



くるんてころころ おだんごパーティー

TAKARA
TOMY
A.R.T.S

取扱説明書

対象年齢8才以上

必ず保護者の方
とお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「くるんてころころ おだんごパーティー」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おいてください。

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)

●保護者のもとで遊ばせてください。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才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。●やけどの危険がありますので、お湯を使うときは必ず保護者の方が行ってください。●食材を包丁などで切る場合、または刃物を使用する場合は、必ず保護者の方が行ってください。●安全のため、壊れたり変形した部分があった場合は、使用しないでください。

〈お願い〉○ご使用前に必ず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。○使用目的以外には絶対に使用しないでください。○使用する際は、清潔で平らで安全な作業ができる場所で使用してください。○作ったおだんごや大福は保存せずにお召し上がりください。○本品を火のそばに置かないでください。高温多湿の場所、直射日光が当たる場所での使用や保管はしないでください。○本品を冷蔵庫、冷凍庫に保管しないでください。○洗浄する際、たわしやみがき粉などでみがくと傷などの原因になりますので使用しないでください。○漂白剤を使用しないでください。○電子レンジ(オープン・グリル)、食器洗浄機、食器乾燥機では、使用しないでください。変形、破損の原因になります。○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。○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必ずよく洗浄し、よく乾かして清潔に保って使用してください。保管の際、水分や食材が残っているとカビやニオイの原因になります。オレンジ系洗剤は使用しないでください。製品の劣化や色落ちすることがあります。○破損、変形など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。○使用する食材の成分表示などに注意してご使用ください。食物アレルギーのある方は食材にご注意ください。○梱包材は開封後にすぐに捨ててください。○おだんごや大福は噛まずに飲み込むと窒息の危険があります。必ずよく噛んでお召し上がりください。

品質表示

部品名	原料樹脂	耐熱温度
ボウル(透明部分)、にんじん型、へこませ棒、計量カップ、つぶし棒、こし網、大福カップ、ココロロール、持ち手カバー、うさちゃんローラー(レール部分)	ポリプロピレン	70℃
ボウル(足・しっぽ部分)、うさちゃんローラー(顔・耳部分)	ABS樹脂	70℃

発売元：株式会社タカラトミーアーツ

タカラトミーアーツの情報はインターネットで！

<http://www.takaratomy-arts.co.jp>

●製品につきましては、万全の注意をはらって製造にあたっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

タカラトミーアーツお客様相談室

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10
電話受付時間 月～金(祝・祭日を除く)10～17時
ナビダイヤル **0570-041173**
P.H.S. IP電話からのお問合せは **03-5650-0033**

MADE IN CHINA

© T-ARTS

セット内容



組み立て方



お手入れ方法

- 1 分解して各パーツを丁寧に洗ってください。
- 2 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすいでください。
- 3 細かいところは樹脂製の柔らかいブラシなどで、きれいにしてください。
- 4 完全に乾燥させてから衛生的なところに保管してください。

※電子レンジ、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。破損の原因になります。

注意!
みがき粉や金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖などにつながる原因になることがあります。絶対にさけてください。汚れがとれないときは、水に浸して汚れを浮かして洗ってください。

コンパクトにお片づけ



食べる時の注意

おだんごや大福は噛まずに飲み込むと窒息の危険があります。必ずよく噛んでお召し上がりください。食物アレルギーのある方は食材にご注意ください。

おだんごの作り方

必ず大人の方と一緒に調理してください。

用意するもの

食材：絹ごし豆腐・150g 白玉粉・120g
オリーブオイル(またはサラダ油)・適量 すきな具材・適量
道具：本品、鍋、ボウル、穴あきおたま、ラップ、キッチンペーパー

おだんご
約50個分!

生地をつくろう

1 ボウルに白玉粉120gを入れます。

計量カップの内側の線は約30gが目安だよ!

2 ボウルにこし網をセットしてお豆腐150gを置きます。計量カップにつぶし棒を付けて、カップの裏でお豆腐を押しつぶします。

お豆腐を全部下のボウルにつぶし入れてね!

3 生地ができたら乾燥しないようにラップをかけておいてね。

生地ができたら乾燥しないようにラップをかけておいてね。

3 生地ができたら乾燥しないようにラップをかけておいてね。

生地ができたら乾燥しないようにラップをかけておいてね。

3 生地ができたら乾燥しないようにラップをかけておいてね。

中に具を入れよう

4 にんじん型の溝部分と、へこませ棒の突起部分に油をしっかりと塗ります。

生地の表面に油がついてしまった場合は、キッチンペーパーで油をふきとってね。

5 にんじん型(深い方・浅い方)の溝いっぱい生地を詰めます。

へこませ棒をにんじん型(深い方)に詰めた生地を押して、生地へへこみを付けます。

6 へこませ棒をにんじん型(深い方)に詰めた生地を押して、生地へへこみを付けます。

へこみに好きな具材を入れます。

7 へこみに好きな具材を入れます。

★ポイント★

ジャムやクリーム状のものは、絞り袋に入れると上手に入るよ。絞り袋は、保存袋で簡単に作れるよ!

