

初めての野外バーベキュー準備のヒントが詰まった Amazon「バーベキュー初心者ストア」がオープン

～ 燃料・コンロの選び方や肉の焼き方のほか、必須アイテムもご紹介 ～

総合オンラインストア Amazon.co.jp (以下、Amazon) では、本日 10 月 9 日 (金)、初めての野外バーベキュー準備のヒントが詰まった「バーベキュー初心者ストア」(<http://www.amazon.co.jp/bbq>) を、「スポーツ&アウトドア用品ストア」(<http://www.amazon.co.jp/sports>) 内にオープンしました。

この「バーベキュー初心者ストア」では、野外バーベキューを始めたいとお考えのお客様を対象に、燃料・コンロ選びや炭の扱い方のほか、肉の焼き方のポイントもご紹介しています。さらに、バーベキューで必要となるギア(グッズ)のほか、手ぶらバーベキューをお楽しみいただくためのレンタルサービスもご案内しており、お客様のニーズに合わせ、こだわりのアイテムもしくはお手軽なレンタルのどちらでもお楽しみいただけるアウトドアスタイルをご提案しています。

Amazonでは、「バーベキュー初心者ストア」を通じて、食材の選定やアイテムの用意といった事前準備がポイントになるバーベキューを、準備過程も含めた体験としてお客様にお楽しみいただくことを目指しております。

概要

- ストア名: Amazon「バーベキュー初心者ストア」
- オープン日: 2015年10月9日
- ストア URL: <http://www.amazon.co.jp/bbq>
- ストア特長:
 - 燃料・コンロの選び方、炭の扱い方に関するワンポイントアドバイスのご紹介
 - 肉の焼き方のポイントのご紹介
 - バーベキューで必要となるギア(グッズ)やバーベキューのレンタルサービスのご案内

ストアトップページ:

Amazon「バーベキュー初心者ストア」の主なコンテンツ

■燃料・コンロの選び方、炭の扱い方に関するワンポイントアドバイスのご紹介

チャコール(炭)、ガス、ガソリンといったそれぞれの燃料の利点や、燃料に応じたコンロの特長をご紹介するほか、用途別・素材別のおすすめコンロをご案内します。食材の仕上がり方や燃料の扱いやすさといった観点から、燃料やコンロをご検討いただく際にご参考いただけます。

燃料を選ぶ

燃料は主に3種類。手軽に使えるガス、燃費のよいガソリン、香ばしく焼きあがるチャコール(木炭や練炭などの炭類)が一般的。また、ランタンでもガソリンやガスの燃料のタイプがあるので、調理する時の燃料と同じ種類の燃料にしておけば経済的。

チャコール(炭)

- ・木炭や練炭などの炭類。
- ・水分含有量が少なく香ばしく焼きあがる特性がある。
- ・中までムラなく焼ける遠赤外線効果がある。
- ・トーチや着火材などで着火し、酸素を送ることで火を安定させる。
- ・燃え残りを処分する場合は、必ず火が完全に鎮火してから。

量の目安 1人=炭1kg または 1時間=炭1kg

(天候、コンロの大きさや焼くものにより異なる)

[チャコール\(炭\)へ](#)

ガス

- ・バーナーに使う燃料。
- ・初心者でも扱いやすく、LPガスカートリッジをバーナー本体に装着するだけ。
- ・寒さには弱く、残量が少なくなると火力が落ちる。

[ガスカートリッジ ボンベへ](#)

ガソリン

- ・バーナーに使う燃料。
- ・不純物の少ない純正ホワイトガソリンが一般的。
- ・上級者向けで、ボンベング(燃料タンクにガソリンをいれ、タンク内の空気を加圧する)作業が必要。
- ・寒さに強く、火力が落ちにくい。

[ガソリンへ](#)



チャコール(炭)コンロの利点

- ・炭の遠赤外線効果で中まで焼ける
- ・パリッと香ばしく焼ける
- ・炭用コンロのラインアップが豊富
- ・燃料が手軽に手に入る炭

[チャコール\(炭\)コンロへ](#)

