

# 今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけ

👍 天才シェフはこんなふうに使くとGOOD!  
お客様ボイス

- 👍 お米の粘りと甘さが増す。
- 👍 ご飯がふっくらおいしい。
- 👍 玄米も甘みが増して芯までふっくら。

煮物料理に  
入れるだけ!

- 👍 素材の味や旨みが引き立つ。
- 👍 魚や肉の臭みが和らぐ。
- 👍 野菜の甘みが出て  
砂糖少なめでもおいしい。

遠赤  
外線

おいしいご飯を  
食べたい方に!

## 天才シェフ



揚げ物  
調理に  
入れるだけ!

- 👍 揚げ物がカラッとサクサクに。
- 👍 油切れが良く、油の減りも少ない。
- 👍 素材のジューシー感がUP!

- 👍 味がまろやかになる。
- 👍 水が飲みやすい。
- 👍 お茶、コーヒーの風味が  
増して美味しい。

いつもの  
お水に  
入れるだけ!

大学研究機関において水のエネルギー活性を確認

シェフたちも愛用!  
4名のリアルボイス



- 「使わせていただいて、厨房に携わる全員の意見が一致したのは、水出しの昆布出汁の味わいですね。天才シェフの有無によって味の出方が異なりますし、それを火にかけると違いがよくわかりますが、昆布特有の臭みが出ないことに驚きました」
- 「漬物（ぬか漬け）は、それまで浅かったり漬かり過ぎたりと漬かり方が不安定でしたが、天才シェフを入ただけで、ほどよく安定して仕上がるようになりました。ごはん（7分づき米）は、ぬか臭が一切しませんし、冷めてもおいしいです」
- 「天才シェフは天ぷらを揚げる時のフライヤーに入れて使っています。からっと揚がるのはもちろんですが、使い続けていくと換気扇に付着する油が目に見えて減ったことに驚きました」
- 「大根の甘味が引き立っていることに感動しました。一日置いた大根のような味が出ていたんです。野菜のうまみを引き出す強い味方！ 私たちプロ並の味が作り出せると思います。天才シェフを「使う、使わない」、この差は大きいと思いますよ」

くり返し何度でも  
使用OK

174  
天才シェフ (炊飯1~10合)  
4,620円(税込)  
サイズ: 外径68×内径32(mm)



離乳食や少人数の  
おかず作りに

595  
ミニシェフ (炊飯1~3合)  
2,420円(税込)  
サイズ: 外径42×内径12(mm)



- 日本製
- 電子レンジ OK
- 食器洗い乾燥機 OK