



21, 18, 16 Mini

KAMADO Q

ただいま。



**幸せな
いただきます!
が聞きたくて。**

竈Q

昔、土間にあった台所。
そこが竈の定位置だった。

ご近所さんがやってきて
“ちょっと一服” “ちょっとお裾分け” なんて
人とつながる “ちょっと時間” があった場所。

KAMADO Q と一緒に、外へ出よう！
きっとそこには、
忘れかけていた大切なものが待っている。
人とつながる時間が、また流れ始める。

何かが、動きはじめる。

昭和初期から料理屋さんや一般家庭などで使われていた“蒸しかまど”。
木炭などで炊く幻の炊飯器の特徴は、なんと言っても最高においしい
「ごはん」が炊けること。
しかし、ガス釜や電気炊飯器などが普及した昭和30年代に入ると、急激に
その姿を見ることはなくなってしまふ。
そんな蒸しかまどが、昭和30年以降『KAMADO BBQ POT』という調理道具
として改良され、アメリカへ輸出された。この日本の文化が生み出した
繊細な調理器具は、バーベキューが盛んなアメリカで注目され、現在
ではバーベキューに欠かせないアイテムとして定着するまでに進化を
遂げてきた。
そしてついに、日本が生んだその蒸しかまどが、また日本に帰ってきた。

「ただいま。」

生きることを豊かにする、新しい食卓の文化を創るために。



らくらく。安心。

面倒だった火おこしも片付けも簡単！
キャスター付きで移動もらくらく。

着火剤と木炭でらくらく火おこし。
使用後は、蓋をするだけらくらく片付け。



Smoke



煙・臭い問題解決。

薪を使わず、炭で蒸し焼きにするから
煙が少なく、気にならない！



KAMADO

いろいろな料理ができる。

温度調節ができるから、
レパートリーたくさん!



Bread



Pie



BBQ

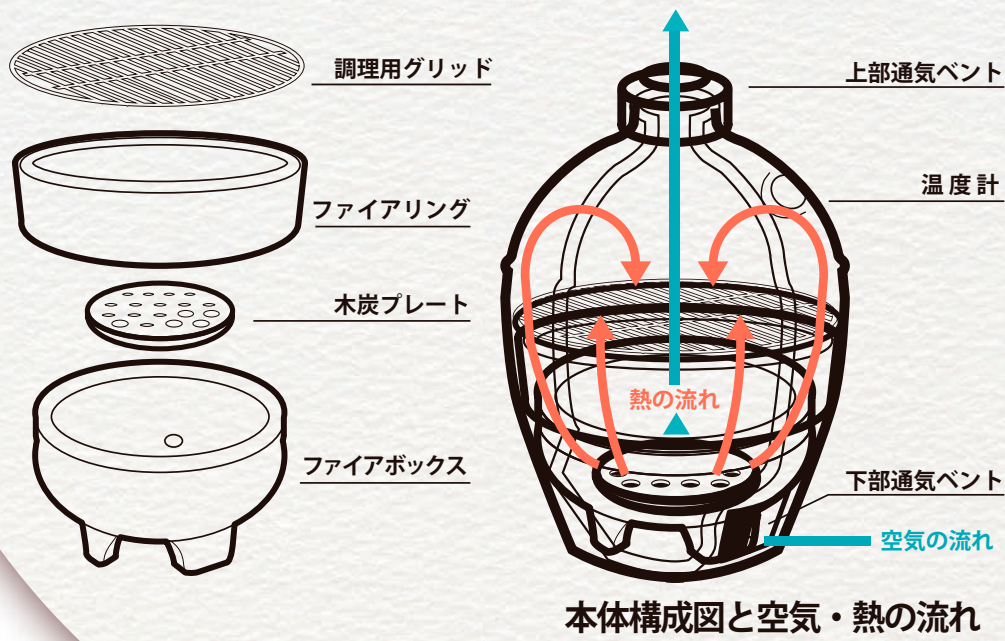


Pizza

美味しい。

構造が“おいしさのヒミツ”

本体を焼き、釉薬を塗ってから再度焼きしめるため、耐熱性に優れ硬度の高いセラミックとなり割れにくく、汚れにくい特徴があります。そのセラミックと木炭の組み合わせは、遠赤外線放射率が高く食材の水分や味をより多くとじ込めます。更に、蓋をして圧力をかけて焼き上げるので、非常にジューシーで美味しく仕上がります。



ADO Q って?



一緒に、外へ出よう!

大切な家族や、気のおけない仲間と一緒に食べると、
ほっこりあったかくなるのはなぜだろう?
天井も壁もない、青空の下でいただくと、
いつものごはんがなんだか美味しくなるのはなぜだろう?

そこには、何か特別なスパイスが効いているに違いない。
それが何かは見えないけれど、
“ほっこり”“美味しく”なるならば、
とにかく一緒に、外へ出よう!



