

だから私は、サラダマスター



何よりも大切にしたこと

私たちが何よりも大切にしたこと。
それは、食材を楽しんでいただくための鍋であることです。



“まるごと” たのしむ

素材の味や栄養を最大限に生かす調理方法が実現できる。私は味の美味しさはもちろん、素材の持っている栄養をよりナチュラルに摂取する調理方法を推奨しています。当たり前の事ですが、日々の食事をする事で私達の身体は作られています。しかし目の前にある料理の材料や調味料にまで目を向ける方は少ないのではないでしょうか。私がホールフードをはじめたきっかけは、生産者の方達が丹精を込めてた野菜を丸ごと食べたい。というシンプルな気持ちからでした。



ホールフード協会代表 / 料理家
タコノカムラ

使い込むほどに真価を発揮します

よい料理には、食材と鍋、料理する人の調和が欠かせません。なかでも食材と鍋の選択は料理の味を大きく左右します。わが家では土鍋、鉄鍋、圧力鍋も使用しますが、もっとも使用頻度が高いのが、チタン合金ステンレス鍋のサラダマスターです。玄米ごはんや分搦き米ごはん、煮物、炒め物、蒸し物など、熱伝導がやさしく、食材の味を損なわずに引き出してくれるので、仕上がりの味が素晴らしいです。また、金属溶出ゼロなので調理後そのまま料理を入れておけるのもありがたい。サラダマスターはわが家に無くてはならない鍋です。



マクロビオティック
磯貝 昌寛

チタン“合金”ステンレスという手がありました。

私のライフワークは「食と健康」。そのために一番大切なことは環境適能力（生命力）、新鮮で酸化していない食事をすることです。また、新鮮な食材を調理法や調理器具で台無しにしないことにも注意が必要です。長年の研究で調理器具はステンレス製が良く、無害で抗酸化力が強いチタン製はさらに良い事がわかりました。それで、以前はステンレスにチタンコーティングしたフライパンを使っていましたが、コーティングが剥げるので定期的に替える必要がありました。ところが、サラダマスターのフライパンはチタン合金ステンレスで剥げることがなく「一生もの」。鍋や蒸し器もあるので、食と健康のための鍋探しの長い旅も、ようやく終わりました。



株式会社まほろば自然農園
宮下 洋子

まほろば
No.4534 17-117 8/4

お客様の声

使用して5年になりますが、最高のお鍋を使っていると思うと心も弾むのか、お料理が大好きになりました。素材の味を活かした料理を色々工夫するのが楽しくて楽しくて仕方ありません。失敗したところで、やはり美味しいものですから、買った時は60年使い、元をとるぞ！と意気込んでいたのですが、この鍋で料理するとガス代も半分になったし、調味料や油も、昔ほど使わなくなったので、5年で元は取った！と感じています。でも、ピカピカのまま60年使うつもりです。知人の方で30年前アメリカで購入された方が今もしっかりと使って何の故障もない。と言っておられます。私も、大事に60年使います！ありがとうございます。



離乳食の調理にも最適です。

食材に含まれる酸や酵素など各種栄養素との化学反応を強力にブロックする内壁は、乳幼児の離乳食の調理に最適です。

ロングライフなデザイン

すべての部分に無理や無駄がなく、使い込むほどに愛着が湧くデザインです。特許取得のステンレス外壁は、長期間美しい外観を保ち、あらゆる調理機器への対応を可能にしました。



後片付けと保管

保管に適したデザインで、食器棚のスペースを取りません。食器洗浄機の使用も可能です。

液垂れしないリップ構造

鍋縁360度のどこから注いでも、“液だれ”がないから、綺麗な道具使いを可能にします。

世界最高水準の製造品質と管理、安心の永久保証



社名の由来になった1946年の創業第一号製品であるサラダマスターは、改良を加え、現在も生産されています。長く使える高品質な製品を世に送り出し、それを磨き続けること、それが私たちの使命と約束。そして、サラダマスター316Ti鍋には“永久保証※”というもうひとつの安心をつけました。製品がある限り、修理・再生が可能。ロングライフを前提とした最高品質の製品づくりとアフターサービスを提供します。だから、私たちの製品は半世紀以上にわたり世界約50カ国以上で愛用されています。

※メーカー保証規約に準じ製造上の不具合を保証

サラダマスター316Ti鍋で調理した玄米ご飯や野菜が、美味しいと感じるのは、なぜでしょう。

それは、素材本来の味を損なわないから。

調理器具で最も大切なことは、食材を傷めず美味しく安全に調理できることではないでしょうか。サラダマスター316Ti鍋は、医療機関でも使用される安全性の高い最高級ステンレス「316Ti チタン合金ステンレス」を鍋の内側全面に使用しています。そのため酸や酵素などの化学反応をブロック、鍋からの素材溶出を強力に防ぎ、食材の味や風味が損なわれません。現在、この素材を調理器具として使用しているのは、世界中でサラダマスター社だけ*です。「予防医療」に注目が集まる昨今ですが、健康の基本は毎日の食生活です。安全な食材を選ぶことはもとより、調理器具も安全で安心できるものを選ぶ必要があります。サラダマスター316Ti鍋は、美味しく安全な食生活の強い味方です。

