

News Release

2015年3月25日

お茶の楽しみ方が広がる「湯ざまし機能」を搭載<TE-TS56V>

お茶メーカー「ヘルシオお茶プレッソ」2機種を発売


シャープは、カテキン^{※1}や食物繊維など茶葉に含まれる栄養成分^{※2}をまるごと含んだお茶が入れられるお茶メーカー「ヘルシオお茶プレッソ」の第2弾として、お茶の楽しみ方が広がる「湯ざまし機能」を搭載した<TE-TS56V>など、2機種を発売します。

「ヘルシオお茶プレッソ」は、茶葉を「挽く」から「沸かす」、「点てる」ことで、本格的なお茶を手軽に楽しめるお茶メーカーです。急須よりもカテキン^{※1}やクロロフィル^{※3}、食物繊維などの栄養成分^{※2}を多く含んだお茶を手軽に入れられることから、高い評価をいただいています。

<TE-TS56V>は、当社従来機^{※4}よりお茶の容量を増やすとともに、新たに「湯ざまし機能」を搭載しました。一度沸騰させ、カルキ成分を取り除いたお湯を、空冷方式により約70℃^{※5}まで下げてお茶を点てることで、好みに合わせて違う味わいのお茶をお楽しみいただけます。

また、抹茶のようなきめ細かい粉末茶に近づけるため、当社独自の「お茶うす」も進化しました。臼の溝(紋様)の形状を変えることで、約15~20ミクロンのきめ細かさを実現し、よりなめらかなお茶がいただけます。さらに、茶葉の引き込みが良くなり、回転速度は当社従来機^{※4}と同じで挽き時間が約20%^{※6}短縮されました。

当社は今後も、健康とおいしさの両立を目指す調理機器“ヘルシオ”シリーズで、健康をサポートしてまいります。

品名	お茶メーカー		お茶うす ^{※7}
愛称	 ヘルシオお茶PRESSO		-
形名	TE-TS56V グリーン系/レッド系	TE-GS10B グリーン系/ブラウン系	TH-GU2
希望小売価格	オープン		オープン
発売日	4月24日		4月24日
月産台数	8,000台	4,500台	2,000台

■ 主な特長

1. 茶葉に含まれる栄養成分^{※2}をまるごと含んだお茶が入れられる
2. お茶の楽しみ方が広がる「湯ざまし機能」を搭載<TE-TS56V>
3. 「お茶うす」の進化で、約15~20ミクロンの粉末茶を実現

- ※1 カテキンは、抗酸化作用、血中コレステロール低下作用、血糖上昇抑制効果などに有効とされる栄養成分。
 ※2 ビタミンA、ビタミンC、ビタミンE、カテキン、葉酸、食物繊維、クロロフィル、テアニン、カフェインなど。
 ※3 クロロフィルは、消臭などに有効とされる栄養成分。
 ※4 当社従来機TE-GS10A(2014年4月発売)。
 ※5 操作部の「ぬるめ」メニューを選択。通常の「温茶」メニューの場合は約85℃。室温の条件によって、温度は変わります。出来上がりの時間は「温茶」も「ぬるめ」も同じです。
 ※6 1杯分の茶葉を挽く場合、当社2014年度機種TE-GS10Aは約2分、TE-TS56V/TE-GS10Bは約1分40秒。
 ※7 本製品だけでは使用できません。

【お問い合わせ先】

お 客 様 : お客様相談センターフリーダイヤル ☎ 0120-078-178

1. 茶葉に含まれる栄養成分^{※2}をまるごと含んだお茶をいれられる

急須でいれたお茶には、茶葉の栄養成分^{※2}の約30%^{※8}しか含まれておらず、残りの約70%を茶殻として捨てています。本機では茶葉を粉末にしてお茶をいれることで、茶葉そのものの栄養成分^{※2}をまるごと飲むことができます。急須でいれたお茶と比べて、カテキン^{※1}は約1.9倍^{※9}多く、また急須でいれたお茶にはほとんど含まれない栄養成分(クロロフィル^{※3} 1.1mg^{※10}、食物繊維88.2mg^{※11})まで入った栄養価の高いお茶をいれられます。

