

## 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3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ホワイト、レッド、グレーの3色。お好みの色をどうぞ!



●各セットの機能	スマート	ベーシック	コンプリート
ジュース、スムージー、ポタージュ	○	○	○
マヨネーズ	○	○	○
生クリーム、卵白の泡立て	○	○	○
すりごま、練りごま	○	○	○
粉だし、粉茶	○	○	○
挽肉、魚介類のすり身	△1	△1	○
野菜のみじん切り	○	△2	○
野菜の細切り、スライス	○	○	○

△1 魚やえびのすり身は、ミンサーでも作れます。  
△2 材料、量が限られますが、スーパーグラインダーでもみじん切り可能です。

### ●セット3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:ポディーケース ナイロン/シャフト 真空クロムメッキ/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 スイス製 ※ツール&ブラシ、パウダーディスクは日本製

総輸入発売元 [ショールーム]  
株式会社 チェリーテラス 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9  
ビルサイドテラスD棟  
☎0120-425668  
Fax 03-3770-5268

www.cherryterrace.co.jp

# bamix

# bamix



made in Switzerland

**bamix**  
**M300**

## 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。

Declaration

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、スイスの専門メーカー(ESGE社)が作り続けてきたハンディフードプロセッサのオリジナルです。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、積み重ねてきたブラッシュアップの結晶です。

Declaration

2

長年ご愛用いただくための5年保証とアフターサービス

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。

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。

CHERRY  
TERRACE

9102014217 202212 ★

料理をより  
楽しく、  
快適に

# バーミックスとは

what's bamix?

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。

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。



回転軸に取り付けて使うアタッチメント

ミンサー	ウイスク	ビーター
つぶす	混ぜる	泡立てる

バーミックスをのせて使うアタッチメント

スーパーグラインダー	スライシー
砕く/刻む	刻む/挽く/生地を混ぜる/ 野菜の細切り、スライス

高速スイッチ  
低速スイッチ  
スイッチは高速(17,500回転/分)と低速(13,000回転/分)の2段階切り替え。  
【安全なモメンタリースイッチ】  
スイッチを押している間だけ作動する安全設計です。

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  
history of bamix

2014

1954年にスイスで生まれて60年を越える長い歴史は信頼の証です。耐久性にすぐれ、多用途に長く使える調理器械として、世界中で愛用されています。



# バーミックス9つの特長

bamix 9 characters

特長

# 1

multiple function

**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、砕くなど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の機能をこなします。



[ミンサー]



[ホイスク]



[ビーター]



[スーパーグラインダー]



[スライサー]

特長

# 2

as your hands

**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。



特長

# 3

easy clean up

**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。気軽、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。※食器洗浄機では洗えません。



特長

# 4

compact size

**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も便利です。



特長

# 5

adaptable

**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、ポタージュは鍋の中で。これなら後片付けも簡単です。



特長

# 6

speedy & powerful

**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。

特長

# 7

as you like

**ライフスタイル  
に合った  
セットを選べる**

作りたいものや挑戦したい料理に合わせて、自分にぴったりのバーミックスを選んでもらえるよう、M300では3タイプのセットを用意。本体の色は3色から選べます。



**ベーシック**  
basic  
→ P.16

特長

# 8

supporting service

**レシピサイト、  
料理教室など  
ソフトが充実**

バーミックス専用のクッキングブック6冊、バーミックス・レシピを800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。



バーミックス・レシピサイト  
[www.e-gohan.com](http://www.e-gohan.com)

YouTube  
「バーミックス料理教室」  
「バーミックスe-gohan教室」と  
検索してください。

特長

# 9

long life kitchen machine

**安心して  
長く使える  
バーミックス**

スイスESGE社が60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。必要のある方へは修理期間中の代替品貸出しも行います。

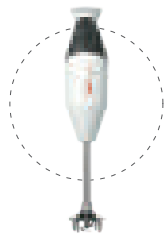
# バーミックス7つの機能

bamix 7 functions

## つぶす すりおろす

ミンサー

スマート/ベーシック/コンプリート



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。

## 混ぜる

ウィスク

スマート/ベーシック/コンプリート



液状の材料を混ぜ合わせるのに最適。とろみがあってもきれいに混ぜられます。

## 泡立てる

ビーター

スマート/ベーシック/コンプリート



生クリーム、卵白、牛乳を短時間で泡立てます。

## 砕く/刻む

スーパーグラインダー

ベーシック/コンプリート

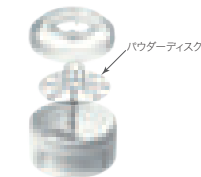


乾燥した材料やかたい材料を粉碎するほか、少量の野菜のみじん切りにも。

## 粉碎する

スーパーグラインダー  
+  
パウダーディスク

ベーシック/コンプリート



乾燥した材料を粉末状に砕きます(スーパーグラインダーにセットして使用)。

## 刻む/挽く/ 切り混ぜる

スライシー  
+  
チョッピングナイフ

コンプリート



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。

## 野菜の細切り スライス

スライシー  
+  
ディスクセット

コンプリート



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。

それぞれ異なる機能を持つアタッチメント。使いこなせば、幅広い用途に便利に活用できるほか、おいしく安全な手作り料理をもっと楽しんでいただくことでしょ。



スイートポテト



さつまいもを煮て調味料とつぶし混ぜる。栗きんとんやマッシュポテトに。

### 主な使用例

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



マヨネーズ



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!

### 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



ホイップクリーム



生クリームの泡立ても簡単! 紙パックの中でも泡立てられます。

### 主な使用例

- ババロア
- ムース
- スフレ
- ロールケーキ
- シフォンケーキ



ごま和え



ごまを砕くと、あっという間にすりごまに。さらに砕き続ければ、練りごまになります。

### 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
- そばろ



粉だし



かつおぶしをスーパーグラインダーで砕き、さらにパウダーディスクで粉碎すれば、粉状のだしに。

### 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
- 煎り大豆→きなこ



ハンバーグ



スライシーに肉を入れて、スイッチオン。自家製挽肉のできあがり。

### 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、ビスケットなどの生地作り



キャロットラペ



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

- じゃがいものパンケーキ
- ポテトチップス
- 千切り野菜のサラダ
- なます
- チーズの細切り/スライス

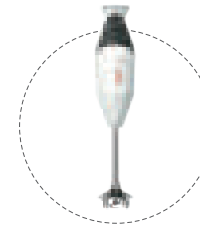


### ニューミンサー

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。

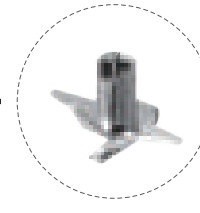
# バーミックスで野菜たっぷりの健康的な毎日を!

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、ガラスや鍋で作れば後片付けも簡単です。



バーミックス

+



ミンサー



つぶす  
ミンサーを  
使って  
つぶすだけ!



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です。さらに調味料や食パンを足せば、夏に美味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

野菜のおいしさを楽しみ味わえるスープ。夏は冷製もおおすすめです。



- ・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

手作業に比べ、バーミックスはとてもスピーディー。この手早さなら、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。



## お弁当

packed lunch

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



## お菓子

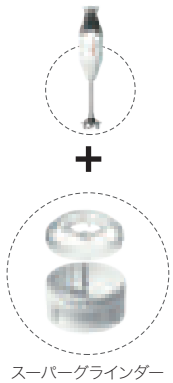
sweets

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。



### エビフライ

パン粉を作る

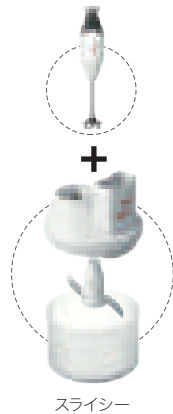


スーパーグラインダー



### シュウマイ

肉を挽く



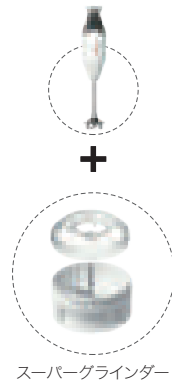
スライシー



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。

### そばろ

肉を砕く



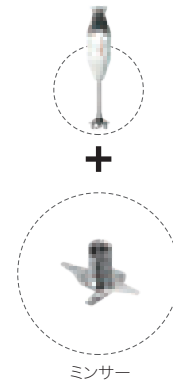
スーパーグラインダー



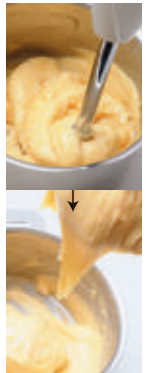
肉そぼろのほかえびそぼろ、鮭フレーク、でんぶなども、同じように作れます。卵のそぼろもきれいに仕上がります。

### シュークリーム

生地を練り混ぜる



ミンサー



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タマにならずめぬめりに仕上がります。

## 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。



松風



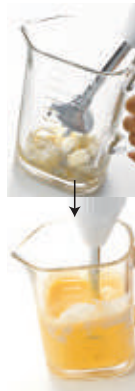
自家製挽肉なら、おいしさがひと味もふた味も違います。



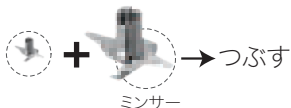
スイス生まれながら、パーミックスはおせち料理も得意。クリスマスパーティーや来客時のディナー作りなど、ひと手間かかる料理もパーミックスがあれば気軽に挑戦できます。



