

## 板ごと焼くだけで燻製のような香り高いBBQが楽しめる！ Newie、「MIYAMA WOOD PLANK」を本日より販売開始 ～商品のリリースを記念して期間限定で20%オフに～

EC事業を展開する株式会社ファーストペンギン（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：野寄健）が展開するアウトドアライフスタイルブランド「Newie（ニューウィー）」は、板ごと焼くだけで燻製のような香り高いBBQが楽しめる「MIYAMA WOOD PLANK」を2022年4月13日（水）よりオンラインにて販売開始いたします。

また、商品のリリースを記念し、本日4月13日（水）0:00～4月28日（木）23:59の期間、「MIYAMA WOOD PLANK」を通常販売価格の20%オフとなる¥1,144で販売いたします。

公式サイト：<https://newie.jp>



### ■本場アメリカの「プランクBBQ」が“木板1枚”で楽しめる「MIYAMA WOOD PLANK」

BBQの本場アメリカでは、食材を板（プランク）の上に乗せて焼き上げる「プランクBBQ」が流行しています。サーモンなどの魚の切り身や、鶏肉や豚肉などをプランクの上で焼くと、間接的に燃焼することでジューシーな焼き上がりになります。また、加熱することでプランクが焦げ、その際に出る煙で食材が燻されることから、燻製のような香り高いバーベキューが楽しめます。

「MIYAMA WOOD PLANK」は、岐阜県山県市産のブランド杉板「美山杉」を使用した、プランクBBQ専用の調理用木板です。一般的な機械乾燥ではなく、天日干しでじっくり乾燥させているため、時間も手間もかかる分、杉の余分な灰汁が抜けて雑味のない良い香りがついています。

商品にはチャック付袋が2枚同梱されており、すぐに浸水が可能です。また、調理方法を試行錯誤した結果、より簡単に調理ができ、美味しく失敗の少ないレシピとして、アルミホイルで全体を包むレシピを紹介しています。使用したプレートはそのままお皿として利用でき、使用後はそのまま焚き火にくべることができ、洗い物もゴミも減らせることから、環境にもやさしい商品となっています。

また、「MIYAMA WOOD PLANK」のリリースを記念し、2022年4月13日（水）0:00から4月28日（木）23:59までの期間限定で、通常販売価格（¥1,430）の20%オフとなる¥1,144で販売いたします。

## ■「MIYAMA WOOD PLANK」の主な使い方

### ①使用前の準備



プランクを軽く水洗いし、付属のチャック付袋に約400mlの水を入れ、1時間以上水に浸します。

※浸水時間を長くとると、プランク本体の焼けすぎを防ぐことができます。

### ③焼く



食材の大きさにもよりますが、約20~30分ほどで焼き上がります。バーベキューコンロ以外に、カセットコンロなどでも調理が可能です。

## ■製品概要

大きさ : Sサイズ : 約150×150×14mm、Mサイズ : 約150×250×14mm  
セット内容(3種) : Sサイズ4枚セット、Mサイズ2枚セット、Sサイズ2枚・Mサイズ1枚セット  
付属品 : チャック付き袋×2 (浸水用)  
材質 : 美山杉  
価格 : ¥1,430 (税込)  
※キャンペーン期間中の販売価格は¥1,144 (税込) になります。

## ■オンラインストア「Newie」概要

「Newie」は、Nature (自然)、Enjoy (楽しむ)、Wise (知恵)、Intuition (直観)、Eco (環境) をテーマに、世界中のユニークかつ新しいアイテムを発掘・お届けするECサイトです。「そこに行けば新しいアイテムに出会える」をコンセプトに、アウトドア用品を中心としたライフスタイルブランドとして展開します。

### 【会社概要】

会社名 : 株式会社ファーストペンギン  
所在地 : 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28  
設立 : 2022年1月  
代表取締役 : 野寄健  
事業内容 : EC事業

### ②味付け



お好みの食材をプランクに乗せ、やや濃いめに味付けをした後、アルミホイルで全体を包みます。アルミホイルで全体を包むことで、プランク本体の焼け過ぎを防止できます。

### ④完成



美山杉の香り高い燻製の完成。プランクはそのままお皿として利用いただき、食後は焚き火にくべることができます。

【本件に関する問い合わせ先】

Newie PR事務局 (株式会社スキュー内) 担当 : 金子・西尾  
TEL : 03-6450-5457 MAIL : newie-pr@skewinc.co.jp