

プレスリリース

焼き鳥片手に炎を堪能。
焚き火への憧れをまるっと叶える二次燃焼型焚き火台「すけもえファイヤー」発売。

弊社アウトドア用品ブランド「[DOD\(ディーオーディー\)](#)」は、2023年4月、二次燃焼の美しい炎と透ける炎のワクワク感、さらに焚き火調理のロマンまで楽しめる焚き火台「すけもえファイヤー」を発売しました。

二次燃焼とは、一次燃焼で燃えきらなかった可燃性ガスに高温の空気を吹き付けて再燃焼させる現象。通常の焚き火とはひと味違う、踊るように燃える力強い炎を楽しめるのが特徴です。

DODでは、そんな二次燃焼型の焚き火台として、ファミリーサイズの「[めちやもえファイヤー](#)」、ソロサイズの「[ぷちもえファイヤー](#)」、薄く折り畳める「[ぺらもえファイヤー](#)」をこれまでに展開。

そして今回、それらをベースに、迫力ある二次燃焼とメッシュ構造による透ける炎を同時に楽しめる本製品を開発。さらに焼き鳥に特化したゴトクやオープンスペースも設けることで、前述のシリーズに多数いただいた調理への要望にも応え、焚き火への憧れをまるっと実現します。



WEBページ:https://www.dod.camp/product/q3_998_sl/

■企画者のヒトコト■

薪の香りが付いた、キャンプでしか楽しめない絶品焼き鳥が作れます。

■広報ツジのヒトコト■

「めちやもえファイヤー」の二次燃焼の炎に魅了されつつ、携行や調理面の利便性も気になり購入に踏み切れていない。そんな方に是非オススメしたい欲張り焚き火台です。

■製品特徴■

二次燃焼の炎が楽しい

上部の穴から高温の空気を吹付け、特徴的な二次燃焼の炎を作り出します。



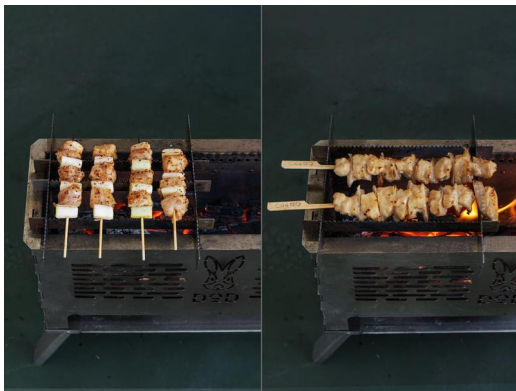
メッシュで透ける炎がきれい

二次燃焼の炎を楽しみながら側面のメッシュからは炎が透けて見える構造です。



あなたの焼き鳥にジャストフィット

焼き鳥が焼きやすいように設計された専用の五徳が付属。長い焼き鳥は向きを変えて置くことができます。



ピザが焼けるオープン内蔵

燃焼室の下には遮熱板を兼ねたオープンスペースを配置。ピザやスキレット料理などのオープン調理が可能です。



ソロキャンプに持ち出しやすい

薄型に収納でき、荷物の制限があるソロキャンプでも気軽に持ち出すことが可能です。



後処理が簡単

燃焼効率が高く、燃焼から片付けまでスムーズに行えます。燃え残りが少なく、灰の処理も簡単です。



■スペック■

【ブランド名】 DOD(ディーオーディー)

【製品名】 すけもえファイヤー

【型番・カラー】 Q3-998-SL・シルバー

【サイズ】 (約) W50.5×15×33cm

【収納サイズ】 (約) W48×D30×H4.5cm

【重量(付属品含む)】 (約)5kg

【材質】 製品本体、ゴトク、テーブル:ステンレススチール・キャリーバッグ:ポリエステル

【静止耐荷重】 オープン: 2kg、ゴトク: 5kg

【セット内容】 製品本体、ゴトク、テーブル、キャリーバッグ、タイベルト

【販売価格】 13,200円(税込)

※映画・TV プログラム・誌面づくりの撮影用小道具として、

またイベントでの使用等、製品の貸出し、プレゼント企画につきましてもお気軽にお声掛けください。

※必要な画像は製品ページよりご利用ください。

紙面掲載等で高画質画像が必要な場合は別途ご連絡ください。

なお、掲載いただける前に一度ご連絡いただくようお願いいたします。

その他質問等お気軽にお問い合わせください。

■お問い合わせはこちら ■

DOD担当 辻(つじ)

[Tel] 050-5306-1902(広報直通)

[住所] 大阪府東大阪市川俣1丁目14番33号

[E-Mail] pr@be-s.co.jp

[お問い合わせフォーム] [こちら](#)

※送付が不要な場合は、誠にお手数ではございますが、上記アドレスまで「送付不要」の旨、ご返信お願いいたします。

DODブランドコンセプト

Stay crazy !

DODはクレイジーなアウトドアブランド。

子供みたいに圧倒的な遊び心を持ち続けることで、良い意味でクレイジーな大人を増やし、オフの時間から世の中をゆるくすることをミッションとしています。

