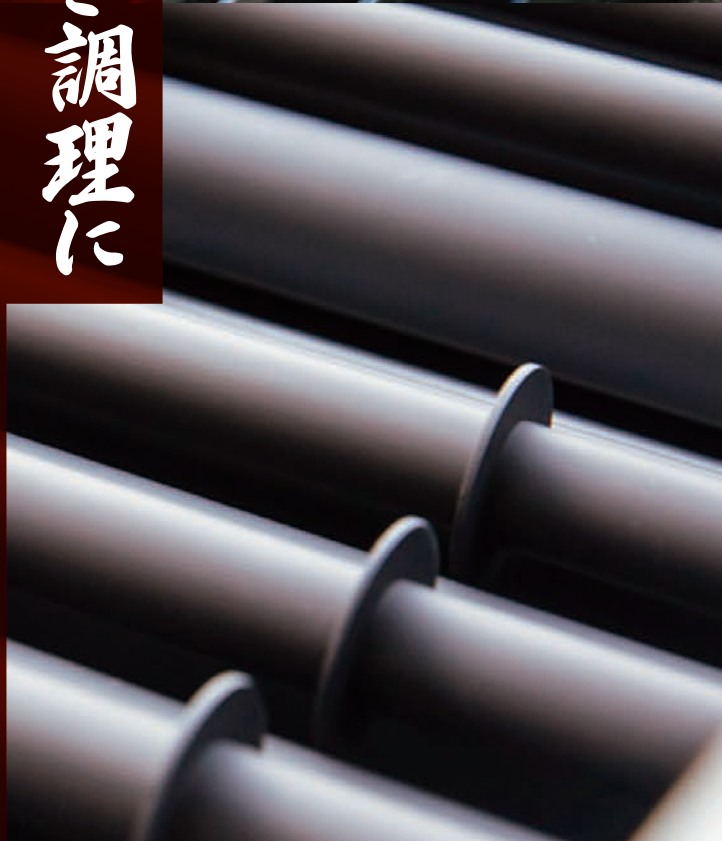
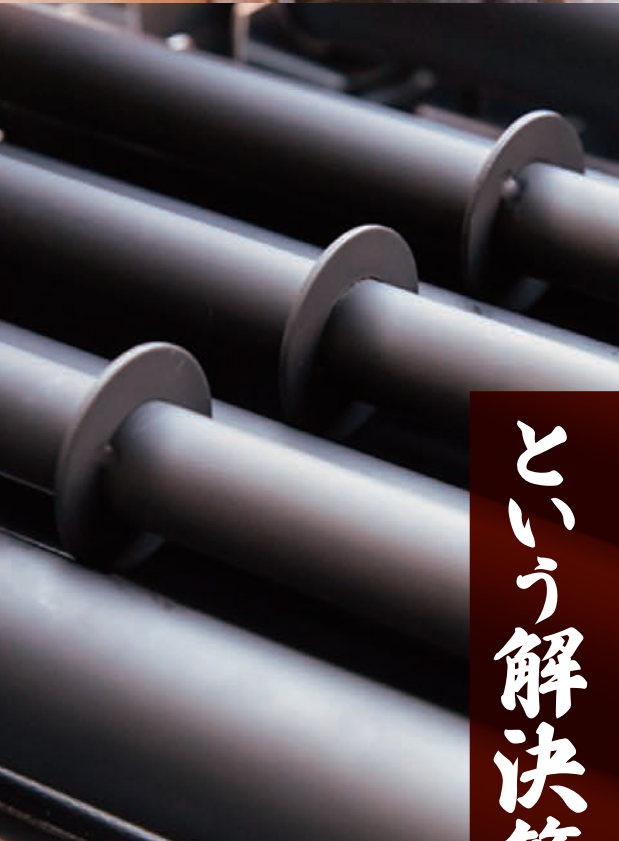


こうせいたん
倭生炭グリラー
KOSEI GRILL



炭火焼き調理に
燃え尽きない炭

という解決策。



世界で唯一無二を創る

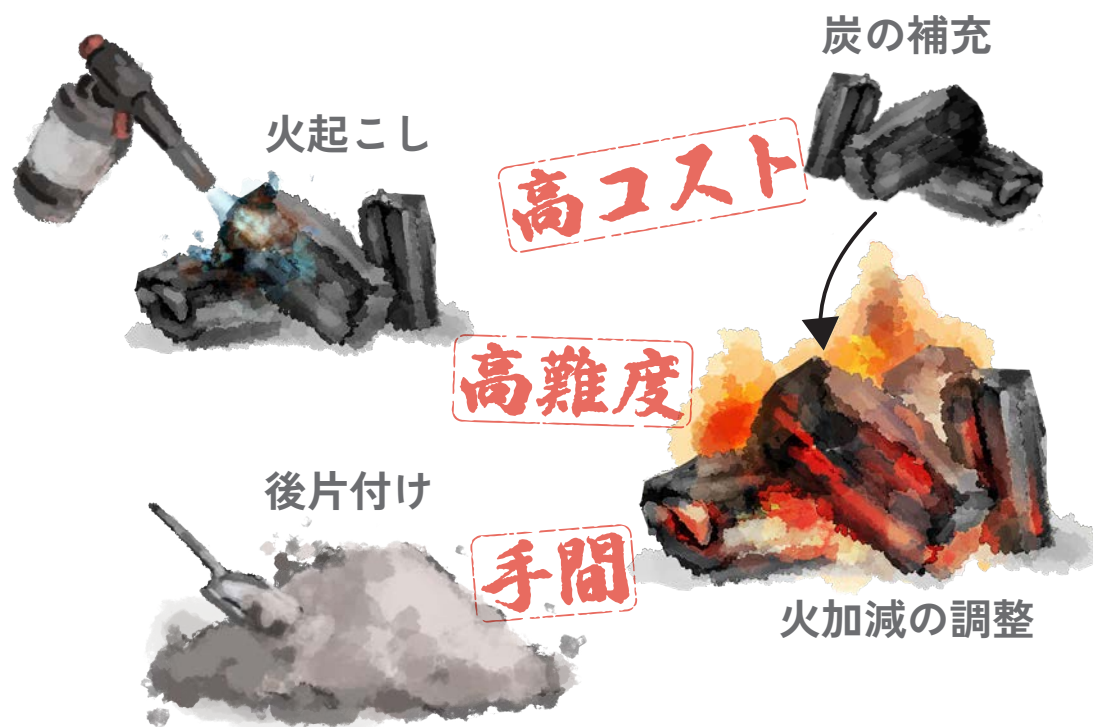
倭生工業株式会社

倅生炭とは？



燃え尽きない炭

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遠赤外線**を放射します。



炭火焼きはおいしい。

しかし…

天然炭の弱点

日本人は古来より、炭火に愛着と強いこだわりを持ち続けています。
しかし、炭火料理で一般的に理想とされる「**遠火の強火**」を維持するためには、**大量の炭を燃焼させ続ける必要があります**。
高級な天然炭を使えば、高コスト、手間がかかる、火加減の調整に熟練の技術がいる……など、様々な課題が生じてきます。

