

株式会社 タカラトミーアーツ

報道関係各位

株式会社タカラトミーアーツ
東京都葛飾区青戸4-19-16
www.takaratomy-arts.co.jp

— 一次は家でタピる —
令和元年のヒットアイテムが自分で作れちゃう?!
タピオカ風スイーツをポンッと簡単クッキング
『タピッてグー!』

2020年1月30日（木）新発売！

タカラトミーグループの株式会社タカラトミーアーツ(代表取締役社長:宇佐美 博之/所在地:東京都葛飾区)は、タピオカ風のスイーツを簡単に手作りすることができる専用クッキングトイ『タピッてグー!』<希望小売価格2,980円/税抜>を2020年1月30日(木)から発売いたします。



■令和二年は、自分で作ってタピる時代？

令和元年に日本中を席卷した「タピオカブーム」。専門店はもちろん、大手飲食チェーン店などでも提供され、「タピオカチョコ」や「タピオカグミ」など関連商品も発売されており、今後定番スイーツとして定着するのではとされています。

次のステージとして、そのタピオカを「自分で作ってみたい」というニーズが生まれるのではないかと考えたタカラトミーアーツは、身近な材料で手軽にタピオカ風スイーツを手作りすることができるクッキングトイ『タピッてグー!』を開発いたしました。

用意する材料はスーパーなどでも手に入る粉末ゼラチンと粉末黒糖。これらをお湯でとかして専用トレイに注いで冷蔵庫で冷やし、本体にセットします。本体上部のボタンをグーッと押しすと、下のカップにポンッとタピオカ風スイーツが押し出されて完成です。本体はカップの形をしているので、そのままミルクティーなど好きなドリンクを注いで飲むことができます。

材料にタピオカ粉は使いませんが、色や形、食感はタピオカに極めて近く、誰でも簡単に作ることができ材料費も1杯分60～70円と手軽なため、“お家での手作りスイーツデビュー”にも最適です。



■誰でも簡単、手作りタピ活！

1) 粉末ゼラチンと粉末黒糖を用意し、これらをお湯で溶かして混ぜ合わせ「タピ液」を作ります。専用トレイの「タピトレイ」に注いで、冷蔵庫で約30分冷やします。1つの「タピトレイ」で作ることができるタピオカ風スイーツは6個。トレイは4つ付属していますので、一度に24個を作ることができます。



2) 「タピ液」が固まったら、「ガイド」の上に「タピトレイ」を重ねて、『タピッてグー！』本体にセットします。本体上部の「ぐ〜とつぷ」を手のひらで押すと、「タピトレイ」からタピオカ風スイーツがポンッと押し出され、下のカップにコロコロと落ちていきます。

3) そのままカップにミルクティーなどのドリンクを注いで完成です。専用ストローも付属しています。

ミルクティー以外にもジャスミン茶やジュース、豆乳などお好みのドリンクでアレンジしたり、フルーツを添えたりすることで、様々なレシピが楽しめます。さらに、黒糖の代わりにかき氷シロップなどを使うと、次のレンドとも言われている「ポッピングボバ」のようなカラフルなスイーツも作ることができます。

令和二年、ついに“作ってタピる時代”が到来。自分の手でポンッと生み出されるタピオカ風スイーツで、“手作りタピ活”をお楽しみください。



アイスONタピ



タピいちご



タピミルク



タピってユニコーンパフェ

《製品概要》

- 商品名：『タピッてグー！』
- 希望小売価格：2,980円／税抜
- 発売日：2020年1月30日（木）予定
- 本体サイズ：W90mm × H218mm × D90mm
- 重さ：約240g
- 内容：本体、ガイド、ミニピッチャー、ストロー、タピトレイ4個、取扱説明書
- 対象年齢：8歳以上
- 取扱い場所：全国の雑貨店、量販店、インターネット通販ほか
- 商品ホームページ：

www.takaratomy-arts.co.jp/specials/tapittegoo

■権利表記：©T-ARTS

※ゼラチンでタピオカ風スイーツを作る商品です。本物のタピオカは作れません。



タピトレイ



ガイド



ミニピッチャー



ストロー



本体



パッケージ

◆本件に関する報道関係からのお問い合わせ先◆

株式会社タカラトミーアーツ
事業企画部 広報
TEL: 03-5680-4837 / FAX: 03-5680-4918

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先◆

タカラトミーアーツお客様相談室
TEL: 0570-041173 (ナビダイヤル)
www.takaratomy-arts.co.jp