

「スマートパワーハンドミキサー」が、さらにパワーアップ クイジナートから スマートパワーハンドミキサー プラス を新発売



スマートパワーハンドミキサー プラス

品 番：HM-060SJ

発売日：2017年11月上旬

価 格：オープン

(想定販売価格 税抜13,000円)

ビーターで「混ぜる」バルーンウィスクで「泡立てる」ニーダーで「こねる」 仕上がりを極める3つの専用アタッチメントで、お菓子作りからパン作りまで 幅広いレシピに応えるハイエンドなハンドミキサー

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K) は、

ハイパワーモーターと長時間使用で評価を得ている「スマートパワーハンドミキサー」をさらにグレードアップした「スマートパワーハンドミキサー プラス」を発売いたします。

既存の「混ぜる」「泡立てる」に、「こねる」機能を追加し、それぞれに特化した3種類の専用アタッチメントを付属。ふんわりきめ細かなスポンジケーキの生地ができるビーター、繊細でツヤのあるメレンゲ・ホイップクリームができるバルーンウィスク、そして、なめらかでコシのあるパンやピザの生地こねができるニーダー。

お菓子作りはもちろんパン作りまで、幅の広いさまざまなレシピをより手軽に、手早く、美しく作ることができ、「スマートパワーハンドミキサー プラス」でホームメイドの楽しさは、さらに大きく広がります。

製品の主な特徴

1. アタッチメントは [ビーター] [バルーンウィスク] [ニーダー] の3種類。
「混ぜる」「泡立てる」に「こねる」機能を追加し、お菓子作りからパン作りまで強力サポート。
2. 連続使用時間は30分*、160Wのハイパワーモーターで、スピーディーに調理をアシスト。
3. 便利な専用収納ケースで、アタッチメントやコードもスッキリ収納。

*最低速度時 (スピード1) は5分

POINT
1

アタッチメントは【ビーター】【バルーンウィスク】【ニーダー】の3種類
「混ぜる」「泡立てる」に、「こねる」機能を追加し
お菓子からパン作りまで強力サポート

ビーター
混ぜる



ケーキやクッキーなどの生地作りに

- ・ケーキやクッキー生地はもちろん、難易度の高いスポンジ生地など、様々なスイーツ作りに、抜群のクオリティで幅広く活用できます。
- ・特殊形状のワイヤービーターで、生地を効率的に引き寄せ、スピーディーかつ均一に混ぜます。
- ・目詰まりしにくい細めのワイヤーを採用。なめらかでムラのない、美しい生地に仕上げます。



バルーンウィスク
泡立てる



生クリーム、卵白の泡立てに

- ・しっかりとしたコシとツヤのあるきめ細かな泡立てが、驚くほど素早く、簡単にできます。
- ・卵白や生クリームなどの泡立てに最適。プロのような仕上がりを実現します。
- ・バルーン状の大きく丸みのある8本のワイヤーが、効率的に、たっぷりと空気を取り込みます。



ニーダー
こねる



パンやピザなどの生地こねに

- ・硬い生地やベタつきがちな生地も、パワフルにまんべんなくこね上げ、もちりと弾力のある仕上がりをかなえます。
- ・材料をボールに入れて合計約3分混ぜ合わせ、最後に軽く手でこねてまとめるだけなので、簡単・スピーディーに生地を作れます。
- ・手こねよりも場所をとらず、手軽にパン作りを楽しめます。



POINT
2

連続使用時間は30分*
160Wのハイパワーモーターで、スピーディーに調理をアシスト

長時間の作業にも応えるトップクラスのハイパワー設計。
強力なモーターと5段階のスピード調整で、しっかりと空気を抱き込ませるので、生地やクリームの仕上がりに差が出ます。

*最低速度時（スピード1）は5分

POINT
3

便利な専用収納ケースで、アタッチメントやコードもスッキリ収納
3種類のアタッチメント、ヘラ、電源コードをコンパクトに収納できます。



その他

- スライド式スイッチで、操作しやすい5段階スピード調整
- 手に負担がかかりにくく、持ちやすいグリップ
- アタッチメントは、手元の“アタッチメント取り外しレバー”でワンタッチで取り外せて、お手入れも簡単
- 手を持ち替えても絡まりにくいスイベル式電源コード
- スタイリッシュなメタリックカラー

スマートパワーハンドミキサー プラスで差がつく、お菓子&パンレシピ

Recipe 1 | タルト・シトロン サクサクのスパイスサブレとレモンクリームが相性抜群

HM-060SJ
HM-050SJ
対応



材料 (直径7cmのタルト型 10個分)

〈スパイスサブレ〉
バター…90g
全卵…30g
アーモンドプードル…20g
薄力粉…140g
シナモン…適量
ナツメグ…適量

〈レモンクリーム〉
バター…40g
卵黄…2個
レモン果汁…40ml
レモンの皮…1個分 (すりおろす)
はちみつ…10g

〈イタリアンメレンゲ〉
レモン果汁…30ml
水…大さじ1

グラニュー糖…80g
卵白…70g

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは130℃に予熱する。
 - ・バターは室温に戻しておく。
 - ・全卵は溶きほぐしておく。
 - ・薄力粉はふるっておく。

