

作業性とクオリティのアップで  
ホスピタリティのアップに！



製品のご案内  
旭株式会社

# SUPER BLENDER

ミキサー食専用フードブレンダー  
**スーパーブレンダー** ASH-2  
SUPERPRO

## 大量のミキサー食を一度に処理できます。

かつてないパワフルさで注目。  
 大・小容器を共通本体で使える2WAY。

〈熱湯、熱風消毒OK〉

ボトル容量1.9L  
 (処理容量0.8L)



ボトル容量3.0L  
 (処理容量1.5L)

食品衛生法適合品

メーカー希望小売価格  
 145,000円税別

## 安全性と使う人の立場に立った設計、先進の機能を備えた《国産》ブレンダーです。

ダンシング攪拌の粉碎パワー。



固形物を下から上に動かす「ダンシング攪拌」により、ギザギザの特殊刃が素早くカット！従来品とは段違いのパワフルさです。



分解可能な  
**カッターセット！**

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアセンブリーの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。カッターベースは、ドーム型の形状を採用、吹きこぼれた液体が本体内部へ流入する事を防ぎ、さらに下部の穴から、回転時に発生する熱を逃がす構造になっています。



※カッターアセンブリーの交換には別売のアジャストハンドルをご購入ください。



容器部分がセパレートに！

容器は大小ともに、上下に簡単に分割できます。すみずみまで洗浄でき、いつも清潔に使用できます。又、食材の移しかえに便利な、注ぎ口や、調味料等の調合に便利な目盛りを付ける事により作業が正確に行えます。



**業界初！**  
**熱風消毒が可能な耐熱素材！**

容器部分は、蓋、フィルターキャップ、パッキンを含む全てのパーツに耐熱素材を採用。容器自体は耐熱100℃までOK。消毒乾燥が可能です。

容器ロック式で  
**より安全に！**

容器と本体の設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止、運転中手で押さえる必要もありません。



# ハイパワーで短時間調理。栄養素を保ちます。

## 大容器 (ボトル容量3.0L/処理容量1.5L) を使った基本レシピ

### お粥





- 1 米150g、水1050mlを鍋に入れて火にかけ、沸騰すれば弱火にし、蓋をずらして約1時間弱火で炊く。
- 2 火を止めた後、数分間蒸らす。  
\*ワンポイント  
全粥など水分の少ないお粥には酵素入り固形化補助食の使用をお勧めします。
- 3 完成したお粥1200gをブレンダーで攪拌する。LOWからHIGHに切り替えて1分間運転。

最大6人前  
(200g/人で計算)



### ハンバーグ





- 1 100gのハンバーグをスチームコンベクションオープンで15分加熱調理する。
- 2 一口大サイズにカットする。  
\*ワンポイント  
調味液を増量すれば、さらに短時間でペースト状になります。
- 3 ハンバーグ600gにソース入調味液を加え、LOWからすぐHIGHに切り替えて2分間運転。

最大6人前  
(100g/人で計算)



### ぶりの煮付





- 1 鍋に水と調味液(出汁)を入れて加熱、沸騰後にぶりを入れて、6分間弱火で煮る。
- 2 一口大サイズにカットする。  
\*ワンポイント  
加水量を減らしたい場合や、皮や小骨が多い魚の場合は小容器を使用するときれいに仕上がります。
- 3 ぶりの身800gに出汁400mlを加え、LOWからすぐHIGHに切り替えて1分間運転。

最大6人前  
(100g/人で計算)



## 小容器 (ボトル容量1.9L/処理容量0.8L) を使った基本レシピ

### きゅうりの酢の物





- 1 きゅうりを薄く小口切りにカットする。
- 2 きゅうりとわかめを調味液で和える。  
\*ワンポイント  
わかめ、きゅうりの分量によって、加水量を減らすことも可能です。
- 3 酢の物の材料480gに調味液100mlを加えてLOWからすぐHIGHに切り替えて30秒間運転。

最大3人前  
(80g/人で計算)



