

2015年 無印良品 バレンタイン

「自分でつくる」手づくりキット商品リスト

A:簡単チョコのお菓子 ~オープン不使用~					B:チョコの焼き菓子 ~混ぜて焼くだけのお菓子~			
No.	1	2	3	4	5	6【新規】	7	8【新規】
商品名	自分でつくる いちごショコラのハートの クランチチョコ	自分でつくる ドーナツ型チョコ	自分でつくる チョコタルト	自分でつくる 生チョコ	自分でつくる ガトーショコラ	自分でつくる いちごのガトーショコラ	自分でつくる ブラウニー	自分でつくる キャラメルブラウニー
できあがり イメージ								
規格	15個分(15袋分)	20個分(10袋分)	6個分(6袋分)	32個分(1箱分)	1台分(6袋分)	1台分(6袋分)	1台分(10袋分)	1台分(10袋分)
税込価格	税込850円	税込780円	税込680円	税込580円	税込780円	税込780円	税込780円	税込780円
オープン	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用
できあがり 袋数	15袋分	10袋分(2個ずつ入れる)	6袋分	1箱分	6袋分	6袋分	10袋分	10袋分
特長	オープン不使用 ホワイト・いちご・ココア味のチョコにク ランチを混ぜて型に流し込むだけ で、ハート型のクランチチョコが簡単 にできるセットです。2層や3層にして 可愛いアレンジも楽しめます。	オープン不使用 お湯で簡単につくれるチョコのキット です。ドーナツの型にパフを加えた チョコを流し入れ、固めた後、カラ ンチャーでお好みのデコレーションを して仕上げます。	オープン不使用 タルト型に溶かしたチョコを流し入 れ、ナッツとクランチをトッピングする 簡単なチョコタルトのセットです。	オープン不使用 昨年の2色から1色に変更して、より つくりやすくなりました。 カカオ風味豊かなクーベルチュール チョコレートでつくる、ロどけのよい生 チョコのキットです。	チョコレートを見直し、より風味のよ いものに見直しました。本格的なガ トーショコラが簡単にできるセットで す。1台で6等分すればハート型に なります。ベルギー産のクーベル チュール規格のフェアトレードチョコを 使用しています。 ※歴代1位商品	いちごチョコをつかったしっとりとした いちご味のガトーショコラです。ありそ うでなかった、いちごのガトーショコ ラで、今期の主力新規アイテムです。 本格的ないちご味のガトーショコラが 簡単にできるセットです。1台で6等 分すればハート型になります。 ※今年のおすすめ商品	レシピを見直し、より濃厚なブラウ ニーにしました。ラッピングしやすいよ うに、ワックスペーパーから透明の袋 に変更しました。混ぜて焼くだけで簡 単に濃厚なブラウニーがつくれるセッ トです。	混ぜて焼くだけで、キャラメル風味の ブラウニーが簡単にできるセットで す。今までなかったキャラメル味のブ 라우ニーなので、毎年定番のお菓子 をつくっている人におすすめです。

C:たくさんつくる焼き菓子 ~混ぜて焼くだけのお菓子~				D:本格スイーツ ~憧れのお菓子に簡単チャレンジ~				
No.	9	10【新規】	11	12	13	14	15	16
商品名	自分でつくる ハートのフロランタン	自分でつくる ハートのガレット	自分でつくる チョコチップマフィン ボリュームパック	自分でつくる チョコチップクッキー ボリュームパック	自分でつくる フォンダンショコラ	自分でつくる トリュフ	自分でつくる ザッハトルテ	自分でつくる 2色のマカロン
できあがり イメージ								
規格	10個分(10袋分)	10個分(10袋分)	20個分(20袋分)	40枚分(20セット分)	8個分(8袋分)	16個分(8袋分)	8個(8袋分)	約16個分(8袋分)
税込価格	税込850円	税込780円	税込850円	税込850円	税込780円	税込780円	税込850円	税込980円
オープン	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン不使用/湯せんのみ	オープン使用	オープン使用
できあがり 袋数	10袋分	10袋分	20袋分	20袋分(2枚ずつ入れる)	8袋分	8袋分(2個ずつ入れる)	8袋分	8袋分(2個ずつ入れる)
特長	二度焼きせず、一度焼くだけででき るフロランタンのキットです。 ハートの焼き型にクッキー生地を入 れ、アーモンドスライスとキャラメルソ ースを混ぜてのせ、焼くフロランタン のキットです。	サクッとほろっとした食感が簡単につ くれるガレットのセットです。型でくりぬ く工程などなく、ハート型の焼き型に 生地を敷いて焼くだけで、本格的な ガレットがつくれます。	プレーンのチョコチップマフィンが10 個、マーブル模様のチョコチップマフ ィンが10個つくれるキットです。2種の 生地にチョコチップを加えて、混ぜて 焼くだけでふわふわとした柔らかいま フィンができていきます。	レシピを見直し、より風味のよいウ ッキーにしました。ハートの抜き型が付 いた、2種のクッキーがたっぷりつけれ るキットです。プレーンとココアの2種 の生地に、チョコチップとアーモンドを トッピングして、焼きあげます。	口の中でとろけるような食感のフォン ダンショコラです。チョコレート生地を カップに入れて焼きあげる、濃厚で 風味豊かなケーキです。レンジで軽 くあたためると、より一層おいしくお召 し上がりいただけます。	オープン不使用 カカオ風味豊かなクーベルチュール チョコレートでつくる、トリュフのキット です。ホワイトクランチやココアパウ ダーをつかって、5種類のトッピングで 仕上げます。マチ付きの袋に入れる ので、手軽に分けてプレゼントできま す。	本格的なザッハトルテが小さい丸型 でつくれるキットです。ココアのケー キを焼き、アプリコットソースを挟んで 、チョコレートでコーティングして仕あげ ます。イチからつくと、たくさんの材 料が必要なお菓子ですが、キットな ので手軽につくれます。	ピスタチオ風味といちご風味の2色の マカロンを焼き、チョコレートを挟んで 仕上げます。メレンゲをつくる工程が ないので、手軽につくれます。