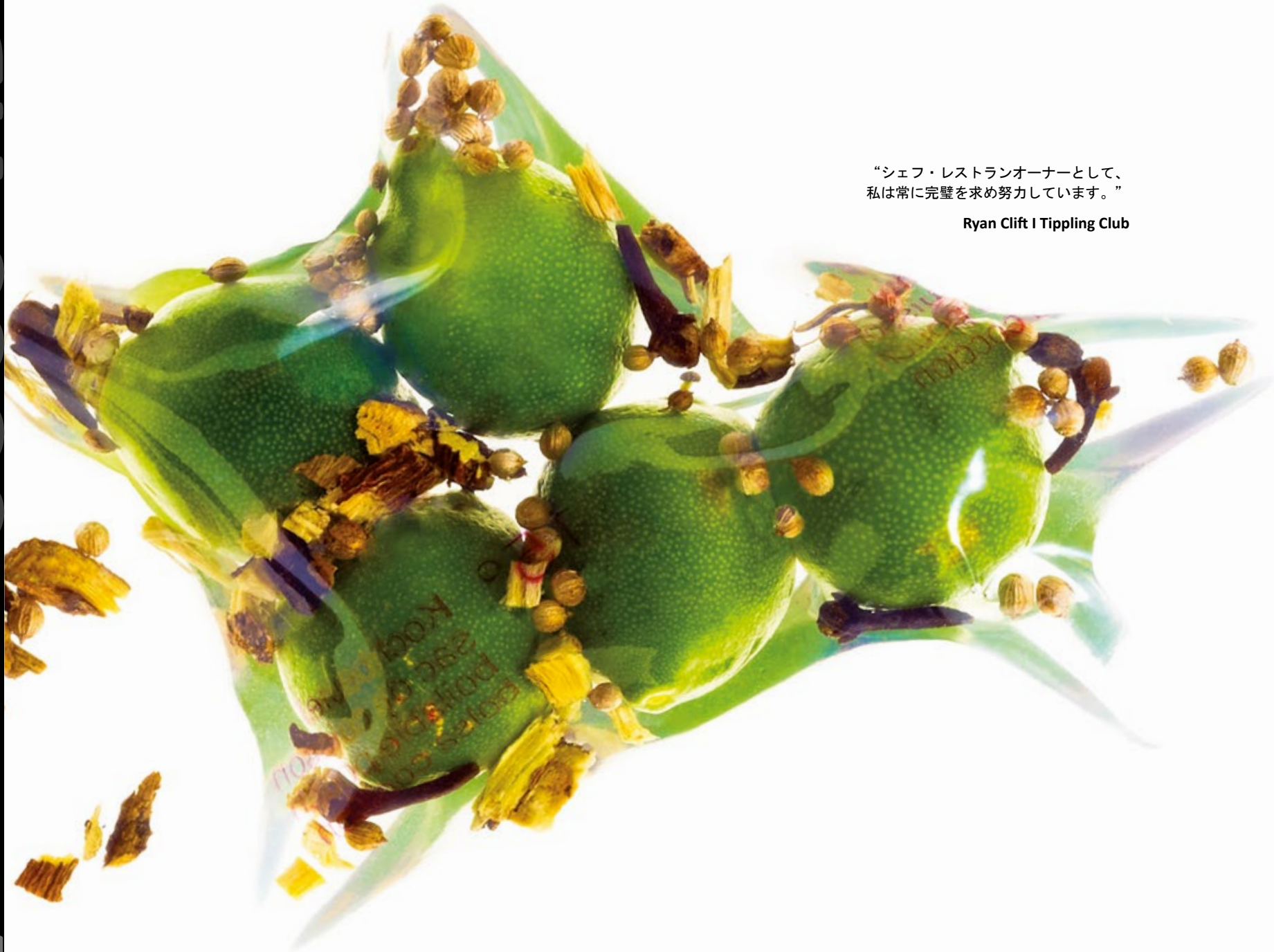
premium sous vide
collection

真空調理器

JAPANESE / 日本語

fusion Chef™
by Julabo

2 SOUS VIDE



“シェフ・レストランオーナーとして、
私は常に完璧を求め努力しています。”

