

簡単！美味しい！アップルウッドペレットで新感覚&本格派 BBQ【ASMOKEポータブルスモークグリル】

健康を意識して、美味しい料理と楽しい体験を共有できるペレットグリル。海外クラウドファンディングで総額約1億6千万円の支援を獲得した大人気商品【ASMOKE AS300】が一般販売開始！

株式会社ぱんてら（神奈川県横浜市）は、2022年6月10日より、ポータブルスモークグリル【ASMOKE AS300】をAmazonおよび自社ECサイトで一般向け販売ならびに卸売を開始しました。

ASMOKE AS300で、『簡単・美味しい・お洒落・エコ・多機能』全てをかなえて
屋外での食事に革命を！

ASMOKE AS300とは



- ◇人に優しく美味しい料理と楽しい体験をコレ一つで味わえる！
- ◇木質ペレットを燃料とした最先端のポータブルスモークグリル
- ◇燻製、BBQ、ピザなど8種類の調理が可能！
- ◇100%天然素材アップルウッドで簡単にワンランク上の料理を実現
- ◇灰や煙が少なくお手入れ簡単！ご近所への配慮も◎

-開始5分でファンディング100%達成！-



CLOSED

ASMOKE - Portable Applewood Pellet Grill

BBQ, grill, smoke & more! Enjoy delicious, smoky-sweet flavors with 100% natural applewood pellets.

 **Asmo Grill**
1 Campaign | Newark, United States


¥168,954,529 JPY by 8,534 backers
 ¥162,061,023 JPY by 8,295 backers on Jul 22, 2020

INDIEGOGO
支援実績

約 1億6千万円 & 8,500人

ASMOKE AS300はアメリカのクラウドファンディングサイトIndiegogoで開始5分でファンディング100%達成！！総額約1億6千万円、8,534人から支援を獲得！



-ASMOKEの魅力-

1.天然のアップルウッドペレット



果樹園から調達した天然のりんごの木から作られたペレットを採用し、結合剤や化学薬品などの添加剤を含みません。
香り高くほんのり甘い味わいを堪能でき、健康にも環境にも優しい！
さらにアップルウッドは、肉類はもちろん、魚介類や野菜、パンとも相性が抜群！

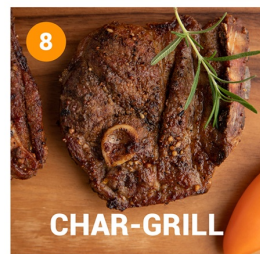
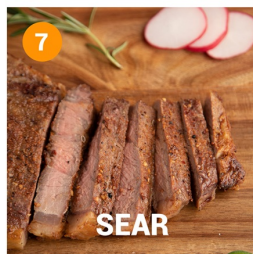
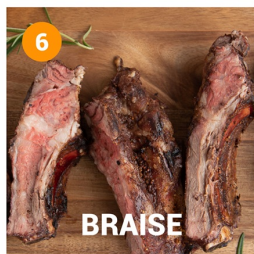
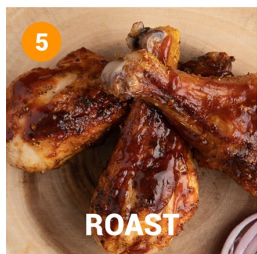
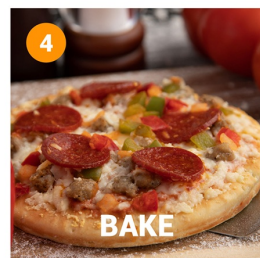
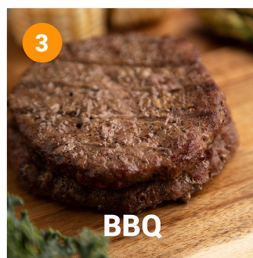
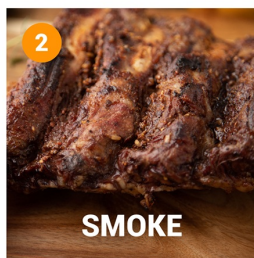
2. 燻製初心者でも気軽に楽しめる



