

KOSEI GR[🔥]LL

倅生炭グリラーのご提案

2021年

倅生工業株式会社

会社概要

(コウセイコウギョウ)

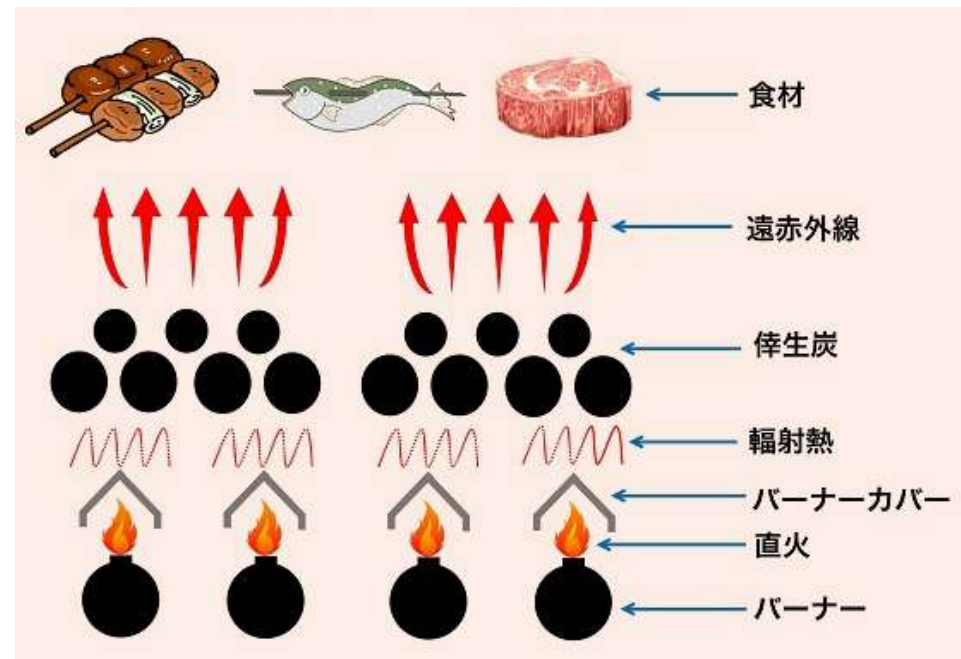
- ◆ 倅生工業株式会社
- ◆ 代表取締役社長 陶山次郎
- ◆ 本社・テストキッチン
〒 260-0001 千葉県千葉市中央区都町2丁目28-3
- ◆ TEL 043-308-5050
- ◆ FAX 043-308-5052
- ◆ 設立 昭和52年11月
- ◆ 業務内容 ガス式焼物調理機「倅生炭グリラー」の
開発・製造・販売 (特許取得 3921592号)
- ◆ URL <https://www.koseigrill.jp/>

倅生炭（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「倅生炭（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。



倅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（倅生炭）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。

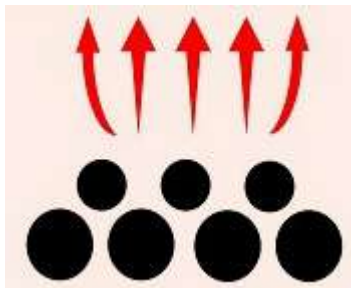
※「遠火の強火」とは・・・

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

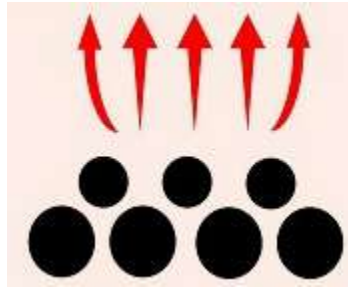
倅生炭グリラーが創る
美味しい焼き物料理

①ふっくらとした
焼き上がり

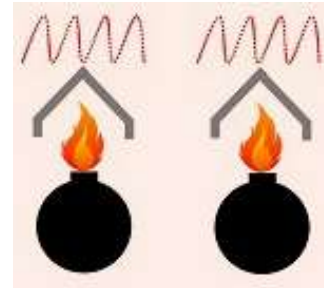


独自セラミックの遠赤外線効果

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



赤外線
の
輻射熱

④炭の燻煙による
上品な薫り付け効果



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年と言われていたますが、倅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）使用して頂いています。

※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**ことができます。

(修理の箇所によっては、出張修理が必要になります)

▼主要なメンテナンス部品の「バーナー」 ・ 「バーナーカバー」 ・ 「倅生炭」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

最初に倅生炭 27Φを炭置台に乗せる。



STEP04

3. で乗せた倅生炭 27Φの中間に節(リング)付16Φ倅生炭を置いて完了。

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)	倅生炭
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)

倅生炭グリラー導入のメリット（例）

	一般的な ガスグリラー	倅生炭グリラー (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います。

■ 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、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



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ください。

