

HURUM

今回はスロージャーのパイオニア、HURUM株式会社の柳井さん、安達さん、石川さんにご来社頂き、新商品のアピールポイントやおすすめのレシピ等を教えて頂きました。待望の新機種発売となりますので、スロージャーのご購入を考えているお客様、ぜひご確認ください。また、スロージャーってなに?と、ジャーの存在を知らなかったお客様にもお楽しみ頂けますと幸いです。



基本知識 スロージャーってなに?

ジャーは野菜やフルーツを「繊維と水分に分離させる」なので基本的には「素材だけで「さらとしたジュース」を作るのに最適なものです。食材をゆっくりぎゅっと圧縮して搾るので、素材の栄養をほとんど失わずに活かすことができます。

HURUM株式会社の柳井さん・安達さん・石川さんに直接お話をお伺いしました!

2019年新型 スロージャー H2Y

あけび/シャドブルー

おすすめポイント

ズバリ、新機種「HURUMスロージャー H2Y」のおすすめポイントは何でしょうか?

お客様から「重くて持ち運びが大変」「キッチンが小さいので少しのスペースで置けるものが欲しい」との声がありました。コンパクトな設計の20cm×20cmのスペースでおけるH2Yを開発しましたので、前機種のスロージャー HAAより200g程軽量になっています。HURUMのスロージャーは何よりも搾汁量を優先しています。そこで重要なのがモーターです。できる限り搾汁量を保ったままスリムさを追求した結果HURUMスロージャー H2Yにたどり着きました。



みうみう

アドバンスド100は格子状のフィルターなのに、H2Yはステンレスのストレーナーに戻ったのでしょうか?

フィルターに比べ、ストレーナーは薄くて頑丈です。フィルターですとプラスチックですので洗浄は大変便利ですが、強度が必要なため分厚くなります。今回新発売となりますH2Yは「スリムで軽量」なのがポイントです。よりスマートになるようストレーナーを選びました。



石川さん



ハギー

スロージャーを長く使用するための扱い方のポイントは何でしょうか?

取扱説明書の使用方法を守ってお使い頂くことが、長くご愛用頂くための大切なポイントです。なかでも食材のカット方法、投入口へ食材を入れるタイミング(速度)は重要なポイントとなります。詰め込み過ぎてしまうと、ジャーに負担がかかり、破損や故障の原因となります。



柳井さん



安達さんからのメッセージ

日本ではサプリメントなどで手軽に摂取できる健康食品があると思いますがそういった食品よりも、自然の素材を搾って飲むというのが体に負担がなくいいと思います。素材を搾って片付けまで含めると20分ほどかかりますが20分でできる習慣として、正しい無理のない健康的な食生活がスロージャーで実現できるということを広げていきたいと考えています。



石川さんのおすすめ繊維活用レシピ ビーツとりんご繊維入りアヒージョ

- りんごとビーツの繊維 適量
- 玉ねぎ 1/2 個
- にんにく 2 片
- しいたけ 2 個
- オリーブオイル
- 塩胡椒
- パセリ

材料をオリーブオイルで炒めてバケットに乗せて完成♪ もちろん人参の搾りかすでも美味しくできちゃいます♪

みうみう感想

H2Yはなぜシャドブルーのみなのか伺うと、候補カラーがいくつか挙がりましたが、しっくり来るのはこの一色のみだったと教えて頂きました。ブルーの家電を見る機会は少なく感じますが、他の家電と相性がいいと聞き、シルバーやホワイト等、確かに馴染むなぁと想像が出来ました。

ハギー感想

H2Yはコンパクトで軽量なのが大きなポイントですが、搾汁量を変えないためモーターの大きさはそのまま、軽量化のためストレーナーは頑丈で薄いステンレスを採用したことなど長年スロージャーを販売しているピカイチ野菜くんスタッフも目から鱗のお話を聞き、これからより分かりやすくお客様へお伝えしたいと思いました。

きゃろっぼ 漫画 第6話

梅雨



きゃろっぼスタンプを よろしく!

人参の妖精きゃろっぼの LINEスタンプが登場!

全部で16種類!



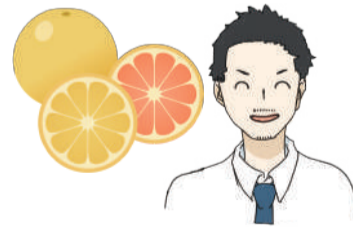
こちらの QRコードから ご購入頂けます



6月産地情報

国産のグレープフルーツを数量限定で販売します。6月~7月までの短期間限定販売!!熊本県で「河内晩柑」や「はるか」など特別栽培(低農薬・化学肥料不使用)で栽培している中川さんから、グレープフルーツをご用意しました。ホワイトとルビーの2品種です。一般的にグレープフルーツは海外産が多い中、国産のグレープフルーツはとても貴重です。そのまま食べても美味しいですし、人参と一緒にジュースにすることもおすすめです。

仕入れ担当 コーター



編集後記

じんわりと気温が上がってきている今日この頃。GWで裏庭の竹林でたけのこ堀りをしました。運動不足がたたりに、体中筋肉痛という憂き目にあいまして、そのあとのたけのこ炊き込みご飯を美味しくいただき、幸せを感じました。昔から旬の野菜をたべなさいと言われてますが、旬のものは免疫や自然治癒力を高めるなどと言われており、旬の時期に無理なく育てるため野菜も元気に育ち、栄養価も高くなるという考え方が元だそう。これから暑い夏が始まります。旬物を頂き元気に過ごしたいと思います!