

毎日のキッチンに、ワンランク上の料理体験を提供。  
カットも攪拌も"自分好みのちょうどいい"を叶える独自チョッパー搭載  
「ブラウン マルチクイック 5 Pro ハンドブレンダー」

2025 年 11 月 6 日 (木) 新発売

— お菓子作りも料理も妥協しない「ブラウン マルチクイック 7 ハンドブレンダー」も登場 —



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：甲斐ラース）は、市場シェア No.1<sup>※1</sup>の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、新製品「ブラウン マルチクイック 5 Pro ハンドブレンダー (MQ55236M・MQ55254M・MQ55757M)」(以下、マルチクイック 5 Pro (MQ55236M)、マルチクイック 5 Pro (MQ55254M)、マルチクイック 5 Pro (MQ55757M)) の 3 モデルと、「マルチクイック 7 ハンドブレンダー (MQ7035XBG・MQ7075XB)」(以下、マルチクイック 7 (MQ7035XBG)、マルチクイック 7 (MQ7075XB)) の 2 モデルを 2025 年 11 月 6 日 (木) より発売いたします。

忙しい日々でも、簡単に美味しいを叶えるキッチン家電として近年ニーズを高めているハンドブレンダー。この市場を牽引する、ブラウンの「マルチクイック ハンドブレンダー」シリーズから、毎日の“手軽に、もっと。”の気持ちに寄り添う 2 つの新シリーズが登場しました。

自分や家族の健康を考えながら、料理を楽しむ余裕が芽生えてきた方におすすめなのが「マルチクイック 5 Pro (MQ55236M・MQ55254M・MQ55757M)」です。「スライス」や「おろす」、「せん切り」など、手間がかかる下ごしらえもスピーディーに完了する新設計の「ミニフードプロセッサー<sup>※2</sup>」のほか、「極みじん・みじん・粗みじん」の 3 通りに対応し食材のきざみ具合を自在にコントロールできる「サイズコントロールチョッパー<sup>※3</sup>」を付属。毎日の副菜作りから週末の作り置きまで、頼もしさと使いやすさを兼ね備えた 1 台です。

また、日頃の料理の幅を広げ、時間を有効に使ってお菓子作りなどにも挑戦してみたい方には、「マルチクイック 7 (MQ7035XBG・MQ7075XB)」がぴったり。進化した「アクティブブレードテクノロジー」による攪拌力と直感的な操作で、求めていたワンランク上のなめらかな仕上がりを叶えます。ケーキやクッキーの生地作りには独自の「マルチウィスクビーター」が大活躍。さらに、大根や薬味のすりおろしに便利な「おろしディスク<sup>※4</sup>」や野菜のせん切りやパン生地などのこねる作業に対応した「フードプロセッサー<sup>※5</sup>」も搭載し、毎日の食事スイーツ作りも効率よく且つ自在にサポートします。

## NEWS RELEASE

2025 年 10 月 23 日（木）

BRAUN

いずれのモデルも、手間をかけずに美味しいを実現するためにこだわり抜いた、ブラウンならではの機能が満載。もっと、料理したい気持ちに応える頼れる相棒として、新たなアシスタントを提案してまいります。

※1 独立調査機関調べ 2024 年度年間シェアリーダー

※2 ミニフードプロセッサー：マルチクイック 5 Pro（MQ55757M）に付属

※3 サイズコントロールチョッパー：マルチクイック 5 Pro（MQ55254M/MQ55757M）に付属

※4 おろしディスク：マルチクイック 7（MQ7035XBG）に搭載

※5 フードプロセッサー：マルチクイック 7（MQ7075XB）に搭載

### 【“マルチクイック 5 Pro” 製品特徴】



### <新ポイント>

#### ●約 45%※6 コンパクトになった「ミニフードプロセッサー※2」

従来モデルよりも約 45%※6 コンパクト設計にリニューアルした「ミニフードプロセッサー」を搭載※2。「スライス」「せん切り」「おろし（細・粗）」「みじん切り」まで 1 台で対応できるマルチ設計です。使わないときには、すべての付属品をすっきり収納できるため、キッチンもすっきり整い美観にも長けています。

