

カラダに おいしい暮らし

始めましょ♪

70歳以上の5人に一人が栄養失調。

きちんと食べているはずなのに「栄養失調」と診断される方が増えています。これは「**新型栄養失調**」と呼ばれるもの。現代の食生活ではカロリーは摂取できているのに、必要なビタミン、ミネラルが不足しがちに。また、野菜の栄養価も昔と比べ、落ちていると言われています。これからの“食べる”は栄養をもらさず摂取することが大事なポイントです。

丁寧に 健やかにいただく

オリジナルの“青汁生活”してみませんか？

小松菜とりんご
のジュース



アタッチメントを交換すれば
凍らせたフルーツで
フローズンデザートも作れます♪

栄養素の
しっかり摂れる調理法

お好みで
ハチミツやレモンを
入れても
美味しいです



① 小松菜とりんごを用意



② 投入口从小松菜を入れると濃い緑色のジュースが出てきます。



③ さらにカットしたりんごを入れて完成!



飲んでみました!

色が濃い緑なので、小松菜のえくみがあるのかな……と思い飲んでみると、とってもスッキリした味わいでびっくり。小松菜の風味とりんごの爽やかさが相性バツグンでカラダにも良いのが嬉しいですね



N.T.さん

100W
●幅12.7×奥行19.5×高さ46.0cm

SHARP スロージューサー
EJ-GP1(G) **39,800円** (税別)

税込 42,984円

価格はご確認下さい

3つのGOOD!

1. 栄養価が高い低速圧縮絞り!
2. 薬物野菜を刻まず絞れて、手間いらず!
3. お手入れがラク! タンクを本体から取り外さず、仮洗いできるので、続けて違うジュースが作れる!

無水調理の キヌアカレー

食べてみました!

たった50分でこれだけ奥行のある
味わいのカレーが出来るとは思いません
でした!鶏肉もほろほろ柔らかく、
キヌアの食感や程よい苦味加わること
で家庭のカレーを数段ランクアップ
させています!本当に美味しい!



野菜のみじん切りは
こちらにお任せ!
詳しくは05ページに



30さん



キヌアは食物繊維が豊富で、
便秘の予防や腸からの
コレステロール吸収が
抑制されて、高脂血症や
高血圧の予防にもなります!



まずは準備

水を一滴も使わずに、野菜からの
水分を活用してカレーをつくります。
下ごしらえはマルチチョッパーを
使えばあっという間です!



水は使いません

ホットクックの中に、市販のカレー粉や
①の野菜に鶏肉など材料を入れます。
今回はここにキヌアとココの実を
入れたオリジナルレシピです。



あとはおまかせ!

あとはホットクックの調理を
待つことたったの約50分!
ココのある美味しい
カレーが完成しました!

●幅36.4×奥行28.0×高さ22.4cm
●1.62
●600W



SHARP
水なし自動調理鍋
ホットクック KN-HT99A(R)

54,800円^{税別}
税込 59,184円
価格はご相談下さい

3つの
GOOD!

- 1.安心・安全! 直火を使わない調理で温度管理も自動でしてくれる!
- 2.失敗知らず! 食材を投入するだけの手軽さ!
- 3.栄養価の高い素材を生かす無水調理!

ホットクックで

色々作ってみました!



さばの
味噌煮

約20分



この短時間でどれだけ味が染み込むのか
ギモンでしたが、しっかりと味が付いて
とても美味しく出来上がりました。
落としぶたや火加減の調節の必要が
ないのも、うれしいポイントです。

本来であれば材料の固さに応じて
入れる順番があったり、調味料を
入れるタイミングを計ったりしないとい
けないのですが、これはドバッと
材料を入れたら30分後に完成!!
本当に、手間いらずです!!



約35分

筑前煮



野菜ジュース
ケーキ

約1時間

柔らかい素材と固い素材を
同時に入れて実験調理しましたが
牛すじ、はんぺんも見事に
程よい味付けに出来上がりました。

野菜ジュースと簡単な材料で
おいしいケーキができました。
甘さ控えめで、やさしい味わいです。
野菜ジュースの種類を変えることで
レパートリーが広がるのも
魅力的だと思います!!



