

宇宙で料理

水も捨てる

酸化も捨てる

「なぜ。宇宙(極低酸素)だとビタミンが壊れないのか?」

「旨味を一滴も逃がさない。」

「酸化を捨て、栄養を救う」

食材の命の為、温度を守れ「80~90度」

「お肉がかかってないほど柔らかくなる、宇宙の低圧環境。」



『その答えはHPで』

Ultra Era-Low Oxygen-Cooking

高知県学校生活協同組合企画

ライフヨシクラの

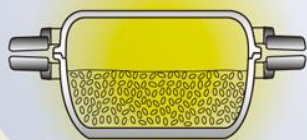
日本製品

過熱蒸気、放射伝熱式=極低酸素雰囲気

IH:ガス:オール熱源対応【手作りで鋳物】

食材を酸化(劣化)させずに、ねむらせたまま火を通す魔法の究極真空調理鍋

炊く



洗ったお米を炊いても芯が残りにくい。

煮る



素材の水分で炊けるのでキッチンペーパーを2枚ほど敷き水を50CC入れ湿したら最初から、砂糖、醤油、食材を入れて、蒸す、ゆでる、ドライスチームだから、料理酒を入れて炊ける。水分でべとつきにくい。

蒸す



ゆでる



揚げる 注1)



少しの油で揚げられる(2cm程)油跳ねが少なく、揚げ物が油濃くなりやすい。

焼く



魚、焼物などを焼いても煙が出にくい為、部屋に臭いが残りやすい。

炒める



材料を鍋に入れて蓋をして火を通す、火が通ったら味付けをして混ぜる。

オーブン



オーブン料理ができます。ピザ、スポンジケーキ、パンを焼くなど。

注1) IHクッキングヒーターでご使用の際は各メーカーの天ぷらの揚げ物の使い方をご確認をお願い致します。火災ややけどのおそれがあります。

違う加熱方式を合体!!

極低酸素雰囲気での過熱調理の特典



ホームページ検索



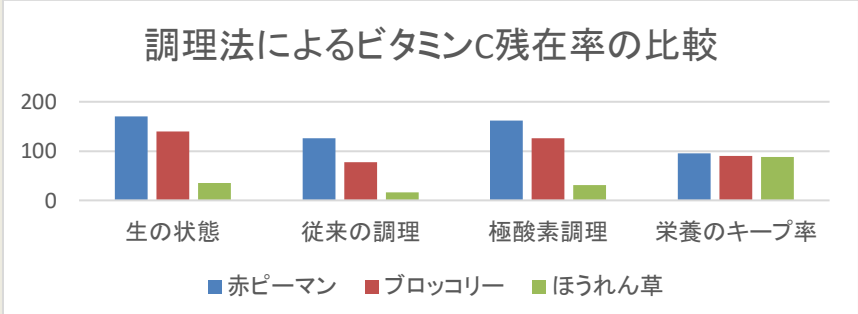
YouTube動画検索

総販売元有限会社ライフヨシクラグループPack Smile
〒880-0921 宮崎県宮崎市本郷南方4563国富ヶ丘95-11
☎ FAX0985-69-5182 携帯090-8911-7883

*導入	低酸素料理	鍋の中の空気を極限まで追い出して料理する方法。
*理由	酸素は食物を痛ませる。	酸素を無くす事で野菜はシャキッと色は鮮やかに お肉、魚、食材は酸化せずにジューシーに仕上がる。
*結論	つまり素材の鮮度と栄養	栄養、ビタミンを100%閉じ込めたまま過熱できる。
*メリット	食材の細胞を壊さない。	食材の栄養やビタミンを壊さない。酸化されない。空気が 抜ける事で調味料が食材の奥まで入り込み美味しくなる。

食材100g、約mg(日本食品標準成分表)調理科学のベースにした比較用の数表を引用。

食材(100g)	生の状態	従来の調理	極酸素調理	栄養のキープ率
赤ピーマン	170	126	162	95
ブロッコリー	140	77	126	90
ほうれん草	35	16	31	88



特徴2 内側はこびりつきにくく、お手入れ簡単、しかも耐久性に優れた、ハイクオリティふっ素樹脂加工

鍋の内側には、超硬質セラミックをダブル配合した3層構造のハイクオリティふっ素樹脂加工を施しているためキズや摩耗に強く、こびりつき防止性能に優れています。

外側も汚れにくい 特殊焼き付け塗装

SGマーク製品

クッキングパンHF-26
注文番号86501

ミニ2点セットMA-20S
注文番号86533

中華両手鍋RC-30
注文番号86517



通常販売価格25,850円(税込価格) 通常販売価格33,200円(税込価格) 通常販売価格32,200円(税込価格)
特別価格 23,650円(税込価格) 特別価格 29,880円(税込価格) 特別価格28,900円(税込価格)
 分割払い回数は、各担当者にお問い合わせ下さい。(お腹を満たすためのお鍋はもういらないプロジェクト稼働中!)