

### 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。
- 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。

### 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

発売元  
EPOCH 株式会社 エポック社  
MADE IN CHINA



W-75 取扱説明書

# Patissier Book

## パティシエブック

Whipple Sweets Collection

パティシエスイーツデラックスセット



お楽しみ

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



デコパーツ



ラインストーン・ビーズ

- ラインストーン(ハート・S) ピンク.....x2
- ラインストーン(ハート・L) 紫.....x1
- ラインストーン(丸・S) 黄・黄緑・濃いピンク.....各x1
- ラインストーン(丸・L) 紫.....x4
- ラインストーン(長方形) ピンク.....x7
- ラインストーン(長方形) ピンク.....x1
- カットビーズ(ピンク).....x3
- マンゴービーズ.....x4
- ラズベリービーズ.....x3
- ブルーベリービーズ.....x3
- 葉っぱビーズ(S).....x8
- 葉っぱビーズ(L).....x3
- 花ビーズ.....x1
- パールビーズ(S) 白.....x40
- パールビーズ(S) ピンク.....x3
- パールビーズ(S) オレンジ.....x7
- パールビーズ(L) 白.....x4
- パールビーズ(L) ピンク.....x6
- パールビーズ(LL) 白.....x1
- カラフルビーズ.....x10

ゆびわパーツ



口金



ホイップるクリーム



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!

★クリームのじゅんぴは、しぼる直前にしてね!

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みてください。
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。



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、かたくなる場合があります。

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しめてね!

★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!

クリームバンドのつかいかた



クリームふくろのもちかた



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。

用意するもの ・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きます) ・はさみ  
・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) ・セロハンテープ

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 ・綿棒 ・えんぴつ

リボン(細) 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、気をつけてね。

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。

**れんしゅう** レッスンカードでしほりかたの練習をしよう♪  
 レッスンカード（ペーパーシートの左半分）で、クリームしほりの練習ができるようになっています。2～5ページを見ながら、いろんなしほりかたを練習してみましょう。  
 練習には、ホイップするクリーム（白）をつかってね♪

**ホイップするクリーム（白）**  
 クリームバンドをつけてね！（つけかたはP.2をみてね）

**レッスンカード**  
 しほりかたレッスンカード  
 4つの口金をつかったしほりかたの練習ができるよ！

レッスンカードのしほりにあわせてしほってね！

**実寸大レッスンカード（4種類）**  
 カードにしほったらかざりつけもしてみよう♪

**できあがり！**

**ほんばん** スイーツにしほろう！  
 7～11ページの見本を見ながら、スイーツパーツにクリームをしほってみましょう。

もっとよく知りたいときは・・・  
 ホイップするのホームページでしほりかたの動画をみられるよ！  
<http://epoch.jp/ty/whip/>

しほりかた

★クリームを開封して最初にしほるときは、分離した水分が出てくる場合がありますので、2～3cm分すててください。

**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よう！



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。

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**

しほ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！

口先を下から約5～10mmはなして、しほり初めてね！  
 手の角度は **まっすぐ** だよ！

- 1 クリームをまっすぐに持ちます。
- 2 下から少しはなしたところとめます。
- 3 高さを変えないようにしながら、ゆっくりしほりはじめます。
- 4 クリームがふくらむようにゆっくりたっぷりしほります。
- 5 クリームがふくらんだら軽く押し付けます。
- 6 そっと真上にひきあげます。

**できあがり！**

★口先を横から見て、クリームがふくらとするちょうどいい高さをさがしてみよう！

- ✗ **ふしやんご**：口先がデコレーションする面に近すぎる
- ✗ **おしつけすぎないで**：クリームをしほる量が足りない
- ✗ **ほそい**：引き上げるスピードがはやい

・しほりはじめの位置が高すぎる

**サークル**  
 ドーナツの形のしほりかたです！

口先を下から約5～10mmはなして、しほり初めてね！  
 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ごとゆっくり大きく動かします。
- 2 一周したら、力をぬきながらゆっくりと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。