※6 当社従来品と比較して



#### ●“ちょうどいい”を維持する「サイズコントロールチョッパー※3」

2 段設計が特徴の「サイズコントロールチョッパー※3」は、食材の“きざみ方”が選べる特別設計。極みじん・みじん・粗みじんなどお好みでサイズを自在にコントロール可能。上段できざんだ食材が求めるサイズになった段階で下段に落ちる仕様のため、食材をきざみ過ぎる心配もなく、あらゆる食材を理想的に仕上げることができます。さらに、クラッシュアイスが手軽に作れるアイス用カッターも付属。アイズドリンクやかき氷など、ひんやりデザートも気軽に楽しめます。



#### ●お好みの速さでお好みの食感に仕上げる 25 段階スピード調節

片手で操作可能なダイヤルを搭載。1～25 段階まで細かく調節ができ、なめらかに混ぜたい時も、食感を残したい時も、ダイヤル操作でコントロールいただけます。さらにパワーがほしい時は、便利なターボスイッチも搭載。食材や好みの仕上がりに合わせて、操作できます。



## &lt; 家族の『もっと』を叶える満足設計 &gt;

## ●頼れる 400W のハイパワーでかたい食材も差がつく仕上がりに




ドイツ設計のハイパワーモーター（400W）で、冷凍フルーツ（半解凍）やかたい野菜も、なめらかに攪拌できます。

●時短なのに最大 4 倍<sup>※7</sup>のなめらかさ「パワーベルV プラステクノロジー」

食材をしっかり巻き込みながらスピーディーに攪拌する独自のベル型シャフトは、ミルブレードを搭載し、刃の中心に溜まりがちだった食材を逃さず攪拌します。最大 20%<sup>※7</sup> 時短しながら、最大 4 倍<sup>※7</sup> のなめらかな仕上がりを実現します。

※7 当社従来品と比較して

## &lt; 製品仕様 &gt;

	ブラウン マルチクイック 5 Pro ハンドブレンダー 新製品		
製品名	ブラウン マルチクイック 5 Pro ハンドブレンダー		
型番	MQ55757M	MQ55254M	MQ55236M
製品画像			
本体寸法	幅 70×奥行 70×高 400（mm）	幅 70×奥行 70×高 400（mm）	幅 70×奥行 70×高 400（mm）
色	ブラック/シルバー	ブラック/シルバー	ブラック/シルバー
本体重量	約 775g（ブレンダー装着時）	約 775g（ブレンダー装着時）	約 775g（ブレンダー装着時）
コード長	1.2m	1.2m	1.2m
電圧・周波数	AC 100V・50/60Hz	AC 100V・50/60Hz	AC 100V・50/60Hz
消費電力	400W	400W	400W
回転数	約 13,800 回（ブレンダー装着・ターボ時）	約 13,800 回（ブレンダー装着・ターボ時）	約 13,800 回（ブレンダー装着・ターボ時）
定格時間	ブレンダー：1 分、泡だて器：3 分 ミニフードプロセッサー（カッター使用時）：1 分、サイズコントロールチョッパー（カッター・みじん切りディスク使用時）：1 分	ブレンダー：1 分、泡だて器：3 分、500ml チョッパー：1 分、サイズコントロールチョッパー（カッター・みじん切りディスク使用時）：1 分	ブレンダー：1 分、泡だて器：3 分、500ml チョッパー：1 分
セット内容	本体（モーター部分）／ブレンダー／ミニフードプロセッサー（カッター・アイス用カッター）／サイズコントロールチョッパー（みじん切り用ディスク・粗みじん切り用ボウル）／両面スライサー／せん切りディスク／両面おろしディスク／泡だて器	本体（モーター部分）／ブレンダー／500ml チョッパー（カッター・アイス用カッター）／サイズコントロールチョッパー（みじん切り用ディスク・粗みじん切り用ボウル）／泡だて器	本体（モーター部分）／ブレンダー／500ml チョッパー（カッター）／泡だて器
付属品	専用計量カップ／専用スパチュラ	専用計量カップ／専用スパチュラ	専用計量カップ／専用スパチュラ
発売日	2025 年 11 月 6 日（木）	2025 年 11 月 6 日（木）	2025 年 11 月 6 日（木）
価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
製品サイト	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111567">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111567</a>	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111568">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111568</a>	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111566">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111566</a>

