

『天才シェフ』

キャンペーン!

平成26年5月1日(木)~5月30日(金)

天才シェフ1個お買い上げの方に
ミニシェフ1個プレゼント!!



少人数のご家庭の
炊飯や調理に!
醤油さし、水さしなどにも!

(非売品)
ミニシェフ
サイズ:外径43(mm)/内径13(mm)
重さ:16g



いろいろな料理に大活躍!

174
天才シェフ
3,800円+税
サイズ:外径68(mm)×内径32(mm)
重さ:55g
材質:陶磁器(日本製)

洗うだけで繰り返し
何度も使用できて
エコ&経済的!!



素材の味が引き立つ!
煮込み料理に



ご飯がふっくら!
炊飯に

遠赤
外線

おいしいご飯を
食べたい方に!

天才シェフ



カラッとサクサク!
揚げ物に



水がまろやかに!
飲料水に

今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけ

ご飯はふっくら、揚げ物はカラッとサクサク、お水はまるやか!!

天才シェフを使ったメニューで
「ぐるなび BEST OF MENU」受賞!

2010 デザート部門エリア賞受賞

2012 料理部門入賞

ホテルニューオータニ博多
シェフ 山口雅美さん推薦!

ホテルの厨房で使っていますが、特に野菜の味を引き出したいときに良く使います。洋風和風の基本となる出し汁、そしてソースやスープ、煮込み料理。ほっくりと優しい味に仕上がります。料理の旨みの基本はやはり野菜の味です。それを最大限引きだしてくれるのが「天才シェフ」だと思います。ご飯を炊くときにも使っていますが、色が変わりにくく、冷めても美味しいです。「天才シェフ」を使う、使わない、この差は料理の味に大きく出てくると思います。



山口雅美 (やまぐち まさみ) ホテルニューオータニ博多シェフ。JSA 協会公認ソムリエ。JFCA 協会公認フードコーディネーター、食育指導士。

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



通常炊飯米に比べ
粘りがある、
ふっくらしている。

●炊飯保温米の官能評価結果

	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	粘りが無い
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



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。

●竜田揚げの官能評価結果

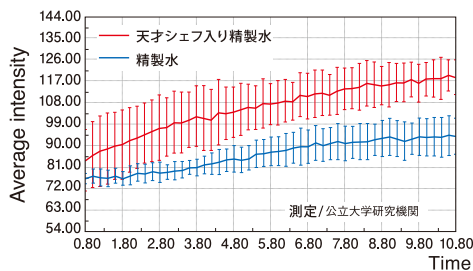
	天才シェフ使用油揚げ品	通常油揚げ品
香り	油の劣化臭少ない	油の劣化臭あり
食感	衣部分がサクサク感あり	衣部分が柔らかく油っぽい
ジューシー感	肉部分のジューシー感強め	肉部分のジューシー感弱め

●公立大学研究機関調べより



水のエネルギー活性を確認
※発光強度の増加は物質のエネルギーが活性したことを意味する

●「天才シェフ」混入による精製水の GDV 分析結果 (発光強度)



●遠赤外線応用研究会調べより

備長炭より高い遠赤外線効果

●「天才シェフ」遠赤外線測定値の推移