★クリームをたらず感じて、口先をデコレーションする面から、はなしてしほろう！  
 ふくらとしたきれいな円がかかるよ！

**うずまき**  
 ポリウム感のある上に巻くしほりかたです！

口先を下から約5～10mmはなして、しほり初めてね！  
 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、小さく回ります。
- 2 しほる力をゆるめて、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。

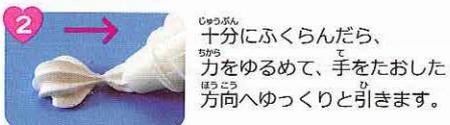
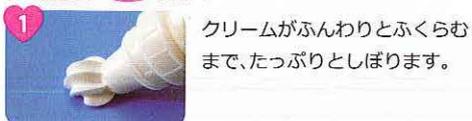
★同じ面にたくさんしほるときは、大きさと高さをそろえるとキレイだよ！

## よこむきスター



横向きのスターのしぼり方です。

口先をデコレーションする面につけて、しぼり始めてね！  
手の角度は **よこ** だよ！

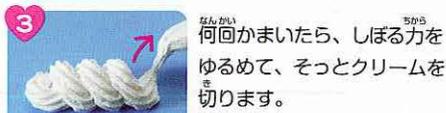
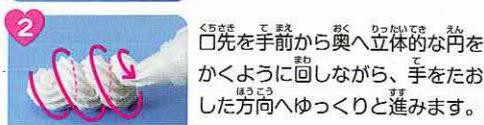
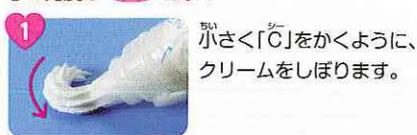


## スパイラル



横から見たとき、ヒダがキレイに見えるしぼりかたです！

口先をデコレーションする面につけて、しぼり始めてね！  
手の角度は **よこ** だよ！



## ほんばん

レッスンカードで練習したら、P7~11を見ながらスイーツパーツにしぼってみてね！

ピースやラインストーンがくっつかないときは、ピースやラインストーンのウラに新しいクリームをつけてくっつけてください。



**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。

**ピース・ラインストーン**  
かざりたい所にそと置き、つまようじなどの先の細い棒で上から軽く押しします。

△きちんとクリームにうめこまないで取れやすいので注意！

## 口金をこつかんするときは...

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うじなどでかき出し、水で洗ってください。

口金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ことがあるので、口金をつけかえたら、いろいろな紙に2~3cmクリームをしぼってすててください。

何度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ってしまう場合がありますので注意してください。

## 口金(フリルの)の取り付けかた

ベースに本体をセットしてね。

1 P.2の手順でミックスリウムをじゅんびしておこう！



## フリル

口先をデコレーションする面につけて、しぼり始めてね！手の角度は **まっすぐ** だよ！



**ポイント** しぼっているうちに口金がホールケーキに近づいてしまうことがあるので、90°を意識して一定のリズムでしぼろう！

## リボン

口先を下から約5~10mmはなして、しぼり始めてね！手の角度は **よこ** だよ！



1センチくらい右に向かってしぼったら、力をゆるめず、矢印のように口先を動かしてクリームを重ねます。



## 上手にしぼるコツ

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

ふくらがしぼんできたなら、クリームを口金側によせて、バンドをとめなおしてね。ふくら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ると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！

ヒダがきれいに出不いなあ...

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、かたまってきたクリームをとりぞいてね。それでも、うまくしぼれない場合は、口金はずしていらぬ歯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、ウェットティッシュで口先をくるんでからキャップをかぶせてください。



# ミルククリームのおスイーツ

## フラワータルト

ビーズに  
少しだけ  
クリームをつけて  
はりつけてね!



