

サラダはもちろん、ベジパスタやベジサンドも簡単&スピーディー  
8種類の多彩な切り方で、いつもの野菜を華やかなメインディッシュに

## クイジナートから ベジタブル スパイラルスライサー を新発売

NEW



### ベジタブル スパイラルスライサー

品番：SSL-100J

発売日：2017年11月中旬

価格：オープン

(想定販売価格 税抜12,000円)

### 2種類のチューブと4種類のカッティングコーンの組み合わせで 多彩な美しいカッティングを実現

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K) は、8種類の多彩な切り方で、野菜をメイン料理に演出する「ベジタブル スパイラルスライサー」を2017年11月に発売いたします。今回発売する「ベジタブル スパイラルスライサー」は、チューブとカッティングコーンを組み合わせることで、野菜の薄切り、細切りはもちろん、異なる太さのスパゲッティ切り等を含む、8種類の多彩な切り方を可能にしました。操作性に優れたON/OFFスイッチを押すだけで素早くカッティングし、野菜をメインにした料理が手軽に作れます。また、健康志向は年々高まっていますが、野菜の摂取量は目標値に対して不足しがちです。野菜料理のレパートリーが広がることで野菜の摂取量が増え、ヘルシーな食生活にも役立ちます。

「ベジタブル スパイラルスライサー」は、普段の食卓にはもちろん、おもてなしやパーティにも映える美しさで、いつもの野菜料理を、華やかなメインの一皿へと引き上げます。

### 製品の主な特徴

1. 8種類の多彩な切り方で、野菜をカラフルで華やかなメインディッシュに。
2. 操作性に優れたON/OFFスイッチで、美しいカッティングが簡単・スピーディーに。
3. 一度にたくさんの野菜を処理できる、大容量ワークボール。

POINT  
1

8種類の多彩な切り方で  
野菜をカラフルで華やかなメインディッシュに

2種類のチューブと4種類のカッピングコーンの組み合わせで、薄切り、細切りはもちろん、スパゲッティ切りやリボン切り、波型リボン切りなどの麺状の切り方で、8種類の多彩な切り方ができます。

細切り／薄切り用  
アングルチューブ



らせん切り用  
ストレートチューブ



3.0mm細切り



スパゲッティ

カッピングコーン



9.0mm太切り



ワイドスパゲッティ



2.5mm薄切り

**ローズ**  
3.0mm細切り/  
スパゲッティ

**ブラック**  
9.0mm太切り/  
ワイドスパゲッティ



リボン



3.0mm波形薄切り



**グリーン**  
2.5mm薄切り/  
リボン

**ブルー**  
3.0mm波形薄切り/  
波形リボン



波形リボン

いつもの野菜が  
華やかなメインディッシュに

脇役になりがちな野菜料理を、さまざまな美しい切り方と彩りでメインの一皿へと引き上げます。いつもの野菜もアレンジ次第で大変身。野菜料理のレパートリーもぐんと広がります。普段の食卓はもちろん、おもてなしやパーティにも映える、おしゃれな一皿を演出します。



野菜たっぷり  
ヘルシー&ビューティな食卓をサポート

野菜本来の美味しさや食感を損なわず、食べやすくカッピングすることで、想像以上に野菜をたっぷりといただけます。「野菜をもっと摂りたいけれど毎日大量に食べるのは大変」といった悩みも解消し、健康や美容に役立つヘルシーな野菜料理をサポートします。



POINT  
2

### 操作性に優れたON/OFFスイッチで 美しいカッティングが簡単・スピーディーに

手作業や手動のカッターでは困難な、  
美しく均一な野菜のカットが簡単、スピーディー。  
難しいテクニックや力を必要としないので、どなたでも手軽に使いこなせます。



POINT  
3

### 一度にたくさんの野菜を処理できる 大容量ワークボール

付属のワークボールは、にんじん約2本分がラクラク入る大容量。  
受け皿を用意する手間も省け、たくさんの野菜を効率的に切ることができます。  
クリアで中が見えるので扱いやすく、そのまま調理用ボウルとしても活用できます。



