



栄養素をまるごと摂取!

一般のミキサーの3~5倍のパワーを持つバイタミックスは、硬いアボカドの種すら瞬時に粉碎します。そのハイパワーは今まで捨てていた野菜・果物の皮や種もなめらかにしてくれるので、ビタミン・ミネラルや食物繊維、抗酸化物質等の栄養素を丸ごと摂取できます。



ステンレスブレードは2馬力の高速パワーで回転。ハンマーのように材料を細かく粉碎。



コンテナは環境ホルモンを出さない新素材トライタンを使用。耐衝撃性と耐久性に優れながらも非常に軽く扱いやすい。

いま話題の酵素も摂取!

美容やエイジングケアの面で注目されているのが野菜や果物に含まれる「酵素」。酵素は46~48°C以上で加熱すると破壊されてしまうため、食材を加熱せずに調理・摂取する必要があります。これは「リビングフード」「ローフード」と呼ばれ欧米のセレブやスーパーモデルの間で流行しています。硬い氷も粉碎可能なバイタミックスは酵素をたっぷり含んだスムージー、アイスクリームやスープまでご自宅で楽しむことができます。



バイタミックスで出来ること



8つの機能の組み合わせで、レシピは無限に広がります。

バイタミックスの主な機能は、「混ぜる」「冷却」「加熱」「潰す」「刻む」「砕く」「挽く」「攪拌」の8種類。

たったの8種類?と思わないで下さい。それらの機能を組み合わせることにより、ジュースやスムージーは勿論、ソースや冷たいアイスクリーム、さらには温かいスープまで、無限にレシピは広がります。そしてそれらの料理は、とても栄養素の高い健康食品になります。

バイタミックスの歴史

バイタミックス社はオハイオ州クリーブランドに本社を置く、アメリカで90年の歴史を持つホールフードマシーン専門メーカーです。バイタミックスの最大の特徴である、強力モーターとステンレスブレードの驚異的なパワーは、硬いアボカドの種さえも瞬時に粉碎。その脅威の性能でハイパワーモーターを搭載したブレンダーとして、多くの人々に認知されるブランドへと成長、現在では80ヶ国以上の国に販売拠点を置き、世界中の人々に親しまれています。社名のバイタミックスは「Vital(生命・活力)」を「Mix(ミックスする)」を語源としています。



Vitamix Center ヘルシーフード講座毎日開催中!

アフターフォローはバイタミックスセンターへ

〒160-0022 東京都新宿区新宿2-19-1 ビッグス7F
TEL:03-5368-2539(受付時間 10:00~19:00) WEB:http://www.vita-mix.jp/vitamix_center

facebook で、毎日レシピを配信中!

facebook VitamixJapan 検索

https://www.facebook.com/vitamixjapan