■肉の焼き方のポイントのご紹介

バーベキューの定番食材である牛肉、豚肉、鶏肉の焼き方のポイントをご紹介しています。

定番食材のおいしい焼き方

定番食材だからこそ、その焼き方は奥深い。



牛肉

牛肉は、赤身肉と霜降り肉で焼き方は変わる。

赤身肉の焼き方

1. 近火の強火で表面だけ焼き上げる。
2. 余熱を利用し、アルミホイルで包んで中まで熱を加える。
3. 中がピンク色になったら加熱されたサイン。

霜降り肉の焼き方

1. 表面を近火の強火で良く焼く。
2. 脂と赤身が程よく焼きあがるために、遠火にして輻射熱で中まで火を通す。



豚肉

脂が燃えやすく、中心まで火を通す必要がある。

豚肉の焼き方

1. 炭をコンロの両サイドに置く。
2. 炭の無い真ん中に肉を置き、中心まで火が通るように、じっくり遠火で焼く。

■バーベキューで必要となるギア(グッズ)やバーベキューのレンタルサービスのご案内

燃料やコンロのほか、炭バサミやトング、着火剤など、バーベキューに必須となるアイテムのほか、あると便利なアイテム、非常用・応急処置アイテムをリスト形式でご紹介しています。また、手ぶらバーベキューをお楽しみいただくためのレンタルサービスもご案内。

バーベキュー必須アイテムガイド

日程が決まったら、まもりは必須アイテムと、あると役立つ便利なアイテムをチェック。

必須アイテム		
 <p>バーベキューコンロ 肉や魚、野菜など 食材を焼くためのもの。</p>	 <p>燃料 コンロのタイプに合わせて必要な燃料を選ぶ。</p>	 <p>炭バサミ 炭を足したり移動するためのもの。食材用と分ける。</p>
 <p>トーチ・火起こし 火をおこす時に使うもの。</p>	 <p>着火剤 火をおこしやすくサポートするもの。初心者には特に便利。</p>	 <p>トング 食材を焼くためのもの。食中毒防止のために必ず箸と分ける。</p>
 <p>クーラーボックス 食材や飲料の保冷に。保冷剤を入れて使う。</p>	 <p>保冷剤 クーラーボックス内の冷気を保つもの。凍らせてから使う。</p>	 <p>食器・カトラリー 食事を取る時に。ゴミが出ないからエコですマート。</p>
 <p>テーブル 材料や料理を並べたり、食事をするときに。</p>	 <p>チェア テーブルの高さに合ったものを選ぶとよい。</p>	 <p>テーブル・チェアセット 大人数のバーベキューの時はセットがおすすぬ。</p>
あると便利なアイテム		
 <p>ツーパーナー フライパンや鍋が使える料理の幅が広がる。</p>	 <p>ダッチオープン・スキレット 初心者はツーパーナーでの使用がおすすめです。</p>	 <p>グローブ 炭やダッチオープンを扱うときに。</p>

Amazonについて

Amazonは、1995年7月にWorld Wide Web上でスタートしました。Amazonは4つの理念を指針としています。競合他社ではなくお客様を起点にすること、創造への情熱、優れた運営へのこだわり、そして長期的な発想です。カスタマーレビュー、1-Click注文、パーソナライズされたおすすめ商品機能、Amazonプライム、フルフィルメントby Amazon(FBA)、アマゾン ウェブ サービス(AWS)、Kindle ダイレクト・パブリッシング、Kindle、Fire Phone、Fire タブレット、Fire TV、Amazon Echo、Alexaなどは、Amazonが先駆けて提供している商品やサービスです。

本件に関する関係者からのお問合せ先

アマゾン ジャパン株式会社

プレス対応 Tel:03-6367-4117

プレス対応 E-mail: press@amazon.co.jp

株式会社プラップジャパン

Tel:03-4580-9101

E-mail: pr-amazon@ml.prap.co.jp