

◎蒸士茶楼の全製品は食材の旨味や持ち味をアップさせる
50℃洗いと低温スチームを施し、鉄輪温泉天然蒸気の入った
ここだけでしか作れない自然の恵みあふれた製品です

- ◎「蒸す調理法」はAGEs:Advanced Glycation End Products（エージーイーズ）
終末糖化産物の生成を増やさない抗糖化&抗酸化に有効な調理法です
生食⇒蒸し⇒茹でる⇒煮る⇒炒める⇒焼く⇒揚げる⇒電子レンジの順で糖化酸化が進み
身体の老化を進めます。結果を受け低温スチームは蒸す調理法のベストな調理法
動脈硬化⇒2〜3倍 白内障⇒5倍 認知症⇒2倍 骨折⇒2倍の実証の報告があります
ですから弱酸性メタ珪酸などの体液に近いミネラル成分豊富な鉄輪温泉地獄蒸しは最強です
- ◎【鉄輪蒸しスープ】 水を一切入れない温泉蒸気だけの身体に染みる唯一無二のスープです
生姜は50℃づけし温泉で長時間蒸し数日干し身体を温める成分がアップの薬膳効果
身体に必要な血や水分の巡りを補い胃腸を調える食材で体質改善が期待されるスープ
雲南省「鶏汽鍋（ディーチーコウ）」は滋養溢れるスープとして長く作られているスープで
その人々の滋養健康を保つ伝統的なスープに学び鉄輪蒸しスープは活力を生む鶏肉を入れます
さらに体液・肌を潤す白キクラゲ、血流を促すクコやナツメ、精力を漏らさない蓮の実など配合
- ◎【鉄輪蒸しソーキ】温泉蒸気水と中華秘伝のタレで温泉蒸気で6時間蒸したふわトロの豚軟骨
沖縄の元気の源「ソーキ（豚軟骨）」は天然のコラーゲンたっぷりて日常に必要な栄養補給材で
中華薬膳生薬の草果・桂皮・陳皮・生姜・きび糖・紹興酒などを配合した無添加の自家製タレ
豚肉は身体を平衡に保つバランス食材として薬膳では捉えられていて季節野菜とご一緒に
そして、体力回復、消化促進、美肌、便秘・から咳などの改善が期待されます
- ◎【スチドラ製法】温泉蒸気を柔らかく細かくして優しく蒸して低温で乾燥させた製法です
もちろんすべての食材は50℃洗い50℃づけして雑味・汚れを落としてスチドラします
蒸す機械は自ら製作し優しい蒸し方になるよう調整して酵素を不殺させない温度で蒸します
乾燥はPM2.5や花粉・黄砂などを避けるため室内で乾燥させ食材により紫外線に当てます
温泉蒸気で蒸して干しているドライ製品は類を見ない製法で商標登録しています
この製法で食材に加水してもどすと雑味なく高温で乾燥したものと比べると還元率は大幅にUP
今後、季節の野菜をスチドラ製法して製品化していきますのでアイテムをお楽しみに
- ◎【スチドラパウダー】季節折々の野菜や果物をスチドラ製法してパウダーにしています
パウダーにしていますのでお菓子作りや、料理にも使いやすく汎用性に富みます
- ◎【50℃洗い・50℃づけ】 蒸気エンジニア別府市出身 平山一政氏開発
・野菜を50℃で洗うと「ヒートショック」の作用で瞬間的に水分を取り込みシャキシャキに
なり鮮度がアップし水の分子活動が活発になり汚れが落ち易く菌は約10分の1に減ります
・根菜・果物を50℃でつけると酵素の活性化が進み甘みや旨味がアップ
肉、魚介類も酸化物やアク・汚れが落ち熟成が進み不要な雑味を低減し身体の負担軽減します
- ◎【低温スチーム】 40℃〜85℃の温度帯でゆっくり蒸します。最初基本は70℃蒸し
通常の沸騰温度で蒸すと細胞の破壊が著しくなり食材本来の旨味は減少します
低温で蒸すので食材本来の旨味・甘味・香り・食感が増しビタミンなど栄養素の損失が減り
酸化成分や腐敗菌も死滅するので食材の保存性が増します
- ◎【中医学・薬膳】 2,500年以上前から現代にわたり続いている伝統医療の叡智
未病と呼ばれる病気前の体質改善や漢方・鍼灸・手技療法・整体などで健康増進を図る技