## 【“マルチクイック 7” 製品特徴】



## &lt;おいしさも時短も実現するマルチ設計&gt;

## ●世界初「アクティブブレードテクノロジー」搭載

マルチクイック 7 には、手の動きに合わせてシャフトが上下に伸縮する独自技術を搭載。攪拌範囲が約 2.5 倍<sup>※8</sup>に広がり、広範囲の攪拌で細かく均一な仕上がりと、さらにスピーディーな攪拌を可能にしました。最大 5 倍<sup>※8</sup>のなめらかさを実現し、ポタージュやナッツバターなども妥協しない仕上がりに。

※8 当社従来品と比較して



## ●「泡立て」も「かき混ぜ」も思い通りに。お菓子作りの味方、「マルチウィスクビーター」

それぞれのレシピに適した「泡立て」や「かき混ぜ」が重要なお菓子作り。マルチウィスクビーターなら、軽やかに仕上げるケーキ生地や少し重ためのクッキー生地、さらにホイップクリームの攪拌まで対応。ブラウン独自の技術で、ホイップクリームは従来のモデルより約 35%<sup>※9</sup>速く仕上がります。

※9 当社従来品と比較して



## ●手間のかかる「おろし」や「きざむ」も手早く時短。日々の定番も、特別なメニューにも柔軟に対応

「マルチクイック 7 (MQ7035XBG)」には、便利な 500ml チョッパーが付属。すりおろしに便利な「おろしディスク<sup>※4</sup>」を使えば、ちょっと面倒な大根おろしやしょうが、にんにく、りんごのすりおろしもあっという間に完成します。さらに、刃を変えればみじん切りに便利なチョッパーとしても活躍します。また、「マルチクイック 7 (MQ7075XB)」では、「スライス」「せん切り（太・細）」「こねる」に対応した「フードプロセッサー(1.5l)<sup>※5</sup>」が付属しており、ブレンダー本体の「つぶす」「混ぜる」機能と、「泡立てる」「かき混ぜる」機能のマルチウィスクビーターを組み合わせることで、お菓子作りも食事も思い通りに実現。続けて使うほどに自信が深まり、料理のレパートリーが無限に広がります。





## NEWS RELEASE

2025 年 10 月 23 日（木）

BRAUN

### <上位モデルならではの高性能で、調理を思いのままに>

#### ●使いやすさを追求した業界初「イーゼースマートスピードテクノロジー」

自分の手の感覚でスピードコントロールができる機能です。ボタンの握り具合によってスピードが変化し、食材の質や硬さに合わせてスピードを自由に変えられます。やさしく握れば食感を残した仕上がりに、しっかり握ればなめらかに。このパワーコントロールにより、さらに繊細で思いのままの調理が可能となりました。



#### ●安心して使える、ドイツ設計のハイパワーモーター（400W）

信頼のブラウンクオリティで、冷凍食材（半解凍）やかたい野菜もパワフルに攪拌。最大 40%の時短※10 を実現し、スープもスムージーも、なめらかで心地よい口あたりに仕上がります。ハンドブレンダーをはじめて手に取る方でも扱いやすく、食材の仕上がりにしっかり差が出ます。

※10 当社従来品と比較して

#### ●攪拌スピードと細やかさが特長「パワーベルプラステクノロジー」

食材をしっかり巻き込みながらスピーディーに攪拌する独自のベル型シャフトは、ミルブレードを搭載し、刃の中心に溜まりがちだった食材を逃さず攪拌。固形や繊維質のある食材にも強く、下処理の手間もなく時短に。



