

炭・炭火焼器具の山田へようこそ

炭火で焼いた 美味しい炭焼料理を

更新08年10月1日



木炭 | 焼肉しちりん | 和食しちりん | 焼鳥バーベキューしちりん
火鉢 | 火起こし・消しつぼ | 金網・部品

備長炭の使い方

株式会社 山田

大阪府中央区難波千日前8番1号

千日前東道具屋筋

eメール info@sumi-yamada.com

ホームページアドレス <http://www.sumi-yamada.com/>

TEL 06-6631-5909

FAX 06-6631-7559

定休日 日曜・祝日

営業時間 AM. 10時～PM. 5時

株式会社 山田

大阪市中区難波千日前8番1号

千日前東道具屋筋

メールアドレス info@sumi-yamada.com

TEL 06-6631-5909

FAX 06-6631-7559

定休日 日曜・祝日

営業時間 AM. 10時～PM. 5時



価格は すべて店頭渡し価格です。

ホームページアドレス

<http://www.sumi-yamada.com/>

炭・備長炭・炭火器具の 株式会社 山田

いらっしゃいませ



炭の種類

木炭－木を 窯の中で空気を入れずに熱して炭化させた物です。

窯の中で灰にならないのは空気を入れないからです。

白炭－表面に灰が付着している為白（茶色）く見える堅く火が着きにくい炭です。

備長炭は白炭の種類で櫟・馬目櫟の木を焼いた炭です。

黒炭－昔からのふつうの炭色は黒くガサガサして軽く感じます。

オガ炭－おがくずを圧縮して棒状（ちくわ）に固めて焼いた炭です。

形からちくわ炭とも呼ばれます。

たどん－今はほとんど目にしない炭の粉をふのりで固めた物です。

まん丸な黒い団子です。

煉炭・豆炭－石炭が原料で木炭との違いは時間が持つが臭いがきつい事です。

煉炭－ 円筒型で穴が開いているれんこんの筒切り状の物です。

豆炭－ 3～4 c mの豆のような形豆炭あんに使われます。



1	紀州備長炭看板	これは 売り物ではありません	100X495X25mm NO.459
2	備長炭使用店看板	焼印は 関西燃料振興会です	100x400x16mm NO.460 ￥1500 内税¥1575
3	炭火焼はた	横につなげて・のれんにも	355X440mm NO457 ￥ 600 内税¥630

備長炭

備長炭とは桜や馬目桜の木を備長窯で焼いた非常に堅い炭です。

焼き方は窯の中に空気を入れないようにしてゆっくり日にちをかけ温度を上げて行きます。

完全に炭化したところで窯のふたを開け空気を入れて行きさらに温度を上げ1000度以上にします。

この時表面の皮が燃え落ち木の中に残っている揮発性のガスが外に出て燃えます。

次にその高温の炭を4－5メートルの鉄のカギ棒で引きづり出し

灰と砂に水を含ませた土をかけ急激に温度を下げ冷やします。

表面が白いのは灰がついているためです。

このように作った備長炭は非常に長時間燃えつづけます。

ふつうの炭と違い炎がほとんど無く炭自体が発熱して燃えるため遠赤外線が非常に多く出ます。

なぜ備長炭で焼くとおいしく焼けるか。

遠赤外線の特長は焼く材料の表面だけでなく中の方へ熱が入っていくため

強い火で焼いても表面が、焦げずに早く焼けます。

短時間で焼くため材料のうま味や水分を逃がさず美味しく柔らかく焼く事が出来ます。

炎が出ないため 黒こげになりにくくきれいなきつね色のため風味があり苦味が出ません。

また ガスなどで焼いた場合は火を強くすると表面が焦げ中は生になりやすい。

火を弱くするとうま味や水分が出てしまい堅くなります。





備長炭のその他の利用法

備長炭は臭いを取る 湿度を取る 化学物質を取る 電磁波を取る 植物を成長させる。

これらの事はよくテレビや本などで言われていますが実際に効果はありますが

それは 万能ではなく少量ではほとんど効果がありません。

臭いを取る— 締め切った狭い空間（たとえば冷蔵庫）なら多少効果はありますが

部屋など大きな空間ではほとんど効果はありません。

ましてトイレや下水のようなきつい臭いにはまったく効きません。

湿度を取る— これも臭いと同じで少量ではまったく効果がありません。

湿度の多い部屋で除湿器（電気式）をかけると一日にバケツ一杯分の水が出ることがあります。

効果を出すには1㎡あたり15kg～30kg以上床下にひきます。

化学物質を取る— 水道水の塩素やその他の物質を取ると言われていますが

実際には時間がかかります。水の塩素臭さを取るには 2日以上かかります。

電磁波を取る— 当社で電磁波測定器を使って実験してみましたがまったく効果はありませんでした。

植物を成長させる— 土の中に備長炭を入れて植物を育てると根がよく張り大きくなります。

これは 備長炭の中にバクテリアが発生して根に良い影響をするからです。

紀州備長炭などと書いて 中国製の備長炭を 売っている事があります

注意して下さい。

備長炭使用法

備長炭は、非常に火が付にくいです。

ガスの上で15分～20分ぐらい 真っ赤になるまで焼きます。

この時 芯まで真っ赤にしないとコンロに入れてから消えてしまうことがあります。

また、備長炭は 1本や2本では消えますので5本以上火をつけて下さい。

大きなコンロを使う時は 真っ赤になった炭をまとめて置きます。

空気が入りやすい様に ならべずにピラミッドまたは井型に組みます。

その上に 黒い炭を必要分置きます。

そして30～40分しますと全体に火がつきます。

そこで コンロ全体に広げます。

この時、横に広げ過ぎぬように注意してください。

炭の節約は 出来るだけ横に広げずに高さに多く使い火を強くして下さい。

強い火で素早く焼き上げるのがおいしく焼く秘けつです。

火加減は 炭の量 特に高さを調節する事で大きく変わります。

又、炭をより強く燃やす時は炭を横にせず斜めにするか立てるようにして下さい。

空気が たくさん入る事によって温度は上がります うちわやおぐのもそのためです

備長炭は季節や色々な条件でいつも同じ物ではありません。

温度が上がり過ぎて炎が出る時は、下から空気が入りにくいように

横にきっちり詰めて並べます。

逆に 温度が上がらない時は炭にすき間を開けるようにして空気を十分に入れます。

備長炭で焼く

普通の場合は早く火が通るので焼き過ぎに注意して下さい。

また 特に油の多い物の時は炭の高さの低い場所を使ってください。

たれの燃えかすなどで炭が黒くなった時は炭を裏返します。

油などが落ち炎が出たり異常に温度が上がり過ぎた時は、水又は氷をかけて下さい。

少々かけても備長炭は、消えません。

30分に一度ぐらいは、炭を触って灰を落とし炭を継ぎ足して下さい。

急いで炭を追加して火を大きくしたい時は、黒い炭を下にしき上に赤い炭を置きます。

備長炭は弾きます（爆発）

備長炭のはじける理由は炭の中の水分が火をつける時に

急激な加熱で水蒸気になった時炭をつぶして出る為です。

絶対に弾かない 備長炭は作れません。注意して下さい。

焼き鳥屋さん等カウンターの中でお客様の目の前で 焼かれる方は

耐熱ガラスで出来れば三方下から上まで覆って下さい。

なお、焼き肉屋さん等テーブルの上で炭が使われる時は絶対に弾いても良い場所で

火を完全につけてから使って下さい。追加の時も火の着いた炭でして下さい。

弾きにくくする

ガスで着火するときは火を短くして弱火でゆっくり火をつける。

追加する炭は火のそばに置き温めて水分をぬく

強く燃えている炭の上に置かずに横に置きゆっくりと火をつける。

俗に言う炭を洗って使うのは、水に濡れているとゆっくりと温度が上がりますが水分によって弾く事がありますのでおすすめできません。

保管の時は臭いを吸う事があるので 臭いや湿気のない場所をお願いします。

紀州備長炭

和歌山県南部の海沿いの山に 群生する馬目櫟（姥目櫟）で作った炭です。
 梅干しで有名な南部（みなべ）の南部川に沿ってたくさんの窯があります。
 最近 は 馬目櫟の木が減り杉や檜に変わってしまい原木が不足しています。
 備長炭の生産量が限られているため紀州備長炭は品切れの時があります。
 杉や檜を植林すると補助金が出るので雑木林が無くなってきています。
 原則として紀州備長炭は50cmぐらいの長さです。
 ただし 短い炭も箱の中に入っています。



1	紀州備長炭上小丸 15 kg	直径 4 ～ 6 cm	№ 30 ￥ 11500 内税¥12075
2	紀州備長炭小丸 15 kg	直径 3 ～ 4 cm	№ 31 ￥ 11500 内税¥12075
3	紀州備長炭細丸 15 kg	直径 1.5 ～ 3 cm	№ 36 ￥ 11500 内税¥12075
	紀州備長炭半丸 15 kg	太い木を縦に割 蒲鉾状	№ 32 ￥ 9500 内税¥9975
	紀州備長炭荒 15 kg	不定形 小さい	№ 33 ￥ 7500 内税¥7875
1	紀州備長炭上小丸 3 kg	直径 3 ～ 6 cm	№ 6030 ￥3500 内税¥3675
2	紀州備長炭小丸丸 3 kg	直径 3 ～ 4 cm	№ 6031 ￥3500 内税¥3675
3	紀州備長炭細丸 3 kg	直径 1.5 ～ 3 cm	№ 6036 ￥3500 内税¥3675
3	紀州備長炭細丸 1 kg	直径 1.5 ～ 3 cm	№ 2056 ￥ 1500 内税¥1575

土佐備長炭

高知県室戸岬周辺で作られる備長炭です。

和歌山県南部と同じ位の緯度ですので馬目櫟や櫟が群生しています。

昔 船で往来があった関係で備長炭の製法が伝わったらしいです。

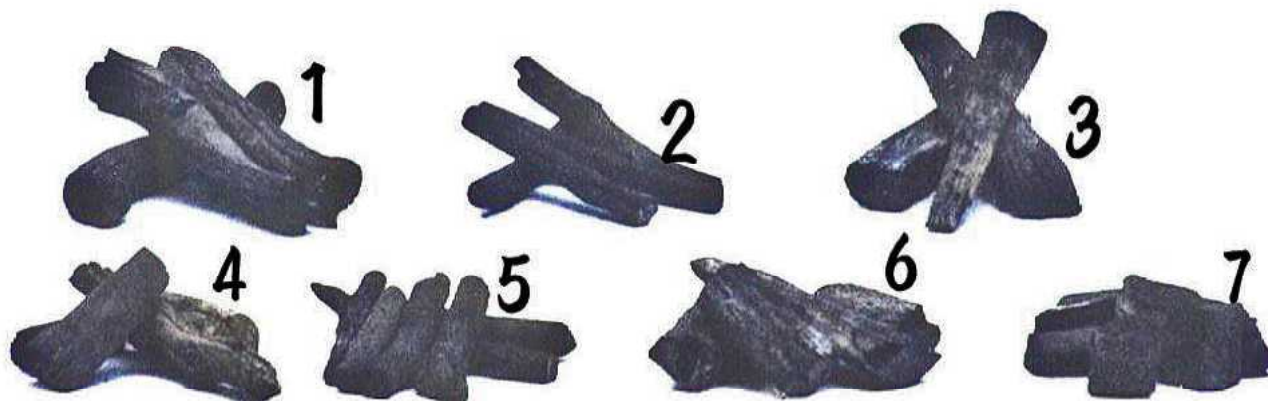
和歌山の窯より大きく一度にたくさんの備長炭ができます。

和歌山は原木を立てて入れるのに対して土佐は横に入れます。

土佐備長炭（一級品）は長さを切りそろえてあります。（約24cm）

紀州備長炭と比較するとすこし火力が弱いです。

じっくり焼く物には土佐備長炭の方が適していると言う人も有ります



1	土佐備長炭馬目丸	12 kg	直径 3 ～ 5 cm	長 24 cm	№ 10	¥7000	内税¥7350
2	土佐備長炭馬目小丸	12 kg	直径 1.5 ～ 3 cm	長 24 cm	№ 12	¥7100	内税¥7455
	土佐備長炭馬目太丸	12 kg	直径 5 ～ 8 cm	長 24 cm	№ 25		
	土佐備長炭馬目細丸	12 kg	直径 1 ～ 2 cm	長 24 cm	№ 28	¥6200	内税¥6510
3	土佐備長炭馬目割	12 kg	縦割 蒲鉾状	長 24 cm	№ 14	¥6200	内税¥6510
4	土佐備長炭馬目徳丸	12 kg	直径 3 ～ 5 cm	長 7 cm以上	№ 16	¥6200	内税¥6510
5	土佐備長炭馬目徳小丸	12 kg	直径 1.5 ～ 3 cm	長 7 cm以上	№ 18	¥6200	内税¥6510
6	土佐備長炭馬目徳割	12 kg	縦割 蒲鉾状	長 7 cm以上	№ 20		
7	土佐備長炭馬目徳上		2 ～ 7 cm	不定型	№ 22		
	土佐備長炭馬目徳	12 kg	1.5 ～ 5 cm	不定型	№ 24	¥4000	内税¥4200

ラオス備長炭（廣龍備長炭）

中国産や日本産とは違う原木で作っています。

そのため パチパチはじく事はほとんど有りません。

火着きは早いですが少々火保ちが悪く火力も弱い目です。

1	廣龍備長炭大丸 1 5 kg	直径 4～8 cm 長さ 10～27cm	Nº4025 \4200 内税\4410
2	廣龍備長炭上丸 1 5 kg	直径 3～6 cm 長さ 10～27cm	Nº4010 \4200 内税\4410
3	廣龍備長炭小丸 1 5 kg	直径 2～3 cm 長さ 10～27cm	Nº4012 \4200 内税\4410
4	廣龍備長炭細丸 1 5 kg	直径 ～2 cm 長さ 10～27cm	Nº4028 \4200 内税\4410
5	廣龍備長炭割大 1 5 kg	蒲鉾状 長 10cm以上	Nº4025 \4200 内税\4410
1 2	廣龍備長炭荒大 1 5 kg	不定形 4x6cm以上	Nº4014 \4000 内税\4200
1 3	廣龍備長炭荒小 1 5 kg	不定形 4x6cm以下	Nº4022 \3700 内税\3885

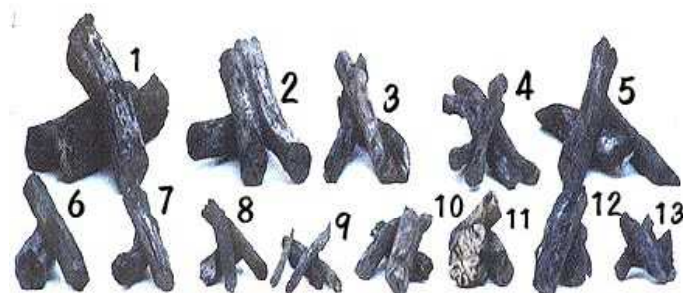
中国備長炭

最近 中国でも馬目樫の木が少なくなり馬目樫以外の樫の木が多くなっています。

中国備長炭は はじき易い 火保ちが悪い 灰が多い 火力がない。

はじきににくくするには七厘や火鉢の火の横で乾かして下さい。

中国備長炭にもメーカー・産地などで 木・技術・管理体制など色々種類があります。



1	中国備長炭	太丸	直径 5 cm以上 長 26 cm以上	4620 円より
2	中国備長炭	丸	直径 3.5 ～ 5 cm 長 26 cm以上	4620 円より
3	中国備長炭	小丸	直径 2 ～ 3.5 cm 長 26 cm以上	4620 円より
4	中国備長炭	細丸	直径 1 ～ 2 cm 長 26 cm以上	4620 円より
5	中国備長炭	割	蒲鉾状 長 26 cm以上	4358 円より
6	中国備長炭	切太丸	直径 5 cm以上 長 15 cm以上	4410 円より
7	中国備長炭	切丸	直径 3.5 ～ 5 cm 長 15 cm以上	4410 円より
8	中国備長炭	切小丸	直径 2 ～ 3.5 cm 長 15 cm以上	4410 円より
9	中国備長炭	切細丸	直径 1 ～ 2 cm 長 15 cm以上	4410 円より
1 0	中国備長炭	切割	蒲鉾状 長 15 cm以上	4358 円より
1 2	中国備長炭	荒上大	不定形 4x6 cm以上	3885 円より
1 3	中国備長炭	荒上小	不定形 4x6 cm以下	3465 円より

