

網の上に置くだけで
極上の焼き上がり



ジューシー 焼き太郎とは？

ハトリのジューシー焼き太郎は
キャンプやアウトドアでのBBQで大活躍！
ジューシー焼き太郎を焼き網の上に乘せて使用する
と天然鉱石「花こう斑岩石」の遠赤外線効果により
食材の中心部までふっくらと焼きあがります。

アウトドアで
大活躍！
BBQをもっと
美味しく



花こう斑岩石による 遠赤外線効果！

ジューシー焼き太郎に使用している「花こう斑岩石」は
国内で産出される特殊な火成岩です。公的機関による
分析結果で下記のような効果が証明されています。

- 他に類を見ない遠赤外線を放出する
- 豊富なミネラル成分で食材をより美味しくする
- 抗菌力、消臭力を持ち繰り返し洗って使えるので
「持続可能な開発目標(SDGs)」にも貢献します



遠赤外線効果で肉の表面をムラなく焼き上げ、余分な水分を
出さずに旨味成分を閉じ込めるのでジューシーに焼き上が
ります。薄いお肉も焼きすぎず、美味しく調理できます。

花こう
斑岩石



野菜やおイモも
ホクホク美味しく

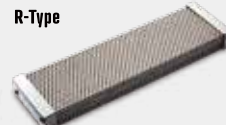
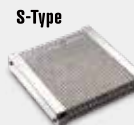


熱が均等に蓄えられ食材に効率よく熱が伝わるように
なっているので、直火に比べ、野菜やおイモもホクホク
美味しく焼けます。

選べる4タイプ

サイズはコンパクトで持ち運びに便利！
選べる4タイプをご用意しております。
お好きなサイズをお選びください。

S-Type(四角形)	150×150×25mm	内容量(花こう斑岩石)	800g
O-Type(八角形)	150×150×25mm		800g
R-Type(長方形)	300×80×25mm		800g
OS-Type(八角形小型)	80×80×25mm		250g



容器素材
ステンレス製
(SUS304)

お問い合わせ先
NH-eco
eco オンラインショップ

<https://hatori.theshop.jp>



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