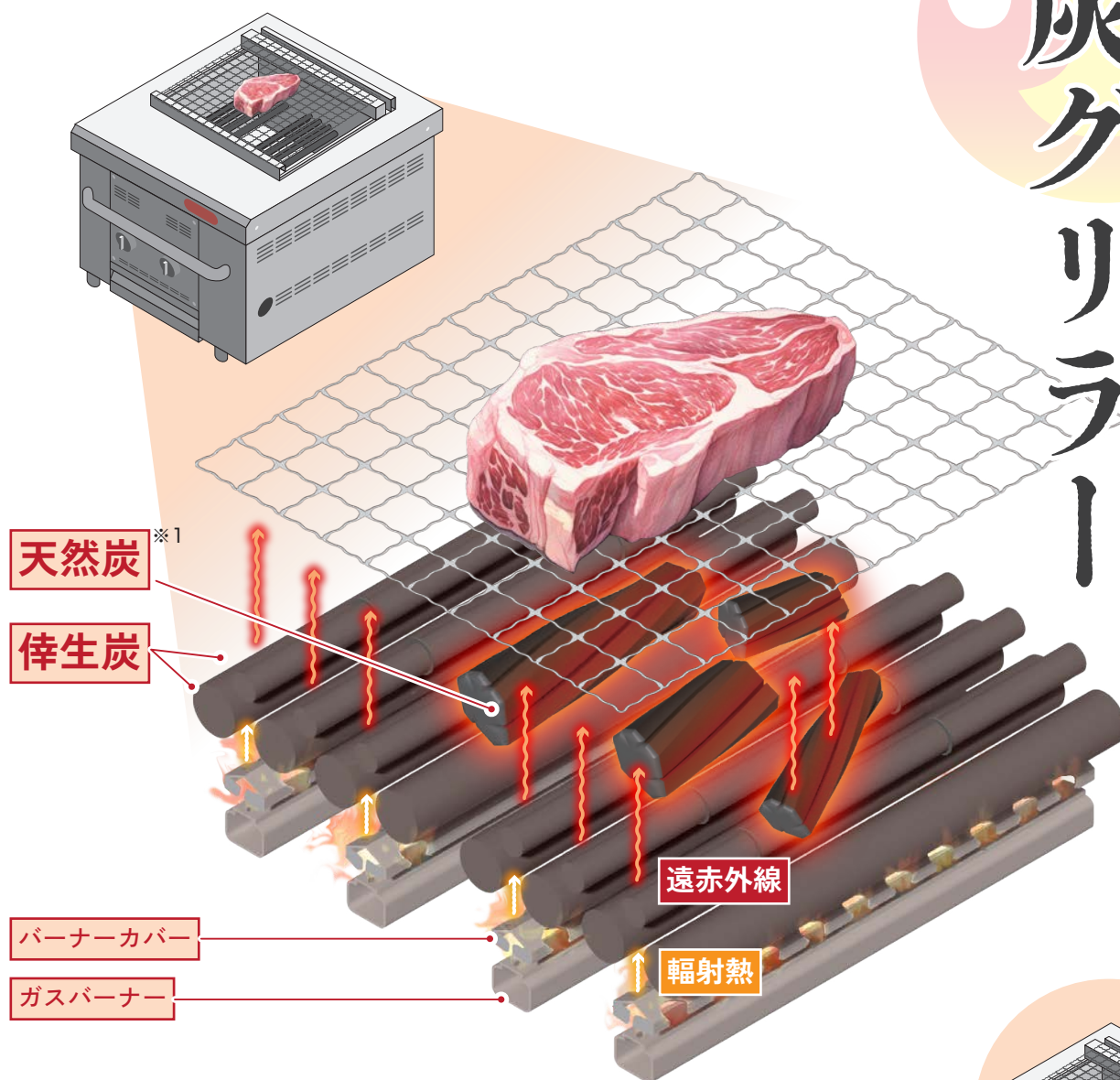
天然炭の美味さとガスの利便性を両立

倅生炭グリラーは、**ガスを熱源**として倅生炭を熱し、天然炭を用いた調理の課題を解決しつつ、炭火焼きの美味しさを実現した画期的な焼き物調理機です。

天然炭を併用（※1）することで炭の燻りを食材に与えられ、炭火焼きに遜色ない品質の商品を提供できます。

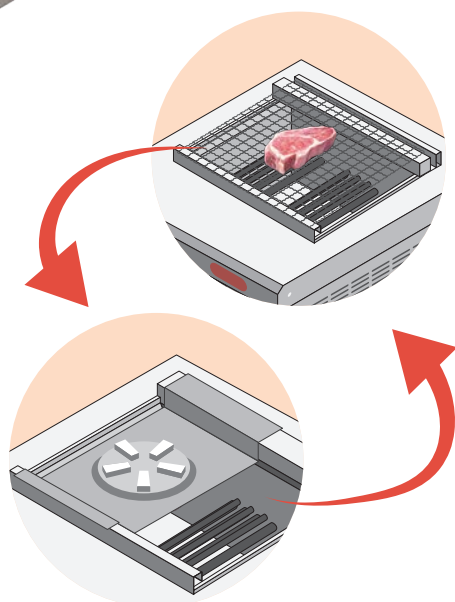
倅生炭グリラー

新次元の焼き物調理を実現する究極のグリラー



コンロとグリラー1台2役※2

オプション部品を使用すれば、**工具を使わずにコンロとグリラーを切替え**、1台分のスペースでより多くのメニューを提供できます。その他にも多数のユニークなオプション部品をご用意しています。革新的アイディアで様々なニーズに対応した、唯一無二のグリラーです。

