

愛用するプロの声



Mikuni Kiyomi

三國清三さん

「一つのコースを仕上げるのに、バーミックスを使わない日はありません」



フランス料理シェフの重鎮。全国でレストラン、カフェを展開中。



Okuda Masayuki

奥田政行さん

「加熱した素材にそのまま使えるのが気に入っています」



山形・鶴岡のイタリア料理店『アル・ケッチャーノ』オーナーシェフ。庄内の食を全国に広める「食の都庄内」親善大使など、世界を舞台に活躍している。



Aimoto Yoko

有元葉子さん

「スープやソース作りに欠かせない、キッチンの必需品!」



素材の持ち味を生かし、シンプルな家庭料理を提案。テーブルウェアや調理器具のデザイン、開発のアドバイザーも手がけている。



Egami Eiko

江上栄子さん

「多機能なバーミックスは、もう一本の手!」



江上料理学院院長。世界60万方の家庭料理の研鑽を積み、後進の育成をはじめ、雑誌、テレビ、講演会などで幅広く活躍。

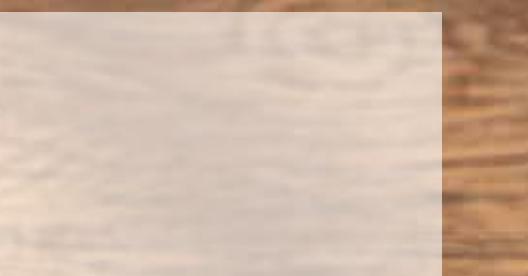
CHERRY
TERRACE

総輸入発売元
株式会社 チェリーテラス

【ショールーム】
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9
ビルサイドテラスD棟
TEL 0120-425668
Fax 03-3770-5268

www.cherryterrace.co.jp

bamix



hamix



バーミックス宣言

bamix

バーミックスは、みなさまのキッチンで長く、便利に、快適に使える道具として毎日のおいしく、健康的な食生活のお手伝いをいたします。

1

60年以上の長い歴史が培った品質と使いやすさ

バーミックスは、1954年の誕生以来、スイスの専業メーカー(ESGE社)が作り続けてきたハンディードプロセッサーのオリジナルです。M300は、長年の経験と技術から生まれた最新機種。

