

包丁も使わず、手も洋服も汚れない、新しい調理スタイルをテーマに
 「ワンプッシュでフルコース」を実演！

市場シェアNo.1*、最先端のテクノロジーとデザインを融合させた最新モデル

「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」新製品発表会

デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男）は、市場シェアNo.1*ハンドブレンダーブランド「ブラウン ハウスホールド」のシリーズ最高峰モデル「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」の新製品発表会を9月20日(水)に恵比寿アクトスクエアで開催しました。

*2016年1-12月「ハンドミキサー」カテゴリ金額&数量シェア/当社調べ

当日は、モデルの近藤千尋さんと、料理家の川上ミホさんをゲストにお迎えし、デロンギ・ジャパン株式会社 杉本社長、ブラウン ヘッド・オブ・デザインのデュイ・フォン・ヴーと共に、「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」の魅力について紹介すると共に、川上さんが考案した秋のスペシャルフルコースを近藤さんと一緒に実践していただきました。



コンパクトなのにパワフルで、簡単に調理が可能！

最先端のテクノロジーとデザインを融合させた最新モデル「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」

はじめに、デロンギ・ジャパン株式会社 杉本敦男社長より、「ブラウンのハンドブレンダーは50年以上の歴史があり、世界中のマーケットでNo.1を獲得しています。ブラウンは時代のニーズにあった商品開発を進めており、MQ9も“時短調理で本物の美味しさを追求したい”という日本の新しい食のニーズにマッチした商品です。時短へのニーズはますます高まってくると思います。ぜひ、MQ9で新しい料理体験を味わってください」と挨拶を述べました。

続いてブラウン ヘッド・オブ・デザインのデュイ・フォン・ヴーより、ブラウンの歴史とデザインへのこだわりや「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」の製品特徴についてプレゼンテーションを行いました。デュイ・フォン・ヴーは「ブラウンのハンドブレンダーはブラウンの技術の進歩と共に進化しています。MQ9は、ブラウン独自のモーターがイノベーションを起こしたと言っても過言ではないでしょう。MQ9は、直感的な操作性とエンジニアリングの融合した画期的な商品です」とアピールしました。



包丁も使わず、手も洋服も汚れない、新しい調理スタイル「クッキング3.0」とは？ 料理家の川上ミホさんが考案、MQ9で作るワンプッシュでフルコース料理を モデルの近藤千尋さんが真っ白なワンピースを着て実演！

プレゼンテーションの後、本日のゲストである近藤千尋さんにご登場いただき、料理家の川上ミホさんが考案した秋の食材を活かしたワンプッシュで出来るフルコース料理と一緒に作っていただきました。

真っ白なワンピースで登場した近藤さんは「私がお料理作るんですか？ お洋服が汚れないか心配です」と言うと、川上さんが「大丈夫です。このMQ9は食材がこぼれたりすることがないんですよ」とすかさずフォロー。川上さんは「私もブラウンのハンドブレンダーを使っているのですが、みじん切りなど下ごしらえが効率よくできてすごく便利なんです。MQ9は、忙しいけど食を大切にしたい、自分や家族との時間を大切にしたい人の強い味方になると思います」とユーザーとしての感想を語っていただきました。

実際に調理をしてみて近藤さんは「ハンバーグって、玉ねぎを刻んだり、お肉を捏ねて手がべたべたになったりとちょっと面倒かな、って思っていたのですが、MQ9使うと手も汚れずに作れるんですね」と感動した様子です。川上さんも「MQ9は直接お鍋で攪拌してもソースなどが飛び散らないので、お洋服が汚れる心配もないんですよ。包丁も使わず、さらには片付け、洗い物も最小限に済むので、まさに時短料理にふさわしいですね」とMQ9ならではの調理スタイルをご提案していただきました。

ゲスト2人の楽しいトークの間に、フルコース料理4品が完成しました。近藤千尋さんは「MQ9は、お料理はしたいけどキッチンが汚したくない、という主婦の気持ちに答えてくれますね。MQ9があれば、旦那と一緒に料理をしたら楽しくなるな、と思いました。これから赤ちゃんの離乳食が始まるので、MQ9があれば楽しく作れそう。MQ9は家庭が平和になる調理器具ですね」と感想を言いました。川上さんも「MQ9は、ワンプッシュであつという間に下ごしらえができます。お料理上手な人は、さらに楽しみが広がりますし、お料理が苦手な人はみじん切りなど面倒な下ごしらえを任せることができます。多くの方がMQ9を使えば、食はもっと豊かになると思います」と感想を述べてくれました。

