



セット内容!

コメコメのおむすび型



コメコメのお顔抜き型

パムパムのサンドイッチ型



メンメンのサンドイッチ型



リボンの抜き型...1個

ハートの抜き型...1個

くみたてかた

コメコメ型 おむすび用

抜き型の中に、おむすび型を
奥まではめ込みます。



コメコメのふた

コメコメのお顔抜き型(両面)

耳 黒目 口の周り 用



口 鼻 目の中 用

メンメン・パムパム型

外枠の中に、お顔パーツをはめます。



警告 (けいこく)

保護者の方へ 必ずお読みください。

●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

注意 (ちゅうい)

●取扱説明書(本書)を必ずお読みください。
●抜き型の隙間には指などを入れないでください。はさまれてケガをする恐れがあります。
●炊きたてのご飯は高温となります。やけどをしますので、絶対に触らないでください。
●保護者と必ず一緒に食材の準備と調理をしてください。
●火のそばに置かないでください。変形や、火災の原因となります。



型を使って作ってみよう

コメコメのおむすびを作ろう!



パムパムのサンドイッチを作ろう!



食パンやチーズ・ハムなど、
型抜きで余った食材も使えるよ!



《使用上の注意》

●袋は梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。●使用前と使用後は、必ず本体及び付属品をよく洗い、水分を拭き取って乾燥させてください。保管の際に水分が残っていると、カビやニオイの原因になります。●電子レンジ・オーブン・食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。変形・破損の原因になります。●冷凍庫には使用しないでください。●たわし又は磨き粉などで磨かないでください。本体及び付属品の表面にキズがつく原因になります。●本体及び付属品には漂白剤を使用しないでください。●煮沸消毒はできません。表示されている耐熱温度以上のお湯で洗わないでください。●不安定な場所で使用しないでください。●食材を本体及び付属品に付着したまま放置しますと、色がつく場合がありますので、使用後はすぐに洗い流してください。●作ったおむすびやサンドイッチは保存せず、早めにお召し上がりください。●アレルギーがある方は、予めレシピの内容をご確認ください。

取り扱い上の注意

原料樹脂: ポリプロピレン

耐熱温度...60℃ 電子レンジ...使用できません。 煮沸消毒...使用できません。
耐冷温度...0℃ 食洗機...使用できません。 冷凍庫...使用できません。

別売りのお知らせ!





きほんのおむすび
コメコメのおむすび

材料 (おむすび 2 個分) この型を使用

- ・ごはん……………90g
- ・昆布の佃煮……………少々
- ・桜でんぶ……………大さじ 1
- ・スライスチーズ……………1 枚

※作りやすい分量を記載しています。1 個だけ作りたときは、それぞれ半量で作ってください。

つくりかた

1. 小さなボウルにごはんを 90g よそう。
2. 1 に桜でんぶ 大さじ 1 を入れてよく混ぜる。
3. コメコメのおむすび型に 2 を 45g 入れて押し固める。
4. 型から取り出す。(おむすび本体完成)
5. コメコメのお顔型の両面にチーズと昆布を抜き、図のようにパーツを作る。
6. 4 のおむすび本体に 5 を写真のようにつける。



POINT 具入りのおむすびを作るときは、型にごはんの半分を入れ、その上に具をのせて、さらにごはんを上から詰めると上手にできるよ!



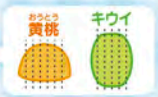
アレンジ パムパムの
サンドイッチ フルーツサンド

材料 (1 個分) この型を使用

- ・食パン(8 枚切り)……………2 枚
- ・黄桃 (缶詰)……………1 個
- ・生クリーム……………市販のデザートホイップ
- ・キウイ……………1 個

つくりかた

1. 食パンをパムパムのサンドイッチ型で以下のように 2 枚抜く。上のパン・・・お顔パーツもセットした状態で抜く。下のパン・・・外枠のみで抜く。
2. 黄桃を 5mm くらいの薄切り、キウイは皮をむきタテに薄切りする。
3. 2 をリボンの型で抜く。(破片は残しておく)
4. 1 の下のパンにクリームを厚み 2cm ほど盛る。
5. 4 の上に 2 の型抜きをしたときに余ったフルーツの破片をのせる。
6. 5 の上にクリームを厚み 2cm ほど盛る。
7. 6 の上に 1 の上のパンをのせる。
8. 7 の側面にクリームを少量つけ足してならす。
9. 8 の側面に 3 のリボン型フルーツを貼りつける。