黒炭

黒炭とは普通の炭白炭に対して黒炭で白炭は表面に灰が付いているので
白炭 灰が付いていない黒い炭が黒炭です。

黒炭の木は普通 くぬぎ なら かし まつ ざつ（広葉樹）の木で作ります。

黒炭は 日本各地世界中で作られています。

黒炭は 着火が早いが火保ちが悪い（1～2時間）炎が出るので温度は高いです。

しかし 家庭や野外バーベキューでは使い易い炭です。

業務用でも お客様からオーダーを聞いてから炭に火を着けるお店には使い易いです。

くぬぎ黒炭－茶道や火鉢に使われる炭です 菊炭とも呼ばれ美しい炭です。

火力が有り時間が比較的保ちます。

なら黒炭より炉でお湯を沸かすのに適しています。

パチパチはじくのは皮が厚いためです。

なら黒炭－岩手県で 多く生産されている炭です。

くぬぎ黒炭より安く一般によく使われます。

しかし 火を着ける時パチパチとはじき易いです。

かし黒炭－高知県で多く生産されている炭です。

くぬぎ や なら より皮が薄くはじきににくいです。

かしの木は堅いので少し着火しにくいですが火保ちのよい炭です。

家庭で使うには特にお勧めします。

お客様のオーダーを聞いてから火を着ける業務用にもぴったりです。

まつ黒炭－松の木の炭です。

燃える温度が高く鉄の焼き入れなどに使われます。

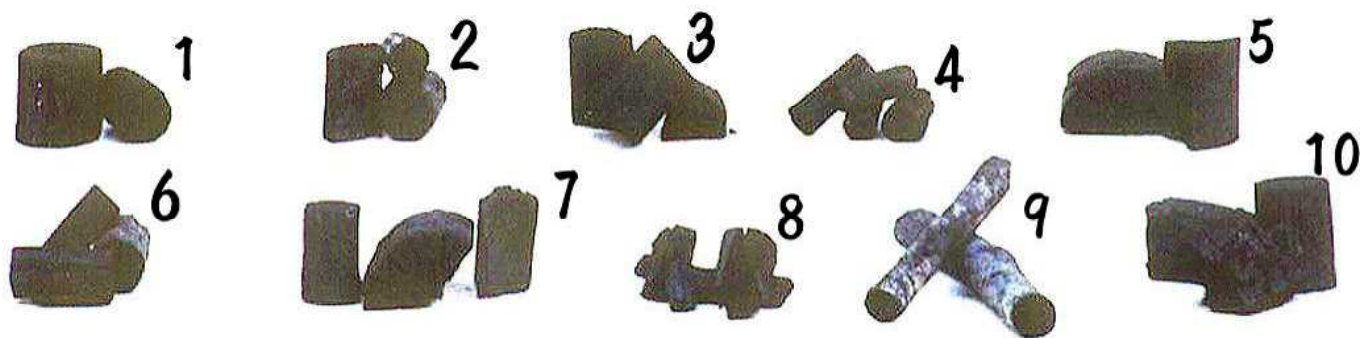
ざつ黒炭－高知県産のざつ黒炭は火着きがよく火力も有ります。

しかし火保ちが悪いです。

岩手県産のざつ黒炭は火着きが悪く火力も有りません。

大量に燃やさないと使いにくいです。





1	くぬぎ黒炭 特選 10 kg入	丸木のみ 長さ 6 cm 紙箱入	№ 1045 ¥7500 内税¥7875
2	くぬぎ黒炭 1 級 10 kg入	割木も含む 長さ 6 cm 紙箱入	№ 1042 ¥6500 内税¥6825
3	岩手切炭 なら 1 級 6 kg	割木も含む 長さ 6.5 cm 紙袋入	№ 40 ¥2100 内税¥2205
4	岩手切炭 なら小丸 6 kg	直径 2 ~ 3 cm 長さ 6.5 cm 紙袋入	№ 41 ¥2400 内税¥2520
5	岩手切炭 ざつ 1 級 6 kg	割木も含む 長さ 6.5 cm 紙袋入	№ 45 ¥2000 内税¥2100
6	土佐切炭 かし 1 級 6 kg	割木も含む 長さ 7.5 cm 紙袋入	№ 42 ¥2500 内税¥2625
7	土佐切炭 ざつ 1 級 6 kg	割木も含む 長さ 7 cm 紙袋入	№ 1043 ¥2300 内税¥2415
8	土佐切炭ざつ 1 級割 6 kg	小型七厘用 長さ 7 cm 紙袋入	№ 43 ¥2500 内税¥2625
	土佐切炭かし 2 級上 6 kg	かし黒炭の不定形 紙袋入	№ 1044 ¥1600 内税¥1680
6	土佐切炭 かし 1 級 1 kg	割木も含む 長さ 6.5 cm 袋入	№ 55 ¥600 内税¥630
6	松炭 1 2 kg	割木も含む 長さ 4 0 cm 袋入	№ 46 ¥3900 内税¥4095
1 0	中国切炭 なら 6 kg	割木も含む 長さ 6.5 cm 紙袋入	№ 48 ¥1600 内税¥1680

オガ炭（ちくわ炭）

オガ炭は形が同じなので全部同じと思いがちですが

産地メーカーによって大きな違いがあります。

温度が低い 灰が多い 灰が黒い 時間がもたないとお思いのときは色々試して下さい。

きっと希望にどうりのオガ炭があると思います。

木材を製材する時に出るオガ屑から作った炭です。

オガ屑を圧縮して固めそれを炭に焼いた物です。

固める機械が同じ場合は形はどのメーカーも同じ形に成ります。

オガ炭は^ハ^チ^ハはじきませんが火着きが非常に悪いです。

普通火を着けるのに1時間近くかかります。

燃焼時間は長く2時間から5時間位燃え続けます。

備長炭との違いは炎が出る事です その為焼き上がりに違いがでます。

表面をあぶる焼き方（焼肉など）に向いています。

オガ炭も日本製 中国製 インドネシア製など種類がたくさん有ります。

外国製は全般に灰が多く灰がかぶりそのままの形で灰に成ります。

日本製は灰が少なく灰が落ち易いです。

また メーカーによつて製法も違う為性質が違います。

備長炭と名前は付いている物も有りますが 本当の備長炭とは違います。

日本製

響備長炭—高品質のオガ炭です 火保ちがよく灰が非常に少なく火力が有ります。少し炎が出ます。

響備長炭2級—短い炭です しちりん用です。

響備長炭徳用—形の悪い物です しかし安価ですので焼肉屋さんに好評です。灰が少ない

錦備長炭 —高品質のオガ炭です 火保ちがよく灰が少なく火力が有ります。火は着きにくいです。

錦炭 —錦備長炭の2級品です 長さの短い物や形の悪い物もあります。

金剛備長炭 —高品質のオガ炭です 火保ちがよく灰が少なく火力が有ります。火は着きにくいです。

金剛備長炭カット—金剛備長炭を8～9cmにカットした物です。

金剛備長炭2級—金剛備長炭の短い物です。

柏備長 —オガ炭の中では火着きがよく炎が多いので火力が強いです。

サンワ小丸炭—八角形で直径3cm位で細い目です 小型の七厘用です。

鈴長炭 —直径4cmの円筒状の穴のない炭です。火を着けると本物の炭の様に見えます。

柏備長2級 —柏備長の短い物です。

柏備長極小 —小さいしちりんや火付用です。



マレーシア製

阿修羅備長炭 — 火持ちがよく火力も有ります 火が着きにくいのが難点です。

千両炭カット — 5～8 cmぐらいにカットした炭です しちりんで使うのなら十分です。

インドネシア製

光輪備長炭 — 6角の炭です 阿修羅より少し火持ちがわるいです。

光輪備長炭 2 級 — 少し表面の色が悪いので 2 級品です。

中国製

優火備長炭 — 4角のオガ炭です 火保ちがよい。

しかし火は着きにくく灰が多い火力が強い。

優火備長炭カット — 5～8 cmぐらいにカットした炭です。

竹林炭

— 竹のオガ炭です。比較敵灰が少なく火力は強いです。

火着きのよい炭です。



1	響備長炭 1 級	1 0 kg	1 辺 4 cm 弱の 4 角形	№ 4 0 0 1	\2540 内税\2667
1	響備長炭 2 級	1 0 kg	しちりん用 短い	№ 4 0 0 2	\2340 内税\2457
1	響備長炭徳用	1 0 kg	しちりん用 形が悪い	№ 4 0 0 3	\1940 内税\2037
1	錦備長炭	10kg	一辺 4 cm 弱の四角形	№1	\3000 内税\3150
1	錦炭	12kg	錦備長炭の二級品	№2	\2950 内税\3097.5
1	金剛備長炭 10 k g		一辺 4 cm 弱の四角形	No.2001	\2540 内税\2667
1	金剛備長炭カット 10 k g		長さ8～9cm	No.2003	\2740 内税\2877
1	金剛備長炭2級 10 k g		長さ3～10cm	No.2002	\2240 内税\2352
2	柏備長炭	10kg	直径 4 cm の 6 角形	№5	\2600 内税\2730
2	柏備長炭2級 10 k g		長さ3～10cm	No.2005	\2200 内税\2310
2	柏備長炭極小 10 k g		長さ1～5cm	No.2006	\1900 内税\1995
4	サンワ小丸炭	10kg	直径 3 cm の 8 角形	№1003	\3300 内税\3465
3	鈴長炭	10kg	直径 4 cm の円柱形	№1001	\4000 内税\4200
4	いよの小丸	10kg	直径 3 cm の 8 角形	№ 4 0 0 4	\2940 内税\3087



1	阿修羅備長炭 10 k g	一辺 4 cm 弱の四角形	No.3001	¥1440 内税¥1512
1	千両炭 10 k g	4cm 弱の四角長 5 ～ 8 cm	No.4004	¥1300 内税¥1365
2	光輪オガ炭 1 0 kg	直径 4 cm の 6 角形	№ 4	¥1540 内税¥1617
2	光輪カ炭 2 級 10 k g	直径 4 cm の 6 角形	No.3005	
1	優火備長炭 10kg	一辺 4 cm 弱の四角形	No.1005	¥1440 内税¥1512
1	優火備長炭カット 10kg	4cm 弱の四角長 5 ～ 8 cm	No.1008	¥1440 内税¥1512
1	竹林炭 10 kg	一辺 4 cm 弱の四角形	No.5001	¥1350 内税¥1418

煉炭・豆炭

煉炭

煉炭は石炭（無煙炭）を砕いて穴の開いた円筒（れんこん）状に固めたものです。

最近の煉炭はマッチ一本で着火する煉炭があります。

煉炭には3号（直径9cm）4号（12cm）5号（15cm）6号（18cm）7号（21cm）がありますが当社ではマッチで着火する4号のみ販売しています。

煉炭火鉢や普通の煉炭こんろで使います。

尚 普通の灰を入れる火鉢の中に入れる燃焼器（煉炭を燃やす物）は現在製造されていません。

煉炭は非常に一酸化炭素を多く出します 又臭いも強いので

野外で着火して使用中も換気には十分注意して下さい。

豆炭

豆炭は煉炭との形状（3×4cm位の粒）が違います。

豆炭あんか や 豆炭こたつ 七厘で使えます。



豆炭あんか	№ 274	¥3500 内税¥3675
-------	-------	---------------



1	マッチ煉炭 4号	14 個入	№ 60	¥2750 内税¥2887.5
2	豆炭 12kg	約 210 個入	№ 62	¥2200 内税¥2310
	チャカ豆炭	20 個	№ 63	¥1100 内税¥1155

しちりん

しちりん 七厘 七輪 焔炉（こんろ） かんてき すべて同じ物です。

珪藻土で作られ保温断熱性が強く炭を燃やすには七厘が一番です。

しかし 耐水性がなく洗うことは出来ません。

汚れた時は汚れの上に炭を乗せて汚れを燃やすときれいになります。

金属製もありますが保温力がないため炭の温度が上がりにくいです。

しちりんには 製法から切り出しとプレスとレンガ製があります。

すべて窯で焼いた陶器と同じような製法です。

切り出し

珪藻土の粘土をくり抜いて作った七厘です。

軽くて持ち運びが楽ですが強度はプレスと大きく変わりません。

プレス（型押し）キンカこんろなど

珪藻土の粘土を七厘の形にプレスして作った七厘です。すこし重いですが安価です。

レンガ（ポースセラミックレンガ）

珪藻土をレンガ状にプレスして高温で焼き接着剤でつないで作った七厘です。

他のしちりと比べ熱に強く長持ちします。

焼肉しちりん

七厘での焼肉は家庭では庭やベランダ野外バーベキューなどでお使い下さい。

室内では大量の煙が発生するのでお勧め出来ません。

1



2



3



4



1	大成卓上こんろ	プレス 鉄帯	外 230 φ x175 mm内 120 φ x80 1.9kg NO. 140 ¥1800 内税¥1890
2	キンカ卓上こんろ	プレス 鉄帯	外 220 φ x180 mm内 130 φ x80 2.3kg NO. 101 ¥1900 内税¥1995
3	黒鉄板巻こんろ小	切り出し鉄板巻き	外 215 φ x160 mm内 155 φ x80 2.3 kg NO. 164 ¥4300 内税¥4515
4	黒鉄板巻こんろ大	切り出し鉄板巻き	外 245 φ x180 mm内 185 φ x95 3.5 kg NO. 165 ¥5900 内税¥6195

焼肉店おすすめ用しちりん

四人用のテーブルならこれ一台で十分使えます。

横の持ち手がしっかりしていますので手袋などなしで運べます。

1は 上の部分に玉を付けて網がすべらないように工夫されています。

網は280mmφ以上をお使い下さい。

2は ステンレスで上の部分をカバーしてこんろが汚れにくくなります。

上置きリングを使えば4～5人で 網は270mmφを使用。

3は 埋め込んだ形です。テーブルから9、5cm上に出ます。

4は 上置き3～6人で使うとき焼く面積を広げます。網は28cm以上

網固定付き。コンロの種類が少なくてすみません。

5・7は 1・6の黒色を塗った物です。

6は 炭の入る高さを少なくして面積の割に炭が少なくてすみません。

網止めが有りません。魚介類を焼くお店にもおすすめです。

7・8の 網は30cm丸以上 もしくは27x27cm角以上を使います。

8は 特大専用です。 網止め付き



1	大成卓上こんろ大	プレス鉄帯	外 260 φ x160 mm内 160 φ x75 mm	3.2 kg№ 1140¥3000	内税¥3150
5	大成卓上こんろ大黒	プレス鉄帯	外 260 φ x160 mm内 160 φ x75 mm	3.2 kg№ 1147 ¥3200	内税¥3360
2	カバー	ステンレス	カバー 290 φ mm	№ 435	¥3300 内税¥3465
	上置き		上置 255 φ x35 mm	№ 436	¥1500 内税¥1575
3	テーブル丸落とし	ステンレス	240 φ x70 mm	№ 516	¥1300 内税¥1635
4	上置き	イモノ	上 290 φ 下 215 φ 高 40mm	1.1kg No.4 3 1 ¥1200	内税¥1260
6	大成卓上ｺﾝﾛ特大白	網 28cm	外 305 φ x160mm 内 230 φ x55mm	No.1142 ¥3600	内税¥3780
	大成卓上ｺﾝﾛ特大黒	網 28cm	外 305 φ x160mm 内 230 φ x55mm	No.1145 ¥3700	内税¥4095
7	大成ｺﾝﾛ特大黒玉付	網 27x27 cm	外 305 φ x160mm 内 230 φ x55mm	No.1149 ¥3900	内税¥3885
	大成ｺﾝﾛ特大白玉付	網 27x27 cm	外 305 φ x160mm 内 230 φ x55mm	No.1150 ¥3700	内税¥3885
8	特大用上置	ステンレス	280 φ x35 mm	No.1438	¥1500 内税¥1575

煙フード

焼肉を焼くとき煙が大変です。

大きな換気扇で大量の空気（煙）を外に出すと外から大量の空気（夏期は熱気）が入ってきます。

1、テーブルフード

そこで しちりんの近くで煙を吸うと効果的に煙を出す事ができます。

しかし フードで頭を打ったり前の人の顔が見えなかったりします。

頭を打たないようにフードの径（48cm）を小さくします。

そして前の人の顔が見える高さにします。

2、ファン付丸落とし

焼肉の煙は網から30cmぐらいは上がりますがそこからはたなびきます。

そこで、しちりんの下にファンを付けて風の流れをつくります。

エアーカーテンです 下からの風の流れで上のフードの中に煙を入ます。

キャチボールのようなものです。



1	テーブルフード	ステンレス	全長 480 φ x650 mm 煙突部 180 φ x450 mm ¥12000 内税¥12600
2	ファン付丸落とし	風調節機付	240 φ x100 mm 内 240 φ x70 mm ¥12000 内税¥12600
3	大成卓上こんろ大	プレス鉄帯	外 260 φ x160 mm 内 160 φ x75 mm 3.2 kg № 1140 ¥2600 内税¥2730