約1時間5分

おでん

そのままと大車にする

素材をまるごと活かす調理法

無駄にするのはもったいない、
皮に含まれる充実の栄養素。

「一物全体」は食べ物はそのままするという言葉です。

野菜や果物、穀物の皮には、
実の部分以上の食物繊維や
ミネラル・ビタミンなどの
栄養素が含まれています。



保温力が高いので
いつでもどこでも
温かいスープが
飲めますよ

TIGER スープカップ
MCL-A030(PC)
3,280円 (税込)
税込 3,542円



スープジャー
に入れば
持ち運べる!

かぼちゃの
ポタージュ



スープ容量600ml

TIGER IHスーププロセッサー
SKX-A100(W)
24,800円 (税込)
税込 26,784円
価格はご相談下さい



3つのGOOD!

1. 「フードプロセッサー」+
「スーメーカー」の1台2役!
2. IHヒーター搭載でじっくりと
こげつかず煮込み、ご自宅で簡単
にできる濃厚プレミアムスープ!
3. 料理の下ごしらえも便利な
たっぷり容量650gサイズ!!

3つのGOOD!

1. 短時間でさらっと飲みやすい
ジュースがたっぷり作れる!
2. 簡単・手軽「らくらくボックス」は
かす受け・注ぎ口・ジュース受け部分が
一体化されていて片付けがらく!
3. かす受け部分にすっきり保管できる
ジュースカップ!

ほうれん草と
りんごのジュース



Panasonic
高速ジュースー
MU-H600(T)
20,800円 (税込)
税込 22,464円

飲んでみました!

ほうれん草の青さがりんごの爽やかさによって
飲みやすくなっています。果物の甘みと同時に
酸味も多く残るので、果物の割合を変えて
好みの味に調節してみるのも良いと思いました。
絞ってすぐ分離するのでよく混ぜる
必要がありました。

K.Hさん



食べた^{こた}気持ちに応える

大好きな食べ物を賢くいただく調理法

塩分は程よく落とす、が正解。

過度な塩分不足は体が衰えてしまう

原因になります。とはいえ、日本人は塩分を摂取し過ぎる傾向にあります。特に加工食品やファーストフードなど外食に頼りすぎるのは危険です。



大好きな唐揚げ。お腹のお肉も気になりますがこれならパッチリ!



鶏のヘルシー唐揚げ

脂や塩分を落としてヘルシー!



プリンやクッキーなどのお菓子はもちろん、フルーツ大福やパン焼きも出来てお料理のレパートリーが広がりますよ



●幅49.4×奥行43.5×高さ39.0cm 庫内容量30ℓ ~1000W
Panasonic
 スチームオーブンレンジ **164,800円** (税別)
 NE-BS1300(RK) 税込 177,984円

3つのGOOD!

1. 過熱水蒸気調理で余分な脂や塩分を落とす!
2. スチーム機能で蒸し器のようにつっとり、ふっくら!
3. わかりやすい、オートメニュー&手動調理!!

スロージューサーと高速ジューサー

スロージューサー

じっくり味わいたい方へ!



しぼり出す!

仕組

野菜や果物などの食材を「すりつぶして」ジュースを抽出します

繊維が残りにくいでサラッとした飲み口のジュースが作れます!

さらに栄養が壊れにくいところもGOOD!!

01ページにてご紹介!
EJ-GP1(G)



高速ジューサー

あっという間に完成します!



すりおろす!

仕組

野菜や果物などの食材を「高速でぎざんで」ジュースを抽出します

食材を入れた瞬間に抽出し、あっという間にジュースが作れます!

付属のアタッチメントでスムージーやふりかけづくりも楽しい♪

03ページにてご紹介!
MJ-H600(T)

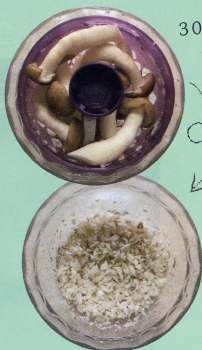
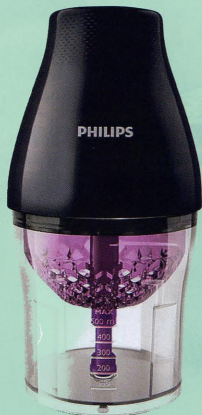


休日はゆったりスロージューサーで楽しみ、忙しい朝は高速ジューサーで時短...
 そんな使い分けも良いですね。

便利な逸品 いっぴん

下ごしらえから
アレンジメニューまで思いのまま!

フィリップス マルチチョッパー



30秒できれいな
みじん切りに!



サラダだけではなく
下ごしらえから冷凍まで
アイデア次第!