きほんのメンメンの
サンドイッチ ハムチーズサンド

材料 (1 個分) この型を使用

- ・食パン(8 枚切り)……………2 枚
- ・ゆで卵……………1 個
- ・ロースハム……………1 枚
- ・レタス……………少々
- ・スライスチーズ……………1 枚
- ・マーガリン……………少々

つくりかた

1. 食パンをメンメンのサンドイッチ型で以下のように 2 枚抜く。上のパン・・・お顔パーツもセットした状態で抜く。下のパン・・・外枠のみで抜く。
2. ハム 1 枚とスライスチーズを、外枠で型抜きする。
3. ゆで卵を 8mm 位にスライスする。(道具があると便利)
4. 1 で型抜きした食パンに、マーガリンを薄く塗る。
5. 4 の顔型を押ししていないパンにレタスをのせる。
6. 5 の上に型抜きしたチーズ、ハムをのせる。
7. スライスしたゆで卵をのせる。
8. お好みで、マヨネーズや塩少々をふる。
9. 8 の上に 1 の上のパンをのせる。





とってもキュート!
コメコメのおむすび弁当



材料 (一人分)

この型を使用▶

おむすび

- ごはん……………90g
- 桜でんぶ……………大さじ 1/2
- お好みの混ぜごはん……………大さじ 1/2
- 昆布の佃煮……………少々
- スライスチーズ…1枚

※おかずはお好みの具を自由につめてください。

- 卵……………1個
- ブチトマト……………1個
- レタス……………少々
- ブロッコリー……………少々
- ミートボール……………3個
- えだまめ……………少々

つくりかた

- 「コメコメのおむすび」を1個作る。
- 「コメコメのおむすび」を、混ぜごはんの素を使って1個作る。
- 卵焼きを作り、粗熱をとったらカットする。
- ブロッコリーひと房を2~3分茹でる。
- 1で煮たチーズでリボン型に抜く。
- 全てのパーツを弁当箱にかわいく盛りつける。



POINT お弁当のおかずは、好みの具を自由に楽しく盛りつけてください。



カフェ風 パンプムの
デザート♥パンケーキサンド



材料 (一人分)

この型を使用▶

- ホットケーキミックス……………150g
- 牛乳……………150ml
- 卵……………1個
- 生クリーム……………市販のデザートホイップ

※トッピングはお好みのフルーツを使ってください。

- キウイ、黄桃など(型抜き用)……………少々
- 冷凍フルーツ……………欠片をいくつか

つくりかた

POINT 型抜きする前に良く冷ましてから型抜きしてね!

- ホットケーキミックス+牛乳+卵を混ぜて、直径10cm位の大きさに、なるべく薄く2枚焼く。(型抜きしやすくするため)
※ホットケーキミックス150gだと直径10cm位のパンケーキが10枚ほどできます。
- 1をパンプムのサンドイッチ型で以下のように2枚抜く。
上のパンケーキ・・・お顔パーツもセットした状態で抜く。
下のパンケーキ・・・外枠のみで抜く。
- 2の下のパンケーキに生クリームを厚さ3~4cmほど盛る。
- 3の上に小さくカットしたお好みのフルーツをのせる。
- 4の上に生クリームを盛る。
- 2の上のパンケーキを、5の上のせる。

POINT パンケーキは薄く焼くことを心がけてください。ふっくらさせると型抜きがうまくいかなくなる場合があります。



ランチを
楽しく! メンメンの
シルエットラーメン



材料 (一人分)

