

保存版

Ductless Barbecue System



BBQ ヘルシー-ロースター



日本ガス機器検査協会 形式認証品

BBQ HEALTHY ROASTER

排煙ダクト
不要

電気を使わない

無煙
無臭

網が焦げない

60分

90分

120分

水冷却システム

⚡電気不要⚡

アミが焦げない交換不要!!
ダクト火災ゼロ宣言!!

全国使用店



資料請求
見積依頼

03-3917-8929

設備
ローン

リース
OK

PL
保険

▶ご相談はお早めに!

知人ご紹介
特典申込



排煙ダクトの要らない

店作りをご提案

標準
タイプ

水冷却システムの無煙・無臭の構造

火の元や焼きアミから煙自体を出さない焼き方を実現！

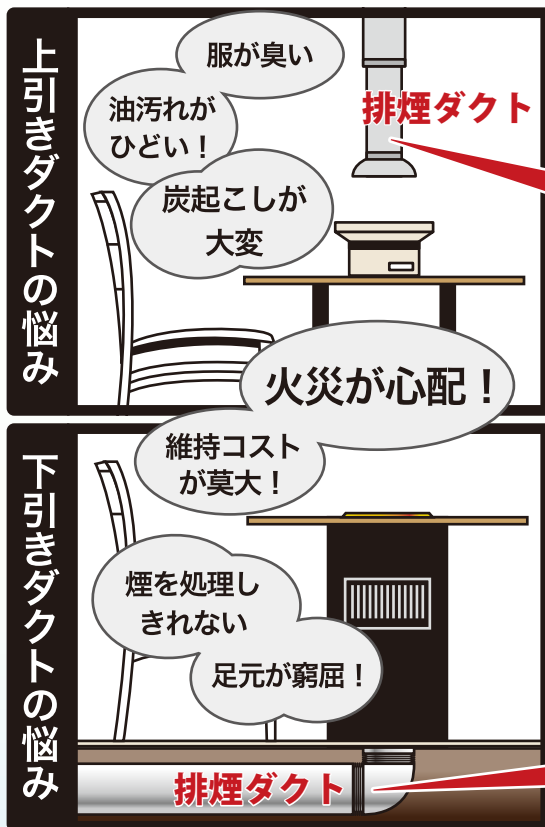


Standard
Type

WEBサイト



排煙ダクト式ロースターと取替簡単



上引きダクトの悩み

下引きダクトの悩み

取替簡単



※給排気のバランス、換気容量、エアコン容量を見直す。上引きダクトを撤去し換気扇などに変更・増設し活用。※下引きダクトを撤去または床の穴埋めなど行ったら、必ず給排気と空調を見直す。

ダクト電気代0円！ダクト火災0件！！

費用比較表

(税込)

(概算) A+B+C= **削減費用 8,459,000円**

7,690,000円(税別)

※3階建ビル 1階/10卓/40名規模の出店計画の場合
 ※他ロースター・ガス工事等オプションを除く

	他社ロースター	BBQ ヘルシーロースター	
A, 初期投資	排煙ダクトフード設備(1台平均10万円)	1,000,000円	0円
	ビル屋上までの配管工事(3万円/1m)	600,000円	0円
	脱臭消臭装置(屋外設置)	500,000円	0円
	アミ洗浄機(20枚洗浄タイプ)	800,000円	0円
	合計A	2,900,000円	0円
A 初期投資削減額: 合計 -2,900,000円(税別)			
B, メンテナンス費用	ダクト稼動 電気代	800,000円	0円
	ロースター清掃(1台3万円/年1回)	300,000円	0円
	排煙ダクト清掃(4万円/1㎡/年1回)	800,000円	0円
	油煙除去・脱臭装置清掃(年1回)	300,000円	0円
	アミ洗浄機 維持費・洗剤など(年間)	400,000円	0円
合計B	2,600,000円	0円	
B メンテナンス費用削減額: 年間 -2,600,000円(税別)			
C, 清掃人件費	営業時間外清掃(開店・閉店時)	3時間	2時間
	営業時間内 アミ・器具洗浄	5時間	不要
	合計C (※平均人件費:時給1,000円)	1,000円×8時間×365日= 2,920,000円	1,000円×2時間×365日= 730,000円
C 人件費削減額: 年間差額 -2,190,000円(税別)			