ジンギスカン

スリット（穴）の無いジンギスカン鍋は**ガス**用です。

ジンギスカン鍋小 26 cm

大成卓上コンロ大



1



3



4

ジンギスカン鍋大 29 cm

大成卓上コンロ特大



2



5



6

ジンギスカン鍋長角

大成長角コンロ黒



7



8

鉄板で焼くので火力が強くて長持ちし途中で灰を落とせないなので灰の少ない炭を使います。
炭は長時間保って火力の強い**柏備長炭**（オガ炭）がお勧めです。

1	ジンギスカン鍋小 26 cm	直径 26 cm 重さ 2.3 kg 鉄イモノ	No.336	税込み2205円
2	ジンギスカン鍋大 29 cm	直径 29 cm 重さ 2.4 kg 鉄イモノ	No.335	税込み2205円
3	大成卓上こんろ白ジンギスカンセット小		No.s143	税込み5355円
4	大成卓上こんろ黒ジンギスカンセット小		No.s1143	税込み5565円
5	大成卓上こんろ白ジンギスカンセット大		No.s335	税込み5985円
6	大成卓上こんろ黒ジンギスカンセット大		No.s1142	税込み6090円
7	ジンギスカン鍋長角	37.5 x 2.5 cm 重さ 3.2 kg 鉄イモノ	No.334	税込み3990円
8	大成長角黒ジンギスカンセット		No.s107	税込み9240円

しちりん

しちりんの上に付くつるは火が入ると熱くて持てません。

横に持ち手の付いたしちりんは持ち運びに便利です。

また まわりを鉄板で巻いたしちりんは汚れても拭き取ることができます。

キンカ卓上コンロ

大型のしちりんは多人数の焼き肉はもちろん 魚・エビ・かに・貝 その他
いろいろな物を焼く事ができます。

角型のしちりんはやきとりや魚を焼くには並べやすいのでお勧めします。

魚などを焼く時火力が強すぎる場合は「上置き」を使います。



1	キンカ卓上DXこんろ	ポリ鉄板巻 番線手付き	外 200 φ x185 mm 内 130 φ x90 mm 3 kg NO. 102 ￥2800 内税￥2940
2	キンカ卓上しちりん	ポリ鉄帯 手付 やや大型 4人用	外 255 φ x185 mm 内 160 φ x85 mm 3 kg NO. 106 ￥2600 内税￥2730
3	キンカBQこんろ丸型	ポリ鉄帯 大型 5-6人用高さが高い	外 310 φ x220 mm 内 255 φ x95 mm 5 kg NO. 104 ￥4100 内税￥4305
4	キンカBQこんろ角型	ポリ鉄板巻き 真ん中仕切有り	外 370x215x170 mm 内 305x150 x 85 mm 5.7 kg NO. 103 ￥4800 内税￥5040
5	キンカ焼肉こんろ	ポリ鉄板巻番線横手付 ステン上カバー付き	外 290 φ x200mm 内 220 φ x95mm 4.3kg NO. 105 ￥5400 内税￥5670

大成長角こんろ

焼き肉 魚 かに 焼き鳥など 色々な物に使えるしちりんです。

プレスで作っているので大型の割に安価です。

少し重いですが丈夫にできています。

長角上置きを使えば魚などを焼く時うまく焼けます。

1は 横面に鉄板を張っているのので汚れを拭き取ることができます。

2は 土の面が出ているので汚れは拭けません。

3には イモノ角ス 11X23 を入れる事ができます。



1



3



2

1	大成長角こんろ黒	プレス 鉄板巻 イモノ丸ス 仕切有	外 380x210x170 mm内 325x155x100 mm 6.5 kg № 1 0 7 ¥5000 内税¥5250
2	大成長角こんろ白	プレス 鉄帯 イモノ丸ス 仕切有	外 380x210x170 mm内 325x155x100 mm 6.5 kg № 1 1 0 7 ¥4400 内税¥4620
3	大成長角こんろ黒 小	プレス 鉄板巻 ス無し 仕切無し	外 305x200x150mm 内 3240x130x90mm 4.7 kg No1339 ¥4300 内税¥ 4515

ステンレス網 33x17	1.5mm 線 1cm 目淵 折り曲げ	27.3x21.2cm200g No.305 ¥1020 内税¥1071
トタン網 200 枚	1.2mm 線 1cm 目 スポット溶接	34x17cm No1292 ¥ 9000 内税¥9450

火王角型しちりん

焼き肉 魚 かに 焼き鳥など色々な物に使えるしちりんです。

切り出ししちりんの角型はろくろを使えないので手作業で作るため値段が高くなります。

1・3・4のサイズは同じです。

3・4の違いは 4は上部にステン板を張っています 但し網が滑りやすくなります。

1は 表面に和紙を張っているの汚れが目立ち拭くことも出来ません。



1	長角紙張りこんろ	切り出し 上ステン張 任ノ長角ス 仕切ナシ	外 360x215x175 mm 内 290x150x80 mm 6.7 kg NO. 202 ¥8400 内税¥8820
2	黒正角鉄板巻こんろ	切り出し 任ノ正角ス	外 215x215x175 mm 内 155x155x80 mm 4 kg NO. 200 ¥6500 内税¥6825
3	黒長角鉄板巻こんろ	切り出し 任ノ長角ス 仕切ナシ	外 360x215x175 mm 内 290x150x80 mm 6.7 kg NO. 196 ¥7700 内税¥8085
4	黒長角鉄板巻ステン上	切り出し 上ステン張 任ノ長角ス 仕切ナシ	外 360x215x175 mm 内 290x150x80 mm 6.8 kg NO. 197 ¥9240 内税¥9902

木炭こんろ

昔なつかしい形の七厘です。

本来台所で鍋や釜 やかん などに使う七厘です。

高さが高いためテーブル上で使う物ではありません。

しかし 地べたでのバーベキューなどには使い易い七厘です。

1・2の木炭こんろが一つ有れば少人数のキャンプなどにはとても便利です。

3・4の七厘は重量があり持ち運ぶには不向きです。

これは 表面が瓦のような焼き物で中は珪藻土で出来ており耐久性があります。



2	中国木炭こんろ	プレス 鉄帯	外 265 φ x 215 mm 内 130 φ x120 mm 4.4 kg NO. 99 内税¥1100
1	9号木炭こんろ	プレス 鉄帯	外 275 φ x 249 mm 内 150 φ x115 mm 5.2 kg NO. 143 ¥2000 内税¥2100
2	木炭こんろ	プレス 鉄帯	外 255 φ x 225 mm 内 130 φ x 110 mm 4.2 kg NO. 100 ¥2300 内税¥2415
3	黒木炭こんろ	表面瓦焼 内側珪藻土	外 270 φ x240 mm 内 140 φ 120 mm 7.6 kg NO. 120 ¥3500 内税¥3675
4	暖段こんろ	表面瓦焼 内側珪藻土	外 285 φ x255 mm 内 150 φ x145mm 8.6 kg NO. 1121 ¥6000 内税¥6300
5	9.5号木炭こんろ	プレス 鉄帯	外 300 φ x 245mm 内 160 φ x145mm 6.6 kg NO. 1100 ¥2400 内税¥2520

上置き

上置きとは七厘の上に置き網と炭の距離を離して火力を弱めたり
焼ける面積を広げる為に使います。

こんろ台

七厘を運ぶ時に使います。

こんろ台を使うと熱い七厘も素手で移動できます。

こんろ台が使える七厘はかざられています。



1	長角こんろ用上置き	鉄製 黒長角こんろ用 真鍮巻長角こんろ特大用	上 380x225 mm 下 345x190 高 35 mm 1 kg NO. 4 3 2 ¥1500 内税¥1575
2	正角こんろ用上置き	鉄製 黒正角こんろ用 真鍮巻正角こんろ用	上 233x233 mm 下 175x175 高 28 mm 0.7 kg NO. 4 3 3 ¥1300 内税¥1365
3	10号上置き	イモノ製 大型丸型こんろ用	上 290 φ 下 215 φ 高 40 mm 1.1 kg NO. 4 3 1 ¥1200 内税¥1260
4	9号上置き	イモノ製 中型丸型こんろ用	上 272 φ 下 195 φ 高 42 mm 1.2 kg NO. 4 3 0 ¥700 内税¥735
5	こんろ台	ブリキ製 木柄付き 中型丸こんろ用	上 250 φ 柄部 320 下 220 φ 高 170 0.5 kg NO. 1 5 3 0 ¥1250 内税¥1312

新製品

いろいろ焼きしちりん

今までに無い炭専門店が考えた新しい発想のしちりんです。

テーブルの上で魚介類や肉などを焼いてください。

高さが低い(11 cm)のでテーブルの上に置いても食べやすいです。

備長炭の特徴を生かし近火で焼く事で短時間においしく焼けます。

三層構造の断熱材で保温力を高め少ない炭でもちょうどよい火力を保ちます。

少ない炭で簡単においしく焼けます。

炭は備長炭の細い目 直径 3cm まで(備長小丸又は細丸)を使用してください。

全体に隙間がほとんど無いぐらいに並べます。

炭の上と焼き網がひつつくぐらいまで炭を入れます。

角の部分には炭は入れません。



セラミックウールを使用していますので
絶対にステンレスの内側こんろなどを
水洗いしないでください。

周りの木部はぬらした布で拭いてください。

炭がしちりんの上へ出るような使い方は
絶対にやめて下さい。

鍋物には使用できません。

いろいろ焼きしちりん	外側木 内側ステンレス 断熱材セラミックウール ステンレス網	外寸 27x27x11cm 2.4kg	炭入部 18x18x3cm No.130	¥16000 内税¥16800
------------	-----------------------------------	------------------------	-------------------------	-----------------

おいしく焼くコツ

大きな魚などは 小さく切る。

分厚い物はうすく削ぎ切りにする。

たれや醤油は食べる前につける。

けむりが出るとひっくり返す。

炙り焼きしちりん

1～2人用のしちりんです。

周りは陶器 中はセラミックウールです。

炭は備長炭を使用します。

備長炭は備長細丸か荒小をご使用ください。

全体に平たく敷きつめてください。

周りは熱くなるので下の皿を持ってください。



炙り焼きしちりん	外部下皿陶器 断熱材セラミックウール	下皿 23 φ cm 火入れ外 23 φ x 全高 8cm		
	網 17x17 トタン網	1.5kg	No. 135	¥2000 内税¥2100

セラミックウールを使用していますので絶対に白い綿を水洗いしないでください。

周りの陶器は洗えます。

炭がしちりんの上へ出るような使い方は絶対にやめて下さい。

鍋物には使用できません。

セラミック正角こんろ

珪藻土をレンガ状に固め高温で焼き接着して作ったものです。

普通のしちりんより高さを低くしました。

テーブルの上に置いても使いやすいです。

炭の入る部分の高さが低いため比較的細い炭を使います。

下にひく杉板と網（トタン）と上置きが付いています。

上置きは 4 cm です。



セラミック正角こんろ	ステンレススノコ トタン網付 上置・杉板別	外セット高 260x260x200mm 内 200x200x50mm 4 kg	No.158 ¥6200 内税¥6510
トタン網 27x27cm 200 枚	バリ巻	1.2mm 線 1cm 目枠	No.2287 ¥7400 内税¥7770
ステンレス網 27x27 太	アルゴン溶接	2.5mm 線 15mm 目	No.302 ¥1660 内税¥1743
ステンレス網 27x27 細	折曲げ	1.5mm 線 10mm 目	No.301 ¥900 内税¥945
上置き	鉄製	高 255x255x47mm	No.1432 ¥1500 内税¥1575
焼杉こんろ台 25 号		250 mm X250 mm X30 mm	No. 549 ¥750 内税¥787.5

和食しちりん

和食しちりんは七厘の中でも高級な物です 金具に真鍮を使ったり

表面に和紙を張ってあります。

七厘は洗う事が出来ないのて油やたれなどが付きやすい物を焼きますと

きれいな七厘ほど汚れが目立ちます。

また 汚れを拭き取る事も出来ませんので焼き松茸 焼き蟹 焼き蛤 干物などに使って下さい。

真鍮巻丸型しちりん



1	真鍮巻7号丸こんろ	切り出し 真鍮帯 任ノス 杉板・網付	外 210 φ X165 mm 内 135 φ x105 mm 1.7 kg NO. 179 ￥4300 内税¥4515
2	真鍮巻6号丸こんろ	切り出し 真鍮帯 任ノス 杉板・網付	外 170 φ x130 mm 内 95 φ x75 mm 0.9 kg NO. 1178 ￥3800 内税¥3990
3	真鍮巻5号丸こんろ	切り出し 真鍮帯 任ノス 杉板・網付	外 155 φ x 125 mm 内 95 φ x 75 mm 0.7 kg NO. 751 ￥3250 内税¥3413

真鍮巻き正角しちりん

外は角中は丸です 小型の七厘ですので会席料理の一品として使う七厘です。

1, 2, 3は和紙を張っています。

松茸 鮑 蛤 河豚 ホイル焼き など少量焼く時にお使い下さい。

また 鍋料理（一人鍋）の保温には丁度いいサイズです。

保温以外鍋料理をするには火力がないのでお勧め出来ません。

底のスはイモノになっており掃除がし易くなっています。



1	真鍮巻6号正角こんろ花	切り出し 任ノス	外 185x185x175 mm 内 120 φ x100 mm 2.7 kg NO. 192 ￥3900 内税¥4095
2	真鍮巻5号正角こんろ花	切り出し 任ノス	外 153x153x155 mm 内 103 φ x95 mm 1.5 kg NO. 191 ￥3550 内税¥3717.5
3	真鍮巻4号正角こんろ花	切り出し	外 130x130x143 mm 内 83 φ x90 mm 1.1 kg NO. 194 ￥3240 内税¥3402
4	真鍮巻6号正角こんろ	切り出し 任ノス	外 185x185x175 mm 内 120 φ x100 mm 2.7 kg NO. 192 ￥3900 内税¥4095
5	真鍮巻5号正角こんろ	切り出し 任ノス	外 153x153x155 mm 内 103 φ x95 mm 1.5 kg NO. 191 ￥3550 内税¥3727.5

ステンレス網 26x16	1.5mm 線 1cm 目淵	アルゴン溶接	No.327 ￥650 内税¥682.5
トタン網 270x173mm200 枚	1.2mm 線 1cm 目	スポット溶接	No1288 ￥9000 内税¥9450

真鍮巻き中型こんろ

3～4人ぐらいで使用されるのに最適な七厘です。

2・4・5の七厘は焼き物専用で鍋を乗せる台が付いていないため鍋物には不向きです。

1は兼用ですが少し小型です。

3は鍋物用です 内側の上部が広く下部が狭くなっています。

真ん中は高温になり易いがまわりは温度が低いです。

鍋物をする時は温度が上がり難いの柔らかい炭（黒炭）をたくさん入れて下さい



1	真鍮巻火鉢型こんろ小	切り出し 任ノス 網付き 杉板付き	外 200 φ x145 mm 内 140 φ x80 mm 1.9 kg NO. 2 1 7 5 ¥5300 内税¥5565
2	真鍮巻火鉢型こんろ大	切り出し 任ノス 網付き ふた付き	外 270 φ x180 mm内 205 φ x80 mm 4.3 kg NO. 1 1 7 5 ¥7000 内税¥7350
3	真鍮巻火鉢型こんろ特大	切り出し 任ノス 網付き	外 330 φ x180mm内 260 φ x95mm 6.8kg NO. 1 1 7 7 ¥13500 内税¥14175
4	真鍮巻正角こんろ	切り出し 任ノス 網付き	外 215X215X175 mm内 150x150x95 mm 3.3 kg NO. 1 9 3 ¥6700 内税¥7035

