

# News Release

2018年4月12日

日立コンシューマ・マーケティング株式会社

## 新機能の真空ポンプで、真空かくはん・真空保存を可能にした パーソナルブレンダー「VEGEE<sup>(\*)</sup>」を発売



HX-C2000  
メタリックレッド(R)



HX-C2000  
パールホワイト(W)

日立コンシューマ・マーケティング株式会社(取締役社長:須藤 利昭/以下、日立CM)は、新開発した「真空ポンプ」を搭載し、真空かくはんと真空保存を可能にしたパーソナルブレンダー「VEGEE<sup>(\*)</sup>」を5月下旬から発売します。

従来のパーソナルブレンダー<sup>(\*)2</sup>は、材料<sup>(\*)3</sup>のかくはん時や保存時に、空気中の酸素に触れることによって酸化が進み、色味や風味が損なわれていました。

日立CMは、標準大気圧より低い約0.8気圧の真空環境<sup>(\*)4</sup>をボトル内につくり、材料のかくはん時や保存時の酸化を抑えて鮮度を維持することができる「真空ポンプ」を新たに搭載しました。

### ■新商品の主な特長

1. 酸化を抑える手動方式の「真空ポンプ」搭載 **NEW**
2. 仕上がりがなめらか「非対称チタンコーティング刃」 **NEW**
3. フードコーディネーター後藤かをり氏監修 色彩と栄養素を楽しむ「ファイトケミカルスムージーレシピBOOK」付属 **NEW**

## ■型式・価格および発売日

品名	型式	色	希望小売価格	発売日	当初月産台数
パーソナルブレンダー 「VEGEE」	HX-C2000	メタリックレッド(R) パールホワイト(W)	オープン価格	5月下旬	10,000台

## ■開発の背景と製品の特長

共働きや単身世帯の増加などを背景として、手軽にスムージーなどを作ることができるパーソナルブレンダーのニーズが増えています。さらにフレッシュさや野菜の栄養をより損なわず取り入れたいという意見も頂いています。

日立 CM はブレンダーに真空環境<sup>(\*)4)</sup>を追加することで、かくはん時に空気に触れることで起こる食材の変色・酸化を抑えた「真空かくはん」を実現。さらに、出来上がった飲み物を保存ボトルに移して「真空保存<sup>(\*)5)</sup>」を可能にしました。

また、野菜や果物に含まれる色彩などを作り出す「ファイトケミカル<sup>(\*)6)</sup>」に着目し、健康志向の方々にも楽しんでいただけるよう、フードコーディネーター後藤かをり氏監修のもと、色彩が鮮やかで、不足しがちな栄養素がしっかり取れる 15 種類の「ファイトケミカルスムージー<sup>(\*)7)</sup>」を掲載したレシピ集を付属しました。

(\*1) VEGEE(ベジー)は、ベジタブルから付けた愛称です。

(\*2) 標準大気圧でかくはんする当社従来機 HX-C1000 との比較です。

(\*3) 当社ブレンダーには、フードプロセッサー、フードカッター、ドライミルの機能はありません。

(\*4) 当社調べ。ここでは真空とは大気圧よりも圧力が低い状態を指します。真空ポンプを 15 回押しした時、空のボトル内部は約 0.8 気圧と大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。

(\*5) 当社調べ。賞味・消費期限を延ばす効果はありません。真空保存に滅菌作用はないため、できるだけ数時間以内にお飲みください。

(\*6) ファイトとはギリシャ語で植物、ケミカルは英語で化学という意味です。代表的なものは、にんじんのカロテン、ブルーベリーのアントシアニンなどが知られています。

(\*7) 「ファイトケミカル」と「スムージー」を合わせた当社独自の造語です。

## ■パーソナルブレンダーホームページ

<http://www.hitachi-ls.co.jp/product/blender/>

## ■お客様からのお問い合わせ先およびカタログ請求先

お客様相談センター 電話 0120-8802-28(フリーコール)

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)【年末年始をのぞく】

以上

## 添付資料

### ■ パーソナルブレンダー「VEGEE<sup>(\*)</sup>」の主な特長 NEW

#### 1. 酸化を抑える手動方式の「真空ポンプ」搭載

最大 15 回押すことでボトル内部を約 0.8 気圧の真空環境<sup>(\*)2)</sup>にし、「かくはん」・「保存」することができます。真空環境でかくはんすることで泡立ちや分離を抑え、保存時は酸化を抑えるので変色しにくく、通常大気圧の状態よりも鮮度を保つことができます。



[図1 真空かくはん使用イメージ]



[図2 真空保存<sup>(※3)</sup>使用イメージ]



[図3 真空かくはんしたスムージーの状態イメージ]

(※1) VEGEE は、ベジタブルから付けた愛称です。

(※2) 当社調べ。ここでは真空とは大気圧よりも圧力が低い状態を指します。真空ポンプを 15 回押した時、空のボトル内部は約 0.8 気圧と大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。

(※3) 当社調べ。賞味・消費期限を延ばす効果はありません。真空保存に滅菌作用はないため、できるだけ数時間以内にお飲みください。

(※4) ファイトとはギリシャ語で植物、ケミカルは英語で化学という意味です。代表的なものは、にんじんのカロテン、ブルーベリーのアントシアニンなどが知られています。

## 2.仕上がりなめらか「非対称チタンコーティング刃」NEW

左右非対称のチタンコーティング刃で素早くなめらかにかくはんします。



[図4 非対称チタンコーティング刃]

## 3.作ってすぐに飲める「飲み口付きキャップ」

保存ボトルに付けてそのまま飲める飲み口付きのキャップを付属しています。



[図5 メタリックレッド]  
飲み口付きキャップ装着イメージ]



[図6 パールホワイト  
飲み口付きキャップ装着イメージ]

## 4.インテリアに高級感と清潔感を演出する「ステンレス調デザイン」

メタリックレッドとパールホワイトの2色をラインアップ。



[図7 メタリックレッド(R) パールホワイト(W)]

5.フードコーディネーター後藤かをり氏監修 色彩と栄養素を楽しむ「ファイトケミカルスムージーレシピ BOOK」 付属 **NEW**

3つのコンセプトに色彩と栄養素を楽しめる 15 レシピを掲載しています。

- ① 「カラフルスムージー」・・・野菜と果物を使ったスムージー
- ② 「春夏秋冬スムージー」・・・季節ごとの旬の食材を織り交ぜた四季のスムージー
- ③ 「新鮮な果物スムージー」・・・フルーツだけを使ったスイーツ風のレシピ。野菜が苦手な方・甘い物が好きな方向けのスムージー

(\*5) ファイトとはギリシャ語で植物、ケミカルは英語で化学の意。「ファイトケミカル」と「スムージー」を合わせた当社独自の造語です。



〔図 8 ファイトケミカルスムージーレシピ BOOK(一部抜粋)〕

■ パーソナルブレンダー「VEGEE」の主な仕様

型式	HX-C2000
色	メタリックレッド(R) パールホワイト(W)
定格電圧	AC100V(50-60Hz)
消費電力	180W
容量	600mL(かくはんボトル・保存ボトル)
電源コード	長さ:約 1.3m
本体質量	約 1.4kg(かくはんボトル・真空ポンプ装着時)
外形寸法	幅 12.6×高さ 41.6(かくはんボトル・真空ポンプ装着時)×奥行 13.3 cm
付属品	飲み口付きキャップ、キャップ、保存ボトル、清掃ブラシ、レシピ BOOK

以上

---

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

---