Ryan Clift I Tippling Club

The Sous Vide Process

1799年にラムフォード伯爵、ベンジャミントンプソン卿は初めて低温調理について説明しました。1960年代にフランスでこの方法の利点が認知されるようになり、食材の縮みを軽減できるようになりました。今日、世界中のスターシェフがこの多くの利益をもたらすテクニックを使っています。

“真空下”と言われる**Sous Vide**調理法を利用するには、魚・肉・野菜といった新鮮な食材を真空パックにし、それを正確な温度コントロールをした水で調理をします。

真空調理はヘルシーで栄養価の高い料理を生み出し、また香り・風味・ビタミンを閉じ込めた味覚の優れた料理にします。

真空調理はヘルシーで、ビタミン豊富な食品の下ごしらえを容易にします。通常の調理法を行う時、ビタミンや風味は水や大気へ逃げ出してしまいますが、真空調理法を行うと、新鮮な食品が真空化され全てのビタミン栄養素、風味は食材の中に閉じ込められます。
このことにより、確実に、より興味深い味に出来るのは間違いないでしょう。

新鮮さ、色、見た目は食されるまで変わりません。

利点

- 一貫した調理結果
- 風味の凝縮
- ストレスフリー、効率的な調理
- 最小の縮小量
- 再現可能、正確
- 加熱しすぎることがない
- お客様が食事の出されるのを待っているのではなく、
  食事がお客様を待っている状態
- 品質を損なうことなく食品の寿命を延ばす
- 光熱費の削減
- より高い利益を生み出す

4 SOUS VIDE

“私たちは ***fusionchef***サーキュレーターを駆使しています。そしてその耐久性や正確さをテストできました。
多くのシェフは真空調理の利点を理解しています。: 調理手順中の予想、コストの削減、時間の節約、仕事の合理化、そして感知できるほどのその品質を
持ちながらの食品の寿命 – ***fusionchef*** サーキュレーターはその全ての要求に応えます。
サーキュレーターはとても簡単に移動させられ、キッチンでの限られたスペースでの作動が可能です。
この装置は私たちのキッチンでは不可欠なツールとなりました。”

Quique Dacosta I Chef I El Poblet I Spain

機能性

1) 準備
新鮮な食材のみをご使用下さい。生で未調理の食材を準備して下さい。
2) 真空
生で冷蔵した材料を真空調理に適した真空パックに入れ、真空包装機で真空にし密閉して下さい。
3) 調理
槽内に水を入れ、fusionchefで希望する温度まで水温を上げて下さい。希望の温度に達したお湯に2)で用意した真空パックをお湯の中へ入れて下さい。低温で調理致します。調理方法に馴染みがない場合や、調理時間がわからない場合は、真空調理の料理本を参照して下さい。
4) 冷蔵
調理した真空パックの食材をすぐに食さない場合は、冷蔵庫等で低温殺菌するため90分以内に3℃以下に冷やして下さい。低温殺菌は、氷水の入ったバスタンクもしくはショックフリーザーでも可能です。
5) 冷蔵保存
氷水または、ショックフリーザーから真空パックを取り出し**3 °C**以下で保存して下さい。
6) 再生
食品を食す前に冷やしておいた真空パックをウォーターバス内で再調理して下さい。
7) 焼付け
料理を出す前に焼き目をつけます。食材は再びその新鮮さと風味を引き立てます。
8) 出来上がり

写真
子牛のひれ肉マンゴー風味
by Andreas Miessmer
このレシピは
www.fusionchef.deで紹介しています。

Pearl

Pearl（パール）

パールモデルは、±0. 03℃の温度安定性を保証し最大容器
58Lまで使用できます。槽内で真空パックがヒーターコイル、ポンプ、フロートに接触を防ぐプロテクショングリットを完備しています。強力な循環ポンプは最適な温度を確実にし、またバス内の水の温度分布を安定させます。
内蔵のタイマーは、調理時間をモニタリングし、容易にわかるようになっています。
またパールモデルは蒸気バリアが内蔵されています。安全な作業を保証するため、液位低下警報と、IPX4に準じた飛沫保護も備えています。
衛生的な汚れ防止機能のあるステンレスカバーと鮮明ディスプレイ付装置はモダンであり、この優れたデザインはキッチンに最適なものです。