真鍮巻長角こんろ

長方形の七厘は焼き物には使い易い七厘です。

丸型は串焼きなどは並べにくく長い物は焼けません。

テーブルの上で蟹や貝など油の少ない煙の出にくい物を焼く時お勧めします。

ただ 切り出し七厘の角型は丸型に比べろくろが使えないので価格が高いです。

汚れが目立つのでたれを使う物や油のきつい物には使わないで下さい。



1	真鍮巻長角こんろ小	切り出し イモノス 網付	外125x200x120mm内70x145x70mm 1.3kg NO. 180 \5700 内税\5985
2	真鍮巻長角こんろ中	切り出し イモノス ステン網付	外140x250x150mm内83x185x85mm 2.3kg NO. 181 \7100 内税\7455
3	真鍮巻長角こんろ大	切り出し イモノス網付	外185x315x180mm内120x250x80mm 4.5kg NO. 182 \8700 内税\9135
4	真鍮巻長角こんろ特大	切り出し イモノス ステン網付	外360x215x175mm 内290x150x80mm 6.7kg NO. 183 \10000 内税\10500

三河こんろ

三河こんろは外側と内側の二段構造で出来ています。

外側は陶器 内側は珪藻土（プレス）です。

外側は洗えるので美しく保つことが出来ます。

但し 内側は薄い珪藻土のため壊れやすいので注意して下さい。

内側が珪藻土で出来ているので保温性がよく備長炭も使えます。

ちょっと趣の有る七厘で高級感あるお店にぴったりです。



1	三河コンロ茶小	網 杉板付き	外 215 φ x 145 mm 内 135 φ x 75 mm 2.7 kg NO. 1 1 2 2 ¥5000 内税¥5250
2	三河コンロ黒	網 板付き	外 215 φ x 145 mm 内 135 φ x 75 mm 2.7 kg NO. 1 1 2 0 ¥4500 内税¥4725
3	三河コンロ茶大	網 杉板付き	外 280 φ x 160 mm 内 165 φ x 85 mm 4.9 kg NO. 1 1 2 3 ¥6300 内税¥6615
4	三河コンロ内子大	真鍮帯巻 3の部品	NO. 2 1 2 1 ¥1680 内税¥1600
5	三河コンロ内子小	帯なし 1・2の部品	NO. 2 1 2 0 ¥1200 内税¥1260

大名こんろ

切り出し珪藻土製の七厘です。

空気調節の窓が無いいため炭の種類と炭の量で火力を調節します。

スが無いので少量の炭では消える事があります。

特に備長炭は消えやすいので小さめの炭をたっぷり入れて下さい。

鍋の保温などにはオガ炭を使用することをお勧めします。

5・6は鍋には使用できません。

表面は紙貼りですので汚れが目立ちます（洗えません）。



1	大名こんろ7号	切り出し サナなし	外 210x210x165 mm 内 140 φ x95 mm 2.3 kg NO. 173 ¥3200 内税¥3360
2	大名こんろ6号	切り出し サナなし	外 170x170x145 mm 内 105 φ x90 mm 1.4 kg NO. 172 ¥2200 内税¥2310
3	大名こんろ5号	切り出し サナなし	外 150x150x130 mm 内 93 φ x85 mm 9.1 kg NO. 171 ¥1740 内税¥1827
4	大名こんろ4号	切り出し サナなし	外 128x128x105 mm 内 75 φ x70 mm 0.55 kg NO. 170 ¥1500 内税¥1575
5	大名こんろ長角大	切り出し サナなし	外 165x275x130 mm 内 115x225x80 mm 1.4 kg NO. 175 ¥4350 内税¥4567.5
6	大名こんろ長角小	切り出し サナなし	外 130x230x135 mm 内 80x175x80 mm 1.4 kg NO. 174 ¥3150 内税¥3307.5

高山こんろ

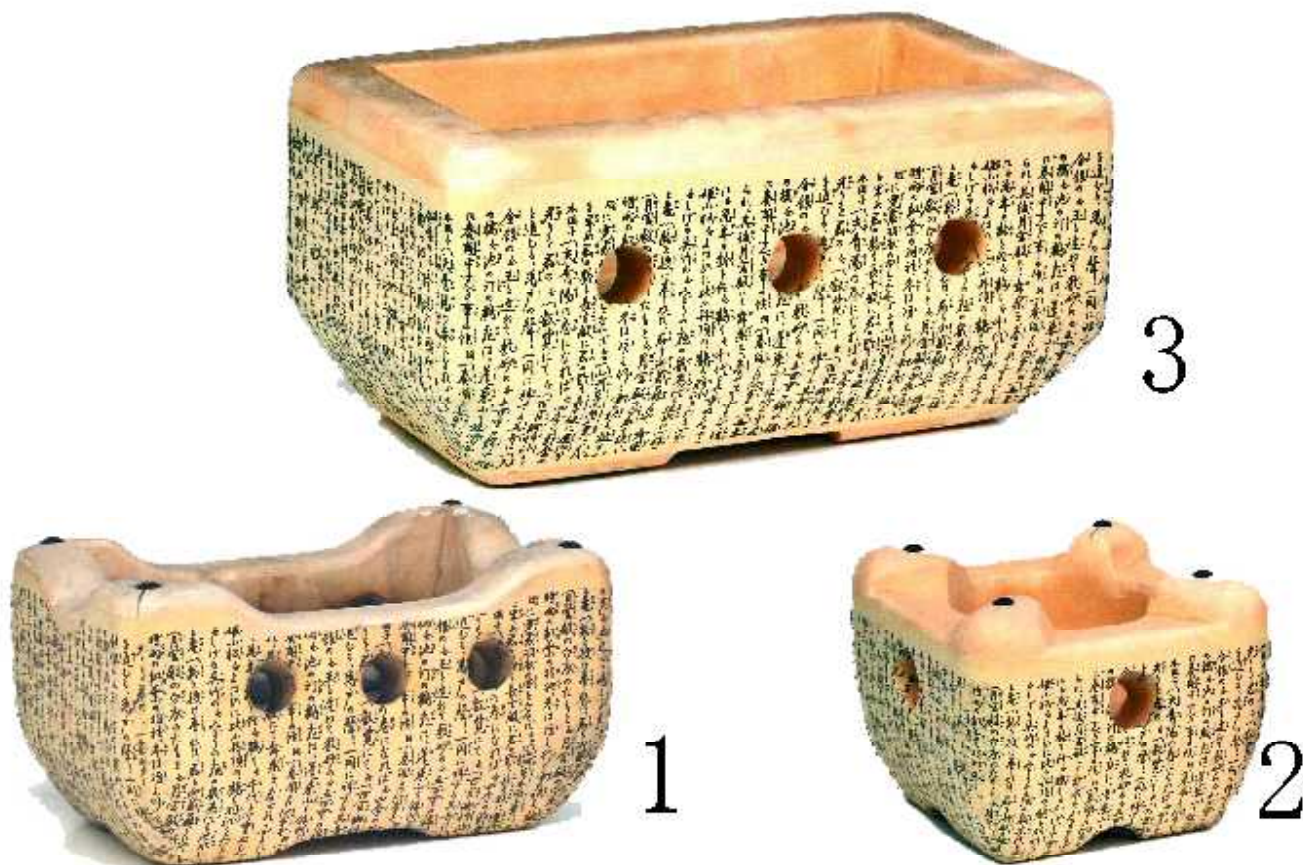
飛騨高山で昔からほう葉みそが焼かれていた七厘です。

高山で作られた元祖でこれを真似て大名こんろ作られています。

切り出し珪藻土製で価格は高いですが品質形ともに最高級品です。

穴の大きさ角度素材の違いで類似品では真似の出来ない七厘です。

これも炭の量だけで火力調節です。



1	高山こんろ長角	切り出し サナなし	外 142x227x139 mm 内 85x165x80 mm 1.4 kg NO. 1 1 3 ¥3660 内税¥3843
2	高山こんろ中	切り出し サナなし	外 165x165x140 mm 内 100 φ x90 mm 1.35 kg NO. 1 1 1 ¥2750 内税¥2887.5
3	高山こんろ特長角	切り出し サナなし	外 180x298x150 mm 内 118x235x100 mm 3.3 kg NO. 1 1 4 ¥6000 内税¥6300

セラミックこんろ

珪藻土をレンガ状に固め高温で焼き接着して作ったものです。

表面（片側だけ）紙を張っています。

ふつうの七厘と比べ堅く丈夫です。

小型ですが中の面積が広いので使い道の多い七厘です。

高さが低いのでテーブルの上でも使い易いです。

窓の扉が無いので火の調節は炭の量でします。

サナは有りませんが断熱性が高いためよく燃えます。

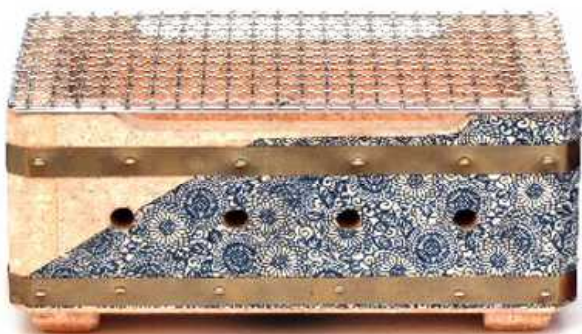
1は 固形燃料専用のこんろです。



1



4



2



3

1	能登火床 青・赤	固形燃料 鍋専用	外 110x110x90 mm 内 85 φmm 0.4 kg NO. 1 1 5 7 ¥1500 内税¥1575
2	セラミックこんろ B Q 5 5 青	網付き スなし	外 165x270x130 mm 内 100x220x70 mm 1.8 kg NO. 1 5 7 ¥3300 内税¥3465
3	セラミックこんろ B Q 5 5 赤	網付き スなし	外 165x270x130 mm 内 100x220x70 mm 1.8 kg NO. 1 5 6 ¥3300 内税¥3465
4	セラミックこんろ B Q 55 無地	網付き スなし	外 165x270x130 mm 内 100x220x70 mm 1.8 kg NO. 1 1 5 6 ¥3300 内税¥3465
ステンレス網 26x16		1.5mm 線 1cm 目淵 アルゴン溶接	No.327 ¥800 内税¥840
トタン網 270x173mm200 枚		1.2mm 線 1cm 目 スポット溶接	No1288 ¥9000 内税¥9450

焼き鳥・焼き魚・バーベキューしちりん

焼き鳥は 奥行きが狭く 横長の七厘を使用します。

焼き魚は 奥行きが広い 七厘が使い易いです。

なお ステン巻耐火レンガ製火床は 周りが熱く成るので 家庭では 使えません。

セラミック火床

珪藻土のレンガで作った火床です。

高温で焼いたレンガを使っているので普通の七厘より丈夫です。

耐火レンガの火床より軽いので家庭や移動する営業用です。

また 断熱レンガですので周りが熱くならずテーブルの上でも使用出来ます。

サナは使用しませんが炭はよく燃えます。

セラミックこんろスリム

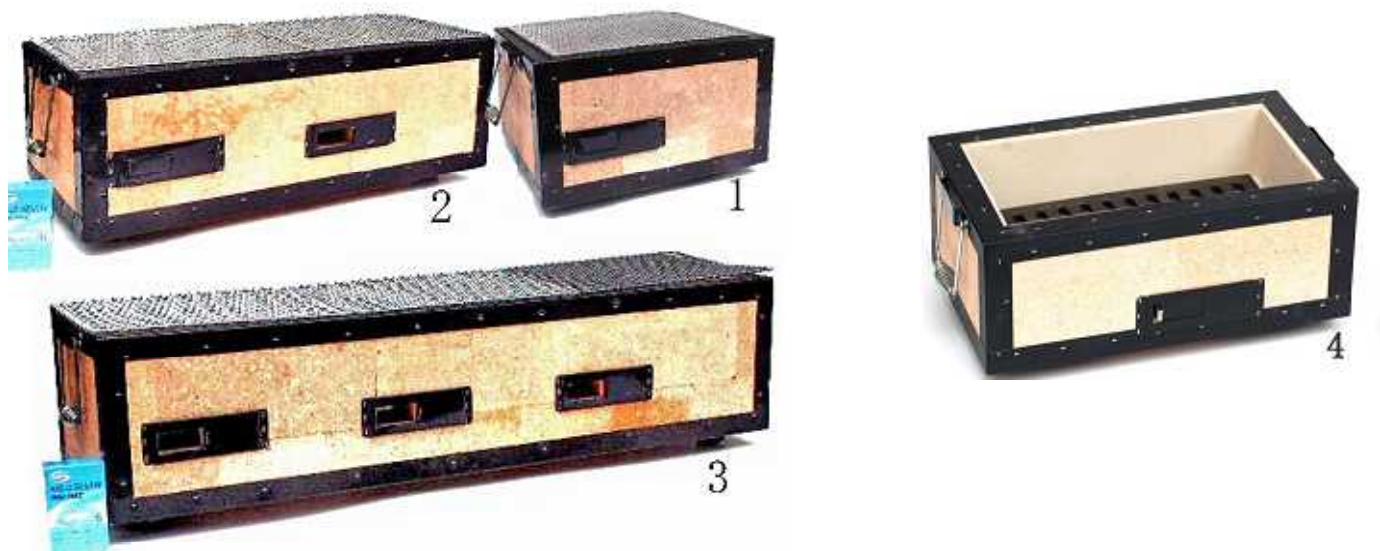
奥行きが狭いこんろです。

焼き鳥に使う時は網の前後をアルミホイルで覆って真ん中だけを使って下さい。

3～4人ぐらいの家族なら1のBQ8型で焼き鳥からキャンプまで使えます。

私もこれを使っていますが大変使いやすいです。

バーベキューの時は焼き肉屋のように個人個人で焼く時に使います。



1	セラミックこんろBQ8型	サなし 網付き	外 230x310x215 mm 内 140x230x110 mm 5.9 kg NO. 150 ￥6200 内税￥6510
2	セラミックこんろBQ8W型	サなし 網付き	外 230x540x215 mm 内 140x460x110 mm 9.8 kg NO. 151 ￥9300 内税￥9765
3	セラミックこんろBQ8T型	サなし 網付き	外 230x770x215 mm 内 140x690x110 mm 13.5 kg NO. 152 ￥13100 内税￥13755
4	セラミックコンロ長角 370x220	任/サ付き 網無し	外 370x220x170mm 内 160x307x70mm 7.5kg NO. 160 ￥9000 内税￥9450

セラミックコンロ串焼き用

軽くて断熱性の高い火床です。

周りや下部があまり熱くならずテーブルや台下冷蔵庫の上でも使えます。

家庭や屋台や出張などに特に使いやすい火床です。

側面にふれて火傷するような事はありません。

ただ 耐久性は耐火レンガの火床よりもおちます。



1	セラミック串焼火床 750x180	鉄久 任ノストル付	外 750x180x200 内 690x120x70mm 18kg No.162 ¥22000 内税¥23100
	750 x180 網	1 台に 2 枚必要	ステンレス 横線 6 本 No.366 ¥2700 内税¥2835
2	セラミック串焼火床 660x210	鉄久 任ノストル付	外 660x210x200 内 600x150x70mm18.3kg No.163 ¥18000 内税¥18900
	660x210 網	1 台に 2 枚必要	ステンレス 横線 7 本 No.342 ¥2500 内税¥2625
3	セラミック串焼火床 520x180	鉄久 任ノストル付	外 520x180x200 内 460x120x70mm12.5kg No.161 ¥16000 内税¥16800
	520x180 網	1 台に 2 枚必要	ステンレス 横線 6 本 No.365 ¥2200 内税¥2310

