

あれも、これも！ バーミックスで楽しく手作り

毎日の食事

daily Menu

手作業に比べ、バーミックスはとてもスピーディー。この手早さなら、忙しくても手軽に料理を作れます。おいしく、安全な手作り食を楽しみましょう。



お弁当

packed lunch

甘辛く煮た牛肉の切り落としがあっという間にそぼろに変身。ごまや昆布、かつおぶしなどをスーパーグラインダーで砕いたヘルシーなふりかけもお弁当に好評です。



お菓子

sweets

生クリーム、卵白の泡立てや生地を混ぜるのもバーミックスの得意技。洋菓子はもちろん、小豆をつぶして餡を作るなど、和菓子作りにも重宝します。



エビフライ

パン粉を作る



+



スーパーグラインダー



シュウマイ

肉を挽く



+



スライサー



そぼろ

肉を砕く



+



スーパーグラインダー

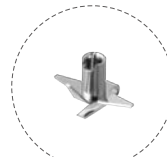


シュークリーム

生地を練り混ぜる



+



ミンサー



食パンは、ほんの数秒で生パン粉に。手作りマヨネーズを利用して、タルタルソースも簡単に作れます。

肉を挽くほか、野菜を刻む、肉と野菜を混ぜ合わせる、と大活躍。餃子や肉団子なども同様に作れます。

肉そぼろのほかえびそぼろ、鮭フレーク、でんぶなども、同じように作れます。卵のそぼろもきれいに仕上がります。

卵を生地に混ぜ込む力仕事もラク。カスタードクリームもダマにならずめぬかに仕上がります。

おせち料理

new year's dishes

スイス生まれながら、パーミックスはおせち料理も得意。クリスマスパーティーや来客時のディナー作りなど、ひと手間かかる料理もパーミックスがあれば気軽に挑戦できます。



栗きんとん



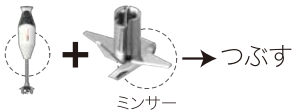
さつまいもを煮て、鍋の中でなめらかにつぶせばできあがり。



伊達巻き



白身魚やはんぺんと卵、調味料をミンサーでつぶし混ぜる。



松風



自家製挽肉なら、おいしさがひと味もふた味も違います。



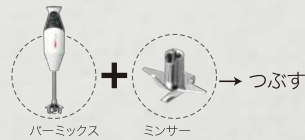
紅白なます



スライシーなら、野菜の千切りもあっという間にできあがりです。



10

スライシー+
チョッピングナイフスライシー+
ディスクセット離乳食に
便利な
ポイント

Point 1

つぶし加減は
自由自在

つぶし具合は、手加減次第です。赤ちゃんの成長に合わせて、ちょうどいい状態につぶしてあげてください。

Point 2

衛生的に使えます

先端とアタッチメントは熱湯消毒が可能です。

Point 3

取り分け離乳食にも
おすすめ！

煮物や焼き魚をつぶし混ぜるなど、大人用に作った料理を取り分けて作れば離乳食も簡単。ごはんは水分を足してつぶせば、あっという間にお粥ができてあがりです。

介護食にも
おすすめ
です。

離乳食同様、パーミックスがあれば介護食も手軽に作れます。家族の食事をつぶして作れば、"同じものを食べる"楽しさも味わってもらえます。

バーミックスで離乳食

「忙しくても、離乳食は手作りしたい」、「安心して食べさせられる離乳食を作りたい」……パーミックスは、そんなママの強い味方です。少量からつぶせるので、毎日簡単に手作りできます。



ミンサー、
スーパーグラインダー、
スライシーが
活躍します！

つぶす作業が得意なミンサーのほか、刻み食の時期にはスーパーグラインダーの出番。また、スライシーで大量につぶして(刻んで)小分けにし、冷凍保存するのもおすすめです。