- 1 【スパイスサブレを作る】ボウルにバターを入れ、ピーターのスピード1で混ぜ、全卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 2 1にAを加えてよくすり混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で2時間寝かせる。
- 3 2を2.5mm厚にめん棒で伸ばしてタルト型にしき込み、130℃のオーブンで約30分焼く。いったんオーブンから取り出して内側に溶き卵 (分量外) をぬり、さらに約30分焼く。
- 4 【レモンクリームを作る】ボウルにBを入れて湯煎にかけ、ピーターのスピード1でとろみがつくまで約2分混ぜ、氷水で冷やす。
- 5 【イタリアンメレンゲを作る】小鍋にCを入れ沸騰させ、グラニュー糖を加え、煮詰める。
- 6 ボウルに卵白を入れ、少量のグラニュー糖 (分量外) を加え、バルーンウィスクのスピード3で泡立て、5を少しずつ加えて混ぜる。
- 7 3に4を絞り、6をのせてヘラで成形し、トースターで軽く焼き目をつける。

Recipe 2 | ビターキャラメルシュークリーム 香ばしいシューにビターなクリームが贅沢

HM-060SJ
HM-050SJ
対応



材料 (直径3.5cm 20個分)

〈シュー生地〉
薄力粉…75g
全卵…3個
ヘーゼルナッツ…30g (粗く刻む)
水…60ml
A 牛乳…60ml
バター…60g
塩…1g

〈キャラメルクリーム〉
グラニュー糖…35g
水…30ml
B 牛乳…400ml
卵黄…4個分
グラニュー糖…25g
薄力粉…40g

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは190℃に予熱する。
 - ・全卵は室温に戻し、溶きほぐしておく。
 - ・薄力粉はふるっておく。

- 1 【シュー生地を作る】鍋にAを入れ弱火で熱し、沸騰させる。火から外し薄力粉を入れ木べらで混ぜる。まとまってきたら弱火にかけ、約20秒こねる。
- 2 火から外し溶き卵1個分を入れ、ピーターのスピード1で約10秒混ぜる。残りの卵は生地の様子を見ながら少しずつ加え、さらに10秒混ぜる。ピーターを持ち上げてポタッと生地が落ちる程度の硬さにする。
- 3 2をしぼり袋に入れ、クッキングシートをした天板に直径3cmにしぼり、残った溶き卵をぬり、ヘーゼルナッツを上に乗せる。竹串で十字に切り込みを入れたら、190℃のオーブンで約20分焼く。
- 4 【キャラメルクリームを作る】小鍋にグラニュー糖と水の分量のうち20mlを入れ、強火にかける。濃い茶色になったら火から外し、残りの水を少しずつ入れたら、約1分中火にかける。
- 5 小鍋に牛乳を入れ、弱火で沸騰直前まで温める。
- 6 ボウルにBを入れ、ピーターのスピード2で約2分混ぜる。白くもったりしてきたら薄力粉を入れ混ぜる。
- 7 6に5を少しずつ入れ、都度よく混ぜ、こす。小鍋に戻し入れ、弱火でとろみがつくまで練り、4を入れてよく混ぜる。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- 8 3に切り込みを入れ、7を絞る。

Recipe 3 | ベーグル プレーン・セサミ・くるみ&クランベリー 3種のもちもちベーグル

HM-060SJ
対応



材料 (6個分 各2個)

強力粉…300g
塩…2.5g
はちみつ…32g
A 牛乳…180ml
ドライイースト…小さじ1
バター…12g

黒ごま…8g
クランベリー…15g
くるみ…15g

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは190℃に予熱する。
 - ・はちみつ、牛乳は人肌温度、ドライイーストを加えて溶き、5分おく。
 - ・バターは溶かしておく。

- 1 ボウルに強力粉と塩を入れ中央にくぼみを作り、Aを入れ、ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- 2 ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で約1分30秒こねる。
- 3 生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をして生地をのせ、約1分手でこねたら3等分に分ける。ひとつはそのまま丸く成形し、残りはそれぞれ黒ごま、クランベリー&くるみを練り込み、丸く成形したら縦じ目を下に、ぬれ布巾をかけ、室温で15分休ませる。
- 4 それぞれの生地を2等分にして、手で伸ばし、奥から手前に空気が入らないように2つ折りにし、転がして約20cmの棒状にする。片方の端をつぶして平らにし、もう片方の端にかぶせてリング状にし、つなぎ目をつまんで閉じる。ぬれ布巾をかけ、室温で約30分発酵させる。
- 5 大きめの鍋にお湯を沸かし、大さじ3のはちみつ (分量外) を入れ、4を片面20秒ずつゆでたらすばやく天板に並べ、190度のオーブンで13~15分焼く。

製品仕様



HM-060SJ

お菓子からパン作りまで



HM-050SJ

お菓子作りに特化



製 品 名	スマートパワーハンドミキサー プラス	スマートパワーハンドミキサー
品 番	HM-060SJ	HM-050SJ
電 源	100V 50Hz/60Hz	
消 費 電 力	160W (スピード5使用時)	
定 格 時 間	30分 (スピード1使用時は5分)	
回 転 数 (約)	650~1,350回/分 (無負荷時)	
サ イ ズ (約)	幅95mm×奥行210mm×高さ295mm (ピーター装着時)	
重 量 (約)	1.1kg (ピーター装着時)	
電 源 コ ー ド (約)	1.5m (有効長)	
ア タ ッ チ メ ン ト	ピーター、バルーンウィスク、ニーダー	ピーター、バルーンウィスク



Cuisine (料理) と Art (芸術)



料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になります。30年以上に渡り、料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典 (小学館)』 『リーダーズプラス (研究社)』

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサが活躍し、芸術と称される彼の一皿一皿を、クイジナートが支えているのです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアージャパン合同会社
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41
TEL : 03-5413-8353 (10:00~18:00 土日、祝日除く)
URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ
担当：関根
TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748
E-mail : assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp