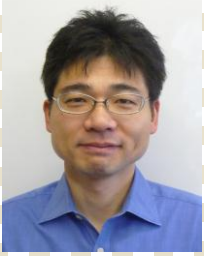


BBQ CLUB (バーベキュークラブ)



東洋アルミエコープロダクツ株式会社
 コンシューマー事業部
 企画開発部
 石田義一



【1. はじめに】

屋外で行うバーベキュー (BBQ) には、開放感も相まって格別の楽しさがある。気の置けない友人、家族、職場の同僚達と親睦を深める絶好の機会である。

ただ、肉・野菜を炭火で焼くスタイルがほとんど。変わり種としてはスモーク調理程度で、調理内容がマンネリ化してきている。また、調理中、肉・野菜が焼き網にこびりついて後片付けが大変な所が不満点として挙がっている。

そのニーズに対応する商品として、熱に強く、後片付けも簡単なアルミ箔を用いたアウトドア向け新商品群 BBQ CLUB、3 アイテムを開発したので下記に紹介する。

【2. 品名：クルクル串焼きセット】

●商品の概要

串焼き料理を簡単・便利に楽しめる、アルミ箔製の台と竹串 10 本のセット。

●商品の特徴

- ・串形状に合わせたアルミ台に設計されており、くるくる回転させると食材をまんべんなく焼くことが可能。
- ・串の持ち手部が熱くなりにくい形状。
- ・串焼き台は、軽くて持ち運びに便利なアルミ箔製。



図1 クルクル串焼きセット商品外観

【3. 品名：ほくほくスチームセット】

●商品の概要

BBQでヘルシーな蒸し料理を簡単に楽しめる、アルミ箔製蒸し器、鍋、フタのセット。

●商品の特徴

- ・水を500ml入れて焼き網に掛けるだけの簡単設計。
- ・フタがズレ難く、開け閉めし易い形状。
- ・炭火・ガス火・ホットプレートでの調理可能。
- ・軽くて持ち運びに便利なアルミ箔製。



図2 ほくほくスチームセット商品外観

【4. 品名こびりつかないやきそばプレート】

●商品の概要

シリコン加工を施すことにより、食材のこびりつきを抑えるやきそば調理用プレート

●商品の特徴

- ・網を汚さず、後片付けが簡単。
- ・野菜炒めや魚料理にも使用可能。
- ・大判なので、材料パッドとしても使用可能。
- ・軽くて持ち運びに便利なアルミ箔製。



図3 こびりつかないやきそばプレート商品外観

【5. おわりに】

アルミ箔は、①軽い、②熱に強い、熱伝導性が良い、③加工特性が良い等、様々なメリットがある。生活者ニーズの変化にマッチした、生活者の立場からの「使いやすい」商品開発に今後も力を入れる。