



野菜や果実からフレッシュなジュースを作ることが出来る スロージューサー「オメガ キューブ300」

1分間に80回転という低速で熱を加えずに絞るため、
食材の酵素や栄養素を壊しません。



#98156 シルバー
#98157 レッド

¥55,500_{+税}

商品名:ジュースキューブ300
定格電圧:AC100V 50/60Hz 定格消費電力:電源200W
定格時間:30分 モーター:毎分80回転 コードの長さ:160cm
重量:9.1kg 本体サイズ:W265xD260xH260mm
原産国:アメリカ



収納時

正方形の本体に19種類のパーツを コンパクトに収納できるスタイリッシュモデル。

キッチンに常設して、毎日の健康食生活に活用したいジュース。業務用を家庭用にモデルチェンジしたハイパワーのモーターは15年保証で耐久性も抜群です。



付属のアタッチメントを使ってクッキングも可能。
アタッチメントを変えることによってジュース以外の
調理も可能になり料理の幅が広がります。



フルーツジュース



野菜ジュース



ナッツミルク



小麦若葉ジュース



ナッツバター



離乳食



フローズンシャーベット



押し出し麺



コーヒーグラインド



ミンチハーブ

スロージェューサーがある生活

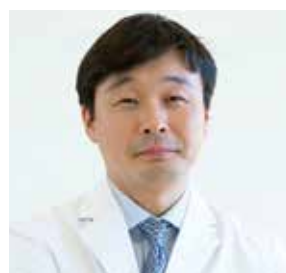
スロージェューサーは、野菜やフルーツの繊維質を分離し、栄養成分を損なうことなくジュースにするという特徴があります。

オメガスロージェューサーは野菜やフルーツの繊維質を分離することに優れており、フィトケミカル(ポリフェノール、カロテノイド、スルフォラファンなど)を効率的に摂取できます。

交感神経を活性化させて力を出したいときは、胃腸に繊維分があると胃腸にシグナルがはいり副交感神経が活性化してしまいますので、スロージェューサーで食物繊維を適度に取り除き飲みやすくするのがよいでしょう。いち早く栄養を効率よく身体に吸収させることで、即高パフォーマンスを出すことが期待できます。

スポーツ前やスポーツ中、食欲不振の時、病中、病後の回復期の方、ファスティング(断食)を行っている方などに特にお勧めします。

私達の生活には様々なシチュエーションがあります。健康的な食生活を送るには、そのシチュエーションや目的にあわせて食物を摂取する方法を選ぶことが大事なのです。



斎藤 糧三先生

医師。日本医科大学卒業後、産婦人科医に。現在、日本機能性医学研究所所長、一般社団法人日本ファンクショナルダイエツ協会副理事長、ナグモクリニック東京・アンチエイジング外来医長、サーモセルクリニック院長。腸内環境の再生によってアレルギーなどの慢性疾患を根治に導く次世代医療・機能性医学の日本人として初めての認定医。