世界中のユーザーの声に耳を傾け、積み重ねてきたプラスアップの結晶です。

Declaration

3

安心のサポート

毎日使っていただきたい、一日に何度も活用していただきたい、という想いから、料理本やレシピサイトといったソフトの充実にも尽力しています。

2

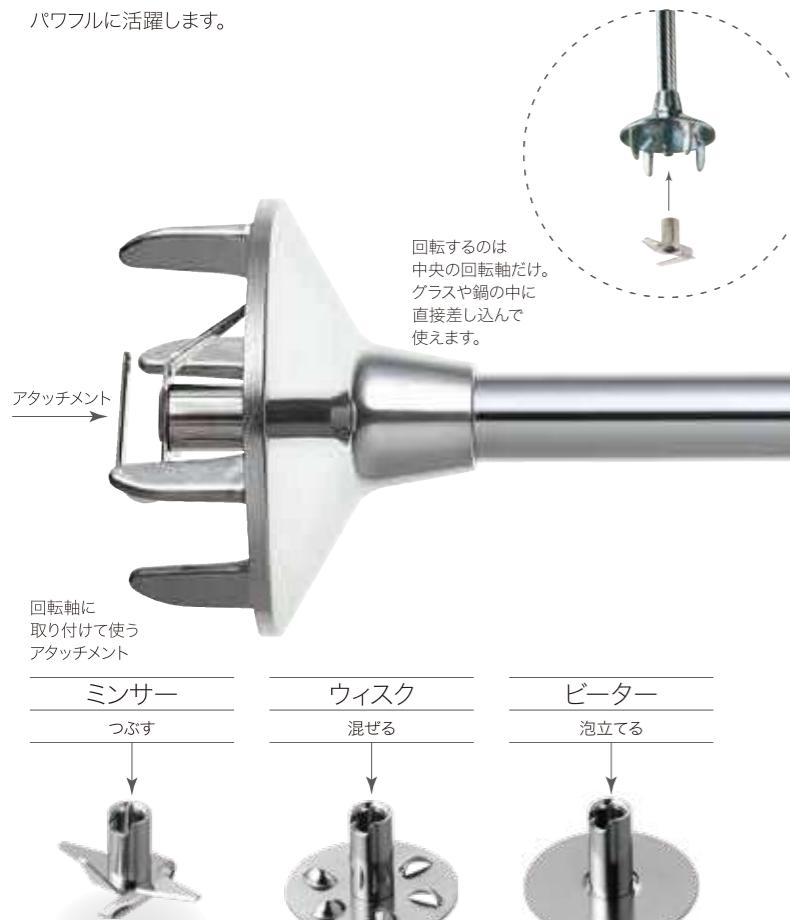
サステナビリティに配慮したバーミックス

耐久性には定評があるバーミックス。長期のご愛用に耐えうる設計に加え、5年間の無償修理保証付き。長く安心して使えます。万一の故障の修理ほかアフターサービスも万全です。



料理をより
楽しく、
快適に

アタッチメントを使い分ければ、さまざまな用途に活用できます。使用後の洗浄も簡単。M300は最新モーターを搭載、パワフルに活躍します。



history of bamix

基本構造はそのままに
進化し続ける
バーミックス

1954年にスイスで生まれたバーミックスは、耐久性にすぐれ、多用途に使える調理器械。世界中の家庭や厨房で活躍してきた長い歴史は、信頼の証です。

バーミックスとは

what's bamix?

バーミックスは、片手で握って使う
ハンディフードプロセッサー。
アタッチメントを取り付けて
容器に差し込んで、
手軽に使うことができます。



今も元気に
活躍中!

2014
2024
誕生
70周年!



初代バーミックスM60



1961年、M100登場



1982年、チェリーテラスが発売開始



スピードが2段階切り替えに



2014年バーミックスM300発売
グッドデザイン・ロングライフデザイン賞受賞

バーミックス9つの特長

bamix 9 characters

特長	特長	特長	特長	特長	特長	特長	特長	特長
1 multiple function	2 as your hands	3 easy clean up	4 compact size	5 adaptable	6 speedy & powerful	7 as you like	8 supporting service	9 long life kitchen machine
1台で多様に使える頼もしい存在 つぶす、混ぜる、泡立てる、碎くなど1台でさまざまな道具の役割を肩代わり。スライサーは挽く、刻む、スライス／細切りなど、据置型フードプロセッサーの機能をこなします。	自分の手の延長のような感覚で使える 操作は片手で握って、指先でボタンをON/OFFするだけ。好みに合わせて加減しながら操作できるので、まるで自分の手のような使い心地です。	先端を洗い流すだけで手間いらず 使用後は先端を洗い流すだけでOK。軽く、手軽に使えます。先端部やアタッチメントは金属製のため、熱湯消毒もできます。 <small>※食器洗浄機では洗えません。</small>	コンパクトでキッチンになじむ 小型でかさばらず、キッチンに出したままでも邪魔になりません。さっと手が届くところに置いておくととても便利です。	容器の中に差し込んで使える 直径6.5cm以上の容器なら、バーミックスを直接差し込んで操作できます。一杯分のジュースはグラスの中で、ポータージュは鍋の中で。これなら後片付けも簡単です。	M300はスピーディー＆パワフル 5分間の連続使用が可能です。さらに最新機種のM300は、従来機種よりもトルク(回転力)が1.5倍!今まで以上に早く、きれいに仕上がります。	ライフスタイルに合ったセットを選べる レシピサイト、料理教室などソフトが充実	安心して長く使えるバーミックス バーミックス専用のクッキングブック、バーミックス・レシピを1000点以上掲載しているレシピサイト、料理教室、YouTubeでの動画配信など、さまざまなサポートを用意しています。	スイスESGE社が70年にわたり、専業で作り続けてきたバーミックスは5年間の保証付き。母娘二世代でのご愛用者も少なくありません。修理体制も万全。必要な方へは修理期間中の代替品貸出しも行います。