この型を使用▶

- お好みのカップ麺……………1個
- お湯……………適量
- はんぺん……………1枚

※トッピングはお好みの具を自由にのせてください。

- コーン……………少々
- ゆでたまご……………半分
- スライスチーズ……………1枚
- 万能ねぎ……………少々

つくりかた

- はんぺんは厚さを半分程度に薄くスライスしてから、メンメンのサンドイッチ型の外枠で抜く。
- チーズをハート型で抜く。(欠片があればそれを使用)
- カップ麺を製品の作り方の通りに作って、器に麺と汁を入れる。
- すべての具材をトッピングする。
※写真のナルト・シナチウ・のりは、カップ麺の元の具材を利用。

POINT ラーメンの上のせるトッピングは、ラーメンにお湯を入れる前に準備しておきましょう。お湯を入れてから用意を始めると、麺がのびてしまいます。



エナジー妖精のおしゃれサンド



材料 (1個分) この型を使用 ▶

- 食パン(8枚切り) ……2枚
- マーガリン ……少々
- お好みのジャム ……少々

※たくさん作りたいときは、作りたい数分の倍数で作ってください。

つくりかた

- 食パン2枚を8cm角の正方形に切る。
- 1の食パンを1枚を好きな型の外枠で抜く。
- 1の型抜きしていないパンにマーガリンを薄く塗る。
- 3にお好みのジャムを塗る。
- 4に、2の型抜きしたパンをのせる。

はさむものでアレンジ自由

POINT

ジャム以外にハムでもチーズでも、お好みの具はさんでください。取扱説明書の「たまごペースト」でたまごのサンドイッチにしても♥



ケーキをパムパムのトッピング フルーツライフ



材料 (一人分) この型を使用 ▶

- ホットケーキミックス ……150g
- 牛乳 ……150ml
- 卵 ……1個
- 生クリーム ……市販のデザートホイップ
- お好みのフルーツ ……少々
- ヨーグルト ……大さじ1
- お好みのジャム ……大さじ1

POINT
型抜きする前に良く冷ましてから型抜きしてね!

つくりかた

- ホットケーキミックス+牛乳+卵を混ぜて、直径10cm位の大きさに、なるべく薄く1枚焼く。(型抜きしやすくするため)
※ホットケーキミックス150gだと直径10cm位のパンケーキが10枚ほどできます。
- 1を冷まし、パムパムのサンドイッチ型で抜く。
- 2の抜き残り半分を2cm角くらいに小さく切り刻む。
- 4のお好みのフルーツを細かく切る。
- 生クリーム大さじ1にヨーグルト大さじ1をよく混ぜる。
- グラスにジャム、生クリーム、4のフルーツ、3のスポンジ、生クリーム、4のフルーツ、5のヨーグルトクリームの順番で盛りつける。
- 最後に2のパンケーキをのせる。
- お好みでミントや、カラーシュガーなどでデコレーション。



シュワッと ハート&リボンのさわやか! フルーツポンチ



材料 (3~4人分) この型を使用 ▶

- 牛乳 ……250ml
- 砂糖 ……大さじ2
- 粉かんでん ……2g
- お好みのフルーツ ……いろいろ
- ミックスフルーツの缶詰が便利。
- サイダー ……350~500ml

つくりかた

- 牛乳・砂糖を鍋に入れて火にかけ、鍋のフチがふつふつしてきたタイミングで粉かんでんを入れて完全に溶かす。
- 1バットに入れて、冷蔵庫に入れて固まるまで冷やす。(おおよそ2~3時間)
- お好みのフルーツを適当な大きさに切る。
ミックスフルーツの缶詰を利用すると便利。
- 2の牛乳かんでんが固まったら、ハートとリボンに型抜きする。
- 3と4を大きなボウルに入れて、サイダーを注ぐ。
- 個別の器に取り分けて、お好みでミントなどを飾る。

POINT

かんでんは、完全に溶かしきってください。溶けきらないと、固まらなかったり、舌触りの悪い食感になってしまいます。