スーパーグラインダー スライシー

愛用するプロの声

多機能に活躍するバーミックスは、
シェフや料理家などたくさんの
料理のプロにもご愛用いただいています。



Mikuni Kiyomi

三國清三さん

「一つのコースを仕上げるのに、
バーミックスを使わない日は
ありません」



東京・四ツ谷のフランス料理店『オ
テル・ドゥ・ミクニ』オーナーシェフ。
2010年、フランス共和国農事功
労賞オフィシエを受賞。



Aimoto Yoko

有元葉子さん

「スープやソース作りに
欠かせない、
キッチンの必需品!」



素材の持ち味を生かし、シンプル
な家庭料理を提案。テーブルウェ
アや調理器具のデザイン、開発の
アドバイザーも手がけている。



Hiramatsu Yoko

平松洋子さん

「自分の手の力、
動きがじかに伝わる、
万能調理器」



エッセイスト。食文化と暮らしをテ
ーマに執筆。『野蛮な読書』（集英
社／講談社エッセイ賞受賞）など
著書多数。



Okuda Masayuki

奥田政行さん

「加熱した素材に
そのまま使えるのが
気に入っています」



山形・鶴岡のイタリア料理店『ア
ル・ケッチャーノ』オーナーシェフ。
庄内の食を全国に広める「食の都
庄内」親善大使など、世界を舞台
に活躍している。



Egami Eiko

江上栄子さん

「多機能な
バーミックスは、
もう一本の手!」



江上料理学院院長。世界60カ国
の家庭料理の研鑽を積み、後進の
育成をはじめ、雑誌、テレビ、講演
会などで幅広く活躍。



Goto Kazuko

後藤加寿子さん

「おもてなしの心はそのままに、
調理の手間は
バーミックスが肩代わり」



「はごろもサロン」にて料理教室を
主宰。現代の家庭でも作りやすい、
独自のスタイルの和食、だし、茶懐
石を伝えている。

スライシーを使ってみよう

スライシーの機能

チョッピングナイフ、デ
ィスクセットを用途に
応じて使い分けます。

●チョッピングナイフ
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、
パイ、スコーンなどの生
地作りにどうぞ。

●ディスクセット
ブレードを付け替える
ことで、野菜の細切り
やスライスがあっとい
う間にできあがります。
（ほかのブレード3種も
別売しています。）

300gのニンジン
は3〜5秒で粗みじん切り、
15秒で
細みじん切りに



300gの
牛挽肉は
10秒で挽肉に



スライシーは、バーミックス本体にセ
ットすることでフードプロセッサーと
して使えるアタッチメントです。ハンデ
ィーフードプロセッサーの機能に、フード
プロセッサーの機能が加わることで、
バーミックスをより便利に、さまざま
な料理に活用できます。操作のテク
ニックやコツは必要なし! 使いやす
さも特徴です。

バーミックス
スライシー

スライシー+ディスク2.4



¥11,000
(税抜)

・本体
・チョッピングナイフ
・ディスクセット
（ブレードディスク、ブレード2、ブレード4）
・専用料理本
『バーミックス・スライシー らくらくクッキング』
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 連続使用時間：3分 スイス製
※バーミックスM250、M300専用の部品ですが、
旧機種M200でも使用可能です。

『バーミックス・スライシー
らくらくクッキング』

スライシー専用
料理本も
付いています。

別売品カタログ

バーミックス専用アタッチメント

バーミックスは、アタッチメントを使いこなすことで機能がどんどん広がります。アタッチメントを追加して、より便利に使ってみませんか？



砕く／刻む
スーパーグラインダー
4,500円 (税抜)

乾燥した材料やかたい材料を砕くアタッチメント。野菜のみじん切りにも使えます。

材質：ふた アクリル／カプリン グ アルミニウム合金／カッター ステンレス／内ボウル ポリアセタール／ケース ポリスチレン 保証期間：1年 スイス製



砕く／刻む
グラインダー
3,500円 (税抜)

少量に便利な小型サイズ。透明なので中の状態がよく見えます。刃はワンタッチで着脱可能。

パウダーディスクは使えません。材質：アクリル、ポリアセタール、アルミニウム合金、ステンレス 保証期間：1年 スイス製



粉末状に砕く
パウダーディスク
1,200円 (税抜)

スーパーグラインダーにセットして、食材をより細かく、粉末にするためのアタッチメント。粉だし、きなこ作りなどに。

材質：アクリル 日本製



挽く／すり身にする
ニューミンサー
1,800円 (税抜)

生の肉や魚介類など、繊維の強い材料を好みの状態につぶすことができます。少量の挽肉、すり身作りなどに。

材質：ステンレス スイス製

スライシー専用アタッチメント



ブレードディスク



ブレード2 (細切り用)



ブレード4 (スライス用)

ディスクセット
3,000円 (税抜)

ブレードディスク、ブレード2、ブレード4 主な材質：ポリアセタール、ステンレス 保証期間：1年 スイス製

●ブレード3種
ディスクセットに付属している2、4のほかには3種のブレードを用意しました。



ブレード1
(ごく細かい細切り用)
1,500円 (税抜)