*2014年クックウェアソリューション調べ



316Ti Stainless Steel

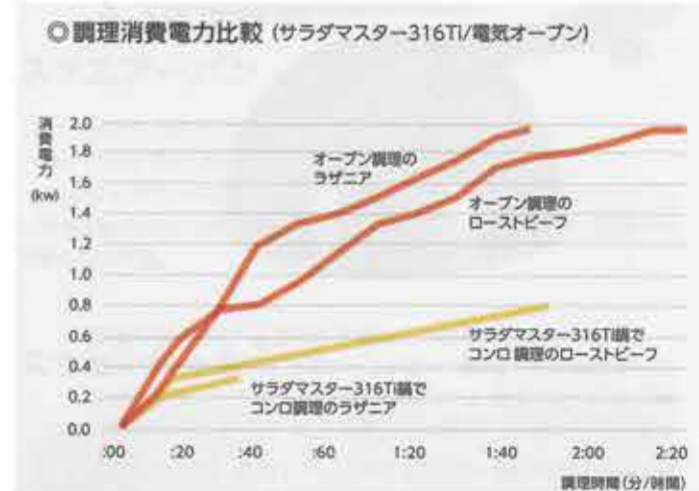
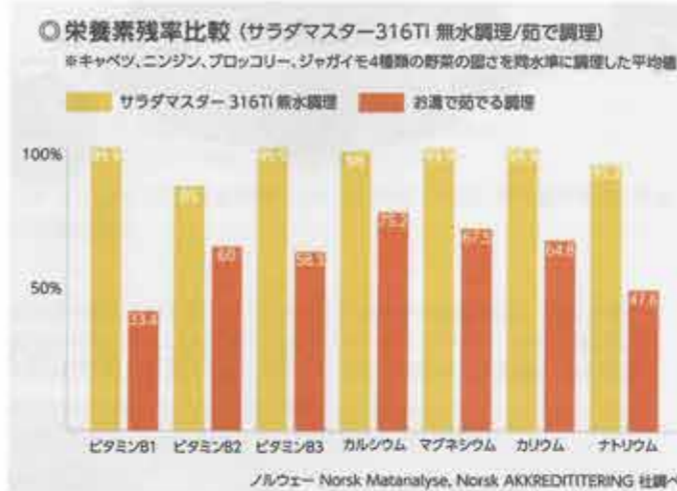
独自の全面5層構造がもつ
3つの大きな特長

- 01 High Polished outer layer**
独自のハイポリッシュ外層がオープンを含む各種熱源に柔軟に対応します。優しく火を通し、保温性を高め、美しい外観を長期間維持します。
- 02 Heats up evenly, every time.**
“飯”に使われるマルチレーヤービュアルミニウムは鍋底の隅まで均一に熱を伝え、最高水準の熱伝導を生み出します。
- 03 316Ti Stainless Steel interior**
食材の純度と風味を守る内壁には316Tiというプレミアムな素材を採用。健康的で安全性の高い調理環境をお届けします。



それは、栄養素が壊れないから。

玄米ご飯は、匂いや食感がどうしても好きになれない。健康に良いから我慢して食べている。そう言う方が少なくありません。玄米ご飯は本当に美味しくないのでしょか？健康に良いものを、本来カラダは美味しいと感じるはず。正しく炊飯された玄米は、お米の芳潤な香りと味わいがあり、とても美味しいものです。玄米炊飯によく使用される通常の圧力釜は、内部の温度が非常に高温になります。そのために食材の栄養や風味が殺されてしまい、いやな匂いやベタつく食感になりがちです。サラダマスター316Ti鍋は、中低温の加熱温度と鍋内部に出来る水蒸気の膜により食材を優しく効率よく加熱するため、栄養が損なわれず風味も引き立ちます。また、玄米も短時間で効率的に炊きあげます。炊きあがった玄米は、本来の旨味と食感が生きていますので、きっと美味しいと感じるはず。さあ、これからは美味しく楽しく玄米ご飯や野菜料理を味わってください。



さらに、
機能と品質が
使うほどに
真価を発揮します。

ベイポバルブ+ドーム空間が、食材の栄養をのがさず閉じ込めます。

中低温調理のための温度管理を容易にするベイポバルブ。鍋本体と立体的な蓋がつくるドーム型の空間が内部に水分の膜をつくり、食材をやさしく包み込んで調理、食材の栄養素を逃がさず、風味を最大限に引き出します。



本体+ハンドル この合理性が、クッキングスタイルを自由に出します。

クッキングはクリエイティブ!だからキッチンツールもフレキシブルな方がよい。鍋本体にロングとショートの2種類のハンドルを自由に組み合わせ、使う人のスタイルでクッキングを存分に楽しめます。ハンドルを外せば食卓でも使いやすい。



独自多重構造が、調理時間を短縮し省エネルギーも実現します。

手間をかけずに美味しく、そんなワガママを実現するために開発された独自の多重構造。最小のエネルギーで最大の熟効率を生み出します。特許取得済みのステンレス外壁は美しいさを長く保ち、あらゆる調理機器にも対応しています。

