

平成29年5月25日

はじめての薫製料理に最適！
熱薫&温薫が手軽に楽しめるスモーカー！

「LOGOSの^{もり}森林 ファミリースモーカー」新発売

～シンプル構造でかさばらない！分離できて、お掃除ラクラク～



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、はじめての薫製料理にぴったりのシンプルでかさばらないスモーカー「LOGOSの森林 ファミリースモーカー」を新発売いたしました。

本アイテムは、身近な食材から本格的な薫製料理まで、熱薫をはじめ、熱源のいらない温薫も簡単に楽しめるスモーカーです。シンプル構造なので、はじめて薫製料理を楽しむ方にぴったりのアイテムです。

「LOGOSの森林 特選薫製チップ」（別売）を最下部のスモーク皿にセットし、カセットコンロで熱すれば熱薫が楽しめ、点火し発煙した「LOGOSの森林 スモークウッド」（別売）を最下部のスモーク皿にセットすれば、手軽にスモーク（温薫）が楽しめます。

本体が半分に分離するため、内部が洗いやすくお手入れが簡単で、とても衛生的です。さらに、ステンレス製のボディは、サビに強く耐久性にとっても優れています。

また、ハンドルが付いているため、持ち運びにたいへん便利です。

はじめての薫製料理にぴったりのシンプルなスモーカー「LOGOSの森林 ファミリースモーカー」を、アウトドアライフでご活用ください。

製品概要

製品名	: LOGOSの森林 ファミリースモーカー
価格	: ¥7,200 (税別)
総重量	: (約) 1.9kg
サイズ(熱薫時)	: (約) 直径21×33cm
サイズ(温薫時)	: (約) 直径21×36cm
一段目高さ	: (約) 13cm
二段目高さ	: (約) 5cm
網サイズ	: (約) 直径19cm
スモーク皿内寸	: (約) 直径15.5cm
素材	: ステンレス、スチール、木材



本体が半分に分離するため、内部が洗いやすく
お手入れが簡単で、とても衛生的。



持ち運びに便利な、ハンドル付き。

薫製方法	<p>温薫 熱源不要</p>	<p>熱薫</p>
熱源	不要 点火して発煙したスモークウッドを置く	カセットコンロ
スモーク材	スモークウッド	スモークチップ
その他	スモーク皿を フレームの上に置く 	スモーク皿を フレームの中に入れる



はじめての薫製料理に最適！
熱薫&温薫が手軽に楽しめる
シンプルなスモーカー。



「LOGOSの森林 ファミリースモーカー」にぴったりな薫製チップ&ウッドもご用意しています。身近な食材から、本格的な薫製料理まで、7種の香りでおいしくいただけます。

特選

7種類の香り“薫製チップ&ウッド”

原木をじっくり吟味した高品質スモークチップ&ウッドです。



サクラ



ナラ



クルミ



リンゴ



ブナ



ヒッコリー



メイプル

[LOGOSの森林 特選薫製チップ]



熱源を利用するため、一般的に高温でスモークする熱薫に適しています。短時間で大量に煙を出す場合に便利です。

[LOGOSの森林 特選薫製ウッド]



熱薫・温薫・冷薫全てに使用できます。熱源なしで連続スモークができるので、過熱による失敗がありません。煙の量や時間の調節が簡単です。(1本で、約4~5時間燃焼します。燃焼時間は樹種により異なります。)

サクラ：香りが強いので肉類に合います。

ナラ：色つきがよく魚に合います。

クルミ：肉類から魚まで幅広く合います。

リンゴ：鶏肉や白身魚など淡白な素材に合います。

ブナ：香りがすっきりして魚に合います。

ヒッコリー：色つきや香りがよく何にでも合います。

メイプル：ほのかに甘い香りで癖がなく

何にでもよく合います。

原木からじっくり吟味し、7種類のスモークチップとスモークウッドをご用意しました。ヒッコリー以外の6種類については国産、ヒッコリーは本物を海外海外から輸入しています。LOGOSならではのメイプルもご用意しています。

「LOGOSの森林 ファミリースモーカー」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。