木質ペレットは木炭やウッドチップと異なり燃焼効率が良く、手が汚れにくく環境にも優しいといったメリットも！
初めて燻製に挑戦する方も扱いやすい燃料です。

さらに、ASMOKEの燃料の自動充填機能とデジタル温度調整でより手軽に！

3.8種類の調理



グリルはもちろん、ピザを焼くことや燻製すること、低温調理まで可能！
8in1だからいつでも飽きずに食事を楽しむことができます。

4.誰でも簡単に使用可能

たったの3ステップで簡単に使用可能！

〈使用方法〉

手順1.アップルウッドペレットを入れる



手順2.ダイヤルで簡単温度調節&自動点火



手順3.お好きな食材を焼く



使用後は…



余分な油をキャッチするサイドバケットのおかげで簡単に処理が可能に！

5.温度調節はお任せ！

温度管理をラクにする3つの機能があなたの調理をしっかりサポート！

◇自動ペレット充填機能



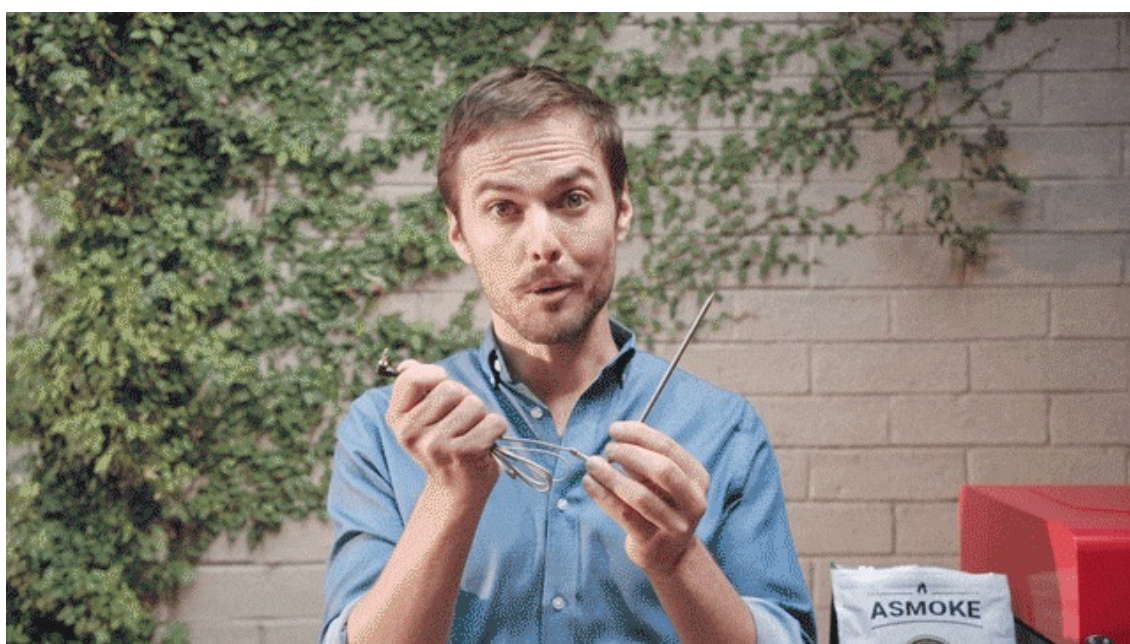
自動ペレット充填機能により、温度を自動的に維持！

◇カラーLEDPID温度制御機能



約80～260℃の温度調節をダイヤル一つで行うことができます。
設定した温度を保つので火加減を常に気にする心配もありません！

◇肉芯温度計



標準装備の肉芯温度計で食材の温度を測ることも可能！

生焼けの心配もありません。

-支持される理由-

◎ポータブル仕様

蓋を閉めればお洒落な工具箱のようなコンパクトサイズに！
電源のある場所であれば、どこでも使うことができます。

◎天然のアップルウッドペレット

フルーティなスモークでいつもの料理をワンランクアップ！
ASMOKE社のアップルウッドペレットは100%天然素材のため、身体にも優しい自慢のBBQ用ペレットです。

