

世界で初めてスロージューサーを開発したヒューロムから 初の業務用スロージューサーが登場！

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区）は、生産性と耐久性に優れた業務用スロージューサーである「ヒューロムスロージューサー HWプロフェッショナル」を2016年3月7日に発売開始しました。

同商品は、耐久性・使いやすさ・衛生面のアップグレード、ドラム容量が2倍にアップし、既存の家庭用モデルでは連続使用30分だったモーターが、過熱防止システム採用により、店舗やイベントに対応し得る12時間連続搾汁が可能となりました。特許取得のスロー・スクイーミング・テクノロジー（低速搾汁方式）をそのまま生かしたプロフェッショナルなスロージューサーの最高峰が誕生しました。

- 【商品名】 ヒューロムスロージューサー HWプロフェッショナル
- 【カラー】 1色（シルバー）
- 【価格】 198,000円（税別・参考販売価格）
- 【取扱店】 amazonヒューロム直売、ピカイチ野菜くん楽天市場店・
都内百貨店（予定）
- 【発売時期】 2016年3月7日
- 【付属品】 ジュースカップ・搾りかすカップ・洗浄用ブラシ・
押し棒・スムージーストレーナー・スクイザー・
交換用ドラムセット2セット
- 【消耗品キット】 ドラムパッキン2枚・ブラシパッキン4枚（2セット）・
ジュースキャップパッキン2枚
- 【製品サイズ】 幅200×奥行282×高さ460（mm）
- 【重量】 9kg
- 【グローバルデザイン賞受賞歴】
2015年iFデザイン賞（ドイツ） 2015年reddot賞（ドイツ）



製品番号：HW-SBA18



電動スクイザー付属



交換用ドラムセット2セット付属

【HWプロフェッショナルの特徴】

◆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。

◆ビジネスモデル用モーター：

過熱防止システムのパワフルなエンジン搭載によりモーター温度の上昇を防ぎ、12時間連続での使用が実現。生産性を最大限に追及し、店頭使用に活躍できるビジネスモデル用モーターです。

◆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。

◆大容量ドラム：

従来の家庭用モデルから約2倍の800mlドラム。1回で大容量のジュース搾汁が可能になりました。生産性がアップしお客様をお待たせしません。

◆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。

◆店舗の導線を考慮したデザイン：

店頭使用での利便性を考慮しスイッチを背面からサイドに変更、また、ジュースと搾りかすの排出口を逆に変更し、お客様からの視点でも美しく見せることができます。LEDライトで動作状況を確認しやすくなりました。

◆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、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。

◆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。

◆消耗品キット付属：

長く使用できるモーターに対応して、交換部品キットを予め付属しました。

【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。

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