

BRAUN

2017年9月20日
ブラウン ハウスホールド
News release



BRAUN

Multi Quick 9

～世界初「アクティブブレードテクノロジー」搭載
ブラウン史上最もパワフルなハンドブレンダー～

ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー MQ9035X/MQ9075X

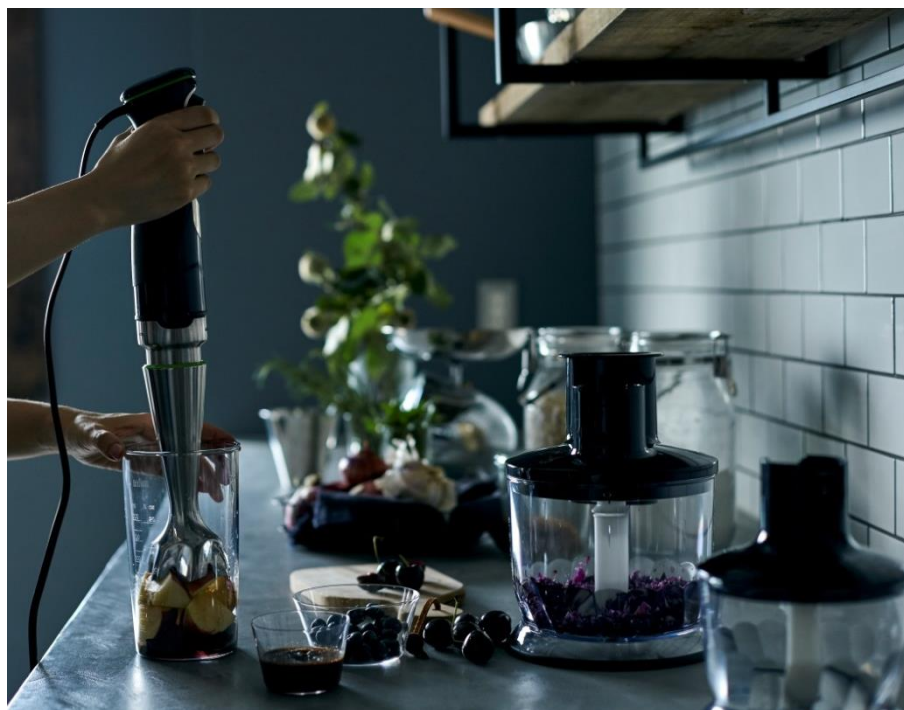
2017年10月1日(日) 発売

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、「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー MQ9035X/MQ9075X」を2017年10月1日から発売いたします。世界初の「アクティブブレードテクノロジー」で従来より攪拌範囲を広げただけでなく、本シリーズの特長である業界唯一のスマートスピードテクノロジーも搭載しています。

本製品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シリーズ最高峰モデルとなります。

*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

マルチクイック 9を使えば、毎日のごしらえの時短や、手間がかかることで避けてきたメニューも思いのまま。硬い食材をつぶすのはお手のもの、丁寧なみじん切りやスライスも数秒で完成します。日々忙しいあなたの調理パートナーとして、ブラウンのハンドブレンダーは力を発揮してくれます。



硬いアボカドの種やコーヒー豆も一瞬で！

みじん切り・せん切り・スライスもあっという間！



世界初の「アクティブブレードテクノロジー」搭載で、硬い食材もまるごと攪拌

「アクティブブレードテクノロジー」は、シャフトが上下に伸縮することで、アボカドの種やコーヒー豆のような硬い食材もあつという間に攪拌します。従来より攪拌範囲を2.5倍拡大*することで、食材をより細かく均一に攪拌し、これまでよりもさらに滑らかな仕上がりが可能となりました。

*攪拌試験等において当社MQ700と比較して2017年4月De'Longhi Braun Household GmbH調べ



業界初スマートスピードテクノロジーで、スピード調整が自由自在

「スマートスピードテクノロジー」の搭載で、自分の手の感覚でスピードコントロールが可能に。大きいボタンの握り具合によってスピードが変化し、食材に合わせてスピードを自由に変わります。食材のつぶし具合を感じながら、思いのままに繊細な調理が可能です。



パワーベルテクノロジープラスで、飛び散りにくく、均一でなめらかな仕上がり

ブラウン独自の特許技術「パワーベルテクノロジープラス」を採用。しっかり食材を巻き込むので、なめらかな動き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。調理中の食材の飛び散りが従来製品よりさらに少なくなりました。キッチンや衣服を汚す心配が少ないので、いつでもどこでも安心してお使いいただけます。



