

# News Release

自分好みの味付けビーフジャーキーを自作 ドライフルーツも作れる  
『ドライフルーツも作れる「自家製ジャーキーメーカー」』を発売開始



## <概要>

この度、サンコー株式会社（東京都千代田区、代表取締役：山光博康）では『ドライフルーツも作れる「自家製ジャーキーメーカー」』を6月18日より発売致します。

本製品は自宅で自分で手軽に自家製ビーフジャーキーやドライフルーツが作れる食品乾燥機です。材料をトレイにのせ、電源を入れれば約8時間でビーフジャーキーやドライフルーツ、干し野菜が作れます。トレイは5枚付属、中に入れるものの厚みにより、それぞれ高さを変えて重ねて使用することが可能です。

温度設定は35度～70度に設定が可能、ダイヤルを回すだけで簡単に操作できます。

幅245×奥行240×高さ227mmで卓上に置いても場所をとらないサイズ。

ビールのおつまみにこだわった「俺のビーフジャーキー」を手作りしたい。フルーツや野菜の酵素を壊しにくいドライフルーツを手軽に手作りしたい。愛犬のおつまみに手作りジャーキーを作りたい。そんな方にお勧めです。

## <製品特長>

- ビーフジャーキーを好みの味付けで自作
- ドライフルーツや干し野菜も作れる
- トレイの置き方で2段階の高さに変えられる
- 卓上に置いても場所を取らないミニサイズ



<仕様>

- ・サイズ／幅 245×奥行 240×高さ 227(mm) ・重量／1600g
- ・トレイサイズ (1 個) ／内側：幅 235×奥行 215×高さ 13~25(mm)
- ・定格電圧／100V ・定格周波数／50/60Hz ・消費電力／250W
- ・温度範囲 (ヒーター温度) ／35~70℃
- ・電源ケーブル長さ／1150mm

ご注意事項

- オートオフ機能はありません。
  - 40 時間以上連続動作させないでください。電源を切りコンセントからプラグを抜き、本製品を冷ましてから再度ご使用ください。
  - 安全装置によりヒーターの加熱の ON/OFF が動作中切り替わります。その際に「カチッ」という音が鳴ります。故障ではありません。
  - 内容品に記載している以外の物は付属しません。
  - 仕様上、調理温度が 60℃以下になる可能性があり、その場合食材の温度管理をしっかりと行ってください。
  - 平らな場所でお使いください。
  - 分解しないでください。
  - 落としたり強い衝撃を与えないでください。
  - 高温/多湿/火気近くで保管、使用しないでください。
  - 小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。
  - 仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。
- ・内容品／本体 (トレイ 5 段、蓋)、日本語取扱い説明書
  - ・パッケージサイズ／幅 265×奥行 265×高さ 230(mm)
  - ・パッケージ重量／1860g (内容品含む)
  - ・保証期間／6 ヶ月
  - ・発売日／2018/6/18
  - ・型番／DRFDMK01 ・JAN／4562331779483



ドライフルーツも作れる「自家製ジャーキーメーカー

[販売価格] 3,980 円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003083>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 営業部

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8 神田石川ビル 4 階

TEL 03-3526-4321 FAX 03-3526-4322 Email sales2@thanko.jp

URL: www.thanko.co.jp

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部

TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。