

製品特長

1. 熱々のスープも、ひんやり冷たいスムージーも。ホット&コールド両方に対応
2. パワフルな粉碎力で栄養まるごと摂取
3. 日々の暮らしに寄り添う豊富なオートメニュー
4. 管理栄養士監修。全 67 種の多彩なレシピ掲載のオリジナルレシピブック
5. 汚れの程度に応じて選べる 2 つの「自動洗浄機能」
6. 安全性にも配慮した設計

1. 熱々のスープも、ひんやり冷たいスムージーも。ホット&コールド両方に対応



【左】皮までまるごとかぼちゃのポタージュ

【右・画像上から】ミックスベリーのパロズンスムージー、抹茶フラッペ、オートミールときなこのスムージー

ヒーターを搭載し、スープなどのあたたかいメニューは約 90℃以上の熱々に。保温はもちろんあたたため直しもできるため、鍋に移して温め直す手間なく、あたたかいスープが楽しめます。また、スムージーなどの冷たいメニューは、モーターの熱を伝えない独自の断熱構造と耐熱性の高い素材により、しっかりと冷たいまま。あたたかいものはあたたかく、冷たいものは冷たいままに仕上げます。

2. パワフルな粉碎力で栄養まるごと摂取



一枚一枚に角度が付いた独自形状の 8 枚刃によるパワフルな粉碎力が特長。メニューに合わせて刃の回転数を制御したオートメニューで、固い食材や繊維の多い食材を使ったメニューもなめらかな口当たり。野菜の葉や皮まで余すことなく使用できるため栄養をまるごと摂取でき、食品ロスの削減にもつながります。

食材はざく切りで容器に入れるだけなので、下ごしらえは簡単。冷凍フルーツや冷凍野菜も解凍の手間なくそのまま調理できます。さらに、ごまや大豆などの乾燥穀物もそのまま使用でき、なめらかなスープや植物性ミルクを作ることも可能です。



かぼちゃも皮ごとざく切りで OK



冷凍フルーツは解凍不要



乾燥大豆から作る豆乳にも対応

3. 日々の暮らしに寄り添う豊富なオートメニュー



スープやスムージーに加え、「ヨーグルト」メニュー、甘酒や味噌などの発酵調理ができる「こうじ」メニュー、薬膳の考えに基づいたお粥やスープが作れる「薬膳」メニューなど、12 種類のオートメニューを搭載。季節やその日の体調などに合わせた幅広い料理に対応し、1 年 365 日、毎日の暮らしに寄り添います。

スムージーやパロズンスムージーは仕上がりのなめらかさを「ふつう」「もっと」の 2 種類から選択でき、お好みの口あたりに調整可能です。

【左上から】ヨーグルト、甘酒、一晚味噌、薬膳ホットスムージー（五黒ミックス）

4. 管理栄養士監修。全 67 種の多彩なレシピ掲載のオリジナルレシピブック



「体にいいもの」をテーマに管理栄養士が監修した、全 67 レシピ掲載のオリジナルレシピブック付き。スープやスムージーから発酵調味料、薬膳まで、四季折々の食材を使った手軽なレシピで、栄養たっぷりの旬の味をお楽しみいただけます。

5. 汚れの程度に応じて選べる 2 つの「自動洗浄機能」



水を入れてかくはんすることで汚れを浮かせ、お手入れ前の予洗いに便利な自動洗浄機能を搭載。サッと洗いたいときや汚れが少ないときには、かくはんを数回繰り返す「洗浄・ふつう」、油分の多い食材を使った後や粘度の高いメニューの調理後など、よりしっかりと洗浄したいときには加熱しながらかくはんする「洗浄・もっと」と、汚れの程度に応じて 2 種類の洗浄方法を選択可能です。ガラス容器は本体と分離式で洗う際もらくらく。傷や匂い・色がつきにくく、油汚れが落としやすいガラス製で、お手入れ簡単です。