[スライサー]



プラス
Plus
→ P16

バーミックス・レシピサイト
www.e-gohan.com

Youtube
チエリーテラスの
Youtubeチャンネルをご覧ください

bamix 9 characters

バーミックス7つの機能

bamix 7 functions

つぶす すりおろす

混ぜる

泡立てる

碎く／刻む

粉碎する

刻む／挽く／ 切り混ぜる

野菜の細切り スライス

ミンサー

ウィスク

ピーター

スーパーグラインダー、
グラインダー

スーパーグラインダー
+
パウダーディスク

スライサー
+
チョッピングナイフ

スライサー
+
ディスクセット

スマート02/プラス

スマート02/プラス

スマート02/プラス



+



バーミックス

野菜や果物、加熱した肉や魚などを、なめらかにつぶせます。



スイートポテト

液状の材料を混ぜ合わせるのに最適。とろみがあつてもきれいに混ざります。



マヨネーズ

生クリーム、卵白、牛乳を短時間で泡立てます。



ホイップクリーム



乾燥した材料やかたい材料を粉碎するほか、少量の野菜のみじん切りにも。



ごま和え



乾燥した材料を粉末状に碎きます(スーパーグライナーにセットして使用)。



粉だし



挽肉作り、魚介類のすり身作りに。野菜のみじん切り、タルト生地やパイ生地作りにも便利です。



ハンバーグ



付属のブレードは2枚。野菜の細切り、スライスに使い分けられます。



キャロットラペ



さつまいもを煮て

調味料をつぶし混ぜる。
栗さんとんや
マッシュポテトに。



全卵、植物油、
調味料を容器に入れて
混ぜ合わせれば、
マヨネーズ完成！



生クリームの
泡立てても簡単！
紙パックの中でも
泡立てられます。



ごまを碎くと、
あつという間に
すりごまに。
さらに碎き続ければ、
練りごまになります。



かつおぶしを
スーパーグライナーで
碎き、さらに
パウダーディスクで
粉碎すれば、
粉状のだしに。



スライサーに
肉を入れて、
スイッチオン。
自家製挽肉の
できあがり。



ディスク+
ブレード2を
セット。
ニンジンが
きれいな
細切りに。

主な使用例

- ポタージュ
- ジュース／スムージー
- 大根おろし
- 栗さんとん
- 魚やえびのすり身
- 離乳食／介護食

主な使用例

- マヨネーズ
- ドレッシング
- ホワイトソース
- カスタードクリーム

主な使用例

- パラロア
- ムース
- パン／粉／生パン粉を作る
- 粉チーズを作る
- ロールケーキ
- シフォンケーキ

主な使用例

- コーヒー豆を挽く
- ごま、ナッツの粉碎
- パン／粉／生パン粉を作る
- 粉チーズを作る
- ニンジン／パセリなどのみじん切り
- そぼろ

主な使用例

- 粉だし(煮干し、かつおぶし、干し椎茸、干し貝柱など)
- 煎茶→粉茶
- 粉チーズを作る
- 煎り大豆→きなこ

主な使用例

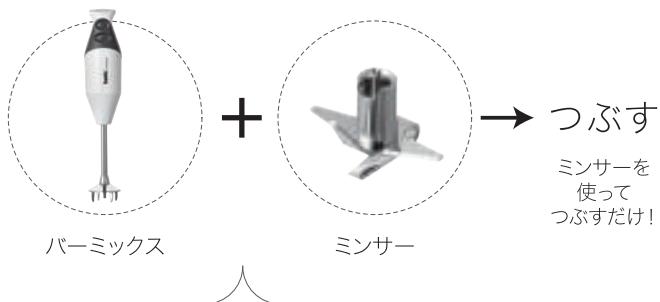
- 魚介類のすり身
- 野菜のみじん切り
- タルト／パイ／スコーン／ピスケットなどの生地作り
- なます
- チーズの細切り／スライス



ニューミンサー
少量の肉、魚介類の
ミンチには、
ニューミンサーも使えます。

バーミックスで野菜たっぷりの健康的な毎日を!

