



## ■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。



# gokusen

## 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
- ・軽くて丈夫なライタン樹脂採用のミキサーボトル
- ・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
- ・真空保存タンブラー2個付き

特許登録済み 特許 第5784257号

## 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/>