



お客様事例集

【国内・海外】

繁盛店に便ている

世界で唯一無二を創る
倭生工業株式会社



【日本国内】

お客様事例①



神奈川県 淵野辺 大戸屋 様

人気定食チェーン店の大戸屋／淵野辺店様に多段棚付KA-75Gを導入して頂きました。

炭を併用して看板メニューの炭火焼き系の料理をパリッとふっくら提供のお手伝いをさせて頂いています。



西新宿 黒毛和牛焼肉 白か黒 様

カウンターから見える場所で迫力満点の厚切り牛タンローストビーフをKA-75Gで焼いてくれます。

牛タンローストビーフという新しい試みを倅生炭グリラーを使用した炭火焼で周りをパリッと美味しく焼き上げます。



千葉県 松戸 居酒屋あやめ 様

松戸市小金にあるアットホームな居酒屋さんにKY-85KLを導入して頂きました。

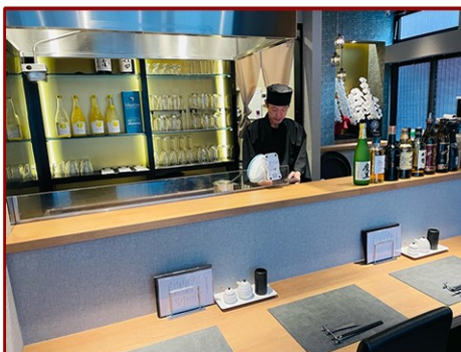
長らく地元で愛されている名店です。アットホームで不思議となんだかホッとする感じのお店です。



千葉県 柏 居酒屋 あがりね 様

創業30年の居酒屋「あがりね」様にKY-85KLを導入して頂きました。

地元で愛される老舗の居酒屋さんが焼き鳥テイクアウトの販売も行っています。駐車場も完備されて、とても行きやすい場所にあるお店です。



千葉県 船橋 焼鳥屋 美膳鶏 あかつき 様

銀座の高級クラブを思わせる内装と雰囲気、高級感溢れる店内で大将が腕を振ります。KY-85KLで焼いた師玉の焼鳥を堪能できます。

駅から近いのでとても利用しやすい場所にありますが、知る人ぞ知る雰囲気があります。



千葉県 柏 炉端屋酒場 からりと囲炉裏 様

KA-75Gと原始焼・串立て装置の「庄内浜」を導入して頂きました。お客の目の前のカウンターで魚を一匹そのまま立てて姿焼きします。お店に入ったら直ぐに原始焼を目にすることが出来る楽しい居酒屋さんです。



有楽町 ヒノマル食堂 様

福岡天神、博多屋台発祥のこちらのお店でKY-85KLで焼いた博多名物の鶏皮を賞味させていただきました。柔らかい食感とパリッとした焦げ目のハーモニーが絶妙で、甘みのあるタレとの相性抜群、一度食べたら最後、やめられません。



神奈川県 海老名 うすいファーム 様

海老名サービスエリア下りのフードコートにあるお店にKA-55Gを導入させて頂きました。地元・神奈川県厚木市で養豚場を開業して50年余の、かながわブランド豚として認定されている臼井農産の「あつぎ豚」を使用しています。



渋谷区神宮前 リ스토랑テ濱崎 様

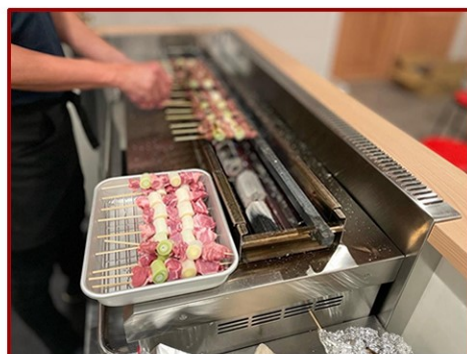
東郷記念館の2Fにあるイタリアンの巨匠、ミシュラン取得レストランにて弊社のKA-55Gをご愛用頂いています。

