

## News Release

2016年5月17日

水を加えない100%ストレート※<sup>1</sup>の手作り青汁が手軽にできる  
スロージューサー「ヘルシオグリーンプレス」など2機種を発売

シャープは、水を加えない100%ストレートの手作り青汁が手軽にできるスロージューサー「ヘルシオグリーンプレス」<EJ-GP1>など、2機種を発売します。



材料に葉物野菜を使用したジュースは、不足しがちなビタミンなどの栄養を簡単に摂取できることから、健康意識の向上とともに人気が高まっています。「ヘルシオグリーンプレス」では、水分量が少なく繊維の多い葉物野菜に適した低速圧縮絞り※<sup>2</sup>(コールドプレス)方式を採用し、水を加えなくてもサラッとした口当たりで栄養価の高い※<sup>3</sup>手作り青汁を作ることが可能です。例えば小松菜とセロリ、赤パプリカを組み合わせるとジュースを作れば、葉酸やビタミンA、ビタミンCのほか、1食に必要な栄養※<sup>4</sup>の多くをコップ1杯でほぼ摂取できる※<sup>5</sup>ほか、葉物野菜に果物などを組み合わせれば、苦味を抑えた無添加・高栄養価の手作り青汁を好みのブレンドで楽しむこともできます。

また、低速圧縮絞り方式に加え、絞りがすの出口を当社従来機比約2.2倍※<sup>6</sup>の大きさとすることで、葉物野菜を細かく刻むことなく投入することが可能となりました。

さらに、タンクを本体から外すことなく内部に付着した絞りがすを水で洗い流せるので、使用後のお手入れの手間も軽減され、続けて異なる食材のジュースを作る際にも便利に使用できます。

ほかにも、低騒音化モーター※<sup>7</sup>の採用で運転音を約57dBまで低減しました。タンク内部のフィルターを専用アタッチメントへ付け替えれば、冷凍した野菜や果物でフローズンサラダやデザートも楽しめます。

当社は今後も、健康とおいしさの両立を目指す“ヘルシオ”シリーズの普及により、健康をサポートしてまいります。

品名	スロージューサー	
愛称	 ヘルシオグリーンプレス	 ヘルシオジュースプレス
形名	EJ-GP1 グリーン系/レッド系	EJ-CP1 オレンジ系/ホワイト系
希望小売価格	オープン	
発売日	6月8日	
月産台数	4,000台	2,500台

## ■ 主な特長&lt;EJ-GP1&gt;

1. 水を加えない100%ストレートの手作り青汁が手軽にできる
2. 葉物に適した絞り方の採用などで、葉物野菜を細かく刻まず絞ることが可能
3. タンク内部に付着した絞りがすを水で洗い流せる「予備洗浄」

- ※1 濃縮や水による還元を行わない、食材のみで生成したジュースの状態。  
 ※2 スクリューが低速回転しながらゆっくり食材を押しつぶす方式。  
 ※3 当社がASEAN地域を中心に販売している高速遠心分離方式ジューサー<EJ-150LP>を日本仕様にして行った比較試験において。(詳細は2ページをご覧ください。)  
 ※4 厚生労働省日本人の食事摂取基準(2015年)より。(詳細は2ページをご覧ください。)  
 ※5 EJ-GP1の測定値。(詳細は2ページをご覧ください。)  
 ※6 絞りがす出口の断面積、EJ-GP1(220mm<sup>2</sup>)と当社従来機EJ-CF10A(100mm<sup>2</sup>/2015年4月発売)との比較。  
 ※7 JIS測定方法による無負荷状態でのEJ-GP1、EJ-CP1の音量(測定値約57dB)が当社従来機EJ-CF10A(約61dB)より低減。