### 高野豆腐の煮物





- 1 人参、シイタケ、もどした高野豆腐を一口大にカットする。
- 2 人参、シイタケ、高野豆腐と出汁を入れ、スチームコンベクションオープンで15分間加熱する。  
\*ワンポイント  
高野豆腐の吸水量によっては、加水量を減らすことも可能です。
- 3 高野豆腐500gに出汁100mlを加えてLOWからすぐにHIGHに切り替えて1分間運転。

最大3人前  
(100g/人で計算)



### 小松菜のおひたし





- 1 小松菜をカットして、スチームコンベクションオープンで7分間加熱する。
- 2 小松菜をしらす干しと調味液で和える。  
\*ワンポイント  
加水量や、ペースト状の程度によっては、20秒間運転でも可能。
- 3 小松菜のおひたし480gに調味液100mlを加え、LOWからすぐにHIGHに切り替えて30秒間運転。

最大3人前  
(80g/人で計算)



# SUPER MILLSER

スーパーミルサー ASH-5



## 少量のミキサー食に 便利な小容器です。

〈セット内容〉

カッターベース部・ベース・大容器(容量400cc)・小容器(容量220cc)・容器蓋/2



食品衛生法適合品

メーカー希望小売価格  
30,000円税別

## 極少量の食材攪拌に威力を発揮できる スーパーブレンダー〈ASH-2〉専用オプションパーツ。



大容器容量400cc  
(処理容量200cc)



小容器容量220cc  
(処理容量50cc)

容器の耐熱100℃

■本体(スーパーブレンダー)別売 大小容器付属145,000円

スーパーブレンダーの  
モーター部分を共用  
できます。

容量400ccと220ccの2種類の耐熱素材容器がセットになってキメ細かく多様なニーズに対応できます。ベースやカッターベース部分は共通で、モーター部分は、スーパーブレンダーのものと共用でき経済的。

カッターは、刃のない  
平刃で取扱い安心。



調理済みの食品に少量の水分を加えたものや、ゴマや大豆などの乾燥食材を素早く、スムーズに滑らかに粉碎するのに適した平刃です。洗浄や交換の際にも安心です。

分解可能な  
カッターセット!

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリーの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。

容器ロック式で  
より安全に!

容器と本体の設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止、運転中手で押さえる必要もありません。

業界初!



シンプルな操作性、ブレンダーのモーターボディで動作できます。



ベースを本体に  
乗せロックする

容器に攪拌する  
材料を入れる

材料を入れた容  
器にカッターベ  
ースをセット

ベースに容器  
セット品を乗せ  
ロックする

操作スイッチを  
入れて攪拌

攪拌後、容器セッ  
ト品を外しカッタ  
ーベースを外す

出来上がった攪  
拌物を別の容器  
に移す

# ドライ素材からウェットメニューまで 少量で多様なニーズに素早く対応します。

ご利用者様の体調、嗜好などに合わせ、細かなニーズに対応して素早く、極少量の食材から粉碎できます。

## ドライメニュー

**きな粉**  
材料:大豆30g

小容器使用  
攪拌:LOW40秒

**煮干し粉**  
材料:煮干し8g

小容器使用  
攪拌:LOW10秒

**すりゴマ**  
材料:ゴマ10g

小容器使用  
攪拌:LOW20秒

**生パン粉**  
材料:食パン25g

大容器使用  
攪拌:HIGH30秒

**魚フレーク**  
材料:焼き魚70g

大容器使用  
攪拌:HIGH30秒

## ウェットメニュー

**きんぴら**  
材料:20g 出汁:10cc

小容器使用  
攪拌:LOW30秒

**ひじき**  
材料:25g 出汁:20cc

小容器使用  
攪拌:LOW30秒

**トマトペースト**  
材料:トマト80g

小容器使用  
攪拌:LOW10秒

**うどん**  
材料:煮込みうどん100g

大容器使用  
攪拌:HIGH20秒

**肉じゃが**  
材料:180g 出汁:40cc

大容器使用  
攪拌:LOW30秒+  
HIGH30秒(計60秒)