お好み焼きのタネ作りがすべてこの1台で!

マルチチョッパーにはフードプロセッサーの機能も搭載しています。具材を刻むのも、タネを混ぜるのも、すべてこの1台におまかせです。



キャベツ

タネ

混ぜ合わせて

あとは焼くだけ!



PHILIPS
マルチチョッパー
HR2509/95

9,980円
税込 10,778円

- 幅13.5×奥行13.5×高さ26.5cm ●500W
- 容量:1.1ℓ ●チョップドロップ用ブレード/バスケット、フードプロセッサー用ブレード 付属

料理の幅が広がる
3枚プレート!

TIGER
ホットプレート
CRC-B300(T)

13,800円
税込 14,904円

- 幅53.8×奥行35.8×高さ12.7cm ●1200W
- 穴あき・波形/平皿/たこ焼きプレート 付属



アレンジメニューで もっと美味しく♪

〜作り方〜

- ①キャベツ、きゅうり、ナスをマルチチョッパーでみじん切りにし、浅漬けの素をまぶしてしばらく置いて味をつけます。(右写真)
- ②ミョウガ、青じそをマルチチョッパーでみじん切りにします。
- ③お茶碗にご飯をよそいで、①、②、ちりめんじゃこ、刻み海苔を乗せてだし汁をかけて出来上がりです。



材 料
キャベツ、きゅうり、ナス、浅漬けの素(粉末)、ミョウガ、
青じそ、ちりめんじゃこ、刻み海苔、だし汁

チョップ♪お茶漬け



〜食べてみました〜

具材の準備はマルチチョッパーで驚くほど早く、簡単です。みじん切りに浅漬けにすることで、「かさ」が減り、たくさんの野菜を摂ることができます。お出汁と浅漬けの優しい味付けで、食欲がない日にもサラッと食べられます。わさびなど、いろんな薬味や具材を試してみたくる一品です。

ワクワクする逸品

楽しい発想で
気分もアがる!

クイジナート縦型ワッフルメーカー

油を敷く必要も、
生地を広げる必要もないので
本当に簡単!



簡単ワッフルの作り方

- ①スイッチをONにして予熱を開始させ、ダイヤルを1~5に回して焼き加減を調節します。
- ②ランプが緑に光ってアラームが鳴れば準備OK。パンケーキの素や薄力粉で作ったタネを専用のカップに入れ、一枚分を、上から流し込みます。
- ③アラームが鳴ったらプレートを開け、ワッフルを取り出して出来上がりです。

ワッフルはプレートに
ひっつくことなく
簡単に取り出せます!

約3分



焼き終わったら
プレート面はもちろんな
本体外側も熱くなって
いるので、お手入れは
十分に冷めてから
行いましょう



焼いている最中は
上から蒸気が出るので注意!



甘くない生地で作って、スパムや
玉子、トマトを乗せれば朝食に
ぴったり!



スティック状にカットすれば
みんなで美味しいおやつに!



中は
ふんわり

はちみつを
たっぷりかけて!

外は
サッパリ

Cuisinart
縦型ワッフルメーカー
WAF-V100J

14,800円税別
税込 15,984円

- 幅22.5×奥行17.2×高さ30.0cm ●800W ●重さ約2.8kg
- 生地流し込み専用カップ付

3つの
GOOD!

1. 置き場所に困らない斬新なタテ置き!
2. 簡単な操作で5段階に焼き目を調節できる!
3. ムラなく焼けてとっても美味しい!!

フレーバーポップコーンが おうちで手軽に楽しめる!!

3つの
GOOD!

1. ポンポンポン!と弾ける様子がたのしめる!
2. バターを使わず、ヘルシーな熱風加熱!
3. 人気のマッシュルームタイプもできる!



▶バターライ
タイプ

マッシュルーム
タイプ

Vitantonio
ポップコーン
メーカー
VPC-10

6,480円税別
税込 6,998円

- 幅14.5×奥行23.0×高さ29.5cm
- 1200W



焦がし
醤油



ポップ
コーン
トリュフ



スープ
トッピング

五感は体内のバランスを一定に保つセンサーとしての役割をしているため、正常に機能をしていると心身の安定につながります。香りや色、空間づくりなど五感を使うことを意識して、食事を楽しんでみませんか。

つとろに おいしい暮らし

1日の始まりは朝食から

焼きたてのパンの
美味しさは格別です!