## 【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

## ■ 主な特長<EJ-GP1>

### 1. 水を加えない100%ストレートの手作り青汁が手軽にできる

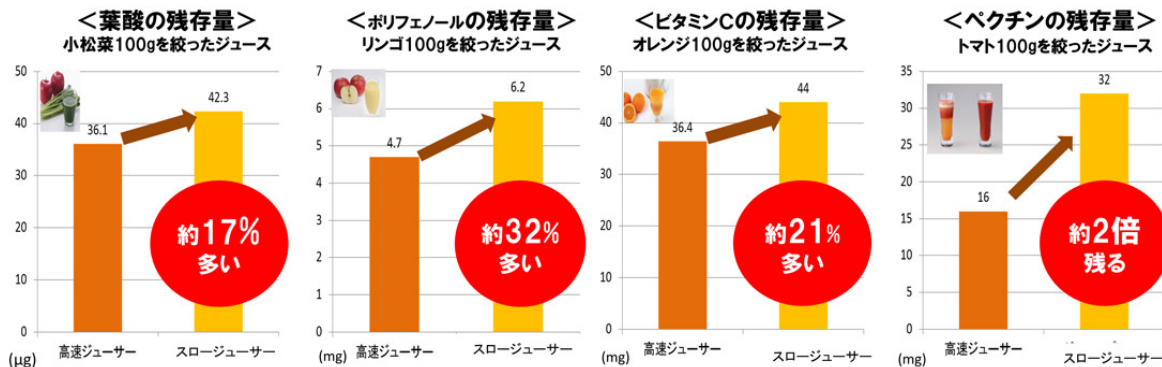
本機は、水分量が少なく繊維の多い葉物野菜に適した低速圧縮絞り(コールドプレス)方式を採用。スクリューが低速回転(32回転/分)しながら、ゆっくりと食材を押しつぶすため、水を加えることなく食材の持つ水分だけでジュースが作れるので、葉物野菜が凝縮された栄養価の高い100%ストレートの手作り青汁に仕上がります※8。

繊維をほとんど含まないため飲みやすく、また葉物野菜は果物と組み合わせることでさらに飲みやすくすることもできます。例えば、小松菜にりんごを合わせると苦みが抑えられるため、野菜が苦手な場合はりんごの量を増やすことにより、飲みやすい手作り青汁(小松菜りんごジュース)を手軽に作ることが可能です。小松菜とセロリ、赤パプリカを組み合わせることで、葉酸やビタミンA、ビタミンCのほか、1食に必要な栄養※4の多くをコップ1杯でほぼ摂取することができます※5。



※8 当社がASEAN地域を中心に販売しているミキサー<EM-125L>を日本仕様にして行った比較試験において、●コップ3杯(約450mL)のジュースを作る場合、EJ-GP1では小松菜1束300gとりんご1個300gが必要に対し、EM-125Lでは小松菜1/2束150gとりんご1/2個150gと水300mLが必要。

また、低速圧縮絞り方式は、高速で食材をかき混ぜる高速遠心分離方式に比べて酸化することが少ないため、栄養素の残存量がより多い※3ジュースを作ることができます。



※3 当社がASEAN地域を中心に販売している高速遠心分離方式ジューサー<EJ-150LP>を日本仕様にして行った比較試験において、●小松菜100gを絞った場合、葉酸の残存量は高速ジューサー36.1μgに対しスロージューサーは42.3μgで約17%多く残る。【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】H25.2.15 第13001735001-01号他結果より当社にて葉酸残存量を算出。●りんご100gを絞った場合、ポリフェノールの残存量は高速ジューサー4.7mgに対しスロージューサーは6.2mgで約32%多く残る。【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】H25.3.1 第13016249001-01号他結果より当社にてポリフェノール(クロロゲン酸)残存量を算出。●オレンジ100gを絞った場合、還元型ビタミンCの残存量は高速ジューサー36.4mgに対しスロージューサーは44.0mgで約21%多く残る。【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】H25.3.4 第13016297001-01号他結果より当社にて還元型ビタミンC残存量を算出。●トマト100gを絞った場合、可溶性ペクチンの残存量は高速ジューサー16.0mgに対しスロージューサーは32.0mgで約2倍。【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】H25.2.5 第13001734001-01号他結果より当社にて可溶性ペクチン残存量を算出。

※4 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年)の成人女性(18~29歳)」より、1日当たりの推定平均必要量等の約1/3量を1食分(100%)とした場合。

※5 【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】H28.3.24 第16027919001-01号他結果より当社にて同梱メニュー集に掲載のジュース1杯(200g)が1食の摂取必要量に占める割合を算出。食材の鮮度や収穫時期によって異なります。

