

玉ねぎ1/2個を5秒で刻み、アーモンド100gを10秒で砕く！  
ドレッシングやソース、離乳食作りなら、あっという間！  
普段のお料理でフルに使いこなせる、必要十分な機能がこの1台に集約！

## クイジナート「チョッパー&グラインダー」

2018年10月19日発売



チョッパー&グラインダー

品番：ECH-4SJ

発売日：2018年10月19日

価格：オープン

(想定販売価格 税抜 8,000円)

### チョップ機能とグラインド機能の2 in 1 毎日のお食事の支度に最適な1台。

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.) は、刃の回転方向を変えることで「CHOP」と「GRIND」の2役を1台でこなす、「チョッパー&グラインダー」を2018年10月19日に発売いたします。「CHOP」の回転では刃先が食材に当たることで、刻む、つぶす、ミンチ、混ぜるなどの作業ができ、「GRIND」では刃の回転が逆になり「砕く・つぶす」といった粉碎作業ができます。食材をなめらかにできるため、離乳食や介護食、ソースやドレッシング、ピューレづくりなどの少量調理から、ナッツや乾物などの粉碎も可能。肉のミンチや魚のすり身などの下ごしらえにも最適で、ご家庭での普段のお料理で頻繁使う機能が、必要十分に集約された1台です。

### 製品の主な特徴

#### 1. お料理初心者でも使いこなせる、シンプルな2種類のボタン。

「CHOP」ボタンでは、野菜のみじん切りや、肉のミンチ、魚のすり身、なめらかなピューレなどに。

「GRIND」ボタンでは、スパイス、ナッツ類、乾物類などの粉碎に。手作業では時間のかかるこれらの作業も、「チョッパー&グラインダー」の活用で時短調理が可能です。

#### 2. 刃の付け替えは不要。

刃の回転方向が変わることによって2つの機能を発揮するため、刃の付け替え作業はいりません。

機能の切り替えは、ボタンを押すだけで機能が切り替わります。

#### 3. 使いやすく、安全

ワークボールは取っ手付きで持ちやすく、また、傾けても刃がはずれない「ブレードロックシステム」を採用しています。

## 製品概要

### チョッパー&グラインダー

2~3人向け



#### 1. ブレードロックシステム

食材を注ぐ際に、刃がはずれないブレードロックシステムを採用。ソースやドレッシング等の液体を注ぐ際にも安全です。

#### 2. 装着し易いハンドル付ワークボール

本体に装着しやすく持ちやすい取手がついたワークボール。下ごしらえした食材を容器に取り出す際にも便利。

#### 3. 食材によって選べる 2 ボタン!

野菜などのみじん切り、つぶし、ピューレはチョッパーボタン、固いナッツ類や煮干などの乾物は、グラインドボタンで粉碎。



製品サイズ (約) : 幅135×奥180×高225 (mm)

製品重量 (約) : 1.2Kg (メタルブレード装着時)

回転数 (約) : 3,600~4,300回/分 (無負荷時)

消費電力 : 170W

定格時間 : 5分

## 調理の量と目安

### Chop 切る・刻む、かくはん、ピューレなどの下ごしらえができます。

材料	下準備	1回の最大量	運転時間の目安	仕上がり
玉ねぎ	2cm角に切る	200g	断続運転10~12回	粗みじん
にんじん	2cm角に切る	200g	断続運転3回+ 連続運転5~10秒	みじん切り
パセリ	茎を取る	40g	断続運転15~20回	みじん切り
食パン (6枚切り)	2cm角に切る/16等分	1.5枚	断続運転5回+ 連続運転10秒	生パン粉
魚 (イワシ・アジなど)	頭・皮・骨を取り除き 2cm幅に切る	150g	連続運転10~15秒	すりみ
肉 (牛肉・豚肉・鶏肉など)	筋・皮を取り 2cm角に切る	150g	断続運転5回+ 連続運転10~15秒	ミンチ



### Grind 回転がChopと逆になり、食材を粉碎することができます。

材料	下準備	1回の最大量	運転時間の目安	仕上がり
アーモンド	殻付きの場合は取る	100g	断続運転5回+ 連続運転10~15秒	粗砕き
ピーナッツ	殻付きの場合は取る	100g	断続運転5回+ 連続運転10秒	粗砕き
煮干し	頭と腹わたを取る	50g	断続運転5回+ 連続運転30秒	粗砕き
かつお節	小袋のものを使用	10g	断続運転5回+ 連続運転20秒	粉末
桜えび	乾燥した状態	50g	連続運転30秒	粗粉末
焼のり	5~6cm角に切る	全型2枚	連続運転20秒	粗刻み