材料を入れて、後はホームベーカリーにお任せ。
自動でふっくら・モチモチしたパンが焼けます。

こね、発酵、焼きのすべての
温度コントロールにこだわりのいた
“やきたて”史上最高の
IHホームベーカリー

焼きたてパンの香りで
目を覚ます幸せ



3つのGOOD!

1. IHシステム搭載で徹底した温度管理を実現!
2. センサーが生地の発酵温度を見張り、安定した焼きあがりを実現!
3. レシピ広がる35×ニュー搭載!ハード系食パンから角食パンまで!

IHだから、最高温度まで一気に加熱。薄皮で香ばしい本格的なフランスパンも作れます。

TIGER
IHホームベーカリー
KBX-A100(W)

39,800円

税込 42,984円
価格はご相談下さい

●幅23.2×奥行31.6×高さ33.9cm ●700W ●1斤用

外はカリカリ♪
中はモチモチのおいしい
トーストが焼ける!



Aladdin
グラフアイトースター
CAT-GS13A(G)

12,800円
税込 13,824円

●幅38.0×奥行29.5×高さ29.5cm
●1250W

3つのGOOD!

1. 高温で一気に焼き上げることで、美味しいトーストを焼くことができます!
2. 付属の専用容器でグリル調理やオーブン調理が可能!
3. どこか懐かしいレトロなデザイン!





お弁当にも使える
ホットサンド

YAMAZEN
マルチサンドメーカー
YHS-X700-2N(W) **4,980円** (税込 5,378円)

- 幅23.5×奥行26.5×高さ10.0cm ●重さ2.0kg ●700W
- ホットサンドプレート/たい焼きプレート付

3つのGOOD!

1. お手入れラクラク、プレート着脱!
2. たい焼きプレート付き!
3. 焼き面がフルオープンで便利!

朝はお米派の方には**進化系たまごかけごはん**

ブレンダー専用容器に卵白のみ入れて泡立てる。

茹でたほうれん草を入れて混ぜる。

茹でたオクラを入れてサクッと混ぜる。

熱々ごはんの上に卵白・卵黄の順に乗せてお好みに鰹節、海苔を乗せてできあがり!



栄養たっぷりほうれん草のたまごかけごはん!

しらす×しそやかりかりカレー×コンなどお好きなトッピングが楽しめます!

BRUNN
ハンドブレンダー
MQ535 **7,980円** (税込 8,618円)

- 幅7.0×奥行7.0×高さ38.0cm ●0.5ℓ ●350W



3つのGOOD!

1. ブレンダー、チョッパー、泡立て器を1台に集約!
2. 握りやすく、しかも軽いので扱いラクラク!
3. アタッチメント交換も自由自在!

トースターからの買い替えに!**コンベクションオーブン**

コンベクションオーブン

料理好きのあなたにオススメ!
コンベクションオーブンってなに?

特徴

「コンベクション」=「(熱・大気)対流」を意味する英語です。
やわらかい熱を対流させて、食材を包み込むようにじっくり火を通すコンベクションオーブンは、熱風で加熱調理するので、庫内の温度が一定で、焼きムラが少なく仕上がります。

オーブントースターとの違いはファンで熱風を対流させる熱風調理ができ、トースターと比べて多機能なことです。

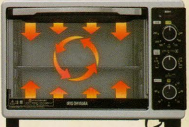
コンベクションオーブンでなにができるの?
トースター機能はもちろん、オーブン調理、グリル調理、油を使わないで揚げ物が作れるノンフライ調理ができます。

※機種によっては一部できないものもあります。

オープン、グリル、トースト、煮込み、ノンフライ調理ができる!



内蔵ファンで庫内の温度を均一に保つからムラ無くじっくり加熱できる!



上下ヒーター ファン



アリスオヤマ
コンベクションオーブン
FVC-D15A(W) **8,980円** (税込 9,698円)

