

ヴィードプロ 無償貸出、無償レシピ開発 実施中です！

みなさんはじめまして。唐突なお手紙、お許しください。

私たちはエスペッククリヤラボ(株)という会社で、減圧調理器という食品機械を販売しています。

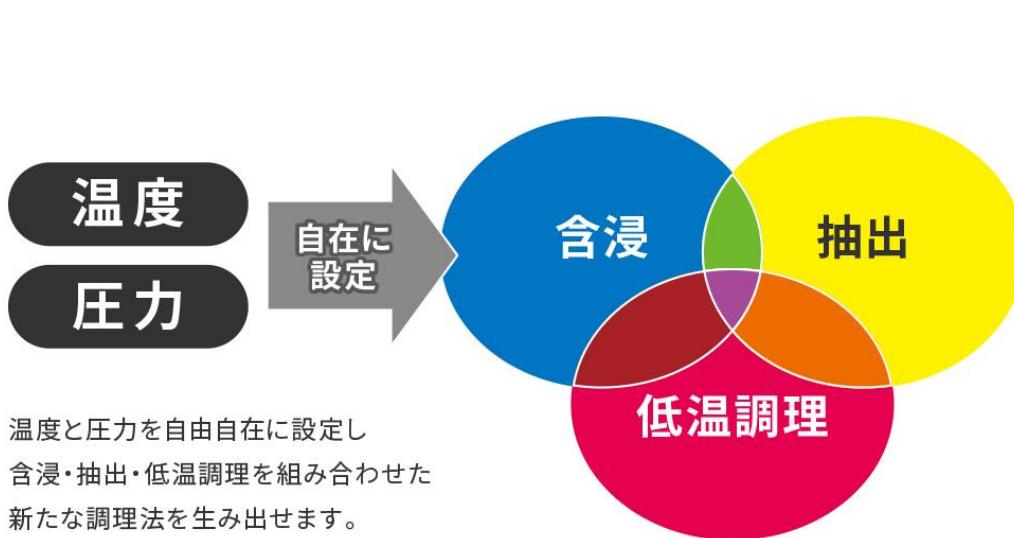
「減圧調理」という調理法をご存じでしょうか？全国のレストラン様や法人様向けとしてこれまで販売してまいりましたが、フルーツの加工にとても適していることが分かってきました。

- ・果実の素材感を残した、コンフィチュールやコンポート
- ・無酸素状態での加熱による、キレイな発色
- ・減圧の力を使用した、適度な糖度調整
- ・今まで世の中に無かったような新商品開発 …などなどが可能です。

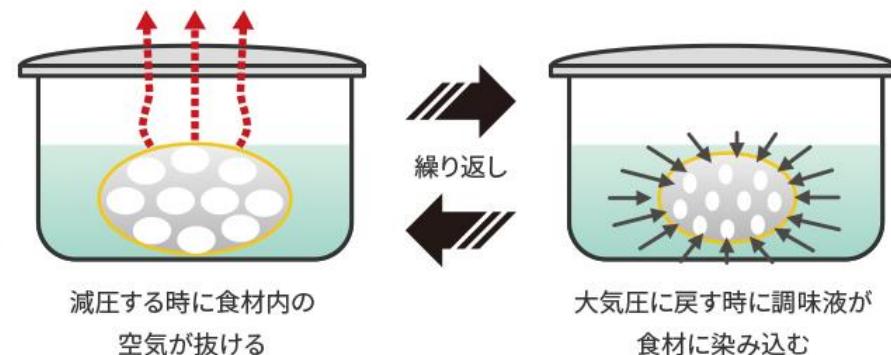
正確な温度制御、自動プログラム機能、簡単な設定機能により、どなたでも均一な調理が可能です。もしご興味お持ちでしたら、是非ご連絡いただければ幸いです。

無償でのデモ機の貸出や、当社テストキッチンでの無償レシピ開発なども受け付けております。何卒、宜しくお願ひ致します。

様々な食材への下味含浸や下処理を、減圧の力で簡単に！



温度と圧力を自由自在に設定し
含浸・抽出・低温調理を組み合わせた
新たな調理法を生み出せます。



見かけでは分かりにくいですが、減圧環境下に食材がさらされると、食材内部の空気が抜けて、細胞が膨らんだような状態になります。大気圧に戻る際、食材の周囲の調味液を食材内に引き込ませることができます。時間と回数を増やすと食材への浸透はより大きくなつていき、様々な食材に新しい味を浸透させることができます。



お問い合わせはこちらのQRコードから