

大容量×ハイパワーで毎日の食卓にも、ホームパーティにも大活躍！

クイジナートから 「パワーブレンダー」を2018年5月中旬新発売

NEW



パワーブレンダー

品 番：SPB-650J

発売日：2018年5月中旬

価 格：オープン

(想定販売価格 税抜21,000円)

大容量×ハイパワーであつという間に6人分が滑らかに
毎日のヘルシー習慣がたった30秒

コンエアージャパン合同会社（Conair Japan G.K.）は、大容量でハイパワーの「パワーブレンダー」を2018年5月に発売いたします。毎朝の定番となりつつあるスムージーですが、大人数分は何回かに分けて調理したり、途中で止めて混ざりきらない食材をスティックで押し込んだり、という経験をした方は少なくないと思います。「パワーブレンダー」なら、500Wのハイパワーで一度でかくはん、野菜の繊維も市販の冷凍フルーツも短時間で舌ざわり滑らかに仕上げます。オートプログラムのアイスクラッシュでは、きめ細やかな柔らかいかき氷が約15秒で完成。ジャーは軽くて丈夫なトライタンTM* 素材でお手入れしやすく、毎日のスムージーやジュース、スープ作りなどをお手伝いします。

製品 の 主 な 特 徴

1. たつぷり6人分を一度に調理、1,500mlの大容量
2. たった30秒でなめらか、500Wのハイパワー
3. 軽くて丈夫で扱いやすい、新素材トライタンTM* 製のブレンダージャー

* 「Tritan/トライタン」はイーストマンケミカルカンパニーの商標または登録商標です。

製品の特徴

POINT 1

たっぷり6人分を一度に調理、1,500mlの大容量

大人数分を一度に作れるから、毎日の食卓やホームパーティーで大活躍！（最小量は2人分）数回に分けて作る手間もなくなって時短調理。



POINT 2

たった30秒でなめらか、500Wのハイパワー

ハイパワーモーター搭載で、回転数が高く、繊維のある葉野菜や市販の冷凍食材もあっという間になめらかに調理！約15秒で雪のようなふわふわき氷も作れます。



POINT 3

軽くて丈夫で扱いやすい、新素材トライタン™* 製のブレンダージャー

丈夫で透明度の高い高機能プラスチック素材。ガラス製に比べて軽いので、大容量なのに注ぐのも洗うのもラクラク！

* 「Tritan/トライタン」はイーストマンケミカルカンパニーの商標または登録商標です。

ボタン1つで作れる オートプログラムモード

スムージー
（約1分）
アイスクラッシュ
（約15秒）

選べる

マニュアルモード
HIGH（高速運転）
LOW（低速運転）
PULSE（断続運転）

その他

食器洗浄乾燥機対応
クリーニングブラシ付

製品仕様



製品名	パワーブレンダー
品番	SPB-650J
電源	100V 50/60Hz
消費電力	500W
定格時間	4分
定格容器容量	1,500ml
回転数（約）	高速15,000/低速9,000（回/分）*水負荷時
サイズ（約）	幅174×奥218×高391（mm）
重量（約）	3.2Kg（ブレンダージャー：0.7Kg）
材質	[本体]ABS樹脂 [容器]トライタン [ふた]ポリプロピレン、シリコン、AS樹脂 [ブレード]ステンレス
電源コード（約）	1.5m（有効長）

この1台で、スムージー、スープ、デザートまで楽しめる！

Recipe 1 | ケールのヘルシースムージー



*写真はイメージです。

材料 (4人分)

- ①水・・・200ml
- ②キウイ・・・2個 (200g)
- ③りんご・・・1個 (300g)
- ④冷凍バナナ・・・2本 (200g)
- ⑤ケール・・・2～3枚(100g)

下準備

- ◆バナナは皮をむき2～3cm幅に切り、冷凍する。
- ◆キウイは皮をむき2～3cm角に切る。
- ◆りんごは皮つきのまま芯を取り、2cm角に切る。
- ◆ケールは2～3cm角に切る。

