

2012年3月30日

おろし機能を追加した、クイジナートの新しいフードプロセッサー登場

株式会社三栄コーポレーション（東京都台東区、社長 小林敬幸、ジャスダック上場 証券コード 8119、<http://www.sanyaicorp.com/>）の関係会社で、アメリカ生まれの調理家電ブランド『クイジナート』製品を販売する株式会社クイジナートサンエイは、家電量販店向けに、新たに家庭用フードプロセッサー3機種を発売いたしました。（いずれも価格はオープン価格。）



ミニ・フードプロセッサー



0.5 リットル フードプロセッサー1.0 リットル



フードプロセッサー1.9 リットル

（DLC-050J、想定価格：7,980 円前後） （DLC-100J、想定価格：14,800 円前後） （DLC-190J、想定価格：19,800 円前後）

サイズ、機能、デザイン別に、これまでもフードプロセッサーを展開してきた同社ですが、新登場の3機種には、通常の機能として「おろし」機能を追加しました。この機能を使えば、力のいる“大根おろし”も、簡単にきめ細やかでふわふわに仕上がりに、長芋では、手も痒くなることなく“とろろ”を作ることが出来ます。

更に、1.0ℓサイズの **DLC-100J** は、「おろし」機能に加えて「薄切り」「細切り」も追加され、従来の「切る・刻む」「こねる」と合わせて5つの機能を搭載しており、毎日のお料理にお使いいただけます。（機能詳細は、別添資料をご覧ください。）

また、お料理好きの方だけでなく、離乳食や嚥下（えんげ）食が必要な方、時短調理をしたい方など、より幅広いお客様にクイジナートのフードプロセッサーをお使いいただきたいと願い、「おろし」機能を追加した新登場の3機種全て、従来の同サイズ機種よりもお求めやすい価格を想定しております。この機会に、フードプロセッサーを毎日のお料理にお役立て頂き、多彩なレシピを是非お楽しみください。

主菜、副菜からデザートまでレシピが満載

➤ **Cuisinart** ホームページ：<http://www.cuisinart.co.jp/index.html>

〔株式会社クイジナートサンエイ 概要〕

本社： 東京都中央区日本橋久松町9-9 S C I 日本橋ビル3階

設立： 昭和60年6月 資本金： 96 百万円 社長： 高島 良平

株主： ㈱三栄コーポレーション、CONAIR CORPORATION（米国）

◇クイジナートの製品に関するお問い合わせ先：株式会社クイジナートサンエイ（TEL:03-5642-6230）

◇その他お問い合わせ先：株式会社三栄コーポレーション 経営企画室（TEL: 03-3847-3520）

【添付資料】

商品名：フードプロセッサー 1.9 リットル

(型番：DLC-190J、想定価格：19,800 円前後)

切る・刻む	こねる	オプション機能 細切り
おろす	薄切り	

どんどん作れる！作りたくなる！1台4役の多機能フードプロセッサー



製品仕様

- ・容器容量：1.9 リットル
- ・製品重量：5.1kg
- ・消費電力：300W
- ・回転数：約 1,500～1,800 回/分
- ・材質：[本体] ABS 樹脂 [容器] ポリカーボネート [刃] ステンレス
- ・原産国：中国
- ・製品寸法：幅 177×奥 248×高 350mm
- ・電源：100V 50/60Hz
- ・定格：10 分

【機能その1 — 切る・刻む】

野菜のみじん切り、お肉のミンチはもちろん、ペースト作業も口当たりなめらかな仕上がりになります。また、冷凍食材もかくはんすることができ、自家製のアイスクリームも手軽につくることができます。

【機能その2 — こねる】

手ごねなら 30 分はかかる生地こねも、フードプロセッサーでは 3 分で完成。パンやピザ、うどんなどいつでも手軽に作ることができます。

【機能その3 — おろす】

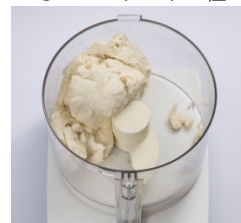
力のいる大根おろしもきめ細やかにふわふわとした仕上がりになります。みぞれ鍋や焼き魚の付け合わせなど、日々ご使用いただける便利なパーツです。

【機能その4 — 薄切り】

マッシュルームやピーマンなどの小さな野菜や、かぼちゃなどの硬い野菜も切り口を崩すことなくきれいに仕上げます。天ぷらやサラダに活躍します。



いちごジェラート工程



うどん工程



大根おろし工程

※オプション部品の細切りカッター、または中細切りカッター
(いずれも 3,150 円) をご購入いただければ、細切り機能もご利用になれます。

商品名：フードプロセッサー 1.0 リットル

(型番：DLC-100J、想定価格：14,800 円前後)

切る・刻む	こねる	
おろす	薄切り	細切り

コンパクトだから場所を取らない！

合わせて 5 機能が搭載され、マルチに活躍する本格小型フードプロセッサー

【機能その1～4に加えて、機能その5 — 細切り—】

にんじん、大根の細切りやマッシュポテトなど手間なく簡単に処理できます。

また、かき氷もきめ細やかな仕上がりで刺身氷も自宅で手軽に。



製品仕様

- ・容器容量：1.0 リットル
- ・製品重量：3.3kg
- ・消費電力：190W
- ・回転数：約 1,500～1,800 回/分
- ・材質：[本体] ABS 樹脂 [容器] ポリカーボネート [刃] ステンレス
- ・原産国：中国
- ・製品寸法：幅 140×奥 215×高 325mm
- ・電源：100V 50/60Hz
- ・定格：10 分

商品名：ミニ・フードプロセッサー 0.5 リットル

(型番：DLC-050J、想定価格：7,980 円前後)

切る・刻む

おろす

離乳食やソース、ドレッシング作りに最適なミニ・フードプロセッサー



製品仕様

- ・ 容器容量：0.5 リットル
- ・ 製品寸法：幅 110×奥 150×高 200mm
- ・ 製品重量：1kg
- ・ 電源：100V 50/60Hz
- ・ 消費電力：90W
- ・ 定格：5 分
- ・ 回転数：<LO> 約 2,800～4,200 回/分
<HI> 約 3,900～5,600 回/分
- ・ 材質：[本体] ABS 樹脂 [容器] AS 樹脂 [刃] ステンレス
- ・ 原産国：中国

〔特徴〕

○機能は「切る・刻む」「おろす」の 2 機能

「切る・刻む」機能を使えば、野菜のみじん切り、薄切り肉をミンチにすることはもちろん、ソース・ドレッシング作りや、ペースト作業も口当たりなめらかに仕上がります。

「おろす」機能を使えば、大根や長芋も、力を入れることなく簡単にすりおろすことができます。

○軽量で持ち運びがらくらく

本体は片手に乗るサイズで、持ち運びも楽に出来ます。

○少量の下ごしらえに最適なサイズ

それほど量を必要としないディップやペーストに最適。



大根おろしの完成です