Diamond

Diamond（ダイアモンド）

ダイアモンドモデルは、パールモデルの持つ優れた機能を全て備え、加えて革新的な機能を備え持つモデルです。例えばプログラム化された肉・魚・野菜のメモリーキー、わかりやすいHACCPデータロギング機能、キャリブレーション機能等です。
芯温センサーを一緒に使うことで、希望する食材の中心温度に達すると、音でお知らせする機能を備えています。
Easy fusionchefソフトウェアでは、最高24台までのダイアモンドを同時にコントロール、可視することできHACCPデータログを可能にします。
タイマー機能は個々にスタートさせることが出来ます。多忙な状況でも常に調理のコントロールが出来ます。又、タイマーの時間表示を常時見ることが出来ます。指定した時間がくると、音とディスプレイ表示でお知らせします。
その後タイマー時間はマイナス表示されていき、トータルの調理時間がわかるようになっています。

パール＆ダイアモンドの技術使用と
機能はこちらのQRコードより
www.fusionchef.de

Pearl（パール） - *Diamond*（ダイアモンド）

比較：
・ *パール*：ベーシックサーキュレーター
・ *ダイアモンド*：プロフェッショナルサーキュレーター

	Pearl	Diamond
温度安定性	±0.03 °C	±0.01 °C
加熱能力	1.5 kW	1.5 kW
ポンプ能力	14 l/min	14 l/min
使用温度範囲	室温+5 - 95 °C	
液位低下警告機能	+	+
タイマー	1	3
衛生的ステンレスカバー	+	+
飛沫保護操作キーパッド	+	+
ディスプレイ	LED	VFD
温度表示 °C ・ °F	+	+
蒸気バリア	+	+
プロテクショングリッド	+	+
芯温センサー接続		Pt100
芯温アラーム		+
HACCP規格データ保存		+
PC 接続＆保存		+
プレプログラム温度メモリーキー（魚・肉・野菜）		+
タイマー同時表示 設定温度・実温度・芯温度		+
オートキャリブレーション機能		+

※電源電圧： 200 V / 50-60 Hz

Pearl

Pearl （パール） **9FT1000**

付属のブラケットであらゆる容器に簡単に装着できます。
簡単に素早く設置ができ移動も容易

外部寸法 WxLxH	133 x 212 x 330 mm
重量	4.8 kg
深さ	165 mm

Pearl Z （パールZ） **9FT1113**

伸縮性ブリッジにより
あらゆる容器へ装着可能。
すべり防止ゴム製取っ手
可動も容易

外部寸法 WxLxH	335 x 190 x 330 mm
重量	6.1 kg
外部寸法最大 WxLxH	680 x 190 x 330 mm
深さ	150 mm

Pearl XS（パールXS） 9FT1B13

13L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/3, 深さ150 mm	
外部寸法 WxLxH	332 x 398 x 374 mm
重量	11.6 kg

Pearl S（パールS） 9FT1B20

19Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ150 mm	
外部寸法 WxLxH	332 x 577 x 374 mm
重量	13.8 kg

Pearl M（パールM） 9FT1B27

27Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ200 mm	
外部寸法 WxLxH	332 x 577 x 424 mm
重量	15.1 kg

Pearl L（パールL） 9FT1B44

44L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ150 mm	
外部寸法 WxLxH	537 x 697 x 374 mm
重量	20.8 kg

Pearl XL（パールXL） 9FT1B58

58Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付

GN2/1, 深さ200 mm	
外部寸法 WxLxH	537 x 697 x 424 mm
重量	22.3 kg

Diamond

Diamond（ダイアモンド） 9FT2000

付属のブラケットであらゆる容器に簡単装着。簡単、素早く設置ができ、
可動も容易。

外部寸法 WxLxH	133 x 212 x 330 mm
重量	5 kg
深さ	165 mm

Diamond Z（ダイアモンドZ） 9FT2113

伸縮性ブリッジにより
あらゆる容器へ装着可能。
すべり防止ゴム製取っ手
可動も容易

外部寸法 WxLxH	335 x 190 x 330 mm
重量	6.3 kg
外部寸法最大 WxLxH	680 x 190 x 330 mm
深さ	150 mm

Diamond XS（ダイアモンドXS） 9FT2B13

13L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/3, 深さ150 mm
外部寸法 WxLxH　332 x 398 x 374 mm
重量　11.8 kg

Diamond S（ダイアモンドS） 9FT2B20

19 L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ150 mm
外部寸法 WxLxH　332 x 577 x 374 mm
重量　14 kg

Diamond M（ダイアモンドM） 9FT2B27

27 L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ200 mm
外部寸法 WxLxH　332 x 577 x 424 mm
重量　15.3 kg

Diamond L（ダイアモンドL） 9FT2B44

44 L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ150 mm
外部寸法 WxLxH　537 x 697 x 374 mm
重量　21 kg

Diamond XL（ダイアモンドXL） 9FT2B58

58 L バスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ200 mm
外部寸法 WxLxH　537 x 697 x 424 mm
重量　22.5 kg

12 ACCESSORIES

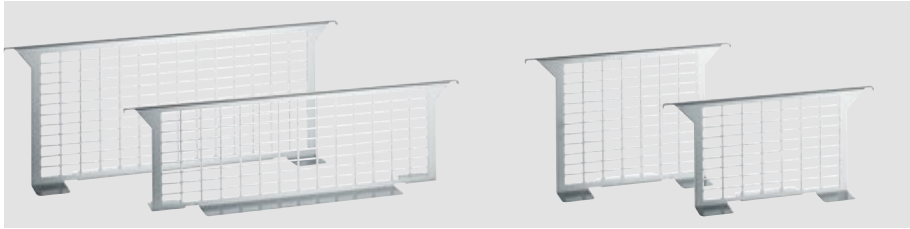
“真空パックでの低温調理は無限で創造的な可能性を備えています。”

Sven Elverfeld I Chef de Cuisine I Restaurant Aqua I Germany

アクセサリー

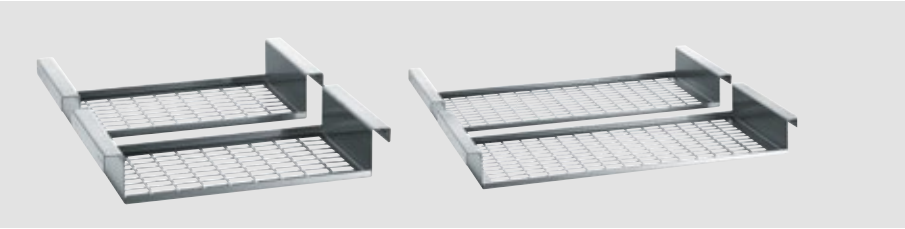
fusionchefはお客様の真空調理器を最大限に活用できるよう幅広いアクセサリー類を揃えています。包括的、不可欠、実用的であります。

アクセサリーに関しての詳細は www.fusionchef.de/
www.shinku-chouri.comをご覧下さい。



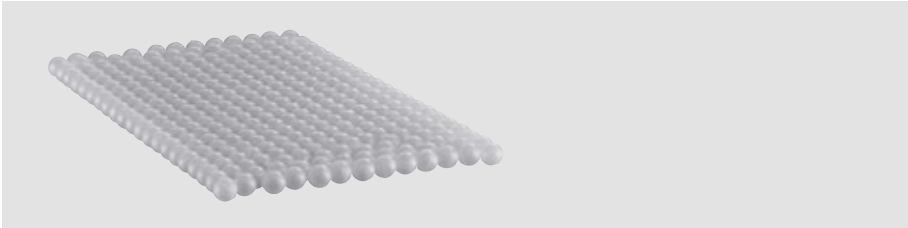
セパレーショングリッド **XS-XL**
容器内の間仕切りをし、食材を秩序よく整頓したり、異なる調理時間の食材の調理時間の進行をわかり易くします。

Edition XS/S	**9FX1121**	Edition L	**9FX1123**
Edition M	**9FX1122**	Edition XL	**9FX1124**



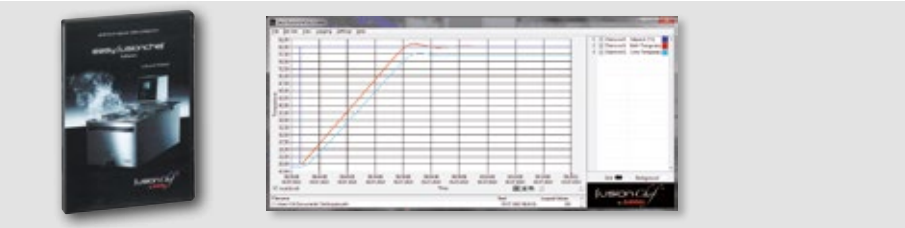
保持グリッド **XS-XL**
重量の軽い食材（野菜など）の入った真空パックは浮上します。それを完全に水中に沈めるための物です。

Edition XS (1 個)	**9FX1127**
Edition S/M (2 個)	**9FX1125**
Edition L/XL (2 個)	**9FX1126**



蒸気トラップボール（PPボール）
ふたなしの容器をお使いの時、熱や水分の損失を抑えるための浮きボールです。

1000 個　直径20 mm　**9FX1142**



ソフトウェア*Easy fusionchef*
Easy fusionchef ソフトウェアを使用することにより HACCP 基準に従い、調理工程を簡単にコントロール、可視化、記録できます。

*ダイアモンド*用　**9FX1160**

移動用ソフトケース（ポリエステル）
キャリーストラップと取り外し可能なショルダーストラップ付き、ポリエステル製の丈夫なケース。パール(9FT1000)、ダイアモンド (9FT2000)用。
外形寸法：
WxLxH 440 x 190 x 300 mm
移動用ソフトケース **9FX1191**

