

包丁いらずで多彩な料理があつという間に！

お料理初心者こそ オススメしたい

簡単・時短の最強調理ツール「フードプロセッサー」

クイジナートの「フードプロセッサー」がリニューアル

2018年9月下旬発売予定



フードプロセッサー L

品番：DLC-192J

発売日：2018年9月下旬

価格：オープン

(想定販売価格 税抜29,800円)



フードプロセッサー M

品番：DLC-102J

発売日：2018年9月下旬

価格：オープン

(想定販売価格 税抜17,800円)



フードプロセッサー S

品番：DLC-052J

発売日：2018年9月下旬

価格：オープン

(想定販売価格 税抜8,000円)

## プロの料理人や料理研究家に広く愛されているクイジナートの「フードプロセッサー」

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.) は、「フードプロセッサー」の新シリーズを2018年9月下旬に発売いたします。高性能と便利さを追求したクイジナートの「フードプロセッサー」は、今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサーの代名詞として広く世界にその名を知られています。日本でも、クイジナートのフードプロセッサーは30年以上愛されています。

※『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)』

### 製品の主な特徴

#### 1. 下ごしらえを時短！

かたまり肉からミンチが瞬時に完成。ハンバーグや餃子のタネ作りもあつという間。

#### 2. 毎日使える！

野菜のみじん切りは勿論、野菜のスライス (L/Mのみ)、大根おろし・パンの生地こね (L/Mのみ) も。

#### 3. お手入れラクラク！

容器は食器洗淨乾燥機も使用可。

## 製品概要 リニューアルでボディデザインが統一されました！

### フードプロセッサーL (DLC-192J)

3～4人向け

1台6役

1台6役。すべてのアタッチメントを備えた多機能タイプ



- 1台6役 ①切る・刻む・まぜる ②こねる ③薄切り  
④細切り1.5mm ⑤細切り3mm\*リニューアルにより追加  
⑥おろし
- 全面ステンレスブレードで薄切りや細切りも一瞬できれいな仕上がり。
- 食材が入れやすい大きめ投入口
- 馬力があり耐久性に優れたインダクションモーター搭載。

製品サイズ(約)：幅177×奥248×高350 (mm)

製品重量(約)：5.1Kg (メタルブレード装着時)

回転数(約)：1,500～1,800回/分 (無負荷時)

消費電力：300W

定格時間：10分



切る・刻む・混ぜる  
メタルブレード



うす切り  
2mmスライサー



細切り 1.5mm/3mm  
ファイン/  
ミディアムシュレッダー

\* Mサイズは  
ミディアムシュレッダーのみ

### フードプロセッサーM (DLC-102J)

2～3人向け

1台5役

1台5役の多機能タイプなのに、キッチンで収まりの良いコンパクトサイズが魅力。



- 1台5役 ①切る・刻む・まぜる ②こねる ③薄切り  
④細切り3mm ⑤おろし
- ステンレスブレードで、薄切りや細切りも一瞬できれいな仕上がり。
- 馬力があり耐久性に優れたインダクションモーター搭載。

\*リニューアルによりシンプルカバー追加

製品サイズ(約)：幅140×奥215×高325 (mm)

製品重量(約)：3.3Kg (メタルブレード装着時)

回転数(約)：1,500～1,800回/分 (無負荷時)

消費電力：190W

定格時間：10分



こねる  
ダブルレード



おろす  
おろしカッター

### フードプロセッサーS (DLC-052J)

1～2人向け

1台2役

「切る・刻む・まぜる」「おろし」の単機能タイプ。  
片手に乗るほどコンパクトなのにハイパワー。



- 1台2役 ①切る・刻む・まぜる ②おろし

製品サイズ(約)：幅110×奥150×高200 (mm)

製品重量(約)：1.0Kg (メタルブレード装着時)

回転数(約)：【LOW】2,800～4,200回/分 (無負荷時)

【Hight】3,900～5,600回/分 (無負荷時)

消費電力：90W 定格時間：5分



大根おろしも  
あっという間！



フードプロセッサーは、ハンバーグ・餃子・すり身・パン作り・大根おろしなどで活用できるのはもちろんのこと、冷蔵庫のなかにある「余りもの」を上手につかって「つくりおきメニュー」を作ることにも可能！また、調理途中で一回一回ワークボールを洗わなくとも、あえて「リメイク」を楽しむこともできます！

今回のリニューアルにあたり、以前よりクイジナートのフードプロセッサを活用して、とびっきりのデリを提供している東京南青山のジューススタンドバー「バブルス」が、おうちの冷蔵庫にある材料で簡単につくれるレシピを開発！