※8 文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当社にて算出。

※9 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター

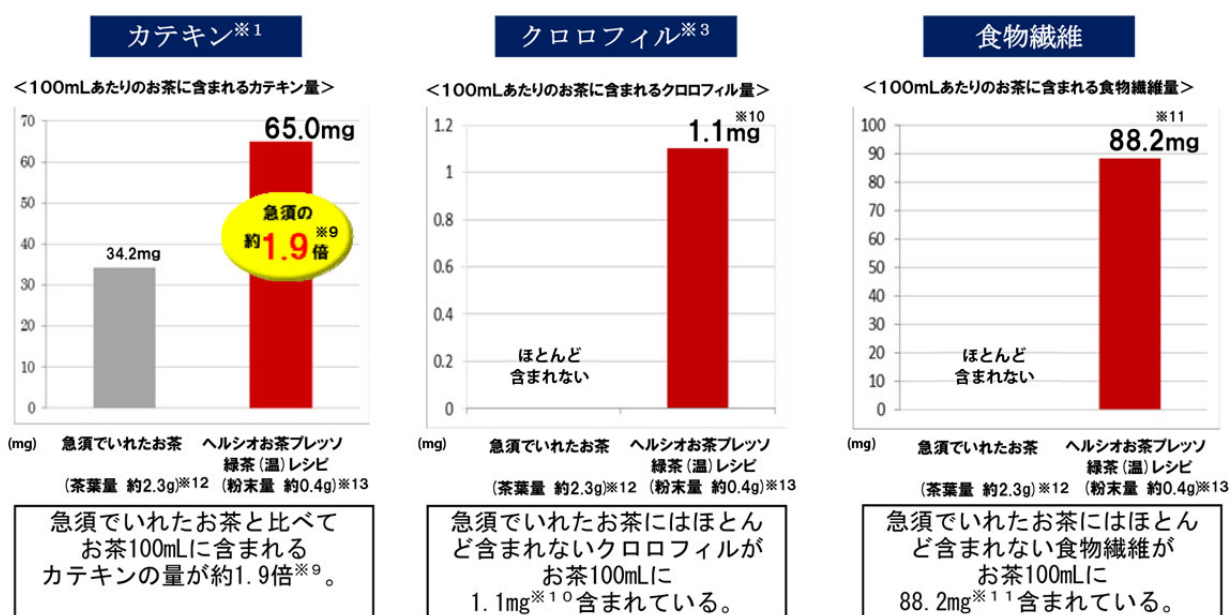
【分析試験成績書発行日および番号】H26.2.21 第14012819008-01号他の結果より当社にてカテキン含有量を算出。

※10 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター

【分析試験成績書発行日および番号】H26.2.21 第14012819015-01号他の結果より当社にてクロロフィル含有量を算出。

※11 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター

【分析試験成績書発行日および番号】H26.2.7 第14009945001-01号他の結果および文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当社にて食物繊維含有量を算出。



※12 文部科学省 日本食品標準成分表(四訂)におけるお茶の浸出方法に基づきティーバッグに入れた茶葉10gを90℃のお湯430mLに1分間浸漬。煎茶葉使用。

※13 ヘルシオお茶プレッツでは茶葉1gで白に残る粉末茶を除いた約0.6gの粉末茶(1杯 約150mL分の材料)が作れます。

<大妻女子大学 「お茶大学」校長 大森 正司 名誉教授のコメント>

お茶はかつて「百薬の長」と言われたほど、「栄養成分」が豊富に含まれています。ヘルシオお茶プレッツは、茶葉を粉末にすることで栄養成分がまるごと入った理想なお茶が楽しめます。

