

## 警告(けいこく)

保護者の方へ 必ずお読み下さい。

- 小部品があります。誤飲・窒息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。
- 本製品は食べ物ではありません。口の中には絶対に入れないでください。誤って飲み込み、重大な事故につながる危険があります。万一、飲み込んだ場合は医師に相談してください。

## 注意(ちゅうい)

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- 思わぬ事故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。また、3才未満のお子様と一緒に遊ばないでください。遊んだ後の製品や完成品は、3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- ボールチェーン・わゴムは指などに巻き付けたりしないでください。血が通わなくなり危険です。
- ホイップるクリームを耳・鼻・目などに入れないでください。万一、目に入ったときは、すぐに大量の水で洗い流し、医師に相談してください。耳・鼻などに入った場合は、無理に取ろうとせず、医師に相談してください。
- ホイップるクリームを触った手で、目をこすらないでください。
- 皮膚や毛髪などにホイップるクリームが付着したときは、速やかに水またはぬるま湯で洗い流してください。ホイップるクリームが付いたまま放置すると、固まって取れにくくなる場合があります。
- 遊んだ後は、必ず石けんなどで手をよく洗ってください。
- 体質によって手荒れなどが生じる場合があります。皮膚に異常を感じたときは使用を中止し医師に相談してください。
- 口金は機能上、尖った部分があります。取り扱いには十分注意してください。
- 火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。
- 製品や付属品は、使用目的以外のことには使用しないでください。
- 透明袋は梱包材ですので、開封後はすぐに捨ててください。透明袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。
- はさみを使用しますので、取り扱いに注意してください。

## 使用上の注意

- ホイップるクリームの袋内で水分が分離している場合がありますが、品質上問題はありません。説明書に従って、よく揉んでからご使用ください。
- 開封後は速やかに使い切ってください。
- ホイップるクリームは水溶性です。完成品は水などに濡らさないでください。
- 汚れてもかまわない場所と服装で遊んでください。
- ホイップるクリームを衣類・家具・床・壁などに付けないように注意してください。
- ホイップるクリームが衣類などに付いた場合は、中性洗剤などで速やかに洗ってください。時間が経つと落ちにくくなる場合があります。
- 破損・変形の原因になりますので、ボールチェーンを引っ張ったり、完成品に無理な力を加えたりしないでください。

## —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、生産ロットにより多少仕様が異なる製品がございますが、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 茨城県土浦市藤沢3647-5 (株)エポック社 お客様サービスセンター  
TEL.029-862-5789 (電話番号は間違いのないよう、よく確かめてからおかけください。)

【電話受付時間】月～金曜日(祝・祭日及び弊社特休日を除く)10時～12時、13時～17時

対象年齢8才以上

©2013 EPOCH CO., LTD.  
MADE IN CHINA

発売元

EPOCH 株式会社 エポック社



W-50 取扱説明書

# Patissier Book パティシエブック

Whipple Sweets Collection



作る前に、この取扱説明書をよくお読みください。(保護者の方とお読みください。)  
読み終わった後は、大切に保管してください。





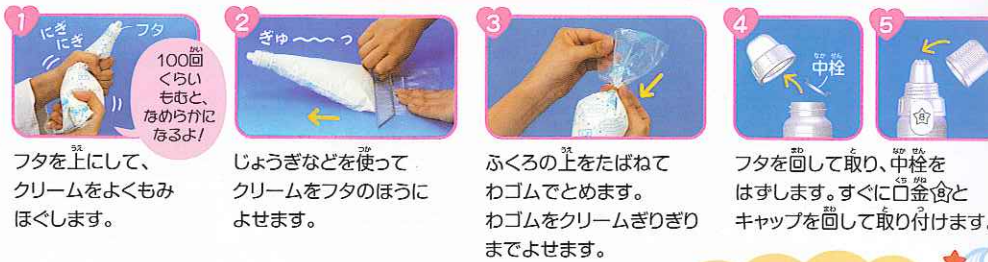
- ラインストーン・ビーズ
- ラインストーン(丸)  
黄・………×3  
水色・………×2  
赤・………×各1
  - ラインストーン(ハート)  
濃いピンク・………×2  
濃いピンク・………×1
  - ラインストーン(星)  
濃いピンク・………×4  
黄・水色・………×各3
  - ラズベリービーズ・………×1
  - ブルーベリービーズ・………×1
  - カットビーズ(オレンジ)×6
  - カットビーズ(赤)・………×4
  - 星ビーズ  
ピンク・黄・黄緑・………×各2
  - 葉っぱビーズ・………×1
  - パールビーズ(ピンク) ×5
  - 銀ビーズ・………×9
  - カラフルビーズ・………×15
  - パールチェーン×5

ホイップるクリームのじゅんび

★クリームのじゅんびは、しほる直前にしてね!

