



Weber-Stephen Products Japan合同会社

会社説明

Weber-Stephen Products (ウェーバー・スティーブン・プロダクツ) は、バーベキューグリルの分野において世界で最も認知され、信頼されているバイオニア企業です。同社の歴史は1952年、シカゴの金属加工工場「ウェーバー・ブラザーズ・メタル・ワークス」の従業員であり、12人の子供の父親でもあったジョージ・スティーブンを、海洋ブイを真っ二つに切っ、蓋付きのドーム型グリルを作ったことから始まりました。この発明は、当時の主流であった平たいオープン型のグリルとは異なり、風を防ぎ、熱を均一に循環させることで、肉を焦がさずジューシーに焼き上げるという「蓋付きグリル料理」の革命をもたらしました。

現在、Weberはチャコールグリルだけでなく、利便性の高いガスグリル、都市部でも使いやすい電気グリル、さらには最新のデジタル技術を融合させたスマートグリルまで、幅広いラインナップを展開しています。製品の最大の特徴は、最高品質の素材を使用した圧倒的な耐久性と、計算し尽くされた熱対流設計にあります。

日本においては、2016年に日本法人「Weber-Stephen Products Japan合同会社」を設立しました。日本のBBQといえば、河原などで薄切り肉を焼く「焼肉スタイル」が主流ですが、Weberは分厚いステーキや塊肉、あるいはローストチキンやピザまでも「蓋」を使って調理する本格的な「アメリカン・バーベキュースタイル」を提案しています。

特筆すべきは、単にモノを売るだけでなく、教育と文化の醸成に力を入れている点です。同社が運営する「グリルアカデミー」では、専属のシェフがWeberのグリルを使った本格的な調理法をレクチャーし、消費者が製品のポテンシャルを最大限に引き出せるようサポートしています。求人広告の文脈においては、同社は「単なるメーカー」ではなく、日本人のライフスタイルに「新しい食文化と豊かな時間」を定着させるエバンジェリストとしての側面が強い企業と言えます。世界ブランドとしての安定感と、日本市場を切り拓くベンチャー的な熱意の両方を併せ持っているのが、Weberの魅力です。

会社概要

本社所在地

日本

事業内容

バーベキューグリル(チャコール、ガス、電気)、アクセサリ、消耗品の設計、製造、販売。また、BBQ料理教室「グリルアカデミー」の運営。

代表取締役

職務執行者 ジェyson・ティエン

設立年

2016年10月

資本金

23.0百万円

従業員数

11 - 50人

URL

<https://www.weber.com/JP/ja/home/>

オフィス情報

メインオフィス

〒1070062
東京都港区南青山6-10-11
フォーリーフ南青山3F