伊達巻き



白身魚やはんぺんと卵、調味料をミンサーでつぶし混ぜる。



紅白なます

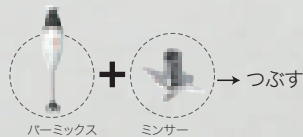


スライサーなら、野菜の千切りもあっという間にできあがりです。



## パ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」……パーミックスは、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。



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。ごはんは水分を足してつぶせば、あっという間にお粥ができてあがりです。

介護食にもおすすめです。

離乳食同様、パ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。

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。



スーパーグラインダー ミンサー スライサー

## 愛用するプロの声

多機能に活躍するバーミックスは、シェフや料理家などたくさんの料理のプロにもご愛用いただいています。



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」



東京・四ツ谷のフランス料理店『オテル・ドゥ・ミクニ』オーナーシェフ。2010年、フランス共和国農事功労賞オフィシエを受勲。



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。



Hiramatsu Yoko

### 平松洋子さん

「自分の手の力、動きがじかに伝わる、万能調理器」



エッセイスト。食文化と暮らしをテーマに執筆。『野蛮な読書』（集英社/講談社エッセイ賞受賞）など著書多数。



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。



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カ国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。



Goto Kazuko

### 後藤加寿子さん

「おもてなしの心はそのままに、調理の手間はバーミックスが肩代わり」



「はごろもサロン」にて料理教室を主宰。現代の家庭でも作りやすい、独自のスタイルの和食、だし、茶懐石を伝えている。

## 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。

●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っという間にできあがります。(ほかのブレード3種も別売しています。)

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



300gの  
牛挽肉は  
10秒で挽肉に



スライシーは、バーミックス本体にセットすることでフードプロセッサーとして使えるアタッチメントです。ハンディフードプロセッサーの機能に、フードプロセッサーの機能が加わることで、バーミックスをより便利に、さまざまな料理に活用できます。操作のテクニックやコツは必要なし! 使いやすさも特徴です。



バーミックス  
スライシー



『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



¥16,500  
(税込)

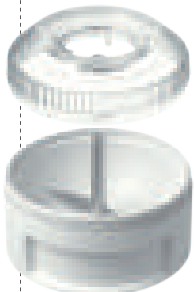
・本体  
・チョッピングナイフ  
・ディスクセット  
(ブレードディスク、ブレード2、ブレード4)  
・専用料理本  
『バーミックス・スライシー らくらくクッキング』  
ポウルの容量: 1,100ml(適正容量550ml)  
主な材質: ポリアセタール、ポリプロピレン、ステンレス  
保証期間: 1年 連続使用時間: 3分 スイス製  
※バーミックスM250、M300専用の部品ですが、旧機種M200でも使用可能です。



## 別売品カタログ

## バーミックス専用アタッチメント

バーミックスは、アタッチメントを使いこなすことで機能がどんどん広がります。アタッチメントを追加して、より便利に使ってみませんか？



砕く／刻む  
スーパーグラインダー  
6,600円 (税込)

乾燥した材料やかたい材料を砕くアタッチメント。野菜のみじん切りにも使えます。

材質：ふた アクリル／カプリング アルミニウム合金／カッター ステンレス／内ボウル、ポリアセタール／ケース ポリスチレン 保証期間：1年 スイス製



砕く／刻む  
グラインダー  
5,280円 (税込)

少量に便利な小型サイズ。透明なので中の状態がよく見えます。刃はワンタッチで着脱可能。

パウダーディスクは使えません。材質：アクリル、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



粉末状に砕く  
パウダーディスク  
1,320円 (税込)

スーパーグラインダーにセットして、食材をより細かく、粉末にするためのアタッチメント。粉だし、きなこ作りなどに。

材質：アクリル 日本製



挽く／すり身にする  
ニューミンサー  
2,750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つぶすことができます。少量の挽肉、すり身作りなどに。

材質：ステンレス スイス製

## スライシー専用アタッチメント

●ブレード3種  
ディスクセットに付属している2、4のほかにも3種のブレードを用意しました。



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)



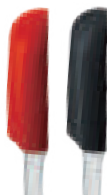
ブレード5  
(厚いスライス用)  
2,750円 (税込)

## スパチュラ

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



white gray



red charcoal

スパチュラ(4色)  
各1,980円 (税込)

材質：ヘラ シリコンゴム／柄 ポリメチルペンテン 日本製  
色：チャコール、グレー、レッド、ホワイト

## バーミックス専用容器

ガラスピッチャー

3,850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。



マヨネーズ3種、ドレッシング1種の分量を表記。



white



red

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ていきます。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 シリコンゴム 耐熱温度差：本体 120℃／ふた 180℃ ※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

## クッキングブック

バーミックスで手軽においしく作れるレシピ集です。



『バーミックス 基本のクッキング1』

毎日の料理からお菓子まで、106点のレシピを掲載。2,200円(税込)



『バーミックスで作ろう おいしい手作り介護食』

介護食作りの手引き書です。42点のレシピを掲載。880円(税込)