!ホイップるクリームについて!

かんそうに注意!	口先(口金の先)は、かわきやすいので、使わないときは <b>かならずキャップをしめてください。</b>
水にぬらさない!	水に溶ける素材でできています。できあがった作品は、 <b>水にぬらさないでください。</b>
1回分の量です!	見本と大幅にことなるしほりかたをすると <b>足りなくなってしまう場合があります。</b>



△じゅんびをしたクリームは、**早めに使い切ってください!**  
クリームが、かたくなる場合があります。

クリームがかわかないように  
口金とキャップはしっかりとしめてね!

この製品は食べられません。口の中には絶対に入れないでください。

- じゅんび 「デコカード」と「ホイップるクリーム」のじゅんびをしましょう。
- れんしゅう **デコカードにしほってみよう!**  
デコカードでクリームしほりの練習ができるようになっています。2~4ページを見ながら、レッスン1から順に、いろんなしほりかたを練習してみましょう。
- ほんばん **スイーツにしほろう!**  
7~10ページの見本を見ながら、スイーツパーツにクリームをしほってみましょう。



★まず最初に、テーブルの上に布や新聞紙などをしきます。

- 用意するもの
- ・いらぬ布や新聞紙などの大きな紙(机が汚れないように下にします。)
  - ・ウェットティッシュ(または、濡らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)
  - ・はさみ
- あると便利なもの
- ・じょうぎ
  - ・ピンセット
  - ・つまようじ
  - ・わゴム
  - ・いらぬハブラシ

**デコカードのじゅんび**

デコカードの右下についているデコパーツをバラバラに切りはなします。

**カードは切りはなさないでね!**



クリームふくろのもちかた

★左ききの人は左右反対に持てね!



最初はクリームがたぐさん入っているの、しほるのに力があるよ。クリームをにぎる量をへらすと、とてもしほりやすくなるよ!



手の角度について

★左ききの人は鏡にうつしてかくにんしてね!





Lesson 1

スター

カンタンでキュートな星の形のしほりかたです!



口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しほり始めてね! 手の角度は **まっすぐ** だよ!

- 1 クリームが、ふんわりとふくらむまで、たっぷりとしほります。
- 2 クリームが十分にふくらんだら、しほのをやめ、かるく押しつけてから、そっと真上に引き上げます。

★口先を横から見て、クリームがふくらとすちょうどいい高さをさがしてみてね!

✗ **おしつけすぎないで!**  
口先がデコレーションする面に近すぎる

✗ **ゆせつぼち**  
・クリームをしほる量が足りない  
・引き上げるスピードがはやい  
・しほりはじめの位置が高すぎる

Lesson 3

サークル

ドーナツの形のしほりかたです!



口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しほり始めてね! 手の角度は **まっすぐ** だよ!

- 1 まるく円をえがくように、口先をうでこどゆっくり大きく動かします。
- 2 一周したら、力をぬきながらクリームを切ります。円の上をなぞるように引き上げていくと、きれいに丸まります。

★ローブをたらずように口先をデコレーションする面からはなしてしほろう! ふくらとしたきれいな円がかかるよ!

Lesson 2

スターチェーン

横向きのスターをチェーンのようにつなげた連続もようのしほりかたです!



口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね! 手の角度は **よこ** だよ!

- 1 クリームがふんわりとふくらむまで、たっぷりとしほります。
- 2 十分にふくらんだら、力をゆるめて、手をたおした方向へゆっくりと引きます。
- 3 クリームが切れそうになったら、次のスターをしほりだします。
- 4 ①~③をくりかえして、しほっていきます。

★手を立ててしほるとクリームが横に広がり扇形になるよ!  
★手をねかせるとふくらとしほれるよ!

