

# 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きますが、中まで完全にかわくには3~4日かかります。  
*完全にかわくまでさわらないでね!*

※完成品は水にぬらさないでください。



## 口金とキャップの後がたづけ

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。



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!



### △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。

## ボールチェーン

ボールチェーンは、クリームがかわいてからつけてね。



ボールチェーンはパーツの穴に通して使ってね!

あずかしいときは、大人に手伝ってもらってね!



—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・改良を行っております。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13647-5  
**(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、13~17時

※完成品は水にぬらさないでください。

対象年齢8才以上

©2014 EPOCH CO., LTD. MADE IN CHINA 発売元 株式会社 **エポック社**

# チョコ×ミルクスイーツセット 取扱説明書

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。

## 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、無理に取るうとせず、医師に相談してください。
- ホイップるクリームを舐めた手で、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。
- 材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。

## 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。

## 用意するもの

- わゴム
- 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、湿らせたキッチンペーパー、ぬれ布巾など)
- あると便利なもの ●じょうろ ●ピンセット ●つまようじ ●いらぬハブラシ

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。

# セット内容

## スイーツパーツ



## デコパーツ



## ホイップクリーム



ミックスクリーム  
 白×チョコ(小)×1



## ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(丸・S)    ピンク……………×1
- ラインストーン(丸・L)    濃いピンク……………×1
- ラインストーン(星)    濃いピンク, 黄……………×各1
- パールビーズ    ピンク, オレンジ……………×各4

※製品と写真・イラストは一部異なる場合があります。

# ミックスクリームのじゅんぴ

★まず最初に、テーブルの上に布や新聞紙などをしきます。  
 ★クリームのじゅんぴは、しぼる直前にしてね!

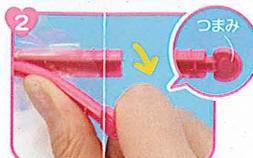
## !ミックスクリームについて!

- 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。

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!



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。



クリップのつまみをもって引きはがしてください。



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します。



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!



すぐに口金☆とキャップを回して取り付けます。



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よせます。



△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、かた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!



# クリームふくろ3のもちかた

★左ききの人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はみます。

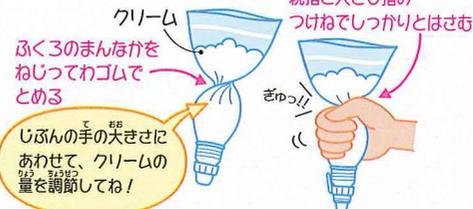


しっかりと人さし指のつけねで、ぶくろ全体をねじります。



ぶくろにハリがでたら、手のひらでつつむようににぎります。

最初はクリームがたくさん入っているので、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!



## 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くださいね!

### 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。



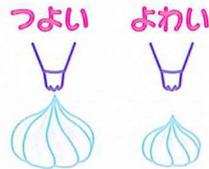
### よこ

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。



### 力のかげん

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



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!



おしつけすぎない  
よつにね!

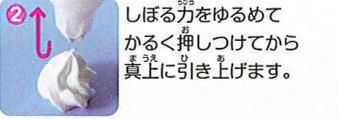
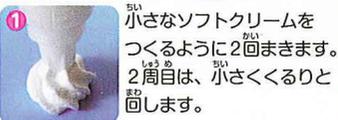


しぼる力をゆるめて  
かたく押しつけてから  
真上に引き上げます。

## うずまき



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!



しぼる力をゆるめて  
かたく押しつけてから  
真上に引き上げます。

## サークル



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!



まるく円をえがくように、  
口先をうでごとゆっくり  
大きく動かします。

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。

## スパイラル



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 ② ③  
小さく「C」をかく  
ように、クリームを  
しぼります。  
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。  
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。

## カップケーキのしほりかた

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  
口先をかたく押しつけて  
から、ゆっくりと真上に  
引き上げます。

## 上手にホイップするコツ!

- ★ たっぶり、しほりだすこと
- ★ 手をゆっくりと動かすこと
- ★ 口先はいつもキレイにしておくこと
- ★ クリームがへってきたら、わゴムの位置をずらすこと



今日のメニュー



小物入れに  
はるよ!

リボンの  
カップケーキ

口金 6

上の「カップケーキの  
しぼりかた」を  
見てしぼってね!



オペラ

口金 8

サークル



口金 8

スパイラル



口金 6

大きい  
うずまき



口金 6

うずまき



口金 8

サークル

チョコミルク  
ソフト

プリンケーキ

オレンジタルトの  
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  
うずまきをしぼろう!

オレンジ  
タルト

口金の  
スイーツから  
しぼってね!

口金 6

↓

口金 8

この数字を  
見てね!

口金をこつかん  
するときば...

何回も口金のこつかんをして  
たくさんクリームをすてると、  
クリームが足りなくなつて  
しまう場合があるので注意  
してください。

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。

フタ

ビーズラインストーンの  
かざりかた

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!

★キレイにしあげるコツ★ 口金の先についてしまったクリームは、ウェットティッシュなどでこまめにふきとりましょう!