

News Letter

2015年6月23日

株式会社オークローンマーケティング

報道関係者各位

【ショップジャパン】

「チルファクター アイスクリームメーカー」で作る 夏おススメ アレンジレシピ

<7月3日ソフトクリームの日><7月25日カキ氷の日>にピッタリ！
「フローズン カレーうどん」、「フローズン ビール」で夏を満喫しませんか？

「ショップジャパン」を運営する株式会社オークローンマーケティング（本社：愛知県名古屋市東区、代表取締役社長：ハリイ・A・ヒル）から、お子様と一緒にご自宅で簡単にデザートが作れる「チルファクター アイスクリームメーカー」を利用した夏おススメのアレンジレシピをご紹介します。（※各レシピは、ショップジャパンで栄養サポート業務を統括する鎌田由美の考案です。）

▽アレンジレシピ 紹介サイト「チルファクター アイスクリームメーカー」▽

<http://www.shopjapan.co.jp/goods/ICM01>

・フローズン グリーンカレーうどん

材料（1人分）

グリーンカレー（レトルト）	1袋
うどん	1玉
トマト	1/4個
オクラ	2本

作り方

- ① アイスクリームメーカーは冷凍庫で十分に冷やします。
- ② グリーンカレーは具とカレールウを分け、冷やしておきます。
- ③ インナーカップにカレールウを入れてよくもみ、シャーベット状になったら具と共に器に盛ります。
- ④ ③に冷やしたうどんを添え、お好みでトマトや茹でたオクラをトッピングします。



・フローズン ビール

材料（2人分）

缶ビール（350ml）	1缶
-------------	----

作り方

- ① アイスクリームメーカーを冷凍庫で十分に凍らせませす。
- ② インナーカップにビールの1/2~1/3量を入れてよくもみます
- ③ ビールがシャーベット状になったらグラスに移します。

ポイント

- ・あらかじめ冷やしたビールを使えば、より早く固まります。
- ・グラスも冷やしておけば、冷たさがより長持ちします。



News Letter

・フローズン そうめん

材料 (2人分)

素麺 (乾)	200g
麺つゆ	適宜
刻み海苔	適宜
生姜	適宜
みょうが	適宜

作り方

- ① アイスクリームメーカーを冷凍庫で十分に凍らせます。
- ② 生姜はすり卸し、みょうがはみじん切りにします。
- ③ 素麺は茹でてザルにあげ、冷水にさらし水気を切って皿に盛ります。
- ④ インナーカップに麺つゆを入れてよくもみ、シャーベット状になったら器に移します。
- ⑤ 刻み海苔や②の薬味を添えながら③の麺を④のつゆにつけていただきます。



・フローズン らーめん

材料 (2人分)

冷やしラーメン (レトルト)	2人分
冷やしラーメンつゆ	2人分
煮卵	2個
焼豚	4枚
メンマ	適宜
コーン	適宜
ほうれん草	適宜

作り方

- ① アイスクリームメーカーは冷凍庫で十分に冷やします。
- ② ラーメンは茹でてザルにあげ、冷水でさらし、水気を切って器に入れます。
- ③ 煮卵、焼豚、メンマ、コーン、ほうれん草など好みのトッピングを麺の上に盛りつけます。
- ④ インナーカップにラーメンつゆを入れてよくもみ、シャーベット状になったら③に乗せます。



・フローズン ワイン

材料 (1人分)

ロゼワイン	100ml
ミント	適宜

作り方

- ① アイスクリームメーカーを冷凍庫で十分に凍らせます。
- ② インナーカップにワインを入れてよくもみます。
- ③ ワインがシャーベット状になったらワイングラスに移しお好みでミントを添えます。

ポイント

- ・あらかじめ冷やしたワインを使えば、より早く固まります。
- ・グラスも冷やしておけば、冷たさがより長持ちします。
- ・スパークリングワインなど発泡性ワインで試すと、よりフローズンテイストを楽しむことができます。



■レシピ考案者 プロフィール

鎌田 由美

株式会社オークローンマーケティング (ショップジャパン)

管理栄養士、登録販売者、NR サプリメントアドバイザー

健診施設、企業、スポーツチームにて栄養指導を担当。また、特定保健用食品、サプリメント、洋菓子の商品開発も手掛け、現在はショップジャパンで栄養サポート業務の統括を行う。

News Letter

■「チルフクター アイスクリームメーカー」の使い方

「チルフクター アイスクリームメーカー」は、材料を入れてたったの3分でアイスクリームを作ることができる、画期的なアイスクリームメーカーです。

容器を凍らせて、食材を入れたら、あとは容器をフリフリ（振る）、モミモミ（揉む）するだけ！電源は一切不要。難しい操作や面倒なレシピは必要ないため、子どもから大人まで誰でも楽しむことができます



「チルフクター」シリーズは、アジア、北米、ヨーロッパ、オセアニア、中東、アフリカなど主要地域、30か国以上で販売され、わずか1年半で販売実績580万個^(※)を突破するなど、世界中で大ヒットしています。

台所用洗剤を使って洗うだけなので、お手入れも簡単。本体は何度でも繰り返し使えて経済的です。

※：販売期間 2013年1月1日～2014年5月27日



商品名	チルフクター アイスクリームメーカー
価格	1,400円(税抜)
セット内容	本体×1、スプーン×1、取説×1、レシピ集×1
本体サイズ	直径約106mm(最大)×高さ205mm
本体重量	約350g
商品 URL	http://www.shopjapan.co.jp/goods/ICM01

ショップジャパンは、「世界中から一番近くへ」というブランドタグラインに基づき、これからも世界中から選りすぐりのアイデアを発掘し、日本らしさを加えてお届けすることで、より多くの幸せな時間をお客様にご提供するとともに、お客様の気持ちに寄り添うブランドであり続けます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当
東京都港区虎ノ門1丁目23番1号 虎ノ門ヒルズ森タワー 21階
TEL: (03) 6746-0324 FAX: (03) 3501-5324
EMAIL: pr@shopjapan.co.jp URL: www.shopjapan.co.jp

ショップジャパンは、4つのカテゴリーで2013年度における売上金額NO.1を獲得しました。

フィットネスマシン
2013年度 フィットネス機器
市場売上金額 NO.1

2013年度フィットネス機器市場ブランド
メーカー出荷金額ベース シリーズ製品合算値
(株) 矢野経済研究所調べ
2014年9月現在

「トゥルースリーパー」シリーズ
2013年度 オーバーレイ
マットレス市場売上金額 NO.1

ふとん・マットレスの上に敷く反応性素材マットレス市場
2013年度小売販売金額ベース シリーズ製品合算値
(株) 矢野経済研究所調べ
2014年10月現在

「シャーク」シリーズ
2013年度 スチームクリーナー
市場売上金額 NO.1

2013年度 スチームクリーナー市場ブランド
メーカー出荷金額ベース シリーズ製品合算値
(株) 矢野経済研究所調べ
2014年7月現在

「ニンジャ」シリーズ
2013年度 フードプロセッサー
市場売上金額 NO.1

2013年度フードプロセッサー市場ブランド
メーカー出荷金額ベース シリーズ製品合算値
(対象商品: ニンジャキッチンプレス、ニンジャーチョッパー)
(株) 矢野経済研究所調べ 2014年7月現在