

# モチケズ™

AKEBONO  
取扱説明書

## 特長

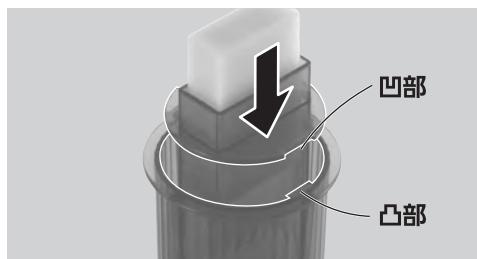
- 切り餅をフレーク状に削ることができます。
- 削ったお餅を家庭用のたこ焼き器で焼いて、丸いボール状のお餅を作ることができます。
- 削った餅は様々な料理に楽しくお使いいただけます。



## 使い方

用意するもの：切り餅 たこ焼き器

### 1 切り餅をセット



ホルダーの凹部とグレーターの凸部(上図参照)を合わせてセットし、ホルダーに切り餅を入れます。

#### 使えるお餅の種類

- ◆豆餅などの具入りの餅、凍った餅、乾燥した餅、丸餅には使用できません。

### 2 回して削る



切り餅の上にハンドルをセットし、押しながら時計回りに回して削ります。

#### 回す回数について

- ◆切り餅1個はおよそ100回転で削れます。みんなでワイワイやってみよう!

### 3 たこ焼き器に入れる



たこ焼き器に入れます。少し多めに入れるのがきれいに作るコツです。

#### モチボール何個分?

- ◆モチボールは切り餅1個で約2~3個作ることができます。

### 4 焼いて丸めて完成!



竹串などで丸めながら焼けば完成です。  
お好みでトッピングしてお召し上がりください。

#### 焼き加減

- ◆十分に焼かないと、中に生のお餅が残ります。しっかり火を通してください。

## 見つけよう!新しいお餅の活用方法

### トッピングしてみよう!

◆できたモチボールにチョコソースとカラーチョコスプレーをかければ見た目のかわいいデコ・モチボールのできあがり!



### 具材を中に入れてみよう

◆中に具材を入れてみよう。定番のあんこやチーズ以外にどんな具材が合うかな?

◆削ったお餅にタコを入れたら、たこ焼きならぬ「モチたこボール」?どんな味かな?



### ご飯と一緒に炊くとどうなる?

◆お米2~3合に削ったお餅1個を合わせて炊くと、香りの良いモチモチ食感のおごわ風ご飯のできあがり。お好みの具材を加えて炊き込みご飯風に仕上げても。



### お好み焼きのトッピングに!

◆お餅はお好み焼きやもんじゃ焼きの定番トッピング。細かいフレーク状だから生地に入れて焼けば溶けやすくもっちもち!

◆チヂミにもおすすめです。



◆カットしたゆでたまごを入れてそのまま押し出すとミモザサラダやサンドイッチに使えるよ!

### 混ぜ込んでみよう!

◆カラーチョコスプレーと削ったお餅を混ぜてから焼くと...?!

◆スティックタイプの粉末カフェラテや抹茶オレなども試してみて!



### チーズとの相性抜群!

◆お餅はチーズととってもよく合います。もちチーズオムレツ、もちチーズフォンデュ、もちチーズタッカルビなど…溶けやすいフレーク状だから使いやすい!



please  
share!

#モチケズ #モチラボ  
#mochikezu #mochilabo

君のアイデアをシェアしよう!

### フライパンで焼いて餅クレープ!

◆削った餅をフライパンに薄く敷き、蓋をして弱火で焼けば「餅クレープ」のできあがり!お好みのトッピングで楽しんでみて!



### △取り扱い上の注意

- 用途以外には使用しないでください。
- 強い衝撃を加えないでください。破損や変形の原因になります。破損または変形した場合には使用しないでください。
- 豆餅などの具材が入ったお餅や、凍った切り餅は使用しないでください。破損の原因になります。
- 火のそばに置かないでください。
- 召し上がる際はのどに詰まらせないようご注意ください。

- ◆この度は当社製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には不具合状況を明記し、包装ごと着払いにて当社までお送りください。お取替えさせていただきます。
- ◆ご使用前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。また、読み終わったら必ず保管してください。
- ◆本製品の仕様は改良などのため予告なく変更することがあります。

**品質表示** 原料樹脂：ABS樹脂（耐熱温度80°C / 耐冷温度-30°C）

### △お手入れ、保管について

- 初めて使用する際は、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
- 使用後は、食器用洗剤などで洗い、水気を拭き取ってください。
- 食器洗い乾燥機には使用できません。
- お子様の手の届かない所に保管してください。



プラスチック総合メーカー  
**株式会社曙産業**

〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11  
TEL.0256-63-5071(代) FAX.0256-64-2288

お問い合わせ受付時間

9:00~12:00 13:00~17:00(土・日・祝日を除く)

ホームページ <http://www.akebono-sa.co.jp>

18092H