著名なシェフに焼き上がりを絶賛していただき大変光栄です。



【日本国内】

お客様事例②



群馬県 前橋 やきとん かしら家 様

鮮度抜群の豚を炭火併用のKY-120KLで焼き上げて、秘伝の辛味噌と合わせて頂く「東松山流やきとん」です。

刺身でも食べられそうなお肉の鮮度に感銘を受けました。これなら何本でもイケそうです。



吉祥寺 Green Green Korean Dining 様

近年とても人気のオプション部品である多段棚付KA-75Gを導入して頂きました。焼き面を立体的に活用できるので、低温調理や保温にとても便利です。尚且つ今回のモデルは背面を開けることで、お客様が棚で焼かれている料理を見られる仕様となっています。



御茶ノ水 炭火焼豚丼の豚野郎 様

全国的な有名店で東京豚丼のシンボリックな店舗様にKA-55Gを採用していただきました。半熟卵付の中盛りはボリューム満点、オリジナルのタレと炭火焼のこぼしい香りの豚肉と、少し硬めに炊かれたご飯を口に入れたら最後、もう病みつきです。



千葉県 柏 三井ガーデンホテル柏の葉 パークサイド 様

KA-115Gをビュッフェカウンター目の前のボールポジションに設置して頂きました。目の前で焼いた料理を焼きたてのまま、提供されるスタイルです。

高級感のある長いカウンターが印象的でお客様が調理場を見渡せるレイアウトとなっています。



神奈川県 武蔵小杉 すきずき 様

とっても明るいスタッフの皆様で、どのグルメサイトでも高評価なのが良く分かりました。東横線駅からも歩いて直ぐの場所にありまので便利。KA-95Gで焼いた産直海鮮を一度食べたら他には行けなくなりそうです。安い・早い・美味しいの三拍子揃った居酒屋です。



立川 高級割烹まさご 様

料理長が厳選した四季折々の旬の食材をそれぞれのシーンでお愉しみいただける本格和食店にKA-95Gを導入して頂きました。和モダンな落ち着いた空間とおもてなしで特別な方との特別なひと時を演出し、料理長のおまかせコースの提供ですが様々なご要望に応えて下さいます。



千葉県 柏 野菜串焼きSHIN 様

とっても気さくで明るい店長様がKY-50KLを導入して頂きました。焼き物料理に応じて3種類の焼き台を使い分けています。

ここまで串焼きを熟知して、焼きにこだわるお店は滅多にないと思います。レビューの良さはこういったところから由来しているのでしょうか。



埼玉県 秩父 豚みそ丼本舗 野さか 様

秩父の名物であり豚みそ丼発祥の有名人気店です。

西部秩父駅から徒歩3分とアクセスも良いです。KA-155Gを導入頂き、10年以上経ちました。長くご使用頂き、まことに嬉しく感じています。



亀戸 やきとりのんき 様

亀戸駅から歩いて直ぐの商業施設KAMEIDO CLOCKの焼鳥屋さんでKY-120KL（安心の立消え安全装置付き）を導入して頂きました。人気オプションのスタンドグリルも併せて使って頂いています。

