

⚠ 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や色素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、全体をよく揉んでからご使用ください。
- ホイップるクリームは、光に当たると色があせる場合があります。使用前のクリームは箱に入れて、冷暗所に保管してください。できあがった作品は直射日光を避け、光の当たらない場所に保管してください。
- 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

©2014 EPOCH CO., LTD.
MADE IN CHINA

発売元
EPOCH 株式会社 エポック社



W-60 取扱説明書

Patissier Book

パティシエブック

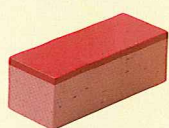
Double cream party set

ミックスクリームパーティーセット

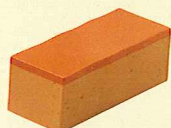


作る前に、この取扱説明書をよくお読みください。(保護者の方とお読みください。)
読み終わった後は、大切に保管してください。

スイーツパーツ



ムース(ピンク)×1



ムース(オレンジ)×1



マカロン(ピンク・紫・オレンジ・黄・水色・黄緑)×各1



プチタルト×1



コーン×2



カップケーキ(黄・ピンク・紫)×各1



ハートチョコ×1



ピンク・緑×各1



ピンク・紫・黄×各1

チョコパーツ



おまもりチョコ×1



パリチョコ×1



オープンハート×1



くまさん×1



スター×1



板チョコ×1



ぱくはん板チョコ×1

デコパーツ



ハートプレート×1



バラ(ピンク・黄)×各1



小花(ピンク・黄)×各3



ハート×5



オープンハート(赤・黄)×各1



ミニカットいちご×1



さくらんぼ×1

ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(丸・L)赤...×1
- ラインストーン(丸・S)濃いピンク、ピンク、紫...×各1
- ラインストーン(丸・S)黄、黄緑...×各2
- ラインストーン(ハート・L)濃いピンク...×1
- ラインストーン(ハート・S)濃いピンク、ピンク、青、赤...×各1
- ラインストーン(星)黄...×1
- ラインストーン(星)青...×2
- 葉っぱビーズ...×1
- カットビーズ(赤)...×2
- マンゴービーズ...×1
- メロンビーズ...×4
- パールビーズ白...×約25
- パールビーズピンク...×10
- カラフルビーズ...×6

ホイップするクリーム



ミックスクリーム 白×ピンク 白×オレンジ 白×緑 (小)×1 (小)×1 (小)×1

口金



☆×1



☆×1

しん



黄・ピンク・紫×各1



ペーパーシート×1

●キャップ×2

●ボールチェーン×5

ミックスクリームのじゅんぴ

★クリームのじゅんぴは、しぼる直前にしてね!

!ミックスクリームについて!

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**かならずキャップをしめてください。**

水にぬらさない!

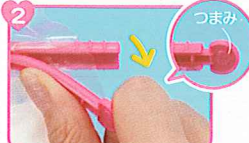
水に溶ける素材でできています。できあがった作品は、**水にぬらさないでください。**

1回分の量です!

見本と大幅にことなるしぼりかたをすると**足りなくなってしまう場合があります。**



フタを上にして、クリップをつけたまま、クリームをよくもみほぐします。



クリップをはずします。クリップのつまみをもって引きはがしてください。



フタを回して取り、中栓をはずします。



両方のクリームがならんで出てくるように調節しながらゆっくりと袋を押します。



すぐに口金とキャップを回して取り付けます。



じょうぎなどを使ってクリームを口金のほうに寄せます。



ふくろの上をたばねてわゴムでとめます。わゴムをクリームぎりぎりまで寄せます。



しぼり口から見て、2色のクリームが半分ずつ見えていればバッチリ!

△じゅんぴをしたクリームは、早めに使い切ってください!

クリームが、たかくなる場合があります。

★クリームを温めすぎるとだれる場合があるので注意してね!

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!

クリームふく3のもちかた

★左ききの方は左右反対に持ってね!