他社製品との比較 ★じっくり読んで比べてみてください★

	BBQ ヘルシーロースター	他社 ダクト式ロースター
排煙ダクト	不要! ホルモン・サンマも煙自体が殆ど出ない!	必要! 1台当たり数十万円かかる。
ダクト火災	0件!	多数発生。『ダクト火災』で検索。
ダクト電気代	0円! → 年間の累計額にビックリ!!	台数×稼働時間×365日×5~10年 → 積算年間数百万円、10年間で数千万円が無くなる。
アミ交換	不要! 焦げない水冷却アミを使用。一組に1枚使用し交換不要。焦げないヘルシーアミは時間別に「120分・90分・60分」の3種類。	必要! 焦げるアミは何度も交換し負担になる。使い捨てアミは購入と処分費、洗浄アミは人件費と消耗品など莫大なコストがかかる。
店内環境	火の元・焼きアミから煙が出ないので天井や壁、衣服や髪などが臭いがつきにくい。	排煙ダクトに煙と共に熱と冷気も吸われて燃焼効率が落ちガス代と電気代が多くかかる。
テーブル移動	自由自在! 2卓を寄せたり、方向を変えたり、レイアウト変更が自由にできる。	移動できない! 排煙ダクトとテーブルが固定され移動不可。融通が利かない。
メンテナンスお手入れ	簡単清掃! アミと水トレイを洗い、ロースターは拭き掃除。日常的な片付けと清掃。	大規模ダクトクリーニングが必要! 定期的な清掃、フィルター交換に莫大な経費がかかる。
テナント原状回復	原状回復なし! ダクト設備が無いので建物にダメージを残さない。	退去時の費用負担が大きい! 店舗内外の排煙ダクト撤去時に相当な費用がかかる。

初期投資とランニングコストを大幅削減!

パワフル
タイプ

電気不要の水冷却・空冷却

排煙ダクト式ロースターの電気代と人件費を大幅コスト削減



Powerful
Gas
Type

WEBサイト



なべQコンロ



パワフルタイプ BBQヘルシーロースターとなべQコンロ（鍋用ガスコンロ）をセットしたパワフルタイプ。ガスコンロはフタをするとスッキリ収納できます。焼肉と鍋料理を同時に楽しめる贅沢なテーブルセットです。

【品名】なべQコンロ
【品番】HR-N14（都市ガス用・LPG用）

シンプル 優れた機能



耐久性が高く清潔なオールステンレス製の器具と、防熱カバーは器具の熱から足元を守ります。

焦げないヘルシーアミ



手洗い簡単で長持ちする焦げない水冷却パイプアミ浸け置き洗い、食器洗浄器使用可。

32個セラミックCC炭

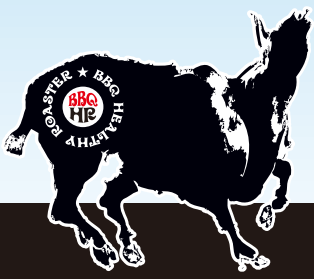


遠赤外線効果が高く一酸化炭素を出さない安全なセラミック炭で、美味しく焼ける炭火焼を再現！

テーブル移動自由自在



足元に広々した空間が確保され、床と固定されないテーブルは自由に移動できるので団体客にも対応！



排煙ダクトが要ら

電気代・人件費他諸経費・ラン

電気不要の 水冷却システム ダクト火災0件!

元々煙を出さない焼き方を実現!

出店場所を選ばず、焼肉店・居酒屋・ホテル・スキー場・スーパー銭湯・牧場・ペンション・家庭の食卓など全国各地で使用されています。

煙自体を出さない! ガスCC炭火!
本物の無煙BBQヘルシーロースター

「焼肉店の悩み」を解決する事でした!

発想の原点は「??」疑問符にありました

完成!!



焼肉店を利用する「お客様」の悩み...

- 衣服や髪が臭い ● 店内がベトベトして不衛生
- 煙で目が染みて痛い ● 炎が上がって危ない
- 肉が焦げやすくて忙しい ● 油っこい食事が心配

焼肉店「経営者」の悩み...

- 煙が処理しきれない ● ダクト設置費用が高い
- ダクト清掃・維持費が高い ● ダクト火災が心配
- アミ交換が大変 ● テナント交渉が困難 ● 油汚れ

煙を出さない焼き方を実現!

電気代を大幅節減できる!

人件費を大幅節減できる!

焼きアミが焦げ付かない!

焼きアミ交換不要!

飛沫油脂が飛び散らない!

余分な油が良く落ちる!

一酸化炭素が出ない炭火焼!

アミ洗浄・お手入れが簡単!