白金(大丸)  
サークル

## フレッシュ マカロン

- マンゴービーズ×2
- 葉っぱビーズ(S)×1



## しほりかた

よこむきスター



おくから  
じゅんぽんに  
しほってね!

- デイズ(黄、紫、オレンジ、ピンク)×各1
- 葉っぱビーズ(S)×2
- パールビーズ(S・白)×4



レモンハートは  
おまかせ!

## カラメル ブディング

白金(大丸)  
スター

ペーパー  
シート



- ミニカットイチゴ×2
- ラインストーン(丸・黄)×1

## ダブルベリー リング

リングを台に  
さしこんでから  
クリームを  
しほってね。

- ラズベリー  
ビーズ×1
- ブルーベリー  
ビーズ×1
- 葉っぱ  
ビーズ(S)×1



ゆびわは、  
2段ケーキ(下段)の  
ふちなどにはさんで  
かわかしてね!

## ガーデン デコレーション ケーキ

ビーズに  
少しだけ  
クリームをつけて  
はりつけてね!

- バラ  
(濃いピンク、  
黄)×各1
- パンジー  
(濃いピンク)×3
- パンジー(黄)×2
- パールビーズ(S・白)×5
- ラインストーン  
(丸・紫、ピンク)×各1



ケーキの横(側面)をしほるときは  
ケーキを手で持って横に  
するとしほりやすいよ  
手はテーブルの上  
おくとやりやすいよ

## マンゴーローズ ケーキ

白金(大丸)  
スパイラル

- バラ(オレンジ)×1
- マンゴービーズ×2
- 葉っぱビーズ(L)×1
- パールビーズ(S・オレンジ)×7



シートの  
巻き方は、P.12を  
みてね。

## しほりかた

白金(大丸)

①ふちにそって  
よこむき  
スターをしほ  
る



②スター  
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!

# いちごクリームのおスイーツ

## ストロベリーショートケーキ

- カットイチゴ×1
- 葉っぱビーズ(L)×1
- デイズ(白)×1
- カラフルビーズ(黄)×1

## レモンハート



ビーズに  
少しだけ  
クリームをつけて  
はりつけてね!

しほりかた 白金(大丸)

- ①スパイラル
- ②うずまき
- ③スター



ペーパー  
シート

- カットイチゴ×1
- ラインストーン  
(丸・黄緑)×1
- ケーキピック×1

## ラズベリー ムース

白金(大丸)

サークル

ペーパー  
シート



- ラズベリー×1
- ラインストーン(丸・紫)×1
- ケーキピック×1

## いちごの モンブラン

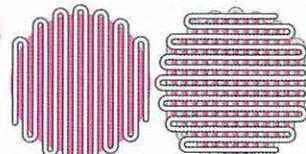
白金(大丸)

サークル  
ミルク  
クリームで  
しほると  
かわいしょ!



## しほりかた

①たてに  
ラインを  
しほる。



②①の上に  
かせねて、  
よこに  
ラインを  
しほる。

ローブをたらずようにしほるとまいくよ!

## ネコマカロン

ビーズに  
少しだけ  
クリームをつけて  
はりつけてね!

- デイズ(紫、  
ピンク)×各1
- パールビーズ  
(S・白)×2



## いちごの クラウンケーキ

シートの  
巻き方は、P.12を  
みてね。

- ミニカットイチゴ×5
- ケーキピック×1



## しほりかた

白金(大丸)  
よこむき  
スター

白金(大丸) スター

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!



## しほりかた

白金(大丸)

①よこむき  
スターを  
図のように  
しほってね



②イチゴを  
のせた後、  
中央に  
うずまきを  
しほろう!

ペーパー  
シート

# ミントミルククリームのスィーツ

## スイートハートケーキ

ピースに少しだけクリームをつけてはりつけてね!