セラミックこんろ大型

珪藻土レンガの大型こんろです。

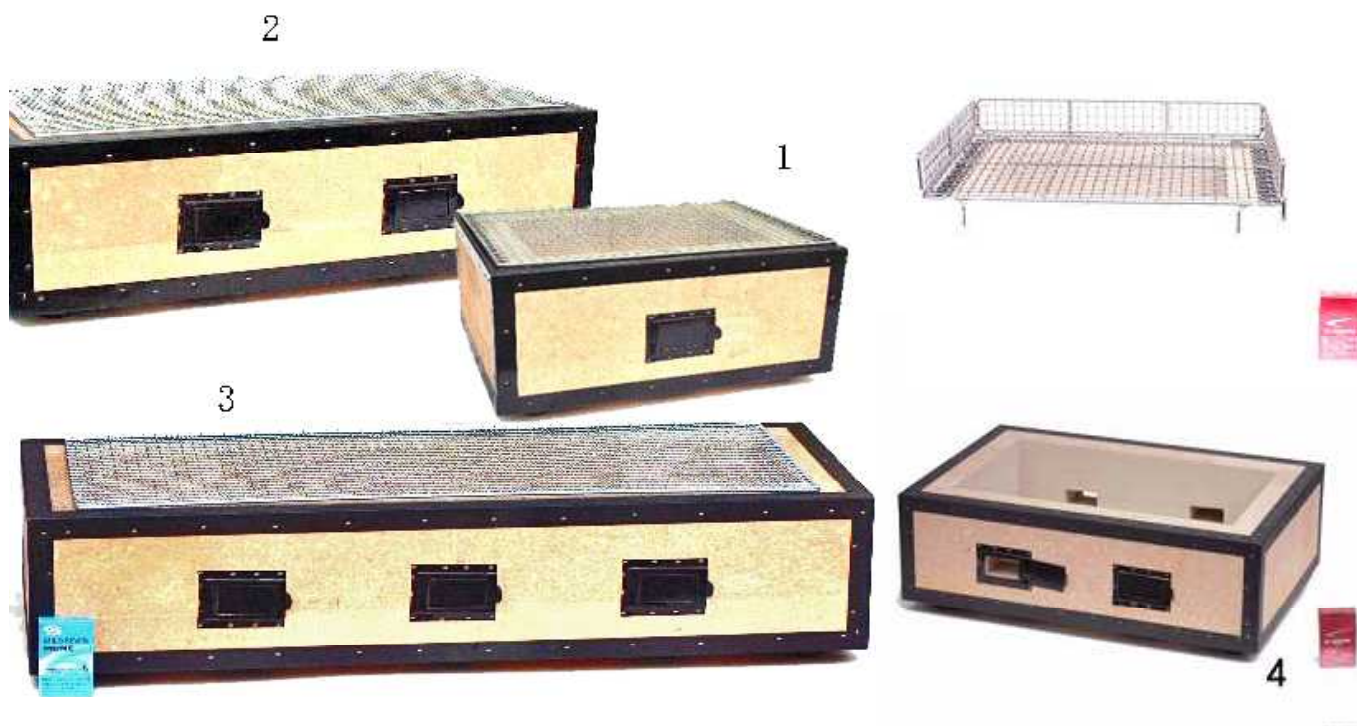
大きさの割に軽く一人で持つことも出来ます。

家庭用のバーベキューから営業用の炉端焼き・うなぎ・ステーキまで色々とお使い下さい。

断熱性が有り周りが熱くなりにくくその上炭が長く持ちます。

耐久性も毎日使う営業用で1年以上使用されています。

ただし 珪藻土製ですので水洗いは出来ません。



1	セラミックこんろBQ12号	サなし 網付き	外 350x470x210 mm 内 220x340x110 mm 14 kg NO. 153 ￥10800 内税￥11340
2	セラミックこんろBQ17号	サなし 網付き	外 350x680x210 mm 内 220x550x110 mm 20 kg NO. 154 ￥14900 内税￥15645
3	セラミックこんろBQ22号	サなし 網付き	外 350x930x210 mm 内 220x800x110 mm 23 kg NO. 155 ￥19500 内税￥20475

4	セラミックこんろ40x60	サなし 網付き	外400x600x210mm 内270x465x110mm 19kg NO. 148 \2200 内税\23100
5	セラミックコンロ12号用鳥炙り網	ステンレス	350X450立ち上がり50mm NO. 2331 \12000 内税\12600

ろばた

あゆ・やまめ など川魚を焼く七厘です。

下から串を回して裏表を焼きます。

串を立てて焼くので油が七厘の底に入る為煙が少ないです。

本体は陶器中の炭入れは珪藻土その下に油が溜ります。

本体の底（油溜）に水を入れます。

一番下にホーロー引きの鉄の受け皿が付いています。

火力を上げにくいのでバーベキューには適しません。

炭は黒炭が使い易いです。



1	ろばた 大	44 φ x15 cm	14 本串付	7.5 kg	№ 108	¥10000	内税¥10500
2	ろばた 小	36 φ x 15 cm	8 本串付	5.5 kg	№ 109	¥8000	内税¥8400

切り出しかまど

本来はご飯を薪で炊くかまどです。

横の扉は薪を追加する焚き口です。

宮崎地鶏焼

このかまどの上に網や鳥煎り（２・３）を使って焼かれています。

地鶏は堅くなりやすいので、小さく切って炎が出て温度の上がるオガ炭や黒炭（ザツ木）を使います。

お勧めの炭 国産の灰が少なく炎の出るオガ炭 **柏備長炭**が特にお勧め。

油が下に落ち燃え上がり黒いすすが付くので鳥は黒くなります。

短時間で焼くことで中の水分を残し堅くなりにくくします。

この焼き方は ひねの地鶏がおいしいです。



1	切り出しかまど 1 1 号	けい藻土	33X33X 高さ 36cm No.204	¥15000 内税¥15750
1	切り出しかまど 1 3 号	けい藻土	39X39X 高さ 42cm No.201	¥25000 内税¥26250
2	とり煎り用網大	ステンレス	焼面 30x23x4.5cm No.338	¥9200 内税¥9660
3	とり煎り用網小	ステンレス	焼面 14x23x4.5cm No.337	¥6500 内税¥6825
4	かまど 11 号用鶏炙り網	ステンレス		¥9000 内税¥9450

ステン巻耐火レンガ火床

営業用専用です。

耐火レンガで出来ているので重いです また 外側が非常に熱くなります。

冷蔵庫の上などには置けません 金属の台・レンガの台などの上に設置します。

耐火レンガは水を含むと弱くなるため内側は洗わないで下さい。

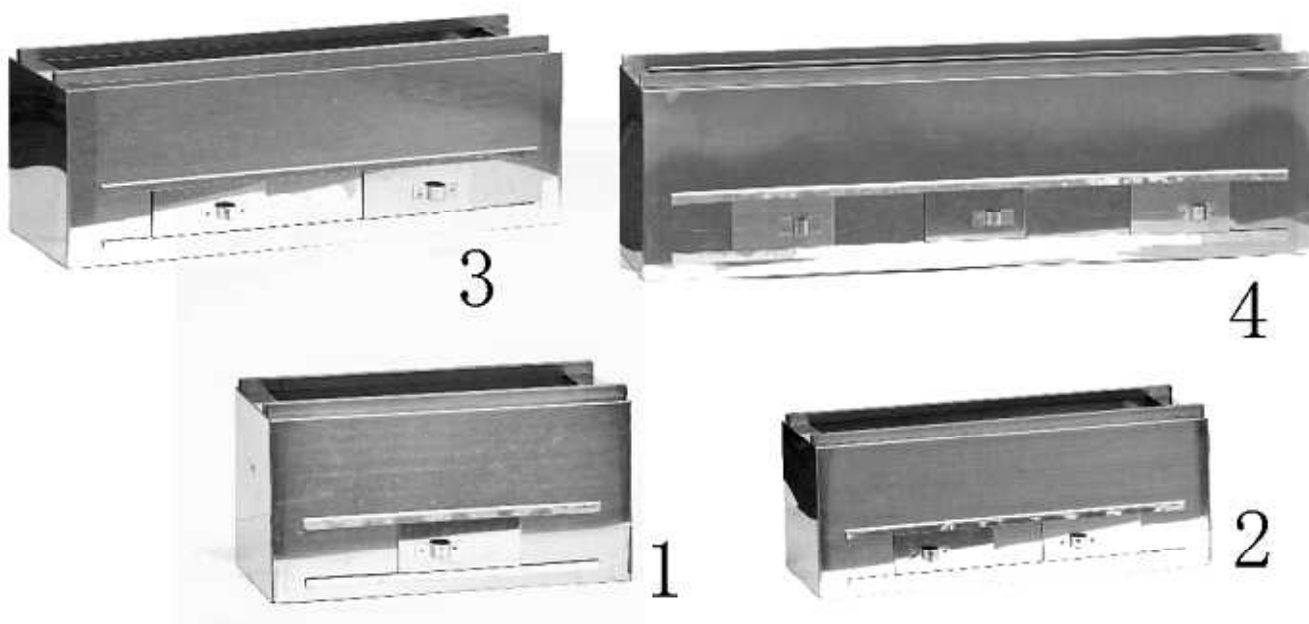
ふつう耐久性は5年ぐらいですが長い火床はステンレスが歪み極端に多く

耐久年数が短くなる時が有りますのでお勧め出来ません。

鉄久付き任ノサナ付き網は別売りです。

耐火レンガ火床 2 2 0

焼き鳥・串焼用火床です。



1	ステン火床 450x220	1 5 席までの店用	外 450x220x230 mm 内 380x150x100 mm 30 kg NO. 2 3 0 ￥26000 内税￥27300
2	ステン火床 600x220	2 0 席までの店用	外 600x220x230 mm 内 530x150x100 mm 35 kg NO. 2 3 3 ￥32000 内税￥33600
3	ステン火床 670x220	2 5 席までの店用	外 670x220x230 mm 内 600x150x100 mm 38 kg NO. 2 3 4 ￥32000 内税￥33600
4	ステン火床 1000x220	4 0 席以上の店用	外 1000x220x230 mm 内 930x150x100 mm 54 kg NO. 2 3 9 ￥53000 内税￥55650

耐火レンガ火床 250・280

奥行きが広く串を二段（両面）焼き用です。

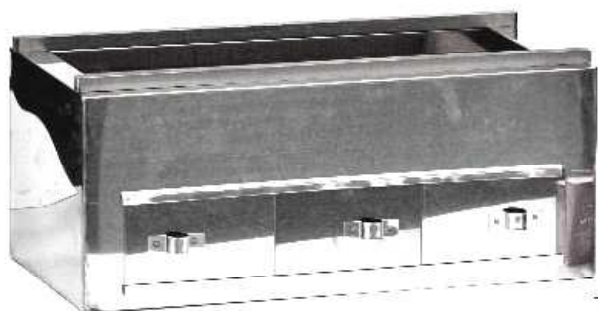
魚など大型の品物にも使えます。

横幅が狭くてもたくさん串を焼けるので厨房の狭いお店用です。

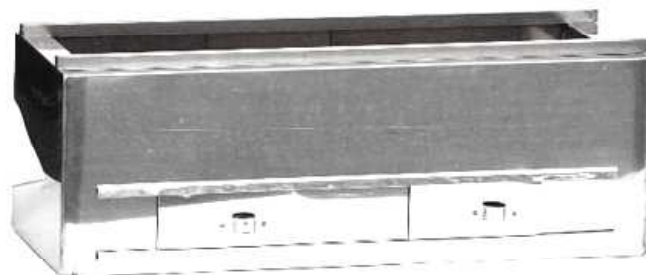
奥行き 220 では中途半端で 2 本は並びません 1 本では残ります。

もし 奥行きが広い時はレンガを入れて狭く出来ます。

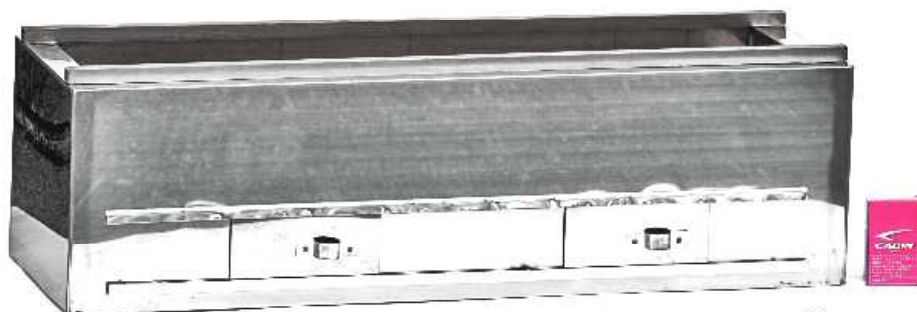
1 は 灰取り用の引き出しが付いています。



1



2



3

1	ステン火床 560x280 引出	30 席までの店用	外 560x280x230 mm 内 490x210x100 mm 50 kg NO. 232 ￥45000 内税 ￥47250
2	ステン火床 670x250	35 席までの店用	外 670x250x230 mm 内 600x180x100 mm 47 kg NO. 236 ￥44000 内税 ￥46200
3	ステン火床 800x250	35 席以上の店用	外 800x250x230 mm 内 770x180x100 mm 60 kg NO. 249 ￥49000 内税 ￥51450

耐火レンガ火床190・350

190の火床は串専用です 普通の串でしたら丁度よいぐらいの奥行きです。

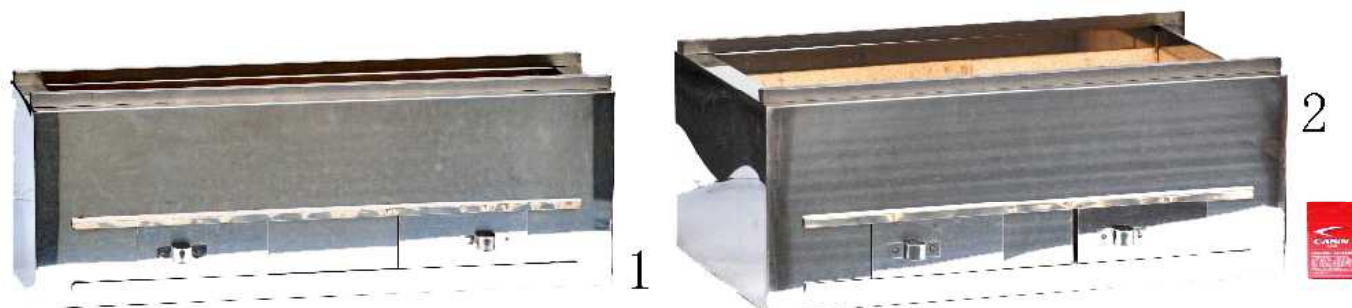
ただし 狭いので太い炭は使いにくいです。

350の火床は炉端焼き・ステーキ・魚焼き用です。

3の網は肉に焼き目をつけます。又下に落ちる油を減らすことで煙を少なくします。

油は前面の油受けにたまります。

4の網は炉端焼き・魚焼き用です。



以下 2 番用



1	ステン火床 670x190	20 席までのお店用	外 670x190x230 mm 内 600x120x100 mm 38 kg NO. 237 ￥35000 内税￥36750
2	ステン火床 600x350	炉端・ステーキ用	外 600x350x230 mm 内 570x280x100 mm 60 kg NO. 238 ￥54000 内税￥56700
3	ステーキ用網 600x350	鉄製・ステン油受け付	18 kg NO. 804 ￥50000 内税￥52500
4	炉端用ステン網	15 mm目 3 mm線	1.8 kg NO. 310 ￥8000 内税￥8400
5	金串焼用段調節機	600x350 火床用	NO. 579 ￥10000 内税￥10500

