

※刃物や火気を使用する際は必ず保護者の方が作業を行ってください。

簡単 カラメルソースの
★ 作り方 ★

★水に溶けるタイプのコーヒー
小さじ1/2
★ガムシロップ 10cc
●小さな器にコーヒーとガムシ
ロップを入れて、スプーンなどで、
よくかき混ぜたら出来上がり！

★ 本格カラメルソースの作り方 ★

★砂糖(グラニュー糖)100g ★水 50cc ★熱湯 50cc
①砂糖と水を鍋に入れ、溶かし
ながら中火にかける。 ③カラメル色になっ
たら火からおろします。
②鍋をゆっくりゆすりながら ④用意しておいた熱湯
砂糖を溶かす(へらなどで混ぜ
ないでください)。細かい泡が
出て茶色に色づいてきます。 お気をつけください。

★★★★ アレンジレシピ ★★★★★

たまごまるごと茶碗蒸し

★たまご 2個 ★白だし 大さじ2 ★水 150cc
★具(ゆでたエビ、しいたけ、みつばなど好きな具材)
①たまごを攪拌します。
②たまごの上部を割り、卵液をボウルに取り出し、水と白だしを加え、具材
と一緒にたまごの殻にもどし注ぎます。
③蒸し器で卵液が固まるまで蒸したら完成！
(熱いので取り出しには充分お気をつけください。)

まるごとやわらか塩たまご

★たまご ★塩水(塩小さじ1+水100cc) ★ビニール袋 ★柚子胡椒(お好みで)
①まるごとプリンを作ります。
②そっと殻をむきます。
③ビニール袋に①と塩水を入れ、空気をぬきながら袋を閉じ、2時間冷蔵庫
で休ませます。
④袋からとりだしたら完成！(お好みで柚子胡椒を添えます。)

たまごまるごとプリンの取扱説明やレシピなどは、
テーブルテーマパークHPでもご覧いただけます。



品質表示		材質表示	
部品名	原料樹脂	耐熱温度	
本体、本体台座、たまごカプセル、 カプセルキャップ(ネジ部分)、レバー軸、レバー上部(卵型)	ABS樹脂	60℃	本体、本体台座、たまごカプセル、 カプセルキャップ(ネジ部分)、レバー軸、 レバー上部(卵型):ABS 透明カバー:MABS 軸受け、カプセルキャップ(ツマミ部分):POM 金属軸:ステンレス
透明カバー	MABS樹脂	60℃	
軸受け、カプセルキャップ(ツマミ部分)	ポリアセタール	70℃	

タカラトミーアーツでは「子どもたちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を
第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行って
おり、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パ
ッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください
。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっております
が、万一お気付きの点がございましたら右記までご連絡ください。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

0570-041173

電話受付時間 10～17時 月曜日～金曜日(土日・祝日を除く)

タカラトミーアーツ サポート 検索

本製品のお客様サポートは日本国内でのご購入かつ日本国内からのお問
い合わせに限ります。(Customer service is only available in case this
product purchased in Japan and inquired from Japan domestic.)

●たのしいタカラトミーアーツの情報はインターネットで
www.takaratomy-arts.co.jp



とりあつかいせつめいしよ
取扱説明書

ぼし
三つ星
☆☆☆
スイーツ

たまごまるごとプリン

でんちふよう
電池不要



この度は、タカラトミーアーツ「たまごまるごとプリン」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます
でございます。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は、必ず保管して
おいてください。

※写真・イラストはイメージです。実際の商品・使用方法とは多少異なりますが、ご了承ください。

警告(けいこく)
保護者の方へ必ずお読みください。

●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には
絶対に与えないでください。

注意(ちゅうい)

●保護者のもとで遊ばせてください。●レバーやカプセルなどの可動部の隙間
に指や髪の毛や衣類などをはさまれないように注意してください。はさまれて
ケガをする恐れがあります。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は
3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。●安全のため、破損、
変形したものは使用しないでください。

