

NEW!

「健康には気をつけたい！でも日々忙しい」そんな方必見！！
未来型クッキングサポーター(Cook4me) × 薬膳の専門家(オオニシ恭子)
スーパーフードによる“生命のリゾット”

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2017年6月、【クックフォーミー】プロジェクトとして、忙しい現代人の体調を整えるスーパーフードによる“生命のリゾット”を提案し、アスリートや美容家の方々50名に2週間お試しいたします。

毎日忙しく、食生活が不規則で偏りがあり、健康志向ではあるものの実行できておらず、太り気味の体型を気にしている働き盛りの人は多いと言われています(※)。そんな忙しい毎日を送る方々に、【クックフォーミー】を使って“生命のリゾット”を2週間試して体調がどう変わったか実際に体験していただきます。

“生命のリゾット”のレシピは、薬膳料理のスペシャリストでヨーロッパでも料理講習を行うオオニシ恭子氏が考案。体調に合わせた、おなかにやさしく消化のよいスーパーフードを使った二つのリゾット(餅あわりゾット、キヌアのカレーリゾット)です。

【クックフォーミー】は、忙しい現代人にピッタリの「ボタンひとつでお料理の材料から工程まで全てナビしてくれる」これまでにない未来型の調理家電です。本体に内蔵の60種類レシピのほか、マニュアル調理で“圧力調理、蒸す、炒める、煮込む”の4つの調理方法を自由に組み合わせて様々な料理を作ることができるため、“生命のリゾット”もボタン一つでカンタンに出来ます。忙しい朝食にピッタリでご自分でも野菜や調味料をアレンジしやすいレシピです。

※バランスの良い食事を実施しない理由「生活アンケート調査」三菱総研2014年、日本リサーチセンター「日本人の食」2015年。

**薬膳の専門家：オオニシ恭子**

1981年渡欧。以来36年、東洋的食養法を基本としながらも欧州における素材と環境を取り入れた食養法を研究。個々の生活と体質を見ながら、その環境に適応する食事法「ヨーロッパ薬膳」を指導。ベルギー、オランダ、フランスで定期的の料理講習を行う。

Cook4me

未来型クッキングサポーター

×

薬膳の専門家
オオニシ恭子

アレンジは無限大
～スーパーフードをつかったレシピ～

未来型調理家電と古（いにしえ）の知恵がコラボレーションした特別プロジェクト。毎日が忙しく、食生活の乱れがちな現代人を【クックフォーミー】が救います。2つのレシピは薬膳の専門家オオニシ恭子氏が考案。身体に優しいだけでなく自分自身でも、アレンジしやすいため、毎日召し上がっていただけます。



餅あわりゾット
疲れやすい方、胃腸の弱っている方にオススメです！

※餅あわとは
縄文時代から栽培されていたひえと並ぶ日本最古の穀物。あわは、風味が淡いことに由来しており、あっさりとしたクセがなく上品で食べやすいのが特長です。効用として、血管や細胞に弾力が出ます。



キヌアのカレーゾット
食生活が乱れがちな方、血圧の高い方にオススメです！

※キヌアとは
アカザ科の穀類で体で生成できない必須アミノ酸や機能性食品がバランス良く整っているとされる、南米の伝統食。日本産も出来つつある。あっさりして食べやすく栄養価が高いので精白した白米より健康の面からもオススメ。

アレンジ
しやすい

×

忙しい朝にも！

×

【クックフォーミー】
だから簡単

四季の旬の野菜を使うと、より身体に優しく、栄養バランスの長けたお料理になります。
また、冷蔵庫の中のお野菜を使って自分流のアレンジも簡単！

(一例)
春…春キャベツ、アスパラガス、タケノコ
夏…ズッキーニ、トマト、なす
秋…里芋、かぼちゃ、きのこ(舞茸、しめじ等)
冬…山芋、レンコン、ホウレンソウ

レシピの詳細は [Cook4me Park 中の特設ページ](#)をご覧ください。

Cook4me Park に特設ページが OPEN！

オオニシ恭子氏考案のレシピに加え、体験者 50 名によるレポートも近日アップ予定！

→ <http://www.cook4me.jp/>



* Cook4me Park は、忙しいあなたをサポートするコミュニティサイト。【クックフォーミー】を使った人気レシピやキャンペーン情報が満載です。これから【クックフォーミー】を使いたい人も、使っている人も、みんなが参加できる楽しく役に立つコミュニティです。

T-fal

一度使えば、ずっとティファール

【クックフォーミー】



- 品番:CY7011JP
- メーカー希望小売価格(税抜):60,000 円
- サイズ(W×D×H):約 380×350×325(mm)
- 重量:約 6,500g
- コードの長さ:約 1.5m
- 定格消費電力:1,200W
- 電源:100V 50-60Hz
- 最大圧力:70kPa(一定)
- 付属品:中かご(蒸し料理用)、計量カップ(炊飯用)、クイックスタートガイド

忙しい現代人にピッタリ！ ボタンひとつでラクラクお任せ時短調理！



特長1 ボタンひとつで様々な料理ができる 未来型クッキングサポーター！

レシピ選びも料理の手順もボタンひとつ。あとは【クックフォーミー】にお任せ調理ができる、これまでにない未来型の自動調理家電です。【クックフォーミー】が調理をしている間は他のことができるので、忙しい現代人にピッタリです。

特長2 60種類の人気レシピを内蔵！ 時短調理ですぐ出来る！

60種類の内蔵レシピやマニュアル調理（圧力調理、蒸す、炒める、煮込む）で、作れるレシピは無限。家族が喜ぶ人気のレシピが、通常の調理よりも早く出来上がります（※）。

※【クックフォーミー】と弊社のなべ（ディフューザル ルージュ 20cmガス火用）の4人分の時の調理時間比較（予熱スタートから完成まで。下準備時間は除く）。

ビーフカレー	角煮	ぶり大根	筑前煮	黒豆
				
26分	38分	16分	20分	30分
約 1/2	約 1/2	約 1/3	約 1/2	約 1/3
圧力調理で時短				
45分	1時間20分	45分	36分	1時間20分
弊社の通常なべで作った時間				

【CLUB T-fal】 <http://www.club.t-fal.co.jp/> ティファールの製品情報・毎日の暮らしに役立つレシピが満載！

※このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

■ 読者の方のお問い合わせ
株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター
ナビダイヤル 0570-077-772
〒107-0062 東京都港区南青山1丁目1番1号 新青山ビル東館4階

■ マスコミの方のお問い合わせ先
ティファールPR担当/t-fal@comnet.co.jp