

とりあつかいせつめいしよ

保護者の方と一緒に
お読みください。

※イラストや写真と製品は
多少異なる場合があります
のでご了承ください。

たいしょうねんれい
対象年齢
さいいじょう
6才以上

TAKARA
TOMY
ARTS

2023年3月発行



Yo-yo icecream maker アイスだYŌ-YŌ!

この度は、タカラトミーアーツ「アイスだヨーヨー」をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。

安全に遊ぶために必ず保護者の方が一緒に遊んでください。

Adult supervision required. Do not leave children unattended.

基於安全考量，請務必在成年人監護下使用本產品

作る前に

- 材料は必ず新しいものを使いましょう。
- 必ず手を洗ってから作りましょう。
- 服が汚れないようにエプロンをしましょう。
- 材料を入れる際はテーブルなどの安定した場所で作りましょう。
- 使用前後は下図を参考に各パーツを外して洗ってください。

Refer to the figure below. Wash the toy and its accessories before and after use.



準備するもの

- ◆冷媒
 - 氷…3cm角程度の氷4〜6個を入れてください。(氷は1個の大きさが小さく、個数が多い方がアイスがうまく作れます。)
 - 塩…大さじ2(30g) ●水…25cc
 - ◆アイス材料
 - ジュースや牛乳・砂糖など
- ※レシピは裏面にあります。

キャップの内側のラインで氷25ccを量ることができます。

警告(けいこく)

保護者の方へ必ずお読みください。

注意(ちゅうい)

●縁部が鋭い箇所がありますので、注意してください。●本体は、人や動物に向けて絶対に投げないでください。失明や怪我をする危険があります。●ヨーヨーのひもは、首や指などに巻きつけないでください。血がこぼれなくなり危険です。●ヨーヨーのひもを指に巻きつけて遊んだり、乱暴に取り扱わないでください。●ぶついたり、ふりまわすなど乱暴な遊びをしないでください。●保護者のもとで遊ばせてください。●遊ぶ際に、顔を近づけないでください。失明や怪我などの危険があります。●思わぬ事故の恐れがありますので、3歳未満のお子様の手の届かないところに保管してください。●安全のため、破損、変形したものは使用しないでください。

＜使用上のお願ひ＞○ご使用前に必ず「アイスだヨーヨー」取扱説明書(本書)をよくお読みください。また、読み終わった後は保管してください。○梱包材は開封後、すぐに捨ててください。○使用目的以外には絶対に使用しないでください。○ご使用前にヨーヨーのひもの傷みがないか、本体のキャップがしっかりとまっているか、点検を行ってください。異常が確認された場合は、使用しないでください。○本製品は室内専用です。屋外の地面等で行うことがないでください。○直射日光の当たるところや暖房器具の近くなど温度の高すぎる場所、冷蔵庫・冷凍庫などには置かないでください。○使用するときは、周りに人や動物、家具やテレビなどの家電製品、ガラスがないことを確認し、安全に遊ぶ場所で行ってください。○作ったシャーベットやアイスクリームは保存せず、すぐにお召し上がりください。○濡れた手で氷やアルミカップに触れると手にはりつく恐れがあり危険です。取り扱いには充分ご注意ください。○使った塩水は飲まないようにご注意ください。○金属製のスプーンは、アルミカップを傷つけるので使用しないでください。○使用前・使用後は食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどでセット内容を必ず良く洗浄し、良く乾かして清潔に保管してください。○使用後、水分や食材が残っているとカビやにおいの原因になります。○クレンザーや金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖につながることがありますのでご注意ください。○変形する恐れがありますので煮沸消毒、電子レンジ消毒、薬剤消毒はしないでください。○漂白剤を使用しないでください。○破損・変形の恐れがありますので、電子レンジ(オープン・グリル)、食器洗い機、食器乾燥機を使用しないでください。○ご使用後は、ひもを外して保管してください。○破損・変形の原因になりますので、強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。

アイスの作り方

●本体にヨーヨーのひもを取り付ける

本体の凹み部分にひもの細い方をくぐらせてください。

1. 輪ゴムをひもに引っ掛けて通すとやりやすくなります。
2. 輪ゴムをひもに引っ掛けて通すとやりやすくなります。
3. 輪ゴムをひもに引っ掛けて通すとやりやすくなります。

