



2017年4月27日

## 本場アメリカの BBQ マスターが日本向けに開発した本格的 BBQ グリルが誕生

キャンプ Q:どこでもグルメ



世界 No.1 のシェアを誇る BBQ メーカー Weber が 2017 年 5 月 9 日に日本のライフスタイル、家族時間を改革する BBQ グリル、キャンプ Q（正式名称 Q1250）を発売します。アメリカの BBQ マスターが日本市場向けに開発した当製品はポータブルかつパワフル。Weber 独自技術のコンベクション・クッキングに他ではないパワー、どこでも持っているポータブルさで BBQ では想像もできなかった料理が簡単にできます。

### キャンプ Q (Q1250) 「どこでもグルメ」のコンセプト：

「どこでもグルメ」とは日本におけるアウトドアグルメに深み、バラエティを生み出す、新しいコンセプト。

- ストレスフリー： 火起こしに時間と労力が必要なくなる。
- どこでもグリル： 煙が少ないからどこでも使える。
- なんでもグリル： 「BBQ で〇〇はできない」という既存概念に囚われず、想像力を掻き立てれば何でも調理可能。
- 簡単メンテナンス： グリルの構造がメンテナンスを簡単にスピーディにしてくれる。

### キャンプ Q (Q1250) の代表的な特徴：

#### 1. 蓋： Weber 独自技術でコンベクション・グリル（熱の対流で調理＝オープン効果）が可能になる

蓋をすることによって仕上がりが美味しく。原理としては：＜熱の対流＞蓋をすることで熱が均等に回り、温度調節によって美味しく焼ける。

＜空気の循環＞ 熱を逃がさず、全方向から食材を加熱して蒸し焼きにできる。

Weber の代表的な調理法が 2 種類： ステーキや魚を直火で焼くダイレクト調理法、調理に時間を要するピザや丸鶏やケーキを調理する間接的調理方法。

#### 2. グレート（焼き網）： 5 kg の鋳鉄製網が導き出す本格的な仕上がり

焼き網の重量により本格的な仕上がり、プロフェッショナルな焼き色と焼き目がつく。

#### 3. 燃料： ポータブルでパワフルなカートリッジガス缶

日本とアメリカの共同開発で誕生した特別ガスグリル。プロパンの比率が競合他社商品と比べて約 5 倍で、パワーがすごい。

均等な火力を 4 時間保つパワフルなカートリッジガス缶はどこへでも持ち運び可能な大きさ。

#### 4. デザイン： どこでも持ち運び可能、メンテナンス簡単

色味： 日本用に設計されたキャンプ Q は Weber の黒と日本の国旗の赤をイメージして作られた。

構造： 外側は鋳鉄アルミニウム製で軽く、高い耐久性を備えている。持ち運び可能で「どこでもグリル」。

形状： グリルのカーブした形状が食材から出た油や焼きカスを底にあるドリップパン（アルミ製受け皿）へ流れ込みメンテナンスが簡単。

## Weber-Stephen Products Japan 合同会社 代表、アダム・ホールのコメント

「美味しい食事を家族や友人と囲んで楽しい時間を過ごすのが好きなのは世界共通です。中でも、日本人は生活を楽しみ、豊かにすることに長けていると感じます。昨年、日本支社を設立してから、調査やイベントを通して様々なお話を聞き、この国でも BBQ 文化が浸透してきていることを実感しています。ただし、皆さん大変な思いをしながら BBQ を楽しんでいる風景を良く目にします。Weber はその大変さを無くし、美味しい料理と家族・仲間との時間を最大限に楽しめる生活を提案していきます。キャンプ Q 発売の一番の目的は日本の皆さんが家族・仲間との楽しい時間を家でも外でもどこでも過ごせるきっかけを作ることです。」

## 製品機能 (スペックシート)

製品紹介				
製品ブランド	Weber	販売元	Weber-Stephen Products Japan 合同会社	
製品名	Q1250/ キャンプ Q	製造国	デザイン: アメリカ シカゴ 製造: 中国	
価格	49,990円(税込)	発売日	2017年5月9日	
基本仕様				
	本体寸法(テーブル折畳) (mm)	高さ	横	奥行
		394	690	419
	本体寸法(テーブル広げ) (mm)	高さ	横	奥行
		394	1039	419
	質量	本体: 5.4kg / 焼き網: 4.75kg		
	火力	8,500BTU (2.4911kW)		
	使用可能時間 (調理時間 ※予熱15分含む)	最大	中	小
		3時間41分	4時間3分	5時間5分
	色	赤(蓋)、黒(本体)		
	外装寸法 (mm)	幅	奥行	高
	7200	4100	4400	
JANコード	77924052958			
保証期間	5年			

## Weber-Stephen Products について

### Weber ブランドについて

Weber グリルは 1952 年に米国シカゴ在住のジョージ・スティーブンの自宅の裏庭で誕生しました。

銅のグイを半分に切ったユニークな形状は、優れた温度調節機能とおいしさを最大限に活かすことに成功し、アメリカ BBQ 文化を革新しました。

今では北米・ヨーロッパ・オーストラリア・ニュージーランド・カナダで圧倒的なシェア (No.1) を獲得しています。

### “蓋つきグリル”の発明

「開けてしまったら、料理にならない (“If you’re looking, you ain’t cooking”)」というのが Weber の哲学です。

蓋をつけることによりグリル内で熱を対流させ、独創的な形状によって直火 (ダイレクト) と間接加熱 (インダイレクト) を可能にしました。

この革命的な調理法の確立により、食材の繊細な風味とジューシーさを保ったまま、焼きムラなく調理することを可能にしました。

Weber Japan 公式サイト <https://www.weber.com/JP/ja>

Weber Japan Facebook <https://www.facebook.com/WeberJapan/>

Weber Japan YouTube [https://www.youtube.com/channel/UCLqP6c9L1Jjr6UIt\\_XqOkRg](https://www.youtube.com/channel/UCLqP6c9L1Jjr6UIt_XqOkRg)

«本件に関する報道関係者お問い合わせ先»

ウェーバー・シャンドウィック広報代理 杉・井上・石井・大城

TEL:03-5427-7323(杉)/7309(井上) [weber\\_pr@webershandwick.com](mailto:weber_pr@webershandwick.com)

製品やブランドに関するお問合せ先: Weber カスタマーサービスセンター 03-4578-0240 (平日 10:00-19:00)