

本当に効果を実感できたのはコレです。

awan カラダに良いものカタログ

本当にいいものに出会えば、カラダの不調はきっと解消できるはず。
編集部が実際に試して選んだこだわりのアイテムをぜひお試しあれ!

awan
カラダに良いもの
認定

使った後に洗えば、
半永久的に使えて
リーズナブル!
(35歳・教育)

塩、砂糖が
減らせるから、
断然カラダ思い。
(34歳・自営)

file-137

天オシェフ

¥3,800

森修焼 ☎053-580-3888
http://www.shinshuyaki.com

天然石配合で、“ひと味”違う。
遠赤外線効果で料理上手に!

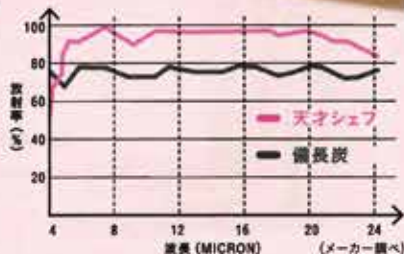
ドーナツ型の陶磁器は、安心&安全な食器を作り続けるメーカーが開発した、画期的な調理補助アイテム。天然石が持つ備長炭同様の高い遠赤外線効果が、様々な料理を美味しく変えると大評判。素材の味が十分に引き出されるので、調味料を減らしても十分美味しくヘルシー。野菜だけでも味が決まると、ベジタリアンやマクロビ愛好家などハマる人続出!

CHECK

秘密は、素材にあり。
天然石配合による
“遠赤外線のチカラ”。

食の安全のために完成した、安心で安全な器“森修焼”シリーズに使われている素材は、鉛やカドミウムなどの、人体に有害な物質は一切未使用の厳選素材。釉薬には、純度の高い麦飯石(浄水器に使われる天然石)など、様々な天然石をブレンドして使用。高い遠赤外線やマイナスイオンを放出する。

【備長炭より高い遠赤外線効果】



小さいのに、
働きもの!



COOK 01
炊飯器に入れるだけ!



- お米の粘りと甘さが強くなる。
- いつもよりふっくら炊ける。
- 玄米特有のニオイが和らぐ。

炊飯器で、天オシェフを入れて炊いたお米と、通常の炊飯米では、粘りやふっくら感に違いが出る、という官能評価の結果が(官能評価資格者4名で実施)。

COOK 02
揚げ物調理に入れるだけ!



- 油臭さが少なくなる。
- 衣部分のサクサク感が強くなる。
- 素材のジューシー感がUP!

電田揚げの官能評価も実施。油揚げ後、室内で4時間放置した場合も、天オシェフを使用した衣はサクサク感が持続。一方、使用していない衣にはベタつきが。

COOK 03
煮物料理に入れるだけ!



- 野菜の茹で上がりが色鮮やかに。
- 魚や肉の臭みが和らぐ。
- 砂糖少なめでもコクが出る。

遠赤外線の力で野菜の味が引き出されるため、砂糖を入れなくても甘みが際立つ、という感想が。そのほか、素材の臭み消しに役立つなど、様々な効果が。

COOK 04
いつものお水に入れるだけ!



- 味がまろやかに感じる。
- お茶、コーヒーの風味が美味しくなる。

天オシェフを入れた水は、精製水に比べて水の電子反応が活性化し、機能性を保持。結果、水の雑味やニオイが消え、まろやかで口当たりの良い水に変わる。

NEXT

活性乳酸×活性麹がパワフル。
細胞レベルで腸内環境を向上。

Tensai Chef