## Cuisinart × BUBBLES コラボレシピ

コラボレシピはフードプロセッサーL (DLC-192J) で調理。アタッチメントは「メタルブレード」を使用しています。



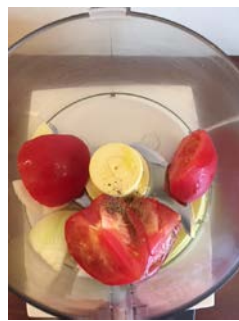
### Recipe 1 | トマトと玉ねぎのマリネ 前菜やサラダ。焼いた鶏肉の味付け。冷製パスタソースにも。

#### 材料

- ① トマト 1個 (約150g)
- ② 玉ねぎ 50g (1/5個)
- ③ オリーブオイル 15g (小さじ1)
- ④ 塩 1g (小さじ1/3)
- ⑤ こしょう 少々

#### 作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、「PULSE」で5～8回攪拌する。トマトやレタスの上に盛り付ける。(そのまま食べてもOK)



※下に盛り付けたトマトは材料外。

### ➡リメイク！【自家製サルサソース】

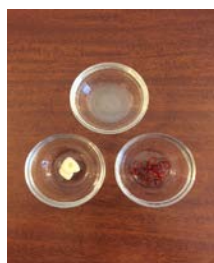
トルティーヤなどのディップソースに。ひき肉を加えてタコスミートに。

#### 材料

- ① Recipe 1の「玉ねぎのマリネ」全量
- ② レモン汁 5g (小さじ1)
- ③ にんにく 1g (小さじ1/2)
- ④ 鷹の爪 0.5g (ふたつまみ程度)

#### 作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。



### ➡リメイク！【トマトとサバ缶のブルスケッタ】

お酒のおつまみに。ホームパーティーの一品に。

#### 材料

- ① Recipe 1の「玉ねぎのマリネ」全量
- ② サバ缶 1缶
- ③ クラッカー or パケット 適量

#### 作り方

- ・完成したトマトと玉ねぎのマリネをボールに移し、サバ缶を加え、つぶしながら混ぜ合わせる。
- ・クラッカーまたはスライスしたパケットに盛り付ける。



Recipe 2

人参とキャベツのコールスロー

前菜やサラダ、お肉料理の付け合わせに

材料

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ① キャベツ 40g (約2枚)    | ④ 酢 5g (小さじ1)    |
| ② 人参 30g (約1/3本)    | ⑤ 砂糖 2g (小さじ2/3) |
| ③ マヨネーズ 15g (大さじ2弱) | ⑥ 塩 少々           |
|                     | ⑦ こしょう 少々        |

作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、「PULSE」で5~8回攪拌する。



⇒コールスローを盛り付けたあと、ワークボール側面の残りを洗わずにもう一品！

【自家製ごまドレッシング】

サラダのドレッシングや豚しゃぶのつけダレに。豆板醤を加えてバンバンジーのタレにも。

材料

- |                      |
|----------------------|
| ① 白いりごま 20g (大さじ2強)  |
| ② マヨネーズ 20g (大さじ2強)  |
| ③ オリーブオイル 30g (大さじ2) |

作り方

1で使用したワークボールを洗わず材料を全て入れ、なめらかになるまで攪拌する。(3~5分程度)



⇒リメイク！【ザワークラウト風】

ホットドッグやサンドイッチに。そのままおつまみとして。

作り方 コールスローをボールに移し、粒マスタード・大さじ1を加えてよく混ぜる。

## BUBBLES



バブルスのデリでは、クイジナートのフードプロセッサーが活躍中！

“働く人々を健康に”をコンセプトに、搾りたてのジュースを提供するジューススタンド『BUBBLES』。

朝は仕事前にスムージーを朝食として。

昼はコールドプレスジュースで栄養補給。

夜はフルーツカクテルやクラフトビールで1日のリラックスに。

旬のフルーツや野菜を通して四季の移り変わりを楽しむことができるお店。

東京都港区南青山1-3-27長谷川ビル1F ☎03-6434-0480

## 定番商品のご紹介

軽くてスリムで持ちやすい！  
毎日のお料理にぴったり



スリム&ライト  
マルチハンドブレンダーHB-500WJ

「混ぜる・泡立てる・こねる」  
お菓子からパン作りまで対応



スマートパワーハンドミキサー  
プラス HM-060SJ

包丁では実現できない美しい  
8種類のカットが、あっという間！



ベジタブル スパイラル  
スライサー SSL-100J

大容量×ハイパワーで毎日の食卓にも、  
ホームパーティーにも大活躍



パワーブレンダー  
SPB-650J

ガラスポットが本体から分離できる、  
ハイテク蒸し器



ヘルシークッカー  
STM-1000J

生地を上から流し込める、  
キュートでコンパクトなタテ型構造！



縦型ワッフルメーカー  
WAF-V100J

**Cuisinart**  
SAVOR THE GOOD LIFE®

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)』

<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](mailto:assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp)