

2016.4.4

スロージューサーのヒューロム・高級ステンレスモデル新発売

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区）は、耐久性・衛生面・使いやすさを追求した高級ステンレスモデルである「ヒューロムスロージューサー HZ（エイチゼット）」を2016年4月中旬に発売開始いたします。

同商品は、特許取得のスロー・スクイーピング・テクノロジー（低速搾汁方式）をそのまま生かし、細部までこだわり抜いた設計により野菜・果物を余すことなく搾りきります。オールステンレスを纏ったデザインは、ハイランクなスロージューサーとして長くご愛用いただけます。

- 【商品名】 : ヒューロムスロージューサー HZ（エイチゼット）
- 【カラー】 : 1色（シルバー）
- 【価格】 : 69,800円（税別・参考販売価格）
- 【取扱店】 : 全国の百貨店・amazonヒューロム直販
- 【発売時期】 : 2016年4月中旬
- 【付属品】 : スムージーストレーナー、フローズンストレーナー、乾燥スタンド、スクイザー、ジュースカップ（蓋付き）、搾りかすカップ、押し棒、投入口カバー、豆腐用キット、洗浄用ブラシ（2種）、レシピブック
- 【製品サイズ】 : 幅205×奥行236×高さ407（mm）
- 【定格使用時間】 : 30分以内
- 【重量】 : 5.4Kg
- 【受賞歴】 : 2015年iFデザイン賞（ドイツ）
2015年reddot賞（ドイツ）



製品番号：HZ-SBA17



【HZの特徴】

◆スロー・スクイー징・テクノロジー：

人間の手で搾るように食材にかかるストレスや熱を最小限に抑え、ゆっくり、しっかり搾汁するスクイザー方式採用。スクリーウの回転数を1分間に約40回転まで落として、野菜・果物の栄養をそのまま搾り出します。

◆ダブル・スクリーウ：

1枚羽が片手だとすると、2枚羽だと両手で搾れるため、搾汁量が多くなりました。

◆スリム型新モーター：

従来のパワーはそのままに、モーターのスリム化を実現。ボディサイズもコンパクトになりました。

◆ドラム内構造：

ドラム内のパーツ（回転ブラシ）の回転数を落とし（1分間17rpm）、オーバーフローを防ぎます。また、これにより音が更に静かになりました。

ドラム内の搾りかすを詰まりなく排出し、お手入れが更に楽になりました。

◆高品質ステンレス採用：

本体に使用している素材はステンレスの中でも高品質で錆が出ず、人体にも無害です。衛生的なキッチンで使用されている素材です。耐久性に優れ、長く使用するために考案されました。

◆半透明のドラムキャップ：

食材の投入状況を確認できる半透明キャップにより、食材の入れすぎやつまりを防ぎ、搾汁過程を確認できます。

◆利便性と高級感を引き出すデザイン設計：

キッチンに収まりやすい計算されたボディサイズ。持ちやすい取っ手を施し、持ち運びが便利。動作状況を確認できるLEDライト使用により、ステンレスモデルの高級感を最大限引き出しています。

◆調節レバー機能：

レバーでドラム内の圧力を調整し、材料に応じて最適な搾汁が可能です。

◆スムージー・ストレーナー付属：

網目の大きさが異なるストレーナーが2種類ついているので、お好みによりさらりとしたジュース、あるいはトロリ感のあるスムージーが作れます。

◆フローズンストレーナー付属：

凍らせた果実で無添加・無香料のフレッシュなフローズンデザートが作れます。シャーベットやスムージーなど、オリジナルレシピ付属。

◆ジュースキャップ：

ミックスジュースを作る時に、ドラム内で素材が混ざるため、味のばらつきがありません。

◆スクイザー付属：

レモンやオレンジなどの柑橘類の搾汁に便利な電動スクイザーは、モーターの上に載せて片手で簡単に搾ることができます。

◆乾燥スタンド付属：

洗浄後のパーツをコンパクトに収納しながら乾燥できる、省スペースのスタンドが付属されています。



【スロージェューサーの利点・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。

⇒コレステロール吸収や血糖値増加抑制作用により病気の予防効果がある、水溶性植物繊維が含まれています。

⇒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してくれます。

2) そのまま食べるよりも消化・吸収率がアップします。

⇒吸収率は4倍となり（17%→65%）、消化時間も短縮（3～5時間→10～15分）

3) 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、低回転のスロージェ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。

4) 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。

5) 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（www.huromjapan.com）について】

1974年創業以来40年以上健康を追求したジューサーメーカーとして、特に研究開発に注力し、革新的な進化を遂げてまいりました。ジューサーのトップブランドとして、研究開発、デザイン、設計、信頼性認証、商品企画、品質管理からジュースのレシピ開発、パッケージデザインに至るまで、すべての製品製造プロセスを社内で行っています。生産基地として韓国・金海に3か所、中国に1か所合計4か所に工場を持ち、世界85か国で販売されています。（2015年7月時点）2011年から2015年5月までの世界累積販売数は、670万台にのぼります。ソウルを初め、アジア各地、イタリアで健康に配慮したヒューロムジュースカフェを展開しています。

【読者お問い合わせ先】

HUROM株式会社

www.huromjapan.com

フリーダイヤル0120-288-859