# SILICONE MOLD

ソフト食シリコン型



当社の  
管理栄養士が  
現場の声を  
生かして開発  
しました

## おいしい笑顔—お届けします。



### 見て楽しめる食事を実現します。

栄養価が高く味もよい、衛生的で、飲み込みやすい調理のミキサー食。しかし、見た目がペースト状のままなら食欲が湧きません。食事の味は舌と共に、目でも楽しむ事で深まります。シリコン型で成形し、美しく盛り付ければ食卓が華ぎ、食事の時間が楽しみになることでしょう。

#### 料理の原形をリアルに再現

応用が効く、魚、肉、野菜、エビフライ、トマト、煮物の調理例の6種類の型を揃えました。

#### 実用性の高い容量(質量)

現場調査の結果、最も多くのケースで提供されていた容量を参考に製品化しました。

#### 安全で衛生的な素材

食器洗浄機、消毒保管庫にも対応、シリコンゴムは医療でも使われている安全な素材です。

メーカー希望小売価格 各1,700円

エビフライ型、  
トマト型、煮物型  
を使用

エビフライ



トマト型を使用

トマトサラダ



煮物型を使用

小イモの煮付け





# 介護食をスピーディによりおいしく!

嚥下力の低下した入居者さん達も楽しくおいしく食事をしたい気持ちは同じです。  
栄養を補給するだけでなく、見た目の楽しみがプラスされることで毎日の暮らしに張りが生まれます。

**スーパーブレンダーで素早く滑らかに**

独自の構造による〈ダンシング攪拌〉と〈特殊刃〉の採用で、固形物や硬い食材もアツという間に粉碎します。

特殊刃

熱い食材に固形化補助食品を混ぜることでゲル状に。

**ソフト食シリコン型で見た目もおいしく**

固形化補助食品と食材をミキシングしたものを型にセットします。

固まれば、型から外して盛り付けます。

エビフライ型 トマト型 煮物型  
魚型 肉型 野菜型

**スチームコンベクションオーブンで高速加熱調理。**

シリコンゴムは衛生的で熱に強い安全な素材です。できたての熱い調理品を入れても大丈夫。ホテルパンにぴったりサイズで、スチームコンベクションオーブンでの、加熱工程にも使用できます。

ホテルパンにぴったりサイズ

スチーム加熱で、おいしく温める。

蒸す、焼く、煮る、ロースト、グリル、バイク、湯通しなどさまざまな調理がこれ一台で高速作業できます。

従来のミキサー食がおしゃれにグレードアップ!食べる意欲もアップします。

魚型、野菜型を使用  
サケのムース

野菜型を使用  
ほうれん草の小鉢

肉型と野菜型を使用  
牛ステーキ

# HYPER BLENDER

フローズンドリンク用ブレンダー  
ハイパーブレンダー ASH-3

## キューブアイスを素早く粉砕できる 強靱な刃と、きめ細かな10段階パワー。



容器サイズ: 1.8L  
処理容量: 0.24~1L  
メーカー希望小売価格  
130,000円税別

緻密なスピードコントロールと  
強靱な刃で、あらゆるフード  
シェアに対応!

ワンタッチセミオート  
スイッチ

フラッシュボタン



10段階スピードコントロールダイヤル

セミオートSWで初めての方  
でも簡単に操作できます。



強靱な特殊ステンレス  
1枚刃を採用



業務用のパワーを備えながら、防音カバーなしでも  
OKの静音設計。憩い空間を大切に、ファッション性  
にもこだわった6色のカラーバリエーション。



本機は業務用の処理能力を備えていながら、  
最前線のショップなどでもお手軽に使って  
いただけるよう、安全性や機能性はもちろん、  
設計段階から作業の「静音」にも取り組んで  
きました。

最大93dBの静音設計



防音カバーなしで、従来製品の  
防音カバー付きの状態と、ほぼ  
同じ静かさ※1を実現しました。  
(※1:フラペチーノで当社内調べ)