- ・リボン(太)×1
- ・デイジー(黄)×4
- ・パールビーズ(S・白)×4



## ハートマカロン



- ・ウラにもようがあるマカロンをつけてね!
- ・パールビーズ(S・白)×4

## しほりかた



- 1 ぶちにそってスパイラルをしぼる

## チョコミントタルト

よこむきスター

- ・カットイチゴ×1
- ・バラ(黄)×1
- ・リボン(細)×1
- ・カラフルビーズ×8
- ・ケーキピック×1

大きいうずまき

## クリームジュエリーリング

大きいうずまき

大きいうずまき

スター

大きいうずまき

## スワンショー

- ・ミニカットイチゴ×1
- ・葉っぱビーズ(S)×2
- ・花ビーズ×1
- ・パールビーズ(S・白)×1
- ・ラインストーン(ハートS・ピンク)×1

## しほりかた



- 1 ベースに大きなうずまきをしほります。
- 2 ネット、羽(右・左)をベースにある穴に差し込みます。
- 3 イチゴなどをネットにのせて飾ります。

## フラワーショコラケーキ

大きいうずまき

スター

大きいうずまき

- ・ハート×1
- ・パールビーズ(L・白)×4
- ・ラインストーン(丸・ピンク)×6
- ・ラインストーン(丸・紫)×1
- ・ケーキピック×1

## ケーキの横(側面)をしほるときは

ケーキを手で持って横にするとしほりやすいよ。手はテーブルの上におくとやりやすいよ。

ゆびわは、2段ケーキ(下段)のふちなどにほんのりつけてね!

リングを台にさしこんでからクリームをしほってね。

- ・パールビーズ(LL・白)×1
- ・ラインストーン(長方形・ピンク)×1
- ・ラインストーン(ハートL・紫)×1

王冠のように花ビーズとパールビーズをかざりつけるとかわいいよ!つけるときはピースに少しだけクリームをつけてはりつけてね!

# ブルーベリーミルククリームのスィーツ

## ジュエリーローズケーキ

- ・バラ(紫・ピンク)×各1
- ・カットピース(ピンク)×3
- ・パールビーズ(L・ピンク)×3

リップンカード付!



ペーパーシート

シートの巻き方は、P.12をみてね。

## しほりかた



- 1 大きいうずまきをあみ目にしほる
- 2 大きいうずまきをのせてしほる
- 3 大きいうずまきをのせてしほる

## ベリーマカロン



- ・ラインストーン(ハートS・ピンク)×1

## しほりかた



- 1 大きいうずまきをあみ目にしほる

## バラのステイックケーキ

- ・バラ(濃いピンク)×1
- ・ラインストーン(丸・濃いピンク、紫)×各1
- ・ケーキピック×1

ペーパーシート

## しほりかた

フリルの先を下にして立てて、矢印のように動かしながらしほってね。



※フリル(フリル)の取り付けかたはP.5をみてね。

## バスケットタルト

お花のかざりつけが終わったら、クリームがかわく前にバスケットハンドルをクリームにさしてね!

大きいうずまき

ピースに少しだけクリームをつけてはりつけてね!

- ・バスケットハンドル×1
- ・デイジー(ピンク、紫、黄)×各1
- ・葉っぱビーズ(S)×1
- ・パールビーズ(S・白)×3

## ダブルベリータルト



- ・ラズベリービーズ×2
- ・ブルーベリービーズ×2
- ・葉っぱビーズ(S)×1
- ・ケーキピック×1

## ラズベリーケーキ



大きいうずまき

大きいうずまき

- ・ラズベリー×1
- ・リボン(細)×1
- ・パールビーズ(L・ピンク)×3
- ・ケーキピック×1

## ケーキの横(側面)をしほるときは

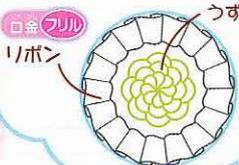
ケーキを手で持って横にするとしほりやすいよ。手はテーブルの上におくとやりやすいよ。

# 4本のクリームを使って、あこがれのデコレーションケーキをつくっちゃお♪

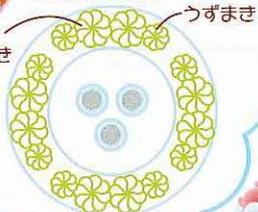
「ハートのフリルケーキ」と「いちごとバラのデコレーションケーキ」をかさねると、ごうかな3段ケーキになるよ!

