



< 新製品情報 >

2006年6月

本物みたいな「ケーキ」や「ドーナツ」が作れる「こなぶん」が約20年ぶりに復活
「こなぶんケーキキッチン」「こなぶんドーナツキッチン」
2006年6月下旬発売

(株) バンダイ

本社：台東区駒形 1-4-8

社長：上野和典、資本金：246 億円

株式会社バンダイは、粉と水を混ぜ合わせて本物そっくりのケーキやドーナツのミニチュアサイズのサンプルが作れる「こなぶんケーキキッチン」「こなぶんドーナツキッチン」(各3,675円・税込)を2006年6月下旬に発売します。

「こなぶん」は、バンダイが80年代に発売し女兒を中心に人気となったクッキング遊びが楽しめるシリーズ商品で、今回、約20年ぶりにリニューアルして登場します。

主なターゲットは8～12歳の女兒で、販売ルートは、玩具店、百貨店・量販店の玩具売場などです。バンダイではこの「こなぶん」をシリーズ商品として展開し、8月には「こなぶんアイスクリームキッチン」(3,675円・税込)を発売予定で、2007年3月末までにシリーズ累計10万個の販売を計画しています。



写真：【左】「こなぶんドーナツキッチン」【右】「こなぶんケーキキッチン」

(各3,675円・税込)

作ったサンプルは食べられません

「こなぶんケーキキッチン」「こなぶんドーナツキッチン」の特長

「こなぶん」シリーズは、専用の粉と水を混ぜ合わせて本物そっくりのミニチュアサンプルを作ることができる商品です。仕上げにデコレーションなどのアレンジも加えることができ、女の子たちが大好きなケーキ屋さん、ドーナツ屋さん気分を存分に味わうことができます。本物の火や油を一切使用しないので、お子様でも安心してクッキング遊びがお楽しみいただけます。

ケーキやドーナツ用の粉は、主にアルギン酸ナトリウムという昆布などの海藻類に多く含まれている水溶性食物繊維からできていますが、出来上がった食品サンプルは食べることはできません。なお、この粉は、豆乳飲料などでトップシェアを誇る(株)紀文フードケミファ[本社：東京都中央区、代表取締役社長：重山俊彦]より提供を受けています。

「こなぶんケーキキッチン」とは

「こなぶんケーキキッチン」では、デコレーションケーキ3個、チョコケーキ3個、いちごゼリー3個が作れます。出来上がりサイズはそれぞれ直径約4センチです。

[デコレーションケーキの作り方]

材料：ケーキのこなぶん、生クリームのこなぶん、水、デコレーション小物

1. 付属のボールにケーキのこなぶん(粉)を1袋入れ、水18ccを加えよく混ぜます。
2. 1で混ぜたものを専用の型に流し、固まるまで約15分待ちます。
3. 生クリームの準備をします。生クリームのこなぶんに水を加え良く混ぜ、袋に入れて袋の片側をハサミで切り絞り口を作ります。
4. 型からケーキを取り出して、3のクリームでデコレーションします。
5. いちご、ろうそくなどで飾りつけをすれば出来上がりです。



作品例：(左)チョコレートケーキ、(右)いちごゼリー

[こなぶんケーキキッチン セット内容]

本体1個、ケーキのこなぶん・チョコケーキのこなぶん・ゼリーのこなぶん・生クリームのこなぶん×各3袋、テーブル1個、ボール(大・小)各1個、計量カップ1個、絞り袋3個、メニュー

ーボード1個、ケーキ型(丸・ハート)各1個、ゼリー型1個、お皿3枚、メニューブック1冊、へら1本、取り出し棒1本、ケーキナイフ1本、バースデーチョコ1枚、いちごフィギュア3個、ろうそくフィギュア3個、ケーキフィギュア1個、ハートケーキのフィギュア1個



「こなぷんどーナツキッチン」とは

「こなぷんどーナツキッチン」では、プレーンドーナツ6個、チョコドーナツ6個を作ることができます。出来上がりサイズは直径約2.5センチです。

[プレーンドーナツの作り方]

材料：ドーナツのこなぷん、シュガーソースのこなぷん、油のこなぷん、水

1. 付属のボールにドーナツのこなぷん(粉)を1袋開け、水10ccを加えよく混ぜます。
2. 1を専用のドーナツ型に流し固まるまで約15分待ちます。
3. シュガーソースの準備をします。シュガーソースのこなぷん(粉)と水を加えよく混ぜます。
4. 油のこなぷん(粉)1袋を油台に入れ、水100ccを入れてよく混ぜます。
5. 固まったドーナツを4に入れると、シュワシュワと本当に油で揚げているような泡が出てきます。ドーナツが浮き上がってきたら取り出します。
6. お好みでシュガーソースをかけてできあがりです。



作品例：(左)チョコドーナツ、(右)ポムポムドーナツ