### <製品仕様>

ブラウン マルチクイック 7 ハンドブレンダー 新製品		
製品名	ブラウン マルチクイック 7 ハンドブレンダー	
型番	MQ7075XB	MQ7035XBG
製品画像		
本体寸法	幅 70×奥行 70×高 400（mm）	幅 70×奥行 70×高 400（mm）
色	ブラック/シルバー	ブラック/シルバー
本体重量	約 910g（ブレンダー装着時）	約 910g（ブレンダー装着時）
コード長	1.2m	1.2m
電圧・周波数	AC 100V・50/60Hz	AC 100V・50/60Hz
消費電力	400W	400W
回転数	約 13,800 回（ブレンダー装着・ターボ時）	約 13,800 回（ブレンダー装着・ターボ時）
定格時間	ブレンダー：1 分、マルチウィスクピーター：4 分、フードプロセッサー（1.5L）：1 分	ブレンダー：1 分、マルチウィスクピーター：4 分、チョッパー（カッター装着時）：1 分、チョッパー（おろしディスク装着時）：2 分
セット内容	本体（モーター部分）／アクティブブレードシャフト／マルチウィスクピーター／フードプロセッサー（カッター・刃ツール×3 種・こねペラ）	本体（モーター部分）／アクティブブレードシャフト／マルチウィスクピーター／500ml チョッパー（カッター・おろしディスク）
付属品	専用計量カップ（蓋付）／専用スパチュラ	専用計量カップ（蓋付）／専用スパチュラ
発売日	2025 年 11 月 6 日（木）	2025 年 11 月 6 日（木）
価格	オープン価格	オープン価格
製品サイト	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111583">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111583</a>	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111585">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X22111585</a>

## 【マルチクイック ハンドブレンダーシリーズ共通特徴】

※MQ1 シリーズの一部モデルや一部旧品を除く

### ●飛び散り防止設計「スプラッシュコントロールテクノロジー」

ブレンダーの回転刃カバーには飛び散りを防止する独自の設計を採用。キッチンや衣服を汚す心配が少なく、安心してお使いいただけます。



### ●ワンタッチでアタッチメント交換「イージークリックシステム」

ボタンを押すだけの簡単操作でアタッチメントの交換が可能。お料理の段取りや流れを妨げることなくスムーズに調理ができます。



### ●簡単お手入れで毎日使い続けられる

使用後は、ぬるま湯と洗剤を入れた計量カップにブレンダーの先端を入れてスイッチオン。わずか 10～20 秒でブレード周りが簡単に洗浄可能です。また、本体（モーター部）を除くパーツの多くは食洗機にも対応しています。



・「ブラウン ハンドブレンダー」製品ラインアップは[こちら](#)

## ■「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・ジャパン株式会社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牽引しています。

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。

・ブラウン ハウスホールド 公式サイト：<https://www.braunhousehold.com/ja-jp>

## ■デロンギ・ジャパン株式会社について

デロンギ・グループの日本法人「デロンギ・ジャパン株式会社」は 1995 年に設立。主な事業は、日本市場向け家庭用・業務用電気製品の輸入販売となり、以下分野の商品・付帯サービスを取り扱っています。

1. オイルヒーター、マルチダイナミックヒーター、パネルヒーター、ファンヒーター等の暖房機器および空気清浄機付きファン。
2. 全自動コーヒーマシン、エスプレッソ・カプチーノメーカー、ドリップコーヒーマーカー等のコーヒー機器。
3. ハンドブレンダー、フードプロセッサー、コンベクションオーブン、電気ケトル等の小型調理家電製品。

主力商品であるオイルヒーターは、2004 年以來 21 年間、日本市場において販売台数・売上 No.1<sup>※11</sup> の地位にあり、多くのお客様から支持され続けています。コーヒー機器分野でも、日本だけでなく世界各国でコーヒーマーカー売上 No.1<sup>※12</sup> を獲得しており、優れた機能だけでなく、洗練された美しいデザイン性を備えたデロンギ製品は、世界の国と地域で愛されています。

※11 独立調査機関調べ 2004 年 1 月～2024 年 12 月 日本国内数量・金額シェア

※12 独立調査機関調べ 2024 年 1 月～12 月

### 【製品のお問い合わせ先】

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当  
E-mail : [delonghi-pr.japan@delonghigroup.com](mailto:delonghi-pr.japan@delonghigroup.com)