わゴムでとめた部分を親指と人さし指のつけねでしっかりとさみします。



しっかりと はさんだまま、ふくろ全体をねじります。



ふくろにハリがたたら、手のひらでつつむようににぎります。

いつもふく3がパンパンにふくらんでいるようにしてね!



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



★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
- いろいろな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)
- あとと便利なもの
- じょうぎ
 - ピンセット
 - つまようじ
 - いろいろなハブラシ
 - 綿棒

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。

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みてね!

まっすぐ

デコレーションする面に
対して、まっすぐに
(垂直に)持ちます。



よこ

まっすぐの位置から、
手のひらを上に向ける
ようにねかせます。



力のかけん

しぼる力を強くしたり
弱くしたりすると、
クリームを大きく
しぼったり、小さく
しぼったりできるよ!



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、
たっぷりとしぼります。



2 クリームが十分にふくらんだら、
しぼるのをやめ、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、クリームがふつくと
する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



✗ **やさしく!**
• クリームをしぼる量が足りない
• 引き上げるスピードがはやい
• しぼりはじめの位置が高すぎる

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、たっぷりとしぼります。



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
になったら、次のスターを
しぼりだします。



1~3をくりかえして、
しぼっていきます。

★手を立ててしぼるとクリームが横に広がり
扇形になるよ!

★手をねかせるとふつくとしぼれるよ!

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、
クリームをしぼります。



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。

★口先を下すたびに、デコレーション
する面につけてね!



3 何回かまいたら、しぼる力を
ゆるめて、そっとクリームを
切ります。

★リズムよく、一定のスピードで口先を回してみてね!

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、
口先をうでことゆっくり
大きく動かします。



2 いっしょに、一周したら、力をめきながら
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。

★ロープをたらすように口先をデコレーションする面から
はなしてしぼろう! ふつくとしたきれいな円がかかるよ!

うずまき

ポリウーム感のある
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
くるりと回します。



2 しぼる力をゆるめて、
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ぼるときは、大きさと高さを
そろえるとキレイだよ!

カップケーキのしほりかた

1 クリームをしぼる
前に、「しん」のふちに
綿棒などで少しだけ
クリームをぬって、
カップケーキ(上)の
中央にはります。



袋の持ちかた

クリーム袋は2色とも
自分から見えるように
持ってね!



「しん」のまわりに
まきつけるように
ゆっくりとしぼります。
口金をカップケーキに
押しつけないでね!



2 周目も、おなじ
ようにたっぷり
しぼりましょう。



3 周目をしぼったら
しぼる力をゆるめて
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。

もっと
よく知りたい
ときは...

ホイップ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

ふくろがしぼんできたら、クリームを口金側によせて、わゴムをとめなおしてね。ふくろ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つてダレる(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！

ヒダがきれいに出来ないなあ…

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ないハ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んでからキャップをかぶせると、かわきにくなるわ！

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、すぐにかざりつけをしてね。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！

デコパーツ

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。



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！



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
置わないでね！

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、いらないハ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。

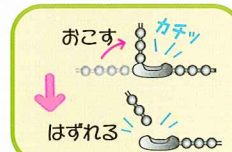
※口金とキャップは別売りの「ホイップるクリーム」にも使用できます。使いきったふくろは、すててください。

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！

はずしかた

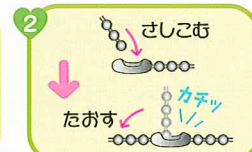


チェーンの片方をおこすとはずれます。

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輪や穴に通します。



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！



いちごミルククリーム スイーツ



クリームが
かわいたら
ペーパーシートを
まきつけてね!

大きい
うずまき

最初に **口金6** で
カップケーキと
いちごミルク
プチタルトを
つくってね!

ハートの
カップケーキ
口金6

ビーズに
少しだけ
クリームをつけて
はいつけてね!

ラブリー
ハートケーキ
口金8

①スター
チェーン

スパイラル

②サークル

ストロベリー
ムース
口金8

ペーパーシート

サークル

スパイラル

いちごミルク
プチタルト
口金6

ピンクの
ハートチョコ
口金8

おまもり
チョコ
口金8

しぼりかた

うずまき
カット
ビーズは
よこから
入れてね!