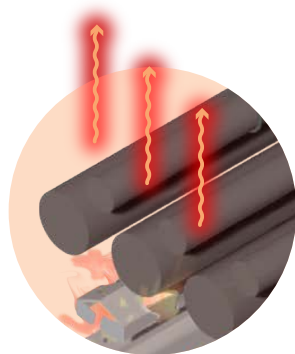


※1：一部の商品では天然炭との併用ができません

※2：オプション部品が必要です

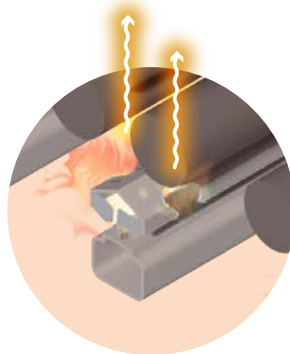
美味しさの秘密

ふっくら
ジューシー



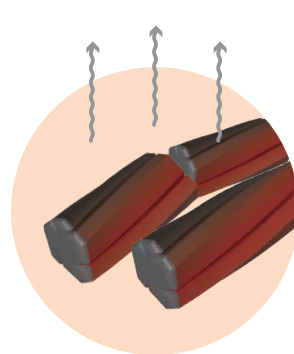
倅生炭からの
遠赤外線効果

こんがり
クリスピー



熱源からの
輻射熱

ふわっと
燻る



天然炭からの
燻り

外はこんがり、中はふっくら

セラミック（倅生炭）の遠赤外線効果により、素早く、均一に、美味しさを閉じこめて、中まで火がとおった**理想的な焼き上がりを実現できます。**

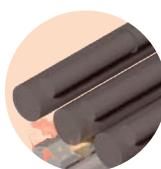
「冷めても美味しい」と多くのお客様から評価をいただいておりますので、**テイクアウト業態にも最適です。**

100%天然炭調理



大量の燃料

倅生炭グリラー



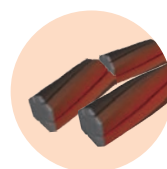
倅生炭

（耐用年数
3～7年※）



ガス

低コストかつ
安定供給しやすい



少量の天然炭

炭火焼きの
美味しさそのまま

※使用頻度やお手入れの状況等により大きく異なります

燃料費を節約しつつ、

炭火焼きの美味しさはそのまま

天然炭100%調理機では大量に燃料を消費するのに対し、**倅生炭は燃え尽きることがありません。**また、**少量の天然炭と併用することで、炭火焼き商品として提供できるため、一般的なガスグリラーで調理したメニューよりも商品価値を高めることができます。**

コストカット
＋
付加価値

「焼き10年」の 修行いらず

3日あれば職人の味

天然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。**



ご自身でお手入れ可能な設計

内部ユニットにビスなどを一切使用していないので、**大半の部品をお客様ご自身で分解清掃・部品交換可能**です。出張修理の必要がなく、修理コストを抑えることができます。

毎日のお手入れ



調理の前に
下の引出しに水を入れます



調理後、十分に冷めてから
倅生炭を回し上下をひっくり返します



倅生炭に落ちた焼きカスは
燃え尽きて引出しに落ちます

バーナー清掃・組み立て方法



工具を使わずワンタッチで部品を取り外し、水洗いが可能です
組み立てる際も所定位置に部品を乗せるだけ

詳しくは動画でも解説しています



メン
テナ
ンス
も
簡単

煙かおりシリーズ

「焼物料理は煙かおりがあってこそ値打ちのあるもの」

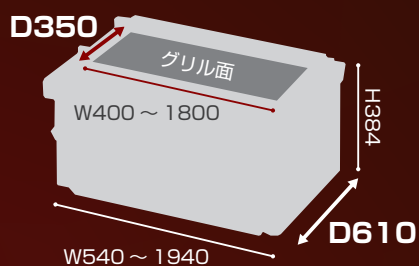
その信念のもとに、改良に改良を重ねた自信作です。

ダイナミックな肉料理から、繊細な日本料理まで、料理人が自在に焼き加減をコントロールできます。炭火料理において理想とされる“遠火の強火”を長時間にわたり安定して供給し続けます。



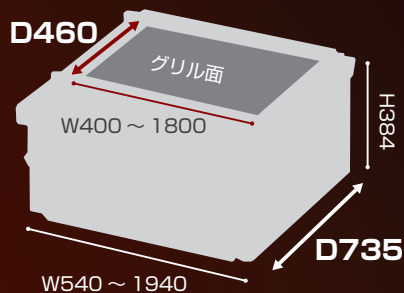
KA-G型
(万能型)

串焼き・網焼き・魚焼き等あらゆる焼物に対応した万能タイプ。長年、数多くの有名ホテル・旅館でご愛用いただいております。高性能と高耐久性は実証済みです。



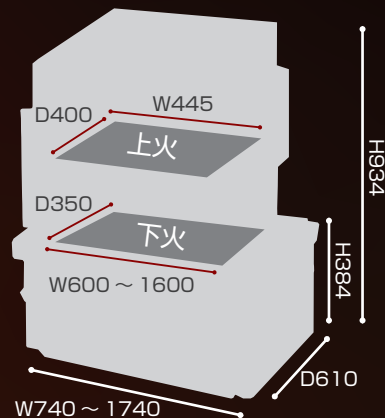
KAW-G型
(ワイド型)

焼面の奥行きがKA-G型と比較して約1.3倍の460mm。厨房を効率的に活用し、繁盛店を支えます。海外のホテルや食品工場で人気のモデルです。



KAH-G型
(上下焼き型)

