

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、いらぬ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。

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!



※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。

はずしかた



つけたか



ボールチェーンはパーツの穴に通して使ってね!

むずかしいときは、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、13～17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**

ホイップる3! ブルーベリー×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。

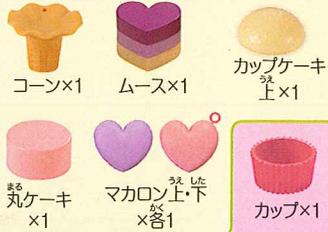
用意するもの

- ・わゴム
 - ・はさみ
 - ・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)
- あると便利なもの
- ・じょうぎ
 - ・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×紫(小)×1

しん×1



ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(丸小)
 - ピンク.....×4
 - 濃いピンク.....×1
- ラインストーン(丸大)
 - 紫.....×1
- ラインストーン(ハート)
 - 濃いピンク.....×2
- 葉っぱビーズ.....×1
- ラズベリービーズ.....×1
- ブルーベリービーズ.....×1
- パールビーズ(ピンク).....×6
- カラフルビーズ.....×10

※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

！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 てください。
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 足りなくなってしまう場合があります。

★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、しほる直前にしてね！

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！



100回くらいもむと、なめらかになるよ！

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くします。



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します。



しほり口から見て、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。



じょうぎなどを使ってクリームを口金のほうによせます。



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！



クリームぶくろのもちかた

★左ききの人は左右反対に持ってね！



ぶくろのはしを上にはさむ！

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はさみます。



パンパンにふくらませてね！

しっかりととはさんだまま、ふくら全体をねじります。



ふくろにハリがでたら、手のひらでつまむようにぎります。

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！



しぼりかた

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

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



ふんわりとふくらむまで、たっぷりとしぼります。

おしつけすぎないようにね!



しぼる力をゆるめてかる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、しぼり始めてね! 手の角度は **まっすぐ** だよ!



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。



しぼる力をゆるめてかるく押しつけてから真上に引き上げます。



スターチェーン

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



クリームが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。



クリームが切れそうになったら、次のスターをしぼりだしてね! くりかえすと連続もようになります。



スパイラル

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



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。



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。

カップケーキのしぼりかた

口先をデコレーションする面から少しだけはなして、しぼり始めてね! 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るく押しつけてから、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、しぼりだすこと
- ★ 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

クラウン
カップケーキ

口金 6

上の「カップケーキのしほりかた」を見てしほってね!

お菓子の
かざりパーツは
パッケージの
フラップから
はさみで切りとって
かざってね!

ブルーベリー
パルケ

口金 6

ドリン
マカロン

口金 8

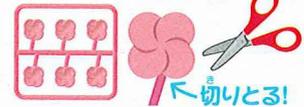
しほりかた
うずまき 大きい うずまき
スター



ローズケーキ

口金 8

かざりパーツのじゅんぴ
つながっているパーツを
はさみで切りとります。



はさみを使うときは
気を付けてね!

パールビーズのウラに
クリームを少しつけて
お花にはってね!

スターチェーン

口金 8

ブルーベリー
ムース

しほりかた

- ふちにそって
スパイラルを
しぼる



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

口金 6 の
スイーツから
しほってね!

口金 6

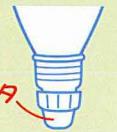
口金 8

こここの数字を
見てね!

口金をこうかん
するときには

何回も口金のこうかんをして
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。



ピーズラインストーンの
かざりかた

かざりたい所にそつと置き、
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
使つと便利!

★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!