Lesson 4

うずまき

ポリウム感のある、上に巻くしほりかたです!



口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しほり始めてね! 手の角度は **まっすぐ** だよ!

- 1 小さなソフトクリームをつくるように2回まきます。2周目は、小さくくると回します。
- 2 しほる力をゆるめて、口先をかるく押しつけてから、ゆっくりと真上に引き上げます。

★同じ面にたくさんしほるときは、大きさや高さをそろえるとキレイだよ!

Lesson 5

ジグザグ

丸みのある波のようなしほりかたです!



口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね! 手の角度は **よこ** だよ!

- 1 手前→おく→手前とジグザグに口先を動かします。
- 2 しほる力をゆるめてそっとクリームを切ります。
- 3

★はばをそろえるとキレイな形になるよ!  
★一定の力でゆっくりしほるとふくらしたきれいな形になるよ!

Lesson 7

シエル

貝がらのような形なので「シエル」といいます。



口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね! 手の角度は **てまき** だよ!

- 1 たっぷりしほりながら、口先を奥から上に持ち上げます。
- 2 クリームの上へかぶせるように、口先を手前にもどします。
- 3 ゆっくりとしほる力をゆるめながら手前に下ろしたら、口先をそっと引きぬきます。

★③で上から見たときに扇形になるようにすると、キレイな形になるよ!

Lesson 6

スパイラル

横から見たとき、ヒタがキレイに見えるしほりかたです!



口先をデコレーションする面につけて、しほり始めてね! 手の角度は **よこ** だよ!

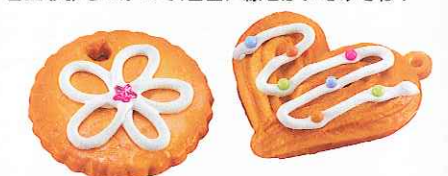
- 1 小さく「C」をかくように、クリームをしほります。
- 2 口先を手前から奥へ立体的な円をかくように回しながら、手をたおした方向へゆっくりと進みます。
- 3 口先を下ろすたびに、デコレーションする面につけてね!

★リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね!

ライン

クリームで細い線をかきます。

口金(丸)をつかって、自由に線をかいてみてね!



もっとよく知りたいときは...



ホイップ3のホームページでしほりかたの動画を見られるよ!

<http://epoch.jp/ty/whip/>



## 上手にホイップるコツ

### ①手はゆっくり動かそう

はやく動かすと、きれいな形にならないよ。あせらず、ゆっくりね!

### ②たっぷりしぼろう

少し大きめにしぼると、おいしそうに見えるよ!

### ③口先をキレイにしておこう

口先のまわりにクリームがついていると、きれいなヒダが作れないよ。ウェットティッシュなどで、こまめにふきとってね!

### ④にぎるクリームの量を調節しよう

ふくらがしぼんできたら、クリームを口金側によせて、わゴムをとめなおしてね。ふくらがパンパンにふくらんでいると、しぼりやすいよ!

## こんなとき どうするの?

### クリームがダレちゃう...

クリームをずっと手でにぎっていると、クリームがあたたまてダレる(ヒダが溶けたようになる)ことがあるの。2~3分持つのをやめて、クリームを少し冷ましてからしぼってね。そのとき、口先がかわかないように気をつけてね!

### ヒダがきれいに出不ないなあ...

口先のギザギザの間で、クリームがかたまっていない? クリームはとてもかわきやすいので、かざりつけをしている間にクリームをそのままにしておくと、すぐに口先がかわいてしまうの。口先がかわいてしまったときは、ようじなどの先の細い棒で、かたまったクリームをとりのぞいてね。それでも、うまくしぼれない場合は、口金をはずしていらぬ歯ブラシなどで水洗いしてね。

### かざりつける間に口先がかわかないようにするために...

しぼらないときは、かならずキャップをしてね。できればウェットティッシュで口先をくるんでからキャップをかぶせると、かわきににくくなるわ!

### ビーズやラインストーンがくっつかないよ~

クリームの表面は数分でかわいてしまうの。クリームをしぼったら、すぐにトッピングをしてね。後からくっつけたい時は、ビーズやラインストーンのウラに新しいクリームを少しつけて、接着剤のかわりにしてね。

## かざりつけ

★クリームをしぼったら、すぐにかざりつけをしてね!