忙しい方、外食が多い方にぜひおすすめしたいのが朝食のフレッシュジュースやスムージー、そしてポタージュです。各種ビタミンのほか食物繊維が豊富な野菜やフルーツを毎朝の食事に取り入れてみませんか? パワフル&スピーディーなバーミックスなら、手早く作れるうえ、グラスや鍋で作れば後片付けも簡単です。



tomato juice

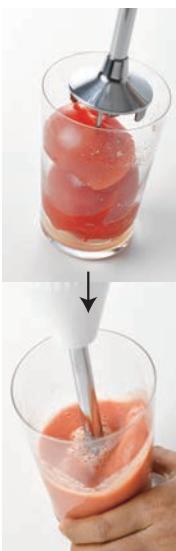
トマトジュース

爽やかな甘味と酸味が口の中に程よく広がります。



- ・トマト
- ・レモン

トマトをつぶしてレモン汁を加えるだけのビタミンたっぷりでヘルシーなジュース。玉ねぎやセロリを加えるのもおすすめ。さらに調味料や食パンを足せば、夏においしいガスパチョのできあがり!



banana orange Juice

バナナオレンジ ジュース

甘すぎず、朝食にぴったり。お子様のおやつにもどうぞ!



- ・100%オレンジ
ジュース
- ・バナナ

市販の100%オレンジジュースにバナナを加えてつぶし混ぜれば、自然の甘みが心地よいジュースに仕上がります。凍らせたフルーツをつぶせば、スムージーを作ることもできます。



fresh mixed juice

フレッシュミックス

ビタミン、食物繊維が豊富な青菜や果物をたっぷり食べられます。



- ・小松菜
- ・パセリ
- ・リンゴ
- ・バナナ
- ・キウイ
- ・レモン

野菜とフルーツをバーミックスでつぶし混ぜた“食べる青汁”。青菜たっぷりでも、フルーツの甘味とレモンの爽やかさが際立って、とてもおいしくできあがります。



potage of vegetables

野菜の ポタージュ

野菜のおいしさをしみじみ味わえるスープ。夏は冷製もおすすめです。



- ・ニンジン
- ・トマト
- ・玉ねぎ
- ・ニンニク
- ・米
- ・牛乳

赤ちゃんから年配の方まで幅広い年代に好まれるポタージュ。寒い冬の朝にはできたてのスープで身体をじんわり温めましょう。炒めた野菜を煮込んで、鍋の中でつぶせばできあがりです。