アタッチメントの交換もスムーズ

「イーゼークリックシステムプラス」でアタッチメントの交換が簡単になりました。使いたい機能にすぐチェンジできるので、お料理の段取りや流れを妨げることなくスムーズに調理ができます。



握りやすく疲れにくい、使いやすさを考慮したデザイン

独自の人間工学に基づいたスリム＆フィット形状のグリップは、すっと手になじむだけでなく、しっかり持てて滑りにくい設計。ハイパワーの使用時でも調理しやすくなっています。



お手入れも簡単

付属の専用計量カップにぬるま湯と食器用洗剤を数滴入れ、その中で数回ボタンを押すだけ。刃の回転とパワフルな水流で、刃についた食材もスルリときれいに。スポンジいらずの手軽さでお手入れできます。

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。

マルチクイック 9 に付属のオリジナルレシピブックには、銀座『東家』の料理人である坂内晃さんが教えるおもてなしの一品から、食のスペシャリストである川上ミホさんが手掛けた、誰でも簡単においしく作れる魔法のようなレシピの数々を掲載。

～海老と貝柱のペースト出汁～
 たっぶり根菜の炊き込みご飯

銀座『東家』が教える
 おもてなしの一品

料理人ならではの技で導き出す、特別な料理を公開。
 本格的な作りかたや盛り付けの全工程を簡単に実演できるなど、
 ブラウンのハンドブレンダーの可能性を再発見。



プロの仕込みを家庭で
 手軽に本格的な味を実現

海老の殻をしっかりと引き出す
 には、和食の重要な工程。しかし、
 平面的な作りかたではどうしても
 力が届かない。そこで、ブラ
 ウンのハンドブレンダーに調理を任
 せることで、一気に殻を剥き、「プロ
 の味」を実現できるメニューを考
 えました。煮込んで取り出した
 食材を細かく砕くことで、さら
 さらになり、炊き込みご飯で、
 野菜も次の通りが良く、味も濃み込
 みやすくなります。おまかせにお任せ
 ました。人数から決まるサイズも
 調節には嬉しいところだと思います。

Profile
 料理人
 坂内晃さん

料理屋の息子として生ま
 れ育つ。徳島『青柳』や
 銀座『小十』など数々の
 名店で経験を積み2011
 年に『東家』を構える。

Shop Data
 東家(あずまや)

住所/東京都中央区銀座
 3-7-13 成田屋ビル7F
 ☎03-6228-6182
 営業/昼12:00～、夜18:30～
 休み/不定休
 ※完全予約制
<http://www.azuma-ya.jp/>



カウボーイハッシュドポテト
 大根とビーツのサラダ

せん切り 10MIN



Profile
 料理・スタイリング
 川上ミホさん

国内外のレストランでの
 経験を経て独立。食のス
 ペシャリストとして、フ
 ードディレクターなど、書
 籍・雑誌、テレビで活躍。

プロ級の仕込みも楽々
 お手入れも簡単手軽に
 ブラウンのハンドブレンダー
 は力強く素早い調理ができる
 ので様々な食材と一緒に下ご
 しらえしたり、子育て中の離
 乳食作りにも大助かり。料理
 が苦手な人にとっても強力な
 パートナーになってくれます。



【製品情報】

- 製品名：ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー
- 型番：MQ9035X
- サイズ(mm)：幅×奥行×高 70×70×410
- 電圧・周波数：AC 100V 50/60Hz
- 消費電力：500W
- 回転数(ブレンダーのみ)：12,800 回/分
- 価格：オープン価格
- セット内容：本体/アクティブブレードシャフト/チョッパー/泡だて器/専用計量カップ/専用スパチュラ/オリジナルレシピブック



【製品情報】

- 製品名：ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー
- 型番：MQ9075X
- サイズ(mm)：幅×奥行×高 70×70×410
- 電圧・周波数：AC 100V 50/60Hz
- 消費電力：500W
- 回転数(ブレンダーのみ)：12,800 回/分
- 価格：オープン価格
- セット内容：本体/アクティブブレードシャフト/フードプロセッサー(カッター、刃ツール×3種、こねペラ) /泡だて器/専用計量カップ/専用スパチュラ/オリジナルレシピブック