ワンプッシュでフルコース メニュー

- アボカドのディップと野菜・トルティーヤチップス
- トリュフ香るビシソワーズ
- きのこと入り煮込みハンバーグ
- スピーディーティラミス



ゲストプロフィール



近藤千尋さん

モデル

1989年12月15日生まれ。27歳。岡山県出身。

“ちび”の愛称で知られ、雑誌「SCawaii!」では何度もカバーを飾るなどナンバーワン級の人気モデル。2015年にお笑い芸人ジャングルポケット太田博久さんと結婚し、2017年第一子出産。

2017年9月現在でtwitterフォロワー数は60万超え、instagramは100Kを超え、雑誌だけにとどまらず、バラエティー番組や商品プロデュースも手掛けている。



川上ミホさん

FOOD DIRECTOR, SOMMELIER (wine & olive oil), ORGANIC CONCIERGE

国内外のレストランでの経験を経て独立。食のスペシャリストとして書籍・雑誌、TV などメディアを中心に活動。イタリアンと和食をベースにしたシンプルでストーリーのあるレシピとスタイリングに定評がある。また、レストランプロデュースや商品開発アドバイザーなど、多彩な経験と知識をもとに活動の場を広げつつ、2014年には目黒区東山にプライベート・レストラン「5 quinto」をオープン。Louis Vuitton city guide TOKYO 版掲載など注目を集めると共に、同名で食を中心としたライフスタイルブランドもスタート。

「ブラウン マルチクイック 9 ハンドブレンダー」製品情報

■ 世界初の「アクティブブレードテクノロジー」搭載で、硬い食材もまるごと攪拌

「アクティブブレードテクノロジー」は、シャフトが上下に伸縮することで、アボカドの種やコーヒー豆のような硬い食材もあつという間に攪拌します。従来より攪拌範囲を2.5倍拡大*することで、食材をより細かく均一に攪拌し、これまでよりもさらに滑らかな仕上がりが可能となりました。

*攪拌試験等において当社MQ700と比較して2017年4月De'Longhi Braun Household GmbH調べ

■ 業界初スマートスピードテクノロジーで、スピード調整が自由自在

「スマートスピードテクノロジー」の搭載で、自分の手の感覚でスピードコントロールが可能に。大きいボタンの握り具合によってスピードが変化し、食材に合わせてスピードを自由に変わります。食材のつぶし具合を感じながら、思いのままに繊細な調理が可能です。

■ パワーベルテクノロジープラスで、飛び散りにくく、均一でなめらかな仕上がりに

ブラウン独自の特許技術「パワーベルテクノロジープラス」を採用。しっかり食材を巻き込むので、なめらかな動きでスピーディーに食材をつぶしたり、混ぜたりすることができます。調理中の食材の飛び散りが従来製品よりさらに少なくなりました。キッチンや衣服を汚す心配が少ないので、いつでもどこでも安心してお使いいただけます。

■ アタッチメントの交換もスムーズ

「イージークリックシステムプラス」でアタッチメントの交換が簡単になりました。使いたい機能にすぐチェンジできるので、お料理の段取りや流れを妨げることなくスムーズに調理ができます。

■ 握りやすく疲れにくい、使いやすさを考慮したデザイン

独自の人間工学に基づいたスリム&フィット形状のグリップは、ずっと手になじむだけでなく、しっかり持たせて滑りにくい設計。ハイパワーの使用時でも調理しやすくなっています。

■ お手入れも簡単

付属の専用計量カップにぬるま湯と食器用洗剤を数滴入れ、その中で数回ボタンを押すだけ。刃の回転とパワフルな水流で、刃についた食材もきれいに。スポンジいらずの手軽さでお手入れできます。



