今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけで、ごはんはふっくら、揚げ物はカラッとサクサク!!

Tensai Chef ©shinshuyaki inc.

天才シェフ®

いろいろな料理に大活躍!
洗うだけで繰り返し何度も使用できて経済的!!

174
「天才シェフ」
サイズ：外形68㎜×内径32㎜×厚さ10㎜
重　量：55g
材　質：陶磁器(日本製)
価　格：3,990円(税込)本体価格3,800円

旨い!甘い!大根の甘味が引き立ってる!

「天才シェフ」と初めて出会ったのは、私がレギュラーを努めるFBS福岡放送のワイドショー番組内のとあるコーナー。
はじめは「こういうの良くあるよね…」っと、あまり期待はしていませんでした。が、煮込んだ大根の味見をしてスタッフ一同でびっくり!
「これはすごい、違う!」。
そこで、まだまだ半信半疑な私は、職場で大根やいろいろな野菜の煮込みを同じ条件で「天才シェフを使った物と使わない物」の2種類作り、調理スタッフ全員に食べ比べをさせたのです。物によって味の差はあるものの、全員が「味が違う」と言う意見。それからは私が言わなくとも、炊飯やスープの仕込みなど、スタッフの方が面白がって使っています。(大体、天才シェフ1個で、ご飯なら4～5合までが実感出来る量だと思います。)
自宅でも炊飯ジャーや鍋の中、色々なシーンで天才シェフが大活躍しています。
家内的には、特に揚げ物への効果がうれしい様で少量の油でも油のへたりが少なくパリッと揚がる様です。
ご家庭ではもちろんですが、プロの方、特に「野菜だけ」で味を決めなければならない「マクロビ&ベジタリアン料理」をされる方には、「野菜の味を100%引き出す」強い味方になるでしょう!
そして、調味料をあまり使えない食事制限のある方や高齢者のお食事、また離乳食などにもどんどん使ってほしいものです。
天才シェフ(森修焼)を「使う・使わない」この差は大きいと思いますよ!

山口雅美シェフ

ホテルニューオータニ博多
「ザ・カステリアンルーム」シェフ
JSA協会公認ワインアドバイザー。JFCA協会公認フードコーディネーター3級、食育指導士。
現在、FBS福岡放送TV「めんたいワイドハッピーレシピ」出演中

※掲載内容の無断使用、複製はお断りします。

今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけで、ごはんはふっくら、揚げ物はカラッとサクサク!!

プロの料理人も納得! 天才シェフ®

Tensai Shef ©shinshuyaki inc.

「しまうま倶楽部」のクッキー

料理店ならじゃの大好評

浜松協働学舎根洗作業所は知的に障害を持った利用者さんたちが通う授産施設です。「しまうま倶楽部」の名前でクッキーの製造販売を行っています。『天才シェフ』を使うことによりクッキーの味がまろやかになり、食感もよりサクサクに仕上がっています。製品の品質がワンランクアップ。使用して本当に良かったです。

静岡県
社会福祉法人浜松協働学舎
根元作業所様

国の文化財「江戸屋敷博物館」でも大評判の揚げ物やご飯!

当店の調理場で「揚げ物」や「ご飯」に使用しています。揚げ物がよりカラッと揚がり、油の減り方がとても少なく驚いています。また、店内に油の臭いが立ち込めないのが嬉しいですね。お客様は「こんなにサクサクして美味しく、胸焼けしない揚げ物は初めて!」と大絶賛!「ご飯もふっくら、甘くておいしい!」と喜ばれています。

静岡県
国の文化財「江戸屋敷博物館」
花咲乃庄様

行列のできる肉屋のメンチカツ!

『天才シェフ』を毎日揚げ物のフライヤーの中に入れて使っています。カラッと仕上がり色も違います。胸焼けしない、胃もたれしない…等、お客様からたくさんの声を頂いております。メンチカツなどの揚げ物がおいしいと、市外、県外からお客様が来てくださっています。

栃木県
丸玉肉店様

天才シェフ® 試験結果　株式会社ハウス食品分析テクノサービス 調べより

TEST DATA　Tensai Shef ©shinshuyaki inc.

通常炊飯米と比べ粘りがある、ふっくらしている。

油の劣化臭が少ない。サクサク感がある。肉部分のジューシー感強め。

● 炊飯保温米の官能評価結果　(臭気判定士を含む官能評価資格者4名で実施)

	天才シェフを入れた炊飯米	通常炊飯米
粘　り	通常品と比べ粘りがある。	粘りがない。
ふっくら感	通常品と比べふっくらしている。	ふっくら感がない。

● 竜田揚げの官能評価結果　(臭気判定士を含む官能評価資格者4名で実施)

	天才シェフ使用油揚げ品	通常油揚げ品
香　り	油の劣化臭少ない。	油の劣化臭あり。
食　感	衣部分がサクサク感あり。	衣部分が柔らかく油っぽい。
ジューシー感	肉部分のジューシー感強め。	肉部分のジューシー感弱め。

商品のご注文は下記まで(取扱店)

※当製品は日本製です。また、鉛、カドミウム等を使用しない安心・安全な製品です。

株式会社 森修焼(しんしゅうやき)
〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂(おろ)1930-1
お客様相談室　053-580-3886
http://www.shinshuyaki.com