- 幅41.7×奥行32.9×高さ28.5cm ●1300W

お好みの空間演出で好きな食を楽しむ暮らし

食べる時間を愉しんでみる

トキ たちの

いろいろな燻煙材質の特徴

サクラ

わりと強めの香りをつけるのでクセのある食材に適しています。豚肉・羊肉、魚系では秋刀魚などに相性が良いです。

りんご

香りがやわらかく、とても上品です。なのでクセのない白身魚や鶏肉などタンパクな食材に相性が良いです。

クルミ

クルミを使った燻煙材は香りにクセがなく、色合いも無難なので肉類や魚介類など幅広い食材に適しています。

ナラ

ナラは食材にやさしい香りをつけ、つきも良いので魚類やチーズなどに使うときれいに仕上がります。初心者でも安心。

ほんのりチップの甘い香りがしたが、煙が出ていた様子もなかった。中でもベーコンは絶品。阿でもチャレンジしたくなりました。



贅沢なおつまみを
部屋で手軽に愉しめます



Panasonic
スモーク&ロースター
NF-RT1000 (T) **32,800円**
税込 35,424円

●幅45.0×奥行35.5×高さ18.5cm ●重量約5.4kg ●1300W
●庫内寸法:幅32.8×奥行22.3×高さ5.2cm

3つの
GOOD!

1. 上下からの熱でこんがりジューシー！裏返す手間なし！
2. 煙やにおいも気になりません！
3. お手入れらくらく、ワンボタン！

ワインをより
美味しく味わう

3つの
GOOD!

1. 5~22°Cまで細かく温度設定が可能！
2. 上段と下段を異なる温度帯に分けられる！
3. デザイン保護フィルムが付属！

タッチセンサー式コントロールパネルで細かく温度設定が可能。
ワインの銘柄に合わせた適切な温度で保存することができます。

標準収納
46本
Dometic
ワインセラー **128,000円**
D50 (ワインセラー) 税込 138,240円

- 幅59.5×奥行62.0×高さ86.3cm
- 付属品:スライド棚5枚、保酒トレー2個、鍵2本

標準収納
17本
Dometic
ワインセラー **69,800円**
D15 (ワインセラー) 税込 75,384円

- 幅29.5×奥行62.0×高さ86.3cm
- 付属品:スライド棚5枚、保酒トレー1個、鍵2本



こだわるなら、作りたての 自家製ソースで

ミルの密閉性が高いため、
ディップソースも簡単手作り!

アボカドディップ



ミル容器の大きさが、
ソース作りにピッタリ!



お手製ふりかけも
作れちゃう!



ZOJIRUSHI
ミルつきミキサー
BM-RT08 (GA)

10,800円
税込 11,664円

●幅21.0×奥行15.5×高さ36.0cm ●225W ●0.75ℓ

3つのGOOD!

1. 丈夫で切れ味が良く、かき氷も作れるミキサーカッター!
2. 「安全ダブルロック構造」で小さなお子様も安心!
3. はずして洗える容器台でお手入れがカンタン!

育てたミントで、安らぎの時間

土を使わず、

ミントや野菜が育てられる!

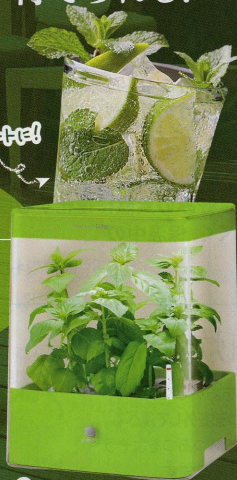
新鮮な野菜を簡単に育てられる
水耕栽培器。育っていく野菜は
部屋に彩りを与え、目で見て
癒されるだけでなく、収穫後
おいしく食べることも!

自家製モロヘイ!

スペアミントは
リラックスに最適

ミントには鎮静効果があり、
精神的な緊張を和らげ、
心身をリラックスさせて
くれます。

紅茶に入れるのもオススメ!



U-I-N-G
水耕栽培器
UH-CB01G1 (G)

10,800円
税込 11,664円

●幅22.5×奥行22.5×高さ28.5cm ●17W

3つのGOOD!

1. 土を使わず簡単に水耕栽培が始められる!
2. 照らす時間はタイマーをセットするだけでOK!
3. アクリルで囲んだ、清潔で見やすい半閉鎖構造!

脱油脱臭脱煙する
LED照明

cookiray

綺麗な空気で、
食卓を照らす



ニオイ
約80%
CUT!

油
約95%
CUT!

独自の4層フィルターで、 汚れた空気をろ過

クーキレイに吸い込まれた
油煙は、4層のフィルターを
通ってろ過され、きれいな
空気となって上部から
出されます。



富士重工
COOKIRAY C-BE511 (W)

47,800円
税込 51,624円

●幅50.2×奥行50.2×高さ45.0—85.0cm

3つのGOOD!

1. 工事不要で取り付け簡単!
2. 使いやすさと佇まい、双方の心を満たす追及されたデザイン!
3. 卓上調理後も弱運転を続けることで、室内に残ってしまったニオイを大幅に低減!