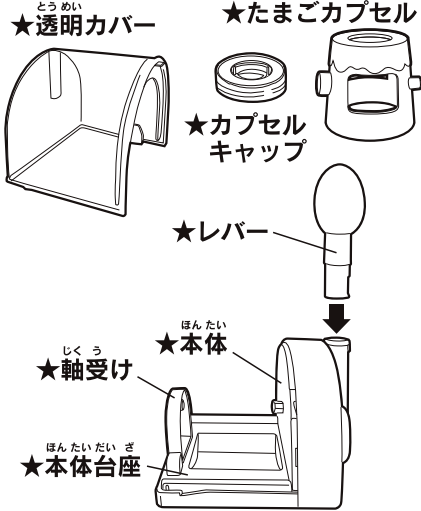
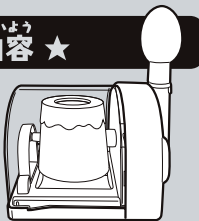
〈使用上の注意〉○使用前に、取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてくだ
さい。○ご使用前、ご使用後は必ず本体台座以外のパーツを取り外し、よく洗浄し、よく乾かしてください。○鶏卵以外
は使用しないでください。本体を破損する恐れがあります。○破裂・変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、
食器乾燥機は絶対に使用しないでください。○平らな場所に置いて使用してください。○火の近くや高温・多湿の場所、直
射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。○ぶついたり落としたりしないでください。○攪拌したたま
ごは賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。○冷蔵庫や冷凍庫には入れないでください。○パーツを洗浄す
る際は、たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○オレンジオイル系洗剤は使
用しないでください。製品の劣化や色落ちする場合があります。○たまごの個体差や加熱状態により、出来上がりの状態・
味は異なります。○食品のアレルギーマークに注意の上でご使用ください。

発売元:株式会社 タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10

©T-ARTS MADE IN CHINA

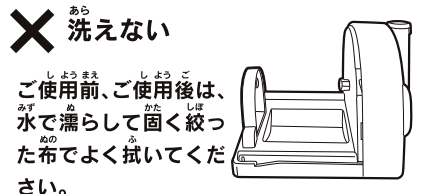
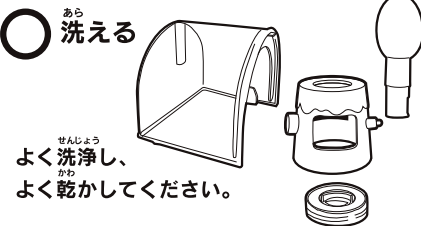
★セット内容★

- ★本体(セット時)
- ★取扱説明書(本書)



★お手入れの仕方★

ご使用前、ご使用後は必ず本体以外のパーツを取り外し、よく洗浄し、よく乾かしてください。



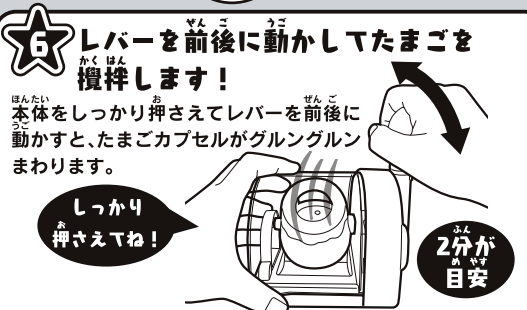
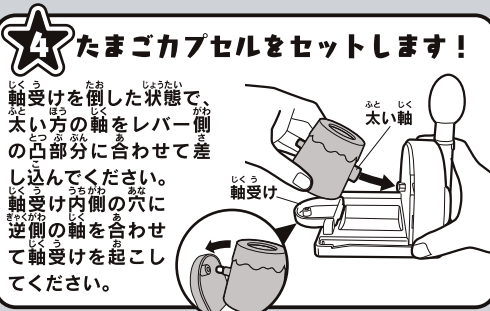
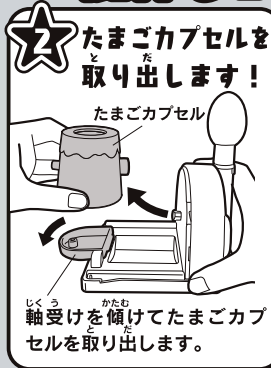
★★★ まるごとプリンの作り方 ★★★