## ハートのフリルケーキ

しほりかた  
上から見た図  
大きなうずまき



しほりかた  
上から見た図  
大きなうずまき



- 口金☆ よこむきスター
- 口金☆ 大丸
- よこむきスター
- かざり用ハート マカロン×1
- オープンハート×1
- バラ(赤)×2
- 葉っぱピース(L)×1
- パールピース(S・白、ピンク)×各3

## いちごとバラのデコレーションケーキ

口金丸  
よこむきスター

口金☆  
よこむきスター

- 口金丸
- よこむきスター
- ミニカットイチゴ×8
- バラ(ピンク、白)×各4
- リボン(細)×4
- ミニバラ×4
- パールピース(S・白)×14

しほりかたはP.5をみてね!

口金フリル  
フリル

★じゅんぴ★

フリルをしほる前にペーパーシートの型紙を使ってえんぴつで線をひこう。

型紙のつかいかたはペーパーシートをみてね。

フリルがかわいたらいちごクリームでよこむきスターをしほってね!

## スペシャルメニュー

口金☆  
スパイラル

口金フリルでしほるところを口金☆でしほってもかわいいよ!

口金☆  
よこむきスター

## 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くるりますが、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、いらぬ歯ブラシなどで洗ってください。

△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



1 ボールチェーンをスイーツパーツについている金具や穴に通します。



2 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!

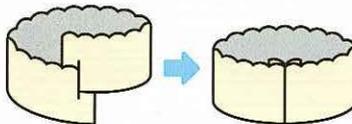


ボールチェーンは5つ入っています。ボールチェーンをつけられるパーツは8種類ありますので好きなスイーツをえらんでつけてください。

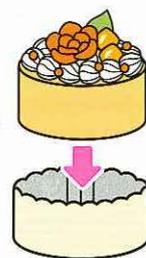
## ケーキ用ペーパーシートの使い方

まきつけるタイプ

① 両端の切れ込みを合わせて輪っかを作る。



② クリームが乾いたらペーパーの上側からゆっくりケーキを入れる。



下にしくタイプ

すじを山折りにして写真を参考にケーキのせてかざってね。



# ホイップるワールドへようこそ!

気分はパティシエ!王道スイーツが  
たくさんつくれるセットだよ!



入っている口金

W-70 はじめてのホイップる

3種のミックスクリームで  
カワフルなスイーツが  
つくれるよ!



入っている口金

W-60 ミックスクリームパーティーセット

どうぶつマカロンが  
つくれる!



入っている口金

W-73 どうぶつマカロンセット

キラキラのアイシング  
クッキーのセット



W-72 キラキラデコクッキーセット

ホイップるクリームに  
キラキラシュガーペンで  
デコレーション!



入っている口金

W-76 キラキラシュガーケーキセット

フルーツたっぷりデコっちゃお!



入っている口金

W-81 いちご×ミルクパーティーセット

入っている口金



W-57 ラブリーマカロンセット

本物のたいなおしゃれ  
パティシエのセット



入っている口金

W-69 フルーツパチケーキセット

# キラキラ スイーツアクセ シリーズ新登場!!

デコれるスイーツ  
アクセケースも  
ついてるよ!



入っている口金

WA-01 スイーツアクセプレシャス

プラチナカラーの  
アクセが  
つくれちゃう!



新色いちご&  
ブルーベリークリーム

WA-02 スイーツアクセ&エクラセット

ゴールド・プラチナ・プラチナピンクの  
キラキラアクセが  
つくれちゃう!



入っている口金

WA-03 スイーツアクセエクセレント

2015年8月中旬発売予定