陶板が旨みを閉じ込める



陶板だからできる焼きあげ時の温度管理で、
固くなりがちな赤身の肉肉でもより柔らかく
ジューシーに。



厳選された土から
焼きあげた本物の
陶板を使用

TIGER
IH陶板焼き器
CRX-A100 (K)

29,800円
税込 32,184円
価格はご相談下さい



●幅36.3×奥行36.3×高さ16.2cm ●700W

3つのGOOD!

1. ジューシーに焼き上げられる遠赤外線!!
2. タッチで簡単に操作できる!
3. 汚れにくく、お手入れも簡単!

食べるキホンにキッチンと向き合う

ご飯

こだわって選んだお米に、
最適な炊き方を。

圧力IH炊飯ジャー



玄米メニュー



雑穀米メニュー



大火力で、甘み成分を引き出し、
高圧力で、甘み成分を染みこませる。



金芽米メニュー



麦まぜごはん

しゃっきりからもちもちまで、
好みの食感に炊き上げる!

●幅30.5×奥行40.0×高さ24.5cm 5.5合炊き

ZOJIRUSHI **138,000円** (税別)
NW-AS10 税込 149,040円
価格はご相談下さい

3つの GOOD!

1. ごはんの甘み成分、うまみ成分がアップ!
2. どんなお米の銘柄も、好みの食感に進化する!
3. 水分と熱を逃がしにくく、保温中の温度ムラを抑える!

精米器

ご家庭で精米したての
鮮度の高いお米が食べ
られます。

●幅20.0×奥行31.0×高さ25.0cm
~5合用
200W



TWINBIRD **15,800円** (税別)
MR-E751W 税込 17,064円

スチーム&可変圧力 IH炊飯ジャー

強力な泡の熱対流でお米を
おどらせることで、甘み・旨みが
引き出され、ふっくら大粒に。



「甘みとハリのある
銀シャリ」を実現

●幅26.6×奥行33.8×
高さ23.3cm

5.5合炊き

Panasonic
SR-SPX106 (RK)
119,800円 (税別)
税込 129,384円
価格はご相談下さい



IH炊飯ジャー

少量をおいしく炊いて、
おひつ部を外して運べる。
食卓であつあつをよそ
うことができます。



食べきりサイズも
おいしく炊ける!

●幅21.7×奥行26.0×
高さ17.5cm

2合炊き

HITACHI
RZ-WVS2M (R)
47,800円 (税別)
税込 51,624円



浄水ポット

お米をおいしく炊ける水に!

●幅24.5×奥行14.5×高さ25.4cm
●カートリッジ1個付

2.0L

除去物質数
12種類



ブリタ
ポット型浄水器 **2,480円** (税別)
BJ-NAL 税込 2,678円

煮魚

骨まで柔らかく。

やさしい圧力で、深い味わい。
圧力IHなべ“煮込み自慢”

手間のかかる圧力調理も、蓋をして
スイッチを押すだけの
お任せでできます。



あこがれの一品
たこの柔らか煮
味がよく染みて、
柔らかく仕上がります。

「レンジの幅を広げたい」「手早く調理を済ませたい」でも
「おいしさや栄養バランスも両立したい」そんな日々の気持ちをカタチにしたアイテムです。



3つの
GOOD!

1. 煮物や煮込みがおいしくできるやさしい圧力!
2. 具材にムラなく熱を伝えるIHの高火力!
3. 付きっきりになる必要がない、
火加減の自動調整!



ZOJIRUSHI
EL-MA30(TA)

37,800円(税別)
税込 40,824円
価格はご相談下さい

- 幅29.0×奥行37.5×高さ25.0cm ●重さ約6.5kg
- 1200W●付属品: 蒸しカゴ、計量カップ、100Lシロリベントップ

圧力鍋と無水調理器の違い

圧力鍋

圧力で時短するなら

特徴

圧力をかけるので、かたまり肉を短時間で
やわらかく煮込むなどの調理が得意。

- ①肉じゃがが15分(一度かき混ぜ、蒸らし5分必要)
- ②クリームシチュー圧力10分+温度調理10分

短時間で本格調理!