### フルーツ・ホイップるちゃん

かざりたい所に置き、上から軽く押してクリームへうめこみます。

もようがある方が表だよ!



### ビーズ・ラインストーン

かざりたい所にそっと置き、つまようじなどの先の細い棒で上から軽く押します。

△きちんとクリームにうめこまないと取れやすいので注意!

ピンセットを使うと便利!



## デコレーションが終わったら...

★できあがった作品はとっておけるよ!

しぼったクリームにさわらないようにして、風通しのよいところへ置いておきましょう。

表面は数分で固まっていますが、中まで完全にかわくには3~4日かかります。

※完成品は水にぬらさないでください。

完全にかわくまで  
せわらないでね!



## 口金とキャップの後かたづけ

口金やキャップのウラに残ったクリームは、つまようじを使ってかき出したり、いらぬ歯ブラシなどで洗ってください。細いところを洗うブラシがあると便利です。

### △ちゅうい△

- クリームは排水口に大量に流さないでください。排水管がつまる恐れがあります。
- 洗うときは漂白剤を使用しないでください。

※口金とキャップは別売りの「ホイップるクリーム」にも使用できます。使いきったふくろは、すててください。

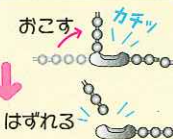
落ちにくいときは、ぬるま湯につけておくのと取れやすくなるよ!



## ボールチェーン

★デコレーションが終わって、クリームが完全にかわいてからつけてね!

### はすしかた

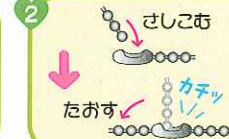


チェーンの片方をおこすとはずれます。

### つけかた



ボールチェーンをスイーツパーツについている金具や穴に通します。



図のようにボールチェーンをとめます。

むずかしいときは大人に手伝ってもらってね!



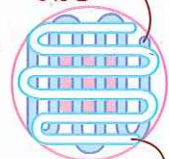


自由にしぼってみよう!

口金(丸)を使った  
スイーツ

ホワイトモンブランの  
しぼりかた

- ① 丸スポンジの中央に丸をしぼり「しん(大)」をうめこむ
- ② 「しん」のまわりにぐるぐるとクリームをしぼる
- ③ たてにラインをしぼる
- ④ よこにラインをしぼる



フラワー  
クッキー



ハート  
クッキー

クッキーには  
自由にしぼって  
みてね!

Lesson 1~2

はがれぼし  
クッキー

スター&  
スターチェーンを  
使ったスイーツ



スターチェーン

クリームサンド  
クッキー



スター

口金のこうかん

先に口金(丸)で  
ジンジャーマンの手足にしぼってから  
口金(金)にとりかえて  
ほかのクッキーにしぼってね!

ジンジャーマン  
クッキー



スターチェーン

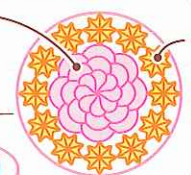
ジグザグに  
しぼってみたよ

Lesson 3~4

サークル&  
うずまきを  
使ったスイーツ

さくらんぼシヤンティの  
しぼりかた

- ① 真ん中にスターを1つしぼってからまわりに大きなうずまきをしぼる
- ② うずまきのまわりにスターをしぼる



ベリーベリー  
ショークリーム



さくらんぼ  
シヤンティ



シュークリームの  
しぼりかた

- ① シュークリーム(下)の中央にサークルをしぼり「しん(小)」をうめこむ
- ② 「しん」のまわりに「しん」がかかるように大きなうずまきをしぼる



ココア  
プチタルト



プチタルトのしぼりかた

真ん中に小さめの  
うずまきをしぼってから  
まわりに大きな  
うずまきをしぼる3う!

