『おうちで作るイタリアンジェラート』発売記念～ ブラウンのハンドブレンダーでつくる、「本格イタリアンジェラートの体験教室」



日時：8月7日（月）13時～14時30分

会場：二子玉川 蔦屋家電 2階ダイニング

（東京都世田谷区玉川1丁目14番1号二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット）

定員：40人

参加費：対象書籍『おうちで作るイタリアンジェラート』（世界文化社）1,620円（税込み）+参加費500円

申し込み方法：蔦屋家電HP、二子玉川 蔦屋家電 2 FBOOKレジカウンターで直接お申し込みください。

<http://real.tsite.jp/futakotamagawa/event/2017/06/post-404.html>

＼ハンドブレンダーで、ジェラートを滑らかに／



【開催場所：蔦屋家電二子玉川店】



【イベント参加：料理家プロフィール】



齋藤由里（さいとうゆり）

ジェラートとお菓子づくりの修行でイタリアへ。帰国後、神楽坂の自宅でジェラートとイタリア菓子教室「giglio（ジリオ）」を開く。イタリアの味を広めるとともに珍しいフレーバーのジェラート開発も取り組んでいる。

ブラウンハンドブレンダーなら、 パワフルだから、なめらかジェラートもあつという間に完成！ 体に優しい健康食材でつくるジェラート、この夏定番デザートメニューに！



レモン風味のオリーブオイルジェラート



ブラッドオレンジのジェラート

LEVEL



レモン風味のオリーブオイルジェラート

フレッシュレモンを思わせるさわやかな風味に、しっとりなめらかな舌触りが新感覚。
 レモンが名物のシチリアが発祥の食べ方、
 プリオッシュサンドは小腹がすいたときにおすすめです。

材料 (4~5人分)

レモンオイル* 65ml
 マッシュポテトの粉 40g
 牛乳 450ml
 練乳 60g
 プリオッシュ 適量

* オリーブオイルを作る工程で、オリーブを搾るときにレモンと一緒に搾り入れたもの、香りがよくサラサラやカルピッシュにかけるとおいしい。上質でワケのないオリーブオイル50mlとレモン汁15mlで代用可。



作り方

- 1 ボウル、またはハンドブレンダーの付属のカップにレモンオイル、マッシュポテトの粉を入れてハンドブレンダーでなめらかに混ぜる。
- 2 鍋に、牛乳を入れて火にかけ、ゴムべらで混ぜながらなめらかにする。
- 3 人肌程度に冷まし、練乳を加えてゴムべらでよく混ぜる。容器に入れて蓋をし、冷凍庫で冷やし固めながら10ページを参考に数回混ぜる。
- 4 プリオッシュに切り込みを入れ、3をはさむ。



YURI'S ADVICE

日本では驚かれますが、イタリアにはオリーブオイルのジェラートがあり、特にこだわりの個人店で見られます。オリーブオイルならではのなめらかな舌触りのジェラートを楽しめたらと思い、レモン風味のオリーブオイルを使ってみました。油が入るため、しっとりしやすくシンプルな材料でまります。オイルとマッシュポテトをブレンダーにかけると飛び散りやすいので注意しましょう。

LEVEL



ブラッドオレンジのジェラート

オレンジなのに赤!? と不思議がられそうですが、イタリア南部では一般的なオレンジです。味が濃く、甘みと酸味のバランスが絶妙。乳製品を使わず、さっぱりとした味わいで、暑い夏にも食卓をさわやかに演出してくれます。

材料 (3~4人分)

ブラッドオレンジジュース* 420ml
 米粉 18g
 オレンジマーマレード 42g
 レモン汁 小さじ½

* イタリアの南部名産のオレンジを搾って作るジュース。余りが多く、甘みが強いのが特徴。大手スーパーやネットで購入可。



作り方

- 1 鍋にブラッドオレンジジュース、米粉を入れて泡立て器でなめらかに混ぜる。
- 2 中火にかけて、混ぜながらとろりとさせる。
- 3 人肌程度に冷まし、残りの材料を加えて均一に混ぜ、容器に入れて蓋をする。冷凍庫で冷やし固めながら12ページを参考に数回混ぜる。



■ 本製品の画像は下記よりダウンロードしてください。

<https://www.dropbox.com/sh/0cc5c7yfevjrh10/AADIXtCjCOM5T-ZI70iHyrILa?dl=0>

体験イベントで使用するブラウン ハンドブレンダー スマートスピード搭載モデル 「ブラウン マルチクイック 7 MQ700 ハンドブレンダー」



■ 製品スペック情報

型式番号	MQ700
色	ブラック
外形寸法(mm)	幅70x奥行70x高さ400 (ブレンダー装着時)
本体質量(g)	890 (ブレンダー装着時)
消費電力 (W)	400 (ブレンダー装着時)
回転数(回分)	約13,600 (ブレンダー装着時)
アタッチメント	ブレンダー
定格時間	60秒
コード長 (m)	1.2
付属品	専用計量カップ

No.1 ハンドブレンダー

■ **ハンドブレンダーシェアNo.1***
 2016年シェアNo.1*を獲得した、最も選ばれているハンドブレンダー。
*2016年(1-12月)「ハンドミキサー」メーカー別 金額シェア/独立調査機関調べ

世界初、スマートスピードテクノロジー

■ **握るだけでスピード調整自由自在**
 自分の手の感覚でスピードコントロール。
 食材をつぶし具合を感じながら、パワーを自由に変えられる革新的機能です。

パワーベルテクノロジー

■ **均一で細かい仕上がり**
 ブラウン独自の特許技術「パワーベルテクノロジー」を採用。独自のチュールリップ型の回転刃カバーと刃の角度がハリケーン効果を生み出し、なめらかでスピーディーに食材をつぶしたり、混ぜたりすることができます。その上、周囲が汚れにくい飛び散り防止設計。

スイッチロック機能

■ **お子さまのいるご家庭でも安心操作**
 スイッチロックを解除しないと作動しないので、誤作動を防止します。
 一目でロック状態がわかるようパイロットランプを採用しています。
 赤色：ロック中、緑色：ロック解除



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、これからの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。