焼き鳥用網

ステンレス製でアルゴン溶接していますので丈夫です。

前と後ろ側の線が二重に成っているので串が焦げにくいです。

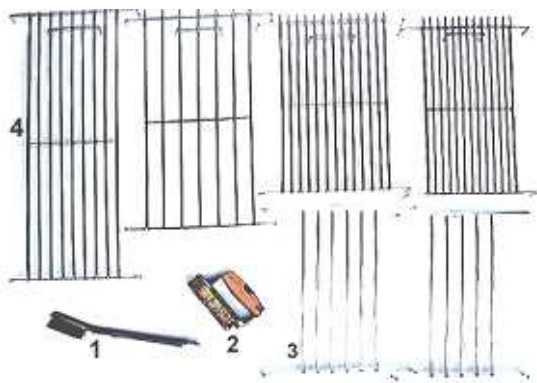
網を固定する爪が付いていますので焼き台のサイズに合った網を使います。

線が横線ですので焼きながら掃除が出来ます。

2のユニットブラシを使うと黒い焦げも取りやすいです。

3の網は鉄久を使用する時鉄久を移動出来ます。

5・6は串に刺さない焼き鳥用です



5	とり煎り用網大	ステンレス	焼面 300x23x45mm	No.338	¥8500	内税¥8925
6	とり煎り用網小	ステンレス	焼面 140x23x45mm	No.337	¥5750	内税¥6037.5
1	ワイヤーブラシ	鉄柄	全長 27 cm ブラシ 7 cm	№ 386	¥100	内税¥105
2	ユニットブラシ	木柄	全長 13 cm ブラシ 11x4 cm	№ 385	¥1500	内税¥1575
3	670x220 用 5 本網	2 枚組 25 mm 間隔	295x235 mm 5 mm 線	№ 345	1 枚 ¥2700	内税 ¥2835
3	670x250 用 6 本網	2 枚組 25 mm 間隔	295x265 mm 5 mm 線	№ 346	1 枚 ¥3200	内税 ¥3360
3	800x250 用 6 本網	2 枚組 25 mm 間隔	360x265 mm 5 mm 線	№ 362	1 枚 ¥4000	内税 ¥4200
4	450x220 用 9 本網	1 枚組 18 mm 間隔	462x232 mm 5 mm 線	№ 352	1 枚 ¥6400	内税 ¥6720
4	450x220 用 7 本網	1 枚組 25 mm 間隔	462x232 mm 5 mm 線	№ 353	1 枚 ¥6300	内税 ¥6615
4	600x220 用 7 本網	2 枚組 25 mm 間隔	300x235 mm 4 mm 線	№ 347	1 枚 ¥2500	内税 ¥2625
4	600x220 用 13 本網	2 枚組 13 mm 間隔	300x235 mm 4 mm 線	№ 1347	1 枚 ¥3500	内税 ¥3675
4	670x190 用 6 本網	2 枚組 24 mm 間隔	325x205 mm 4 mm 線	№ 359	1 枚 ¥2200	内税 ¥2310
4	670x220 用 7 本網	2 枚組 21 mm 間隔	325x233 mm 4 mm 線	№ 342	1 枚 ¥2500	内税 ¥2625
4	670x220 用 6 本網	2 枚組 30 mm 間隔	325x233 mm 5 mm 線	№ 340	1 枚 ¥3600	内税 ¥3780
4	670x220 用 13 本網	2 枚組 13 mm 間隔	325x233 mm 4 mm 線	№ 1354	1 枚 ¥3500	内税 ¥3675
4	670x220 用 11 本網	2 枚組 15 mm 間隔	325x233 mm 5 mm 線	№ 341	1 枚 ¥5300	内税 ¥5565
4	670x250 用 7 本網	2 枚組 30 mm 間隔	325x263 mm 5 mm 線	№ 354	1 枚 ¥4400	内税 ¥4620
4	670x250 用 13 本網	2 枚組 15 mm 間隔	325x263 mm 5 mm 線	№ 355	1 枚 ¥6000	内税 ¥6300
4	560x280 用 9 本網	2 枚組 27 mm 間隔	281x292 mm 5 mm 線	№ 1356	1 枚 ¥5000	内税 ¥5250
4	560x280 用 12 本網	2 枚組 18 mm 間隔	281x292 mm 5 mm 線	№ 356	1 枚 ¥5700	内税 ¥5985
4	800x250 用 7 本網	2 枚組 30 mm 間隔	398x263 mm 5 mm 線	№ 802	1 枚 ¥5400	内税 ¥5670
4	800x250 用 13 本網	2 枚組 15 mm 間隔	398x263 mm 5 mm 線	№ 363	1 枚 ¥7500	内税 ¥7875
4	1000x220 用 9 本網	2 枚組 20 mm 間隔	488x233 mm 5 mm 線	№ 360	1 枚 ¥7500	内税 ¥7875

火鉢

火鉢用灰も販売しています。

火鉢に使う炭

長時間使う時は備長炭やオガ炭を使います。

但し 備長炭やオガ炭は火が非常に着きにくいです。

短時間の時は普通の黒炭を使います。

バーベキュー用の炭（東南アジア製）は煙や臭いが多いので使えません。

火鉢の使い方

備長炭を使う時は普通黒炭やオガ炭を少し使ってください。

まず 灰に穴を掘ります そこに細かい炭を入れます。

その上に 十分火の着いた炭を置きます。

その時炭を山型に積んで下さい。

火を強くしたい時は下から空気が入り易いように炭の下の横を掘って下さい。

弱くしたい時は炭の周りを灰で覆って下さい。

南天火鉢

3は特に小型のため五徳が入らないため鉄瓶や網が使えません。



1	南天火鉢 1 2 号	火箸・底板・灰（少量）・五徳付き	外 35 φ x25 cm 内 22 φ cm 9 kg № 1267 ￥19000 内税￥19950
2	南天火鉢なつめ	火箸・底板・灰（少量）付き ¥ 内税¥	外 24 φ x24 cm 内 17 φ cm 5.5 kg № 1269 ￥15000 内税￥15750
3	南天火鉢丸型	火箸・底板・灰（少量）付き	外 35 φ x25 cm 内 22 φ cm 8.7 kg № 1267 ￥13000 内税￥13650
	木灰 5 kg		約 5 ㍑ № 88 ￥1800 内税￥1890
	木灰 20 kg		約 20 ㍑ № 83 ￥5000 内税￥5250

山水火鉢

座敷用の大型火鉢です。

本来火鉢にはくぬぎの炭が使われてきました。

火鉢で使うくぬぎの炭は非常に美しい形から菊炭と呼ばれています。

お餅を焼くには火鉢が最適です。

少し火力を弱くしてゆっくり焼いて下さい。

鉄瓶を乗せて湯を沸かすと部屋全体が暖まります。

尚 鍋物などの保温は出来ませんが 蓋をしないと湯は沸きません。

すき焼きなら出来ます。



1	山水火鉢 15号	木灰入り	外 50 φ x32 cm	内 37.5 φ cm	38 kg	No 267	¥45000	内税¥47250
2	山水火鉢 13号	木灰入り	外 45 φ x28 cm	内 31 φ cm	25 kg	No 268	¥32000	内税¥33600
3	山水火鉢 10号	木灰入り	外 35 φ x24.5 cm	内 27 φ cm	13 kg	No 269	¥20000	内税¥21000

煉炭火鉢

最近の煉炭はマッチで火が着く

煉炭も有ります。

ただ 煉炭は着火時に特に臭いがします。

必ず 野外で着火して下さい。

また 長時間室内で使用する時は
換気に気をつけて下さい。

煉炭は普通 20時間ぐらい燃えるので
一日 1個で暖房から煮炊き物焼き物まで
使えます。



1	本焼煉炭火鉢	練炭コンロ付き	外 46 φ x33cm	17kg	No.149	¥20000	内税¥21000
2	4号煉炭用	珪藻土 プレス	23 φ x27 cm	5 kg	144	¥2000	内税¥2100

五徳

五徳は火鉢の灰の上に置きます。

灰の中に埋める事で高さを調節します。

始めは灰が柔らかいのでよく押し固めて下さい。

使ってる間に灰は固くなります。

材質による使い勝手はほとんど変わり有りません。

大きさとデザインで選んで下さい。

大きさは大きい目が使い易いです。

鉄製は赤く錆びることがあります。



1	イモノ五徳 大	鉄鋳物	下 24 φ 上 19 φ 高 14 cm	1.8 kg	№ 427	¥5000	内税¥5250
1	イモノ五徳 小	鉄鋳物	下 18 φ 上 14 φ 高 11 cm	1 kg	№ 428	¥3600	内税¥3780
2	ブロンズ五徳 6号	鉄板	下 22 φ 上 18 φ 高 13 cm	350 ㍉	№ 421	¥1200	内税¥1260
2	ブロンズ五徳 5号	鉄板	下 19 φ 上 15 φ 高 12 cm	300 ㍉	№ 420	¥1100	内税¥1155
2	ブロンズ五徳 4.5号	鉄板	下 18 φ 上 13.5 φ 高 12 cm	260 ㍉	№ 419	¥1100	内税¥1155
2	ブロンズ五徳 4号	鉄板	下 16 φ 上 12 φ 高 12 cm	240 ㍉	№ 418	¥1100	内税¥1155
3	真鍮五徳 10号	真鍮鋳物	下 28 φ 上 28 φ 高 22 cm	4 kg	№ 426	¥25200	内税¥26460
3	真鍮五徳 7号	真鍮鋳物	下 21 φ 上 21 φ 高 18 cm	2.2 kg	№ 425	¥15300	内税¥16065
3	真鍮五徳 6号	真鍮鋳物	下 21 φ 上 17.5 φ 高 14 cm	1.1 kg	№ 424	¥7920	内税¥8316
3	真鍮五 5号	真鍮鋳物	下 16 φ 上 14.5 φ 高 14 cm	670 ㍉	№ 423	¥7300	内税¥7665
3	真鍮五徳 4.5号	真鍮鋳物	下 15 φ 上 13 φ 高 13.5 cm	650 ㍉	№ 422	¥6800	内税¥7140
4	いろり焼き五徳大	鉄	上 25 x 25 高 19.5cm	1.3kg	№ 1423	¥5300	内税¥5565
4	いろり焼き五徳小	鉄	上 20 x 20 高 19.5cm	1.1kg	№ 1422	¥5000	内税¥5250

むしかまど

炭でご飯を炊くかまどです。

漫画美味しんぼで登場したかまどです。

松炭を使って40分ぐらいで3～4升炊けます。

羽釜は別売りです。



むしかまど4号 経550 x 高さ820
回りが熱くなります 置く場所は最低80cm四方が必要です。

価格 157500円(150000)

火起し・消しつぼ

火起し

炭に火を着けるには普通ガスコンロの上に火起しを乗せて火を着けます。

火を着ける時はガスの上で十分に火を着けて下さい。

家庭で使うには 3・4の小型で十分です 4は塗装をしている為始め臭いがします。

1・2は営業用でたくさんの炭が必要な時使います。

1・2のステンレス火起しは底の仕ノ丸スが交換出来ます。

短時間にたくさんの炭に火を着けたい時は業務用火起しセットを使って下さい。

火を着けた状態で炭をためて置く場合は火起しこんろを使って下さい。



1	ステンレス火起し 6号	底仕ノ 6号丸ス	炭入れ部 18.5 φ x10 cm 全長 4 5 cm 1.6 kg № 442 ¥4800 内税¥5040
2	ステンレス火起し 7号	底仕ノ 7号丸ス	炭入れ部 22 φ x10 cm 全長 4 8 cm 2.1 kg № 443 ¥5000 内税¥5250
3	ステンレス火起し 7号ツメ付	底仕ノ 煙突用	炭入れ部 22 φ x10 cm 全長 4 8 cm 2.1 kg № 449 ¥5500 内税¥5775
4	スピード火起し	鉄板アルミメッキ	炭入れ部 14.5 φ x6 cm 全長 33 cm 200 グラ № 440 ¥300 内税¥315
5	ホーロー火起し	底仕ノ ホーロー引	炭入れ部 14.5 φ x6 cm 全長 33 cm 400 グラ № 441 ¥450 内税¥473
6	ハカリーガスこんろ	仕ノ	24 φ x 全長 36x 高 14 cm 6 kg № 702 ¥21000 内税¥22050
7	火起し用煙突	ステンレス 7号火起し用 3に使います	下径 21 cm 高 55 cm 640 グラ № 448 ¥4500 内税¥4725

業務用火起しセット

短時間で炭に火を着けるのに最適な道具です。

備長炭でも 10分位で火が着きます。

煙突によって空気がたくさん入り炭が強く燃え温度が上がります。

短時間で着火するためガス代の節約にもなります。

また 炭が爆跳しても煙突がある為周りに飛びにくいです。

お客様のオーダーが通ってから炭に火を着けるお店には最適です。

ただ 煙突の上から高温の空気が出ますので天井部の防火にお気をつけ下さい。

ガスこんろは 普通の大型コンロでも使えますが時間が違って来ます。

新発売セラミックウール

火起こしの中にセラミックウールを入れる事で火起こしの中の温度を高くします。

このセットで火を着けると備長炭やオガ炭でも5～7分で着きます。

使い方は丸いセラミックウールの板を炭の上に乗せて煙突をかぶせます。

丸いセラミックウールの板を乗せる事で火起こしの内部が1000度近くまで上がります。



1	ハイカラーガスこんろ	イモノ	24 φ x 全長 36x 高 14 cm 6 kg № 702	¥21000	内税¥22050
2	ステンレス火起し ツメ付	底7号丸ス	炭入部 22 φ x10 cm全長 48 cm 2.1 kg № 449	¥5500	内税¥5775
3	火起し用煙突	ステンレス	下径 21 cm 高 55 cm 640 g № 448	¥4500	内税¥4725
4	ステン火起しセラミックウール付	底7号丸ス	内側 19 φ x10cm 全長 48cm 2.1kg № 450	¥6000	内税¥6300
	セラミックウール周り長角板	4の部品	No.566	¥350	内税¥367.5
	セラミックウール丸ふた	4の部品	No.567	¥250	内税¥262.5

火起しこんろ

大型の焼肉屋さんなど 大量に炭が必要な店で使います。

普通のしちりんの大型です。

下に火の着いた炭を入れ 上から黒い炭を入れます。

火の着いた炭を貯めてお客様を待ちます。

炭のロスが出ますがお客様を待たせません。

この時の炭は備長炭 またはオガ炭を使って下さい。

超大型の店舗でも 別注の大型コンロを使うより

このコンロを幾つか用意して頂いた方がロスが少なくなります。

2・3の特ス（底に入れる）・ふたは別売りです。

底の特スは使っている間に伸びて大きく成ります 新しいこんろには

必ず 新しい特スを使用して下さい。 古い特スは入りません。

普通のイモノ丸スを使うと融ける事があります。

4は上に乗せる煙突です。

これを使うことで炭が弾け飛ぶ事を防ぎます。

また 着火時間を短縮できます

火はさみで上部のノブをはさんで持ちます。



1	7号火起しこんろ	切り出し珪藻土・スとふた別売	外 32 φ x36 cm 内 22 φ x22 cm 11 kg № 146 ¥9500 内税¥9975
2	イモノ特ス	鉄イモノ	18 φ x2 cm 3.5 kg № 478 ¥2500 内税¥2625
3	9号缶ふた	鉄板アルミメッキ	29 φ x3 cm 380 g № 537 ¥600 内税¥630
4	火起こしこんろ用煙突	ステンレス	32 φ x58 cm 920 g № 1146 ¥3500 内税¥3675

火起し兼用消しつぼ

セラミックウールの断熱材で外に熱を逃がしにくくしています。

消しつぼとして使用する時は周りが熱くなりにくいです。

火起しに使う時は黒い炭を下に入れ火の着いた炭を上にご置ください。

ふたを開けておくと上から下へ火が着きます。

周りが熱くなるので注意してください。

そのままの状態では火の着いた炭を保存できます。

断熱材を使用しているのと下から空気が入らないので炭が長持ちします。

火を消す時はふたをすれば消えます。



火起し兼用消しつぼ 9 号	アルミメッキ鉄板製 断熱材セラミックウール	外 28 φ x35cm 内 24 φ x29cm 3.5kg No.1382 ¥5500 内税¥5775
火起し兼用消しつぼ 8 号	アルミメッキ鉄板製 断熱材セラミックウール	外 24 φ x32cm 内 20 φ x25cm 2.8kg No.1381 ¥5000 内税¥5250

イモノ消しつぼ

消しつぼは空気を遮断することで火を消します。

イモノ消しつぼは重いですが丈夫です。

しかし 衝撃には弱く落とすと割れます。

耳が付いているので火が入っていても移動出来ます。

周りは熱く成りますので絶対に可燃物のそばに置かないで下さい。

鉄ですので水分を嫌います。



1	イモノ消しつぼ 特大	胴回 26 φ 高 21 入口 18 cm 7.9 kg	№ 370	¥7200	内税¥7560
2	イモノ消しつぼ 大大	胴回 24 φ 高 19 入口 16.5 cm 6 kg	№ 371	¥5000	内税¥5250
	イモノ消しつぼ 大	胴回 23 φ 高 18 入口 16 cm 4.3 kg	№ 372	¥4800	内税¥5040
4	イモノ消しつぼ 中	胴回 21 φ 高 16 入口 15 cm 4.3 kg	№ 373	¥3400	内税¥3570

消しつぼ土

陶器製の消しつぼは熱には強く長持ちします。

しかし 陶器ですので衝撃には非常に弱く業務用には向きません。

持ち手が無いため火を入ると動かさません。

消しつぼ缶（万能缶）

鉄板にアルミメッキした缶です。

水には弱いですが以外と長持ちします。

底に灰を4～5cmためて置くと業務用に使っても2年位保ちます。

大型サイズまで有りますので業務用には便利です。

周りや底が熱く成るのはイモノも陶器も缶も全部熱く成ります。

絶対に 可燃物の上には置かないで下さい。



1	土 消しつぼ 中	胴回 23 φ 高 19 入口 14 cm	3.5 kg	№ 376	¥2000	内税¥2100
2	土 消しつぼ 豆	胴回 18 φ 高 15 入口 11 cm	2 kg	№ 375	¥2000	内税¥2100
3	万能缶 9号	27.5 φ x34 cm 19.2 リットル 板厚 0.4 mm	1.5 kg	№ 382	¥1700	内税¥1785
4	万能缶 8号	24 φ x31 cm 13.2 リットル 板厚 0.4 mm	1.3 kg	№ 381	¥1400	内税¥1470
5	万能缶 7号	21 φ x26 cm 8.4 リットル 板厚 0.4 mm	0.9 kg	№ 380	¥1100	内税¥1155
6	万能缶 6号	18 φ x24cm 6 リットル 板厚 0.4mm	0.7kg	№ 379	¥900	内税¥945
	万能缶 9号ふた	七厘のふたに使用 29 φ cm	390 グラム	№ 537	¥600	内税¥630
	万能缶 8号ふた	七厘のふたに使用 25.5 φ cm	335 グラム	№ 536	¥400	内税¥420
	万能缶 7号ふた	七厘のふたに使用 22 φ cm	310 グラム	№ 535	¥300	内税¥315