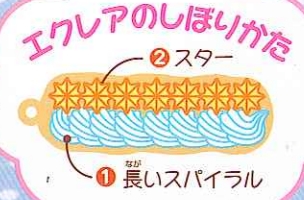




# Lesson 5~6

ジグザグ&スパイラルを使ったスイーツ

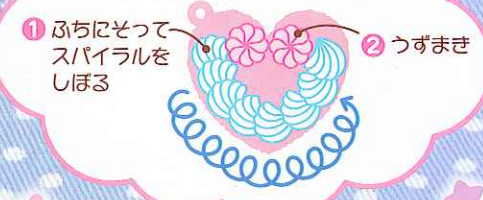
プチリボン  
クッキー



きらきら星  
イクレア



マカロンのしぼりかた



ホイップるちゃん劇場  
ボクはスターだ!

① ぽってり おいしそうな  
すがた...!  
あまいマスク...!

そうせ! ボクは  
スターだ!

ジャッキー!!

② 肉まん?  
いちごマン

ちがうよ!!

③ ボクらはつながると  
つよくなる...!

スターチエーン!!

ジャッキー!!

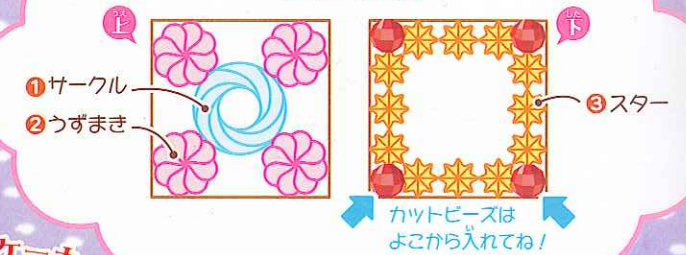
④ だんご?

ちがうよ!!

# Lesson 7

シェルといろいろ  
しぼりかたを使った  
スイーツ

ホイップるちゃんケーキの  
しぼりかた



ホイップるちゃんケーキ



いちごのショートケーキ



上のパーツに  
クリームをしぼって  
かざりつけをしてから、  
下のパーツにしぼって  
上と下をかさねてね!

いちごのショートケーキの  
しぼりかた





カジュアルスイーツ大集合!



こんがり  
おいしそう~♪  
W-49  
こんがりパンケーキセット

こんがりやけた色がリアルでしょ! やき色が  
見えるように、すきまをあけてしぼるのがポイント!



フルーツいっぱいの  
タルトはいかが?  
W-41  
フレッシュタルトセット

プチタルトには、クリームをもりもりもっちゃおう!

# ホイップるワールドへようこそ!

LOVE♡  
ドーナツ!  
クリームがはみでちゃうくらい  
たっぷりしぼると、おいしそうに  
みえるよ!



W-44  
クリームドーナツセット

かわ方で超キュート!



W-52  
もこもこカップケーキセット

だいすき! マカロン♡



W-18  
ピンククリームのマカロンセット



W-39  
カラフルマカロンセット



W-48  
スイートチョコレートセット

なかよしの友だちに  
てづくりアクセをプレゼントしちゃおう!



W-45  
プリン&ゼリーセット

クリームをはさむだけでなく  
マカロンの上にもしぼってデコると  
とってもオシャレなマカロンに  
なっちゃうよ!

どうめいゼリーがキラキラきれい!  
お皿ごとアクセザリーに  
なっちゃうよ!

ひんやり  
ワールデザート!

バレンタインの  
友チョコに...!





W-50 スタンダードセット

## パティシエになりたい…!

パティシエにあこがれるなら  
ショートケーキにチャレンジしてみよう!  
シエルが上手に仕上げたら  
あなたもパティシエになれるかも!



W-38 ハートのスイーツセット

クリームしほりは、練習すればどんどんうまくなるよ。  
クリームだけの別売りもあるから  
お手本を見ながら、いっぱい練習してみよう!



W-37 フルーツケーキセット

## Let's ホイップる パーティー!

いちごの小人が  
ずらりとならんだ  
デコレーションケーキ!  
作ったあとは  
小物入れにして  
つかってみて!  
ゴージャスなケーキを  
見るたびに、  
ハッピーな気分になれちゃう♪

こものいれに  
なるよ!



W-47 デコレーションケーキセット

ホイップるには、ピンクやチョコのクリームもあるの。  
口金の形もいろいろあるよ!  
いろんな色やしほりかたを組み合わせ  
あなただけのオリジナルスイーツを作ってみよう!

ロールケーキは  
こものいれに  
なるよ!



W-51  
カラフルホイップるセット  
※2013年4月発売予定