



1 アドバンスディスペンサーのヘッド(白い部分)をボトルから取り外す。



2 ボトルの最大使用量を超えないよう内容液を入れる。



3 ヘッドをボトルに取り付け、しっかり締める。



4 ガスのジョイントをねじ込み、ガスを充填(自動的に止まります)。



5 ボトル内の内容液とガスが混ざるように、両手で上下によく振る。



6 ノズルを取り付け、ボトルを逆さにし、レバーを握るとエスプーマが出る。

東邦アセチレンのエスプーマアドバンスとは?

器具もガスもお任せ下さい

東邦アセチレンはガスメーカーです。初回納品時には当社の営業担当者が器具とガスを持参し、使用方法や操作のコツなどについてご説明いたします。全国どこでも、当社のネットワーク網で対応いたします。

より衛生的で使いやすい

例えば、プラスチックなどは欠けたりして、異物混入の恐れがありますが、TA ver.ではディスペンサーにステンレスノズルを採用していますので、より衛生的で、耐久性もあります。また、エスプーマアドバンス充填器には圧力ゲージがついていますので、適正な状態かどうかいつでも確認することができます。

心強いアフターフォロー

納品時に使用方法についてご説明しますが、困った時にはお客様専用のヘルプデスクも準備しています。オペレーターが使い方などのアドバイスをいたします。



製品仕様

- エスプーマ アドバンス充填器 TAH-CG
寸法:W255×D175×H443(mm)
重量:約11kg(ボンベセット時)
- アドバンスディスペンサー(M)TAH-NS(M)
寸法:φ80×W110×H315(mm)
容量:約700cc
- アドバンスディスペンサー(L)TAH-NS(L)
寸法:φ95×W118×H370(mm)
容量:約1180cc

エスプーマアドバンスは、エスプーマアドバンス充填器とアドバンスディスペンサーからなる装置で、ご使用に際しては食品添加物用亜酸化窒素*が必要です。

*食品添加物用亜酸化窒素(N₂O)

- エスプーマアドバンスには、専用のボンベ(当社より貸与)が必要です。
- 亜酸化窒素は食品添加物用として専用のボンベに2.2kg充填されています。
- 亜酸化窒素は平成17年に食品添加物に品目追加されました。
- 亜酸化窒素は高圧ガスとなります。
- 消防法上の危険物には該当いたしません。

エスプーマアドバンス充填器、アドバンスディスペンサー、亜酸化窒素は、当社の配送網により全国各地へ納品、販売いたします。また、器材のメンテナンスは、全国どこへでも対応いたします。

*配送は当社の配送ルートによります。
*品質向上のため、予告なく仕様を変更することがあります。



手軽にエスプーマをつくることのできる

ESPUMA ADVANCE. TA ver.
エスプーマ アドバンス 東邦アセチレンver





**フォアグラのエスプーマ
バニラ風味**

濃厚なフォアグラのテリーヌに少し粗めのエスプーマをトッピング。バニラが香るデザート感覚の一品です。



**アイスチョコ
(アイスチョコレートドリンク)**

チョコレートやコーヒー、ココアなどに浮かべたエスプーマのホイップクリームは、とても軽やかに上品です。



**マスカットゼリーと
杏仁のエスプーマ**

牛乳、生クリーム、砂糖とゼラチン、アーモンドエッセンスでエスプーマを。マスカットの風味が爽やかに引き立ちます。



**冷製ミネストローネ仕立ての
エスプーマとコンソメスープ**

野菜のうま味を凝縮したミネストローネのエスプーマと風味豊かなコンソメスープとのアンサンブルが爽やかです。



**ホタテと蛤の海水エスプーマ
海ぶどう添え**

蛤とホタテの焼汁にゼラチンを加えたエスプーマは、貝の旨味を凝縮させた風味豊かな塩味のソースになります。



**トウモロコシカッペリーニ
トマトソースエスプーマ**

ふんわり柔らかなトマト味のエスプーマがたいへん新鮮なスパゲティです。

「見る」「味わう」—。洗練されたエスプーママジックは、料理を限りないまでに演出します。

ESPUMA MAGIC

話題のエスプーマ・マジック。今日から、あなたの思いのままに

**ユーザー
の声**

軽い口溶けのホイップクリームに満足。
オーバーラン200%の

セガフレード・ザネッティ・
エスプレッソ・ワールド
ワイド・ジャパン株式会社
商品開発・
マーケティング部
商品開発チーム主任
佐藤 井門 氏



ホイップマシンに比べると、すっきりとしたフォルムで、とてもインパクトがあります。電源も不要で場所をとりません。そのうえメンテナンスや毎日の洗浄がとても簡単で、衛生面においても心配ありません。使ってみると、オーバーランが200%と高く、きめ細やかな口溶けのよいホイップクリームになり、非常にクオリティが高いです。また、オーバーランが増す分、生クリームの使用量を抑えられるうえ、使いたい分だけ作ることができます。量や振り方でエスプーマの仕上がりを変化し、メニューの幅が広がり、大変満足しています。



ESPUMA ADVANCE.. TA ver.
エスプーマ アドバンス 東邦アセチレンver

**エスプーマは
液状食品を「泡」にする
新料理法です。**

スペインから発信された「エスプーマ」は瞬く間に世界の料理界に広く浸透しました。「エスプーマ」はスペイン語で「泡」という意味で、液状の食材を亜酸化窒素の力で泡状（ムース状）にする新しい調理法です。



**食材の味や香りを損なわずに
エスプーマできます。**

亜酸化窒素は無味無臭のガスでCO₂の様な酸味がありません。その為、ホイップクリームやデザート、ソースなど、あらゆる食材を、味や香りを損うことなく、空気のように軽い、今までなかった食感の「エスプーマ」にすることができます。

**初めての人でも手軽に
エスプーマを使えます。**

液状食材をエスプーマするためには「つなぎ」が必要です。例えばゼラチン、卵白、ジャガイモなどがありますが、「つなぎ」の種類・濃度によって色々な食感を演出できます。ちょっとしたコツを掴むだけで簡単にエスプーマにできます。



エスプーマアドバンスはホテル・レストラン・カフェ等の専門店業務用品です。

**ユーザー
の声**

スムーズにきれいな泡ができ、
女性客にも大好評です。

品川プリンスホテル
エンターテイメント
食堂部
マネジャー
板橋 重朗 氏



コース料理の構成に変化を持たせるためにエスプーマを活用しています。ふんわりとしたエスプーマは、見た目も食感も料理に変化をもたらしてくれます。主にオードブルやスープ、デザートに使用していますが、とくに女性のお客さまには大好評です。お客さまは、皆さんエスプーマを見たときと食べたときのイメージの違いにびっくりされます。エスプーマを活かす料理は、お客さまへのアピール度が抜群です。

