

究極のおにぎり

キューキョク ノ オニギリ

TAKARA
TOMY
A.R.T.S

対象年齢
15才以上

あつあつご飯をふんわり握る
究極のおにぎり

※ご飯などの食材や食器はセットに含まれません。

取扱説明書

お買い上げのお客様へ 必ずお読みください

この度は、タカラトミーアーツ「究極のおにぎり」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。

※写真・イラストは、実際の商品とは多少異なる場合があります。
※単2形アルカリ乾電池2本使用（電池は別売りです）REQUIRES 2 LR14("C" SIZE) BATTERIES (NOT INCLUDED).

警告（けいこく）

必ずお読みください。お子様の場合は、保護者の方がお読みください。

●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）

●本製品は単2形アルカリ乾電池（2本）を使用しています。《電池を誤使用すると発熱・破裂・液漏れの恐れがあります。次の項目に注意してください。》・二次電池（充電式電池）は、絶対に使用しないでください。・古い電池と新しい電池、いろいろな種類の電池を混ぜて使わないでください。・＋（プラスマイナス）を正しくセットしてください。・ご使用後は電池を外してください。・外した電池は、小さなお子様の手の届かないところに保管してください。・ショートさせたり、充電、分解、加熱、火の中に入れたりしないでください。・万一、電池からもれた液が目に入ったときはすぐに大量の水で洗い、医師に相談してください。皮膚や服に付いたときは水で洗ってください。・廃棄するときは、自治体の廃棄物処理の指示に従ってください。●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。●ローラーに髪の毛や衣類などをはさまれないように注意してください。●安全のため、破損、変形したものは、使用しないでください。●卵アレルギーの方は、卵黄醤油漬けのレシピ及び伴う卵黄トレーのご使用をお避けください。

〈使用上の注意〉○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。○使用目的以外に絶対に使用しないでください。○使用する際は、平らで安全に作業ができる場所で使用してください。○つくられたおにぎり、卵黄醤油漬けは保存せずにすぐ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をしないでください。○おにぎりスタンドを冷蔵庫、冷凍庫に保管しないでください。○電子レンジ（オーブン・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。○破損、変形などの原因になりますので、強い衝撃をあたえたり、無理な力を加えないでください。○おにぎりスタンドの内部に水が入らないように十分注意してください。○使用前と使用後は、おにぎりケース、卵黄トレーをよく洗い、水分を拭き取って充分に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、ばい菌の繁殖などにつながる場合があります。絶対にさけてください。○本品には漂白剤を使用しないでください。○本品を拭き取る際には、表面に拭き残しがないことを確認してください。○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。○アルカリ性洗剤を使用する場合は、よく水洗いをし、洗剤が残らないようにしてください。

ご使用になる前に必ずご確認ください。

- お手入れ方法を確認いただき、清潔に使ってください。
- おにぎりスタンドは、絶対に水に入れたり、洗ったりしないでください。故障の原因になります。
- お手入れにシンナー、ベンジンなどの揮発性のものや、化学ぞうきん、みがき粉、ナイロンたわし、金属製たわしは使用しないでください。
- ご使用後はよく乾かして、電池を必ず取り外して保管してください。
- 新鮮な食材を使い、なるべくはお召し上がりください。

セット内容

●おにぎり
スタンド…1個



●おにぎりケース
(大)(小)…各1個



※ご飯を盛る時はおにぎり
ケース(小)にご飯を盛ります。

●卵黄トレー(上)(下)…各1個

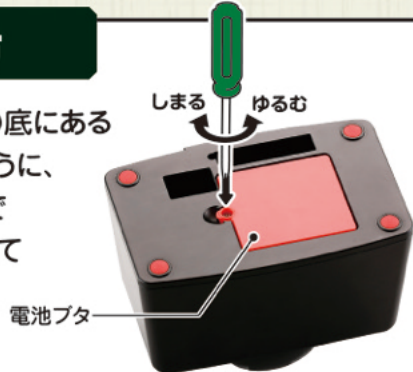


●取扱説明書…1枚



電池の入れ方

1 おにぎりスタンドの底にある電池ボタンを図のように、プラスドライバーで矢印の方向に回して外します。



2 単2形アルカリ乾電池（別売り）を＋－の向きに注意してセットし、電池ボタンを戻し、ネジをしめてください。
※マイナスの方から入れてください。



品質表示

部品名	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
おにぎりケース(大)(小)、卵黄トレー(上)(下)	ポリプロピレン	110℃	-20℃