あれも、これも！バーミックスで楽しく手作り

毎日の食事

daily Menu



エビフライ

パン粉を作る



食パンは、ほんの数秒で生パン粉に。手作りマヨネーズを利用して、タルタルソースも簡単に作れます。

シュウマイ

肉を挽く



肉を挽くほか、野菜を刻む、肉と野菜を混ぜ合わせる、と大活躍。餃子や肉団子なども同じように作れます。

手作業に比べ、バーミックスはとてもスピーディー。この手早さら、忙しくても手軽に料理を作れます。おいしく、安全な手作り食を楽しみましょう。

つぶしたり、混ぜたり、刻んだり——

毎日の料理作りで何度も必要となる作業も、バーミックスがあれば簡単に、そして楽しみながら取り組めます。アイディア次第で用途はどんどん広がります。

お弁当

packed lunch

甘辛く煮た牛肉の切り落としがあつという間にそぼろに変身。ごまや昆布、かつおぶしなどをスーパーグラインダーで碎いたヘルシーなふりかけもお弁当に好評です。



お菓子

sweets

生クリーム、卵白の泡立てや生地を混ぜるのもバーミックスの得意技。洋菓子はもちろん、小豆をつぶして餡を作るなど、和菓子作りにも重宝します。



そぼろ

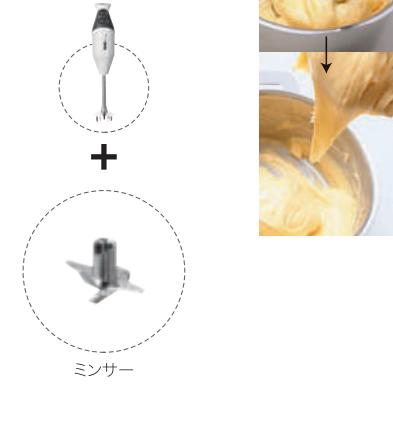
肉を碎く



肉そぼろのほかえびそぼろ、鮭フレーク、でんぶなども、同じように作れます。卵のそぼろもきれいに仕上がります。

シュークリーム

生地を練り混ぜる



卵を生地に混ぜ込む力仕事もラクラク。カスタードクリームもダマにならずなめらかに仕上がります。

おせち料理

new year's dishes



栗きんとん



さつまいもを煮て、鍋の中でなめらかにつぶせばできあがり。



伊達巻き



白身魚やはんぺんなど卵、調味料をミンサーでつぶし混ぜる。



自家製挽肉なら、おいしさがひと味もふた味も違います。



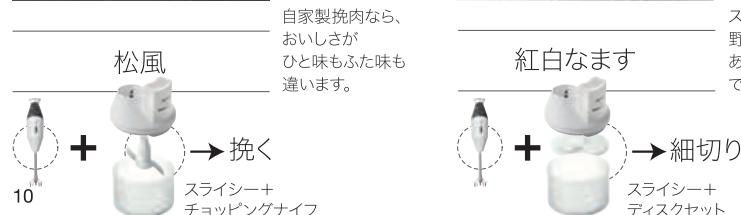
松風



スライサー+チョッピングナイフ

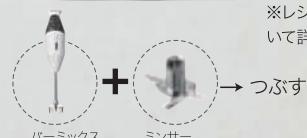


紅白なます



スライサー+ディスクセット

スイス生まれながら、バーミックスはおせち料理も得意。クリスマスパーティーや来客時のディナー作りなど、ひと手間かかる料理もバーミックスがあれば気軽に挑戦できます。



離乳食に便利なポイント

Point 1

つぶし加減は自由自在

つぶし具合は、手加減次第です。赤ちゃんの成長に合わせて、ちょうどいい状態につぶしてあげてください。

Point 2

衛生的に使えます

先端とアタッチメントは熱湯消毒が可能です。

Point 3

取り分け離乳食にもおすすめ！

煮物や焼き魚をつぶし混ぜるなど、大人用に作った料理を取り分けて作れば離乳食も簡単。ごはんに水分を足してつぶせば、あっという間にお粥ができるあります。



介護食にもおすすめです。

離乳食同様、バーミックスがあれば介護食も手軽に作れます。家族の食事をつぶして作れば、「同じものを食べる」楽しさも味わってもらえます。

バーミックスで離乳食

「忙しくても、離乳食は手作りしたい」、「安心して食べさせられる離乳食を作りたい」……バーミックスは、そんなママの強い味方です。少量からつぶせるので、毎日簡単に手作りできます。

※レシピサイトには、作り方などバーミックスと離乳食について詳しい情報を掲載中です。ぜひご覧ください。

→ www.e-gohan.com/baby/



煮りんごのピューレ



スズキとキャベツのトマト煮



七分がゆ

ミンサー、
スーパーグラインダー、
スライサーが活躍します！

つぶす作業が得意なミンサーのほか、刻み食の時期にはスーパーグラインダーの出番。また、スライサーで大量につぶして(刻んで)小分けにし、冷凍保存するのもおすすめです。



