

株式会社 タカラトミーアーツ

報道関係各位

株式会社タカラトミーアーツ
東京都葛飾区青戸4-19-16
www.takaratomy-arts.co.jp

ふわシュワの新境地！
今までにない不思議感を楽しめるオムレツ製造マシン
『ふわしゅわ びっくり！レッツ！オムレツ』
9月17日新発売！

タカラトミーグループの株式会社タカラトミーアーツ(代表取締役社長:宇佐美 博之/所在地:東京都葛飾区)は、口の中でシュワっと溶ける新食感オムレツを作ることができる『ふわしゅわ びっくり！レッツ！オムレツ』<希望小売価格3,600円/税抜>を2015年9月17日から発売いたします。



本体
(名前:ガブリエル)

『ふわしゅわ びっくり！レッツ！オムレツ』は、一般に家で作るオムレツとはまったく食感が異なる“ふわふわでシュワシュワ”なオムレツを作ることができる商品です。

約3分間本体のハンドルを回すだけで、一瞬パンケーキと見間違ふほどのボリューム感をもった生地が出来上がり、焼き上がったオムレツを食べると、口の中に入った瞬間にシュワっと溶けてしまう夢のような食感を体験することができます。

手軽に手に入る卵で比較的簡単に作ることができ、子どもが初めて挑戦する料理にもぴったりのオムレツ。まさに料理の入門編的オムレツが、この『ふわしゅわ びっくり！レッツ！オムレツ』でさらに劇的変身を遂げました。

★見た目の差は歴然！ふわふわの底力！

同じ卵を使って作ったオムレツを並べて比べてみると、本商品で作ったオムレツは通常のオムレツの約2.5倍で、ボリュームの差は歴然です。卵を混ぜて一般的な手順でフライパンに入れて焼きあげるという工程は全く同じなのに、『ふわしゅわびっくり！レッツ！オムレツ』を使って生地を作るだけで、ふわふわ感が格段にパワーアップします。



本商品で
作ったオムレツ

通常のオムレツ



★くるくる回す！これだけです！

作り方は簡単です。卵を二つ用意し、本体背面にある卵投入口に割り入れます。その時、白身と黄身が分離され、白身だけが先に下の容器に落ちるようになっていきます。黄身が残ったことを確認し、まず3分間ハンドルを回して白身だけをかくはんします。そして白身がふわふわの状態になったら、黄身を投入して10秒間さらに混ぜます。完成した生地をバターを引いて熱したフライパンに流し込み、ふたをして1分待ちます。1分経ったらフライパン上で生地をふわっと半分に折りたたみ、お皿に盛り付けて完成です。

★オムレツは“ふわシュワ新世代”へ！

しっかり火を通して焼いたり、少し半熟にしてトロトロの状態にしたり、オムレツといってもいろいろなものがありますが、本商品で“ふわシュワ感”がたまらないわくわくの“オムレツ新境地”を体験することができます。子どもが混ぜて親が焼く、というように親子でいつもと違うオムレツ作りを楽しむこともできます。

『ふわしゅわびっくり！レッツ！オムレツ』は、簡単ながらも楽しく、そして見た目も食感も誰もがびっくりなオムレツ料理を作ることができるクッキングトイの決定版です。



《製品概要》

■商品名：『ふわしゅわびっくり！レッツ！オムレツ』

■希望小売価格：3,600円／税抜

■パッケージサイズ：W150mm×H 200mm×D 120 mm

■重さ：198g

■内容：本体、取扱説明書

■対象年齢：15歳以上

■取扱い場所：全国の雑貨店、量販店、玩具専門店
などの玩具売場ほか

■商品ホームページ：

<http://www.takaratomy-arts.co.jp/specials/omelette/>

■権利表記：©T-ARTS



◆本件に関する報道関係からのお問い合わせ先◆

株式会社タカラトミーアーツ 広報課
TEL: 03-5680-4837 / FAX: 03-5680-4906

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先◆

タカラトミーアーツお客様相談室 TEL: 0570-041173(ナビダイヤル)
※IP電話・一部携帯電話、PHS及び海外からのお電話は03-5650-0033をご利用ください。
<http://www.takaratomy-arts.co.jp/>