お店の環境やショップカラーにあわせて6色のカラーバリエーションからお選びいただけます。



〈B〉ブルー

〈P〉ピンク

〈BK〉ブラック

〈Y〉イエロー

〈V〉ヴァイオレット

〈G〉グリーン

レギュラーカラー

オプションカラー



# スーパーブレンダーの容器と差し替えて 2WAY使用ができ、便利さ+コストダウンに。

高品質の国産で低価格。  
しかもオプション容器(別売)使用で、  
ソフト食作りも手軽にでき、合理的に  
効率よく2WAYが可能に。  
フレッシュジュースや、熱いスープ作りも、  
容器を取り替えることでOK。  
オールシーズンで活躍します。  
(注:モーター部分は一台兼用です)



オプション容器に  
採用の特殊刃



1.8Lカップ使用



3.0Lカップ使用 特殊刃付容器(別売)



※ [ ] は10段階スピードコントロール  
ダイヤルの回転数を表示

## バナナスムージー

〈材料〉氷110g・冷凍バナナ220g・牛乳220g・  
オレンジジュース130g・バニラアイス50g・  
はちみつ10g



1.8Lカップ使用  
[4]で30秒



## コーヒーフラペチーノ

〈材料〉氷400g・コーヒー100g・  
牛乳105g・  
チョコシロップ140g

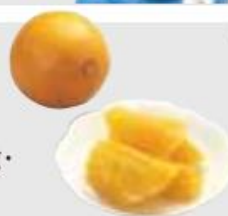


1.8Lカップ使用  
[4]で30秒



## オレンジフロズン

〈材料〉氷400g・  
オレンジジュース250g・  
オレンジ100g



1.8Lカップ使用  
[4]で30秒



## 苺ヨーグルトスムージー

〈材料〉氷190g・冷凍いちご170g・  
ヨーグルト170g・  
牛乳100g・ガムシロップ50g



1.8Lカップ使用  
[4]で30秒



## バージン・ピニャ・コラーダ

〈材料〉氷110g・  
パイナップル缶詰め&ジュース400g・  
バナナ小1本・豆乳130g



1.8Lカップ使用  
[4]で30秒



## インドカレー

〈材料〉出来上りの  
カレーソース400g・  
牛乳100g



3.0Lカップ使用  
[2]で40秒



## カナッペソース

〈材料〉アボガド4個・ゆで卵3個・  
マヨネーズ50g・牛乳100g

3.0Lカップ使用  
[2]で30秒  
[5]で30秒



## コーンポタージュスープ

〈材料〉コーン缶詰のコーンのみ250g・  
玉ねぎ荒みじんを炒めたもの60g・  
牛乳400g・粉末コンソメ1袋



3.0Lカップ使用  
[3]で40秒  
攪拌後温める



# プロの現場で大活躍!

スピードが要求される業務筋のお客さまから、フレキシブルな機能が高く評価されました。



とにかく作業が早いので忙しい現場で大助り。

割烹料理  
北新地 平八 (大阪府)  
店主 矢崎真人様

食材の量により大小2種類の容器を使い分けができ、容器の上下が簡単に取り外せることで、従来の業務用ミキサーに比べて隅々まで洗い易く、さらに高速回転により繊維の多いものや殻付の食材もペースト状になるのでソース作りなどに最適です。



攪拌性能の高さで、安全な食事を提供できています。

広島県立障害者療育支援センター (広島県)  
施設栄養士  
管理栄養士 寺岡美妃子様

スーパーブレンダーの導入で、滑らかでキメの細かいミキサー食が可能になりました。導入以前はベーコンの端や筋の残る食材はミキサー後に濾していましたが、高速回転で肉や魚の筋も素早くペースト状になり、調理時間の短縮にもなっています。