スライシーを使ってみよう

スライシーの機能

チョッピングナイフ、ディスクセットを用途に応じて使い分けます。
300gのニンジンは3~5秒で粗みじん切り、15秒で細みじん切りに

●チョッピングナイフ
野菜のみじん切り、挽肉、魚介のすり身などをより早く、きれいに、大量にこなします。

粉とバターを切り混ぜることも得意。タルト、パイ、スコーンなどの生地作りにどうぞ。

●ディスクセット
ブレードを付け替えることで、野菜の細切りやスライスがあつという間でできあがります。(ほかのブレード3種も別売しています)



『バーミックス・スライシー らくらくクッキング』

スライシー専用
料理本も
付いています。

スライシー+ディスク2.4



¥18,150
(税込)

・本体

- ・チョッピングナイフ
 - ・ディスクセット
(ブレードディスク、ブレード2、ブレード4)
 - ・専用料理本
『バーミックス・スライシー らくらくクッキング』
ボウルの容量: 1,100ml(適正容量550ml)
主な材質: ポリアセタール、ポリプロピレン、ステンレス
保証期間: 1年 連続使用時間: 3分 スイス製
- ※バーミックスM250、M300専用の部品ですが、旧機種M200でも使用可能です。

グラインダー・スーパークリンダー

グラインダー／ スーパークリンダーの機能

材料を細かく碎くなら、グラインダー、またはスーパークリンダーが活躍(共に別売)。野菜のみじん切りもできるので、幅広い用途に役立ちます。

※スーパークリンダーとグラインダーの用途は基本的に同じです。



スーパークリンダー
7,700円
(税込)

別売品のパウダーディスクと組み合わせて、材料をさらに細かく粉末状に碎くことができます。

材質: アクリル、アルミニウム合金、ステンレス、ポリアセタール、ポリスチレン 保証期間: 1年 スイス製



グラインダー
6,050円
(税込)

透明なので、材料の状態を見ながら碎くことができます。また、カッターをワンタッチで着脱できるので、洗いやすさも特徴です。

材質: MBS樹脂、ポリアセタール、アルミニウム合金、ステンレス 保証期間: 1年 スイス製

こんなことができます!

いりごまを5~10秒碎くと、すりごまに。さらに1分30秒~2分ほど粉碎すれば、練りごまも作れます。また、スパイスを碎いてカレー粉を作ったり、こしょうを挽いたり、バジルの葉やパルメザンチーズを碎いてジェノベーゼソースを作ったり。かたいコーヒー豆も好みの状態に挽くことができます。バセリやにんじんなどのみじん切りにも重宝します。



パウダーディスク
1,320円
(税込)

材料を粉末状に碎くためのアタッチメント。スーパークリンダーと組み合わせて、粉だし、粉茶、きなこなどさまざまな用途に活用できます。

材質: アクリル 日本製

別売品カタログ

バーミックス専用アタッチメント



挽く／すり身にする

ニューミンサー

3,080円 (税込)

生の肉や魚介類など、繊維の強い材料を好みの状態にこねることができます。少量の挽肉、すり身作りなどに。

材質:ステンレス

スライサー専用アタッチメント



ブレード1

(ごく細かい細切り用)

2,200円 (税込)



ブレード3

(粗い細切り用)

2,200円 (税込)



ブレード5

(厚いスライス用)

2,750円 (税込)

ガラスピッチャー

4,180円 (税込)

取っ手付きで扱いやすく、ピッチャーとしても使えるガラス製容器です。

容量:1,000ml 重量:1,300g
材質:本体 ガラス(ソーダガラス)／ふた ポリエチレン ※食器洗浄機は70℃以下の低温でご利用ください。

材質:ステンレス

バーミックス専用容器



マヨネーズ3種、ドレッシング1種の分量を表記。



ミキシンググラス

2,420円 (税込)

