報道関係者各位

2021 年 5 月 26 日

ニュースリリース

News Release

オークス株式会社

家ナカで炭火焼きを再現！NEW タイプ魚焼き器を新発売

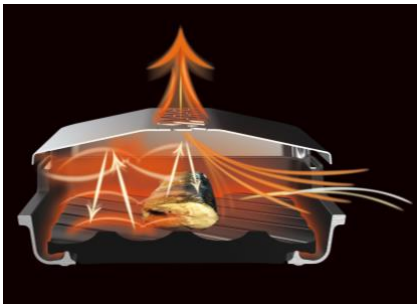
オークス株式会社（新潟県三条市）は、七輪で焼いたように焼き上げる新しい魚焼き器『大人の焼魚　炭グリル』（以下、『炭グリル』）を 6 月 1 日より発売いたします。

発売前にクラウドファンディングで先行予約販売を行い、用意した 300 台を 17 時間で完売。その後、増産調整し最終的に目標を大きく上回る約 1000 万円の支援をいただきました。（目標 30 万円）

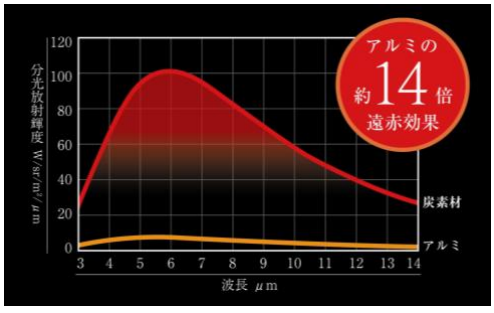
『炭グリル』の最大の特徴は独自開発の「炭プレート」と「皮パリ蓋」で焼き上げること。炭素材から切り出した炭プレートは極厚で優れた遠赤効果を発揮し、蓄熱性にも優れています。皮パリ蓋は遠赤外線を反射させ、食材全体に効率よく熱を伝えます。また、左右から空気を効率よく取り込み、上部から空気とともに水分を程よく逃がすことで蒸し焼きになりにくくします。身はふっくらで外側はパリッと焼き上げた焼魚を実現しました。

レシピは魚料理研究家の是友麻希さん監修による焼魚の基本を学ぶレシピ（６品）を付属。旬の時期や鮮度の見分け方、切り方、盛り付け方など基本的で役に立つ情報を掲載。

構想から完成まで 1 年 3 ヶ月。初めて扱う素材（カーボン）に試行錯誤の日々。何度もカーボンを削り、形を変えては焼き加減の検証。焼いたさんまの数 130 匹、他にホッケ、ししゃもや鯵など合わせると 330 匹以上。アイデアキッチン用品の開発を得意とする当社が真剣に魚焼きに向き合い完成した『炭グリル』。
日経 TRENDY6 月号「2021 年下半期ブレイク予測」にも掲載され、ブレイクを期待しています。



●「炭プレート」の遠赤効果と独自形状の「皮パリ蓋」との組み合わせで内側はふっくら、外側は皮パリに焼き上げる。



●炭プレートの遠赤効果はアルミ素材の約 14 倍。

《商品概要》

- 商品名：大人の焼魚 炭グリル
- サイズ：幅 32.6×奥行き 19.8×高さ 12.5cm
- 年間販売目標：1500 台
- 価格：27,500 円（税込）

目標比 3497%！
マクアケサイト

大人の焼魚 炭グリル

本件に関するお問い合わせ先
オークス株式会社 広報 PR 課　近藤・布施宛　〒955-0842 新潟県三条市島田２−８−３
電話：0256-35-1211（代表）　FAX：0256-35-0341　携帯：080-6625-8637（近藤）
Email:media@aux-ltd.co.jp　URL:http://www.aux-ltd.co.jp