

『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42(mm)×内径13(mm)
重さ:19g



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、お水はまろやか!!

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。はっき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。



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

	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

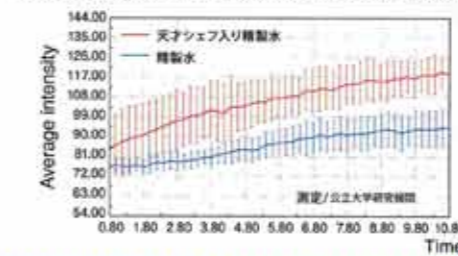
	天才シェフ使用油揚げ品	通常油揚げ品
香り	油の劣化臭少ない	油の劣化臭あり
食感	衣部分がサクサク感あり	衣部分が柔らかく油っぽい
ジューシー感	肉部分のジューシー感強め	肉部分のジューシー感弱め

●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

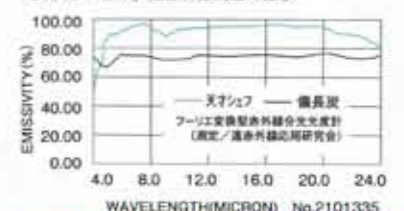
●「天才シェフ」混入による精製水の GDV 分析結果 (発光強度)



●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



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呂 1930-1 <http://www.shinshuyaki.com>

【日本製】鉛・カドミウムを使用しない安心・安全な製品です。

●塗りむら、ピンホール、鉄粉、凹凸模様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税抜き価格です。