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!

Petit Bonheur
とは、フランス語で
『小さなおまもり』と
いう意味だよ♡

Strawberry Milk Cream

メロンミルククリーム スイーツ



クリームが
かわいたら
ペーパーシートを
まきつけてね!

大きい
うずまき

うずまき

スター

メロン
マカロン
口金8

スター
チェーン

スパイラル

いちご
チョコ
口金8

最初に **口金6** で
カップケーキと
メロンミルク/フトを
つくってね!

お花の
カップケーキ
口金6

メロンミルク
ソフト
口金6

スターチェーン

くまさんチョコ
口金8

しぼりかた

① ぶちにそって
スパイラルを
しぼる



② うずまき
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!

口金をこうがんするときは...

クリームの色を変える
ときは、口金の中に
残ったクリームを
よじなどで
かき出し、
水で洗って
ください。



口金をはずした
クリームは、すぐに
フタをつけてください。
フタをしないと、
すぐに先が
かわいて
しまいます。



クリームの色が混ざる
場合があるので、
口金をつけかえたら、
いらない紙に2~3cm
クリームをしぼって
すててください。

何回も口金の
こうがんをして、
たくさんクリームを
すてると、クリームが
足りなくなってしまう
場合があるので
注意してください。

Melon Milk Cream Sweets

マンゴーミルククリーム スイーツ



口金 8

マンゴームース

スパイラル

ペーパーシート

サークル

口金 8
マンゴーマカロン

しぼりかた

- ① ふちにそってスパイラルをしぼる
- ② うずまき



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ざねてね!

パリチョコ

スターチェーン

しぼりかた

- ① スターチェーンをひとつ
- ② 右側にもうひとつ長めにしぼります

先をそろえてね!

ふち入れに
はるよ!

最初に口金 6 で
カップケーキと
マンゴーミルクソフトを
つくってね!

さくらんぼの
カップケーキ
口金 6

マンゴーミルク
ソフト
口金 6

ぱっくん
板チョコ

スターチョコ
口金 8

まだまだ
あるよ!

ミックスクリームシリーズ

Strawberry Milk Sweets



W-61 いちご×ミルクスイーツセット
もっといちごミルクのスイーツを
つくりたい人へ!



いろんな色の
ミックスクリームが
あるよ!

W-63 ブルーベリー×ミルクスイーツセット
ロマンチックなうす紫色のスイーツ♡

Blueberry Milk Sweets



Chocolate Milk Sweets

W-62 チョコ×ミルクスイーツセット
チョコミルクもおしゃれでしょ!

ホイップるワールドへようこそ!

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♪



ハートの形が
とってもうブリー♡

W-38
ハートのスイーツセット
キュートな
ハートのスイーツを
つくっちゃおう!

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

カラフルで超キュート!

おおきい
カップケーキは
こもりのいれに
なっちゃうよ!



W-52 もこもこカップケーキセット

スイーツといえば
これ!



W-53 フルーツパフェセット

だいすき! マカロン♡

W-39 カラフルマカロンセット



とうめいゼリーがキラキラきれい!
お皿ごとアクセサリに
なっちゃうよ!

ひんやり
ワールデザート!



W-45 プリン&ゼリーセット



W-59
チョコスイーツセット

おしゃれなチョコパーツを
かざればケーキがゴージャスに!

とってもかわいい
くまさんケーキ♪

フルーツいっぱいの
タルトはいかが?

プチタルトには、クリームをもりもりもっちゃうおう!
W-41 フレッシュタルトセット



Let's ホイップるパーティー!



W-50 スタンダードセット

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て!
上手にしなければなら
あなたもパティシエになれちゃうかも!



W-54 にじいろケーキセット

クリームしほりは、練習すればどんとうまくなるよ。
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てね!



W-37 フルーツケーキセット



W-56 ラブリーパティシエミニマウスセット



W-55 ロイヤルパティシエセット