

セット内容
シェイクン.....1個
ストロー.....1本
取扱説明書(本書).....1部

対象年齢
15才以上

※食材は入っていません。



注意(ちゅうい)
必ずお読みください。
●この商品は15才未満のお子様には適用しません。15才未満のお子様の場合は、保護者のもとでお使いください。●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。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かないところに保管してください。

〈使用上の注意〉○ご使用前に、取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。○ご使用前、ご使用後は、必ず、各パーツを分解し、よく洗浄し、よく乾かしてください。○破裂、変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機は絶対に使用しないでください。○平らな場所に置いて使用してください。○火の近くや高温・多湿の場所、直射日光のあたる場所での使用や保管は行わないでください。○ぶつけたり落としたりしないでください。○できたシェイクは、お早めにお召し上がりください。○パーツを洗浄する際は、たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○商品を覆っている袋は、梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。

材質表示
本体:シリコンゴム ストロー:PE
ふた、ふた受け、ストロー穴カバー:PP

| 品質表示 | | | |
|------------------|---------|------|------|
| 部品名 | 原料樹脂 | 耐熱温度 | 耐冷温度 |
| 本体 | シリコンゴム | 70℃ | -20℃ |
| ふた、ふた受け、ストロー穴カバー | ポリプロピレン | 70℃ | -20℃ |
| ストロー | ポリエチレン | 70℃ | -20℃ |

タカラトミーアーツでは「すべてのお客様に安全で楽しい商品と夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください
0570-041173
電話受付時間 10~17時 月曜日~金曜日(土日・祝日を除く)
タカラトミーアーツ サポート 検索
<http://www.takaratomy-arts.co.jp/support.html>

発売元:株式会社タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10
●楽しいタカラトミーアーツの情報はインターネットで
<http://www.takaratomy-arts.co.jp> ©T-ARTS MADE IN CHINA



この度は、タカラトミーアーツ「もみっとシェイクン」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。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は、必ず保管しておいてください。
※写真・イラストはイメージです。実際の商品・使用方法とは多少異なりますが、ご了承ください。

召しあがれ
リッチな
味わい...



みんなと一緒にシェイクンしよう♪



お手入れ
使用前と使用後はセット内容をバラバラにし、食器用洗剤と柔らかいスポンジなどでよく洗ってください。
※洗った後はよく乾かして清潔に保って使用してください。保管の際、水分や食材が残っているとカビやニオイの原因になります。



材料はカップデザートと牛乳だけ!! おうちシェイクしよう!



※使う前に全てのパーツを洗い、水分を拭き取ってください。

作り方

用意するもの

市販のカップデザート... 1個
(目安: 100~140g)
牛乳... 100cc



※カップデザートの容量によって最後に牛乳を足して味の調整をしてください。

1 カップデザートをシェイクンに入れます。



Dessert

2 シェイクンをもみもみしてカップデザートをぐちゃぐちゃにつぶします。



3 フタをして冷凍庫へ! 約5時間凍らせます。



5h

※シェイクンは立たせた状態で冷凍庫に入れてください。

4 冷凍庫から取り出してフタを外し、牛乳を注ぎ、そのまま5分待ちます。



Milk

※牛乳を電子レンジなどでぬるま湯程度に温めておくともみ易くなります。

5 再びフタをしてシェイクンの下の方からゆっくりもんでカップデザートと牛乳を混ぜ合わせます。



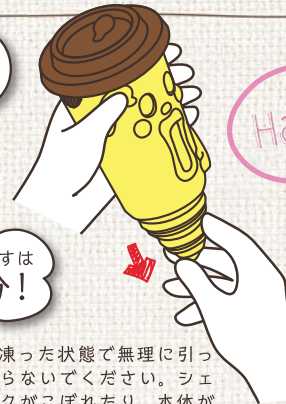
Momi Momi

はじめは硬いのでぞっと...

めやすは3分!

※容量の大きいカップデザートを使用する場合は、もみづらい場合があります。

6 だんだんかたまりが崩れてきたら、シェイクンの足を引っ張ってさらにもみもみします。



※凍った状態で無理に引っ張らないでください。シェイクンがこぼれたり、本体が破損する恐れがあります。

7 全体がシェイク状にまざったら出来上がり!

シェイクンの足を元に戻してストローを挿して飲んでね!



Happy

※シェイクが濃い場合は牛乳を加えて再びもんで調整してください。

お好みのカップデザートと牛乳だけで!

食品アレルギーのある方は食材にご注意ください。

フレーバーいろいろ!

あなた好みのシェイクを作ろう!

おしゃれなカフェっぽく
コーヒーシェイク!



COFFEE SHAKE



なんとなんどの
チョコシェイク!

杏仁シェイクって
食べた事ありますか?



PUDDING SHAKE



プリンシェイクで
しあわせ♡



おしゃれーに
マンゴーシェイク!



ヨーグルトシェイクが
簡単にできちゃう!



おうちで
バナナシェイクだよ!



おうちで贅沢気分!
抹茶シェイク!



やっぱり美味しい
ミルクシェイク!