### その他

●刃先や細かい部分を  
洗うのに便利な  
クリーニングブラシ付き



●ホワイトを基調とした  
清潔感あふれるカラー



## 多彩なカッティングでバラエティに富んだ、野菜のメインディッシュレシピ

### Recipe 1 | ラップトルティーヤ シャキシヤキ野菜がたっぷりのボリュームサラダラップ



3.0mm細切り

2.5mm薄切り



#### 材料 (4人分)

にんじん…3/4本 (正味80g)  
きゅうり…1本 (正味100g)  
紫キャベツ…1/8個 (正味80g)  
アボカド…1/2個  
(皮をむき種を取り縦4等分に切る)  
サニーレタス…8枚  
トルティーヤ…4枚

A [ マヨネーズ…30g  
おろしにんにく…5g  
粒マスタード…7g  
黒こしょう…小さじ1/2

#### 作り方

●下準備  
・にんじんは皮をむく。  
・にんじん、きゅうり、紫キャベツはアングルチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

- 1 ボウルにAを入れて混ぜ、ソースを作る。
- 2 【野菜を切る】にんじん、きゅうりはアングルチューブとローズのカッティングコーンで細切りに、紫キャベツはアングルチューブとグリーンのカッティングコーンで薄切りにする。
- 3 ラップの上にトルティーヤをおき、サニーレタス、アボカド、1、2を重ねてしっかり巻く。

### Recipe 2 | たっぷり野菜とキヌアのハーブサラダ キヌアがたっぷり絡んでプチプチ食感が楽しい



3mm波形薄切り



#### 材料 (4人分)

きゅうり…1本 (正味100g)  
にんじん…1本 (正味100g)  
かぶ…2株 (正味120g)  
うずまきピーツ…1/2個 (正味100g)  
乾燥キヌア…40g  
水…80ml

A [ クレソン…3本 (約2cmの大きさにちぎる)  
ディル…2枝 (約2cmの大きさにちぎる)  
パジル…10枚 (約2cmの大きさにちぎる)

B [ 塩…2g  
黒こしょう…小さじ1/2  
レモン汁…大さじ2  
エクストラバージンオリーブオイル…大さじ3

#### 作り方

●下準備  
・にんじん、かぶ、うずまきピーツは皮をむく。  
・きゅうり、にんじん、かぶ、ピーツはアングルチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

- 1 【野菜を切る】きゅうり、にんじん、かぶ、うずまきピーツはアングルチューブとブルーのカッティングコーンで波形薄切りにする。
- 2 鍋に水、キヌアを入れ沸騰したらフタをし、弱火で5～8分ゆでる。火を止めて5分蒸らし、ザルにあげてあら熱をとる。
- 3 ボウルに2、Bを入れ混ぜ、1、Aを加えてよく和える。

### Recipe 3 | 野菜のオイルフォンデュ 野菜や肉に特製ハーブオイルをたっぷり絡ませて



リボン 波形リボン



#### 材料 (4人分)

にんじん…2本 (正味300g)  
大根…1/5本 (正味200g)  
ズッキーニ (緑・黄) …各1本 (正味300g)  
マッシュルーム…100g  
(石づきを取り、うす切りにする)  
豚ロース薄切り…300g

A 玉ねぎ…1個 (すりおろす)  
水…800ml  
オリーブオイル…200ml  
アンチョビ…20g (粗く刻む)  
ケッパー…10g  
ドライトマト…15g (粗く刻む)  
にんにく…2片 (芽を取り、薄切りにする)  
タイム…4枝

ハーブソルト…3g

#### 作り方

- 下準備
  - ・にんじん、大根は皮をむき、ストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。
- 1 【野菜を切る】にんじんは、ストレートチューブとグリーンのカットングコーンでリボン状に切る。大根、ズッキーニは、ストレートチューブとブルーのカットングコーンで波形リボン状に切る。
  - 2 鍋にAを入れ火にかける。沸いたらマッシュルームを入れ、火が通ったらハーブソルトで味をととのえる。
  - 3 皿に1、豚肉を盛る。
  - 4 3を2にくぐらせ、しんなりしたらマッシュルームと一緒に食べる。