家事に関する調査結果 ※参考資料

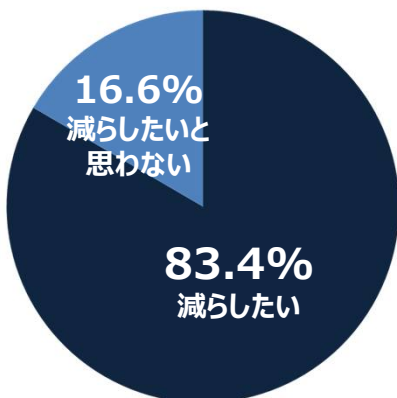
-料理に関する調査-

『女性の8割が料理を「時短したい」』

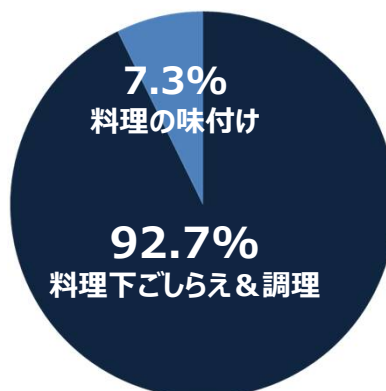
一方で、「料理が一番手を抜きたくない」と約6割が回答。』

『また、料理に積極的な男性は魅力的と約9割が回答するなど、料理への男性参画がますます求められる時代に。』

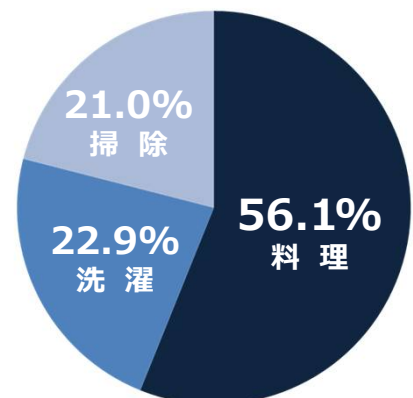
● 毎日の料理にかかる時間を、もっと減らすことができたらと思いますか？
 = 減らしたい 83.4%



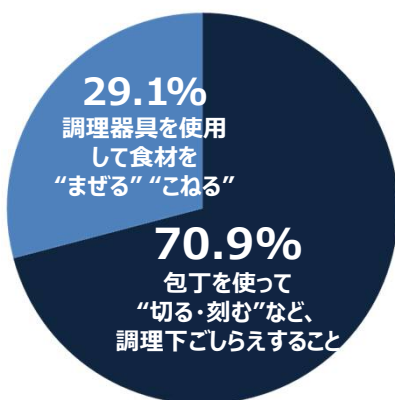
● 毎日の料理で一番面倒な事は？
 = 料理下ごしらえ&調理 92.7%



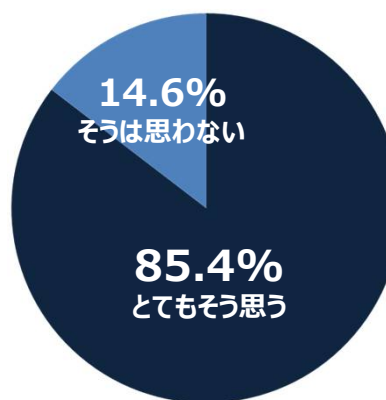
● 3大家事、掃除、洗濯、料理の中で、一番、手を抜きたくない家事は？
 = 料理 56.1%



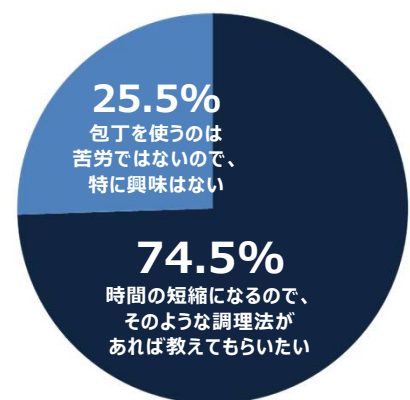
● 調理工程で、面倒だと感じる工程は？
 = 包丁を使って“切る・刻む”など、調理下ごしらえすること 70.9%



● 料理が出来たり、積極的に手伝おうとする姿勢がある男性は、魅力的？
 = そう思う 85.4%



● 包丁を使わずに調理ができるとしたら？
 = 時間の短縮になるので、そのような調理法教えてもらいたい 74.5%



【調査概要】

◆ 実施期間：2017年9月15日（金）～16日（土）
 ◆ 有効サンプル：824（20-59歳女性 既婚&未婚問わず）

◆ 調査方法：インターネットリサーチ