

平成28年5月24日

**大人気の「焼きそばシート」に1.5倍のワイドサイズが登場！****「(グリルにぴったり) 焼きそばシート・ワイド(極厚)」**

～鉄板がなくても、焼網で焼きそばなどの鉄板料理を楽しむことができる！～



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、鉄板がなくても、焼網で焼きそばなどの鉄板料理を楽しむことができると、発売以来大人気の「焼きそばシート」を、従来の奥行30cmの1.5倍となる45cmとワイドサイズになった「(グリルにぴったり) 焼きそばシート・ワイド(極厚)」を新発売いたしました。

本製品は、BBQの火力にも耐える超極厚シートで、シート厚が約0.04mmと、一般的なアルミホイルに比べ約4倍近い厚さで、手持ちのBBQグリルの焼網に、敷き折り込むだけで、鉄板に早変わりし、手軽に焼きそばなどの鉄板料理を楽しめるシートです。

また、ワイドサイズになったことで、フチをつくりやすくなり、料理や具材がこぼれにくくなったうえ、以前に比べて、よりお鍋の形状に成形しやすく鍋料理も楽しめるようになりました。

鉄板がなくても、焼網で焼きそばなどの鉄板料理を楽しむことができる「(グリルにぴったり) 焼きそばシート・ワイド(極厚)」で、料理の幅を広げてみてはいかがでしょうか。

## 製品概要

商 品 名	:	(グリルにぴったり) LOGOS 焼きそばシート・ワイド (極厚)
商 価	:	¥1,050 (税別)
総 重 量	:	(約) 320g
サ イ ズ	:	(約) 幅46.5×奥行4.5×高さ4.5cm
シ ー ト 厚	:	(約) 0.04mm (40マイクロメートル)
シ ー ト サ イ ズ	:	(約) 幅45×長さ400cm
主 素 材	:	アルミニウム箔



従来の奥行30cmの1.5倍となる45cmとワイドサイズ。



シートの四方を壁のように立ち上げれば、こぼれにくいフチができ(左図)、お鍋の形に成型すれば、お鍋料理もできます(右図)。

「(グリルにぴったり)焼きそばシート・ワイド(極厚)」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。