© T-ARTS MADE IN CHINA

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、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、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.jp

お手入れ方法

右図の部品は必ず洗って
清潔にしてから
使用してください。



- 1 おにぎりスタンド以外を分解し、ひとつずつ洗い、清潔にしてください。
※おにぎりスタンドは絶対に水洗いをしないでください。
- 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やわ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場所に保管してください。

注意！

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。

※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。

警告

おにぎりスタンドは
絶対に水洗い
しないでください。



おにぎりスタンドの
お手入れの仕方

おにぎりスタンドに
汚れがたまっ
てしまった場合は、
ウェットティッシュで
きれいに拭き
取ってください。

ウェット
ティッシュ



使用後は…

使用後は必ずキレイに
洗浄または拭き取り、
乾燥させて清潔に
保ってください。

究極のおにぎりの使い方

材料

- あつあつのご飯…約80～100g
- 海苔（3つ切り）…1枚
- お好みの具

※ご飯が冷たいと、形がつくれません。

ポイント！ 具材を入れるときは、ご飯を少し少なくしてください。

1

おにぎりケース(小)に
軽く塩を振り、ご飯を盛り、
上からも軽く塩を振り、
おにぎりケース(大)で
フタをします。



※水分や油分、汁気の多い具材は成形できない場合があります。

2

おにぎりスタンドに
おにぎりケースを
セットします。



※回転の振動でおにぎりスタンドが、
動く場合があります。机から落下しない
ように、安全な位置でご使用ください。

3

レバーをONにすると
おにぎりケースが
回転します。



4

約30秒回転
させると、
ほろっとしたおにぎり
が仕上がります。



5

形が崩れない
よう、そっと
ケースを傾けて海苔へ
コロんと移動させます。



海苔を巻いたら
完成！



カンタン!

おにぎりアレンジレシピ

～いろんな具材で究極おにぎりを味わう～

●具を入れる時のコツ

半分量のご飯を盛ったら、
具をのせて、残りのご飯を
具にかぶせて盛る。

※水分や油分、汁気の多い具材は成形できない場合があります。



「卵黄醤油漬け」の作り方

準備

- 生卵 2 個 ●醤油 小さじ 2 杯 ●卵黄トレー(上)(下)
- 卵黄トレー(上)を安定してのせられる容器

1 卵黄トレー(上)を
容器にセットし、
卵黄トレー(上)に
卵を割り入れます。



2 容器に白身を落とすように、
卵黄トレー(上)を
揺さぶりながら
卵黄と白身を分離させます。

3 卵黄トレー(下)に
卵黄トレー(上)を
乗せたら、ラップを
かけ、6時間冷凍庫で
寝かせます。



6時間
経過...



4 冷凍庫から取り出し、
卵黄トレーに醤油を小さじ
1杯ずつ注ぎ入れます。

5 冷蔵庫で50～60分間醤油に
漬けたら、卵黄醤油漬けの完成!



できあがった卵黄醤油漬けは、
おにぎりの具材として入れたり、
上にのせて、お早めにお召し上がりください。



…ご飯の中に食材を入れるレシピ

卵黄醤油漬け &
とりそぼろ



画像提供: マルハニチロ(株)

…ご飯に食材を全て混ぜてから、おにぎりケースに入れるレシピ

紅しょうが &
黒ゴマ



…混ぜご飯+中に具材のハイブリッドレシピ

クリームチーズ &
たらこ



卵黄醤油漬け &
おかか



できあがってから鰹節を
まぶしてさらにふわふわ♪

コーン & ハム



鮭フレーク &
わかめ



画像提供: マルハニチロ(株)

天かす & 大葉
めんつゆ



チーズちくわ &
白ゴマ



えだまめ &
塩こんぶ



鮭フレークなどまとまり
にくい具材はご飯にIN!

天かすのサクサク食感と、大葉とめんつゆの香りが口いっぱいに広がる! 香ばしいおにぎり!

チーズちくわに白ゴマを合わせた、ちよっと大人のにおにぎり♪

塩こんぶとえだまめのベストマッチ! 和食が好きな方にオススメ!