★準備★

- ★生たまご
- ★ラップ
- ★フタ付き鍋
- ★おたま
- ★懐中電灯またはスマートフォンのライト機能



★攪拌しよう!★



ポイント① レバーが前後にぶつかった衝撃でたまごの黄身がずれて攪拌するよ。勢いよくリズムカルにレバーを動かそう! やさしく動かしても黄身はくずれません。

ポイント② たまごによっては攪拌される時間が大きく異なります。2分を目安にレバーを動かして⑦のようにチェックしよう!

たまごを取り出して、暗いところでたまごに直接懐中電灯やスマートフォンのライト機能を当てて中身が攪拌されているかチェックしてください。

生たまごの状態で全体が透けて見える

よく攪拌した状態で光の近くのみ透けて見える

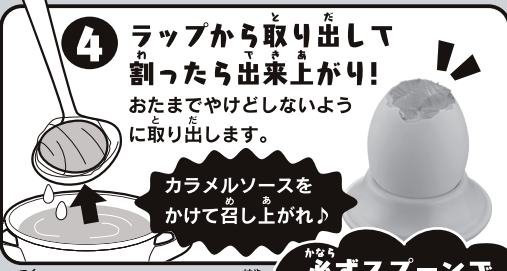
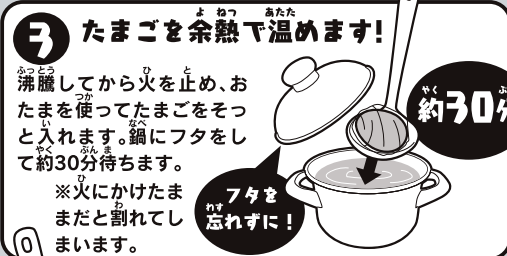
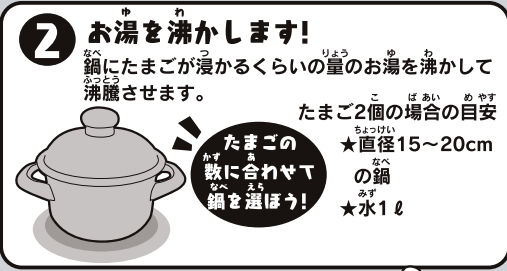
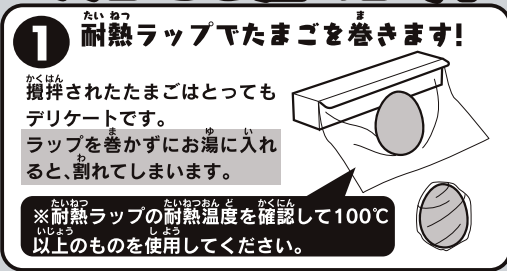
生たまごと同じように見えたなら、再びたまごをセットして攪拌しよう!

ポイント 攪拌していない生たまご比べるとわかりやすいよ!

※火気を使用しますので、必ず大人の方と一緒に作ってください。

やけどに注意

★たまごを温めよう!★



1 耐熱ラップでたまごを巻きます!

攪拌されたたまごはとってもデリケートです。ラップを巻かずに湯に入ると、割れてしまいます。

※耐熱ラップの耐熱温度を確認して100℃以上のものを使用してください。

2 お湯を沸かします!

鍋にたまごが浸かるくらいのお湯を沸かして沸騰させます。

たまご2個の場合の目安

★直径15~20cmの鍋

★水1ℓ

たまごの数に合わせて鍋を選ぼう!

3 たまごを余熱で温めます!

沸騰してから火を止め、おたまを使ってたまごをそっと入れます。鍋にフタをして約30分待ちます。

※火にかけたまままだと割れてしまいます。

フタを忘れず!

約30分

4 ラップから取り出して割ったら出来上がり!

おたまでやけどしないように取り出します。

カラメルソースをかけて召し上がれ!

必ずスプーンで食べてください!

注意

まるごと口に
入れないでください。
窒息の危険があります。