

平成28年3月10日

ホットプレートでも炭火焼肉の美味しさを実現！
「美味しく焼ける・極遠赤プレート」シリーズ新発売！
 ～秘密はカーボン製のプレートによる遠赤外線効果～



美味しく焼ける・極遠赤プレート



美味しく焼ける・極遠赤プレート・ソロ

アウトドアブランドのLOGOS（本社：大阪市住之江区、代表取締役社長：柴田茂樹）は、遠赤効果で食材を美味しく、ジューシーに焼き上げる「美味しく焼ける・極遠赤プレート」シリーズを新発売いたしました。

本シリーズは、遠赤外線が最も出る物質といわれている「カーボン」素材のプレートで、遠赤外線効果が食材のコクや旨味を引き出してくれます。

ホットプレートや焼網の上に置くだけで、まるで炭火焼肉のように食材を美味しくジューシーに焼き上げるため、ご家庭でも手軽にご使用いただけます。

ラインナップは、直径約25cmなので、大きなステーキ肉が乗り、大勢で楽しむのにぴったりな「美味しく焼ける・極遠赤プレート」と、直径9cmと手軽なお1人様用の「美味しく焼ける・極遠赤プレート・ソロ」の2アイテムがございます。

ご家庭でも、アウトドアの楽しさを手軽に体験できる「美味しく焼ける・極遠赤プレート」シリーズを、様々なシーンでお楽しみください。

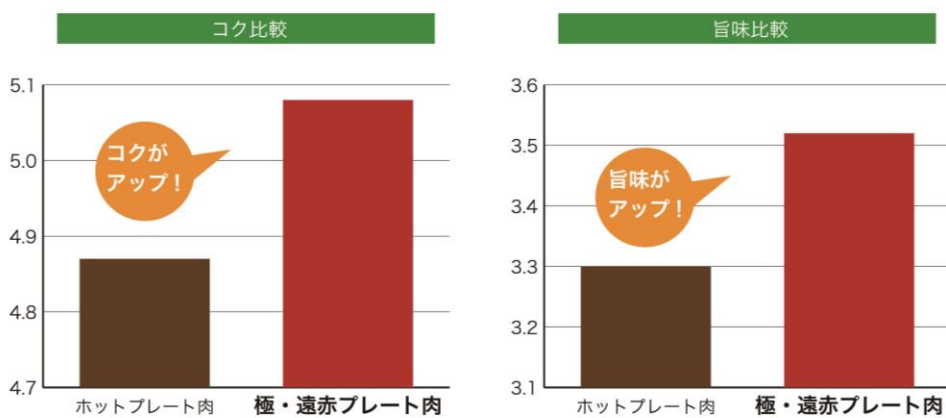
製品概要



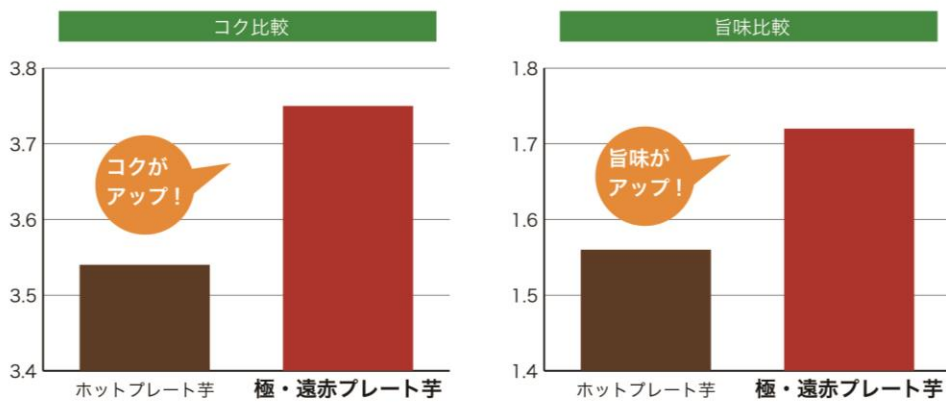
商 品 名	: 美味しく焼ける・極遠赤プレート
価 格	: ¥4,900 (税別)
総 重 量	: (約) 522g
サ イ ズ	: (約) 直径24.7×厚さ0.6cm
主 素 材	: カーボン

商 品 名	: 美味しく焼ける・極遠赤プレート・ソロ
価 格	: ¥2,600 (税別)
総 重 量	: (約) 222g
サ イ ズ	: (約) 直径9.2×厚さ2cm
主 素 材	: カーボン

ホットプレート vs 極・遠赤プレート **牛肉** での味覚比較



ホットプレート vs 極・遠赤プレート **芋** での味覚比較



遠赤外線が最も出る物質といわれるカーボン製プレート。プレートからの遠赤外線効果が食材を美味しく焼き上げます。第三者機関における味覚検査結果により、極・遠赤プレートだから引き出せる食材の美味しさを実証しました。

「美味しく焼ける・極遠赤プレート」シリーズは、ロゴス直営店（別紙ご参照）をはじめ有名スポーツチェーン店、ホームセンターなど全国で発売しております。