

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。

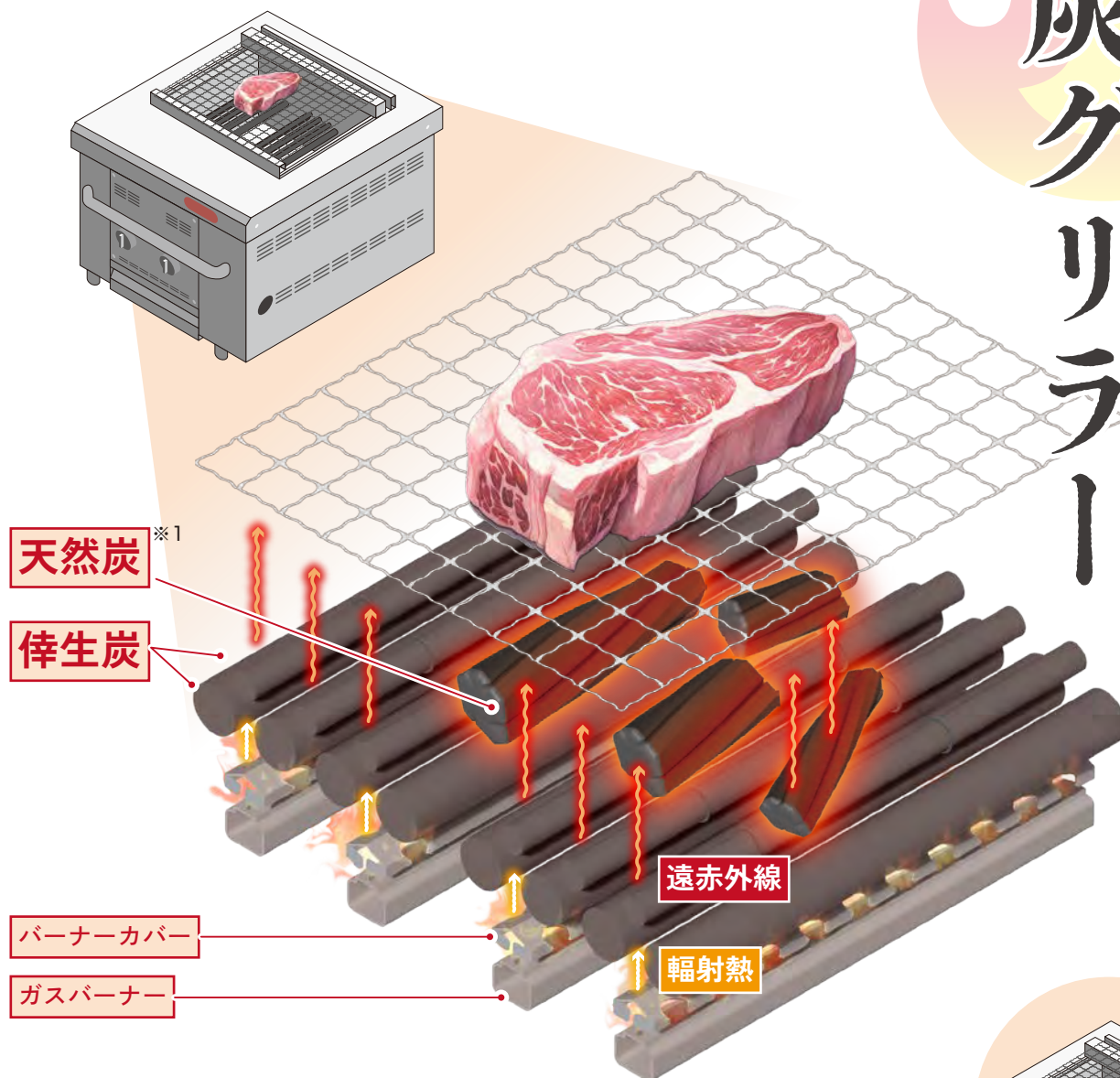
天然炭の美味さとガスの利便性を両立

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

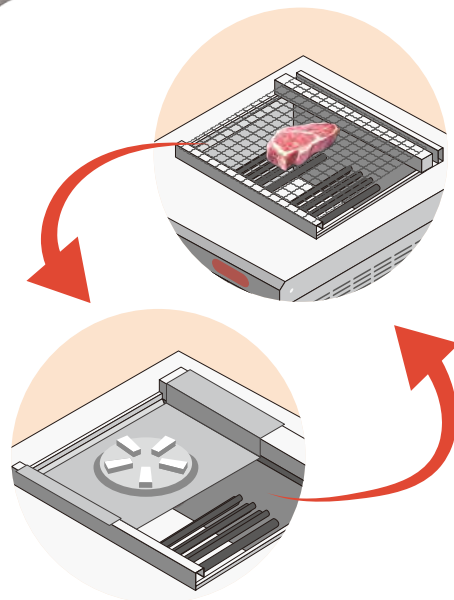


コンロとグリラー1台2役※2

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。

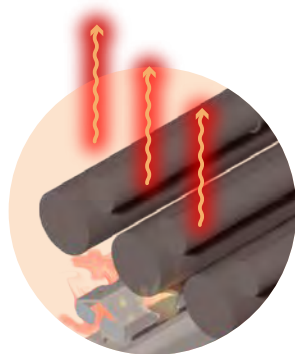
※1：一部の商品では天然炭との併用ができません

※2：オプション部品が必要です



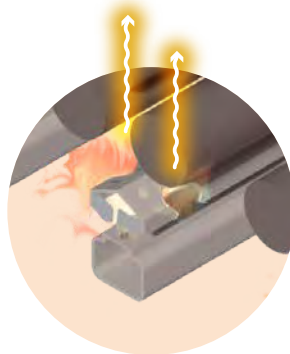
美味しさの秘密

ふっくら
ジューシー



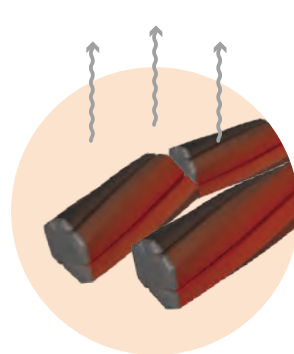
倅生炭からの
遠赤外線効果

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。**

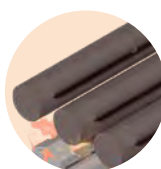
「冷めても美味しい」と多くのお客様から評価をいただいておりますので、**テイクアウト業態にも最適です。**

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※）

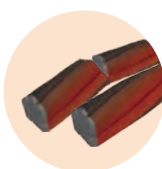
+



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