上からの火も追加されるため返し作業が不要になり、能率アップを可能にしたモデル。煙の多い食材や、裏返すことが難しい食材にも威力を発揮します。





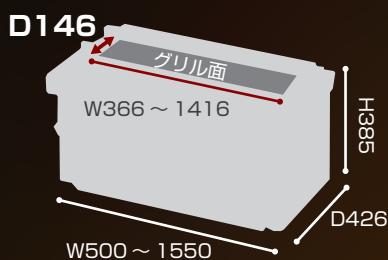
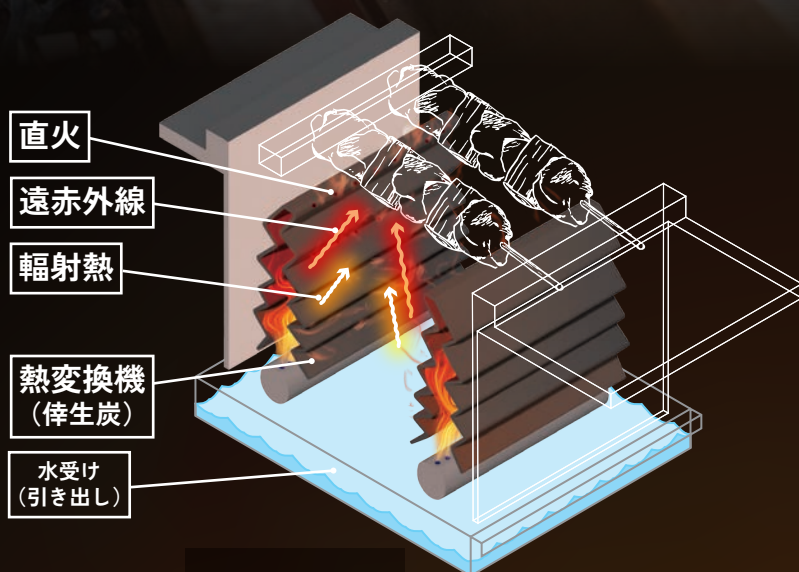
かいしょう

シリーズ

「焼鳥に命をかける人もいる。そんな人を応援したい」
独自の燃焼部構造で、煙を極限まで少なく抑えて焼く、革新的な
ガスグリラー（焼き台）です。

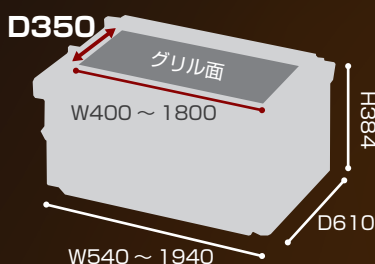
独自構造で煙を大幅減

通常、煙は食材の肉汁（油）が直接火に落ちるため起きます。しかし、「快焼シリーズ」は燃焼部（熱変換機）を両サイドに設ける構造により、火が油をほとんど受けません。そして、わずかに立ち上がる煙は燻製効果を生み、食材の旨さを引き立てます。



KY-KL型 （串焼き型）

ふんわりソフトな串焼き料理を、
ほぼ無煙で提供できる画期的な串焼き
機です。



KA-KL型 （減煙型）

大きな焼き面で様々な食材を焼きたい、
かつ煙は控えたい。
そんな要望に応えたモデルです。

煙かおるシリーズ

KA-G型 (万能型)

発売45年、改良進化しつづけた
信頼の超ロングセラー商品

串焼き・網焼き・魚焼き等あらゆる焼き物に対応した
万能タイプ。数多くの有名ホテル・旅館でご愛用いただき、
高性能と高耐久性は実証済みです。



おすすめメニュー



KA-55G



図面・仕様書



(mm)
外形寸法 540×610×384
火床寸法 400×350

KA-75G



図面・仕様書



(mm)
外形寸法 740×610×384
火床寸法 600×350

KA-95G



図面・仕様書



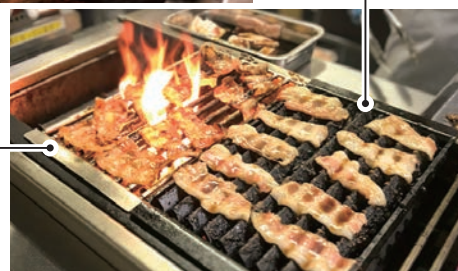
(mm)
外形寸法 940×610×384
火床寸法 800×350



オプション部品※
鉄板斜め ステーキ網

天然炭

オプション部品※
丸棒ステーキ網



※オプション部品についての詳細はP.16,17

KA-115G



図面・仕様書



(mm)

外形寸法 1140×610×384

火床寸法 1000×350



オプション部品※
格子焼網

天然炭

KA-175G



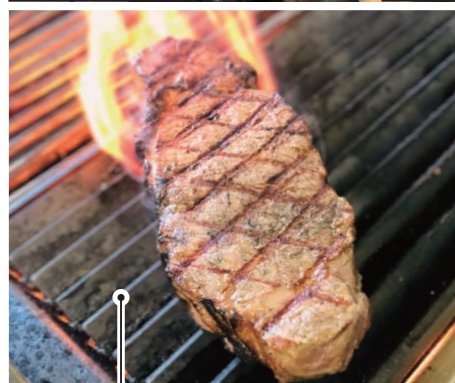
図面・仕様書



(mm)

外形寸法 1740×610×384

火床寸法 1600×350

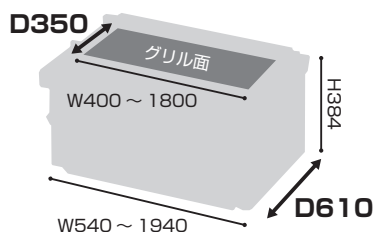


オプション部品※
鉄板斜め ステーキ網

■KA-G 型（万能型）寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格 (税抜き)
KA-55G	540×610×384	400×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5	569,000 円
KA-75G	740×610×384	600×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7	712,000 円
KA-95G	940×610×384	800×350	20A	20.9	788,000 円
KA-115G	1140×610×384	1000×350	20A	26.2	903,000 円
KA-135G	1340×610×384	1200×350	20A	31.4	1,138,000 円
KA-155G	1540×610×384	1400×350	20A	36.6	1,323,000 円
KA-175G	1740×610×384	1600×350	20A	41.9	1,462,000 円
KA-195G	1940×610×384	1800×350	25A	47.2	1,842,000 円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)



図面を一括DL



調理動画を視聴する



KAW-G型 (ワイド型)