作り方

- ①材料を番号順に入れてふたをする。
 - ②SMOOTHIEボタンを押す。
- ケールの代わりに小松菜(100g)でも代用できます。

Recipe 2 | モカチョコレートフラッペ



*写真はイメージです。

材料 (4人分)

- ①コーヒー・・・200ml
(通常よりも3倍濃く淹れたものに
砂糖55gを溶かす)
- ②牛乳・・・100ml
- ③キャラメルソースまたは
チョコレートソース・・・60ml
- ④氷・・・300g

トッピング

- ホイップクリーム・・・適量
- キャラメルソースまたは
チョコレートソース・・・適量
- チョコチップ・・・適量

下準備

- ◆コーヒーに砂糖を入れて溶かし、
常温になるまで冷ます。

作り方

- ①材料を番号順に入れてふたをする。
- ②断続運転(PULSE)でLOWを4～5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒
なめらかになるまでかくはんする。
- ③器に注ぎ、トッピングする。

Recipe 3 | トロピカルミックスジュース

材料 (4人分)

- ①水・・・200ml
- ②オレンジジュース・・・350ml
- ③パイナップル・・・200g
- ④冷凍マンゴー・・・250g
- ⑤レモン汁・・・小さじ1
- ⑥はちみつ・・・大さじ1

トッピング

- パイナップル・・・適量

下準備

- ◆パイナップルは皮をむき3cm角に切る。

作り方

- ①材料を番号順に入れてふたをする。
- ②マニュアル調理のHIGHで約30秒なめらかになるまでかくはんする。
- ③器に注ぎ、トッピングをする。

Recipe 3 | かぶのジンジャースープ

材料 (4人分)

- ①かぶ・・・400g
- ②玉ねぎ・・・1/2個 (100g)
- ③サラダ油・・・大さじ1
- ④しょうが・・・10g
- ⑤野菜スープまたは
チキンスープ・・・500ml
- ⑥豆乳・・・100ml
- ⑦生クリーム・・・50ml
- ⑧塩・こしょう・・・適量

下準備

- ◆かぶは葉の部分切り落とし、よく洗い、
皮つきのまま薄切りにする。
- ◆玉ねぎは薄切りにする。
- ◆しょうがは皮をむき薄切りにする。

作り方

- ①鍋にサラダ油を入れ、玉ねぎをしんなりするまで弱火で炒める。
- ②①にかぶとしょうがを加えて炒め、スープを入れて約15分煮る。
- ③あら熱を取った②をブレンダージャーに入れ、断続運転(PULSE)で
LOWを4～5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒～1分なめらかにな
るまでかくはんする。
- ④③を鍋に戻し、豆乳と生クリームを入れて温め、塩・こしょうで味を調える。

定番商品のご紹介

クイジナートといえばハイパワーのフードプロセッサー

軽くてスリムで持ちやすい！毎日
のお料理にぴったり



1台5役の多機能1.9 L
DLC-191J



1台5役のコンパクト1.0 L
DLC-101J



コンパクトでハイパワー
単機能 0.5 L DLC-050J



スリム＆ライト
マルチハンドブレンダーHB-500WJ

「混ぜる・泡立てる・こねる」
でお菓子からパン作りまで対応



スマートパワーハンドミキサー
プラス HM-060SJ

ベジパスタやベジチップスが
お家でも簡単に！



ベジタブル スパイラル
スライサー SSL-100J

挟んで両面に焼き目をつけた
り、開いてホットプレートに！



マルチグリルプレート
GR-4NJ

縦型だからキレイな丸型ワッ
フルが2～3分で出来上がり！



縦型ワッフルメーカー
WAF-V100J

Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE®

Cuisine（料理）とArt（芸術）



料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。

1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、
今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、
フードプロセッサーの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサーは日本で発売されて30年以上になります。
30年以上に渡り、料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典（小学館）』『リーダーズプラス（研究社）』

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られた、フランス料理界の巨匠、故ポール・ボキューズ氏。

彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサーが活躍し、芸術と称される彼の一品一皿を、クイジナートが支えていました。

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアージャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL：03-5413-8353（10:00～18:00 土日、祝日除く）

URL：<http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ

担当：関根

TEL：03-3487-1027 FAX：03-3487-1748

E-mail：assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp