

食材の鮮度を 極める 真空ミキサー gokusen 極鮮

毎日の食事は自然の恵みいっぱいのカラダにいいものを。
いつまでも美しく健康に暮らしたいと願う人のために
生まれた真空ミキサー「gokusen 極鮮」。

スムージーもスープもソースも別次元の仕上がり!

真空状態でつくることで食材の酸化を抑え、これまでのミキサーではできなかった、
ひとつ上の鮮度と栄養価の高いスムージーなどが簡単に作れます。

野菜や果物素材本来の色や香りをそのままに、栄養もたっぷり。
自然のおいしさを摂ることのよこびと幸せをご体験ください!

[色]でわかる鮮度のちがい

[なめらかさ]でわかる鮮度のちがい



トマトのスムージー出来上がり直後の比較

小松菜のスムージー出来上がり直後の比較



松本市在住の市民・法人の皆様

この度 TESCO gokusen 極鮮が
松本市の健康寿命延伸製品普及
促進事業の対象商品として決定!

今なら

20%の補助金が 受けられます

○対象者、補助金額上限等制限がございます。詳しくはお問い合わせください。
○補助金の予算がございますのお早めにお申し込みください。

- 本体のみ購入の場合
70,000円(税抜) → **56,000円**
- 本体+タンブラー2個セット購入の場合
75,000円(税抜) → **60,000円**

実演・試飲会を開催!

真空ミキサーの良さを 体験してください

8/22(火)・24(木)・30(水)

3日間とも11:00~1時間程度

Mウイング1F松本ヘルス・ラボにて

真空ミキサー
「極鮮」と
従来のミキサーの差を
「飲んで」
実感できます

*材料の用意の関係で各日10名様程度とさせていただきます(先着順)