6. 安全性にも配慮した設計



毎日の料理に活用いただきたい製品だからこそ、安心して使える安全性にもこだわっています。ガラス容器が本体に載っていない場合や、ふたがきちんと閉まっていない場合にはボタンを押しても稼働しない二重の安全設計で、誤動作を防ぎます。

こんな方に、こんな使い方

素材を手間なく調理できるため、栄養もおいしさも妥協しない一品を日々の献立に加えたい方におすすめです。

◆仕事や家事で忙しく、栄養不足が気になる方

食生活が乱れることで、免疫力の低下など健康にも影響が。素材をまるごと使った栄養豊かつヘルシーなスープやスムージーを毎日の食事に取り入れることで、不足しがちな栄養素を手軽に摂ることができます。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



皮までまるごとかぼちゃのポタージュ

体がよるこぶ green スムージー

常にバタバタで調理にそこまで時間を割けない毎日でも、食材はざく切りで OK の「おうちシェフ BLENDER」なら、下ごしらえの手間を減らして手軽に栄養たっぷりな一品が完成。



スムージー

秋野菜のミネストローネ

何かと慌ただしい朝には、短時間でサッと作れるスムージーや具沢山のスープが便利。仕事で遅くなってしまったけれどおなか为空いた、というときには、罪悪感なく小腹を満たせるスープやポタージュがおすすめです。

◆安心な食事にこだわりたい、子育て中の方

安心なものを食べさせたい、という子育て中の方にも「おうちシェフ BLENDER」が便利。自分の食べるものにより一層気をを使うようになる妊娠中の方にもおすすめです。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



お野菜のペースト（離乳食初期～の離乳食に）

とうもろこしのスープ

離乳食初期に活躍する野菜ペーストやおかゆもおまかせ。お子さんの成長度合いに合わせて活用いただけます。献立に、栄養バランスのための「あと一品」が欲しいときにも活躍します。



チーズ香るブロッコリーポタージュ

さつまいもとりんごのあったかスムージー

妊娠中の方には欠かせない葉酸や、便秘の予防や改善に役立つ食物繊維も、手作りのメニューから摂取すれば安心です。

◆生活習慣病の予防や、免疫力アップに

野菜はスープやポタージュにすることで、生食よりも一度にたくさん摂ることが可能。食物繊維の豊富な野菜をたっぷり使えば生活習慣病予防にもつながります。いつもの調味料はしょう油麹や塩麹など、ビタミン B 群を生成する「麹」に置き換えて、疲労回復に。さらに、カルシウムを積極的に摂ることで骨粗しょう症予防にも。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



【左から】塩麹／しょう油麹、冬の薬膳スープ（生姜とネギと長芋のスープ）、里芋と長ねぎのポタージュ（煮干し使用）

◆体の内側からととのえて、健やかに美しく

美容に欠かせないたんぱく質やビタミンは、豆乳やスムージーから手軽に摂取。また、腸内環境を整えることは美肌への第一歩。ヨーグルトや甘酒などの発酵食品で、腸活にも役立ちます。さらに日々の食事に薬膳を取り入れることで、からだの内側からキレイに。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



【左から】まるごと豆乳、甘酒、薬膳ホットスムージー（五黒ミックス）、黒豆茶

製品概要



製品名 : ヒーター機能付きブレンダー「おうちシェフ BLENDER」
型番 : SM-S151
カラー : ホワイト
電源 : 交流 100 V、50/60 Hz
消費電力 : ヒーター800 W、モーター260 W
本体サイズ(約) : 幅 18 cm × 奥行 15 cm × 高さ 36 cm
本体質量(約) : 2.5 kg
電源コードの長さ(約) : 1.2 m
定格時間 : 10 分 (4 分間運転、2 分間停止繰り返し使用)
定格容量 : 800 mL
セット内容 : 本体、お手入れブラシ、ヘラ、レシピブック、取扱説明書(保証書)

製品ページ : <https://www.siroca.co.jp/product/ouchichef-blender>

・「おうちシェフ」はシロカ株式会社の登録商標です。