これで毎日、数百本の焼鳥を焼いています。



【日本国内】

お客様事例③



八王子 満月食堂 様

東京都八王子駅北口から徒歩7分にあるこちらのお店は他店でKY-65KLを導入頂きその後、移設して長らくご愛用頂いています。

お酒の種類が豊富で、お酒好きにはたまらないお店です。



静岡県 沼津 魚がし鯨 三嶋大社通り店 様

お鯨屋さんにKA-55Gを導入していただきました。こちらで絶品の地元の鰻を焼かれるとのこと。併生炭グリラーは鰻との相性がバッチリです。

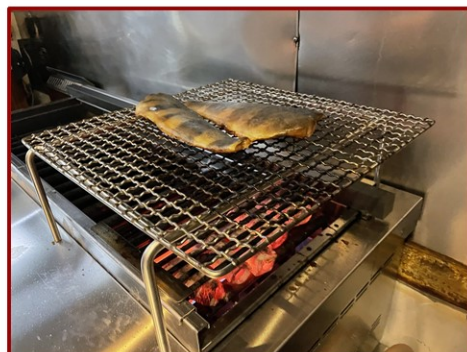
花見の名所、三嶋大社から歩いて直ぐの嬉しい場所にあります。



下北沢 下北六角 様

商業施設ミカン下北の入り口直ぐにある和風居酒屋様にKA-75Gを導入していただきました。三軒茶屋のマルコグループ様の下北初出店。

『ジャパングラフ』をコンセプトに日本の生産者、職人の方が大切に作られた食材、お酒を居酒屋というフィルターを通して表現されています。



埼玉県 与野 バンカレ食堂 様

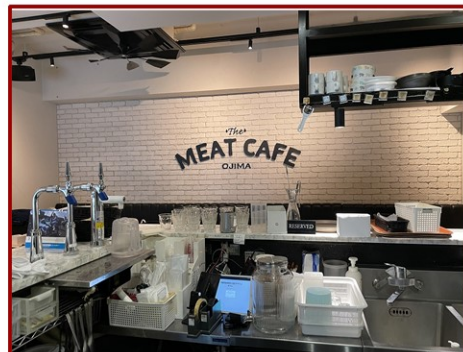
与野駅から歩いてすぐの炭火焼きと季節料理レストランにKA-115Gを導入して頂きました。もともとはイタリアンだった店舗を炭火焼き業態へリニューアルしました。元イタリアンなので、旬の食材と炭火の極上ハーモニが期待できます。



千葉県 木更津 HELLO TAOST 様

トースト食パンと炭焼きサンドが目玉のパン屋さんにKA-95Gを導入して頂きました。

トーストを炭火で炙って、カリッとさせて極旨の具材を挟む炭焼きサンドは一度食べたら最後、木更津に通うこと間違いなしでしょう。



神奈川県 桜木町 MEAT CAFE OJIMA 様

桜木町の有名精肉屋さん「尾島商店」直営のカフェです。入ってすぐのガラスのむこうで極上なお肉をKA-95Gで調理する様子を見ることができます。お肉屋さん直営なのでお肉のコスパ最高はもちろん尾島商店様で購入されたお肉を持ち込んで調理して頂くことも可能な新しいスタイルのお店です。



横浜 炭火の十兵衛 様

横浜の鶴ヶ峰にあります、炭火焼お弁当屋さんにKA-95Gを導入して頂きました。迫力・ボリューム満点の炭火焼弁当が目玉です。肉をたべたくなったら是非こちらへコスパ最強お弁当です。



千葉県 船橋 キッチンカー縁西-ENTORI- 様

第1回キッチンカービジネスモデル大賞を受賞したお客様にKY-85KL (LPG) を導入して頂きました。主に福祉施設を対象にした社会貢献度の高いビジネスに「併生炭グリラー」を導入頂きましてとても有難く心が引き締まる想いです。



六本木 ダイニングバル コダマ Steak Crab 様

六本木交差点から歩いてすぐ、焼き場がお客様に向いているスタイルなので、KA-175Gのグリル調理を見て楽しむこともできるお店です。広々と見晴らしの良い客席からは六本木の街とダイナミックなグリルを同時に味わうことができる秀逸なお店ですので、是非行って下さい。



埼玉県 福寿家 様

江戸時代から続く天保八年創業の老舗料亭にKA-75Gを導入して頂きました。
お店の歴史は古いですが建物は数年前に移設したばかりなので、歴史と伝統を感じさせつつ、とても綺麗な建物となっています。婚礼・お祝い等でよく使用されるのも納得な店構えと内装です。



埼玉県 越谷 payforward 様

就労継続支援A型事業所のお客様にKA-175Gを導入して頂きました。
ロケ弁等で大人気のお弁当屋さんなので多くの有名人の方にも食べて頂いているそうです。
ますます人気沸騰しそうですね！



千葉県 成田 DOUZE COFFEE 様

千葉県成田の駅前にあるオシャレカフェにKA-95Gを導入していただきました。
コスバ最高のBLTセットを頂きました、またレトロでオシャレな内装には細かい所にこだわりが感じられます。
人気店になるのは必然ということですね。



岐阜県 高山グリーンホテル 様

高山グリーンホテル様へKA-75Gを導入していただきました。
人気のオプション部品 原始焼・串立て装置の庄内浜を前後各4つ、計8個も搭載しています。
お客様の目の前で炉端焼き風に魚を立てて焼くスタイルなので雰囲気が高なお店です。



