

世界シェアNo.1のスロージューサーブランドHurom^{※2}が 『ヒューロムスロージューサー体験会～ジュース搾りから搾りかす活用法まで～』 を7月20日(金)に実施 講師は管理栄養士・平野信子さん

HUROM株式会社(所在地：東京都中央区)は「スロージューサーに興味はあるけれど、私にも使えるのかちゃんと試してみたい」という消費者の皆様に向けて『ヒューロムスロージューサー体験会～ジュース搾りから搾りかす活用法まで～』を7月20日(金)に実施します。当日は、管理栄養士・料理研究家の平野信子さんをお招きし、ご自身のスロージュース生活の体験と栄養素を含めたジュースのメリットについてお話いただきます。

野菜・果物各種を搾ってジュースにする他、搾りかすを活用した料理にも挑戦していただきます。



管理栄養士・料理研究家
Nadia 平野信子

[Nadiaについて]

「写真がきれい」「つくりやすい」「美味しい」この3拍子を満たしたプロの料理家(Nadia Artists)の上質なレシピを無料で好きなだけ閲覧できるサービスです。

イベント詳細

日時 : 7月20日(金) 13:00~15:00 (約2時間)
場所 : Nadiaキッチンステージ
東京都中央区日本橋本町1-1-8
KDX新日本橋ビル3F 株式会社OCEAN'S内

定員 : 20名
参加費 : 500円

イベントの流れ : ■HUROM社のご紹介

■平野さんによるヒューロムデモンストレーション

- ・スロージュース | にんじん&れんこん
- ・とろとろスムージー | 松菜&アボカド&バナナ

■平野さんによる、搾りかすを使った調理デモンストレーション

- ・にんじん&れんこんの搾りかすを使った「鶏つくね」
- ・さらさら「クルミポターージュスープ」

■ヒューロムスロージューサーの体験

お申込み : https://oceans-nadia.com/special_sites/hurom_sampling(レシピサイト「Nadia」内)
※お申し込み後、抽選のうえ当選された方のみ別途ご案内させていただきます。

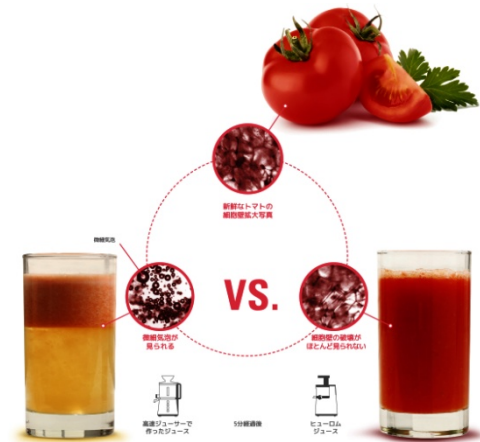


Huromは毎月1回、体験会を実施しています。次回、8月は8月19日(日)に実施します。今後もHuromは一般のお客様に楽しんでいただける体験会を実施して参りますので、奮ってご参加くださいませ。

詳しくはHuromの公式サイトをご参考ください。 <https://huromjapan.com/event/>

《参考資料》

ミキサーは「砕く」、スロージューサーなら「搾る」から、食材のうまみがたっぷり！栄養も壊さない



* Kim MJ, Kim JI, Kim MJ, et al. Quality evaluation of fresh tomato juices prepared using high-speed centrifugal and low-speed masticating household juicers, Food Sci. Biotechnol. 2015

一日に必要なとされている量の野菜を食べて摂取することは大変ですが、ジュースにすることで手軽に毎日継続することができ、普段不足しがちと言われるビタミンやミネラル、野菜や果物に含まれる抗酸化成分であるファイトケミカルを効率よく摂取することができます。

※1 Kim MJ, Kim JI, Kim MJ, et al. Quality evaluation of fresh tomato juices prepared using high-speed centrifugal and low-speed masticating household juicers, Food Sci. Biotechnol. 2015

※2 ヒューロム スロージューサー H-AAの場合

※3 Food Industry and Nutrition 8(1),28-36,2003

【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）ジュースを発表しました。ヒューロムは、2017年世界シェアNo.1スロージューサーブランド※2で、累計販売台数は890万台を突破、世界85カ国で愛用されています。

※1. 販売台数、展開国数は2018年4月時点。

※2 ユーロモニターインターナショナル調べ：Passport Consumer Appliances 2018年版小売販売台数ベース(2017年データ)

スロージュースとは、低速で回転するスクリーが食材を圧縮しながら押しつぶすジューサーを使って搾るジュースです。

高速で回転する刃で食材を切り刻む従来の高速ジューサーは、1分間に8,000～15,000回転し食材を切り刻むため、金属刃の摩擦熱により、熱に弱いビタミンなどの栄養素や酵素を壊して

しまうデメリットがありました（※1）。また、高速で攪拌する際に空気が混入するため、ジュースが酸化し味も損ねてしまいます。一方スロージューサーは、1分間に約40回転（※2）と低速で回転するスクリーが食材を切り刻まずに搾ります。そのため摩擦熱が生じにくく、食材の栄養素や酵素を壊すことなくジュースにすることができます。

ヒューロムのスロージューサー（約40回転/分）で搾ったトマトのスロージュースは、高速ジューサー（10,000回転以上/分）で搾った物と比べて、39%も多くビタミンCが含有されていることがわかっています。（※1）

さらに、低速で搾るスロージューサーは、ジュースが空気に触れにくく、ジュースが酸化しにくいので、美味しく頂くことができます。栄養吸収の面でもメリットがあり、ジュースにすることで野菜や果物をそのまま食べるよりも吸収率が4倍に向上します。（※3）

さらに、低速で搾るスロージューサーは、ジュースが空気に触れにくく、ジュースが酸化しにくいので、美味しく頂くことができます。栄養吸収の面でもメリットがあり、ジュースにすることで野菜や果物をそのまま食べるよりも吸収率が4倍に向上します。（※3）