brAun

ブラウンの最新ハンドブレンダーを 全国のABCクッキングスタジオで体験しよう!

「ブラウン マルチクイック 5 ヴァリオ ハンドブレンダー(MQ5235WH)」 を使った入会金不要・1回完結で参加できる「1dayレッスン」を11月に開催!



デロンギ・ジャパン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:杉本敦男)は、日本国内11年連続 No.1*ハンドブレンダーブランド「ブラウン ハウスホールド」より販売している最新のハンドブレンダー「ブ ラウン マルチクイック 5 ヴァリオ ハンドブレンダー(MQ5235WH)」を使った「1dayレッスン」を、2023 年11月1日(水)より全国のABCクッキングスタジオで開催いたします。入会金不要・1回完結で参加できる レッスンです。

コロナ禍がもたらした新たな日常により、ご自宅での料理頻度は増加傾向にあります。料理の楽しさはもち ろん、健康を意識し自炊する傾向は引き続き高まっている一方で、忙しい日常を過ごす方にとって、時短調理 の需要も高くなっていることがうかがえます。

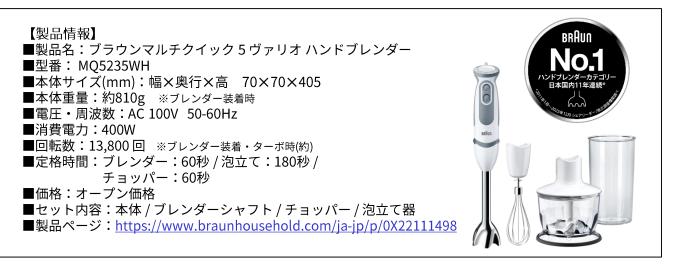
今回、ABCクッキングスタジオとのコラボレーションで「ブラウン マルチクイック 5 ヴァリオ ハンドブレ ンダー(MQ5235WH)」を使ったオリジナルレシピを 4 品開発。レッスンでは、「半熟卵のミートソースド リア」などのオリジナルレシピをハンドブレンダーを使って体験していただけます。手間がかかると思われて いる料理も、ハンドブレンダーがあれば簡単に下ごしらえができることを知っていただくとともに、料理をす る楽しさ、そしてレパートリーの幅を広げるきっかけづくりにしてもらえたらと思っております。 さらに、ハンドブレンダーは欲しいけど、どんな使い方があるのか、実際に試してみてから購入したいとい う声にもお応えしてまいります。

日々の料理にハンドブレンダーを取り入れることで、手間のかかりそうなメニューも準備が楽にでき、これ 1台で「つぶす」「混ぜる」「きざむ」「泡立てる」など、さまざまな用途に手早く簡単に対応できるので料 理の幅が広がります。ブラウン ハウスホールドでは、ハンドブレンダーを通して、皆さまの豊かな暮らしを 応援します。

*2011年1月~2022年12月シェアリーダー/独立調査機関調べ



brAun



<u>ブラウンハンドブレンダー1dayレッスン開催概要</u>

開催期間 :2023年11月1日(水)〜30日(木)※2023年10月10日(火)より予約開始 開催場所 :全国のABCクッキングスタジオ ※一部除外店舗あり レシピ内容:「半熟卵のミートソースドリア」「きのことごぼうのポタージュ」 「ラビゴットソースのサラダ」「アーモンドムース」

参加費:3,300円(材料費・税込み) レッスン所要時間:1時間30分 予約方法:WEBより受付 予約サイト:<u>https://onl.bz/Dh9UT5S</u>

■ABCクッキングスタジオについて

ABCクッキングスタジオは、国内に約100スタジオ、海外に38スタジオを展開し、国内・海外会員約 166万人を誇る世界最大級の料理教室(2023年4月時点)。世界フリー通学を目指して、2010年12月 よリ中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヵ国・ 地域に38店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓 を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる 「ABC Cooking Studio」のほか、4歳からのクッキングスタジオ「abcキッズ」、食を通して健康的な ライフスタイルをサポートする「ABC HEALTHLABO」など、幅広いブランドを展開中。

■ブラウン ハウスホールドについて

ドイツの家電ブランド、ブラウンは、世界中の国々のキッチンでご活用いただける調理家電をつくり続けて きました。2012年、デロンギグループの傘下でブラウンの調理家電部門が製造・販売を開始し、日本国内にお いては2013年よりデロンギ・ジャパンが販売を開始しました。なかでも代表的なブラウン マルチクイック ハ ンドブレンダーは高い信頼性と耐久性を備え、日本市場においてブレンディング市場をけん引しています。

2021年に100周年を迎えたブラウンは、1921年にマックス・ブラウンがドイツのフランクフルトで工房を開 いたことから始まり、1951年には会社を継いだ彼の息子アルトゥールとエルヴィンが、耐久性に対する父の情 熱を受け継ぎ、ユーザー目線のデザインに注力しています。

ブラウンの、形と機能の点で何百万人もの人々にとっての「優れたデザイン」のアイデアは、1970年代にブ ラウンのデザイン責任者、ディーター・ラムスによって不朽のものとなり、現在にまで受け継がれています。 これからも妥協のないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を作り続けていくことで、人と食が向かい 合う瞬間に、本物の素材を味わう楽しさを、世界中の家庭にご提供していきます。