



**15.0%**

My Dear Ice Cream Lovers



# 15.0%

My Dear Ice Cream Lovers

## アイスクリーム好きのあなたに！

「15.0%」はアイスクリームが  
大好きな人にもっともっと  
アイスクリームを大好きになって  
もらうためのプロジェクト。  
アイスクリームを楽しむためのプロダクトや  
レシピの提案をおこなっていきます。

## なぜ「15.0%」なの？

15.0%という数字は「アイスクリーム＝乳脂肪分15.0%以上」という成分規格から。クリーミーでリッチなアイスクリームのイメージをブランド名にしたいと思いました。

## 15.0% アイスクリームスプーン

冷蔵庫から出したばかりのカチカチに凍ったアイスクリームをスプーンですくうのは大変。お店でもらえるおまけのスプーンでは折れそうだし、普通のスプーンでは手が痛くなってしまいます。超能力者みたいにスプーンが曲がっちゃうことも！

だからといってアイスクリームがとけるまで待つのはじれったい。15.0%のアイスクリームスプーンはそんなじれったい気持ちを解決しました。

スプーンの形状は手の平に馴染むふっくらとしたカタチです。指先だけでなく手のひら全体でスプーンを包み込むように持つことによってカチカチに凍ったアイスクリームを掘っても手が痛くなりません。

また、スプーンの素材はアルミニウムの無垢。アルミニウムの熱伝導率の高さを利用してスプーンを持つ手の体温で、アイスクリームを溶かしながらくい出すことができます。

もう、アイスがとけるまで待つ必要はありません！

## 15.0% My Dear Ice Cream Lovers

The project "15.0%" is launched for those ice cream lovers to fall even more in love with the ice cream. We will propose products and recipes to make your ice cream tastier.

## Why "15.0%"?

The figure 15.0% comes from the composition of ice cream, stated as "ice cream = 15.0% milk fat". We wanted our brand to share the image of creamy and rich ice cream.

## 15.0% Ice Cream Spoon

It is not an easy task to try to scoop out the rock hard frozen ice cream straight out of the freezer. The spoon they give you at the store seems too fragile and the regular spoon may hurt your hand. You may experience a psychic spoon bending! But you can't wait till your ice cream becomes softer. The ice cream spoon from the 15.0% solves your frustration.

The plump shape of the spoon fits right into your palm, making the whole palm, not just your fingertips, wrapped around it so when you dig into the rock hard ice cream, your hand will not hurt.

The spoon is made of solid aluminum. With a high thermal conductivity of aluminum, the temperature of the hand holding the spoon will slowly melt the ice cream making it easier to scoop it out.

You no longer have to wait for your ice cream to get softer!

designed by NAOKI TERADA  
www.15percent.jp

## 01.vanilla

先端がタマゴ型の形状。  
スタンダードタイプです。

品番: JT11G-11  
寸法: W105×D26×H14  
重量: 40g  
素材: アルミニウム  
仕上げ: 鏡面研磨仕上げ  
JANコード: 4515030082170  
価格: ¥3,150(税込)



## 02.chocolate

先端が角ばっています。  
カップの底の角にフィットします。

品番: JT11G-12  
寸法: W105×D26×H14  
重量: 40g  
素材: アルミニウム  
仕上げ: 鏡面研磨仕上げ  
JANコード: 4515030082187  
価格: ¥3,150(税込)



## 03.strawberry

先端がフォーク状になっています。  
ソルベを掘削するのに最適です。

品番: JT11G-13  
寸法: W105×D26×H14  
重量: 40g  
素材: アルミニウム  
仕上げ: 鏡面研磨仕上げ  
JANコード: 4515030082194  
価格: ¥3,150(税込)



## RECIPE

### マスカルポーネのアイスクリーム

(4人分) 牛乳 240cc、卵黄 2個、  
グラニュー糖 60g、マスカルポーネチーズ 200g

1. マスカルポーネチーズは冷蔵庫から出して室温に戻しておく。
2. 牛乳を火にかけて沸騰する前に火から下し粗熱をとる。
3. 卵黄とグラニュー糖を白くもったりするまで泡立て器ですり合わせる。
4. 3に2を徐々に入れ、馴染ませながら混ぜる。
5. 4を火にかけ、焦げないように混ぜ続ける。とろみがついたらシノアなどで漉す。
6. 1に5をゆっくり加え、泡立て器でよく混ぜる。氷水にあてて木べらで混ぜながらしっかりと冷ます。
7. アイスクリームメーカーに6を注ぎスイッチオン!
8. 出来上がり!!!

- 生クリームを使っていないのでマスカルポーネの味が楽しめます。
- ピスタチオを入れても美味しいです。その場合、ピスタチオの薄皮は湯剥きします。
- グラニュー糖のかわりにはちみつを使って美味しいですよ。

### Mascarpone ice cream

4 servings - Milk 240cc, Egg yolk 2, Granulated sugar 60g, Mascarpone cheese 200g

1. Remove the mascarpone cheese from the refrigerator and leave it in the room temperature.
2. Pour the milk into a saucepan and bring slowly up to boiling point but do not let it boil. Let it cool down.
3. Whisk and mix together sugar and egg yolks until thick.
4. Slowly whisk and blend the mixture 2 into 3.
5. Pour the mixture 4 into a saucepan and place over heat stirring occasionally to make sure the mixture doesn't burn. When it becomes creamy, strain the cream mixture through a fine sieve.
6. Add the mascarpone cheese into the above mixture and mix well with the blender.
7. Cool it down by mixing with a wooden spoon adding handfuls of ice cubes in the bottom of the bowl.
8. Pour into the ice cream maker and switch it on!

- You can enjoy the true taste of the mascarpone cheese since no heavy cream had been added to the ingredient.
- You can add pistachios; in this case, the thin skin around pistachios must be peeled by blanching.
- The sugar maybe replaced by honey.



coming soon...

デザイン: 寺田尚樹

製造: 株式会社 高田製作所

〒939-1118 富山県高岡市戸出栄町54-7

販売: 株式会社 タカレムノス

〒933-0957 富山県高岡市早川511

TEL.0766-24-5731 FAX.0766-22-8071

http://www.lemnos.jp