



2012年3月12日 VOL.11

コールマン ジャパン株式会社

～ワンランク上のアウトドア料理を実現する高品質調理器具シリーズ～ 極厚黒皮鉄板を用いた「ふた付ミニグリドル」 2012年2月上旬より発売！



“極厚の黒皮鉄板”と“チタン素材”がアウトドアシーンでの調理をより快適に、多様にします。

コールマン ジャパン株式会社は、極厚の黒皮鉄板を用いた「ふた付きミニグリドル」を、2012年2月上旬より新発売いたしました。これにより、既に発売している黒皮鉄板のポットやグリドル、チタン製素材を用いたカップのシリーズと合わせ、ワンランク上のアウトドア料理の実現に欠かせない、高品質調理器具シリーズがさらに拡充されます。

黒皮鉄板は、鉄を約 1,200 度に加熱し、酸化鉄皮膜となった通称「黒皮」で覆われた鉄板で、赤さびを防止する役目を果たします。極厚にすることで、熱による変形・歪みを抑止し、耐熱性、耐久性、耐衝撃性に優れ、長期間に渡っての使用が可能です。また、表面が細かな凹凸になっているので、油なじみが良く、中華鍋やフライパンなどにも使われています。今回、このシリーズには、ふた付きで蒸し料理にも対応できる新製品「ふた付ミニグリドル」の他、同社のガソリンツバーナーやクールスパイダーグリルなどで使用できる「アウトドアクッキンググリドル」、蓄熱性が高く、鍋やパエリアなど様々な料理を楽しめる「アウトドアクッキングポット」があります。

チタン素材は、軽量、高強度で、アウトドアシーンで重宝する高品質素材の 1 つですが、今回、2 サイズで展開(400cc、250cc)する「チタンマグカップ」は、取っ手が折りたたため、2 サイズを 1 セットにスタッキングできるコンパクト収納が可能です。また、同じく 2 サイズ(300cc、600cc)で展開する「チタンシェラカップ」は、カップとしての使用はもちろん、シングルバーナーで手軽に料理する際の調理器具としても使えるので、コンパクトキャンプのお供に最適です。

アウトドア料理の可能性を拡げ、アウトドアシーンでの豊かな食卓を実現するために、コールマン ジャパンは機能、品質の両面から、より使いやすい調理器具や食器を追及しています。

(※各製品の詳細は次頁よりご参照ください※)

本件に関するお問い合わせ先

コールマン PR 事務局 (サニーサイドアップ内) 担当: 沼尻・島谷(しまや)
e-mail: press@coleman.co.jp

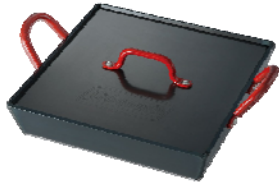
<製品特長>

【高品質素材①】 極厚黒皮鉄板

通称「黒皮」と呼ばれる表面は、鉄を約 1,200 度程度に加熱し、圧延していく過程でできる酸化皮膜のことを指します。酸化鉄となった黒皮は赤さび(空気中の酸素と反応し、水を含んだ酸化鉄)を防止する役目を果たします。また、酸化皮膜の表面は、微細な凸凹があり、油なじみがよいために、中華鍋やフライパン等にも使用されています。さらに、鉄板を極厚(3.5mm~4.5mm)にすることで、鉄板にありがちな熱による変形・歪みを抑制。**耐熱性、耐久性、耐衝撃性に優れ、長期間に渡っての使用が可能**です。

ふた付ミニグリドル **NEW**

ツバーナー1口で使用可能! ふたをすれば、蒸料理にも対応。



- 約 4.5mm の極厚黒皮鉄製ふた付グリドル
- ツバーナーの一口に合うサイズ/LP ガスツバーナーでも使用可能

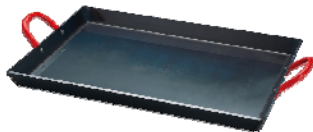


フタ付き & 深さ 45cm で蒸料理にも対応! 料理の幅が広がります。 約 4.5mm の極厚黒皮鉄板

アウトドアクッキンググリドル

素材のうまみを逃さない 4.5mm 厚の黒皮鉄製グリドル

- 約 4.5mm 極厚黒皮鉄板
- レギュラーサイズと S サイズの 2 サイズがラインアップ



コールマン製ガソリン
ツバーナーのグリドル
としても対応
(LP ツバーナーは不可)



