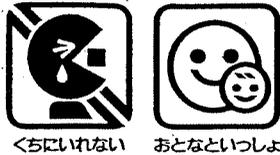


保護者の方へ必ずお読み下さい。

保護者の方へ必ずお読み下さい。

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- 小さな部品があります。口の中には絶対に入れないでください。窒息などの危険があります。
- 誤飲の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 食材を使用しますので、使用前・使用後は必ず本体や型、道具などを良く洗浄し、清潔に保って使用してください。
- 作ったマシュマロは保存せず、すぐにお召上がりください。
- 説明書に記載されている食材以外は使用しないでください。また、使用する食材の賞味期限を確認してください。
- ハンドルの回転部分に、指や髪の毛や衣服などをはさまれないように注意してください。
- 指の入る小さな穴があります。思わぬケガなどをする恐れがありますので、洗浄する時などには注意してください。
- 透明袋は梱包材ですので、開封後は直ちに捨ててください。
- 破損、変形した場合には使用しないでください。
- 使用目的以外の事には使用しないでください。
- 使用後は良く洗浄してから乾燥させ、3才未満のお子様手の届かない所に保管してください。



くちにいれない おとなといっしょ

使用上の注意

- 使用前に必ず取扱説明書を読んでください。
- 破損、変形などの原因になりますので落とすなど、強い衝撃を与えたりハンドルや、羽根などに無理な力を加えたりしないでください。また、火のそばなど、高温になる場所などには置かないでください。
- 洗浄する際に、たわしや磨き粉などで磨くと、傷が付くことがあります。
- 消毒する際は熱湯などで行わないでください。変形する恐れがあります。
- 高温・多湿の場所や直射日光が当たる場所での使用や保管は行わないでください。

—お客様へ—

この度は、弊社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良をおこなっております。そのため、同一製品の中にも生産ロットにより多少仕様が異なる場合がありますので、ご了承ください。品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

〒300-4193 茨城県新治郡新治村腰沢3647番5

(株)エポック社 お客様サービスセンター TEL.0298-62-5789  
(電話番号は間違いないよう、よく確かめてからおかけ下さい。)

