

レザーマンツールジャパンがポータブル BBQ グリルブランド『NOMAD(ノマド)』の取り扱いを開始

レザーマンツールジャパン株式会社(本社所在地:岐阜県関市、代表取締役社長:渡邊隆久)は、アメリカ ポートランド発のポータブル BBQ グリルブランド【NOMAD(ノマド)】を、2025 年春より取り扱い開始しました。



NOMAD とは

BBQ 発祥の地と言われるテキサス州で開発された NOMAD Grill。『Made to Move(動くために生まれた)』をコンセプトに、スーツケース型のユニークな形状と航空機グレードのアルミニウム合金を採用。高い耐久性と携帯性を兼ね備えながら、2ゾーンの調理エリアを持つグリルとスモーカー機能が一体化した BBQ グリル。都会のベランダから、自然の中のキャンプまで、あらゆる場所で本格的な炭火調理を実現します。



NOMAD Grill の特徴

■ 家でも野外でも、プレミアムな BBQ 体験を

頑丈なアルミダイキャスト構造とキャリングケース型の高い携帯性により、自宅の庭からキャンプ・ビーチ・旅先まで、どこでも本格的な炭火料理が楽しめます。デザイン性と実用性を兼ね備えたポータブル BBQ グリルです。

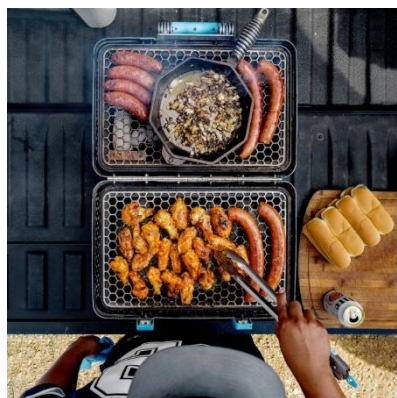


■ BBQ の本場テキサスで生まれた、本格グリル

バーベキュー文化が根付くアメリカ・テキサス州で開発された NOMAD Grill は、構造美と機能性を両立。世界中の BBQ 愛好者に支持される、アウトドア調理の新たなスタンダードです。

■ グループにも対応する、ゆとりある調理面

本体を開くと、2 面のダイキャスト製クックボックス(調理面積:約 2,270cm²)に展開。少人数から大人数のグリル調理に対応し、オプションパーツでさらなる拡張も可能です。



■ スモーカー機能搭載、日本仕様は摂氏温度計

本体を閉じて使用すればスモーカーモードに。間接加熱で厚みのある肉もじっくり火入れできるアメリカンスタイルのスモーク調理が手軽に楽しめます。さらに弊社取扱品には摂氏(°C)表示の温度計を搭載し、国内ユーザー向けに特別カスタマイズされた限定仕様となっています。



■ 頑丈で長寿命、安心の限定生涯保証付き

ミルスペック準拠の Type III アルマイト処理を施したダイキャストクックボックスを搭載し、高い耐久性と耐腐食性を実現。過酷な環境でも長く使える設計で、限定生涯保証が付帯。市場に多く存在する変形しやすく寿命の短い BBQ グリルとは一線を画し、長く愛用できるサステナブルな製品です。

使用方法

1. 安全な場所に設置

NOMAD Grill を平坦で安定した場所(地面、安定したテーブル、金属製スタンド)に設置してください。熱に弱いプラスチックや複合材のテーブル上では使用しないでください。



2. 炭の着火

炭は一般に販売されているものを使用できます。火おこしを行い、炭の表面が白く覆われた状態が BBQ 開始の目安です。本体側面の通気口レバーは、使用中は基本的に OPEN の位置に合わせます。



3. BBQ グリルモードの場合(本体 OPEN 状態での使用)

本体を安定した場所で完全にフラットに開きます。適切な炭の量は、2/3を目安にして BBQ の直火料理を行います。

1~4 名の小グループでは片面の使用で十分です。

5 名以上のグループで楽しむ場合は、別売のグレートや専用鉄板を用意して 2 面を使用してください。

4. スモーカーモードの場合(本体 CLOSE 状態での使用)

本体を安定した場所で完全にフラットに開きます。適切な炭の量は、1/3を目安にしてスモーク料理を行います。

炭は温度計に対し反対の通気口レバー側に配置します。炭を端に集め炭の真上ではないスペースに肉などの食材を配置し本体を閉じて間接加熱で調理をします。

燻製料理でスモーキーな風味を加える場合にはスモークチップを使用してください。

—使用後のお手入れ方法—

調理後は通気レバーを CLOSE に合わせ、本体を閉じてロックをすれば火が消え、30~50 分で冷却します。

本体の内側の次に外装の順番で以下の手順で洗浄し、洗浄後はしっかりと乾燥させてから保管をしてください。

内部のダイキャスト製クックボックスは高圧洗浄機使用可能です。

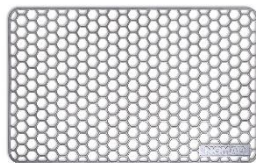
製品紹介

・NOMAD Grill & Smoker



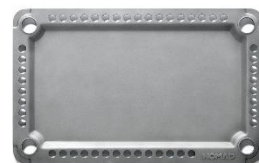
価 格:オープン
付 属 品:グレート(焼き網) 1 枚
調理面積:約 1138cm²
(ハンバーガーパティ約 15 個調理可能)
OPEN 寸法:幅 53cm×奥行 76cm×高さ 13cm
CLOSE 寸法:幅 53cm×奥行 39cm×高さ 24cm
重 量:12.9kg(グレート 1 枚含む)

・NOMAD Cast Cooking Grate(焼き網)



価 格:オープン
サ イ ズ:横 47cm x 縦 29cm
厚 さ:約 4.0mm
調理面積:約 800cm²
重 量:1.4kg

・NOMAD Carbon Steel Griddle(鉄板)



価 格:オープン
サ イ ズ:横 47cm x 縦 29.5cm
厚 さ:約 3.4mm
調理面積:約 800cm²
重 量:2.5kg



■Mil-Spec, Type III

Mil-Spec(ミルスペック)とは、アメリカ国防総省が定める軍用規格で、軍事用途製品の性能・耐久性・品質についての基準です。

NOMAD Grill のクックボックスには、耐摩耗性・耐食性に優れた Mil-Spec Type III 陽極酸化処理が施されたアルミニウムが使用されています。これは通常のアルマイト加工よりも厚く硬いため、軍用装備品に採用される高い耐久性を備えています。

本件に関するお問い合わせ先:

レザーマンツールジャパン株式会社

501-3217 岐阜県関市下有知 5178

Tel: 0575-23-5103

担当:和田(ワダ) / 菱川(ヒシカワ)

E-mail: info@leatherman-japan.com

Shop page: <https://www.leatherman-japan.com/shop/products/detail/641>