おすすめメニュー



「KA-G型」の高出力ワイドモデル

焼面の奥行きがKA-G型と比較して約1.3倍の460mm。

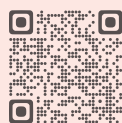
厨房を効率的に活用し、繁盛店を支えます。

海外のホテルや食品工場で人気のモデルです。

KAW-75G



図面・仕様書

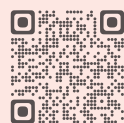


(mm)
外形寸法 740×735×384
火床寸法 600×460

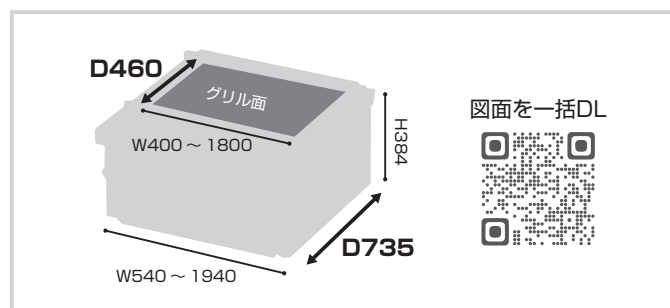
KAW-115G



図面・仕様書



(mm)
外形寸法 1140×735×384
火床寸法 1000×460



■KAW-G 型 (ワイド型) 寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格 (税抜き)
KAW-55G	540×735×384	400×460	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	14.7	754,000 円
KAW-75G	740×735×384	600×460	20A	22.0	961,000 円
KAW-95G	940×735×384	800×460	20A	29.3	1,149,000 円
KAW-115G	1140×735×384	1000×460	20A	36.7	1,359,000 円
KAW-135G	1340×735×384	1200×460	20A	44.0	1,598,000 円
KAW-155G	1540×735×384	1400×460	25A	51.3	1,863,000 円
KAW-175G	1740×735×384	1600×460	25A	58.7	2,035,000 円
KAW-195G	1940×735×384	1800×460	25A	66.0	2,283,000 円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)

KAH-G型（上下焼き型）



串も、魚も、ピザ[※]も、両面同時に焼ける

上からの火も追加されるため返し作業が不要になり、効率アップを可能にしたモデル。煙の多い食材や、裏返すことが難しい食材にも威力を発揮します。

※オプション部品のセラミック板が必要です

おすすめメニュー



KAH-75G

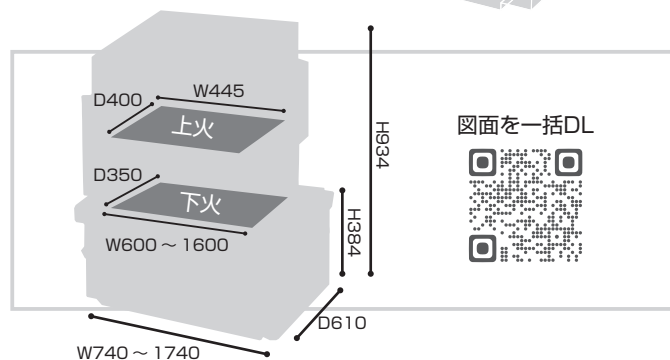
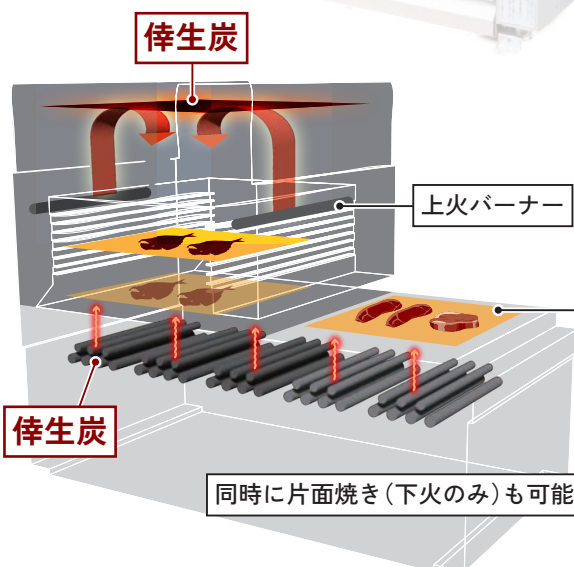


図面・仕様書



(mm)
外形寸法 740×610×934
火床寸法 上：445×400
下：600×350

両面同時に焼ける



図面を一括DL



■KAH-G 型（上下焼き型）寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm) (上火 445×400)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格 (税抜き)
KAH-75G	740×610×934(384)	600×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	22.7	1,208,000 円
KAH-95G	940×610×934(384)	800×350	20A	27.9	1,284,000 円
KAH-115G	1140×610×934(384)	1000×350	20A	33.1	1,399,000 円
KAH-135G	1340×610×934(384)	1200×350	20A	38.4	1,634,000 円
KAH-155G	1540×610×934(384)	1400×350	20A	43.6	1,819,000 円
KAH-175G	1740×610×934(384)	1600×350	20A	48.8	1,958,000 円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)

かいしょう シリーズ **KY-KL型（串焼き型）**



おすすめメニュー



美味しさそのまま、しかも煙がほとんど立たない

ふんわりソフトな串焼き料理を、**ほぼ無煙**で提供できる画期的な串焼き機。

少量の天然炭を併用して、炭の煙をつけることも可能です。※

※オプション部品の「KY-KL 用炭置網」が必要です

KY-85KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 850×426×385
 火床寸法 716×146

KY-120KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 1200×426×385
 火床寸法 1066×146