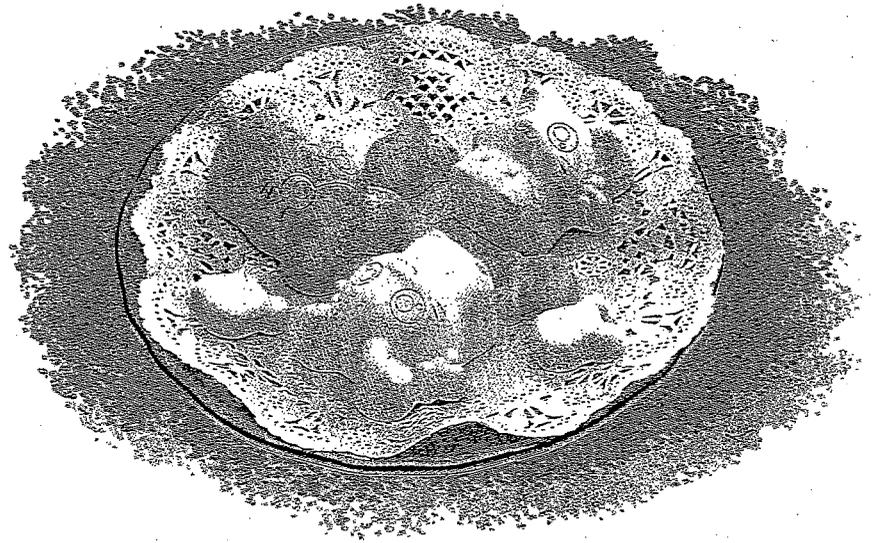
[電話受付時間] 月～金曜日(祝・祭日を除く) 10時～12時、13時～17時

発売元



© 2002 EPOCH CO., LTD. MADE IN CHINA

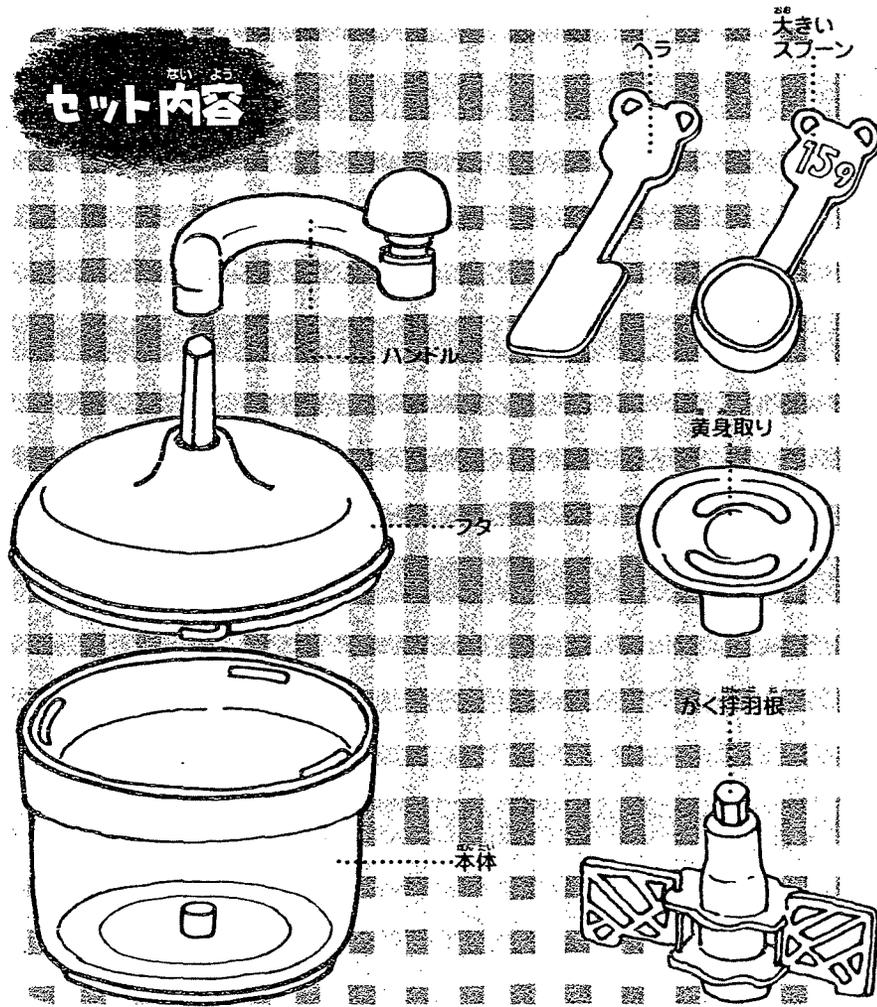
取扱説明書



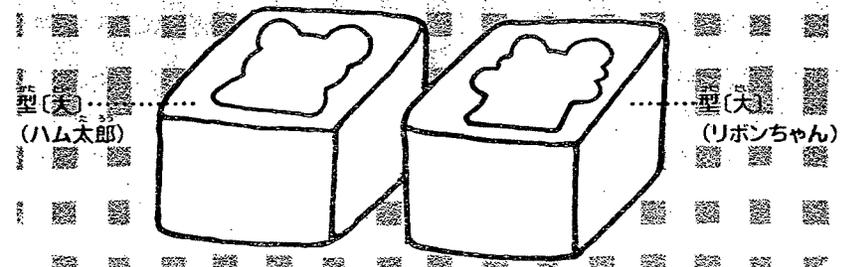
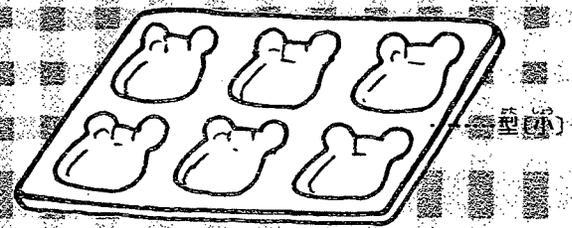
© 河井リツ子 / 小学館・SMDE・テレビ東京

