

「天才シェフ」 キャンペーン!

平成29年4月3日(月)~4月28日(金)

「天才シェフ」1個お買い上げの方に
「プチシェフ」1個 **プレゼント!**

「ミニシェフ」2個お買い上げの方に
「プチシェフ」1個 **プレゼント!**



水筒や哺乳瓶にも
入るプチサイズ!

(非売品)
プチシェフ
サイズ: 外径35(mm)
内径13(mm)



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



カラッとサクサク!
揚げ物に



水がまろやか!
飲料水に

遠赤
外線
おいしいご飯を
食べたい方に!
天才シェフ



いつもの料理に入れるだけで、よりおいしく!



174 天才シェフ
3,800円+税
サイズ: 外径68×内径32(mm)



(炊飯1~10合)



595 ミニシェフ
1,800円+税
サイズ: 外径42×内径12(mm)



(炊飯1~3合)

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!!

●民放送局のテレビ番組で行われた街頭アンケートの結果

「天才シェフ」を入れて作った大根の水煮と、天才シェフを入れずに作った水煮との味の比較結果。なんと、20名中16名の方が「おいしくなった」と回答。

大根がすごく甘く感じます!!

素材の味が生きてる!!



●キッチンで大活躍「天才シェフ」ユーザーの体験談



○水出しコンブに入れるだけ

天才シェフの有無によって味の出方が異なります。天才シェフを入れた出汁は、火にかけても昆布特有の臭いが出ないことに驚きました。(ホテルレストラン料理長)



○ぬか漬けに入れるだけ

漬かり方が不安定でしたが、程よく安定して仕上がる様になりました。ぬかの臭いも気にならなくなりました。(レストラン店長)



○お味噌に入れるだけ

市販のお味噌に入れるだけで、麦みその香りが引き立ち、味噌のコクも深まっていい味になりました。(愛知県 40代女性)

●人気女性誌も注目「天才シェフ」の魅力!

一般的に、炊飯器に備長炭を入れて炊くと、ふっくらおいしいご飯になると言われています。その備長炭よりも遠赤外線効果が高いのが「天才シェフ」の陶器です。素材は天然石で焼き上げた陶器製のリングですので、お料理やお水に入れても安心・安全です。

原料に使用している麦飯石や長石などの天然石が、料理の旨

みを演出してくれます。使い方は、今お使いの鍋や炊飯器、ポットに入れるだけでOK! ご飯はふっくら炊き上がり、揚げ物はカラッとサクサク、煮物は素材の味が引き立ち、お水はまるやかに。

お手入れも、食器と同じように洗うだけで、何度でもご使用いただけます。あまり手間をかけずに、美味しい料理を作りたい! そんな方におすすめのマストアイテムです!

天才シェフ 試験結果



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

測定/ハウス食品分析テクノサービス

	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



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

測定/ハウス食品分析テクノサービス

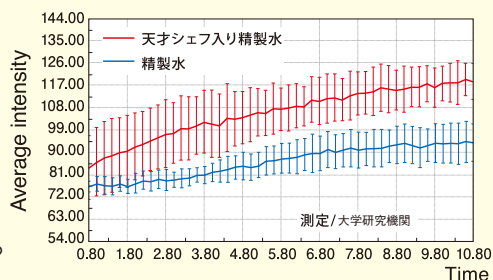
	天才シェフ使用油揚げ品	通常油揚げ品
香り	油の劣化臭少ない	油の劣化臭あり
食感	衣部分がサクサク感あり	衣部分が柔らかく油っぽい
ジューシー感	肉部分のジューシー感強め	肉部分のジューシー感弱め

水のエネルギー活性を確認



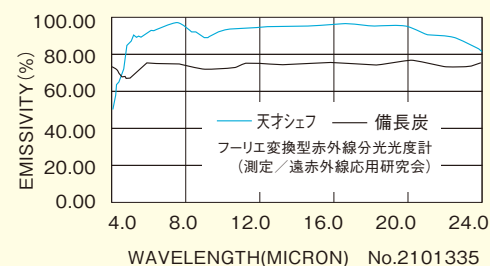
※発光強度の増加は物質のエネルギーが活性化したことを意味する

●「天才シェフ」混入による精製水の GDV 分析結果 (発光強度)



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



株式会社 森修焼

お客様相談室 053-580-3886

〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂 1930-1 <http://www.shinshuyaki.com>

●塗りむら、ピンホール、鉄粉、釉薬のたれが生じる場合がありますので、ご了承ください。●掲載商品の色、及び寸法が実際と異なる場合がありますので、ご了承ください。●やむを得ない事情により、掲載価格及び商品仕様の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。●陶器ですので割れる場合があります。取り扱いには十分ご注意ください。●当カタログの価格は全て税抜価格です。

日本製