●本体に氷・塩・水を順番に入れます。

氷は平たく入れてください。
氷が少なくとうまく凍りません。

氷を入れる上線の目印

◆アイスの材料を入れる

アルミカップにパッキンを取り付け本体にセットして、アイスの材料を入れます。

◆本体をセットする

中フタをしてキャップを取り付けます。

キャップの目印と本体の目印を合わせてセット、矢印の方向にキャップを回して、しっかりと閉めます。

◆ヨーヨーの持ち方

輪になっている部分に人差し指もしくは中指をくぐらせます。

◆ヨーヨーで遊ぶ

手を上下に揺らして、本体を弾ませてください。

約3分

一般的なヨーヨーや水ふうせんに比べて重いため、疲れたり、指に負担を感じたら右図のように、にぎるが転がして使用してください。

ヨーヨーが顔や身体等に当たりケガをする恐れがありますので遊ぶ前に周りに人がいないことを確認してください。また、自分自身にも当たらないように注意してください。

To avoid any injuries, look around and make sure that there is no one near you before you play. Be careful not to hurt yourself with the yo-yo.

揺揺撃中身体有機會受傷。遊玩前請先確認周圍環境以免誤傷他人。同時，也請避免搖搖誤傷自己。

安定してヨーヨー遊びが難しい場合は、転がして遊ぶ方法に切り替えてください。

Stop playing the yo-yo if felt not comfortable, and switch to rolling the ball on a flat surface.

如身處場所難以揮動搖搖，請改為在平面上滾動本產品。

◆転がして遊ぶときは

床・滑りやすい場所などには転がさないでください。Be careful not to drop the ball from a high place. 切勿讓本產品從高處掉落。

床やテーブル、本体への傷防止のため、タオルを敷き、その上で転がしてください。

絶対に投げないでください。

アイスを作る

キャップと中フタを取り外し、付属のスプーンでアルミカップのヘリについたアイスをそぎ落とす、全体をかき混ぜてください。

一部が溶けた場合でも、かき混ぜると全体が固まりやすくなります。

完成

キャップと中フタを取り外しそのまま付属のスプーンで食べるか、他の容器に移してお召し上がりください。

- ・中フタやアルミカップを外しにくいときは、大人の方が外してください。
- ・金属製のスプーンは、アルミカップを傷つけるので使用しないでください。
- ・アイスがゆるい場合はかき混ぜた後、再び中フタとキャップをセットし、30秒程度ヨーヨーをするが転がしてください。

セット内容

- 本体×1
- スプーン×1
- レシピ・取扱説明書(本書)×1
- ヨーヨーのひも×1

キャップ 本体 中フタ パッキン アルミカップ

※食材やスプーン以外の食器は付属していません。

品質表示			材質表示	
	キャップ、本体上部	本体下部、中フタ、スプーン	キャップ、本体上部:ABS	本体下部、中フタ、スプーン:MABS
原料樹脂	ABS樹脂	MABS樹脂	パッキン:シリコンゴム	アルミカップ:アルミニウム
耐熱温度	60℃	60℃	ヨーヨーのひも:SBS	
耐冷温度	-20℃	-20℃		

タカラトミーアーツでは「子どもたちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意を払って製造に当たっておりますが、万が一お付けきの点がございますら下記までご連絡ください。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

0570-041173

電話受付時間 10〜17時 月曜日〜金曜日(土日・祝日を除く)

【タカラトミーアーツ サポート 検索】

本製品のお客様サポートは日本国内でのご購入かつ日本国内からのお問い合わせに限りです。(Customer service is only available in case this product purchased in Japan and inquired from Japan domestic.)

発売元:株式会社タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10
●たのしいタカラトミーアーツの情報はインターネットで www.takaratomy-arts.co.jp
©T-ARTS MADE IN CHINA

アイスだYO-YO!

3分
あそんで
アイスも
つくっちゃおう!

