

**猛暑対策⑥ <ビタミン篇>**  
**「手もみジューサー」で「スーパーフルーツジュース」を作ろう！**



夏バテでなんだかだるい、食欲がわかない、日焼けも気になる…というときは、ビタミン豊富な「スーパーフルーツ」がお勧めです。アサイー、スイカ、ブルーベリー、マンゴー、キウイ、トマト、バナナ、アボカド、アセロラなど栄養価が特に高いといわれる果物を組み合わせ「手もみジューサー」に入れてぎゅっともむだけで簡単にジュースが作れます。果物のごろごろ感を味わいながら、栄養分を損なうことなくまるごと補給できます。「手もみジューサー」は一人分がサッと作れて、使用後は水洗いするだけ。収納場所もとりません。猛暑対策として旬のフルーツを使った美味しいレシピを5つご紹介します。朝食やおやつをより健康的に。

**「手もみジューサー」で作る「スーパーフルーツジュース」**

**【作り方】**



①カットしたフルーツを入れます ②袋の口を閉じ手でもみます ③グラスに注いで出来上がり



**【動画】**

[YouTube]で作り方を公開 (1分)

<https://www.youtube.com/watch?v=xZXEh7irvPM>

**【レシピ】「クックパッド KOKUBO キッチン」で公開**

(レシピ考案：小久保工業所)



マンゴーキウイジュース

トマトバナナジュース

アサイースイカジュース

アボカドメロンジュース

ピーチグレフルジュース

<http://cookpad.com/recipe/3969739>

<http://cookpad.com/recipe/3969738>

<http://cookpad.com/recipe/3969741>

<http://cookpad.com/recipe/3969740>

<http://cookpad.com/recipe/3969736>

●「手もみジューサー」 発売元：(株)小久保工業所 発売中 (2015年1月5日発売)  
 材質：シリコン 耐冷・耐熱温度：-20～120度 オープン価格 (参考価格 税別 215円 税込 232円)



シリコン製の袋です。サイズ約 19×11cm



袋内側の 110 個の突起でつぶしやすい



袋の口をおさえて手でもみつぶします



片付け簡単。使った後は水洗いするだけ



かさばらず、コンパクトに収納できます

**レシピ本 発売中**

(2015年)  
\*上記レシピは含みません

「栄養まるごとお手軽に！手もみジューサーレシピ」  
松尾みゆき著 宝島社刊



>>【KOKUBO オンラインショップ】 発売中 <http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-183.html>

<お問い合わせ> ●一般のお客様：(株)小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9  
 [ホームページ] <http://kokubo.co.jp> [Facebook] <https://www.facebook.com/kokubopress>

●メディア関係者様：(株)小久保工業所 東京営業所 (広報/大田) TEL.03-5205-1811 メール: [press@kokubo.co.jp](mailto:press@kokubo.co.jp)  
 東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。