

2014年3月吉日

本格的な味わいを手軽に

製菓材料キット「手づくりデザート」シリーズリニューアル

家庭で世界のデザートを

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、3月19日に本格的な世界のデザートを手軽に手づくりで楽しめる製菓材料キット「手づくりデザート」シリーズを発売いたします。



お菓子を手づくりをするキットといえば、焼き菓子の製菓材料キット「自分でつくる」シリーズなどが代表にありますが、今回リニューアル発売になる「手づくりデザート」シリーズは、ティラミスやプリンなど冷やしておいしいデザートシリーズです。杏仁豆腐などロングセラー商品も味や仕様を改めて見直しました。8種類のデザートに共通しているのは、『**簡単な工程**』『**そろえる材料が少ない**』『**オープンを使わない**』ということです。作る過程・そろえる材料の手軽さは、そのままに本格的な味わいの世界のデザートが手づくりで楽しめるシリーズとして新たにデビューします。

〈手づくりデザートシリーズの特徴〉

幅広い方にデザート作りを楽しんでいただけます。

● 手づくりする時間もデザートタイムの楽しみのひとつ。普段お菓子作りをしない方にも始めやすいよう、揃える材料も少なく手軽に、混ぜるだけなど簡単な工程で仕上げられます。焼き菓子のようにオープンの操作や難しい計量などもないので、お子様とデザートづくりを通してのコミュニケーションを楽しんでいただけるのは、もちろんのこと、お子様同士でも楽しめます。

楽しみ方はいろいろ アレンジ次第でさまざまなシーンで活躍します。

● 牛乳と混ぜて作るなど、簡単でも出来立てのフレッシュ感は、手づくりならでは。また、お好みのフルーツを混ぜたりお気に入りのカップで仕上げるなど、毎日のおやつとしてもおもてなし用にもさまざまにアレンジできます。手づくりならではの、作る時間も贈り物として父の日や母の日などにもおすすめです。

気温の上昇する季節にぴったり、本格的な世界のデザートを選べます。

● 気温の上昇する季節にもオープンを使わないので、取組やすく、ジェラートなど、普段あまり手づくりデザートとして馴染みがないデザートなど、世界の冷たいデザート8種類から選べます。簡単な工程でも本格的な味わいになるよう食感などにこだわりました。

商品名	規格	税込価格
手づくりデザート だら焼き	185g(5個分)	400
手づくりデザート わらびもち	99g(約20個分)	400
手づくりデザート レアチーズムース	90g(約5人分)	300
手づくりデザート ミルクジェラート	75g(約5人分)	300
手づくりデザート プリン	90g(約5人分)	400
手づくりデザート ティラミス	80g(3~4人分)	400
手づくりデザート マンゴープリン	70g(約5人分)	300
手づくりデザート 杏仁豆腐	54g(約5人分)	300

<添付 参考資料>

◆商品一覧

発売日	3/19 new			
商品名	手づくりデザート 杏仁豆腐	手づくりデザート マンゴープリン	手づくりデザート ティラミス	手づくりデザート プリン
規格	54g(約5人分)	70g(約5人分)	80g(3~4人分)	90g(約5人分)
税込価格	300円	300円	400円	400円
特長	 熱湯と牛乳で、杏仁豆腐が簡単につくれます。やわらかな食感となめらかな口溶けが特長です。杏仁の風味と食感が本格的。以前のものよりも濃厚に見直しています。	 熱湯と牛乳で、マンゴープリンが簡単につくれます。酸味とコクを生かし、さっぱりとした甘みと後味に仕上げました。マンゴープリンの濃厚さを見直し、食感を固めへ見直しました。	 牛乳と混ぜて冷やし固めるだけで、ティラミスが簡単につくれます。クリームでふんわりとした食感が特長です。濃厚なチーズクリームへ見直し、スポンジなどを加えると、より本格的なティラミスが簡単につくれます。	 材料を混ぜて冷やし固めるだけで、プリンが簡単につくれます。添付のカaramelソースをかけて仕上げます。オーブンで蒸し焼きする工程がないので、オーブンを使用せずにつくれます。
必要な材料	牛乳180ml 熱湯180ml	牛乳100ml 熱湯250ml	牛乳230ml	牛乳360ml 卵黄1個分
発売日	3/19 new			
商品名	手づくりデザート ミルクジェラート	手づくりデザート レアチーズムース	手づくりデザート わらびもち	手づくりデザート だら焼き
規格	75g(約5人分)	75g(約5人分)	90g(約5人分)	185g(5個分)
税込価格	400円	300円	400円	400円
特長	 牛乳だけで、ミルク風味豊かなジェラートが簡単につくれます。なめらかな口溶けにこだわりました。夏におすすめのデザートです。	 牛乳だけで、レアチーズムースが簡単につくれます。チーズの酸味とコクを生かして仕上げました。ふんわりとした食感にこだわり見直しました。	 水と混ぜてレンジで加熱するだけで、わらびもちが簡単につくれます。添付のきなこ黒みつをかけて仕上げます。本わらび粉を使用しています。	 冷やしておいしいだら焼きが簡単にできるキットです。フライパンでホットケーキのように生地を焼き、付属で粒あんもついているので、あんを余らせてしまうことなく、便利です。お好みでホイップクリームを合わせて、仕上げます。しっとりとした食感が特長です。
必要な材料	牛乳200ml	牛乳270ml	水100ml	卵 2個 水30ml お好みで生クリーム100ml(砂糖大1)

◆アレンジ 例

■ティラミス

インスタントコーヒーを染みこませたスポンジ生地をティラミスの間に挟むと、より本格的な味わいになります。透明の器で層をみせて、パフェのようにもアレンジできます。



■レアチーズムース

グラハムクッキーなどを下に敷いてその上からレアチーズムースを加えるとカフェ風のデザートに。ベリー系のフルーツとの相性もいいため、ブルーベリーやラズベリーなどをあしらって華やかなおもてなしのデザートにも。



◆使用シーン 例

作る過程がシンプルなので、アレンジしやすく、お友達同士の集まりやお家パーティーなど、一緒に作って一緒に食べるなど楽しみ方が広がるラインナップです。

人数多く集まる時にも見た目にも華やかなデザート。
カフェ風のデザートが簡単に出来上がります。



和のデザートメニューも充実。
敬老の日や、父の日・母の日にもぴったり。



商品サンプル、画像データのお貸し出しにつきましては、下記担当者までご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

※ 内容に変更がある場合がございますので、大変恐れ入りますが、
ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。

上記内容に関するお問い合わせ・取材のお申し込み
株式会社 良品計画 宣伝販促室 パブリシティ担当 馬場まで
電話：03-3989-4538 FAX：03-3980-3470