

“遠野スタイル”は準備も片付けも手間いらず

じん鍋 JIN NABEでBBQがもっと好きになる

1 じん鍋を用意しましょう。

じんぎすかん鍋「じん鍋」は、岩手県遠野市で古くから親しまれている、じんぎすかんを最も美味しく焼き上げるために考案された、オリジナルの鉄板です。

ドーム型の鉄板は、肉の余分な脂をまわりの溝に流し、その脂で焼く野菜は旨みたっぷり。

じん鍋、専用バケツと固形缶燃料さえあれば、屋外でのBBQをいつでも簡単に楽しめるので、季節のイベントから、ちょっとしたアウトドアにまで、一年中大活躍のBBQアイテムです。

2 燃料に点火、鉄板をセットします。

固形缶燃料の高さを変えることで、火力の調整ができます。使用後の消火は、付属の蓋をするだけでOK。(詳細はスタッフにお尋ねください。)



もやしなど網で焼けない野菜も焼ける！



コンパクトなのに本格派

固形燃料一つで簡単着火

3 BBQを楽しんだ後は、そのまま返却

当店精肉部にて、お肉のお買い上げと一緒に、じん鍋とバケツを無料で貸出しております。(※要固形缶燃料購入) 使用後は、洗わずにそのまま返却できるので、後片付けがラクチン！

使い捨てのタレ受けや割り箸、野菜の盛り合わせパック、ウィンナー他サイドメニューをご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

- 100セット以上の貸出しをご希望の場合は、1ヶ月前にご相談ください！