池袋 ミートキッチン log50 様

ミートキッチン log50 ハレザ池袋前店様にKA-75Gを導入させて頂きました。
カウンターの見える場所でダイナミックに焼いています。一度お店に行けばこの業態が成功している理由が分かります。
百聞は一見に如かず、まずは行ってみましょう！



新富町 ビストロ ハマイフ 様

KA-75Gを導入していただきました。
フレンチとイタリアンを融合したオシャレで落ち着いたお店です。
食材は世界中からこだわり、選び抜いたものを使用し、ジビエ料理でカラスや穴熊などのかなりレアな食材まで楽しめる稀有なお店です。



兵庫県 尼崎 鳥良商店 様

鳥良商店 尼崎中央商店街店 様にKY-85KLを導入していただきました。
商店街の交差点近くにあり、立地抜群で気軽にふらっと立ち寄れる下町の気の置けない鳥料理専門店です。



横浜 肉寿司 牛右衛門 様

横浜アソビルのフードコート内にKA-95Gを導入していただきました。グリラーで焼いている様子をモニターに映し出してお客様に「魅せながら焼く」スタイルです。
店内のモニターに俵生炭グリラーが常に映し出されている貴重なお店です。



千葉県 木更津 炙亭 とんぎゅう 海ほたる 様

海ほたるパーキングエリアの新フードコート内にKA-135Gを導入して頂きました。
牛肉、豚肉を鉄板ステーキ網で綺麗な焼き目を入れて焼き上げます。海ほたるを目標にアクアライのドライブも良いですね。



神奈川県 南林間 串焼鳥一番 様

KY-65KLを導入して頂きました。
地元で数十年続く有名店なので、ボクシングの
井上尚弥チャンピオンの祝勝会会場になることも
あるとのことでした。
モンスター井上選手の快進撃には鳥一番さんの
サポートも力になっているんですね。



埼玉県 川口 CAFE&DINING OH! GOD! 様

イタリアンをメインに炭火焼バーベキューやこだわ
り野菜をふんだんに使ったメニューを取り揃えた、
こだわり野菜と自家製燻製の店にKA-55Gを導入
させて頂きました。
こだわり料理でかなり良い感じのお店なので、埼玉
方面にお越しの際には、是非お立ち寄り下さい。



横浜 割烹料理 WAGO 様

隈研吾の設計デザインによるテリス横浜ビルの
6階にKA-175Gを導入していただきました。
横浜駅西口直ぐで見晴らし抜群、夜は外のライト
アップで照明無しでも店内が明るくなるほど、夜
景を楽しむには抜群のロケーション
テラス席がおすすめです！



神奈川県 横須賀 TSUNAMI 様

KA-95G (2台目) を導入して頂きました。
1台を2012年に導入していただき、お店の大繁盛
に微力ながら貢献させて頂いたとのこと、今回
は同じ型を追加で導入して頂きました。
既に大人気のネイビーバーガーですが
今後は更にスゴイことになりそうです！



愛知県 イトーヨーカドー 赤池店 様

鰻焼き専用KA-115Gを導入していただきました。
正にご当地グルメのお惣菜ですね。

弊社のグリラーは愛知県の鰻屋さんで
沢山導入していただいています。



栃木県 宇都宮 鹿芭莉(シカバリ) 様

KA-135Gを導入していただきました。
カウンターに炉端焼きの俵生炭グリラーを配置して
お客様の目の前で大迫力で料理します。

肉、魚、貝類を炭火で一気に焼き上げる料理は圧巻
の一言、是非お試し下さい。



北海道 いただきコッコちゃんJR琴似駅前店 様

KY-155KLを使用しています。
北海道の美味しい地鶏をふっくら焼いて、なおかつ
リーズナブル、駅近のお店なので雪の日でもふらっ
と寄り易いお店です。カウンターのお客様から良く
見える場所で焼いています。



愛知県 春日井 鰻処 まえの 様

うなぎ激戦区の愛知県で創業70年以上の名店
まえの様はもう20年以上も弊社のKA-175Gを
ご愛用頂いています。
毎朝選りすぐった最高級うなぎに、まえの秘伝の
タレを絡め、備長炭でじっくりと焼き上げた蒲焼
は自慢の逸品です。



