

調理家電ブランド「récolte（レコルト）」
食べたい時に、材料を入れるだけ！
好きな材料で様々なアレンジができる『アイスクリームメーカー』
～2017年5月1日（月）より新発売～

ウィナーズ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：岡野 真二）が展開する、快適な使い心地とインテリアに溶け込むスタイリッシュな調理家電ブランド「récolte（レコルト）」（以下 レコルト）は、材料を入れるだけで簡単にアイスクリームが作れる『アイスクリームメーカー』を2017年5月1日（月）に新発売します。

◇『アイスクリームメーカー』（インフォメーション URL：<http://recolte-jp.com/info/2017/04/10/090055/>）



■材料を入れるだけ！手作りアイスクリームが楽しめる『アイスクリームメーカー』

レコルト初めてのシリーズとなる『アイスクリームメーカー』は、凍らせた冷却ポットにお好みの材料を入れるだけで、カップ約2個分のアイスクリームやシャーベットを誰でも簡単に作ることができます。

《商品特徴》

◇場所をとらないスリムな冷却ポット

冷却ポットは冷凍庫に入れても場所をとらないスリム＆コンパクトサイズ。普段から冷凍しておけばすぐにアイスクリームを作ることができます。冷却ポット単体でも購入可能なため、暑くなるこれからの季節に複数のフレーバーをお楽しみいただけます。

◇電動と手動で楽しめる2WAY仕様

本体をセットし電源スイッチを押すだけで簡単に作れるだけでなく、付属のスプーンでかき混ぜれば手動でもアイスクリームを作ることができます。お子様と一緒にアイスクリームが少しずつできあがっていく様子をお楽しみいただけます。

◇お好みの材料でヘルシー＆安全に

低脂肪の牛乳や豆乳、フルーツなどお好みの材料によってヘルシーなアイスクリームを作ることができ、アレンジは自由自在です。また、手作りのため、卵などのアレルギー対応や保存料・香料といった添加物なしのアイスクリーム作りが可能です。



■夏休みにぴったり！お子様と一緒に好みのレシピを見つけてみては？

定番のフレーバーからフルーツを使ったアイスクリームまで様々な味が楽しめる計 12 種類の専用レシピが付いています。写真映える鮮やかな見た目、和洋豊富なバリエーションの中からぜひお子様と一緒に気に入りのレシピを見つけてみてください。

◇バニラアイスクリーム

シンプルな材料で作る王道のバニラアイス！

【材料】

卵黄	: 1 個
砂糖	: 大さじ 2
生クリーム	: 100ml
牛乳	: 30ml
バニラエッセンス	: 2~3 滴

【作り方】

- ①ボウルに卵黄と砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜたら、残りの材料を全て加えて混ぜ合わせる。
- ②アイスクリームメーカーで攪拌する。



■『アイスクリームメーカー』について

製品名	: アイスクリームメーカー
発売予定日	: 2017年5月1日 (月)
希望小売価格	: 3,000円 (税抜)
カラー	: グリーン (Green) / ピンク (Pink)
容量	: 400ml (最大投入量200ml)
付属品	: 専用レシピ・スプーン

◇冷却ポット (単体でも販売)

製品名	: アイスクリームメーカー用冷却ポット
希望小売価格	: 1,400円 (税抜)

インフォメーション : <http://recolte-jp.com/info/2017/04/10/090055/>



■レコルトについて

フランス語で「収集」「収穫」を意味する「récolte (レコルト)」はコンパクトでカラフル、そしてシンプルでスタイリッシュな調理家電シリーズです。1人から2人での使用に適したパーソナルサイズのコレクションはカップルや少人数のご家庭に「ちょうどいい」サイズ感。快適な使い心地とインテリア性の高いデザインは、今までにないライフスタイルを提案し、ギフト用としてもおすすめです。

■会社概要

会社名	: ウィナーズ株式会社
所在地	: 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-2-12 菱化代々木ビル8F
代表	: 代表取締役 岡野 真二
資本金	: 1,000万円
設立	: 1992年8月27日
事業内容	: 家庭用品等の企画・販売