



# あたらしい道具



ペレットストーブやボイラーだけではなく、みんなで楽しめたり、夏のキャンプや災害時に使えるペレットグリルやユニークな屋台など木質ペレットを燃料とするあたらしい道具が今、登場しています。かわいいデザインでありながら焼く、煮る、燻製を同時にこなす優れモノや火力自慢の機器もあります。



## 森から生まれたエネルギー

●地産地消のエネルギー『木質ペレット』



間伐材を原料とする木質ペレット。接着剤などは含まれておらず 100%木の燃料なのでペレットや赤ちゃんが口に入れても安全です。



地元の木を使っているので輸送のための余分なコストがかかりません。



間伐・ペレット生産・配送など地元の雇用にも繋がり人も山も元気になります。

## ストーブ・ボイラーの他に木質ペレットを使う道具たち



### ●ペレットグリル「BBQ-Pig」

おなかの中でもなんでも焼いてくれます。  
イベントやアウトドアで BBQ など大活躍。



### ●ペレットグリルヒーター「きりんさん」

持ち運びがとっても簡単な小型のグリルですが、しっかり中まで焼いてくれます。



### ●ペレットかまどグリル「BlackOlive」

ペンギンの羽のような部分にペレットを入れ、操作も簡単！ BBQ で楽しめます。



### ●ペレットコンロ「como」

一度に 4 箇所で調理ができる本格調理器具。  
野外クッキングやイベントで大活躍します。



### ●小型ペレットコンロ

木質ペレットを使う持ち運び便利な小型のコンロ。野外で手軽にお湯が沸かせます。



### ●ペレットキッチン

台の上がコンロでオーブン機能も備える優れたペレットのキッチンです。



### ●ペレットバーナー「パン窯」

窯にペレットバーナーが組み込まれてパン窯。ふっくらとした美味しいパンが焼けます。



### ●ペレットラーメン屋台

重たいボンベに比べて、持ち運びが便利なペレットだからこそ屋台という利用法も。

**もっと知りたい方は…**

どんな機種があるの？使っている人の意見が聞きたい！ペレットはどこで手に入るの？など疑問が出てきたら、ぜひ WEB サイトをご覧ください。

京都ペレット町家ヒノコ

検索