Brunch
with KAMADO Q

焼きたてパンやピザの香りが嬉しい
ちょっと遅い朝ごはん。



まあるいKA
まある
まあるい笑顔



BBQ Party
with KAMADO Q

仲間と集まる。
ワイルドスタイルで
かわい食べる。

友達と美味しい
おしゃべりカフェ気分。

OMOTENASHI
Tea time
with KAMADO Q

自分の庭先が、
まるでキッチンスタジオやカフェのようになったら…。

夫婦でちょっと贅沢ランチ。
家族がシェフになる週末レストラン。
仲間とわいわい本格的BBQ。
おしゃべりタイムに、楽しくおもてなし。 etc…

そんな、特別な日常が始まる。



MADDO Qで
い料理
のできあがり

Weekend
with KAMADO Q

家族と過ごす週末。
なびきりシェフのレストラン。



贅沢に愉しめる KAMADO Q 21・18

21inch

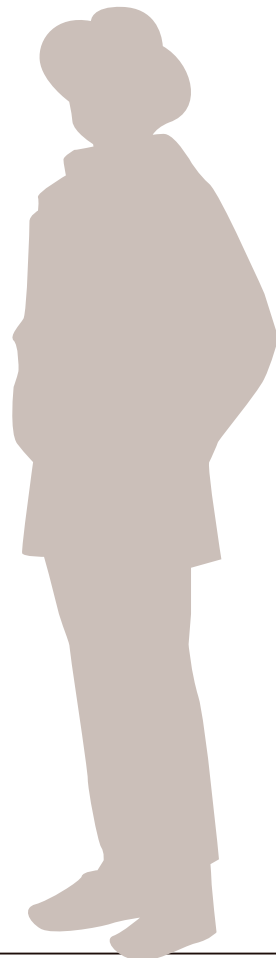
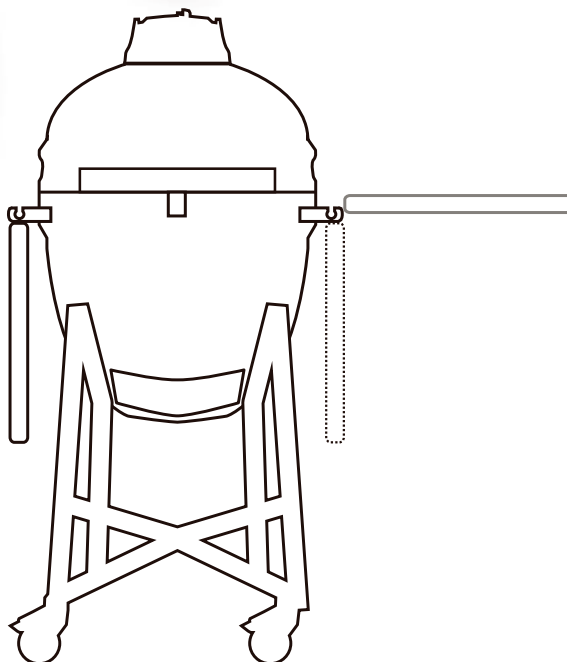
サイズ	本体：高さ79cm×外径55cm（内径50.5cm） カート装着時：高さ124cm テーブル展開時：幅130cm テーブル格納時：幅63cm
重量	セット重量：75kg（本体：66kg＋その他：9kg） 梱包重量：89kg
本体材質	セラミック
付属品	ファイアボックス、ファイアリング、木炭プレート 調理用グリッド、バンパーサイドテーブル、 キャスター付ステンレスカート
カラー	●レッド ●グリーン
表面仕上げ	オレンジピール フィニッシュ



クリスピーピザなら
直径32cmサイズが焼けます。
3～5人分
【1枚：300℃で約10分】

KAMADO Q 21

価格（税込）：286,000円



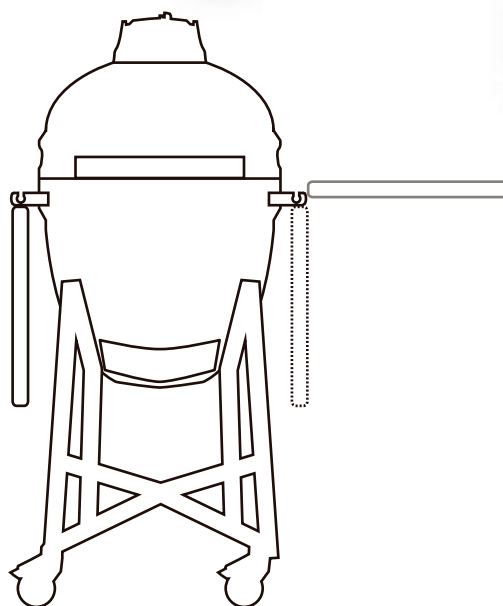
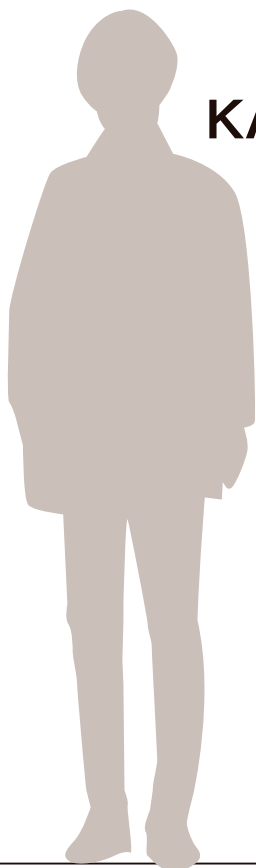


