

新機種バーミックスM250新発売！

ーよりオールマイティに使える新世代バーミックスー



株式会社チェリーテラス(代表:井手桜子)は、スイス・ESGE(エスゲー)社製のハンディフードプロセッサー「バーミックス」の新機種「バーミックスM250」を、3月15日から発売します。

「バーミックス」は、1955年の発売以来54年間、世界中で愛用されてきたハンディタイプのフードプロセッサーのオリジナル商品です。

「バーミックスM250」は、バーミックスの6年ぶりの新機種。従来のバーミックスの機能と基本構造はそのままに、さらにパワーアップし、より快適、よりスピーディにお使いいただけるようになりました。

また、フードプロセッサーとして使える新アタッチメント「バーミックス・スライシー」も5月1日より新発売。野菜のみじん切り、挽肉、魚介のすり身などを、より早く、きれいに、大量にこなすことができるようになります。

「バーミックス」の特長である、使いやすさ、性能のよさ、コンパクトさなどに、さらにバーミックス・スライシーの機能が加わり、料理の幅がいつそう広がります。

⇒バーミックス・スライシーの詳細は別紙をご参照ください。

*バーミックス本体とバーミックス・スライシーをセットした「バーミックスM250・スライシーセット」は6月より発売します。

<株式会社チェリーテラス>

食生活を充実させるために便利な道具や食材の企画、開発、輸入、販売および関連ソフトのサービス業務をおこなう。

1985年以来、バーミックス日本総発売元として、取扱説明書・クッキングブックの整備、専用容器の開発、直営店チェリーテラス・代官山での料理教室の実施のほか、2006年11月よりレシピサイトe-gohanを開設し、ソフトの充実化につとめている。また、より長く便利にご愛用いただけるよう、万全の修理、アフターサービス体制の整備をはかっている。

「バーミックス」のほか、フランス製ステンレス鍋「クリステル」イタリア製オリーブオイル「フレスコバルディ・ラウデミオ」等の日本総輸入発売元。「パームハウスケトル」「oBon」「オールラウンドボウルズ」など、自社開発商品も展開している。



株式会社チェリーテラス www.cherryterrace.co.jp

東京都渋谷区猿楽町29-9 ヒルサイドテラスD-25 TEL 03-3780-6808

この件に関するお問い合わせは、広報担当:古賀陽子、岩城里花子 (pr@cherryterrace.co.jp)

バーミックス・スライシー新発売！

～バーミックスをフードプロセッサーとしても使える！～



スイス・ESGE(エスゲー)社製のハンディフードプロセッサー「バーミックス」の新部品「バーミックス・スライシー」を5月1日から発売します。

「バーミックス・スライシー」は、バーミックス本体をセットして、フードプロセッサーとして使うことができる新部品。

- ・・・バーミックスのパワーで、野菜のみじん切り、挽肉、魚介のすり身などを、より早く、きれいに、大量にこなします。
- ・・・粉とバターを切り混ぜることも得意。タルトやスコーンなどの生地づくりにも便利です。

ハンディフードプロセッサーとしての機能に、フードプロセッサーの機能が加わり、「バーミックス」をより有効に、よりさまざまな料理に活用できるようになりました。

バーミックス・スライシーの特長は、使い方がいたって簡単であること。材料を入れて、バーミックスをセットし、スイッチを入れるだけ。操作のテクニック、コツは不要です。



かたまり肉や薄切り肉から好みの状態に挽くことができます。



にんじんや、玉ねぎなどの野菜のみじん切りもあっという間。

別売の部品を、バーミックス・スライシーにセットすると、野菜の細切りやスライスも簡単にできるようになりました。専用の部品をセットし、バーミックスのスイッチを入れ、投入口から野菜を入れていくだけ。さまざまな野菜の下ごしらえに重宝します。

商品名 : バーミックス・スライシー

価格 : ¥9,240(税込)

ボウルの容量:1,100ml(適正容量550ml)

主な材質: ポリアセタール、ポリプロピレン、ステンレス

保証期間: 1年

スイス製

*バーミックスM250専用の部品ですが、旧機種M200でも使用可能です。

別売品:ディスクセット ¥2,625 細切りやスライス専用の部品



バーミックスM250の特長

1. パワフル

モーターは、毎分17,000回転/12,000回転の2段階。連続使用時間は5分間。従来の機種M200より、トルク(回転する力)は2倍にアップしました。

*マヨネーズは約10秒、4人分のポタージュスープは約20秒、練りごまは約2分など、手間のかかる作業も楽々こなします。

2. 多機能

付属のアタッチメントを付け替えることで、多彩な用途に活躍。ミキサー、ブレンダー、ミル、泡立て器、すり鉢などの機能を1台でこなします。

バーミックス・スライシーを組み合わせれば、さらにフードプロセッサの機能も果たします。

*ベーシックセットに付属のアタッチメントは4種類。つぶす、混ぜる、泡立てる、砕く、刻むという料理の基本的な機能をカバーします。

3. 抜群の使いやすさ

1955年の発売当初から一貫して変わりません。

- 操作は簡単。指でオン、オフするだけ。
- 片手で持って操作しやすいよう、工夫された持ちやすさです。
- 手加減も自在、手の延長のように使えます。
- 使いやすく、日常のお手入れも簡単です。
- 使用後は先端を洗い流すだけ。使うのが億劫になりません。
- 鍋の中でポタージュ、コップに一人分のジュース、空き瓶にマヨネーズなど、直接容器の中に入れて使えます。
- コンパクト。使いやすいところに置いて、いつでも手軽に使えます。