コールマン製クールスバイ
ダーやクールステージグリ
ドルの焼面にも対応

アウトドアクッキングポット

3.5mm 厚で蓄熱性が高く、様々な料理が可能なポット

- 約 3.5mm 極厚黒皮鉄板
- 蓄熱性が高く、鍋やパエリアなど様々な料理を楽しめる



約 3.5mm の極厚黒皮鉄板

【高品質素材②】 チタン素材

チタンは酸やアルカリに強いいため、鉄に比べて錆びにくく、重さは鉄の 40%ほどで非常に軽く、アウトドアの定番アイテムとして、カップとしてはもちろん、直火にかけての調理器具にもなります。また、親水性が高く、軽量、高強度で油污れを落としやすいのが特長です。

チタンマグカップ / 400・250

軽量高強度のチタン製マグカップ

- キズや指紋が目立ちにくいブラスト加工仕上げ
- フォールディングハンドルを採用
→チタンマグカップ 400 に 250 をスタッキング可能
- 二重構造で、手に熱さを伝えにくく、優れた保温力



取っ手は折り
たたみ可能

チタンシェラカップ / 600・300

金属臭のない軽量・高強度チタン製シェラカップ

- キズや指紋が目立ちにくいブラスト加工仕上げ
- カップ底面には、Coleman ロゴをエンボス加工



底が深く調理器具
としても使用可能



底面に、
エンボス
Coleman ロゴ

<製品概要>

品番	製品画像	仕様	参考価格
170-9483		ふた付ミニグリドル サイズ :約 24.5×24.5×5.0(h)cm 深さ :約 4.5cm 重量 :約 4.0kg 材質 :鉄(透明シリコン焼付塗装)	¥8,925 (税込)
170-9411		アウトアッキングポット サイズ :約Φ26×6.5(h)cm 満水容量 :約 2.5L 重量 :約 3.7kg 材質 :鉄(透明シリコン焼付塗装)	¥7,980 (税込)
179-9410		アウトアッキンググリドル サイズ :約 45×31×3.5(h)cm 重量 :約 6.5kg 材質 :鉄(透明シリコン焼付塗装)	¥9,800 (税込)
170-9423		アウトアッキンググリドル S サイズ :約 36×24×3.5(h)cm 重量 :約 4.0kg 材質 :鉄(透明シリコン焼付塗装)	¥7,980 (税込)
170-9422		チタンマグカップ /400 サイズ :約Φ8×9(h)cm 満水容量 :約 400cc 重量 :約 116g 材質 :チタン、ステンレス	¥3,680 (税込)
170-9405		チタンマグカップ /250 サイズ :約Φ6.7×8(h)cm 満水容量 :約 250cc 重量 :約 90g 材質 :チタン、ステンレス	¥2,980 (税込)
170-9425		チタンシェラカップ /600 サイズ :約Φ13×6.5(h)cm 満水容量 :約 600cc 重量 :約 80g 材質 :チタン、ステンレス	¥2,980 (税込)
170-9425		チタンシェラカップ /300 サイズ :約Φ12×4(h)cm 満水容量 :約 300cc 重量 :約 50g 材質 :チタン、ステンレス	¥1,680 (税込)

■ コールマン ジャパン 株式会社 概要

東京都中央区新川 1-21-2 茅場町タワー

代表取締役社長: リチャード・ギルフォイル

<http://www.coleman.co.jp>

1976年5月設立。資本金2億円。従業員数110名。

コールマン® 製品、スターンズ® 製品、セビラー™ 製品およびキャンピングガス® 製品の製造・輸入および国内販売を行う、アウトドアレクリエーションのリーディングカンパニー。

■ 本件に関するお問い合わせ先

コールマン PR 事務局 (サニーサイドアップ内) 担当: 沼尻・島谷(しまや)

e-mail: press@coleman.co.jp

■ 掲載用のお問い合わせ先

コールマン ジャパン株式会社 カスタマーサービス

フリーダイヤル: 0120-111-957 (受付時間: 月曜日~金曜日(10:00~17:30) 祝日を除く)

※本広報資料の転送/引用は、ご自由にご利用下さい※