愛知県 名古屋 割烹うなぎ まつ与 様

うなぎ・ふぐの名店で15年以上、絶好調でKA
-115Gを愛用頂いております。
機械と鰻を熟知した店主の焼きはお見事、紀州の
備長炭を使用して、香ばしく焼き上げます。
落ち着いた雰囲気の上品なお店で、とても気さく
な店主様です。



【海外】

お客様事例⑥



マレーシア マラッカ Sumika 炭花 様

当社のテストキッチンにもお越しいただいた日本人の経験豊富なシェフが料理長を務めてらっしゃるお店でKA-1155Gを導入して頂きました。中心街に程近い場所にありますので、観光の際にもアクセスしやすい場所に住みます。また日本食が恋しい現地在日本人の方にはとても有難いお店だと思います。



シンガポール Matsukiya Paragon 様

有名なオーチャードロードにある高級和食レストランです。カウンターの目の前の位置にKA-115G/2台を導入して頂きました。お寿司がメインのようですが、焼き物も期待できます。ビジネスでの会食やお祝いの場にぴったりのお店です。



マレーシア クアラルンプール GOCHEF 様

KOSEI GRILL の取り扱い店、GOCHEF様のレストラン兼キッチン用品のショールームにKA-115Gを導入して頂きました。世界中から選りすぐりの厨房機器を輸入して販売されています。特に品質へのこだわりが強く、本当に良い商品しか取り扱わないという中でKOSEI GRILLを採用して頂き嬉しい限りです。



韓国 ソウル Butalian 様

韓国ソウルのButalian様の1号店にKA-95KL、2号店にKA-115KLを導入していただきました。

煙や炎が問題になるお客様には減煙モデルのKL型を提案させて頂いてます。まさに日本の製品だと品質に太鼓判を頂きました。



韓国 ソウル ドンウダム (Donwoodam) 様

韓国の食肉卸大手KMEAT様のグループ店舗ソウルのドンウダム (Donwoodam) 様にKA-115Gを導入していただきました。グリルメニューは厨房で倅生炭グリラーで調理する一方、テーブルには最新式のIH調理器が埋め込まれていてそこでも調理、保温が出来る韓国の最新スタイルです。



シンガポール NUDE GRILL 様

シンガポールのベイサイドにあるNUDE GRILL様が当社のグリラーを1店舗に3台導入して頂きました (KA-75G、KA-95G、KA-135G)。

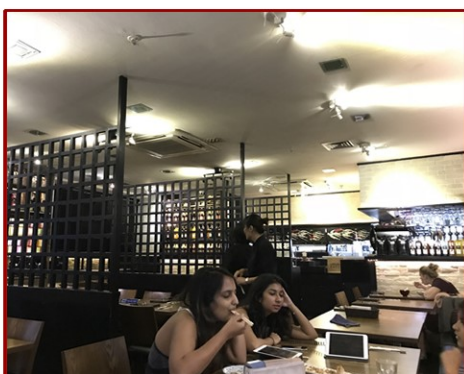
同じ店舗内にレストランとバーが併設された、ムーディーなお店です！



シンガポール Ami Ami Tempura and Robatayaki Restaurant 様

大型サイズのKA-1155Gを導入していただきました。

明るく華やかな内装でメニュー豊富な絶品の天ぷらと炉端焼きを同時に楽しめる日本食レストランです。焼き上がりにとてもご満足いただけました。



シンガポール Herbivore Japanese Vegetarian Restaurant 様

野菜を使って肉の味と姿形を表現するユニークなベジタブルレストランにKA-75Gを導入して頂きました。海外ではこのようなベジタリアンレストランへの導入事例も多くなってきました。



カナダ カルガリー SHOKUNIN 様

カナダの代理店purerange様がカルガリーのレストラン「SHOKUNIN」にKA-95Gを導入して頂きました。

chef のDarren Macleanさんはカナダでは有名なシェフとのこと、有名シェフに気に入って頂けたようで、嬉しい限りです。

ABOUT US

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

SNS



まずはテストキッチンでお試しく下さい