

最先端調理家電と伝統の匠の技がひとつに 漆仕上げの高級真空ミキサーを販売

信州・長野の伝統と独自の真空テクノロジーが融合

美容家電や調理家電などの開発及び製造を行うテスコム電機株式会社(本社:東京都品川区 工場:長野県松本市 代表取締役社長:楠野 寿也)はプロの料理人からも高い評価を得ている真空ミキサー「gokusen 極鮮」に、日本の伝統工芸である「漆仕上げ」を施した「匠の真空ミキサー」の販売を開始しました。



■利便性だけでなく“日本人らしさ”を体現した逸品

日々、忙しく暮らす現代人にとって、調理家電はなくてはならない存在となっています。美味しい料理を手軽に、短時間で作れる、そんな便利さを提供する調理家電。しかし、毎日の食生活において単なる利便性だけではなく、日本人が大切にしている丁寧な暮らしの息遣いを調理家電にも注ぎ込みたいとテスコムは考えました。

そこで、日本の食文化を華やかに彩る匠の技「漆塗り」に辿り着きました。漆は、植物からとれる天然の塗料であり、古くから日本の食に欠かせない技術として伝わってきた和の知恵です。熟練した職人の手で何度も塗り重ねることにより、漆器はその強度が増し、同時に独特の艶や色合いが生まれます。

真空ミキサー「gokusen 極鮮」は長野県松本市の工場で製造されています。この度、同じ信州・長野に400年以上前から伝わる木曾漆器の世界で活躍する2人の名工が真空ミキサー「gokusen 極鮮」の漆仕上げを手がけました。美しい漆塗りを施した真空ミキサー「gokusen 極鮮」には、豊かで深い和の心が込められています。



各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット及び
読者の方のお問い合わせ先>

テスコム 03-5719-2094

URL: <https://www.tescom-japan.co.jp/>

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

<本リリースについて・製品の詳細 お貸し出し等>
テスコム電機株式会社

商品戦略部ブランド推進課 PR担当: 西村/森下

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

TEL: 03-5719-2094 Fax: 03-5719-2086

Mail: tescom_pr@tescom-japan.co.jp

■gokusen趣斑(SHUMURA)

木曾漆器の代表的な手法である「堆朱」は「木曾変わり塗り」とも呼ばれるもの。幾層にも色漆を塗りこみ、研ぎ出しによって斑模様を出していく独特の手法です。「gokusen 趣斑」では、伝統的な「堆朱」の技術で数々の賞を受賞している塗り師、巢山栄三氏が一つひとつ作業します。



漆器職人
巢山栄三

受賞歴
日本伝統工芸士功労者表彰
長野県職業能力開発協会会長表彰
日本漆器協同組合連合会功労者表彰
関東経済産業局長
伝統工芸士功労者表彰
卓越技能者知事表彰
「信州の名工」
厚生労働大臣表彰
「現代の名工」
長野県知事表彰
「認定職業訓練功労者」
「第2条第1項表彰」
叙勲「瑞宝単光章」 他



■gokusen風雅(FOOGA)

漆黒に箔押しを施した「gokusen 風雅」。神社仏閣の装飾を数多く手がける坂井明浩氏の技から生み出される金箔を贅沢に使用した壮麗なデザインには、和の品格が漂います。

どちらの作品とも、注文を受けてから製作を開始。全工程を、職人が一つひとつ丁寧に豊かで深い和の心を込めて手作業で仕上げています。

■匠の真空ミキサー詳細

未来ショッピングでの限定モデルとして、2種を制作いたします。

種類 : gokusen趣斑／gokusen風雅

価格 : 各 129,600円(税込)

製品ページ:

<https://shopping.nikkei.co.jp/projects/tescom>



金箔職人
坂井明浩

略歴
伝統工芸 十坂井広雄に弟子入り、漆塗を修行
修行中、金箔貼りへ興味を持ち箔貼り技術を習得する為に仏具製作に従事する
箔貼り職人として独立
有限会社 坂井金箔工芸を設立、現在に至る
神社仏閣の箔貼り・漆製品箔貼りを数多く手掛け、木曾漆器産地に於いて箔貼り職人の第一人者となる
現在は若手職人の養成を積極的に行っている



■製品詳細

真空ミキサー「gokusen極鮮」は、ミキサー内をエベレストの頂上と同じ0.3気圧の真空状態にしてから攪拌することで、野菜や果物の酸化を防ぎ、鮮度を極めた最上級の栄養価とおいしさを実現します。

*真空とは、大気圧より低い圧力の状態のことを意味します。



特許登録済み 特許 第5784257号

gokusen 極鮮

真空ミキサー TMV2000VT

オープン価格（参考売価：¥75,000+税）

※価格表記をする際は「編集部調べ」と記載してください。

<製品特長>

- ・真空機能で酸化を防ぎ、素材の鮮度を保つ
- ・耐久性に優れた新素材トライタン樹脂を使用したミキサーボトル
- ・6枚刃パワフル波刃カッター
- ・おまかせオート調理（10～120秒の攪拌時間設定が可能）
- ・DCハイパワーモーター
- ・ダブル真空ポンプでスピード真空を実現
- ・イルミネーション 真空リング
- ・「世界初」真空保存タンブラー付属
- ・日本製

ミキサーで作る手作りスムージー、どれも鮮度がいい。は誤解です！

従来のミキサーは、新鮮な野菜や果物を使用しているも、攪拌中にボトル中の酸素に多く触れることによって出来上がりのスムージーは酸化していました。真空ミキサーは、ボトル内の酸素を限りなく少なくすることによって、鮮度を保った状態で素材の力を身体に届けることが出来ます。



<変色を防ぐ>

酸化を防ぐことで変色しやすいリンゴやバナナなどもフレッシュな色のスムージーに。



<ワンランク上のおいしさ>

食物繊維に付着する空気が減ることで、分離や泡立ちを抑え、素材そのものの濃い味わいと滑らかさを実現。

会社概要

テスコム電機株式会社

本社：東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

松本工場：長野県松本市和田4217-1

資本金：90,000千円

代表者：代表取締役社長 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの開発及び製造

URL：<https://www.tescom-japan.co.jp/>