KOSEI GRILL
倖生炭グリラーのご提案

倖生工業株式会社

Copyrightc 2021 Kosei Kogyo,Co.All Rights Reserved.

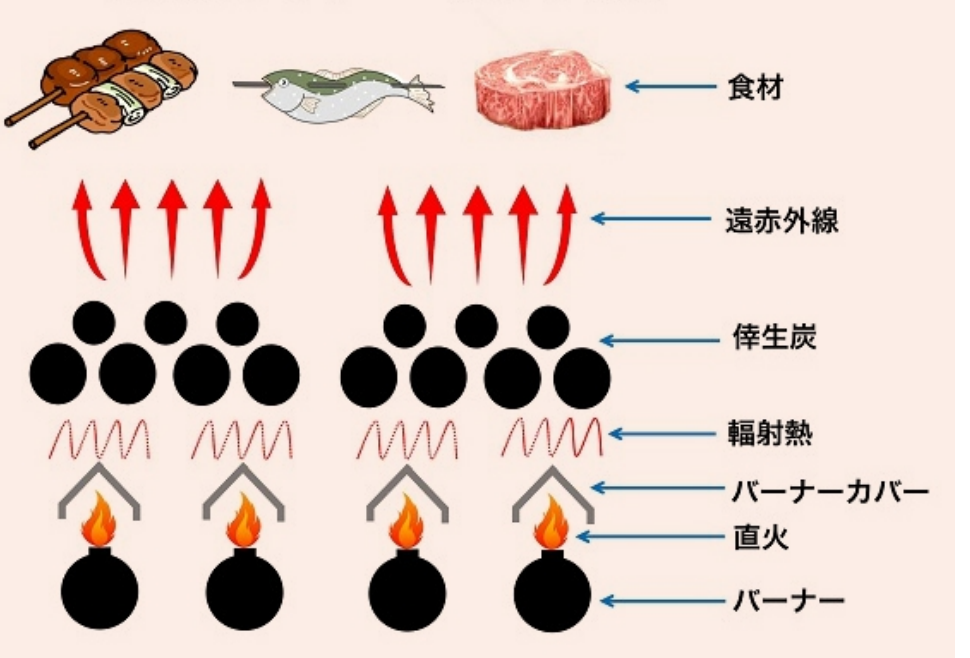
会社概要

- (コウセイコウギョウ)
  倖生工業株式会社
- 代表取締役社長　陶山次郎
- 本社・テストキッチン
  〒 260-0001　　千葉県千葉市中央区都町2丁目28-3
- TEL　　043-308-5050
- FAX　　043-308-5052
- 設立　　昭和52年11月
- 業務内容　ガス式焼物調理機「倖生炭グリラー」の
  開発・製造・販売　（特許取得　3921592号）
- URL　　https://www.koseigrill.jp/

倖生炭（こうせいたん）とは？

独自開発のセラミック製炭の呼称です。
加熱すると天然炭に極めて近い質の遠赤外線を放射することから「倖生炭（こうせいたん）」と呼んでいます。

天然炭を併用して炭の燻り（かおり）をつけることも可能です。



倖生炭グリラー最大の強み

「焼き上がりの美味しさ」

◆セラミック（倖生炭）の遠赤効果による、※「遠火の強火」で焼くため、炭に極めて近い、美味しい焼き上がりを実現できます。

◆上記の効果により「冷めても美味しい」と多くのお客様から評価を頂いていますので、テイクアウト業態に最適です。

◆天然の炭を併用することで炭の燻（かおり）を食材に与えられるので、炭火焼に遜色ない品質の商品を提供できます。炭火焼きとして商品を提供できるので、商品価値が高まります。

※「遠火の強火」とは・・・

炭火に食材を近づけると強火にはなりますが、炎（対流熱）があたり、焼きむらができてしまいます。
これを防ぐため大量の炭を燃焼させ、遠火でも強火の状態を作り出すことを
「遠火の強火」といいます。（強火の遠火とも）。
炭火料理で一般的に理想とされる炭火の状態です。
素早く、均一に、おいしさを閉じこめて、中まで火がとおり、まさに理想的な焼き具合となります。

