

真空ミキサーで東京産の旬野菜「のらぼう菜」と濃厚糀甘酒を“健康真空スムージー”に

2019年3月19日(火)～3月22日(金) JA東京アグリパークにて期間限定で販売

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 代表取締役社長：楠野 寿也）は、新宿のJAアグリパークにて開催される「新宿に牛？東京の畜産物と搾乳体験を楽しもう！！」にて、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）とコラボレーションし、真空ミキサーを使用した、東京産の旬野菜「のらぼう菜」と濃厚糀甘酒の「健康真空スムージー」を販売いたします。



鮮度を極めた真空ミキサー「gokusen極鮮」でキレイをつくる

近年、消費者の食べ物に対する安全・安心志向への更なる高まりが進む中、消費者と生産者を結びつける「地産地消」への期待も高まっています。JA東京アグリパークでは、週がわりでイベントを開催し、国産農業の魅力や重要性を楽しく、親しみやすく発信しています。ここに集まる野菜は、東京をはじめとした、全国各地の「新鮮で安全安心な旬の食材」です。

テスコムの真空ミキサーは、自然の恵みいっぱい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。

当イベント内、「東京農産・畜産品とマルコメ『プラス糀』のおいしいメニューフェア」では、真空ミキサーを使用し、JA東京アグリパークイベントならではの、新鮮な東京産の旬野菜「のらぼう菜」と栄養豊富な「マルコメの濃厚糀甘酒」を使用した、鮮度を極めた栄養たっぷりの「健康真空スムージー」を1杯300円で提供します。

また、同時開催の「東京牛乳フェア」では、東京牛乳や東京牛乳を使ったお菓子の販売だけでなく、低学年児童を対象に、牛の模型による搾乳体験も楽しんでいただけます。



「新宿に牛？東京の畜産物と搾乳体験を楽しもう！！」

【日 付】3月19日(火)～3月22日(金)

【場 所】JA東京アグリパーク

【住 所】〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-10-12 JA東京南新宿ビル1F

【アクセス】JR新宿駅南口より徒歩4分

【時 間】11:00～18:30 最終日は17時まで

【主 催】東京都農業協同組合中央会 (JA東京中央会)

■テスコムイベント紹介ページ

<https://www.tescom-japan.co.jp/news/5666>

■JA東京アグリパーク

<https://agripark.tokyo/>

■テスコム真空ミキサー gokusen極鮮 TMV2000

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



各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット及び読者の方>

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：末/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。



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/>