ステンレス小什能

火鉢の灰をすくったり焼鳥用焼き台の灰をすくい取るために使います。



しぶうちわ

炭の火加減などに使います。



火はさみ

炭をはさむ物ですが炭はかなり熱いので長い目を使って下さい。
ステン火はさみはバネが弱いので炭には使いにくいです。



ステンレス台什能

業務用の火の着いた炭を運ぶ道具です。

ここへ 直接炭を入れます。

アルミ製は弱くて業務用には不向きです。



1	ステンレス小什能	焼き台灰取り用	先間口 7.5 cm	全長 27 cm	№ 412	¥500	内税¥525
2	しぶうちわ	竹骨・和紙赤塗り	幅 26 cm	全長 41 cm	№ 455	¥600	内税¥630
3	火はさみ 大	鉄製 バネが強い	長 58 cm		№ 392	¥300	内税¥315
4	火はさみ 中	鉄製 バネが強い	長 45 cm		№ 391	¥200	内税¥210
5	火はさみ 小	鉄製 バネが強い	長 30 cm		№ 390	¥100	内税¥105
6	ステンレスフードトング	食品用 バネが強い	長 23 cm		№ 394	¥700	内税¥735
7	ステンレス火はさみ	食品を返す用	長 30 cm		№ 395	¥100	内税¥105
8	ステンレストング 中	食品炭兼用	長 40.5 cm		№ 398	¥180	内税¥189
9	ステンレストング 大	食品炭兼用	長 40.5 cm		№ 397	¥240	内税¥252
10	ステンレス台什能	炭運び	18 φ x13 cm	全長 41 cm	№ 446	¥6000	内税¥6300

火箸・火起し

1～7の火箸は 長さやデザイン重さで選んで下さい。

8～10は灰ならしです 2と10は同じ柄です。

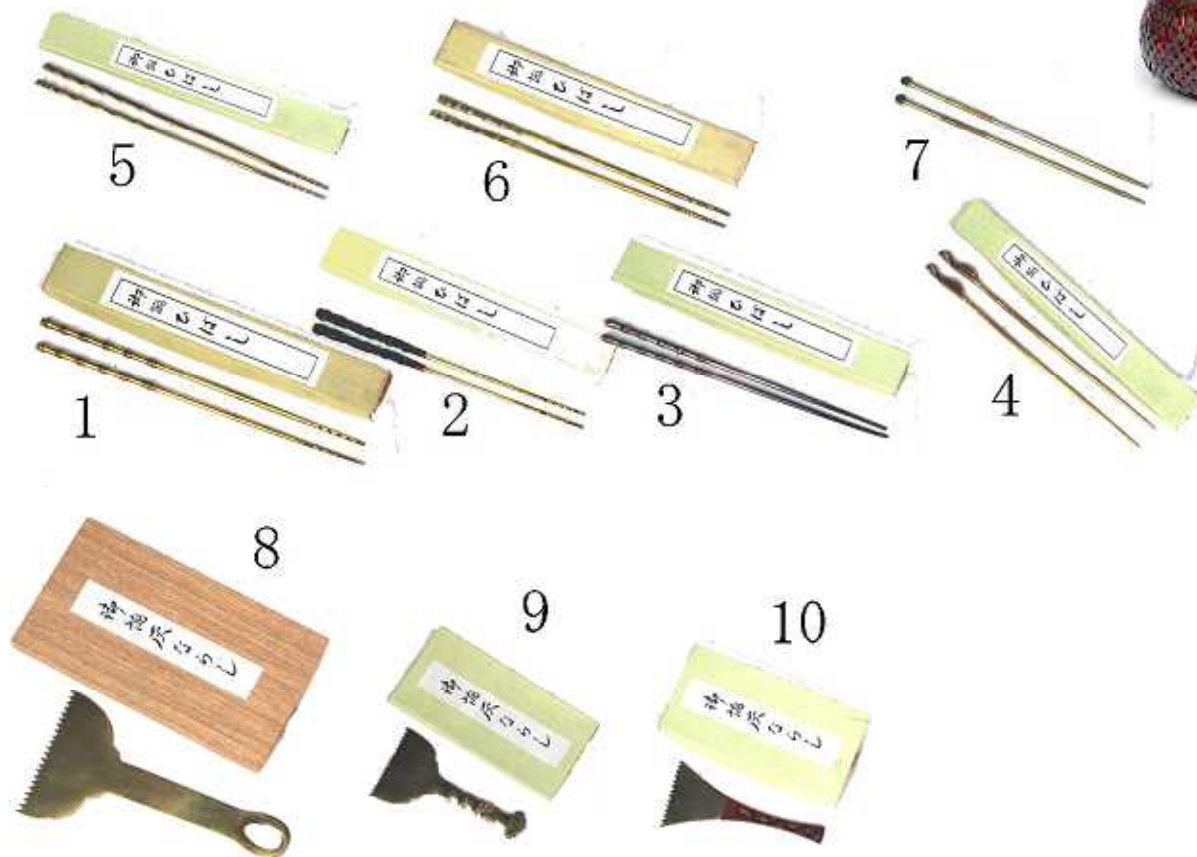
炭かごは竹製で中にブリキ缶が入っています。

台什能（だいじゅうのう）は火起しとセットで使います。

家庭用です 営業用には弱いです。

ガス台で火を着けた炭を火起しのまま台什能に乗せて運びます。

火起しで運ぶと灰や火の粉が落ちます。



1	火箸 丸竹	真鍮 中空洞	27.5 cm	100 グラ	No 406	¥1300	内税¥1365
2	火箸 長寿	真鍮 中空洞	27.5 cm	110 グラ	No 403	¥1300	内税¥1365
3	火箸 丸竹黒	真鍮 中空洞	27.5 cm	100 グラ	No 404	¥1600	内税¥1680
4	火箸 鶴	真鍮 中空洞	30 cm	140 グラ	No 402	¥1800	内税¥1890
5	火箸 角竹 大	真鍮 無垢	33 cm	190 グラ	No 401	¥1500	内税¥1575
6	火箸 角竹 小	真鍮 無垢	28 cm	100 グラ	No 407	¥1800	内税¥1890
7	火箸 玉付き	真鍮 無垢	25 cm	90 グラ	No 408	¥400	内税¥420
8	灰ならし 大	真鍮	12x23.5 cm	290 グラ	No 410	¥3000	内税¥3150
9	灰ならし 松竹梅	真鍮	8.6 x 17 cm	180 グラ	No 411	¥1600	内税¥1680
10	灰ならし 長寿	真鍮	7.3x17.5 cm	100 グラ	No 416	¥1600	内税¥1680
11	炭かご 小	竹 内ブリキ	20 φ x14 全高 26 cm		No 399	¥5200	内税¥5460
11	炭かご 大	竹 内ブリキ	25 φ x18 全高 30cm		No 389	¥7200	内税¥7560
12	アルミ台什能	アルミ	全長 32 cm高 10 cm		No 445	¥1800	内税¥1890

ステンレス長角網

長角しちりん用の網です。淵はスポット溶接をしてから折り曲げています。

ステンレス八角網

丸網より作り易いので割安に成っています。

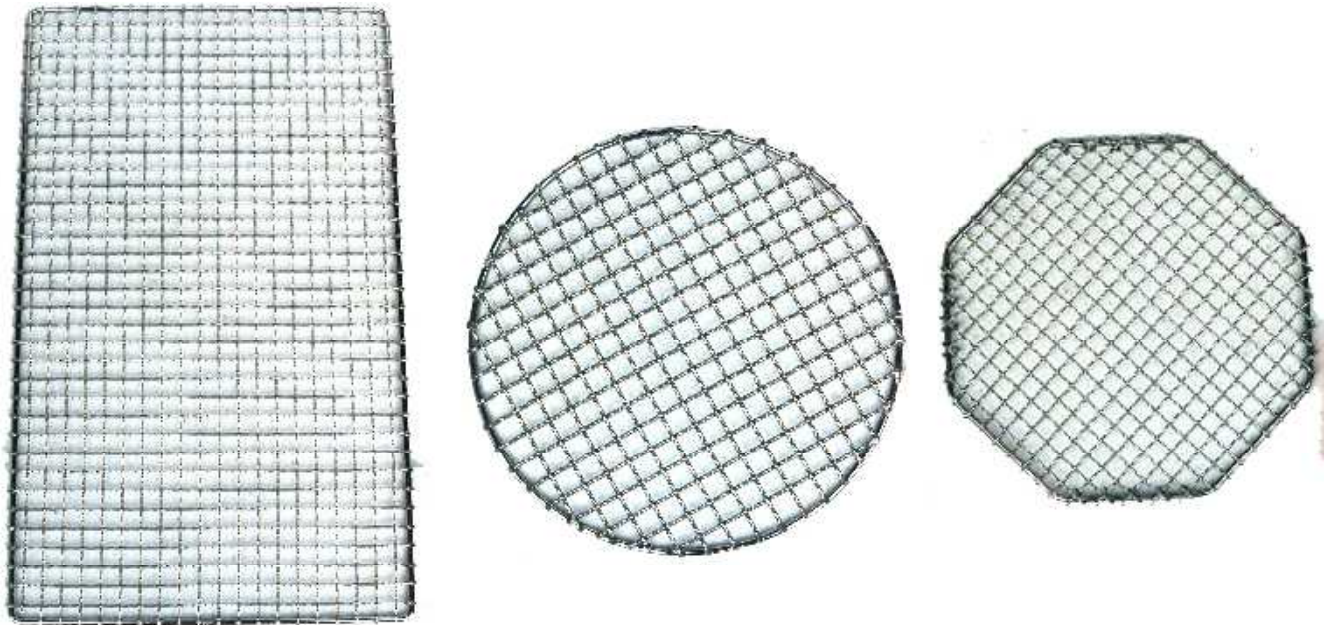
ステンレス丸網 23φ

普通のしちりん用網です。

ステンレス丸網太 26φ

無煙ロースター用丸網です 太い線をアルゴン溶接していますので丈夫です。

網洗い機も使えます。



ステンレス網 41x24	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	41x24.5 cm 360 グラ	№ 306 ¥1440 内税¥1512
ステンレス網 38x23	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	38.3x23.3 cm 340 グラ	№ 312 ¥1400 内税¥1470
ステンレス網 33x17	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	33.4x17.9 cm 230 グラ	№ 305 ¥1020 内税¥1071
ステンレス網 27x21	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	27.3x21.2 cm 200 グラ	№ 304 ¥1000 内税¥1050
ステンレス網 31x18	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	30.4x17.4 cm 200 グラ	№ 311 ¥940 内税¥987
ステンレス網 26x16	1.5 mm線 1 cm目 淵アルゴン溶接	26.6x16 cm 140 グラ	№ 327 ¥800 内税¥840
ステンレス網 21x15	1.5 mm線 1 cm目 淵アルゴン溶接	21.6x15.1 cm 120 グラ	№ 328 ¥630 内税¥661.5
ステンレス網 45x30	1.5 mm線 1 cm目 淵スポット溶接	44.8x30 cm 510 グラ	№ 2297 ¥2320 内税¥2436
ステンレス網 60x18	2 mm線 1.7 cm目 淵アルゴン溶接	60x18 cm 590 グラ	№ 308 ¥3600 内税¥3780
ステンレス八角網	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	23x24 cm 180 グラ	№ 307 ¥1200 内税¥1260
ステンレス丸網 23	1.5 mm線 1 cm目 淵折り曲げ	23.8 φ cm 200 グラ	№ 316 ¥1600 内税¥1680
ステンレス丸網 26	2.5 mm線 1.5 cm目 アルゴン溶接	26.6 φ cm 420 グラ	№ 319 ¥2400 内税¥2520
ステンレス丸網 18	1.5 mm線 1 cm目 アルゴン溶接	18 φ cm 110 グラ	№ 1316 ¥1000 内税¥1050
ステンレス丸網 21	1.5 mm線 1 cm目 淵スポット溶接	21 φ cm 100 グラ	№ 1322 ¥1060 内税¥1113

ステンレス正角網

ステンレスの網はトタン網に比べ10倍以上長持ちします。

線の太い網は細い網に比べて特に長持ちします。

丸型しちりんにも正角網の方が角を保温に使えます。

ステンレス網の洗い方

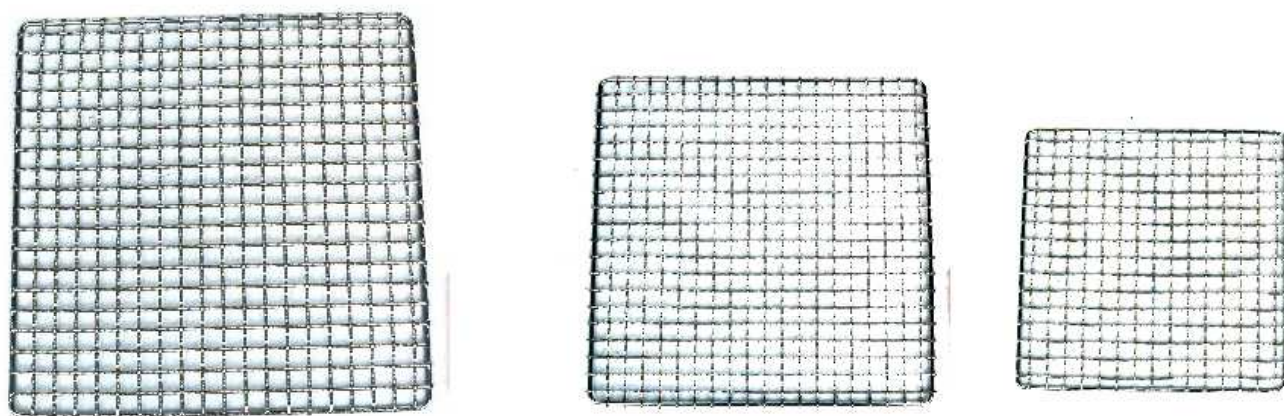
業務用の場合 ガスや炭の火の上で焼くと早く汚れが落ちます。

その時 何枚か重ねて上からアルミホイルをかぶせて焼くと汚れが焼け落ちます。

ただし 網を焼きすぎると網が早く切れてしまいます。

きれいに洗った後食用油を塗って保存して下さい。

また ユニットブラシでこすり洗いすると網は長持ちします。



ステンレス網 30x30 太	2.5 mm線 15 mm目	30x30 cm 淵アルゴン溶接 600 グラ	№ 303 ¥1900 内税¥1995
ステンレス網 27x27 太	2.5 mm線 15 mm目	27x27 cm 淵アルゴン溶接 480 グラ	№ 302 ¥1660 内税¥1743
ステンレス網 27x27 細	1.5 mm線 10 mm目	27x27 cm 淵折り曲げ 280 グラ	№ 301 ¥1100 内税¥1155
ステンレス網 23x23	1.5 mm線 10 mm目	23x23 cm 淵折り曲げ 200 グラ	№ 300 ¥1000 内税¥1050
ステンレス網 18x18	1.5 mm線 10 mm目	18x18 cm 淵スポット溶接 110 グラ	№ 2299 ¥560 内税¥588
ステンレス網 15x15	1.5 mm線 10 mm目	15x15 cm 淵スポット溶接 80 グラ	№ 1291 ¥460 内税¥483
ステンレス網 12x12	1.5 mm線 10 mm目	12x12 cm 淵スポット溶接 60 グラ	№ 2290 ¥440 内税¥462