普通の圧力鍋と違い1.2気圧の
やさしい加圧で
煮崩れしない



予約設定がない

メニューによっては途中で
手を加えなければならない

オススメ!
さばとわり根の梅煮

12ページにてご紹介!
EL-MA30(TA)



無水調理器

全て自動で失敗知らず

特徴

無水調理をはじめとする様々な煮炊き料理を、
ボタン1つで自動で美味しく仕上げしてくれる。
かきまぜも火加減もおまかせ。

- ①肉じゃが(無水) 35分
- ②クリームシチュー 45分

自動調理で、手間なし
なのに手の込んだ味!

普通の無水鍋と違い
蓋を開けずにかき混ぜられ、
水分が逃げない



予約設定できる

腐りにくい温度を保つので
お出かけ前にセットできる。
かき混ぜるので味にムラがない。

チキンカレーも
お任せで調理!

02ページにてご紹介!
KN-HT99A(R)



食べるキチンにキチンと向き合う

お茶



お茶入り
白玉団子

日本の味 お茶にこだわる

まろやかで深みのある 挽きたてのお茶を味わえます

お茶の栄養成分とおしさをまるごとお茶に。

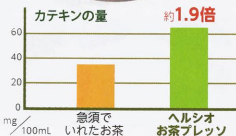
茶葉を粉末にすることで栄養成分がまるごと

入った理想的なお茶が楽しめます。例えば急須で

入れたお茶と比べて、抗酸化作用があるとされる

カテキンは約1.9倍多くいただけます。

とても美味しかったです。
苦味が出るかと思い、
お茶の量を加減しましたが、
少し多めに入れた方が
良いと思いました。 I.T.さん



SHARP
お茶プレッ
TE-TS56V(G) **20,800円** (税込 22,464円)

- 幅23.3×奥行22.5×高さ29.6cm ●重さ約3.0kg ●940W
- 560ml ●清掃用ブラシ(お茶うす専用) ●お茶スプーン
- (大茶葉用約2g、小粉未用約0.6g) ●メニュー集

温度にこだわる

お茶に合わせて、最適な お湯の温度を保つ

お湯の温度は、お茶のおいしさを引き出す重要なポイント。

香りが特徴のお茶は高い温度、旨味が楽しめる上煎茶は

70度の低めの温度で抽出しましょう。

蒸気が外に出ない省エネVE
5段階で保温温度が設定できます。



TIGER
電気まほうぶん
PIM-A300(T) **19,800円** (税込 21,384円)
価格はおおよそです

- 幅21.8×奥行30.8×高さ31.9cm ●重さ約3.5kg ●700W ●3.0L



珈琲

香りがくれるゆとりの時間

豆の挽きから ドリップまで全自動 珈琲通のコーヒーマーカー

コーヒー豆は粉砕すると酸化が始まり、香り、風味が急速に失われていきます。「ミル一体型」で豆を

挽いた後すぐにドリップするので、コーヒー本来のおいしさが味わえます。



熱を逃がしにくい
高温ドリップ

煮詰まりのない
マホービンサーバー

ZOJIRUSHI
EC-NA40(BA) **27,800円** (税込 30,024円)

- 幅24.0×奥行25.0×高さ37.5cm ●重さ約4.5kg ●750W ●540ml ●ミルケースブラシ



ふわふわのきめ細かい、
上質なミルクフォームが
すぐに出来上がる!

3Dラテアートも
楽しめる!



UCC
ミルクカップ
フオーマー
MCF30(W) **10,800円** (税込 11,664円)

- 幅15.8×奥行13.2×高さ17.9cm ●480W

たの

集う時間と愉しみ

みんなで集まってごはんを食べると
自然に笑顔になる



マイマイ

お家で100種類以上の
ホットサンドが作れます!!

調理時間
5分で簡単に
つくれる!!



●幅15.7×
奥行18.5×高さ14.5cm

HamiltonBeach
エッグマフィンサンドイッチメーカー
254A76-JP (レッド)
254A75-JP (シルバー)
254A77-JP (ブラック)

各 **5,980円** (税込)
税込 各6,458円

グリル鍋でリゾットやパエリアが作れちゃう!

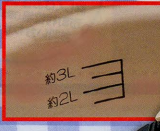


3つの
GOOD!

1. 焼肉しながら野菜も焼ける
「平面スペースつき遠赤焼肉プレート」
2. テーブルにフタが触れずに安定して
置ける「フラットつまみ形状」
3. 焼き物も楽しめる
深さ4cm「遠赤すき焼き鍋」



鍋つゆや雑炊に便利な
「水量目盛り付き土鍋風鍋」



●幅38.5×
奥行35.0×高さ24.0cm
(プレート3枚置ける時)

1300W

ZOJIRUSHI
グリルなべ EP-PX30(TA)

14,800円 (税込)
税込 15,984円

プレート
1枚・
なべ2個
付!!