移動用ハードケース
パール・ダイアモンド やアクセサリー類を持ち運ぶのに便利な専用ケースです。

外部寸法: 520 x 435 x 230 mm
移動用ケース **9FX1190**

---

iSi グルメクランプ
iSiグルメホイップボトルを簡単に、しっかりと固定でき、槽内で安定させておけます。

iSi 0.5 Lクランプ **9FX1130**
iSi 1 Lクランプ **9FX1131**

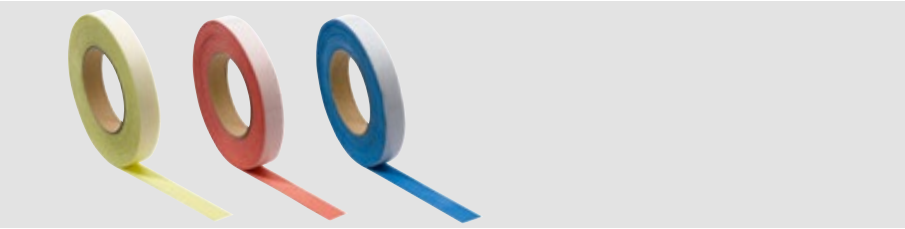
※**iSi**グルメホイップボトル
は販売しておりません。

バス取り付けクランプ
大型の調理容器にパール、ダイアモンドを簡単に取り付けることができる大型クランプ。（容器厚み 60 mmまで）

パール・ダイアモンド用 **9FX1119**

粘着シーリングテープ
芯温センサーを使用する際、真空パックへの差込口を閉じるのに必要です。

粘着シーリングテープ 1 mx4本 **9FX1141**



タイマーテープ
*ダイアモンド*で食材別に設定した調理時間を、色分けしたテープを真空パックに貼ることにより、一目で内容がわかるようにします。

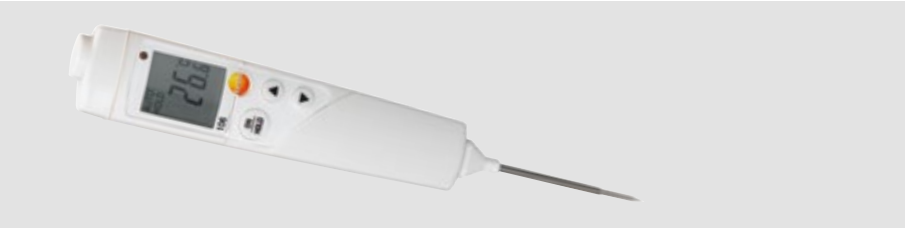
テープ赤 **9FX1145**

テープ青 **9FX1146**

テープ黄 **9FX1147**

芯温センサー **(Pt100)**
高い精密度をだすため、*ダイアモンド*で使用できる芯温度センサー。

*ダイアモンド*用 **9FX1150**



小型デジタル温度計
調理中の食材の芯温度を正確にモニタリングします。

小型デジタル温度計 **9FX1151**

USB インターフェースアダプターケーブル
Easy fusionchef ソフトウェアを使用する際*ダイアモンド*とPC を接続するための USB ケーブルです。

*ダイアモンド*用 **9FX1161**

RS232 インターフェースケーブル
Easy fusionchef ソフトウェアを使用する際*ダイアモンド*とPC を接続するためのケーブルです。

*ダイアモンド*用 **9FX1162**

„ユラボサーキュレーターは真空調理法による多様な
使用法に適しており、魚、肉、果物、野菜の組織を保ちます。“

Heiko Antoniewicz I New Daring Cuisine Antoniewicz GmbH I Germany

Miral Duck Breast with Purree of Beetroot, Pear and Chard

from *Heiko Antoniewicz*

鴨胸肉をヨモギと一緒に真空パックし、62°Cで20分間*fusionchef*ウォーターバスの中に入れます。パックから取出し、皮面がカリッとなるまで焼き、均等に切り分けます。 肉汁を好みの濃度まで煮詰め、コーヒー豆を5分間浸します。裏ごしし、クズウコンの粉でとろみをつけます。
強めの塩水で、ビートルートをクミンとビネガーと一緒にやわらかくなるまで茹でます。温かいうちに皮をむき、3mmのさいころ状にカットします。お好みでバターでつやだします。温かいビートルートを微細に裏ごしし、チキンスープと一緒にミキサーにかけ、塩・コショウします。
白ワイン、砂糖、スパイス（八角・カルダモンシード・バニラビーンズ）を沸騰させ、一度冷ましてから再度沸騰させます。**Xanthan**（キサンタン）で少しとろみをつけます。洋ナシは種を取り除き均等に切り分けます。それらを真空パックし、調理します。チャードにバターを入れて蒸し焼きし、塩・コショウします。
鴨胸肉をカットし、ビートルートと盛り付けます。ピューレをかけ洋ナシを添えます。アーモンドスライスを飾り、チャードを盛り付けます。コーヒーソースをかけ完成。
このレシピは　Heiko Antoniewicz氏よりいただきました。その他のレシピはwww.fusionchef.de.よりご覧になれます。

このレシピを含むその他のレシピは, 携帯からもご覧になれます。またショッピングリストも用意しております。

材料

鴨胸肉	2枚
ヨモギ	1房
鴨肉汁	100 ml
アラビカ/ロブスタコーヒー豆	10 g
クズウコン粉	適宜
チキンスープ	50 ml
ビートルート	100 g
クミン	適宜
ホワイトワインビネガー	少々
バター	20 g

洋ナシ	1個
ホワイトワイン	150 ml
砂糖	40 g
八角	1 カケ
カルダモンシード	1 摘み
バニラビーンズ	½ 房
Xanthan（湖料）	0. 5 g
チャードサラダ	100 g
バター	20 g
飾り用アーモンド	適宜