トタン網

焼肉屋（業務用）では 使い捨て用です。

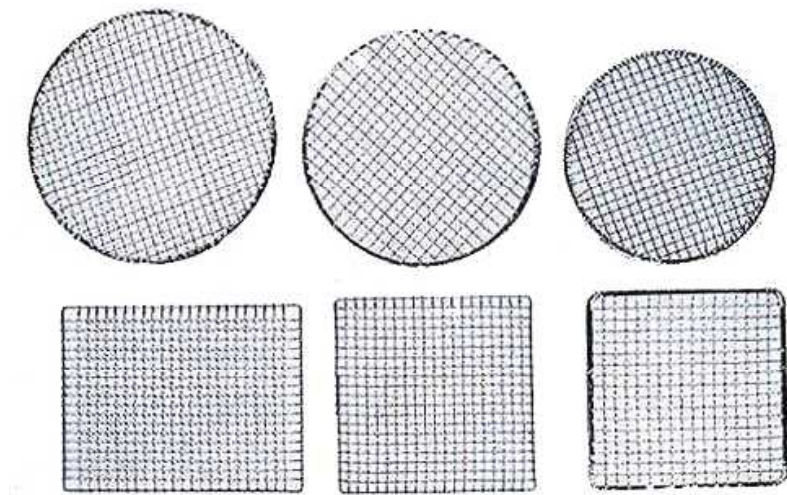
丸網は淵をブリキ板で巻いています。

角網はブリキ巻折り曲げスポット溶接の物があります。

バーベキューなど 網が非常に汚れる場合は使い捨てに便利です。

洗う場合は熱い湯と洗剤を使い金ブラシなどでこすって下さい。

その後 必ず植物油を塗って下さい。



トタン丸網 30 φcm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 2281	1 枚¥32	内税¥33.6
トタン丸網 28 φcm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 1282	1 枚¥30	内税¥31.5
トタン丸網 27 φcm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 1285	1 枚¥30	内税¥31.5
トタン丸網 26 φcm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 1283	1 枚¥30	内税¥31.5
トタン丸網 24 φcm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 2282	1 枚¥30	内税¥31.5
トタン正角網 23x23 cm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠折り曲	No 283	1 枚¥60	内税¥63
トタン正角 25x25 ブリキ枠	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 2286	1 枚¥35	内税¥36.75
トタン正角 27x27 ブリキ枠	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No 2280	1 枚¥35	内税¥36.75
トタン長角網 215x155 mm	1 箱 240 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 スポット溶接	No 2283	1 枚¥55	内税¥57.75
トタン長角網 270x170 mm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 スポット溶接	No 1287	1 枚¥35	内税¥36.75
トタン長角網 27x21 cm	1 箱 100 枚単位	1.5 mm線 1 cm目 枠折り曲	No 1284	1 枚¥75	内税¥78.75
トタン長角網 27x27cm	1 箱 200 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠ブリキ巻	No1292		
トタン長角網 34x20 cm	1 箱 225 枚単位	1.2 mm線 1 cm目 枠無し	No 1295		
トタン角網 30x45	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	45x30 cm 450 枚	No 297	¥250	内税¥262.5
トタン角網 30x62	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	62x30 cm 500 枚	No 298	¥1200	内税¥1260
トタン角網 30x80	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	79.7x30 cm 760 枚	No 1281	¥1000	内税¥1050
トタン角網 50x38	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	50x38 cm 580 枚	No 287	¥300	内税¥315
トタン角網 80x50	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	80x50 cm 1200 枚	No 1298	¥1000	内税¥1050
トタン角網 90x60	1.5 mm線 1.4 cm目 スポット溶接	90x60 cm 1640 枚	No 1280	¥1300	内税¥1365

七厘用丸ス

鉄イモノ製と土製が あります。

イモノ製は衝撃には強いですが高温に弱く熱でもろくなったり融ける事も有ります。

また イモノ製は熱で伸びて変形します。

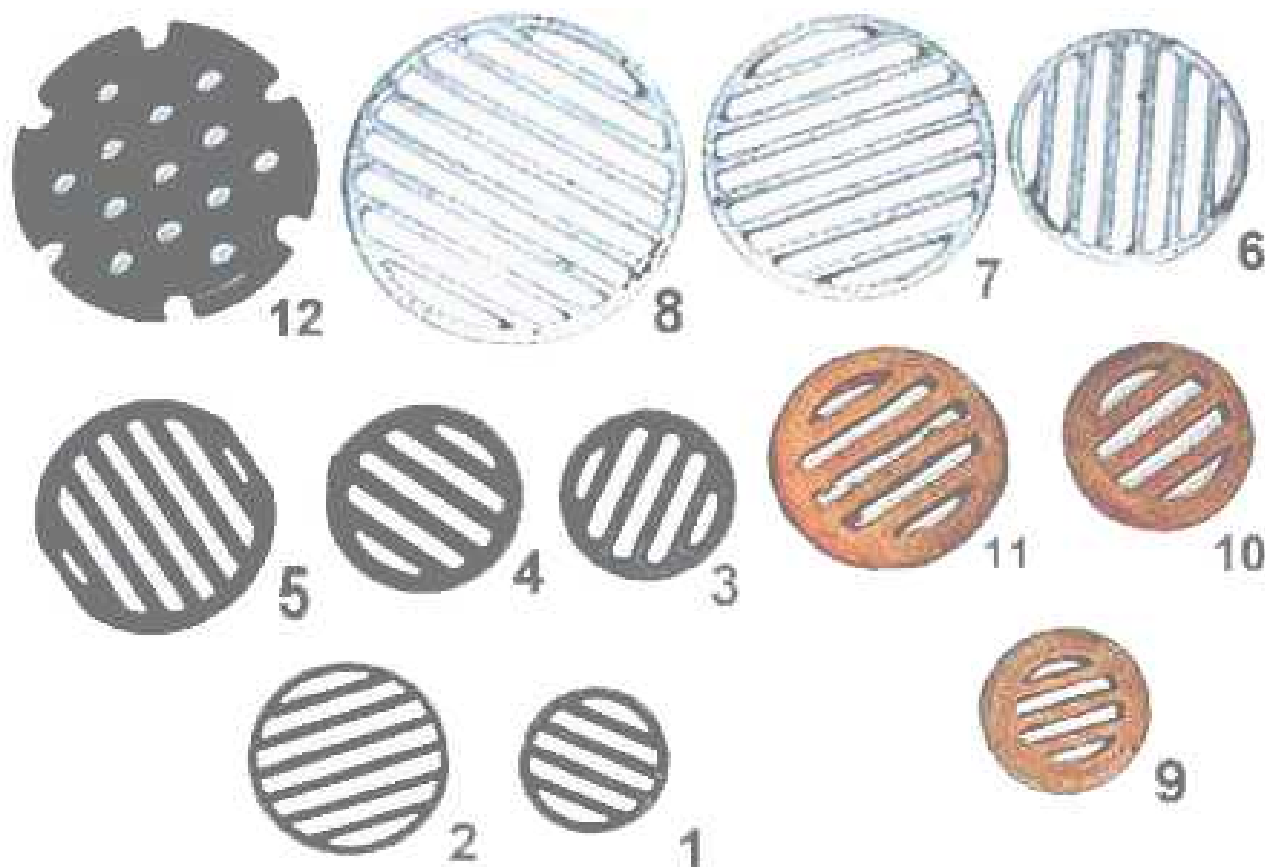
土製は熱に強くていねいに使うと長持ちします。

七厘に送風機を使う時は土製を使用して下さい。

丸スは使うたび外して掃除して下さい 外れなくなります。

丸スは水に弱いです 特に熱い時に水をかけないで下さい。

イモノは熱で曲りますが 絶対に金づちなどでたたかないで下さい。



1	鉄ノ丸ス 3.5 号	10.5 φ x0.6 cm	1 2 0 個	№ 470	¥160	内税¥168
2	鉄ノ丸ス 4 号	12.1 φ x0.65 cm	1 6 0 個	№ 471	¥200	内税¥210
3	鉄ノ丸ス 3.5 号太	10.6 φ x0.55 cm	2 0 0 個	№ 1470	¥240	内税¥252
4	鉄ノ丸ス 4 号太	11.9 φ x0.65 cm	2 7 0 個	№ 1471	¥300	内税¥315
5	鉄ノ丸ス 4.5 号太	14.6 φ x0.95 cm	5 3 0 個	№ 479	¥500	内税¥525
6	鉄ノ丸ス 5 号	15 φ x0.75 cm	4 8 0 個	№ 472	¥500	内税¥525
7	鉄ノ丸ス 6 号	18.1 φ x0.75 cm	6 1 0 個	№ 473	¥800	内税¥840
8	鉄ノ丸ス 7 号	20.9 φ x0.95 cm	1000 個	№ 474	¥800	内税¥840
9	土ス 3.5 号	10.5 φ x1.5 cm	1 5 0 個	№ 500	¥140	内税¥147
10	土ス 4 号	12 φ x1.6 cm	1 8 0 個	№ 501	¥160	内税¥168
11	土ス 5 号	14.7 φ x1.9 cm	3 2 0 個	№ 502	¥300	内税¥315
12	鉄ノ特ス	18.4 φ x2.2 cm	3060 個	№ 478	¥2500	内税¥2625

ロストル

角型の七厘や 火床の底に入れる 炭受けです。

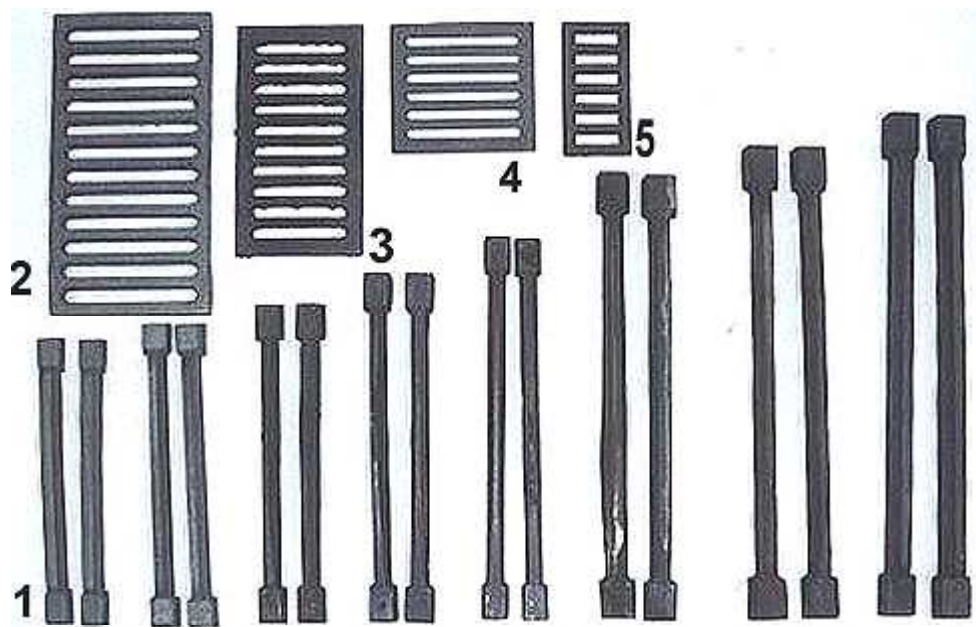
鉄のイモノで 出来ています。

1の 棒ロストルは 数本 並べて使います。

炭の熱は 非常に 高いので 伸びるので 少し短い目を使って下さい。

又 イモノは 熱に強いですが 曲がったり 折れたりします。

消耗品と 考えて下さい。



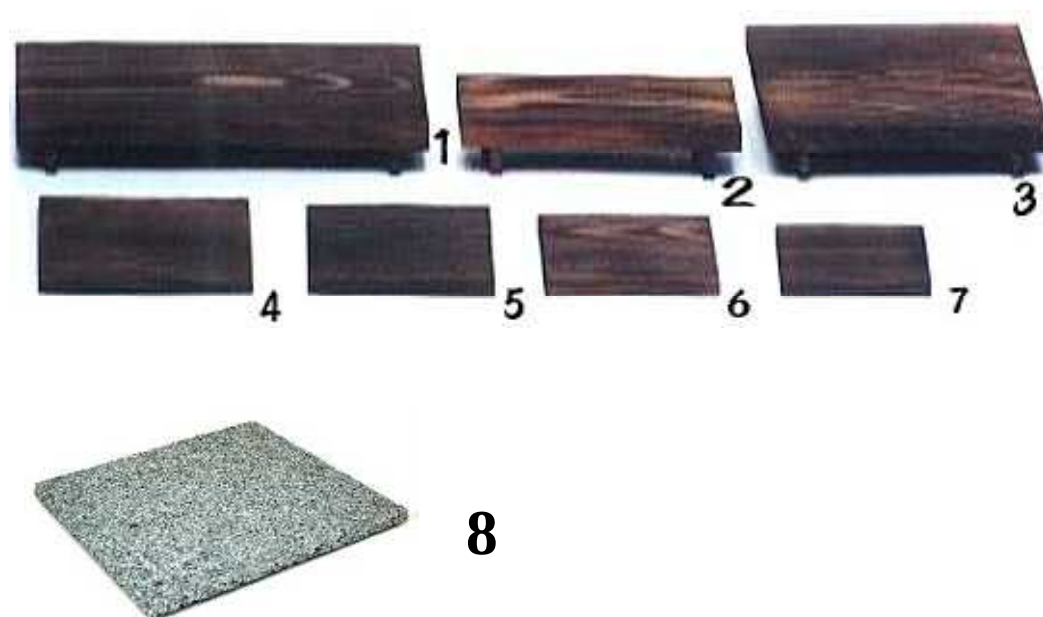
1	1号棒ロストル 9号	長 27.2 cm	台幅 2.3 cm	520 ㍉	№ 485	¥560	内税¥588
1	1号棒ロストル 9.5号	長 29 cm	台幅 2.5 cm	660 ㍉	№ 496	¥600	内税¥620
1	1号棒ロストル 10号	長 30.2 cm	台幅 2.5 cm	720 ㍉	№ 486	¥400	内税¥420
1	1号棒ロストル 11号	長 33.1 cm	台幅 2.6 cm	860 ㍉	№ 487	¥500	内税¥525
1	1号棒ロストル 12号	長 36.3 cm	台幅 2.4 cm	930 ㍉	№ 488	¥600	内税¥630
1	1号棒ロストル 13号	長 39.4 cm	台幅 2.4 cm	1160 ㍉	№ 489	¥700	内税¥735
1	1号棒ロストル 16号	長 48 cm	台幅 3.1 cm	1900 ㍉	№ 492	¥1300	内税¥1365
2	14x30 ロストル	29.5x14.1x1 cm	1670 ㍉	220 火床用	№ 481	¥1100	内税¥1155
3	11x23 ロストル	22.5x11x0.8 cm	870 ㍉	火王長角用	№ 1480	¥540	内税¥567
4	12x12 ロストル	12.7x12.7x0.8 cm	500 ㍉	キカB Q角用	№ 480	¥450	内税¥473
5	6x13 ロストル	13.1x6.1x0.8 cm	260 ㍉	火王長角小用	№ 484	¥450	内税¥472.5

焼き杉コンロ台

しちりんの敷き台です。

テーブルの上で毎日のようにしちりんを使うと色が変わり黒くこげてきます。

コンロ台はこげますがテーブルを守ります。



1	焼杉こんろ台長角大	360 mm X200 mm X28 mm	№ 543	¥720	内税¥756
2	焼杉こんろ台長角小	120 mm X250 mm X30 mm	№ 1549	¥440	内税¥462
3	焼杉こんろ台正角 25 号	250 mm X250 mm X30 mm	№ 549	¥800	内税¥840
4	焼杉こんろ台正角 18 号	180 mm X180 mm X8 mm	№ 542	¥200	内税¥210
5	焼杉こんろ台正角 16 号	160 mm X160 mm X8 mm	№ 548	¥160	内税¥168
6	焼杉こんろ台正角 13 号	130 mm X130 mm X8 mm	№ 546	¥120	内税¥126
7	焼杉こんろ台正角 9.5 号	95 mm X95 mm X8 mm	№ 545	¥70	内税¥73.5
8	発泡アルミこんろ敷き	200mmX200mmX20mm	№ 2540	¥1000	内税¥1050
8	発泡アルミこんろ敷き	230mmX230mmX20mm	№ 2542	¥1500	内税¥1575
8	発泡アルミこんろ敷き	250mmX250mmX20mm	№ 2543	¥1800	内税¥1995
8	発泡アルミこんろ敷き	300mmX300mmX20mm	№ 2546	¥3000	内税¥3150
8	発泡アルミこんろ敷き	140mmX280mmX20mm	№ 2541	¥1000	内税¥1050