美味しさの分析

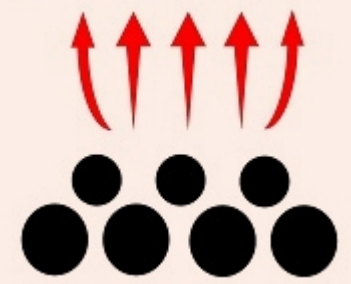
倖生炭グリラーが創る
美味しい焼き物料理

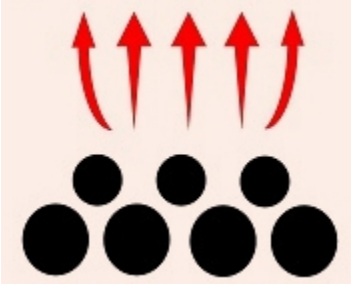
①ふっくらとした
焼き上がり

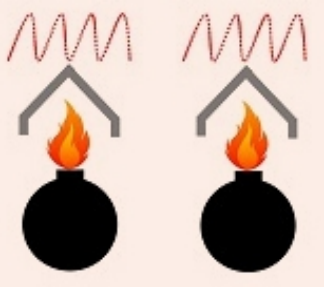
②ジューシーで
艶やかな食感

③香ばしさ
表面こんがり
クリスピー

④炭の燻煙による
上品な薫り付け効果







独自セラミックの遠赤外線効果

赤外線の
輻射熱

燻煙（くんえん）
効果

「焼きの容易さ」
職人レベルの再現

炭に近い焼き上がりながら、熱源はガスのため
火力が安定し、焼き手の経験値に依存することなく
安定した品質の商品を提供できます。

日本料理では「焼き10年」と言われていますが
料理経験の浅い、初心者でも3日以内で職人が
創る焼き物と遜色ない商品を提供することが
できます。

「機器の耐久性」

厚みのあるステンレスを使用した強固な構造のため
修理が少なく、永くお使い頂けます。

例えば2014年以降、200台以上納品した大手居酒屋
チェーン店様の修理は5件のみです。

＜耐用年数＞
一般的なガスグリラーは５～６年と言われていますが、
倖生炭グリラーは多くのお客様に10～15年
（お客様によってはそれ以上）使用して頂いてます。
※当社お客からのヒアリング、メンテナンスデータに拠る

「容易なメンテンナンス」

シンプル　スピーディー　低コスト

工具を使わずにメンテナンスができるので大半の部品を

お店の方が分解清掃・部品交換可能です。

そのため出張する必要がなく、修理コストを抑えることが出来ます。

（修理の箇所によっては、出張修理が必要になります）

▼主要なメンテンナンス部品の「バーナー」・「バーナーカバー」・「倖生炭」の取付外し方法

STEP01
バーナーはワンタッチで着脱。

STEP02
バーナーカバーはバーナーに乗せるだけ。

STEP03
最初に倖生炭２７Φを炭置台に乗せる。

STEP04
３．で乗せた倖生炭２７φの中間に節（リング）付16φ倖生炭を置いて完了。

具体的なお手入れ方法はこちら
https://www.koseigrill.jp/products/option.html#clean
動画にてお手入れ方法をご確認いただけます。

競合との比較表

（当社が競合となる各機器と比較したものになります）

比較項目	電気式 A社	ガス式 B社	炭 （100パーセント）	倖生炭
①本体価格 （機器本体の横幅・約１ｍのモデルで比較）	× 約90万	○ 約15万	◎ 約10万	△ 約60万
②燃料費	△ （電気代）	◎ （ガス代）	× （炭代）	◎（ガスのみ） ○（ガスと炭併用）
③メンテナンス費 （部品代・修理代）	△	×	◎	○
④メンテナンスの容易さ	△	△	◎	◎
⑤調理の容易さ	◎	○	×	◎
⑥焼き上がりの美味しさ	△	△	◎	○（ガスのみ） ◎（ガスと炭併用）

倖生炭グリラー導入のメリット（例）

	一般的な ガスグリラー	倖生炭グリラー （天然炭併用）
焼き鳥　平均単価	120円	**150円**
販売数／日	500本	**650本**
売上／日	60,000円	**97,500円**
粗利益／日 材料費36円で計算	42,000円	**74,100円**
ガス代（円）、1日12時間	1,200円	**1,200円**
炭代／日（円）	-	**1,000円**
本体価格	約15万円	**約60万円**
減価償却／1日あたり	51円	**205円**
	8年（法定耐用年数）使用	
人件費／日（1人）	**8,000円** （時給1000円、8時間）	**8,000円** （時給1000円、8時間）

付加価値向上

（1日あたり）
焼き鳥の売値が30円UP
販売数が150本UP
売上が37,500円増
粗利益が32,100円増

ガス代は同じ
炭代が1000円増

減価償却は1日あたり
51-205＝△154円の効果

人件費は同じ

（粗利益）32,100-（炭代）1,000 ＝ 31,100円/（日）の増益

導入事例

■業態

5つ星ホテル、全国展開の大手居酒屋チェーン、老舗日本料亭

焼き鳥屋、レストラン、ステーキハウス、定食屋、イタリアン、フレンチ、タイ料理、
韓国料理、ハンバーグ、豚丼、うなぎ屋、寿司屋、牛たん、社員食堂、お惣菜、弁当屋、
デリバリー、テイクアウト、キッチンカー等
大手チェーン店から個人店舗、高級店からB級グルメまで、
多種多様な場面でご利用いただいてます。

■海外輸出国

アメリカ、カナダを中心に、アジア各国及び中東、ヨーロッパ各国
中国、韓国、シンガポール、マレーシア、インドネシア、タイ、台湾、香港、
モンゴル、イスラエル、カタール、UAE、ドイツ、リトアニア、エストニア、
オランダ、スロベニア、 ポーランド、ルーマニア、オーストラリア

※米国安全衛生認証のETLを日本のガス機器としてはじめて取得しました。

全世界で5500台以上の実績

C ETL US LISTED Intertek

各モデルのご紹介：KA-G型

あらゆる料理に対応、絶大な信頼、
当社を代表する圧倒的なロングセラー

串焼・網焼・魚焼・ステーキ
ハンバーグ等に幅広く対応

天然炭併用可能

KA-115G

特許取得

各モデルのご紹介：KY-KL型

煙を極限まで少なく抑えて
焼く焼鳥（串焼き）専門機

KY-85KL

天然炭併用可能

ご検討お願い申し上げます

当社のHPで詳細をご確認下さい。
https://www.koseigrill.jp

テストキッチン（千葉市中央区）にて、
ぜひ実際に製品を体感してみて下さい。