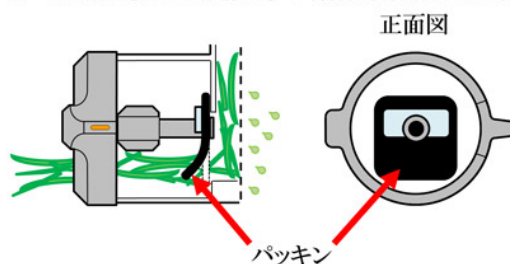
## 2. 葉物に適した絞り方の採用などで、葉物野菜を細かく刻まず絞ることが可能

果物に比べて水分量が少なく繊維が多い葉物野菜は、分離した繊維が絞りがすの出口に詰まりやすいため、これまでは予め細かく刻んでから投入する必要がありました。本機は、新搭載の「切り換えダイヤル」により、絞りがす出口のパッキンの圧力を変えることが可能です。これにより、葉物野菜を絞る場合は圧力を低くすることで繊維がすの詰まりが軽減される一方で、果物のみを絞る場合は「切り換えダイヤル」でパッキンの圧力を高くすることにより当社従来機同様、繊維がほとんど混入しないジュースを作ることができます。

また、絞りがすの出口を当社従来機比約2.2倍に広げ、絞りがすを出しやすくすることで、葉物野菜を細かく刻まずに投入し絞ることが可能となりました。

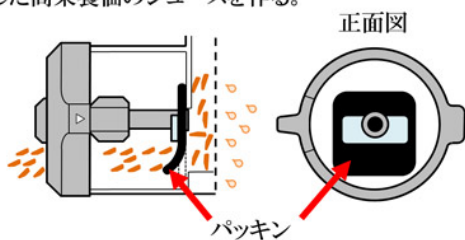
### 葉物野菜の場合

パッキンの圧力を低くし、繊維の多い葉物野菜も詰まりを軽減。



### 果物のみの場合

パッキンの圧力を高くし、当社従来機同様のサラッとした高栄養価のジュースを作る。



<イメージ図>



## 3. タンク内部に付着した絞りがすを水で洗い流せる「予備洗浄」

タンクを本体から外さずに、絞りがすを水で流せる「予備洗浄」が行えます。ジュース出口を付属のストッパーで塞ぎ、食材投入口から水を入れて運転することで、タンク内部を洗うことができます。続けて異なる食材のジュースを作る際にも便利です。



■ その他特長<EJ-GP1、EJ-CP1>

4. 低騒音化モーターによる運転音の低減

低騒音化モーターの採用により、運転音を約57dB(当社従来機約61dB)まで低減しました。

5. フロースン用アタッチメントでフロースンサラダやデザートが作れる

タンク内部のフィルターを専用アタッチメントへ付け替えれば、冷凍した野菜や果物でフロースンサラダやフロースンデザートも作れます。

■ 仕 様

形 名	EJ-GP1	EJ-CP1
電 源	AC 100V 50Hz-60Hz 共用	
定 格 消 費 電 力	100W	
回 転 数 <sup>※9</sup>	32回転/分	
外 形 寸 法 (幅 × 奥行 × 高さ)	127×195×460mm <sup>※10</sup>	150×177×425mm <sup>※11</sup>
質 量	約4.8kg	約4.7kg
電 源 コ ー ド の 長 さ	約1.4m	
付 属 品	ジュースカップ(黒)、 ジュースカップ(透明)、 ジュースカップフタ、 フロースン用アタッチメント、 ジュースストッパー、 清掃用ブラシ、取扱説明書、 メニュー集	ジュースカップ(黒)、 ジュースカップ(透明)、 ジュースカップフタ、 フロースン用アタッチメント、 ジュースキャップ、 清掃用ブラシ、取扱説明書、 メニュー集
色 調	グリーン系、レッド系	ホワイト系、オレンジ系

※9 32回転/分は負荷が20Nmの場合。無負荷または軽負荷の場合は、約56回転/分。

※10 幅、奥行には切り換えダイヤル、ジュース出口を含みません。高さにはブッシャーを含みます。

※11 幅、奥行には絞りがす出口、ジュース出口を含みません。



シャープ スロージューサー  
左より、EJ-GP1-G/R(グリーン系/レッド系)、EJ-CP1-W/D(ホワイト系/オレンジ系)