レシピ集

調理の前に

●調理は必ず保護者の方と一緒に

おこなってください。

●包丁などの調理器具を使用する際は、保護者の方がおこなってください。

- アイスだヨーヨーの基本的な使い方は取扱説明書(表面)をみてね。
- 材料は、よく冷えたものを使ってね。
- 生クリームを使うと濃厚、牛乳を使うとさっぱりしたアイスになるよ。
- 炭酸飲料は、あふれる可能性があるため使わないでね。

バニラアイス

材料

- ★牛乳20cc
- ★生クリーム20cc
- ★砂糖小さじ1
- ★卵黄小さじ1
- ★バニラエッセンス少々

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

ストロベリーアイス

材料

- ★牛乳40cc
- ★練乳小さじ2
- ★細かく刻んだいちご1個分

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

チョコレートアイス

材料

- ★チョコレートソース小さじ1
- ★牛乳20cc
- ★生クリーム20cc
- ★砂糖小さじ1
- ★卵黄小さじ1

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

オレンジシャーベット

材料

- ★オレンジジュース50cc

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

抹茶アイス

材料

- ★市販の抹茶オレの素(粉末)1杯分の半分
- ★牛乳20cc
- ★生クリーム20cc

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

プリンアイス

材料

- ★市販のプリン軽くくずしたもの大さじ2

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

チョコチップアイス

材料

- ★牛乳40cc
- ★砂糖小さじ1
- ★刻んだ板チョコ大さじ1杯分

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

マンゴーアイス

材料

- ★牛乳40cc
- ★練乳小さじ2
- ★冷凍マンゴー大さじ1杯分

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

フルーツ&練乳アイス

材料

- ★牛乳40cc
- ★練乳小さじ2
- ★缶詰のフルーツ刻んだもの大さじ1杯分

材料をアルミカップに入れ、アイスを作ります。

クッキー&クリーム

材料

- 1 ★牛乳40cc
- ★砂糖小さじ1
- 2 ★ココアクッキー1枚を砕いたもの

1をアルミカップに入れ、アイスを作り、最後に2を加えて軽く混ぜます。

氷と塩でどうしてアイスができるの?

自由研究にやってみよう!

1 氷や塩が溶ける時の温度の変化を測ってみよう

準備するもの

※1回分の材料

- 氷...3cm角程度の氷4~6個
- 塩...大さじ2
- 水...25cc
- 調理用温度計
- ※-20℃まで測れるもの

①本体に氷と水を入れ、調理用温度計で温度の変化を測ります。



②塩を入れ、素早く混ぜて調理用温度計で温度の変化を測ります。



【注意】

※氷が溶け切らないうちに塩を入れてください。
※氷や塩が溶けてしまうと、冷たい温度を保つことは出来ません。そのため、温度を測った後にアイスが出来ない可能性があります。

氷と塩を使うと氷点下(0℃以下)まで下がる!

2 色々な方法でアイスを作ってみよう!

※正しい実験結果を出すために、アイスの材料や塩などの分量をしっかりと計って毎回同じ量で作ろう。

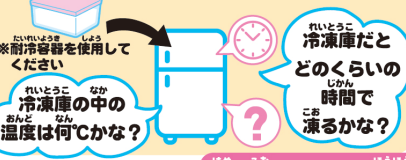
氷・塩・水
裏面の作り方に従って、アイスを作ってみよう!



氷・水
裏面の作り方に従って、「塩」無しでアイスを作ってみよう。



冷凍庫
同じ分量のアイスの材料を冷凍庫に入れて、3分後の状態を確認してみよう。



早く凍ったのはどの方法?

3 どうして?! 解説

1

塩は氷を素早く溶かす性質があります。
氷は溶けるときに周りの温度を下げる性質があります。



2

水は通常0℃で凍りますが、塩の成分が邪魔して0℃より低い温度でも凍りにくい状態になります。氷が塩に触れて溶け、さらに食塩水に触れて溶けることによって、どんどん冷えていき、0℃以下の氷入り食塩水になります。



3

空気より液体の方が熱を伝えやすい性質があるため、冷凍庫に入れるよりも、氷入り食塩水に触れさせた方がアイスの材料を早く冷やすことが出来ます。



4

「アルミカップ」は熱が伝わりやすい金属「アルミニウム」で出来ているので、氷入り食塩水の冷たさをアイスの材料にしっかりと伝えることが出来ます。



レポートにまとめてみよう

結果
氷と塩を使うと
アイスが出来た。

実験の準備
氷・塩・水
オレンジジュース
アイスだヨーヨー

実験のきっかけ
氷と塩を使うと3分でアイスが出来たのを知り不思議に思ったから

実験の方法
1 氷・塩・水
2 氷・水
3 冷凍庫

予想
氷と水だけではアイスは出来ないと。冷凍庫に入れた510分くらいで凍ると思う。

結果
氷と水だけだと
アイスが出来なかった。

冷凍庫で同じ量のアイスの材料が凍るのに
分かったこと
氷と塩を使うと温度は●℃まで冷たくなった。

感想
.....