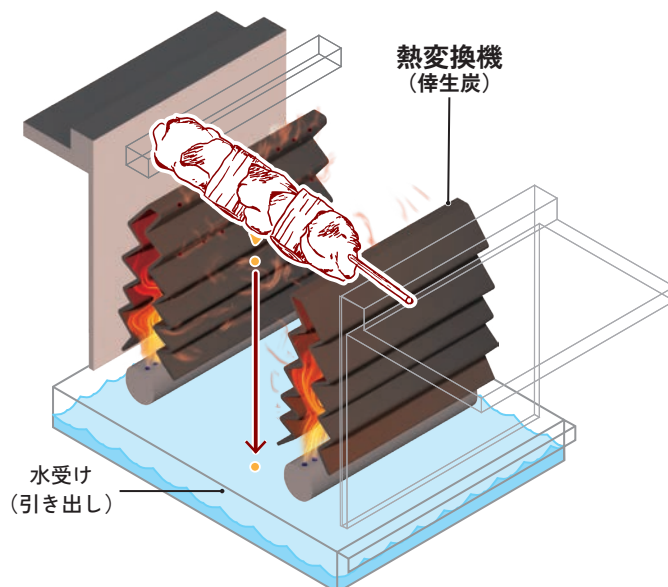
KY-155KL



図面・仕様書



(mm)
 外形寸法 1550×426×385
 火床寸法 1416×146

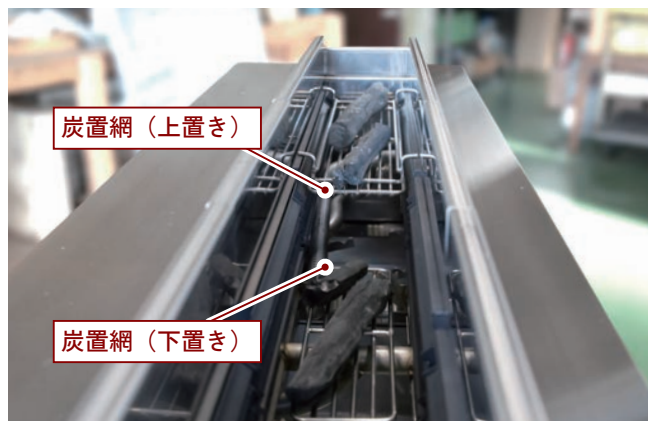


肉汁（油）が火に落ちない独自構造で
 煙を大幅に抑えた調理が可能

■オプション部品使用例（詳細は P.16,17）

KY-KL 用炭置網

火床に天然炭を設置し、食材に炭の燻りをつけることが可能になります。高さの異なる2種の網で、食材と天然炭の距離を調整できます。



スタンドグリル

火床の中で串を立てて両面同時に焼くことで、半分の時間で均一に焼き上げることができます。串の取り付け・取り外しもワンタッチ。

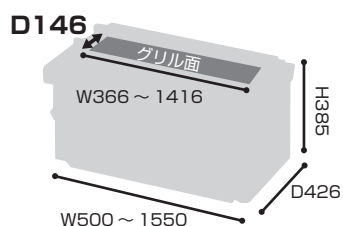


※KY-85KL にスタンドグリルを2式使用した場合

■KY-KL 型（串焼き型）寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格（税抜き）
KY-50KL	500×426×385	366×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	5.2	498,000 円
KY-65KL	685×426×385	551×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	7.8	560,000 円
KY-85KL	850×426×385	716×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5	689,000 円
KY-120KL	1200×426×385	1066×146	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7	863,000 円
KY-155KL	1550×426×385	1416×146	20A	21.0	1,043,000 円

（上記価格は立消安全装置付きではありません）



図面を一括DL



調理動画を視聴する



KA-KL型 (減煙型)

煙の少ない万能モデル

大きな焼き面で様々な食材を焼きたい、しかも煙は控えたい、そんな要望に応えたモデルです。



おすすめメニュー



KA-75KL



図面・仕様書



(mm)
外形寸法 740×610×384
火床寸法 600×350

KA-115KL



図面・仕様書

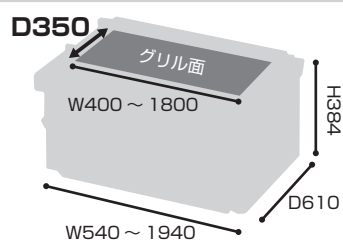


(mm)
外形寸法 1140×610×384
火床寸法 1000×350

■KA-KL 型 (減煙型) 寸法・価格表

型番	外形寸法 (mm)	火床寸法 (mm)	ガス接続口径 13A/LPG	ガス消費量 13A/LPG (kW)	本体価格 (税抜き)
KA-55KL	540×610×384	400×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	10.5	653,000 円
KA-75KL	740×610×384	600×350	ゴムホース φ13mm/φ9.5mm	15.7	799,000 円
KA-95KL	940×610×384	800×350	20A	20.9	900,000 円
KA-115KL	1140×610×384	1000×350	20A	26.2	1,050,000 円
KA-135KL	1340×610×384	1200×350	20A	31.4	1,289,000 円
KA-155KL	1540×610×384	1400×350	20A	36.6	1,488,000 円
KA-175KL	1740×610×384	1600×350	20A	41.9	1,745,000 円
KA-195KL	1940×610×384	1800×350	25A	47.2	2,015,000 円

(上記価格は立消安全装置付きではありません)



図面を一括DL



取り扱い説明動画
を視聴する



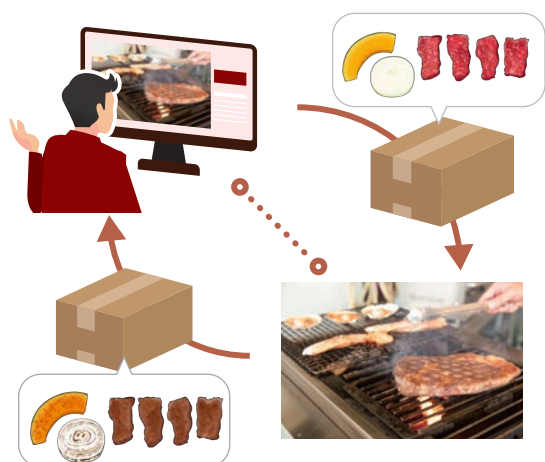
テストキッチンのご案内

使いごころをお試ください

令和元年にリニューアルした弊社社屋1階には、倅生炭グリラー各種をお試しいただけるテストキッチンがございます。

日頃お使いの食材をお客様でご用意いただければ、こころゆくまで倅生炭グリラーの焼き上がりをお試しいただけます。表面はパリッと香ばしく、中はふっくらジューシーな焼き上がり、ぜひご自身で体感してみてください。

必要なのは食材だけ！



リモート焼きテストも可能です

遠方で来社が難しいお客様でも、弊社に食材をお送りいただければ、テストキッチンにて調理し、その様子をビデオ通話や動画でお伝えいたします。

調理した食材は返送することも可能です。繁盛店が使う「冷めても美味しい」倅生炭グリラーの効果を、実際にお試ください。

本社・テストキッチンへのアクセス

◆所在地

〒260-0001

千葉県千葉市中央区都町2丁目28-3

◆電車・バスでお越しになる場合

千葉駅発 京成バス千05・06・07系統
都保育所（みやこほいくしょ）下車徒歩2分

◆お車でのお越しになる場合

京葉道路・貝塚IC下り 出口から約5分
※弊社敷地内に無料駐車場がございます

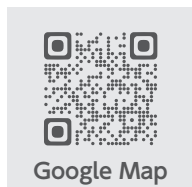
◆お問合せ先

営業時間／平日：9時30分～17時30分

・TEL：043-308-5050

・FAX：043-308-5052

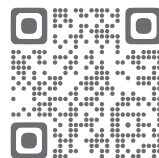
・弊社ホームページお問合せフォーム



組み合わせれば、厨房の可能性が格段に広がる

倅生炭グリラー各種の機能を拡張するカスタマイズ用パーツも開発しております。

組み合わせ次第で、お客様の厨房の広さや提供メニューに合った、理想の厨房を実現することができます。「かゆいところに手が届く」オプション部品のラインナップも豊富です。



