

フルーツのような甘味の希少な「ふかうら雪人参」を搾って贅沢なジュースに
- 浅草農園Farm Bar×HUROM -
スーパーフードクリエイターWOONINさんがプロデュース
雪人参ジュース3種を2月26日（日）より提供開始

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区）は、『浅草農園Farm Bar』（東京都台東区）とコラボレーションし、スーパーフードクリエイターWOONINさんプロデュースによる、青森県深浦町産の希少な「雪人参」を搾ったジュースメニュー3種を2017年2月26日（日）より提供開始致します。



ASAKUSA FARM
浅草農園



ヒューロムスロージューサーは、低速で回転するスクリュウが食材を圧して搾ることで栄養素の損失を最小限にとどめるスロー・スクイーミング・テクノロジーを世界で初めて採用しました。ヒューロムスロージューサーから搾られる「スロージュース」はこの技術により食材本来の味と栄養をお楽しみ頂けます。

2016年11月よりスーパーフードの第一人者であるWOONINさんがプロデュースする浅草農園Farm Barとコラボレーションし、産地にこだわった希少な旬の野菜や果物をヒューロムスロージューサーで搾り、季節の味と食材が持つ栄養をそのままお楽しみ頂ける“旬まるごと”ドリンクを提供しています。

この度提供を開始する“ふかうら雪人参”ジュースは、青森県深浦町で生産される「ふかうら雪人参」を使用しています。「雪人参」は、通常秋に収穫されるにんじんを、糖度を増すために2ヶ月以上収穫時期を遅らせ、この時期降り積もった雪の下から収穫されるにんじんです。雪の下で越冬するにんじんは、凍結から身を守るために自ら水分を減らし、でんぶんを糖に変える性質があります。甘みを感じるショ糖が普通の人参の約1.8倍、旨味をもたらすグルタミン酸は約3.9倍、アスパラギン酸は約1.8倍含まれている、フルーツのような甘みをもつ希少なにんじんです。※

この希少な「ふかうら雪人参」を、濃厚な甘みを味わって頂ける「ストレート」、爽やかな酸味の「+いちご、レモン」、スパイシーさが加わった「+しょうが、柑橘」の3種のジュースメニューでお楽しみいただけます。いずれも、浅草農園ならではの厳選食材をヒューロムスロージューサーを使って搾ることで、食材そのものが持つ味と栄養を損なうことなく味わう事ができます。

この時期にしか収穫されない希少な雪人参を贅沢に搾ったジュースを是非この機会にお試しください。

※青森県深浦町調べ

<Menu> 新メニュー 雪人参ジュース

ふかうら雪人参ストレート (約200ml、800円)

希少なふかうら雪人参だけ贅沢に搾ったジュース。
フルーツのような甘みをサラッとしたのみ口でお楽しみ頂けます。

<使用食材>ふかうら雪人参



ふかうら雪人参+いちご&レモン (約200ml、800円)

ふかうら雪人参に、旬のイチゴとフレッシュなレモンをプラス。
イチゴとレモンの爽やかな酸味が加わり、さっぱりした味わいです。

<使用食材>ふかうら雪人参、国産いちご、国産レモン



ふかうら雪人参+しょうが&柑橘 (約200ml、800円)

雪人参に、しょうがとその時の最旬の柑橘をプラス。
しょうがのスパイシーが加わり、スッキリした味わいに。
飲んだ瞬間体が温まる感覚も味わえます。
柑橘はぼんかんやサマー清見などその日によって異なります。

<使用食材>ふかうら雪人参、国産しょうが、国産柑橘



※価格は税込み価格です。

※食材に含まれる栄養素から期待できる効果をご紹介します。

必ずしも効果を保証するものではありません。

※食材の収穫及び入荷状況により、食材の変更や提供を早期終了する場合がございます。

ふかうら雪人参について

「ふかうら雪人参」は、青森県深浦町の農事組合法人舂作（へなし）興農組合が栽培し、雪の下から収穫される、野菜とは思えないフルーティな甘さが特徴のにんじんです。冬に収穫することにより、にんじん自体がもつ、寒さでも凍らないよう身を守る生理機能が働いて糖分が蓄えられ、野菜とは思えないフルーティな甘さをもった「ふかうら雪人参」が生まれます。収穫直後の「にんじん」は、糖度9度前後、高いものでは12度を超えるものもあります。



レシピ監修：WOONINさん（浅草農園Farm Bar プロデューサー）



スーパーフード & ライフスタイルクリエイター

1973年生まれ。ニューヨーク市立大学ハンター校卒業。

2009年会社員時代にローフード、スーパーフードのウェルネスフードに魅了される。現在ローフード教室「R.A.W.」主宰の他、雑誌や書籍でのレシピ考案やスタイリング、企業の商品開発など活動の場を広げ、活躍中。

著書『美と恋に効くリアルローフード&スーパーフードレシピ』（三空出版）、

『Kombucha Recipes Book』（グラフィック社）、

近著『ジャースムージー&サラダ』（主婦の友社）が好評発売中。

サイト：www.woonin.jp Instagram: @woonin_lifestyle

浅草農園Farm Bar 店舗情報

店舗名 : 浅草農園Farm Bar

コンセプト : この時期に、ここでしか採れない全国各地の旬の野菜や果物を販売する、都市型直営店（都市型マルシェ）です。産地のストーリーと生産者の思いを、しっかりと消費者の皆様に伝え、生産者と消費者がまるで家族のような関係になれる店作りを目指しています。商品の付加価値を伝えられる売り場で、自信を持って勧められる、本当に美味しい物だけを販売しています。

住所 : 〒111-0032
東京都台東区浅草2-6-7 まるごとにつぼん1F

営業時間 : 10:00-20:00



ヒューロムスロージューサーについて

HUROMは1974年に「1杯のジュースで人々を健康にしたい」という創業者の思いの元に創業いたしました。以来、社名にも込められた「人類（ヒューマン）のために」という理念のもと、いちばんの栄養である野菜・果物が持つ自然の恵みを最も効率的に摂取するためのスロージューサーの研究開発を行っており、2005年に世界初の低速搾汁方式（SST）ジューサー発表しました。累計販売台数は770万台を突破、世界85カ国で愛用されている※1、世界シェアNo.1のスロージューサーブランドです。※2



※1. 販売台数、展開国数は2016年4月時点。

※2. ユーロモニター国際調査。2014年小売販売台数ベース。世界のジューサー市場の71%を構成する10ヶ国（2014年実績値）において、2016年2月 - 4月に実施された調査の結果に基づく。

本調査データの使用期間：2017年4月20日まで

使用可能範囲：番組、記事、WEBサイト、SNSなど活用範囲制限無し。