18 inch

サイズ	本体：高さ67cm×外径45.5cm(内径41cm) カート装着時：高さ112cm テーブル展開時：幅116.5cm テーブル格納時：幅55cm
重量	セット重量：58kg(本体：50kg+その他：8kg) 梱包重量：67kg
本体材質	セラミック
付属品	ファイアボックス、ファイアリング、木炭プレート 調理用グリッド、バンパーサイドテーブル、 キャスター付ステンレスカート
カラー	●レッド ●グリーン
表面仕上げ	オレンジピール フィニッシュ

KAMADO Q 18

価格(税込)：231,000円



クリスピーピザなら
直径24cmサイズが焼けます。
2~3人分
【1枚：300℃で約10分】

よりコンパクトに KAMADO Q 16 Mini

16 Mini

サイズ	本体：高さ49.5cm×外径40cm（内径36cm） キャリーバスケット装着時： 高さ54cm×幅54cm×奥行53cm
重量	セット重量：31 kg（本体：29 kg + その他：2 kg） 梱包重量：33 kg
本体材質	セラミック
付属品	ファイアボックス、木炭プレート、調理用グリッド、 上部通気ベント、温度計、 キャリーバスケット（レッド：ステンレス ／ブラック：スチール焼き付け塗装、バンパー）
カラー	●レッド ●ブラック



クリスピーピザなら
直径24cmサイズが焼けます。
2～3人分
【1枚：350℃で約5分】

KAMADO Q 16 Mini

価格（税込）：198,000円

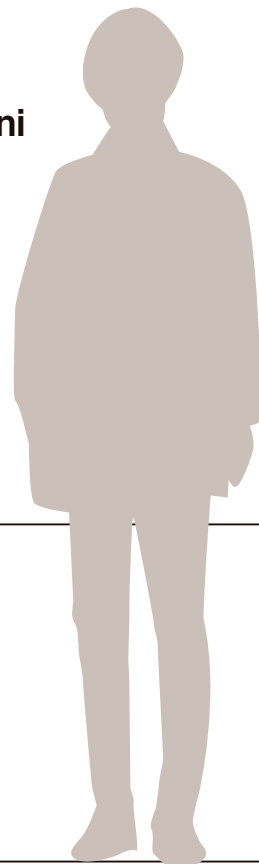
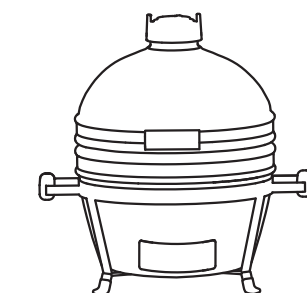


KAMADO Q 16 Mini のみ

丸ごと移動がらくらく
木製ワゴン＋溶岩石ローフト

木製ワゴン：W78×D50×H79 cm

注）外置き不可





KAMADO Q16 Mini
レッド



KAMADO Q16 Mini
ブラック



KAMADO Q OPTION



一度に肉も野菜も焼ける
ダブルクッキンググリッド

21: L39×D32×H10 cm
価格(税込): 9,900円
18, 16: L28×D21×H8 cm
価格(税込): 8,580円



ピザをおいしく焼くために
ピザストーン

21: Φ36 cm
価格(税込): 8,580円
18: Φ33.8 cm
価格(税込): 7,260円
16: Φ28 cm
価格(税込): 5,940円



直接食材に火をあてない
ヒートディフレクター

21: Φ46 cm
価格(税込): 15,400円
18: Φ37 cm
価格(税込): 12,100円



熱くなったグリル等をつかむ
クリップ

L20×D11 cm
価格(税込): 3,300円



食材が転がらない
リブラック

21: L40×D18×H12 cm
価格(税込): 6,600円
18, 16: L27.5×D18×H8 cm
価格(税込): 5,940円



チキンを丸ごと焼くなら
セラミック製チキンシッター

Φ12.5, H11 cm
価格(税込): 4,400円



木炭や灰をすくう
灰スコップ

L30×D14.5×H5 cm
価格(税込): 3,960円



これで灰処理ラクラク
灰かき棒

L46 cm
価格(税込): 2,640円



長期保管用
レインカバー

21: 価格(税込): 7,700円
18: 価格(税込): 7,150円





KAMADO Qは家庭用に設計されております。
また、原則屋外使用を想定し設計されておりますので、
屋内で使用する場合は、消防法に則った対策を施して
いただき、ご使用ください。



■ 製造・販売元



株式会社 **MAT**
KAMADO Q 事業部

〒458-0847 名古屋市緑区浦里2-17-2

TEL 052-853-9555 FAX 052-853-9525

E-mail kamado-q@mat-cp.com

<https://mat-cp.com>

KAMADO Q 専用HP

<http://www.kamado-q.com>

■ お問い合わせ・ご用命は