Epoch

# セット内容



- 用意する物
- ★卵
  - ★グラニュー糖
  - ★粉ゼラチン
  - ★水
  - ★食用油
  - ★コーンスターチ
  - ★耐熱のコップ



最初に…

- 取扱説明書は汚したりせず、大切に保管してください。
- 汚れても大丈夫な服装で、テーブルなどマシュマロを作る場所に新聞紙などを敷いてください。
- 手や、製品をよく洗い清潔な環境で遊んでください。
- 材料の賞味期限を確認し、新しい物を用意してください。

## マシュマロ生地作り方

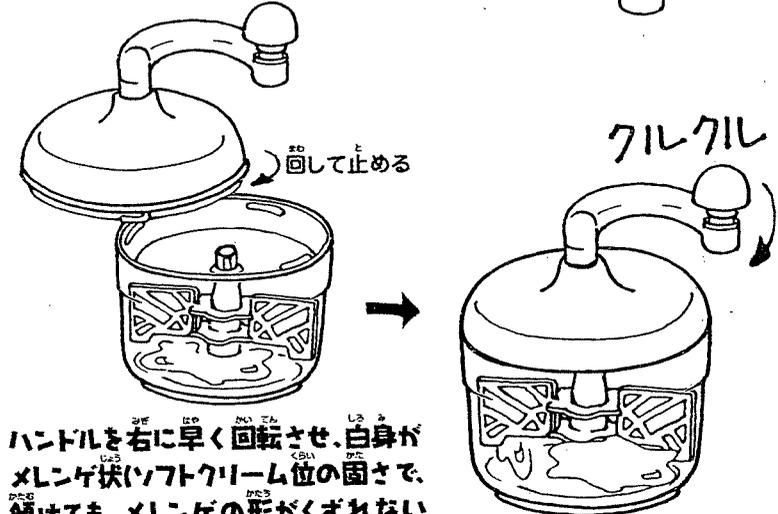
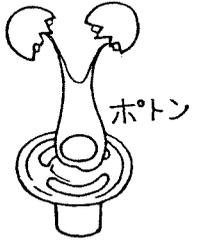
- ① 材料を揃えます。
- ・卵(1個) ・コーンスターチ
  - ・グラニュー糖(大きいスプーンで3杯)
  - ・粉ゼラチン(小さいスプーンで2杯)
  - ・お湯(大きいスプーンで2杯)

- ② はじめに型(大・小)に、食用油をまんべんなく塗っておきます。油が少なかったり、塗られていなかったりすると、マシュマロが型からとれません。

- ③ 本体のフタを外し、かく持羽根の上に黄身取りを乗せます。



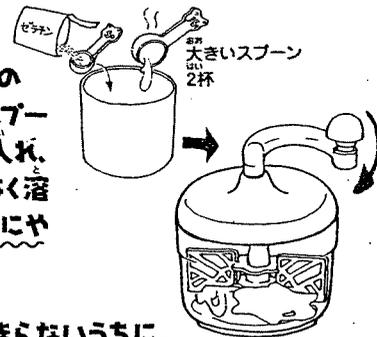
- ④ 黄身取りの中心の皿に黄身が載るように卵を割ると白身だけが本体に落ちていきます。
- ⑤ 白身が本体に入ったら、黄身をこぼさない様に黄身取りを外します。  
※黄身は使用しません。
- ⑥ 本体にフタを取り付けます。



- ⑦ ハンドルを右に早く回転させ、白身がメレンゲ状(ソフトクリーム位の固さで、離れても、メレンゲの形がくずれない状態)になるまでまわします。約3分が目安です。  
※ハンドルを回すスピードは、1分間に約120回です。
- ⑧ メレンゲ状になったら、大きいスプーンで3杯グラニュー糖を入れて、ハンドルをまわします。約1分が目安です。(グラニュー糖を、多く入れ過ぎると、マシュマロが型から取りにくくなります)。  
※ハンドルを回すスピードは、1分間に約60回です。