○大森 正司 名誉教授プロフィール

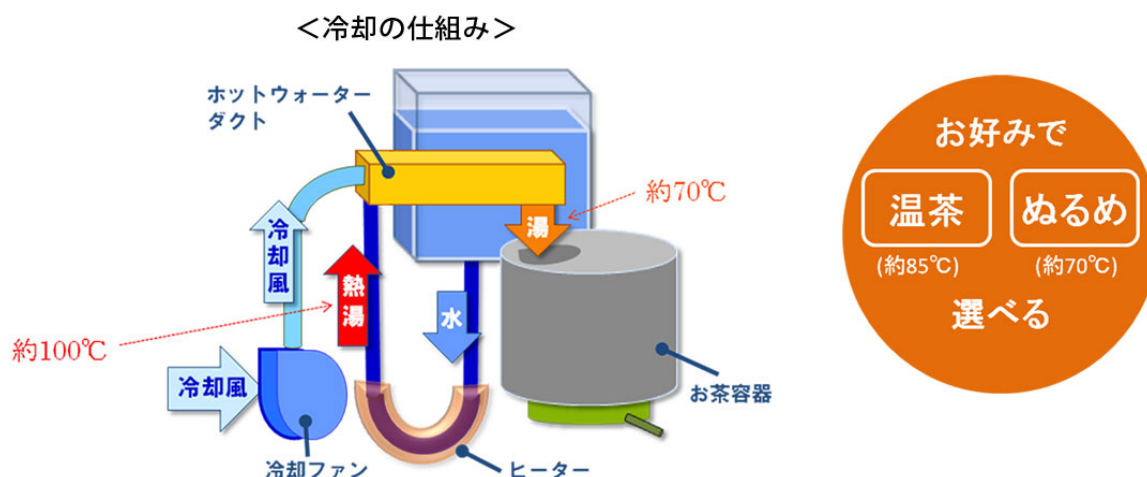
- ・大妻女子大学名誉教授 農学博士
- ・大妻女子大学「お茶大学」校長
- ・日本茶普及協会会長
- ・日本茶インストラクター協会顧問
- ・お茶料理研究会事務局長
- ・NPO日本食行動科学研究所所長

2. お茶の楽しみ方が広がる「湯ざまし機能」を搭載<TE-TS56V>

一度沸騰させカルキ成分を取り除いた後、空冷方式で通常の約85℃から約70℃^{*5}まで下げてからお茶を点てる「湯ざまし機能」を搭載しました。

約85℃の「温茶」でいれるときと比べ、約70℃^{*5}の「ぬるめ」のお茶は、カフェインやカテキン^{*1}の苦味が抑えられるので、まるやかな風味で味わえるほか、気温が高い夏や熱いのが苦手なお子様でもいれたてのお茶が飲めるようになり、より多くの方に一年を通して楽しんでいただけます。

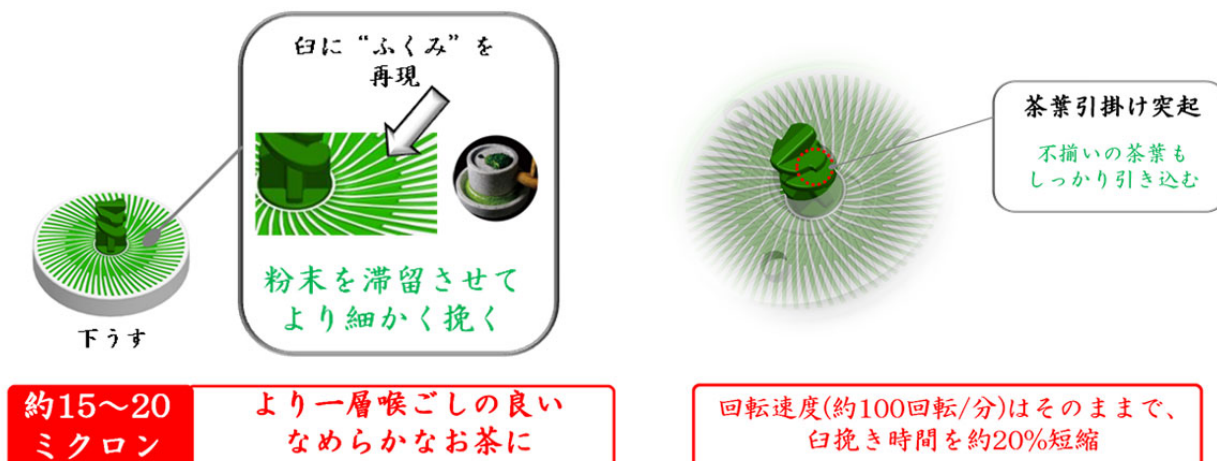
また、熱湯がお茶容器に移動する間に冷風をあてて冷やすので、「温茶」と同じ時間で作れます。一度にいれられる容量は当社従来機^{*4}と比べ140mL増やし、大きめのお湯呑み(140mL)であれば4杯までいれられるようになりました。



