

国際食学協会推奨！ ビタクラフト『病気の予防に役立つお鍋』

現在、コラボ企画としてセミナーやスクーリングで調理器具を提供していただいている、ビタクラフト社のご紹介です。ビタクラフト社といえば、“無水調理”が有名。全面多層構造鍋による無水調理や短時間調理が可能となったことで、水溶性の栄養素や熱に弱い栄養素の損失を防ぐことができます。さらに、体内の酸化 LDL を減少させることが世界で初めて立証されました。野菜をおいしく食べることができるこの鍋を使えば、国で推奨されている 1 日 350g 以上の野菜摂取が簡単に実践できます !!

■ 詳しくはコチラ ⇒ <http://www.vitacraft.co.jp/>

ビタクラフト

で

検索

《IFCA 国際食学協会本部講師の声》

- 玄米ごはんが美味しく炊ける!! 今まで使ったどの鍋より一番美味しく、上手に炊けます。
- 野菜がとにかく美味しい!! 野菜本来の旨味や甘味がしっかり引き出されます。
- 加熱時間が短くなりました。また、余熱調理ができて簡単!!
- 熱効率が良いので温度変化が少なく、揚げ物名人になれます☆

健康効果がありカラダに優しいだけではなく、エコに環境にも優しく、しかもおいしい!! とても素敵なお鍋です。これからのエコ時代にピッタリで、「食学」の食生活にもマッチしたお鍋なので、使いこなしていきたいです。



国際食学協会



International Food and health Culture Association

〒170-0013 東京都豊島区東池袋 4-24-3 ジブラルタ生命池袋ビル 9F

Tel:03-5956-4900(代) Fax:03-5956-3190 E-mail:info@shokugaku.net <http://www.shokugaku.net>



フリーダイヤル

0120-490-063

10:00 ~ 18:00

(土日祝日はお休みです)