詳細は
HPをご覧ください

■ ガスコンロ五徳セット「二刀流」

対応機種 KA型 / KAW型

- ・ 必要ときに、グリラーの任意の箇所をコンロに切換え
- ・ 工具不要で簡単に切換え・併用可能
(使用例)

朝:コンロでオムレツを焼く
ディナー:グリラーでステーキを焼く
閉店後:コンロで翌日のスープを仕込む

好きな箇所をコンロに切換え
グリラーと同時にお使いいただけます



取り付け方法動画



対応機種	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
KA	196×338	60,500 円
KAW	196×463	64,900 円

■ KY-KL用 スタンドグリル

対応機種 KY-KL型

- ・ 焼き鳥を立てて両面同時に焼くスタンド
- ・ ひっくり返す必要がなく、調理時間が半分に
- ・ きれいにムラなく焼き上がる
- ・ 幅370mm。1セットで串10本を取り付け可能
- ・ 取り付け・取り外しはワンタッチで簡単

■機種ごとの同時使用可能数

KY-50KL / KY-65KL : 1	KY-120KL : 3
KY-85KL : 2	KY-155KL : 4



取り付けは穴に串を挿すだけ



調理動画



対応本数	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
10 本	幅 370	49,900 円

■ 汁受け付フラット鉄板

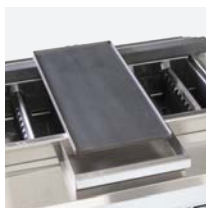
対応機種 KA型 / KAW型

- ・ お手持ちのグリラーで鉄板焼き調理が可能に
- ・ 便利な汁受け付

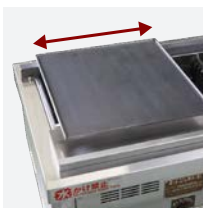
■機種ごとの同時使用可能数 (KA型/KAW型共通)

55G : 2	75G : 3	95G : 4	115G : 5
135G : 6	155G : 7	175G : 8	195G : 9

対応機種	寸法 (mm)	本体価格 (税抜き)
KA	200×440	要問合せ
KAW	200×565	要問合せ



本体イメージ



オーダーメイドでワイド
サイズの制作も可能です



■ セラミック・ステーキカバー

対応機種 全機種

- ・ 焼き時間を約3分の2に短縮
- ・ 遠赤外線を食材の上から浴びせることでさらに美味しく焼ける
- ・ ネジ類不使用のため異物混入の心配なし
- ・ 立てて置けるので省スペース

サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
スモール	245×198×39	27,800 円
ノーマル	296×232×50	
ラージ	321×256×54	
ディープ	298×203×83	



※写真はノーマル型

■ 魚串立て装置「庄内浜」

対応機種 KA型 / KAW型

- ・ 浜焼き・原始焼き・炉端焼きに最適な串立て装置
- ・ 串の角度は自由自在に変更可能
- ・ 演出としても効果抜群
- ・ 3枚のパーツを重ね合わせるだけで組み立て・分解が可能で、メンテナンスも簡単

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA/KAW 共用	200×168×58 (串径φ6mm 以下に対応)	43,200 円



■ 鉄板斜め ステーキ網 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキに綺麗な焼き目をつけることが可能です。火床から上がる炎をブロックするので、食材を焦げにくくする効果もあります。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	195×340	21,100 円
KAW	195×465	34,600 円



■ 焼肉用ロストル 対応機種 KA型 / KAW型

洗いやすく耐久性に優れた網です。

焼肉からステーキまで、どんなお肉も焼きやすくなる1枚。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	200×365	39,100 円
KAW	200×490	45,500 円



■ 格子焼網 対応機種 KA型 / KAW型

・ 炉端焼きに最適。φ2.5mm×15mm目

寸法 (mm)	価格 (税抜)	ご使用枚数の例
400×400	15,800 円	KA-55G : 1枚 KA-135G : 3枚 KA-95G : 2枚 KA-175G : 4枚
500×400	17,800 円	KA-115G : 2枚 KA-155G : 2枚+400×400 1枚
600×400	27,200 円	KA-75G : 1枚 KA-195G : 3枚

※KAW 用はお問合せください。

※取手ありタイプもございます



■ 丸棒 ステーキ網 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキや野菜など洋風の焼物料理に最適。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	195×340	14,600 円
KAW	195×465	25,700 円



■ グリッド鉄板 対応機種 KA型 / KAW型

ステーキの向きを変えることなく、美味しそうな焼き目をつけることができます。

向きを変えるひと手間を削減できます。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	200×340	45,000 円
KAW	200×465	67,000 円



■ KY-KL用 焼網 対応機種 KY-KL型

串を乗せやすくなり、食材の落下を防止できます。

サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
ノーマル	370×115	8,800 円
ワイド	540×115	10,800 円



■ KY-KL用 炭置網 (上置き・下置き) 対応機種 KY-KL型

天然炭を併用する際に使用します。天然炭を食材に近づけて置ける上置き用と、離して置ける下置き用の2種類がございます。

※ご使用可能枚数

KY-50KL	ノーマル 1	KY-120KL	ワイド 2
KY-65KL	ワイド 1	KY-155KL	ノーマル 1
KY-85KL	ノーマル 2		+ワイド 2

タイプ	サイズ	寸法 (mm)	価格 (税抜)
上置き	ノーマル	305×115	7,800 円
上置き	ワイド	500×115	12,200 円
下置き	ノーマル	305×85	5,600 円
下置き	ワイド	430×85	7,300 円