## ストック素材であつという間にできるレシピ

### Recipe 1

### 松の実とごまたっぷり鶏つくね

### Chop & Grind

■材料  
松の実……10g  
ごま……20g  
サラダ油…適量  
【A】  
鶏ささみ又は胸肉…150g  
塩…小さじ1/3 (2g)  
こしょう…少々  
しょうが…1/2片  
【B】  
しょうゆ…大さじ1・1/2  
みりん…大さじ1・1/2  
砂糖……大さじ1  
酒……大さじ1

■下準備  
○鶏肉は皮・筋を取り2cm角に切る。  
○しょうがは皮をむく。  
○松の実とごまはフライパンでから炒りして冷ます。  
○【B】は混ぜ合わせておく。  
■作り方  
①ワークボールに松の実、ごまを入れ、Grindの断続運転5回で粗く砕いて、ワークボールから取り出す。  
②【A】の鶏肉、塩、こしょう、しょうがをワークボールに入れ、Chopの断続運転で2~3回、連続運転10秒でかくはんする。鶏肉がミンチになったら①を入れ、再びChopの連続運転5秒で粘り気が出るまで、混ぜ合わせる。  
③ワークボールから②を取り出し4等分にして、サラダ油を手につけ(分量外)丸く成形する。  
④フライパンにサラダ油を敷き、③を焼く。両面きれいな焼き目がついたらフタをして中弱火で5分蒸し焼きにする。  
⑤④をいったん取り出し、フライパンをキッチンペーパーで拭いてから【B】を入れ、煮詰まったらつくねをフライパンに戻して、たれをからめる。

### Recipe 2

### じゃこわかめふりかけ

### Grind

■材料(作りやすい分量)  
乾燥わかめ……5g  
ちりめんじゃこ…20g  
白ごま……10g  
青のり……1g  
塩……少々

■下準備  
乾燥ワカメは長いものは1cm幅に切る。  
ちりめんじゃこはフライパンでから炒りして冷ます。  
■作り方  
材料をすべてワークボールに入れ、Grindの断続運転5回、連続運転10秒で粉碎する。

### Recipe 3

### クランベリーとナッツのホワイトチョコバー

### Grind

■材料  
(9×18×6cmのパウンド型1台分)  
ホワイトチョコレート……140g  
生クリーム……60ml  
ミックスナッツ……60g  
フルーツグラノーラ(市販品)…50g  
ドライクランベリー……25g

■下準備  
○ホワイトチョコレートは刻んでおく。  
○ミックスナッツはフライパンでから炒りして冷ます。  
○型にオーブンシートを敷く。

■作り方  
①ミックスナッツをワークボールに入れ、Grindの断続運転5~10回で粗く砕いて取り出す。  
②小鍋に生クリームを入れて加熱し、沸騰し始めたらずぐに加熱を止める。  
③大きなボウルに刻んだホワイトチョコレートと②の生クリームを入れ、ていねいに溶かす。  
④③に①のミックスナッツと材料のフルーツグラノーラ、ドライクランベリーを入れ、よく混ぜ合わせる。  
⑤用意した型に④を敷き詰め、平らになるように上から押し付ける。あら熱を取ってから冷蔵庫に入れしっかり固くなるまで冷やし、お好みの大きさに切る。

### Recipe 4

### フレッシュトマトのサルサソース

### Chop

■材料(作りやすい分量)  
完熟トマト……1個  
にんにく……2g  
玉ねぎ……20g  
コリアンダー…2株  
タバスコ…大さじ1/3~1/2  
塩……小さじ1/6  
砂糖……少々

■下準備  
○にんにくは芽を取る。  
○玉ねぎ・トマトは2cm角に切る。  
○コリアンダーは2~3cm幅に切る。  
■作り方  
①ワークボールに玉ねぎ、にんにくを入れ、Chopの断続運転3回で粗みじん切りにする。  
②①にトマト、コリアンダーその他の材料を加え、断続運転5回で混ぜ合わせる。  
③冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

### Recipe 5

### 韓国風ピリ辛味噌だれ

### Chop

■材料(作りやすい分量)  
長ねぎ……50g  
にんにく…1片  
砂糖……大さじ1・1/2  
酢……大さじ1  
しょうゆ……大さじ1  
コチュジャン…大さじ2  
味噌……大さじ1  
韓国唐辛子パウダー…小さじ1/2

■下準備  
○長ねぎは2~3cm幅に切る。  
○にんにくは芽を取る。  
■作り方  
ワークボールに長ねぎ、にんにくを入れ、Chopの断続運転7回でみじん切りにし、その他の材料を加え、連続運転5秒で混ぜ合わせる。

## 定番商品のご紹介

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」



フードプロセッサー L (DLC-192J)  
M (DLC-102J) S (DLC-052J)

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、あつという間！



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

**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、  
フードプロセッサー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ー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)