

いろんな食材をパッと真空保存!

# フォーサ使い方ガイド



【使う前に】単3乾電池4本(別売)を本体にセットしましょう。



## ステップ1

容器に食材を入れてふたを閉め2か所ロックする



ポイント!



食材は容器のふちから約1.5cm以上あけてください。

## ステップ2

本体をふたの中央にのせる



ポイント!



ふたの凹みに合わせて置きましょう。本体が傾いていないかを確認してください。

## ステップ3

本体の電源ボタンを押す



ポイント!



軽く手を抑えることで、ふたと密着し空気が抜けやすくなります。

3ステップで真空完了!



容器内の空気が抜けると電源ボタンのランプが消えて自動的に動作が止まります。

※動作時間はコンテナのサイズや保存する食材によって異なります。  
※真空完了後も、ふたに本体のせ電源ボタンを押せば2~3秒動作します。真空状態を確認しているだけなので、何度動作させても真空の程度は変わりません。

真空解除もワンタッチ!



ふたの緑のボタンを押すだけ。「プシュー」という音がなくなるまで押し続けてください。

### ●ふたの開け方

真空解除した後、ふたのロックをはずし、緑のボタンを押しながら、つまみを持ってふたを上を引き上げてください。



### ●電子レンジで使用する時

電子レンジに入れる前には必ずふたを外して電子レンジ用ふたに付け替えて使用してください。ふたを電子レンジにかけると破損し、真空保存ができなくなります。



### ●ふたの洗い方

中性洗剤で洗浄後、ふたの表側を下にして水を抜き、十分に乾燥させましょう。

※汚れ防止キャップは、ふたから取り外して洗うことができます。

※使用時は汚れ防止キャップを付けてください。



	食器洗浄機	食器乾燥機
ふ た	×	×
電子レンジ用ふた	○	○
容器部	○	○

裏面には  
カンタン  
真空レシピ!

# フォーサを使えばあっという間! カンタン 真空レシピ

つくり置ましておけば  
食材としても大活躍

## 万能チャーシュー

### 【材料】

豚肩ロース(塊) ……400g×2本  
しょうが ……1かけ  
にんにく ……1かけ  
ねぎ(青い部分) ……5cm×2本  
しょうゆ ……100ml  
酒 ……大さじ4  
はちみつ ……大さじ4  
みりん ……大さじ2



### 【作り方】

- ① 材料をコンテナ[大]に入れる。  
・豚肉と、薄切りにしたしょうが、潰したにんにく、ねぎを入れる。  
・調味料を入れる。
- ② フォーサでワンタッチ真空!  
ふたを閉め、本体をセットし、ワンタッチで真空にする。
- ③ 冷蔵庫に入れる。  
30分経過したらコンテナの上下を返して、さらに30分漬け込む。
- ④ 電子レンジで加熱。  
・電子レンジ専用ふたに取り替え、600Wで約15分加熱する。  
・粗熱がとれるまで冷ます。

味がしっかりしみ込んで  
ごはんとの相性も抜群

## サバのみそ煮

### 【材料】

サバ切り身 ……2切れ  
塩 ……少々  
しょうが ……1/2かけ  
味噌 ……大さじ2・1/2  
酒 ……大さじ3  
砂糖 ……大さじ2  
水 ……100ml



### 【作り方】

- ① 材料をコンテナ[中]に入れる。  
・サバ切り身に塩をふり10分おく。  
・サバ切り身から出た水分を拭き取る。  
・サバ切り身、薄切りにしたしょうが、調味料を入れる。
- ② フォーサでワンタッチ真空!  
ふたを閉め、本体をセットし、ワンタッチで真空にする。
- ③ 冷蔵庫に入れる。  
冷蔵庫で約30分漬け込む。
- ④ 電子レンジで加熱。  
電子レンジ専用ふたに取り替え、600Wで約7分加熱する。

野菜の心地よい食感と  
しみ込んだダシでやみつきのおいしさ

## やみつき 浅漬け



### 【材料】

きゅうり ……2本  
にんじん、大根、セロリ ……少量  
白だし ……大さじ6  
酢 ……大さじ3  
水 ……100cc  
鷹の爪 ……1本分輪切り

### 【作り方】

- ① 材料をコンテナに入れる。  
・塩をなじませたきゅうり、少量のにんじん、大根、セロリなど野菜を入れる。  
・調味料を入れて軽く混ぜる。
- ② フォーサでワンタッチ真空!  
ふたを閉め、本体をセットし、ワンタッチで真空にする。
- ③ 冷蔵庫に保存。  
冷蔵庫で約15分冷やす。

短時間でも  
味がしっかりしみ込んだマリネ

## 本格 シーフード マリネ



### 【材料】

シーフードミックス ……200g  
たまねぎ ……中1/2個  
塩、こしょう ……適量  
ニンニクすりおろし ……小さじ1/2  
レモン汁 ……大さじ1  
オリーブオイル ……大さじ1/2  
刻んだハーブ ……適量

### 【作り方】

- ① 材料をコンテナに入れる。  
・下ゆでしたシーフードミックスと薄切りにしたたまねぎを入れる。  
・調味料を入れて軽く混ぜる。
- ② フォーサでワンタッチ真空!  
ふたを閉め、本体をセットし、ワンタッチで真空にする。
- ③ 冷蔵庫に保存。  
冷蔵庫で約10分冷やす。

約30分でも調味液が  
しっかりしみ込んだ濃厚な味わい

## スピード 味付け卵



### 【材料】

ゆで卵 ……6個  
ししとう ……適量  
しょうゆ ……100cc  
みりん ……100cc  
酒 ……大さじ2  
砂糖 ……大さじ2  
酢 ……大さじ1

### 【作り方】

- ① 材料をコンテナに入れる。  
・ゆで卵と軽く炒めたししとうを入れる。  
・調味料を入れる。
- ② フォーサでワンタッチ真空!  
ふたを閉め、本体をセットし、ワンタッチで真空にする。
- ③ 冷蔵庫に保存。  
冷蔵庫で約30分冷やす。

お問い合わせ

24時間・365日受付

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

☎0120-096-013

FAX 0120-700-037 / E-MAIL info@shopjapan.co.jp

 Shop Japan®

株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜 1-13-3 NHK名古屋放送センタービル 14F

正規輸入販売元 ショップジャパンはフォーサの正規輸入販売元です。