

マルコメ×テスコム×アルピコ交通の一日限定コラボイベント 11月23日(金・祝日)に中央道諏訪湖SA上りで できたてのオリジナル『オール信州スムージー』を無料配布

テスコム家電製品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、2018年11月23日(金・祝日)にマルコメ株式会社(本社:長野県長野市、代表取締役社長:青木 時男)とアルピコ交通株式会社(本社:長野県松本市、代表取締役社長:三澤 洋一)と1日限定の3社コラボイベントを開催いたします。

marukome × TESCOM × アルピコ交通株式会社

■長野県工場のミキサーで長野県産のリンゴと長野県企業の甘酒を使ってつくる『オール信州スムージー』

テスコムが製造する真空ミキサー「gokusen極鮮」は長野県松本市の松本地域健康産業推進協議会が指定する健康寿命延伸製品。自然の恵みいっぱいのカラダにいい食材を、より新鮮に栄養価が高い状態で摂取することができる、鮮度を極めたミキサーです。

長野県産のリンゴは、内陸部で標高が高く、空気も水も清く澄み、そして何よりも昼と夜の温度差が大きいという果物がおいしく育つための絶好の環境で育っています。長野県は全国2位の出荷量を誇るリンゴの名産地でもあります。

そして長野市安茂里に本社を置くマルコメは、味噌を始めとする発酵食品の老舗であり、砂糖を使用せず米糀から作った自然な甘さの糀甘酒は、長寿県として知られる長野県の礎ともなる健康食品でもあります。

この度のコラボレーションイベントでは、長野県産のリンゴとマルコメの糀甘酒を真空ミキサー「gokusen極鮮」で『オール信州スムージー』にします。このスムージーをアルピコ交通が運営する中央道諏訪湖SA上りで2018年11月23日(金・祝日)1日限定で無料配布いたします。



<イメージ:過去に実施されたイベント画像>

長野県の健康と美味しさを詰め込んだスムージーを行楽の秋、3連休の初日にぜひご堪能ください。

イベント概要

【日 付】2018年11月23日(金・祝日)

【場 所】中央道諏訪湖SA上り

【時 間】11:00～15:00

【配布物】オール信州スムージー(リンゴと糀甘酒の濃厚スムージー) 300杯 :時間内に5回の無料配布時間を設定予定

その他

- マルコメ糀甘酒シリーズ・りんご、きのこ等地場産農作物・県産加工品の販売
- ミキサー商品案内・販売

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: <http://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

■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。

2016年6月発売

<製品特長>

- ・真空機能で酸化を防いで素材の鮮度を保つ
- ・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にもかかわらず、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：<http://www.tescom-japan.co.jp/>