使用イメージ

■ エレッカー 対応機種 KA型 / KAW型

焼く位置を上下して火力を調整し、食材ごとに最適な焼き上がりを提供します。

魚、ステーキを遠火で焼く場合に便利です。

対応機種	寸法 (mm)	価格 (税抜)
KA	300×420×150	26,900 円
KAW	300×545×150	41,300 円



■ KA-SS ステーキ網 対応機種 KA型

2段の溝を肉汁が流れるため、肉汁が火床に落ちにくく、炎が上がるのを防げるステーキ網です。下段の溝は取り外し可能で、お手入れ・清掃も簡単です。

寸法 (mm)	価格 (税抜)
180×435	80,400 円



■ 多段棚 対応機種 KA型 / KAW型

焼き面を立体的に有効活用し、省スペースかつ生産性を向上できます。調理後の保温場所としても便利です。

※焼き網は付属しません

※寸法・価格はお問合せください。



カスタマイズ例

三刀流セット 通常なら3台の調理器が必要なメニューをたった1台で提供



よくあるご質問

倅生炭について

倅生炭って何ですか？

弊社独自開発のセラミック製炭の総称です。
熱を加えると天然炭にかなり近い遠赤外線を放射することから、このような名称を考案いたしました。

倅生炭は本体に付属していますか？

倅生炭・バーナー・バーナーカバー・鉄灸（鉄の角棒）1本は本体に含まれています。

倅生炭はどのくらいの期間で交換するものですか？

約5年前後を想定しております。
清掃方法や頻度、使い方次第で交換目安は異なり、お客様の中には3年で交換される方も、7年ほどお使いになられる方もいらっしゃいます。

製品の特長について

ズバリ、製品の特長は？

- ・熱源はガスなのに天然炭に近い焼き上がり
- ・少量の天然炭を併用して、炭の燻りを付けることが可能
- ・低コストで簡単に炭火焼きを再現可能
- ・清掃やメンテナンスが非常に簡単

なぜテイクアウト・デリバリー業態に最適なんですか？

独自の遠赤外線効果で、焼きたてはもちろん、**冷めても美味しい**からです。
持ち帰ってレンジで温め直せば、焼きたてに近い状態でお召し上がりいただけます。

初心者でも3日で焼き方をマスターできるというのは本当ですか？

実際には3日もかかりません、たいてい半日～1日程です。
誇大広告を避けるためと、料理が得意ではない方を考慮して、多めに3日としています。

なぜ大手チェーン店が導入しているのですか？

焼き上がり、取り扱いの簡単さ、故障の少なさ等をご評価いただき、導入をご決断くださっております。交換もお客様自身で可能です。

メンテナンス・修理について

保証期間は？

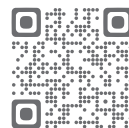
保証書記載の日付から1年間とさせていただきます。

修理の際はどのような対応になりますか？

弊社のサービススタッフが何うか、全国の提携厨房業者、販売代理店のサービス担当者が対応させていただきます。

お手入れ・清掃メンテナンスは簡単ですか？

とても簡単です。**ほとんどの部品は工具を使わずに取り外し・分解清掃が可能**なので、部品（バーナー・倅生炭・バーナーカバー等）の交換もお客様自身で可能です。
お手入れ方法の詳細は右の2次元コードからご覧いただけます。



仕様・価格について

なぜ、他社製品と比べて価格が高いのですか？

開発と原材料にコストがかかっているからです。弊社の製品は、お客様に導入後10年のご使用いただける耐久性がございます。その耐久性を保ち、本体を強固な構造に製作するために、品質の高い原材料が必要となります。しかしながら、製品の持つ性能・耐久性を考慮し、費用対効果で考えれば実際は割安であると多くのお客様が理解され、導入していただいております。

温度はどのくらいまで上がりますか？

バーナー部分で900～1000℃、倅生炭で500～600℃、焼き面で300～350℃ほどです。ただ、温度の高さと焼き上がりの品質は比例するとは考えていませんので、温度が高いことが強みのグリラーではありません。あくまで質が重要と考えています。

LPガスでも対応可能ですか？

可能です。都市ガスはもちろん、海外のNatural gas、東南アジアのタウンガスにも対応可能です。LPガスにてキッチンカーで使用するお客様も多数いらっしゃいます。

網は付属していますか？

網は本体には付属していませんので、オプションとなります。弊社のオプション部品でなくとも、鉄灸を動かせばほとんどの網を乗せることが可能です。既にお使いの網がある場合は、必ずしも必要ではありません。鉄灸は1本、本体に付属します。

電気式はありますか？

弊社のグリラーは全てガス式となります。

お買い求めにあたって

デモ機は貸してもらえますか？

ご相談させていただきますと幸いです。可能であれば、弊社のテストキッチンでお試しいただくことをお勧めいたします。

直販は可能ですか？直販と代理店から購入する場合とどちらが安いのですか？

直販も可能です。代理店様の販売価格は弊社からご案内することはいたしかねますが、双方へ御見積を依頼していただければ確実かと思います。ただ、遠方のお客様につきましては、万が一のメンテナンス等を考慮し、代理店様からご購入されることを推奨しています。

海外輸出は可能ですか？

可能です。ガスの種類や認証等は国により違いがありますので、購入前に確認していただくことをお勧めします。弊社で輸出経験のある国・地域につきましてはアドバイス可能ですので、お問合せください。

ABOUT US

世界に誇る日本の食文化。その源は、炭が生む“遠火の強火”である。

天然炭で焼いたものは美味しい……
でもコストがかかるし、経験のない人には難しい……
天然炭は使いたい……
そんな願いに応えたいと開発したのが倅生炭グリラーです。

熱源は最もコストが低く、扱いが簡単でクリーンなガス。
そのガスを天然炭と同じ近赤外線と遠赤外線のミックス熱に変換することにより、天然炭で焼いたものと同等の焼き上がりを実現する焼物機としてプロの料理人の方々に魅了して50年。
各方面の繁盛店で、外食業界で大活躍しております。

しかも少量の天然炭を併用することにより、天然炭の焦りをつけることもできる世界唯一の業務用焼物調理機として国内外で注目されています。
弊社独自開発、特に広告宣伝もせずに時間と費用をかけて

開発し、創り出した製品が広告塔であり、言葉を発さずとも
実力だけで勝負する営業マンでもあります。
アフターケアは万全です。輸出対応も承ります。

焼き物料理に「こだわりたい」そんなお客様をサポートできる
製品です。価格は少々高めではありますが、期待以上の焼き
上がりで応える事ができます。
類をみない高耐久性も実証済みで、これからも繁盛店の裏で
支え続けてゆきます。又、近年は減煙型（煙を大幅に削減した）
モデル也大ヒットを続けております。

私達が創っているのは、調理機本体だけではありません。
“理想の火” そのものなのです。
今後も世界で唯一無二と云われる製品を開発し続けます。是非
ご期待ください。

代表取締役・職人社長

陶山次郎

倅生工業株式会社
ホームページ
Kosei Kogyo, Co.
Website



日本語



English

カタログ
PDF 版
View PDF version



SNS



世界で唯一無二を創る

倅生工業株式会社

本社・テストキッチン併設

〒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

www.koseigrill.jp