9

耐熱コップに(コップはセットに付属していません)大きいスプーンで2杯のお湯(40℃以上)を入れて、小さいスプーンで2杯(約5g)の粉ゼラチンを振り入れ、タマゴのこらないように、まんべんなく溶かします。お湯を扱う時は大人の人にやってもらってください。

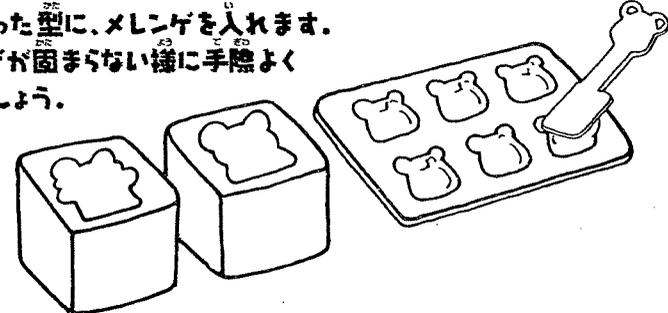


10

本体のフタを開け、ゼラチンが固まらないうちに、素早く本体に入れ、フタをして1分程ハンドルをまわしてください。  
※ハンドルを回すスピードは、1分間に約60回です。

11

油を塗った型に、メレンゲを入れます。メレンゲが固まらない様に手際よく入れましょう。

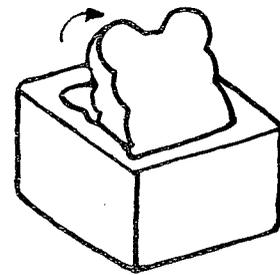


12

型のまま冷蔵庫で約45分以上冷やします(気温や季節、冷蔵庫の状態で異なることがあります)。

13

固まったら型から取り出します。取りにくい時は、型のフチからおこしずつ剥がすようにしてください。

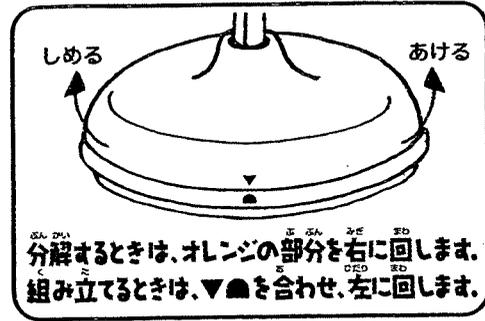


14

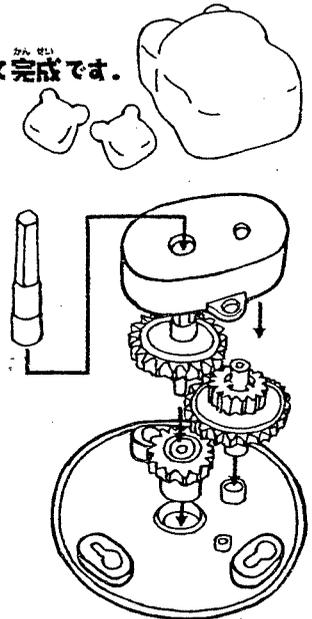
コーンスターチをまんべんなく振りかけて完成です。

15

遊び終わったら、分解し良く洗い、乾燥させてからしまってください。マシュマロを作ったテーブルの上も片付けましょう。



分解するときは、オレンジの部分を右に回します。組み立てるときは、▼▲を合わせ、左に回します。



タマゴの大きさとの関係で、できあがるメレンゲの量も異なる場合があります。多くてき過ぎた時は、延く(4mm位)伸ばして固めて市販のクッキーの抜き型で好きな形のマシュマロを作りましょう。

ハンドルを回すスピードが、遅すぎたり、時間が短すぎたり、長すぎたりするとうまく作る事ができません。

製菓用の香料、バニラエッセンスラム酒、食用染料等お好みでグラニュー糖と一緒に加えて、オリジナルマシュマロ作りに挑戦しましょう。

残った菓身はカスタードクリームやお菓子作り、お料理等に活用ください。