ご利用者様のミキサー食作りに最適です。

日清医療食品株式会社 中国支店  
介護老人保健施設はまなす事業所 (鳥取県)  
チーフ 土橋茉裕子様

スーパーブレンダーは、『少量』でも処理ができ、仕上がりも『なめらか』なため、非常に重宝しています。そして、ご利用者様に、お料理を安心して提供ができることが何よりです。



デモ機を借りて、すぐ購入を決めました。

オアシス千歳 特別養護老人ホーム (兵庫県)  
施設栄養士  
管理栄養士 満下かほる様

嚥下困難なご利用者様の食事作りに活躍しています。10人以上のお粥を一気に攪拌でき、故障の原因になっていたトロミ材の添加もハイパワーで安心して使用できます。容器が丈夫で軽く、熱風保管庫にも対応でき非常に衛生的です。



ハイパーブレンダーの2WAY使いで大活躍。

イタリアレストラン  
コルソイタリア (大阪府)  
JSA認定ソムリエ  
Chef 田中好孝様

調理場ではソースや熱いポタージュスープが短時間で舌触りもなめらかに作れます。昼はランチメニューに加えてフレッシュジュース作り、夜はバーカウンターでフローズンカクテル作りにと大活躍。1台3役で大変便利です。



滑らかに溶けるフローズンカクテルが素早くできます。

Shot Bar  
Son'S Bar (大阪府)  
オーナー 相川将克様

ハイパーブレンダーは、音も静かなおかげでお客様の目の前でフローズンカクテルを作り、女性客から注目の的で話題作りにも活用できます。業務用キューブアイスをお口の中でさっと溶けるまで細かく粉碎でき女性客に人気のフローズンカクテル作りに活躍しています。



デザート作りから、激辛火鍋スープまでフル活用。

中華高級金華ハム料理  
金華酒家・KINKA (大阪府)  
オーナーシェフ  
有馬健志様

ハイパーブレンダーの通常容器でシャーベットなどのデザート作りの仕込みや硬い食材の粉碎に使用。オプション大容器では調味料の細かい粉碎や、鍋で熱した鶏がらスープと各種香辛料を加えて攪拌し、激辛火鍋スープ作りなどの多彩な用途に活躍しています。



ブレンダーとミルサーを用途で使い分けています。

介護付有料老人ホーム  
京都ヴィラ (京都府)  
食事サービス課  
課長 吉田末勝様

スーパーブレンダーとスーパーミルサーを用途に合わせて便利に使っています。裏漉し不要で滑らかな舌触りのソース、ホット&コールドスープ、ソフト食が提供できます。スーパーミルサーでは、入居者様の体調に合わせて少量でもペースト食が作れます。



お店や会社の業態ごとにきめ細かく対応。作業内容に合わせてお選びいただけます。

## SUPER BLENDER スーパーブレンダー

〈ASH-2〉

食品衛生法適合品



小容器

大容器

各容器、カッターアッセンブリー等の各種パーツ類も別売部品としてお買い求めいただけます。

メーカー希望小売価格

145,000円税別

電源	AC100V 50/60Hz	
定格時間	15分運転 5分停止の連続	
消費電力	750W	
回転数	高速24000/低速19000rpm	
処理容量	大容器	最小0.3/最大1.5L
	小容器	最小0.1/最大0.8L
サイズ(セット時 単位:ミリ)	W200×D225×H500	
サイズ(容器のみ 単位:ミリ)	W215×D175×H295	

## SUPER MILLSER スーパーミルサー

〈ASH-5〉

食品衛生法適合品



〈セット内容〉  
カッターベース部・ベース・大容器(容量400cc)・  
小容器(容量220cc)・容器蓋/2個

各容器、カッターアッセンブリー等の各種パーツ類も別売部品としてお買い求めいただけます。

メーカー希望小売価格

30,000円税別

材 質	大容器	ポリカーボネート
	小容器	ポリカーボネート
	カッターベース	ポリアセタール
	容器蓋	ポリプロピレン
	シールパッキン	シリコーン
	ベース	ポリカーボネート
	カッター	SUS304
容器容量	大容器	400cc
	小容器	220cc
処理容量	大容器	200cc
	小容器	50cc
質量	620g	