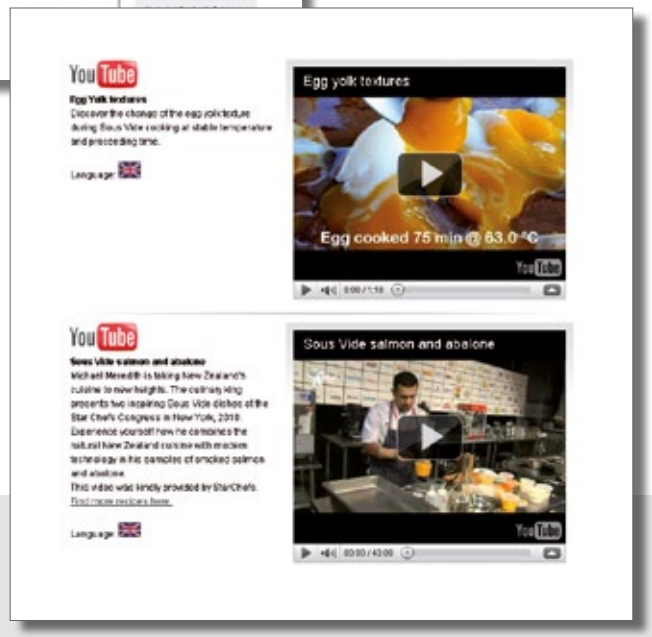
準備時間: *90* 分
調理時間: *20* 分

“今まで私は色々なサーキュレーターや、サプライヤーを使用してきました。しかし、これ以上購入する必要はなくなりました! このサーキュレーターは私が Mozaic で作るのに必要な料理のタイプを完璧にし、また私たちの料理教室でおこなうデモンストレーションにもパーフェクトな装置です。小型なので持ち運びやすく、大変パワフルな機能を持っています。他社の製品との大きな違いは、その正確さとサーモスタット能力です。もし完全さを求めるのであれば、必要不可欠なアイテムです。私は fusionchef シリーズのダイアモンドMを大いに推奨します。私は他のブランド商品はもう使えません。”

Chris Salans l Chef l Mozaic l Bali

インターネット

真空調理について詳しい情報をお探しですか？
当社のホームページをご覧下さい。真空調理に関する最新のトピックがごらんに慣れます。
インスピレーションをお探しですか？
アプリケーションビデオ、推奨料理本、料理コースで *fusionchef*　装置を毎日使いたくなります。ビデオを見て研究してみて下さい。完璧に真空調理が行えます。
経費節減しませんか？
当社の製品は風味に関してセンセーショナルな結果を出すだけでなく、収益性もあります。“FAQ”セクションでは、拝見しただけではわかりにくい特徴について記載しています。当社の装置を使用することにより電気代を節約できることをご存知ですか?効果的なプランニングで食材の縮みや損失量を大きく減らすことをご存知ですか?読んでみて下さい。貴方のキッチンで経費節減ができます。
料理する気分はないですか？
今日は料理をする気はないですか?
休暇中に行ける真空調理料理を出すレストランをお探しですか?
fusionchef　レストランリストをご参照下さい。世界中で素晴らしい料理を食せます。
www.fusionchef.de/www.shinku-chouri.comをご覧になり料理革命にご参加下さい。



経験豊かなシェフからの
アドバイスとビデオが
YouTube でご覧になれます。

Information, Service & Support worldwide

GERMANY | JAPAN | USA | CHINA | SINGAPORE | FRANCE |
ITALY | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | ARGENTINA

Contact

Changes without prior notification reserved. |Printed in Germany | JULABO No.1.944.2412/0419

総輸入販売元　ユラボジャパン株式会社

本社：〒594－1144　大阪府和泉市テクノステージ1丁目3-17
TEL: 0725-51-3401　FAX：0725-51-3411
東 京 営 業 所：〒113-0033　東京都文京区本郷2-15-10
TEL: 03-5802-4600　FAX: 03-5802-4601
サービスセンター：〒594－1144　大阪府和泉市テクノステージ1丁目3-17
TEL: 0725-54-1900

E-Mail: info@shinku-chouri.com
www.shinku-chouri.com　www.fusionchef.de

Join us on

fusion Chef™ by Julabo