### Recipe 4 | 大根麵のフォー 鶏ガラスープによく絡むフォーに見立てた大根麵



ワイドスパゲッティ



#### 材料 (4人分)

大根…1/2本 (正味500g)  
鶏もも肉…2枚  
片栗粉…小さじ2  
塩…小さじ1  
黒こしょう…小さじ1/4

A 水…1.5L  
酒…大さじ2  
B ナンプラー…大さじ3  
オイスターソース…大さじ2

<トッピング>  
紫玉ねぎ…1/4個 (薄切りにする)  
パクチー…2株 (ざく切りにする)  
レモン…1/2個 (くし切りにする)

#### 作り方

- 下準備
  - ・大根は皮をむき、ストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。
- 1 【野菜を切る】大根はストレートチューブとブラックのカットングコーンでワイドスパゲッティ状に切る。
  - 2 鶏もも肉の両面に塩、黒こしょうをふる。
  - 3 鍋にAを入れ中火で熱し、沸騰したら2を入れフタをし、火を止めて10分おく。肉に火が通ったら取り出し、食べやすい大きさに切る。ゆで汁はザルでこして鍋に戻し、Bで味をととのえる。
  - 4 1に片栗粉をまぶし、3に入れ1分煮る。
  - 5 器に4を盛り、紫玉ねぎ、パクチー、レモンをあしらう。

### Recipe 5 | キャロットナポリタン まるで懐かしのナポリタン！食べ応え十分なのにカロリーオフが嬉しい



スパゲッティ



#### 材料 (4人分)

にんじん…3本 (正味450g)  
A 玉ねぎ…1/2個 (うす切りにする)  
ピーマン…1個 (うす切りにする)  
マッシュルーム…5個 (うす切りにする)  
ソーセージ…100g (うす切りにする)  
トマト…2個 (角切りにする)

にんにく…1片  
(芽を取り、みじん切りにする)  
オリーブオイル…大さじ2  
ケチャップ…大さじ5  
水…400ml

<トッピング>  
ホワイトペッパー…適量  
パルミジャーノレッジャーノ…大さじ1  
(すりおろす)  
パセリ…適量 (みじん切りにする)

#### 作り方

- 下準備
  - ・にんじんは皮をむき、ストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。
- 1 【野菜を切る】にんじんはストレートチューブとローズのカットングコーンでスパゲッティ状に切る。
  - 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ弱火で熱し、1、Aを炒める。しんなりしてきたらケチャップを入れ、2分ほど煮詰め、水を加えて5分ほど水気がなくなるまで煮込む。
  - 3 器に盛り、ホワイトペッパーとパルミジャーノレッジャーノ、パセリをふる。

## 製品仕様



### SSL-100J

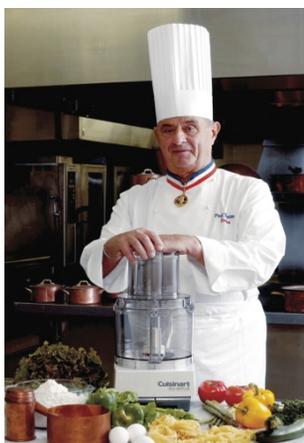
ベジタブル スパイラルスライサー

製品名	ベジタブル スパイラルスライサー
品番	SSL-100J
電源	100V 50Hz/60Hz
消費電力	50W
定格時間	5分
回転数(約)	160回/分(無負荷時)
サイズ(約)	幅140mm×奥行225mm×高さ350mm ※
重量(約)	1.5kg ※
電源コード(約)	1.5m(有効長)
アタッチメント	●チューブ2種類 ・アングルチューブ(細切り/薄切り) ・ストレートチューブ(らせん切り) ●カッティングコーン4種類 ・ローズ(3.0mm細切り、スパゲッティ用) ・ブラック(9.0mm太切り、ワイドスパゲッティ用) ・グリーン(2.5mm薄切り、リボン用) ・ブルー(3.0mm波形薄切り、波形リボン用)

※本体にストレートチューブ、プッシャー、カッティングコーン1種 装着時



## Cuisine (料理) と Art (芸術)



料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になります。30年以上に渡り、料理を愛するすべての方々への有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典(小学館)』 『リーダーズプラス(研究社)』

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサが活躍し、芸術と称される彼の一皿一皿を、クイジナートが支えているのです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアージャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL : 03-5413-8353 (10:00~18:00 土日、祝日除く)

URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ

担当：関根

TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748

E-mail : [assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp](mailto:assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp)