

Extra Fine Net.
with SG ROASTER.

焼肉の革新

今までなかった、まったく新しい焼肉のスタイル

2021, SOUL GRAFFITI JAPAN.

Contents

SG ROASTERストーリー

焼き網の秘密

こだわりポイント10

まとめ

仕様

関連情報



SG ROASTER story

SG ROASTERとは？

焼肉の本場韓国製の調理機器であり、ソウル特別市東大門にあるウーシンヒートテック社が開発・製造を行っております。

代表のユ・ワンヤン氏は元々自動車の排気装置のエンジニアで有害物質や有害ガスなどに精通しているエンジニアでした。

とても真面目で温厚な方で大の親日家です。

数年前にご本人が癌になり「焦げたものを食べてはダメ」との医師からの声で無煙・無害のロースターの製造に至りました。

肉を食べることの多い韓国で脂や煙を摂取しない「超健康な食事」の調理器具開発の先駆者であります。

2018年にフードエバンジェリストの坂本はユ代表と出会い、これは健康食に関わる新時代の調理器具であると考え、さらにもっとも真面目で人柄の良いユ代表に感銘を受け、食の伝道師としてこのグリラーを世間に広げていく決意をしました。

2019年7月、渋谷でデモンストレーションショップを開設。

2019年10月、吉川氏らとソウルグラフィティを立ち上げ。

2020年2月、SG ROASTERの日本仕様バージョンをプロデュース・製造。

2021年、輸入・販売開始。

Extra Fine Net とは？

1

こげずに「やさしく」焼き上げる

極細の特殊なステンレスワイヤーのため、こげつきにくく、汚れにくく、きれいに焼き上げることができます。

SG ROASTERと同時使用であれば無煙で調理も可能になります。

2

メンテナンスが簡単

十字にクロスしていない特殊な網のためコゲや汚れがこびりつきにくく、アルバイトのスタッフでも負担をかけずに簡単に洗浄することが可能です。

ワイヤーの交換もできますので半永久的に使用することができます。

3

大幅なコストダウンが可能


焼き網リースは店舗規模にもよりますが一般的に月間5万円～20万円のコストがかかり経営に大きな負担となっています。月額費用は発生しませんので大幅なコストダウンが可能になります。

4

現行のグリラーで使用可能

サイズは、295mm、365mmの2サイズご用意しておりますので国内の丸型焼肉ロースターやグリラーにジャストフィット。設備改修などをせずに既存の設備にビルトインして使用することが可能です。

Extra Fine Net's Obsession.



エクストラファインネット のこだわり

- 1, 超極細のステンレスワイヤー
- 2, 超軽量アルミフレーム
- 3, とってもロングライフ
- 4, コゲや汚れがつきにくい
- 5, メンテナンスがとっても簡単
- 6, とっても衛生的



Unique Patent Structure.

独自の特許構造

韓国と日本で特許取得済みのこのネットは、まるでギターの弦を交換するようにネット1本ずつが交換できます。

他社製品(類似品)と大きく異なる点は、ステンレスとアルミフレームによる構造で錆が出ません。

一般的な焼き網だと1度の使用で加熱による変形をしますが、エクストラ・ファインネットは高温加熱による強度・耐久性も非常に強く変形することがありません。

極細のステンレスワイヤーは、極力コゲや汚れが蓄積しないよう、独自のストレート構造になっています。



Easy Maintenance.



簡単お手入れ

十字タイプの焼き網と異なり、直線でのストレートタイプなのでコゲや汚れがたまりにくく、とても衛生的です。

洗浄はスポンジ等で簡単に汚れが落とせますので、自店で洗浄することにより、網のリースコストが大幅に削減できます。

難しい技術は必要ありませんのでアルバイトスタッフで簡単に洗浄することができます。

タレなどの汚れがこびりついた場合は一旦お湯につけてからスポンジで軽くこすると汚れが簡単に落ちます。

アルミとステンレス製なので錆びることがありません。

洗浄後、食洗器にかければさらにきれいに衛生的に維持できます。



Replace of Grill Net.

ネットの交換

万が一ステンレスネットが切れてしまったりした場合は、ワイヤー1本ずつの交換が可能ですので安心です。

ワイヤーの交換ができるのは、独自の特殊構造によるもので、このエクストラ・ファインネットの強みであります。

ワイヤーを交換することで半永久的に使用することができます。

従来の使い捨ての網とは異なり、廃棄物の削減にもなりとって地球に優しいのです。



Size Variations.



サイズ

一般的な焼肉ロースターのサイズにマッチした
365mm・295mmの2サイズをご用意。

既存の焼肉ロースターに簡単にビルトインできます。

網の取り外しは専用のホルダーがあるので簡単に取り外し
ができます。

直に触れないので火傷などの心配もありません。



Substantial Cost Savings.



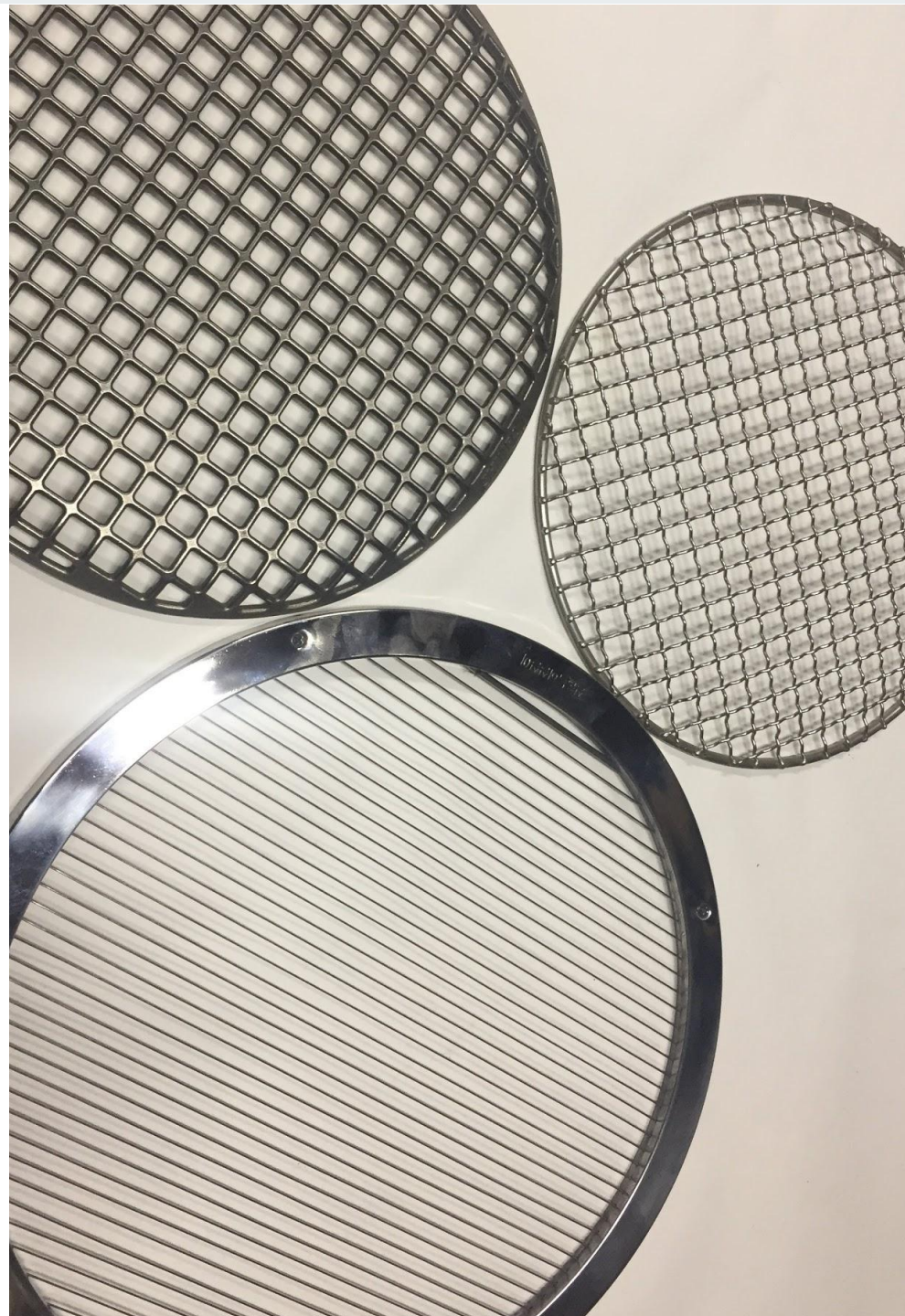
大幅コストダウン

焼肉店などの一般的な焼き網リースは月間5~20万円もかかっています。
年間にすると60~240万もかかっていることとなります。

このエクストラ・ファインネットであれば、初期納入費用のみで通年使用ができるため大幅なコストダウン、大きな利益が確保できます。

一般的な焼き網のような毎月の月額費用もかかりません。

また、極細のステンレスワイヤーはコゲや汚れがつきにくいいため、料理提供中の網交換が不要なため、サービスオペレーションとコストの同時改善が可能になります。



It does not burn.

こげつかない

一般的な十字クロスタイプの焼き網は交差箇所に汚れがたまります。

その汚れがコゲとなり、風味を悪くし、消費者は自然に有害物質を摂取することになってしまいます。

網で焼くことで脂は落ちるが、どうしてもコゲ易くなります。さらにガス式のタイプだとガス臭も付いてしまいます。

これらのコゲや汚れ、脂などが燃えて火が上がるためダクト内の火災に繋がりが非常に危険です。

- 安いものは¥ 100～(使い捨て)
- ワイヤーの太い物は¥ 5,000～¥ 7,000くらい。
- 大規模店舗はレンタル、リース利用が多い。



一般的な焼き網



エクストラ・ファインネット

Easy, Delicious, Healthy.

簡単・おいしい・ヘルシー

極細のステンレスワイヤーで焼くことでコゲにくく、網に汚れもたまりにくいいため、今まで焼くことができなかった食材を焼くことができます。

ワイヤー間の隙間が約7mm程度と狭いため、今まででは網の下に落ちてしまっていた細長い食材などもおいしく焼くことができます。

鉄板や太い網では、今まで真っ黒に焦げてしまってパサパサになっていた野菜なども、きれいに焼くことができます。

網の表面はフラットで網に若干のクッション性がありますので、丸い食材や置くのに安定しない食材なども上手に焼くことができます。



About Similar Product.

類似品について①

海外で製造されている格安の類似品にご注意ください。

■スプリングによるひっかけタイプ

- ・スプリングが熱で切れる。
 - ・アフターサービスなし、使い捨て。
 - ・スプリングに汚れがたまりとても不衛生。
 - ・スプリングや取り付け部の破損による異物混入の危険。
 - ・場所によりワイヤーのたるみ、ムラ。
 - ・スプリングの伸びによりワイヤーがはずれてしまう。
-
- 販売価格は¥ 2,500～ ¥ 4,000くらい。
 - アフターサービスがないため一度壊れると廃棄。
 - 一般的使用対応年数:数か月。
 - 廃棄時に産業廃棄物コストがかかる。



About Similar Product.

類似品について②

海外で製造されている格安の類似品にご注意ください。

■シリコンやゴムによる固定タイプ

- ・シリコンやゴムが熱で溶ける。
 - ・熱で溶けた場合ワイヤーがはずれて飛び出すので非常に危険。
 - ・ワイヤー交換ができるかは不明。
 - ・取り付け部の溶解による異物混入の危険。
-
- 販売価格は¥ 3,500～ ¥ 5,000くらい。
 - アフターサービスが不明。
 - 一般的使用対応年数:数か月。
 - 廃棄時に産業廃棄物コストがかかる。



Extra Fine Net まとめ

1

■■■とっても健康的■■■

こげつきにくく、汚れにくく、煙も出にくく、有害物質を極力摂取せずに、かつとても衛生的なことは、身体にとっても良いことです。

2

■■■経費削減■■■

年間では数十万円から百万円単位でのコスト削減が可能になります。エクストラ・ファインネットの導入の際にサービスオペレーションも見直すことで更なるコスト削減・利益確保が可能になります。

3

■■■簡単お手入れ■■■

洗浄はとっても簡単ですのでお店のスタッフの皆様でできます。洗浄用の特殊な薬剤や機材などは必要ありません。

4

■■■ロングライフ■■■

使い捨てでは無いのできちんと洗浄しメンテナンスをすることで半永久的に使用することができます。ワイヤーの交換もできますので万が一の際にも安心です。

5

■■■日本初登場■■■

既存の焼肉の概念を打ち破るエクストラ・ファインネットはお店の方にも地球にも優しいです。日本初登場のクオリティをぜひご体感ください。

仕様等

[特許]

韓国・日本にて取得済み

[製品検査]

輸入食品等試験成績証明済み

[材質]

フレーム:アルミ

ワイヤー:ステンレス

[サイズ]

直径365mm

直径295mm

[販売ロット]

最小ロット5枚以上:納期・価格

10枚以上:納期・価格

20枚以上:納期・価格

30枚以上:納期・価格

50枚以上:納期・価格

100枚以上:納期・価格



エクストラ・ファインネットの関連動画など

飲食店支援・まったく新しい焼肉のカタチ

<https://youtu.be/fG59223m6YU>

焼肉店を応援します

https://youtu.be/LJ2AT0_8F_o

シェフ必見

<https://youtu.be/O2gGAndndLY>

SG ROASTERの秘密を大公開

<https://youtu.be/U6cvFRuOHY8>

おいしい健康チャンネル

<https://www.youtube.com/channel/UCr6tVBTiFxOUnht1MUgekNw>

WITH SG ROASTER.

SG ROASTER
NEW DEBUT

日本初登場

例えば、ヘルシー焼肉
カフェ焼肉
イタリアン焼肉
ダイエット焼肉
和食焼肉
などなどが可能です

特許取得済み
ステンレスネット

分厚いお肉

全く新しい
焼肉のカタチ

アツアツで
超うまいサラダチキン
食べませんか？

SG ROASTER
極細
特殊な焼き網

飲食店支援

コスト削減と売り上げ拡大と健康的でおいしい料理提供の方法

焼肉店様



電気工事

ダクト工事

ガス工事

不要

SG ROASTER



SOUL GRAFFITI

ANY DAY SPENT WITH YOU IS
MY FAVORITE DAY

Produced by SOUL GRAFFITI.