

“搾り”は新時代へ。スロージューサーのパイオニアHUROMから、 「ヒューロムスロージューサー アドバンスド100」7月中旬に新発売 ～新開発の搾汁技術を採用 お手入れ時間を6分の1※に削減～

HUROM株式会社(所在地：東京都中央区)は、ヒューロムが新たに開発した搾汁技術を採用した、お手入れ時間を6分の1に短縮した次世代型スロージューサー「ヒューロムスロージューサー アドバンスド100」を2018年7月中旬に発売開始致します。

過去10年間にユーザーからあげられた要望を解決するため開発された本モデルは、さらさらで舌触りが良いスロージュースの美味しさはそのままに、洗浄・組み立てが簡単な、どなた様にも使いやすいジューサーとなりました。

※当社比



「ヒューロムスロージューサー アドバンスド100」の特徴

■ 水で洗い流すだけでお手入れ完了。ブラッシング洗浄の手間いらず。



「おいしいジュースを搾れるけれど、洗うのが大変」という、10年来のお客様の声にお応えして「アドバンスド・スクイーピング・テクノロジー」を新開発。スクリューと2種の樹脂製フィルターで食材を搾汁する、ヒューロムが新たに開発した搾汁技術「分離搾汁方式」を採用しました。従来のメッシュタイプのストレーナーに比べて食材がつまりにくくなり、網目をブラシでこする手間が省けるので、これまでの6分の1※当社比の時間で洗浄を終えることができます。搾汁量はそのままに、スロージュースをより手軽に、いつまでも快適にお楽しみいただけます。



<参考> 従来のメッシュタイプのストレーナー

■5秒で洗浄終了！アドバンスドフィルターセット

今までのストレーナー網目の洗浄に時間と手間がかかっていましたが、アドバンスドフィルターセットは水で流すだけで搾りかすを落とせます。今までの約6分の1の時間で洗浄が終了します。※当社比

■初めてでも直感的に組み立て可能。とにかく簡単。

ガイドホールがついたことで、直感的なドラムの組立てが可能に。外側のジュースフィルターについた4つの突起とドラム内のガイドホールを合わせるだけでドラムの組立てが簡単にできます。また、ドラムと本体の構造も改善され、ドラムを載せるだけで装着が可能になりました。

■最後の最後まで食材の水分を搾りきる独自技術、スライド式の「リフトレバー」。

最後の最後まで食材の水分を搾りきる独自技術「搾汁調節レバー」がスライド式の「リフトレバー」に進化し、より使いやすくなりました。リフトレバーは上に跳ねあげることができ、排出口に溜まった搾りかすを簡単に洗い流せます。

■注ぎやすい7度の傾斜

ドラムの底に7度の傾斜をつけることで、ジュースが自然に早く出てくるため、無駄なく効率的に、最後の一滴まで残さずにジュースを注ぐことができます。

■洗練された外観と品のある色合いを追求したデザイン

「ヒューロムを置くことで洗練されたキッチンになる」、そんなスタイリッシュな色合いとデザインです。



商品概要

【商品名】 : ヒューロムスロージューサー アドバンスド100

【カラー】 : 2色 (ワイン、グレー)

【価格】 : 45,800円 (税別・参考販売価格)

【取扱店】 : ワイン<全国の家電量販店>
グレー<百貨店・ヒューロム公式オンラインショップ(huromshop.jp)、Amazonおよびヤフーショッピングヒューロム直販>

【発売時期】 : 2018年7月中旬

【付属品】 : フローズンフィルター、ジュースカップ、搾りかすカップ、押し棒、洗浄用ブラシ1本、レシピブック

【製品サイズ】 : 幅293×奥行211×高さ462mm

【定格使用時間】 : 30分以内

【重量】 : 5.8kg

【スクリー回転数】 : 43/48回転



ヒューロムスロージューサー アドバンスド100

(左)ワイン<全国の家電量販店>

(右)グレー<オンラインショップ・百貨店限定>

【スロージューサーの利点・天然の味と栄養を自然のままに維持したヒューロム スロージュース】

1) たくさんの野菜や果物を効率よく搾汁し、摂取できます。

⇒搾りかすの中に不溶性食物繊維は排出されますが、水溶性食物繊維は含まれています。

⇒野菜・果物だけに含まれる天然栄養素ファイトケミカルが、有害物質や毒素を除去すると言われています。

2) 金属製カッターを使わず熱もかけないため、素材そのままの栄養素のロスが少なくなります。

⇒高速ジューサーとの比較実験によって、低回転のスロージューサーほどトマトのリコピン含有量が多いことが実証されました。

⇒パイナップルに含まれるブロメライン（タンパク質分解酵素）の活性率が生の果物とほぼ同じ

⇒搾汁後に顕微鏡撮影したトマトの細胞の形は、搾汁前とほぼ同じ形をしています。

3) 果肉だけでなく、ブドウは粒ごと、リンゴは皮ごとジュースにできるので、栄養素が摂取できます。

⇒例：ブドウの種や果皮に含まれるアントシアニンやポリフェノールなど余すことなく摂取できます。

⇒例：リンゴの果皮と果実の間に多く含まれるペクチンも効率よく摂取できます。

4) 本来の味が凝縮されて、自然本来のおいしさを味わえます。

【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）ジューサーを発表しました。累計販売台数は850万台を突破、世界85カ国で愛用されている※1、2015年世界シェア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2017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 2017年版小売販売台数ベース（2015年実績データ）
