



ENFINIGY ブレンダー × フレッシュ&セーブ 真空保存 組み合わせて、美味しさと鮮度が長持ち ツヴィリング エンフィニジー専用 ブレンダー真空保存アダプター発売!



ドイツ・ゾーリンゲン生まれのキッチンアイテムブランド、ツヴィリング（日本：ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン/岐阜県関市、代表取締役：Andrew Hankinson）から、エンフィニジーのブレンダーとフレッシュ&セーブの真空保存ポンプを組み合わせ、真空ブレンドや真空保存に利用できるアクサセリー真空保存アダプターを2021年7月1日(木)に発売しました。

真空保存アダプター&キャップ



ブレンダー用真空保存アダプター



パーソナルブレンダー用真空保存キャップ

品番：53999-004

対応モデル：ENFINIGY パワーブレンダープロ、
パワーブレンダー、テーブルブレンダー
1,100円（税込）

品番：53999-003

対応モデル：ENFINIGY パーソナルブレンダー
1,100円（税込）



1. フタ中央のメジャーキャップを外し、アダプターを取り付ける
2. フレッシュ&セーブ真空ポンプで真空ブレンダーに変身
3. 変色や分離、泡立ちが少なく、口当たりの良いなめらかな仕上がりに



1. 作ったスムージーなどを真空保存できるキャップ
2. 色や味を損なわず、新鮮さと美味しさをキープ

酸化による色の変化を比較 / バナナミルク



真空せずに1時間後



真空ブレンドで1時間後

スムージーの定番・バナナミルクも、真空状態でブレンドし、そのまま真空保存すれば、酸化を防いで色もおいしさもキープ。

モニターのコメント

大東和彦シェフ エッサンシエル <http://essentiel.jp/>

プロフィール

アランデュカスに師事。大阪北浜にフレンチレストラン エッサンシエルを開業。

僕の料理は、フレンチに和の割烹のテイストを取り込み、一皿一皿「趣き」と季節を感じられるようにしています。こだわった食材の魅力をいかに引き出すかということに意識をして調理しているため、調理方法にもこだわり道具は ZWILLINGを長く愛用しています。

新発売された真空状態でできるブレンダーは、ソースやスープなどに活かせるのではと思いました。

使用して感じたことは、期待通り発色が綺麗だったこと。

今の季節、白桃の冷たいスープを作ってみたのですが色が綺麗に上がっていい感じでした。

空豆のピュレも抜群に色も良く、味もクリアな感じでした。

フレッシュ & セーブの他のパーツと合わせて使うのも楽しみです。

藤原恵美子さん 野菜と藤原 <http://www.yasai-to-fujiwara.com/>

プロフィール

野菜の「重ね煮」料理家。自宅で料理サロン「野菜と藤原」を主宰。雑誌や講習会などで活躍中。

私は、STAUBで重ね煮という調理方法で料理教室を行っており、重ね煮をベースにアレンジをしてスープに仕上げたりします。

なので、エンフィニジーのブレンダーはもともと重宝して使っていたのですが、パーツを併用すると泡が少く仕上がるので、スープを器に移した時飲む部分が「アワアワ」しなくて、とても滑らかな口当たりが楽しめます。あと、ソースなども容器にうつす時に泡が邪魔だったのですが、ぴったり容量通りに入って嬉しくなりました。ちょっとしたことだけど、仕上がりが全然違うんです。

今の季節は、「トマト・パプリカ・玉ねぎ」、「とうもろこし・玉ねぎ」を重ね煮にした野菜を豆乳か出汁(昆布出し)または水を入れて真空ブレンダーでスープを作ります。

真空保存をしたソースは、作り置きに活躍するので日々のお料理にお勧めします。

ZWILLING ENFINIGY / ツヴィリング エンフィニジー

ツヴィリングの新たな挑戦、2020年にスタートした調理家電シリーズ



1731年の創業以来300年近い歴史の中で、高品質なナイフ作りを追求し、長きに渡って受けつがれてきた“切れ味”を、ENFINIGYシリーズのブレンダーにも業界最高水準の鋭利なブレードを装備し実現した。シリーズすべてを世界的著名なイタリア人デザイナーであるMatteo Thun(マテオ・トゥン)氏が担当。ブレンダーのほか、電気ケトルとトースターをシリーズで発売中。

品番	商品名	本体サイズ	容量	希望小売価格(税込)
53100-500	パワーブレンダープロ	194mm×214mm×426mm	1.8L	85,800円
53100-200	パワーブレンダー	195mm×214mm×426mm	1.8L	43,780円
53100-800	テーブルブレンダー	176mm×188mm×402mm	1.4L	27,280円
53101-100	パーソナルブレンダー	139mm×156mm×362mm	550ml	16,280円
53101-600	電気ケトルプロ	223mm×211mm×265mm	1.5L	16,280円
53101-400	電気ケトル	223mm×152mm×259mm	1.5L	9,680円
53101-900	ポップアップトースター	167mm×310mm×207mm		10,780円

FRESH & SAVE / フレッシュ&セーブ

ワンプッシュで簡単真空保存！時短&フードロス削減&収納整理をサポート



ボタン一つでスピーディーに真空保存。食材の鮮度が最大5倍長持ちし、鮮度と栄養をキープ。冷蔵庫の収納&整理に役立ち、真空調理で時短&美味しく調理をサポート。専用アプリでは、冷蔵庫のストックをいつでもチェックできるので、買いすぎ、食べ忘れの防止に。

品番	商品名	セット内容	希望小売価格(税込)
36806-006	スターター7点セット ガラスコンテナS/M付属	真空ポンプ、ガラスコンテナS/M各1個、バッグS/M各2枚	8,980円
36806-007	スターター7点セット ガラスコンテナM/L付属	真空ポンプ、ガラスコンテナM/L各1個、バッグS/M各2枚	9,980円
36807-006	スターター7点セット プラスチックコンテナS/M付属	真空ポンプ、プラスチックコンテナS/M各1個、バッグS/M各2枚	8,480円
36807-007	スターター7点セット プラスチックコンテナM/L付属	真空ポンプ、プラスチックコンテナM/L各1個、バッグS/M各2枚	9,480円
36814-007	スターター7点セット ガラスコンテナ&ランチボックス付属	真空ポンプ、ガラスコンテナL、ランチボックスM各1個、バッグS/M各2枚	9,980円

■会社概要

会社名：ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社

所在地：〒501-3911 岐阜県関市肥田瀬4064番地

代表者：Andrew Hankinson

設立：昭和48年1月10日(Zwilling J.A. Henckels AG ドイツ・ゾーリンゲン 1731年6月13日創立)

事業内容：ツヴィリング J.A. ヘンケルスグループブランドの刃物類、キッチン家電（ZWILLING ENFINIGY、FRESH & SAVE）、食器、キッチン用品、ビューティーツール及びこれらに関する贈答用品などの輸出入、製造

■本件に関してのお問い合わせ先

ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社

[TEL:0120-75-7155](tel:0120-75-7155)

URL:<http://www.zwilling.jp>