

ビューロム  
スロージューサー



アドバンスド100



続けられる圧倒的な使いやすさ

**しぼ 搾る**

サイコロ状に切ってコロコロ投入!

こんな事もできる!

**小ワザ集**

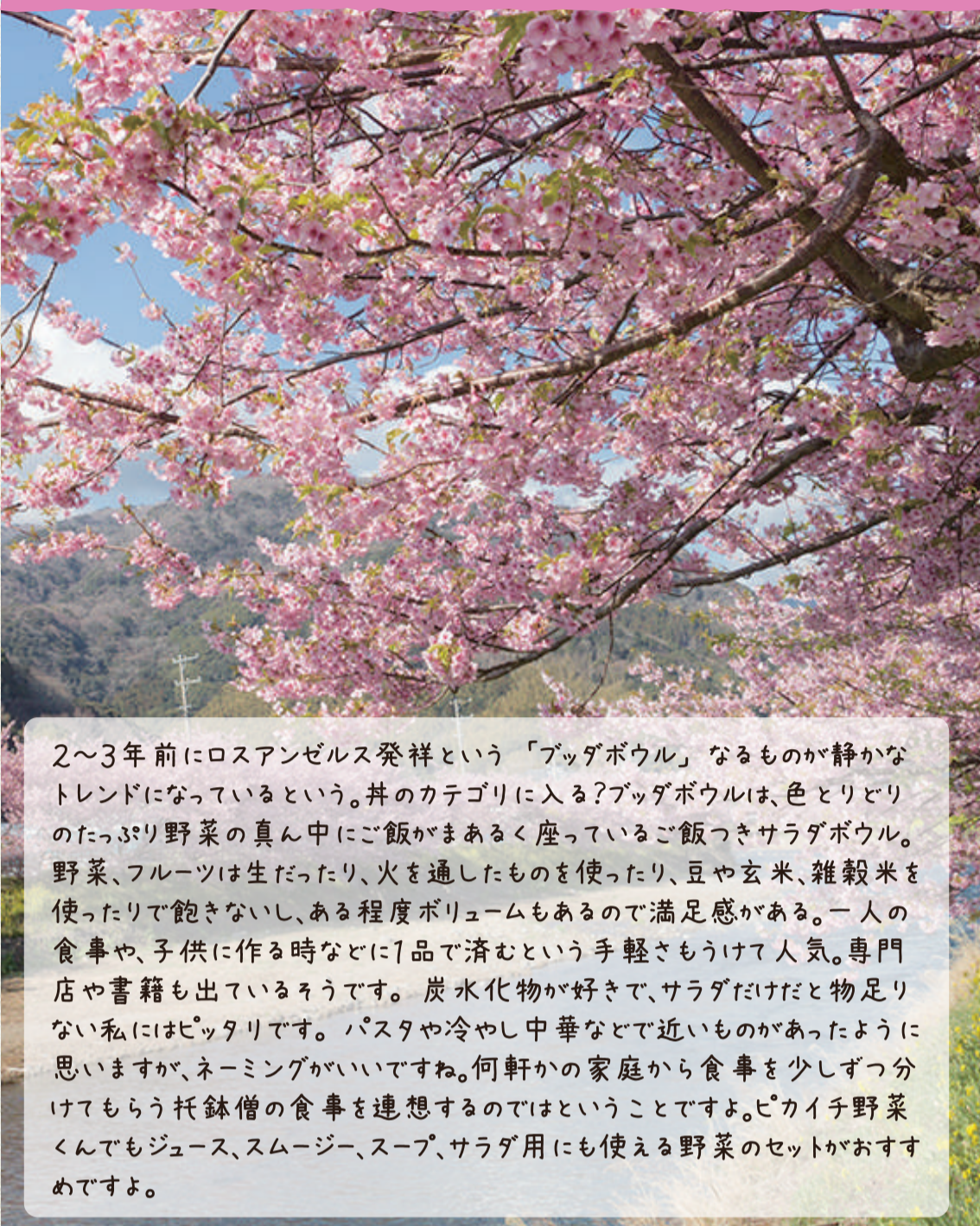
・大根おろし 搾りかすを有効活用!

