

話

ミ

ル

回

し

て

？

て

？

ミ

ル

し

Traditional Tools with Modern Mind!

アナログのやさしさ、デジタルが後押し

5000年前から、ネパールなどヒマラヤ地域では、家の床に底を取り付けられた石臼 jato（ジャトー）を用いて穀物を製粉し、人々の食を支えてきました。調理は主に母親の仕事。だから私たちは、この石臼を「ママの石臼」を意味する“Aamako Jato”と名付けました。

Jato による製粉は長い時間座ったままの力仕事。いまでは石臼も使われなくなり、今では絶滅の危機にあります。

私たちはこの Jato に IoT で知恵と力を組み込みました。自動化された Jato はお年寄りでも簡単に使えます。2018年、IT技術で、古き良きヒマラヤの食文化が復活します。



Jato で穀物を挽く女性
(引用：sajha.com)

声で動く！ネットワークでつながる石臼

私たちの Aamako Jato は、スマートフォンのアプリで音声を認識し、離れたところからスタートやストップを操作することができます。Jato に話しかけてください。周囲に重低音を轟かせて、力強く粉を挽いてくれます。

それぞれの Aamako Jato はネットワーク機能を内蔵し、互いに通信することもできます。たくさんの材料を使う料理でも、最適なタイミングで動作させることができます。また、1台が故障しても、通信によってほかの Aamako Jato が故障機まで移動して作業を支援します（※開発中…将来はAIやビッグ・データも活用していきます）。



スタートしてください



スタートします



2分後にスタート

了解！



ネットワークに対応しているから何台もつないでますます便利！

石臼挽きは、おいしさが違います！

「石臼挽きのそばはおいしい」、これはまぎれもない真実。そばは繊細で熱に弱い。だから大量生産の製粉機では機械が熱を持ち、風味が変わってしまいます。石臼は、少量ずつゆっくり挽くため熱がかからず、風味を損なわない。カラダにもよく、素材の味をいかすなら、石臼に限ります。

さらに、石臼挽きは粒子が細かく引きちぎったような形をしています。一般的なロール挽きによる、刃物で切ったようなサラサラ粗い粉に比べ、石臼挽きは食感もなめらかです。

コーヒーに、お菓子に、お料理に。石臼は手間ひまかけた贅沢な味が家庭で楽しめます。



ネパールのソウル・フード、米粉と小麦粉の揚げ菓子「セル・ロティ」の粉も簡単に挽けます

チョモランマの国から石臼革命！！

Aamako Jato

by 稚内北星学園大学 INNN（北海道地区）

まとめ買いがお得です！

Price...Rs. 100,054.47

※1ネパール・ルピー は約0.96 円です