◎素早く加熱

ASMOKE AS300のペレットはつきっきりで監視することなく、約20分で260℃まで達します。

◎少ない煙

圧倒的に煙が少なく、隣近所への配慮対策にも適しています。

さらに、特殊構造により、使用するペレット量を抑え少ない量で加熱するのがASMOKE AS300のスゴイところ！！

-こんなシーンに！-

◇裏庭でのBBQパーティー

火加減を常に見張る必要がないため、全員がゆったり食事を楽しめる♪



◇はじめての燻製調理にも



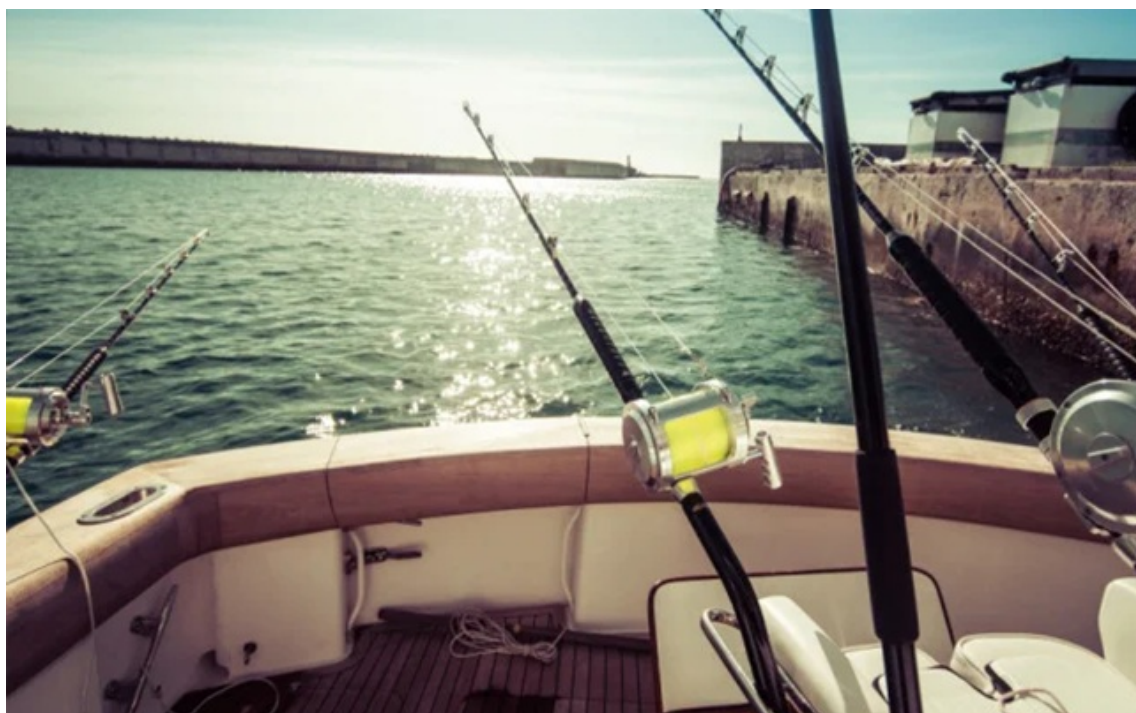
「コレを燻製したらどんな味わいになるかな…」 様々な食材でチャレンジ！

◇キャンプに



燻製の香ばしい香りに包まれたキャンプの夜はお酒がより一層美味しく感じます。
アウトドアシーズンの充実に一役買います！

◇イベントやグランピング、クルージングまで！



イベント企画やグランピングを営む方にもおすすめ！簡単操作でお客様にも教えやすい♪
既に数多くのグランピング施設様からお問い合わせをいただいています！

◇キャンピングカーのお供にも！



コンパクトでスクエアなフォルムはキャンピングカーに積み込んでも邪魔になりません。
旅の先々で地元食材を思い存分楽しみましょう！

【ASMOKE AS300商品概要】

商品名：ASMOKE AS300

サイズ：63.0×44.5×36.7cm

重さ：20.5kg

設定温度範囲：180～500°F（約80～260℃）

ホッパー容量：ウッドペレット4ポンド（約1.8kg）

材質：鉄及びステンレス鋼

カラー：Apple Red、Tahoe Blue、Cinder Black

パッケージ内容：下記画像参照





【購入はコチラから】

一般販売価格

ASMOKE AS300 (49,800円)

アップルウッドペレット 9 k g (4,980円)

自社ECサイト

https://pantera.co.jp/asmoke_jp/

Amazon

グリル : <https://www.amazon.co.jp/gp/product/B09YNRVL49>

ペレット : <https://www.amazon.co.jp/gp/product/B087P3BHYX>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000003.000093039.html>

株式会社ぱんてらのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/93039