8 にんじん型の溝部分から油がはみ出ないように塗ってね。

9 にんじん型をゆっくりひらいて、棒状になった生地を型からやさしく外します。

10 生地を外しにくいときは、へこませ棒の耳部分を端に入れて持ち上げてね。

11 生地を丸めておだんごにしよう

12 うさちゃんローラーを持って、ココロロールの真ん中にセットしてね。

13 うさちゃんローラーを外すと...棒状だった生地がまんまるおだんごに大変身!!

14 できたおだんごを沸騰したお湯に入れてゆでます。おだんごが浮いてきたらさらに1分ゆでたらできあがり。冷水に入れて冷ましてから食べてね!

15 うさちゃんローラーをセットします。

16 ココロロールがずれないようにしっかり押さえてね!

17 耳を持ってうさちゃんローラーを前後にスライドさせます。

18 できた♪

19 できた♪

※完成後、容器ごと冷蔵庫、冷凍庫に保管しないでください。

Odango Recipe

おだんご レシピ

いつものおやつや
パーティーに!
楽しくおいしく
つくってね♡



必ず大人の方と一緒に調理してください。

ピノ大福をつくろう!



- 用意するもの
- 何も入れずに丸めたおだんご
 - 森永乳業「ピノ」
 - コーンスターチ、または片栗粉
 - 大福カップ

- 中に何も入れずにおだんごをつくりませう。
【おだんごのつくり方】の①~④の手順でおだんごをつくってね!
(⑤の【中に何も入れない場合】に進んでね)
- 丸めたおだんごを平たくつぶして、お鍋でゆてませう。
- ゆてあがったら冷水に入れます。触れるくらいまで冷ましてね!
- たっぷりのコーンスターチ(または片栗粉)の上で少しずつ広げていませう。直徑約6cmまで広げませう。破れないように生地の厚い部分を少しずつ伸ばしてね! 指にくっつきやすいのでたっぷりのコーンスターチ(または片栗粉)を使ってね!
- 伸ばした生地を大福カップの上を広げませう。
- ピノを逆さまに入れて、周りの生地でふたをします。
- 打ち粉をした台の上にカップをひっくり返して強めに押し当てませう。カップをぐるぐる回しながら押し当てると、下がしっかりふさがるよ!
- カップから外せばピノ大福の出来上り!

ひんやりモチモチで超おいしい!

※完成後、大福カップごと冷凍庫に保管しないでください。

★おだんごアレンジレシピ★

必ず大人の方と一緒に調理してください。

みたらしだんご

- みたらしのタレの材料
- ・しょうゆ...大さじ2
 - ・さとう...大さじ2
 - ・水...100ml
 - ・片栗粉...大さじ1



- 鍋にタレの材料をすべて入れて混ぜながら中火にかけませう。
 - とろみが見ついたら火をとめませう。
 - ゆてたおだんごを串にさして②をからめれば出来上り!
- ※串やピックを使う場合は尖った部分にご注意ください。
※やけどにご注意ください。

いちご大福

- 大福1個分の材料
- ・大福用おだんご (ピノ大福の作り方①~④)
 - ・あんこ...10g
 - ・いちご...2.5cm以下の小粒1個
- ※大きいイチゴは小さく切つてね!



- ラップにあんこを乗せて真ん中をくぼませませう。
- 真ん中にイチゴを乗せてあんこで包みませう。
- 大福カップに伸ばしたおだんごを乗せ、真ん中に②のあんこを詰めませう。
- 周りの生地でふたをしてひっくり返せば出来上り!



いろんな味のおだんごをつくろう!

スイーツ系♡ おつまみ系♡

ジャム、チョコ、キャラメル、ピーナツバター、あんこ、のり、ケーズ、カレー、ガミ、うめ

ハズレのおだんごを当てるのは誰?!
ロシアンおだんごゲーム
おいしいおだんごの中にひとつだけハズレのおだんごを混ぜちゃおう!
おともだちやそくとおだんごパーティーで盛り上がっちゃおう!

他にもいろいろな味にチャレンジしてみてね!

※写真はイメージです。