## HYPER BLENDER ハイパーブレンダー 〈ASH-3〉

食品衛生法適合品



〈B〉ブルー

〈P〉ピンク

〈BK〉ブラック

〈Y〉イエロー

〈V〉ヴァイオレット

〈G〉グリーン

レギュラーカラー

オプションカラー

メーカー希望小売価格 130,000円(別売大容器34,000円) 税別

電源	AC100V 50/60Hz	定格時間	15分運転 5分停止の連続
消費電力	750W	回転数	9500~24100rpm
処理容量	容器: 最小0.24/最大1L	サイズ(セット時 単位:ミリ)	W200×D225×H470
オプション	大容器セット/処理容量1.5L	サイズ(容器のみ 単位:ミリ)	W215×D160×H335

各容器、カッターアッセンブリー等の各種パーツ類も別売部品としてお買い求めいただけます。

## SILICONE MOLD ソフト食型

実際の調理メニューに近い形で6種類、各2色(赤/黄)12アイテムを揃えました。

メーカー希望小売価格 各1,700円

魚型

260×100×27mm  
容量65ml

AS-R



肉型

280×114×26mm  
容量70ml

AN-Y



野菜型

260×96×13mm  
容量21ml

AY-R



エビフライ型

262×118×25mm  
容量50ml

ASE-Y



トマト型

280×85×27mm  
容量30ml

AST-R



煮物型

280×102×30mm  
容量50ml

ASN-Y



実際にご使用いただけるサンプルの貸出しも実施しております。

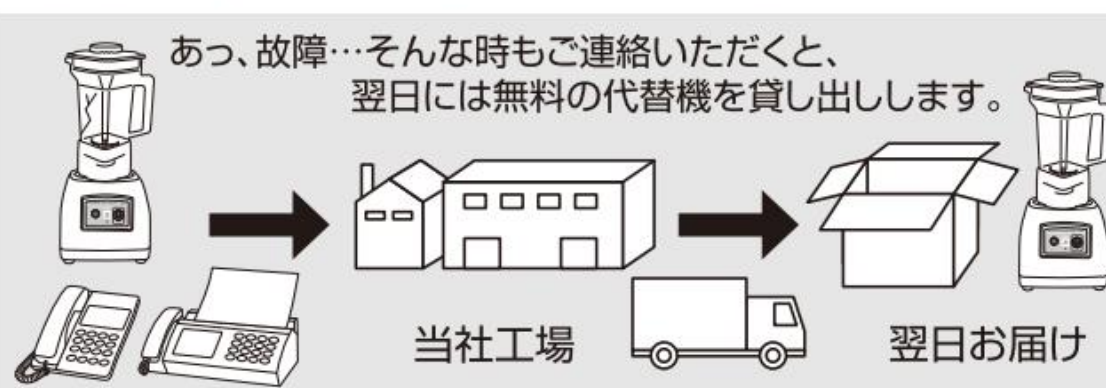
## いつでもどこでも、デモ機貸し出しや故障時の代替機をご用意しております。(無料)

国内生産メーカーだから実現できた受注後翌日配達  
の無料貸出しシステムです。お電話またはFAXでお  
気軽にお申し込みください。修理をご希望の場合は  
故障品をお送りください。修理期間中、代替機を無料  
でお貸しいたします。

※お気付きの点、お問い合わせ事項がございましたらご連絡ください。

TEL (06) 6972-8865 (ダイヤルイン)

FAX (06) 6976-1374



発売元 旭株式会社 大阪本社ミキサー事業部

製造元 旭電機化成株式会社 大阪市東成区神路4丁目3番18号 <http://www.kitchen-asahi.com>



食器、調理器具、厨房設計から施工までをトータルにご提案



**旭株式会社**

〒537-0003 大阪市東成区神路4丁目3番18号  
06-6972-8865 (ダイヤルイン)