



News Release

新製品情報

硬いニンジンがポタージュに 乾燥豆がサラサラ豆乳に アーモンドミルクも作れる
『残り物がごちそうに「全自動食べるスープメーカー2」』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『残り物がごちそうに「全自動食べるスープメーカー2」』を10月11日に発売いたしました。サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品はヒーターとミキサーを搭載しボタン一つでポタージュやスープ、豆乳などができる全自動スープメーカーです。

幅210×高さ350×奥行155mm、最大1.5Lの大容量サイズ。パワフルに粉碎・攪拌できる4枚刃、食材を温めて調理できるヒーター、おからを自動で集めるおからフィルターを搭載。

使い方は本体に食材と水を入れボタンを押すだけの簡単操作。

ポタージュモード、煮込みモードや乾燥豆から豆乳が作れる豆乳モード、アーモンドミルクやオーツミルクを作るモード、ジュースが作れるミキサーモードなど全種類の調理モードを搭載。調理後に自動で80度で保温する自動保温機能搭載。

ポット部分は丸洗い可能。刃が蓋部分側にある為、安心してまると洗えます。

手軽に美味しいスープやポタージュを飲みたい。乾燥豆から豆乳を手軽に作りたい。残った野菜を美味しく食べたい。植物性ミルクを自家製で作って飲みたい、そんな方におすすめの「全自動食べるスープメーカー2」です。

<製品特長>

- ボタン一つでスープやポタージュが簡単に作れる全自動スープメーカー
- 7種類のモードを搭載
- 硬い野菜でも碎けるパワフル仕様
- 乾燥豆でも豆乳が作れる豆乳モード
- 植物性ミルクが作れるアーモンドミルクモード、オーツミルクモード
- 刃がポット側ではなく蓋側にあるので安心してお手入れ可能
- 刃を洗うブラシ付属
- 容量1.5L





7種類の調理モード

ミキサー/洗浄	ジュース作り/ポット内洗浄に
アーモンド(常温)	火を過ぎない、常温のアーモンドミルク作り
アーモンド(温)	温かいアーモンドミルク作り
煮込み	具材入りスープ作り
ポタージュ	固形の具材を残さない、とろみのあるスープ(ポタージュ)作り
オーツ	オーツミルク作り
ソイミルク	ソイミルク(豆乳)作り



ケーブル長：約1.1m(アース線14.5cm)

<仕様>

- ・サイズ/幅 210×奥行 155×高さ 350(mm)
- ・重量/約 2.4kg
- ・電源/AC100V 50/60Hz ・消費電力/約 920W(加熱 800W + 攪拌 120W)
- ・最大容量/ 1.5L ・最低容量/1.3L
- ・モード/7 種類(ミキサー・洗浄/アーモンドミルク(常温)/アーモンドミルク(温)/ポタージュ/煮込み/オーツ/ソイミルク)
- ・材質/PP、SUS304
- ・安全装置/温度ヒューズ・サーモスタット
- ・ケーブル長/約 1.1m (アース線の長さ：約 14.5cm)
- ・セット内容/本体(蓋)、ポット、電源プラグ、お手入れブラシ、計量カップ、トレイ、日本語取扱説明書
- ・パッケージサイズ/幅 210×奥行 210×高さ 365(mm)
- ・パッケージ込み重量/約 2.5kg
- ・発売日/2024/10/11 ・保証期間/購入日より 12 ヶ月
- ・型番/SOUPMKHGY ・JAN/4580060599028

残り物がごちそうに 「全自動食べるスープメーカー2」

[販売価格] 12,800 円 (税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/000000004078>



■製品に関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8階 TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B TEL 03-5297-5783

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp ※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。●サンプルお貸出しご希望のメディア関係者様は弊社広報部までお問い合わせ下さい。