

2019年10月16日

おもちの食べ方新提案！切りもち・丸もちが絶品料理に変わる！ 「もちブレンダー」新発売！

エムケー精工株式会社（本社：長野県千曲市、代表取締役：丸山将一）は、切りもち（以下丸もちも含む）と冷蔵庫によくある食材を使用して、簡単にアレンジ料理が作れる「もちブレンダー」を10月21日より全国の家電量販店ほかで発売します。



mochi blender
もちブレンダー

当社は40年以上にわたり、もちつき機の開発を行ってきました。機械でどれだけ美味しいおもちをつくれるかを追求し、伝統的な風習に寄り添いながら長年試行錯誤を繰り返してきました。一方で、手軽に食べられる切りもちが手に入る今、おもちのあり方そのものが変わりつつあります。

そこで、簡単に美味しくおもちを食べることができる“新しいもち調理器の開発”にチャレンジしました。長年蓄積したもちつき機のノウハウに、新しい発想を加え、現代におけるおもちの食べ方を再提案します。

【製品特長】

1. 切りもち(丸もち)が絶品料理に変わる

切りもちと冷蔵庫によくある食材を入れボタンを押すだけで和洋中、スープ・スイーツなど多彩な絶品おもち料理が簡単に作れます。今までにない新感覚のもちもち料理をお楽しみいただけます。毎日の食事やおやつだけでなく、ホームパーティーやおもてなしにぴったりな一品などを掲載したレシピブック¹(全27品)付きです。

¹アレンジレシピのイメージ画像は【参考資料1】参照



2. 全自動で、もち米からおもちが作れる

混ぜながら加熱する炊き混ぜ方式により、もち米をひたす必要がありません。もち米と水を入れボタンを押すだけで、約60分で作ったてのおもちが完成します。保温機能付きで、やわらかさをキープし、できあがり後にすぐにとり出す必要もありません。

3. コンパクトで素早く、毎日の食卓におもち料理を

毎日の食卓で活躍できるよう、スリムかつコンパクトに。幅がB5用紙程度で、スペースの限られたキッチンでも置き場所に困りません。専用開発した鑄込みヒーターは、素早く均一に材料を加熱。楕円形のねり容器は、おもちにコシを出し、理想的なつき上がりを実現しました。



鑄込みヒーター(イメージ)



楕円形のねり容器

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 TEL:026-272-4112

メールでのお問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料 1】

■アレンジコース

メニューに合わせた2つのコース
アレンジ1・・・基本のコース / アレンジ2・・・スープ用コース

■アレンジレシピ(レシピブックより抜粋)

[アレンジ1で作れる主な料理]



●フレンチトースト風もち
もちもちトロツとした食感と卵の風味がクセになる、新食感の朝食メニューです。



●ポテ丸たこ焼き風
いもちのようなじゃがいも風味のおやつレシピ。子供と一緒に楽しんで作れる料理です。



●焼豚もちまん
ちょっとした材料でもちもち点心の出来上がり。食べるラー油でピリッと甘辛に。



●もちっとチーズガレット
外はカリカリ、中はもちっとした食感のガレット。焼きたての熱々をお楽しみください。



●チョコもちソース
カップに取り分けてスプーンで混ぜて食べるのがオススメ。いつものアイスが、魅惑のもちもち極上スイーツに変身します。



●抹茶あずきもち
和を代表する2つの素材を大福風に。甘くてピタナ味クセになります。

[アレンジ2で作れる主な料理]



●とろとろミネストローネ
おもちが溶け込み、トロトロのミネストローネに。お腹も栄養も満足のスープです。少し食欲がないときにもさらっと食べられます。



●とろとろクラムチャウダー
材料を入れるだけ！手軽で美味しいとろとろのクラムチャウダーです。

■レシピブック



切りもちと冷蔵庫によくある材料で簡単に作れる絶品レシピが掲載！（全27品）

【参考資料 2】

■製品情報

商品名	「もちブレンダー」
品番	RMB-02KW
色相	本体/ふた(ホワイト)、底板(ブラック)
サイズ	巾190×奥300×高220mm
質量	約3.3kg
希望小売価格	21,000円(税込)
発売日	2019年10月21日
コース	<p>アレンジ1 …… 切りもちを使った基本コース アレンジ2 …… 切りもちを使ったスープ用コース (両コースとも切りもち2～7枚、丸もち3～11個) もちつき …… もち米からおもちを作るコース (もち米1～2合)</p> <p>※もちつきコースでは、できあがりのかたさを「ふつう」「かため」「やわらか」3段階から選べ、自分好みのおもちを作れます。もち米の量(合)に合わせ、必要な水量が表示されます。</p>
付属品	計量カップ、レシピブック、取扱説明書



■調理例天むすもち (切りもちに桜えび・あげ玉・めんつゆ・水を加える)



羽根をセットしたねり容器に材料を入れます。

アレンジ1を選択し、スタートボタンを押すと炊き混ぜがスタート。

つきあがった材料を取り出し、食べやすい大きさに丸めます。

トッピングをのせ、お皿に盛り付けたら完成。

■簡単お手入れ

ねり容器と羽根は水洗いできます。

本体のふたは取り外してお手入れすることができます。

部品点数が少ないため、お手入れが簡単にできます。



■商品紹介ページURL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/mochi/rmb-02hw.php>