

平成31年3月14日

# 焼網が鉄板に！簡単、楽ちんで人気のBBQアイテムが進化 「焦げ付きにくい焼きそばシート」シリーズ新発売！

～秘密はメイプル柄の特殊加工、使用後はそのまま丸めてゴミ箱へ～



焦げ付きにくい焼きそばシート・グリルぴったりワイド



焦げ付きにくい焼きそばシート



【 焦げ付きにくい焼きそばシート・グリルぴったりワイド 】 <http://www.logos.ne.jp/products/info/4016>  
 【 焦げ付きにくい焼きそばシート 】 <http://www.logos.ne.jp/products/info/4015>

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、BBQグリルの焼網が鉄板に早変わりする、焦げ付きにくい調理シート「焦げ付きにくい焼きそばシート」シリーズを新発売いたしました。

本アイテムは、BBQグリルの焼網に巻き付けることで焼網が鉄板になる「焼きそばシート」シリーズに、メイプル柄の特殊加工を施した万能調理シート全2種類です。シートの表面にLOGOS独自の特殊ノンステック加工を施すことで、加熱時の食材の焦げ付きを大幅に軽減いたしました。シートの厚さは0.04mmと、一般的なアルミホイルの約3.3倍の厚みでBBQの火力に適しており、とても丈夫で破れにくいです。

使用方法は様々で、シート自体が鉄板の役割も果たすので、サイズを調節すればBBQと同時に鉄板料理できるほか、シートをお椀型に成形にすれば、炊飯や鍋料理も可能です。さらに、調理蓋として活用すれば、蒸し焼きにすることもできるので、調理時間の短縮ができます。グリルの焼網が幅45cmの場合、1本で約10回分使用できます。後片付けはシートを丸めて捨てるだけなので、焼網だけでなくトングや鉄板に巻いておけば、器具を汚すことなく簡単に後片付けができます。

「焦げ付きにくい焼きそばシート・グリルぴったりワイド」は、シート幅が約45cmなので、大きいグリルでの調理にぴったりで、フチを立てて使用する際も、大きく使えます。豪快な鉄板料理やすき焼きなどの鍋料理におすすめです。

「焦げ付きにくい焼きそばシート」は、シート幅が約30cmなので、焼網の上にシートを敷くだけの簡単設置が可能で、BBQと鉄板料理を同時に行う調理におすすめです。

焦げ付きが解消され、幅広い料理ができて後片付けもラクラクな万能調理シート「焦げ付きにくい焼きそばシート」シリーズを、キャンプやBBQなどのアウトドアライフでぜひともご活用ください。

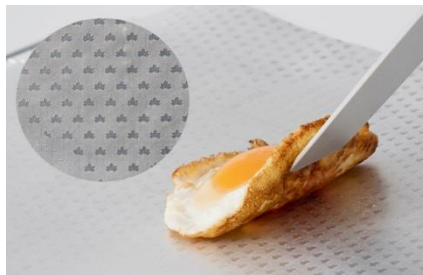
## 製品概要

製 品 名 : 焦げ付きにくい焼きそばシート・グリルぴったりワイド  
 価 格 : ¥1,050 (税別)  
 総 重 量 : (約) 320g  
 シートサイズ : (約) 45cm×4m  
 シ ー ト 厚 : (約) 0.04mm (40マイクロメートル)  
 主 素 材 : アルミニウム箔

製 品 名 : 焦げ付きにくい焼きそばシート  
 価 格 : ¥830 (税別)  
 総 重 量 : (約) 280g  
 シートサイズ : (約) 30cm×6m  
 シ ー ト 厚 : (約) 0.04mm (40マイクロメートル)  
 主 素 材 : アルミニウム箔



BBQグリルの焼網にセットすれば、  
焼網が鉄板に早変わり。



シート厚0.04mmの  
特殊ノンスティック加工を施した  
焦げ付きにくい調理シート。



グリルの焼網が幅45cmの場合、  
1本で約10回分の使用が可能。



シートをお椀型に成型すれば、  
炊飯や鍋料理が可能。



シートが鉄板代わりになるので、  
BBQと同時に鉄板料理も楽しめる。



後片付けは丸めて捨てるだけ。

「焦げ付きにくい焼きそばシート」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。

弊社ブランドサイト <http://www.logos.ne.jp>  
 LOGOS公式アプリ[iOS版] <https://goo.gl/qoFSxL>  
 [Android版] <https://goo.gl/qupA9f>

LOGOS公式チャンネル <https://www.youtube.com/user/outdoorlogos>