側面に表記してある指示通りに材料を入れると、マヨネーズやドレッシングができあがります。
ふたは2色から選べます。

容量:400ml 材質:本体 耐熱ガラス／ふた シリコーンゴム 耐熱温度差:本体 120°C /耐熱温度:ふた 180°C ※本体のみ電子レンジ使用可能



クッキングジャグ&カップ

2,750円 (税込)

大小2サイズのセット。小さなカップはマヨネーズ作りに最適です。

容量:1,200ml、460ml 材質:
本体 ポリプロピレン／ふた
ポリエチレン

2,750円 (税込)

便利に、快適に

バーミックスをお使いいただけるよう、
チェリーテラスではさまざまなツール、
ソフトウェアを用意しています

スパチュラ

小型のオリジナルスパチュラ(調理用ヘラ)。ヘラ部分はシリコーン製で、器に付着した材料をしっかりとすくい取れます。



white gray red charcoal

スパチュラ(4色)

各1,980円 (税込)

材質:ヘラ シリコーンゴム／柄
ポリメチルベンゼン 日本製
色:ホワイト、グレー、レッド、チャコール

インターネットが バーミックスをサポート します!

「こんなときは、どのアタッチメントを使うのかな?」
「あれれ、アタッチメントが外れない!」
そんな疑問や質問ができるだけ早く解消し、
より便利に、快適にバーミックスをお使いいただくために、インターネットによる
サポートをおすすめします。

e-gohan.com

チェリーテラスの食の情報サイト。バーミックスを使ったレシピを1000点以上掲載(シェフや料理研究家によるレシピも多数です)しているほか、旬の食材のコラムや、手作り離乳食の情報などもぜひどうぞ。

⇒ www.e-gohan.com



バーミックスの公式サイト

特徴、料理への活用法、セット内容やアタッチメントの紹介などを詳しく掲載。よくあるご質問では、製品自体について、調理について、故障や不調、修理についてなど、バーミックスについての「?」を片っ端から解消してくれるQ&Aを掲載しています。

⇒ <https://bamix.cherryterrace.co.jp>



YouTubeチェリーテラスチャンネル

マヨネーズ、ハンバーグ、ボタージュなどなど、バーミックスを使ったさまざまな調理法を、動画でわかりやすくご紹介。アタッチメントがゆるいとき、きついときの調整法、回転軸の分解掃除の仕方など、バーミックスの詳しいお手入れ方法も掲載しています。

⇒ <https://www.youtube.com/@CherryTerraceInc/>



欲しい機能を選べる バーミックスM300

make your choice

バーミックスM300のセットは2種類。本体は同じですが、付属品の違いから機能がそれぞれ異なります。あなたのライフスタイルに合わせて、必要なセット(機能)をお選びください。また、アタッチメントほかすべての部品の追加購入が可能。結婚、出産、おもてなしの機会が増えたなど、ライフスタイルの変化に応じて必要な部品を増やしていくことができます。カラーは各セットともスノードーム、アンスラサイトの2色。お好みの色をどうぞ!

smart02

スマート02



plus

プラス



●各セットの機能

スマート02

プラス

ジュース、スマージー、ポタージュ	○	○
マヨネーズ	○	○
生クリーム、卵白の泡立て	○	○
挽肉、魚介類のすり身	△	○
野菜のみじん切り		○
野菜の細切り、スライス		○

△ 魚やえびのすり身は、ミンサーでも作れます。

●セット2種共通仕様

バーミックスM300 定格電圧:100V 定格消費電力:300W 定格周波数:50/60Hz モーター回転数:毎分17,500回転(高速)/13,000回転(低速)の2段切り替え 定格時間(連続使用可能時間):5分 サイズ:長さ34cm×直径6.5cm 重量(本体):975g コードの長さ:170cm 本体保証期間:5年間 材質:ボディーケース ナイロン/シャフト 真鍮クロームメッキ/ガードカバー アルミニウム合金/回転軸・アタッチメント ステンレススチール製 ※ツール&ブラシは日本製