目安となる
目安がついて
焼物準備が楽々!



ガヤガヤ

お酒に合う
アヒージョが作れるなんて
女子会でも使えるぞ!



たこ焼きプレートで
アレンジ広がる
パーティーメニュー!!

丈夫で長持ち、3層構造の
傷つきにくいトリプルチタン
セラミックコートを使用



収納ホルダー付き!

プレート
3.5枚付!

●幅54.0×奥行37.5×高さ12.0cm

1300W
ZOJIRUSHI

ホットプレート **18,800円** (税込)
EA-GV35(TD) 税込 20,304円

電から生まれた新しいデザインの
カプセル式本格カフェシステム!!



全14
種類以上

タッチパネルで目盛りを
合わせて、カプセルホル
ダーにカプセルを入れて、
ボタンを押すだけ!

●幅25.2×奥行25.2×高さ31.9cm
1460W 800m2

Nestle

ローストブレンド **856円** (税込)
(16杯) LN16001 税込 924円

- レギュラー ブレンド
- カフェインレス (16杯)
- エスプレッソ (16杯)
- カプチーノ (8杯)
- ソイラテ (8杯) 等

Nestle
ドルチェ グスト®
ドロップ
MD9774 (RM)

12,800円 (税込)
税込 13,824円



※写真はすべてイメージです 14

生ゴミ減量乾燥機 おしゃれでコンパクト

生ゴミを乾燥させることでうれしいこといっぱい!

- 不快なニオイやコバエを抑える
- 汁だれしないので衛生的
- 軽くなって、かさばらない
- ゴミ捨て回数が減らせる
- 乾燥した生ゴミは有機質肥料に

キッチンに置いておけるおしゃれなデザイン!



② バスケットごと処理容器に入れます。

ココがポイント

専用のバスケットに水切りネットを張れば、三角コーナーの代わりに。肉や魚の骨や貝殻、爪楊枝等が入っていても問題ありません。

乾燥前



乾燥後



1/5まで減量

① 専用のバスケットに生ゴミを集めます。

③ 本体を処理容器の上にセットして、運転スタート

処理容器とバスケットは中性洗剤で洗えます



市町村の補助金対象になる場合もあります!

詳しくはお住まいの地域の市町村役場(環境部など)にお問い合わせください

乾燥まで約6時間。夜にセットすれば、翌朝に捨てられます。*標準モード時

島産業株式会社
生ごみ減量乾燥機 PCL-31(BWR)

27,600円税別
税込 29,808円
価格をご相談下さい

- 幅21.5×奥行21.5×高さ28.3cm ●150W ●電源コード1.6m
- 処理量:最大約500g/回(約1.3L) ※標準モード

かわいい&使いやすい!

マーナのキッチンアイテム



コップの底まで届くので食器洗いラクラク



泡立ちに優れた3層構造!



愛用者の声

かわいいお魚の形は、コップや細かいところを洗うのにすごく便利。泡立ち、復元力も良く、手によくなじむので、ずっと愛用しています!

マーナ おさかなスポンジ K170DP **230円税別** ●幅14.2×奥行6.6×高さ3.5cm 税込 248円

缶詰や缶ジュース、ペットボトルまで楽に開けられる



様々な大きさの蓋にフィットして、少ない力でも簡単に開けられます!

マーナ らくらくオープナー K-602 **900円税別** 税込 972円

袋からサツとすくえて、そのままキレイにまぶせる



大きさ1杯が計れるライン付

マーナ 粉ふりスプーン K630R **380円税別** 税込 410円

一杯よそってちょこっと置ける、立つ機能で衛生的。



極薄のヘラ面はご飯にスッと刺さってよそやすい!

マーナ 立つしゃもじ K386W **467円税別** 税込 504円

指先感覚でキュッキュ! 洗剤不要で水アカすっきり

樹脂加工仕上げで汚れをしっかりと吸着! しつこい水垢もきれいに落とします。



マーナ 水垢とりダスター W193 **350円税別** ●幅20.0×奥行13.0cm 税込 378円



コスモスベリーズ 森 店
442-0346 豊川市森2丁目47-1
Tel. 0533-87-0055

ホームページURL <http://berrys-mori.co.jp>

または