「一人焼肉」を気楽に自宅で思う存分楽しめるコンパクトな家電 『おひとり網焼肉グリル』改良版を8月5日(金)発売

家電・雑貨を企画販売するライソン株式会社(本社:大阪府東大阪市、代表取締役:山 俊介)は、一人 焼肉をおうちで楽しめる『おひとり網焼肉グリル』を2022年8月5日(金)、全国の量販店、雑貨店、ECサイト 等で販売開始します。



本製品は、1人で手軽に楽しめるコンパクトサイズの網焼肉グリルです。 卓上で焼けるので焼きたてをそのまま食べられます。本体は、幅31.5×奥行 10.5×高さ10.5(cm)です。

自分のペースで気楽に楽しめることで今ブームの「一人焼肉」。 当社では近年の「ソロ活ごはん」のニーズ拡大に着目し、本製品をプレートではなく、「網」で焼く焼肉を家で楽しみたい方に向けて開発しました。

- ・少量を焼いて食べたい
- ・1人で焼肉屋さんに入るのが恥ずかしい
- ・晩酌のつまみを炙りたい

という方にもお勧めです。



■水受けトレイ改良で、煙が立ちにくく、熱がテーブルに伝わりにくく

当社従来品から水受けトレイの深さが深く改良されました。従来品のトレイの高さが約1.6cmに対して、改良品は約3.5cmに変更。水がたっぷり入るので、食材から落ちた油で煙が立ちにくく、ヒーターの熱がテーブルに伝わりにくくなりました。

また、本体から水入りトレーを外して片付ける際、水がこぼれにくくなり ました。



■製品特長

- ①おうちで焼きたてアツアツの焼肉が楽しめる網焼肉グリル
- ②場所をとらないコンパクトサイズ
- ③網が余分な油を落として美味しくヘルシー
- 4.焼肉以外にも海鮮焼き、エイヒレの炙り、炙りマグロなど楽しめる
- ⑤水受けトレイを深く改良しました
- ⑥お手入れ簡単。焼き網と水受けトレイは丸洗い可能

LITHON

■場所をとらないコンパクトサイズ

卓上に置いても邪魔にならないコンパクトサイズなので気軽に焼肉を楽しめます。 省スペースで収納場所にも困りません。



■余分な油を落として美味しくヘルシー

炭火焼のようにじっくり焼いてとってもジューシーに。 余分な油を落とすので、気になるカロリーもカット。 美味しくてヘルシーな焼き上がりです。落ちた油は下段 トレイへ溜まります。



■使い方のアレンジいろいろ

焼肉以外にも焼く食材をアレンジして楽しめます。 酒の肴を炙れば、晩酌のお供に大活躍。 海鮮焼き、エイヒレの炙り、炙りマグロなどもおすすめです。





■お手入れしやすい

焼き網と水受けトレイは取り外して丸洗いできます。お 手入れ簡単・清潔です。 洗い物が少ないので、手軽に焼肉を楽しめます。



LITHON

■セット内容

本体、焼き網、水受けトレイ



■製品概要

製品名	おひとり網焼肉グリル
製品コード	KDGC-008B
発売日	2022年8月5日(金)
参考店頭価格 (税込)	3,025円
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
消費電力	470W
製品サイズ	本体:約W31.5×D10.5×H10.5cm 焼き網:約20×7cm(取っ手含まず)
本体重量	約680g(焼き網・水受けトレイ含む)
電源コード	約1.4 m
材質	本体:PA 焼き網:鉄(クロムメッキ加工) 水受けトレイ:鉄(アルミメッキ加工)
販売店	全国の量販店、雑貨ショップ、ディスカウントショップ等

●一般のお客様からの商品に関するお問い合わせ先 ライソン株式会社 電話 06-6789-0877

会社概要

社名: ライソン株式会社

本社: 〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南 2-1-33

代表者: 代表取締役 山 俊介

設立: 1991年2月2日 資本金: 2,050万円 TEL: 06-6789-0877 FAX: 06-6789-6111

事業概要: 自社ブランド製品の企画・開発・販売

公式サイト: https://www.lithon.co.jp

世界初のペヤング専用ホットプレート「焼きペヤングメーカー」や、10センチのたこ焼きが焼ける「ギガたご焼き器」、58 秒でトーストできる「秒速トースター」など、自分たちが作る製品価値を通じて、世の中の人たちに「笑顔」「驚き」「面 白さ」を届けることを目指しています。