ブレード3
(粗い細切り用)
1,500円 (税抜)



ブレード5
(厚いスライス用)
2,300円 (税抜)

スパチュラ

小型のオリジナルスパチュラ(調理用ヘラ)。ヘラ部分はシリコン製で、器に付着した材料をしっかりとすくい取れます。



white gray



red charcoal

スパチュラ(4色)
各1,300円 (税抜)

材質：ヘラ シリコンゴム／柄 ポリメチルペンテン 日本製 色：チャコール、グレー、レッド、ホワイト

バーミックス専用容器

ガラスピッチャー

2,500円 (税抜)

取っ手付きで扱いやすく、ピッチャーとしても使えるガラス製容器です。

容量：1,000ml 重量：1,300g
材質：本体 ガラス(ソーダガラス)／ふた ポリエチレン ※食器洗浄機は70℃以下の低温でご利用ください。



マヨネーズ3種、ドレッシング1種の分量を表記。



white



red

ミキシンググラス
1,800円 (税抜)

側面に表記してある指示通りに材料を入れると、マヨネーズやドレッシングができていきます。ふたは2色から選べます。

容量：400ml 材質：本体 耐熱ガラス／ふた シリコンゴム 耐熱温度差：本体 120℃／ふた 180℃ ※本体のみ電子レンジ使用可能

クッキングジャグ&カップ
2,500円 (税抜)

大小2サイズのセット。小さなカップはマヨネーズ作りに最適です。

容量：1,200ml、460ml 材質：本体 ポリプロピレン／ふた ポリエチレン



クッキングブック

バーミックスで手軽においしく作れるレシピ集です。



『バーミックス
基本のクッキング』

毎日の料理からお菓子まで、101点のレシピを掲載。2,000円(税抜)



『スープ&ジュース』

野菜たっぷりのレシピを92点用意しました。1,400円(税抜)



『もっとジュース&
スムージー』

レシピ数は20点。ジュース作り専用料理本です。500円(税抜)



『バーミックスで作る
私のレシピ』

料理のプロ22名によるレシピほか91点を掲載。1,800円(税抜)



『バーミックスで作ろう
おいしい手作り介護食』

介護食作りの手引き書です。42点のレシピを掲載。800円(税抜)



smart

スマート

使いやすいシンプルセット

まずは毎朝のジュース、スムージー作りに挑戦されたい方、手軽にポタージュを作りたい方におすすめのセットです。マヨネーズやドレッシングもおいしく手作りできるので、ヘルシーな野菜たっぷりの食事作りにもぴったり。泡立て用アタッチメントも付いています。



パーミックス M300 [スマート]	[セット内容] ・本体 ・アタッチメント3種(ミンサー、ウィスク、ピーター) ・スリムスタンド	カラー
¥22,000 (税抜)		ホワイト レッド グレー



basic

ベーシック

毎日の料理に多用途に活躍！

おかずやお弁当など時間を有効に使って料理を作りたい方、料理のレパートリーを増やしたい方におすすめ。練りごまを使ったメニューやカルシウムたっぷりのふりかけなど、体にやさしいメニューも簡単です。ハンディタイプのフードプロセッサーならではの料理をお楽しみください。



パーミックス M300 [ベーシック]	[セット内容] ・本体 ・アタッチメント3種(ミンサー、ウィスク、ピーター) ・スーパージョインダー ・パウダーディスク ・スリムスタンド ・ツール＆ブラシ ・「パーミックス基本のクッキング」	カラー
¥26,500 (税抜)		ホワイト レッド グレー



complete

コンプリート

フードプロセッサー機能も搭載

料理作りが大好きな方、さまざまな料理に挑戦したい方、ご家族の人数が多いなど一度に作る量の多い方におすすめです。ハンディタイプと据置型、両方のフードプロセッサーの機能を果たすことができるので、少量から大量まで多用途に活躍します。お菓子作りにもぜひどうぞ。



パーミックス M300 [コンプリート]	[セット内容] ・本体 ・アタッチメント3種(ミンサー、ウィスク、ピーター) ・スーパージョインダー ・パウダーディスク ・スリムスタンド ・ツール＆ブラシ ・「パーミックス基本のクッキング」 ・スライシー+ブレード2.4 ・「パーミックス・スライシーらくらくクッキング」	カラー
¥35,000 (税抜)		ホワイト レッド グレー

※商品の価格や仕様は2014年3月現在のものです。予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。価格すべて税別で表示しています。別途消費税が加算されます。