4. 品質の高さ

•バーミックスM250は、発売以来、基本設計に変更なく、スイスクラフトマンの手で常に検証と細かな改善を重ねて作り上げた、成熟した高い品質と耐久性を誇ります。

•1955年の発売以来、世界中で、主婦から料理家、シェフまで幅広く愛用されてきました。現在約60カ国で使用されています。親子2代、3代と愛用されるご家庭が多いことも、確かな品質と信頼の証です。



バーミックスM250
ベーシックセット



→1960年頃のモデル。基本構造は変わりません

5. 安心して長く使える

•保証期間は3年間。

株式会社チェリーテラスが、都内に修理部門を設け、万一の故障にも責任を持って対応しています。もちろん3年以上経過の器械の修理にも応じ、35年前の機種も修理可能です。

•部品の補充も常時可能。

•家電製品としては異例なほどの、長期のご愛用に対応している器械です。

バーミックスM250仕様とセット内容

<バーミックスM250仕様>

- ・定格電圧 : 100V
- ・定格消費電力 : 250W
- ・定格時間(連続使用可能時間): 5分
- ・モーター回転数: 毎分17,000回転(高速) / 12,000回転(低速) 2段切替
- ・大きさ : 長さ34cm × 直径6.5cm
- ・重量(本体) : 970g
- ・主な材質 : ステンレス、ナイロン、アルミニウム合金ほか
- ・スイス製
- ・本体保証期間3年

BAMIXM250のボディは、ホワイトとレッドの2色。(ベーシックセットはホワイトのみ)。

*ホワイトのスタンドはグレー、レッドのスタンドは白です。

●バーミックスM250ベーシックセット ¥27,825(税込)



セット内容

- ・本体(ボディはホワイトのみ)
- ・アタッチメント4種
(ミンサー、ウィスク、ビーター、
スーパーグラインダー)
- ・スタンド ・ツール&ブラシ ・取扱説明書

●バーミックスM250デラックスセット ¥32,550(税込)



セット内容

- ・バーミックスM250ベーシックセット
(ボディは、ホワイトとレッドの2色)
- ・パウダーディスク
- ・バーミックス基本のクッキング
- ・クッキングジャグ & カップ

2008年6月より発売

●バーミックスM250スライシーセット ¥38,325(税込)

セット内容

- ・バーミックスM250ベーシックセット
(ボディは、ホワイトとレッドの2色)
- ・バーミックス・スライシー
- ・パウダーディスク
- ・バーミックス基本のクッキング
- ・スライシー・クッキングブック



バーミックスの充実したソフトウェア

～ご愛用者に、より便利に、より幅広くバーミックスを活用いただくために～

株式会社チェリーテラスは、バーミックス総輸入発売元として、どなたにもバーミックスを便利に使いこなしていただけるよう、ソフトウェアの開発に力を注いできました。ひとりでも多くの方にバーミックスの便利さを体感していただき、「おいしく、楽しく、健康」な食生活を実践していただきたいという願いをこめています。

●取扱説明書、取扱解説DVD

オールカラーで、各工程を写真で詳しく解説した取扱説明書を商品添付しています。全40ページ。
操作やお手入れ方法を動画でわかりやすく説明している取扱解説DVDも希望者に無償提供しています。



●バーミックスクッキングブック(3種)



バーミックス基本のクッキング

野菜、肉、魚介のおかず、ソースやたれからお菓子まで、合計107点のレシピを掲載。いずれも、チェリーテラス料理教室で好評のレシピです。 ¥2,100(税込)



スープとジュース

スープとジュースがテーマ。有元葉子さん、小林カツ代さんほか、計9名の料理研究家からいただいた簡単で野菜たっぷりのレシピ計92点を掲載。 ¥1,470(税込)



バーミックスで作ろう おいしい手作り介護食

バーミックスで簡単に作れる、おいしくて体にやさしい介護食レシピ計42点を掲載。新鮮な材料を使って、家族と同じ味や香りを楽しめます。 ¥840(税込)

●食とレシピのサイト www.e-gohan.com

「おいしく、楽しく、健康に」をテーマに、オリジナルレシピ、旬の食材図鑑、連載コラムなどを掲載した食の情報サイト。バーミックス使用レシピも約350点以上掲載。

有元葉子さん、上野万梨子さん、河合真理さん、長尾智子さんほか、著名な料理研究家のレシピも多数掲載しています。

→バーミックスM250、バーミックス・スライシーから
広がる料理のバリエーションは順次ご紹介します



●料理教室

バーミックスの基本的な操作方法から、実際の料理作りまで、ていねいに解説する基本料理教室を、直営店「チェリーテラス・代官山」と、大阪にて開催しています。詳しい教室の内容はチェリーテラスのホームページ(www.cherryterrace.co.jp)をご参照ください。