



**1954年
スイス生まれのバーミックス
最新モデルM300発売**

形状は従来と同様ながら、
トルクは約1.5倍。
より力のいる作業もスピーディに
ラクラクこなします。



おいしく 楽しく 健康に

CHERRY
TERRACE

www.e-gohan.com
www.cherryterrace.co.jp

還暦を迎えるバーミックスに新機種 M300 登場！

～パワーアップしたモーターで、より早く、より快適に～



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M300を3月1日から発売しました。

1954年スイス生まれのバーミックスは、ハンディタイプのフードプロセッサーのオリジナルです。

ことしでちょうど誕生60年。還暦を迎えるのにあたり、さらに便利にご家庭やシェフのキッチンで役立てていただけるようモーターに改良を加え、トルク（モーターを回転する力）を約1.5倍に引きあげたバーミックスM300。従来のバーミックスの機能と基本構造はそのままに、パワーアップしたモーターで、スピーディに、よりきれいに作業をこなすことができるようになりました。

セット内容もわかりやすく再編成し、22000円～35000円（税抜）の3種類から、本体の色は白・赤・新色グレーの3色から、用途やご家族の人数、ライフスタイルに合わせてお選びいただけるようになりました。

*詳しくはパンフレットをご参照ください

<株式会社チェリーテラス>

バーミックス日本総発売元。バーミックスをより便利に、長くご愛用いただけるよう、取扱説明書・クッキングブックの整備、専用容器の開発、料理教室の実施のほか、レシピサイト<http://www.e-gohan.com>で関連レシピを紹介など、ソフトの充実化につとめている。また、都内に修理部門を設け、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。

本件に関するお問い合わせは

株式会社チェリーテラス 企画PR室 古賀 陽子、茂庭 緑
TEL 03-3780-6808 FAX 03-3770-5268 pr@cherryterrace.co.jp



www.cherryterrace.co.jp

こんなに進化しました バーミックス M300 の特徴

1. パワフル

モーターは、毎分 17,500 回転/13,000 回転の 2 段階。
連続使用時間は 5 分間。

従来の機種M250より、トルク（回転する力）を**1.5倍にアップ**し、よりスピーディに、なめらかで、均一に仕上げることができるようになりました。

- * 手作りマヨネーズは約 7-8 秒、4 人分のポタージュスープは約 20 秒、練りごまは約 1 分半など手間のかかる作業も楽々となします。
スライシーを使えば 300g のにんじんのみじん切りも約 10 秒、皮付きの鶏肉もミンチにできます。



ジュース、スムージー作りもパワフルモーターであっという間に完成！

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。

モーターがパワーアップしたことで、バーミックス・スライシーも本格的な据置型のフードプロセッサーの機能を果たすことができるようになりました。



フードプロセッサーとしても使えるスライシーの威力もアップ

3. 抜群の使いやすさ

1954 年の誕生以来、お客様のお声を反映しながらよりよい商品を目指して改良に改良を重ねてきました。以下のような基本的な機能、使いやすさは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M300は、誕生以来60年にわたって基本設計に変更を加えず、バーミックスのみの専門メーカー（ESGE社）がつくり続けてきました。
- ・1954年以来、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。



創業当時の工場

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です。
- ・長く、快適に使っていただくことを前提に設計されています。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。

長く、便利にご愛用いただけるように

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、ソフトウェアの充実に力をいれてきました。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、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。

●クッキングブック

オリジナルクッキングブックは合計6冊。幅広い使い方をご紹介します。

●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800点以上掲載。

●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、一部百貨店店頭で開催しています。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。

バーミックスについて詳しくは下記 URL をご参照ください。
<http://www.cherryterrace.co.jp/product/bamix/index.php>



目的、用途、ライフスタイルにあわせて、3種類のセットからお選びください。 本体の色も3色から選べます。 ※チェリーテラス・代官山ほか全国の取り扱い店で3月1日より発売いたします。

スマート

¥22,000 (税抜)

〈セット内容〉
本体、
アタッチメント3種、
スリムスタンド



たとえば、ジュース、スムージーを毎朝作りた方、ポタージュを折々の野菜で楽しみたい方へ。大きなジューサーは不要だけど手軽につぶす／混ぜる道具が欲しい方におすすめしたい、一番スリムなセットです。

- ◎キッチンに置いても邪魔にならない小型スタンド付き (底面は9.7×9.8cm)。
- ◎ミニマムなセット内容ですが、付属品は後からいつでも買い足すことができます。

ベーシック

¥26,500 (税抜)

〈セット内容〉
本体、アタッチメント3種、
スーパーグラインダー、
パウダーディスク、
スタンド、
ツール&ブラシ、
基本のクッキング



1台で、つぶす、混ぜる、泡立てる、砕く、刻む、といったさまざまな道具の役割をこなす、
バーミックスの基本形。

- ◎すりごま／練りごまを作る、コーヒー豆を挽くなど、独自の便利さを持つスーパーグラインダー付き。
少量の野菜のみじん切りにも活躍!
- ◎付属のパウダーディスクで材料を細かく粉碎。
昆布や煮干しの粉だし、粉茶など、安心な手作りを応援します。

コンプリート

¥35,000 (税抜)

〈セット内容〉
ベーシックセット、
スライサー、
ディスクセット、
スライサークッキングブック



バーミックスのほぼ全機能を備えたコンプリート。お料理が大好きな方、いろんな料理に挑戦したい方におすすめしたいセットです。

- ◎据置き型がいいかな? ハンディタイプがいいかな?
フードプロセッサー選びに悩まれている方にも、両方の機能を兼ね備えたこのセットをぜひ! 肉のミンチや野菜のみじん切り、タルト生地作り、野菜の細切りやスライスまでこなすスライサーは、本格的フードプロセッサー的機能を持っています。

■バーミックス M300 仕様

定格電圧：100V 定格消費電力：300W 定格周波数：50/60Hz
モーター回転数：毎分 17,500回転 (高速) /
13,000回転 (低速) 2段切り替え
定格時間 (連続使用可能時間)：5分 大きさ：長さ34cm×直径6.5cm
重量 (本体)：975g コードの長さ：170cm スイスESGE社製
本体保証期間：3年 ボディケース：ナイロン製
シャフト：真鍮クロームメッキ製 ガードカバー：アルミニウム合金製
回転軸・アタッチメント：ステンレス製

※ツール&ブラシ、パウダーディスクは日本製です。

	スマート	ベーシック	コンプリート
ジュース、スムージー	◎	◎	◎
ポタージュ	◎	◎	◎
マヨネーズ	◎	◎	◎
ふりかけ、粉だし		◎	◎
すりごま、練りごま		◎	◎
挽肉	※	※	◎
魚のすり身	※	※	◎
タルト生地、クッキー		△	◎
野菜の細切り、薄切り			◎

※別売りのニューミンサーをセットすれば可能