3. 「お茶うす」の進化で、約15～20ミクロンの粉末茶を実現

より喉ごしの良い抹茶のようなきめ細かい粉末茶に近付けるため、臼の溝(紋様)に粉末を留める「ふくみ」部分を設け、約15～20ミクロンの粒度を実現しました。また、摩擦熱による茶葉のダメージを抑えるため臼の回転速度は当社従来機^{*4}と同じ約100回転/分のままで、茶葉引掛け突起を設けることで茶葉の引き込みが向上し、挽き時間が約20%^{*6}短縮されました。

栄養価が高く、茶葉本来の香り豊かでなめらかなお茶を味わうことができます。



4. 帯電防止樹脂を採用し茶葉の飛散や粉末の付着を抑制

前面パネルと「お茶うす」のセット箇所にて帯電防止樹脂を採用し、当社従来機^{※4}では発生していた茶葉の飛散や粉末の付着を抑え、使用後のお手入れの手間を減らしました。
また、<TE-TS56V>は置き台とつゆ受けトレイの取り外しが可能となり、手軽に丸洗いできるようになりました。



さらに「お茶うす」とお茶容器の投入口を大きくすることで、茶葉や粉末茶が入れやすくなり、使いやすさが向上しました。

<「お茶うす」の茶葉投入口>



5. 挽いた粉末茶は、ラテなどの飲み物や料理にも活用が可能

緑茶以外にも、紅茶やほうじ茶など色々な茶葉を使ってラテなどの飲み物をいれることができます。また、挽いた粉末茶は料理やお菓子作りまで幅広く活用いただけるので、来客時などには普段と違ったおもてなしができます。別売の「お茶うす」<TH-GU2>で茶葉ごとに、使い洗って乾燥させる手間や時間を省くことができます。

■ メニュー例

<飲み物>



<料理>



■ 仕様

形名	TE-TS56V	TE-GS10B
電源	AC 100V 50-60Hz共用	
定格消費電力	940W	930W
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	233 × 225 × 296mm	220 × 207 × 277mm
質量	約3.0kg	約2.6kg
電源コードの長さ	約1.2m	
湯ざまし機能	○	-
付属品	清掃用ブラシ(お茶うす専用)、お茶スプーン、取扱説明書、メニュー集	



HEALSIO お茶メーカー「ヘルシオお茶プレス」
ヘルシオお茶PRESSO

左から、TE-TS56V-G/R(グリーン系/レッド系)、TE-GS10B-G/T(グリーン系/ブラウン系)



別売品「お茶うす」<TH-GU2>

食べものに、もったいないを、もういちど。

「ろすのん」は農林水産省の食品ロス削減国民運動キャラクターです。

シャープは、農林水産省が展開する「食品ロス削減国民運動」を応援します！

シャープは、農林水産省が展開する「食品ロス削減国民運動*」を応援します。

*「もったいない」を取り戻そう、を合言葉に食品ロス削減の取組みを支援し、生活者一人ひとりが自ら意識し行動を変革する農林水産省が推進する国民運動。