ない店作りを提案！



ニングコスト大幅削減！ ⚡ 電気不要

百聞は一見にしかず！

必見！ここが凄い！！

- ダクト式ロースターと取替簡単
- 排煙ダクト設備工事不要
- 焦げない水冷却パイプアミ
- 衣服や髪に臭いがつかない
- 室内が油でベトベトしない
- 強力セラミック炭火で美味しい
- 諸経費大幅削減・利益増大
- テーブル移動が自由自在
- 店舗賃貸時のトラブル防止
- 火災と無縁で安心

「見れば納得！直接体験して下さい！」

ショールームで実食・体験説明会を随時開催中！

体験説明会
受付中



予約制

東京西巢鴨ショールーム

☎ 03-3917-8929

ダクト式無煙ロースターとの違いを是非ご自身の目で直接体験して下さい。全国各地のオーナー様の多くは弊社ショールームで実際に体験し納得されて導入してくださいました。ショールーム説明会は、お電話やWEBサイトからご予約できます。是非貴社の事業発展に役に立てれば幸いです。

株式会社ヘルシーロースター

代表取締役社長 星 茂生 社員一同

説明会予約
メールフォーム



全国導入例

リゾートホテル、スーパー銭湯、駅ビル、商業ビル、スキー場、ゴルフ場
焼肉店、焼鳥、居酒屋、和食、フードコート、デパート、一般家庭の食卓など



星野リゾート
クラブメッド北海道トマム 北海道占冠村



極家 -KIWAMIYA-
宮城県仙台市



焼肉酒家どなどな
栃木県宇都宮市



鶏焼肉 Cotori
東京都目黒区



雲仙みかどホテル 長崎県南島原市



赤身焼肉あかつき
東京都武蔵野市



焼肉吟次郎
東京都千代田区



焼肉 KIZUNA DINING
東京都府中市



焼肉だん
東京都新宿区



さしより神楽坂
東京都新宿区



やきにく青葉臬
神奈川県横浜市



ブリーズベイ熱海 ANNEX 静岡県熱海市



焼肉雅
愛知県名古屋市



SAKAGYU
三重県四日市市



肉匠かど家
大阪市阿倍野区



AJリゾートアイランド伊計島 沖縄県うるま市



Gem Beef
大阪市中央区



焼肉白龍
兵庫県明石市



ROUGEetBLANC
兵庫県西宮市



BEEF EATER
愛媛県松山市



焼肉みどうえん
福岡県福岡市



焼肉 HACHIHACHI
福岡県福岡市



沖縄かりゆしリゾート EXES石垣 沖縄県石垣市



焼肉中山亭
鹿児島県鹿屋市



琉球の牛 北谷店
沖縄県中頭郡北谷町



焼肉天狗
沖縄県沖縄市



電気を一切使わない【水冷却・空冷却】



ノンダクト 無煙 無臭 焼肉

BBQ ヘルシーロースター[®]

実食体験 & 商品説明会 予約受付中!

家庭用食卓として
ネットで注文
カードOK↓



百間は一見にしかず!

90分用
120分用

時間別を選べる
焦げない
ヘルシーアミ!

必見! ここが凄い!!

- ダクト式ロースターと取替簡単
- 排煙ダクト設備工事不要
- 焦げない水冷却パイプアミ
- 衣服や髪に臭いがつかない
- 室内が油でベトベトしない
- 強力セラミック炭火で美味しい
- 諸経費大幅削減・利益増大
- テーブル移動が自由自在
- 店舗賃貸時のトラブル防止
- 家庭用食卓や別荘で活躍



(都市ガス用) (LPG用)

焼肉と鍋が
同時に楽しめる万能テーブル

HR専用 CC炭火



- HR60-S / HR60-P / HR60-C / HR60-CH 焼台
- HR90-S / HR90-P / HR90-C / HR90-CH 焼台
- HR120-S / HR120-P / HR120-C

●特許取得済 ●JIA 型式認証 / 消防 防火性能評定書取得済

申込から導入までの流れ

1. お問い合わせ

2. 体験

3. 見積依頼

4. ご契約

5. お支払い

6. 製作開始

7. 納期のお知らせ

8. 納品・設置



製造・発売元
株式会社ヘルシーロースター

- 東京本社 (実演ショールーム) 〒170-0001
東京都豊島区西巢鴨 3-25-11-208
- 所沢工場 〒359-0002
埼玉県所沢市中富 1739-1

BBQヘルシーロースター

検索

実食体験(無料)&
商品説明会受付中!

申込



設備
ローン

リース
OK

PL
保険

業務
用卓

家庭
食卓

資料請求
見積依頼

☎ 03-3917-8929

年中無休 ☎ 0120-8929-21



●水冷却アミの一部を真似した
類似商品にご注意ください。



●安全に関する
ご注意

●ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みになり
正しく安全に使用してください。