時間♪

**あら 洗う**

部品がシンプルで洗いやすい!

汁をかけた完成!



2~3年前にロスアンゼルス発祥という「ブッドボウル」なるものが静かなトレンドになっているという。丼のカテゴリに入る?ブッドボウルは、色とりどりのたっぷり野菜の真ん中にご飯がまあるく座っているご飯つきサラダボウル。野菜、フルーツは生だったり、火を通したものを使ったり、豆や玄米、雑穀米を使ったりで飽きないし、ある程度ボリュームもあるので満足感がある。一人の食事や、子供に作る時などに1品で済むという手軽さもうけて人気。専門店や書籍も出ているそうです。炭水化物が好きで、サラダだけだと物足りない私にはピッタリです。パスタや冷やし中華などで近いものがあったように思いますが、ネーミングがいいですね。何軒かの家庭から食事を少しずつ分けてもらう托鉢僧の食事を連想するのではということですよ。ピカイチ野菜くんでもジュース、スムージー、スープ、サラダ用にも使える野菜のセットがおすすめですよ。

普段デスクワークのはぎーが  
人参の皮むきに挑戦!



はぎーがにんじんを1本剥く間に、ベテランのパートさんは6本剥き終わりました!しかし、まだ最高スピードではないそう...!!

にんじんを回しながらピーラーで素早く剥きます。なんと1本8秒で剥けるそうです!

マザーベースでは1日になんと約500~600kgの無農薬人参の下処理をし、ジュースにしています!

皮むきやカットの仕方では人参ジュースの味が変わってしまうそうです。沢山の職人技で無農薬にんじんジュースが作られていて感心しっぱなしでした!

突撃レポート  
ピカイチ野菜くん  
はこんなところ!

**製造部編**

はぎーです

こんにちは。第2弾突撃隊のはぎーとみうみうです。今回は冷凍ジュース製造部をご案内いたします。当社では無農薬にんじんの他に冷凍ジュースの製造・販売もしています。ご家庭でジューサーを使用し毎日搾るのは大変という方に、もっと手軽ににんじんジュースをご愛飲頂くことが出来れば...という思いから冷凍ジュースの製造が始まりました。できるだけご家庭で搾るジュースの味わいに近づけるよう、手作業にこだわり丁寧にジュースを作っています。添加物や砂糖・水などは不使用です。素材を搾っただけのジュースをそのままの美味しさでお飲み頂けます。それでは冷凍ジュースが出来上がるまでの流れをご紹介しますので、お楽しみくださいませ。

今回の取材担当はみうみうです

- POINT 1** 生産者さんが育てた無農薬にんじんだけを1本1本自社で検品し使用しています。
- POINT 2** 美味しいジュースを作るため、むき残しのないように丁寧に皮むきをします。
- POINT 3** 徹底した衛生管理をおこなっています。搾汁室へはバスボックスを使用し外気の侵入を防ぎます。
- POINT 4** 素材の栄養をなるべくこわさないよう大型の機械でゆっくり搾汁し、さらさらの口当たりになるよう調整します。
- POINT 5** 品質をチェックしながら箱詰めをします。少しでもヨレがあるものは製品からはずします。実際に試飲をし、100%美味しいジュースをお届けします。

ご感想・ご意見・元気になる話など御座いましたらおたよりコーナーのように掲載をさせていただきます。  
※許可を得て表記を行なっております。  
 掲載してもよければチェックをお願いします。  
皆様のお便りご感想で支えられています。  
是非お便りお待ちしております。

FAX **055-977-7833**  
Mail **info@pika831.com**

お名前 \_\_\_\_\_ 都道府県 \_\_\_\_\_

宛先  社長室 行  編集室 行

-----  
-----  
-----  
-----