

木炭器具類

コンロは珪藻土で作られています。炭火には非常に熱効率のよい材質です。多くの形がありますので、用途によってお選びください。肉を焼くのはもちろんのこと、魚の干物や貝、イカ焼きにも最適です。

特徴

- 1.珪藻土は植物性プランクトンであるケイソウ類の化石が堆積したものです。
- 2.ケイソウ類は多孔質で、コンロにすると熱効率の良い優れた燃焼器具になります。
- 3.珪藻土コンロは、形作ってから窯で焼いて強度を高めると同時により多孔質となり、保温性を高めます。
- 4.珪藻土のコンロは保温性が良いので内部が高温になっても表面は手で触れるほどの温度です。
- 5.少量の炭でも大きな火力を得ることができるので、熱効率が良く経済的です。

七輪 小型 ツル付



鍋、焼きどちらでもこなすオールマイティーな七輪です。

直径：26cm
高さ：22.5cm

七輪 大型 ツル付



鍋、焼きどちらでもこなすオールマイティーな七輪です。

直径：29.5cm
高さ：25.5cm

卓上七輪「能登」丸型小 黒地・黒バンド



卓上で使用するタイプの七輪です。

直径：26.5cm
高さ：16.5cm

卓上七輪「能登」丸型大 白地・黒バンド



卓上で使用するタイプの七輪です。

直径：30.5cm
高さ：15.5cm

卓上七輪「能登」角型 大



七輪の角型タイプです。秋刀魚など長い食材を焼くのに便利です。

横幅：39cm
縦幅：22cm
高さ：17cm

三河コンロ・中子



| 三河コンロ (cm) | | |
|------------|-----|-----|
| サイズ | 直径 | 高さ |
| 大 | 4.8 | 7.2 |
| 中 | 3.6 | 7.2 |

| 中子 (cm) | | |
|---------|-----|-----|
| サイズ | 直径 | 高さ |
| 大 | 4.8 | 7.2 |
| 中 | 3.6 | 7.2 |

※三河コンロの内側のコンロです。

台十能・小 (ステンレス)



台十能は火起しで火を熾した炭を運ぶ際、火種が下に落ちないように運ぶ際に使用します。

直径：19.5cm
高さ：12cm

火起こし 大・小



炭への着火を容易にし、より短時間で火が起こせる道具です

| (cm) | | |
|-------|-----|-----|
| サイズ | 直径 | 高さ |
| 大(写真) | 200 | 145 |
| 小 | 150 | 60 |

消壺 宝火消 (鋳物)



| (cm) | | |
|------|------|----|
| サイズ | 直径 | 高さ |
| 頭なし | 28 | 24 |
| 特大 | 25 | 19 |
| 大々 | 23.5 | 18 |
| 大 | 22.5 | 17 |

焼き網 丸平・丸ドーム・角



※使いきりです。

丸平・丸ドーム・角、各種取り揃えてあります。

焼き台 耐火石



横幅：45~90cm
縦幅：14~18cm
高さ：16cm

耐火石焼き台は、耐火性煉瓦製より耐久性は劣りますが、価格や重量が手頃な為簡単に使用出来ます。

焼き台 耐火性煉瓦製



横幅：60~120cm
縦幅：21cm
高さ：26cm

一般的な耐火石の炭焼台に比べて耐久性の高い耐火レンガ仕様の炭焼台ですので、店舗にてお使いになる場合はこちらをお薦めいたします。

火種コンロ



通常コンロの約10台分一度にオガ炭で、おおよそ3~4kg分を着火させることができます。

| (cm) | | |
|------|----|----|
| サイズ | 直径 | 高さ |
| 外寸 | 32 | 35 |
| 内寸 | 22 | 24 |

耐熱火起こしコンロ



通常コンロの約20台分炭を着火したまま長時間保存するための炉です。

【仕様】
外装：鋼鉄ジंक仕上げ
内装：厚 60mm 耐火レンガ

| (cm) | | | |
|------|----|----|----|
| サイズ | 幅 | 奥行 | 高さ |
| 外寸 | 35 | 35 | 60 |
| 内寸 | 21 | 21 | 41 |

ご質問・お問い合わせはこちらから

TEL:047-363-4549

受付時間9:00~17:00(土日祝休み)

✉ yoshinoya-shouten@nifty.com

WEBからもご注文できます！
https://yoshinoya353.base.shop

炎のソムリエ



お客様に一番適した炭をお届けします。

お客様のニーズに合わせて、種類豊富に在庫多数取り揃えております。

木炭

弊社の取り扱う50種類以上の木炭や備長炭・オガ炭から、ご要望に近づけるように提案させていただきます。

その他の固形燃料 (煉豆炭・コークス・薪)

今では生活に使われなくなった燃料、なかなか見かけなくなった燃料も取り扱っております。

炭道具 (コンロ等)

どのような道具を使って、美味しい料理に仕上げるか？炭と相性が良く、使い勝手の良い道具を提案させていただきます。

炭の種類について

| | |
|----|------------|
| 丸 | 断面が円形 |
| 半丸 | 半割または四ツ割 |
| 上 | 大きい |
| 荒 | 作る過程で壊れたもの |

炭の選び方は、焼き台の大きさによって決まりますが、焼き物の種類や大量に使う時のコストの関係でも変わってきます。ご不明な点はお相談ください。



公式サイト▶

炎のソムリエ
有限会社吉野屋商店

〒271-0072 千葉県松戸市竹ヶ花170番地

TEL:047-363-4549 FAX:047-365-5756

受付時間9:00~17:00(土日祝休み)

✉ yoshinoya-shouten@nifty.com



備長炭

製造時に高温で焼成されていることから炭素以外の木質由来の油やガス等の可燃成分の含有量は少なく、かつ長時間燃焼します。また炎や燻煙は無く、うちわ1ツで火力調整が出来る便利さから、焼物調理には最適のとされています。

遠赤外線調理するため、炭火焼を売り物にする料理屋（鰻屋、焼き鳥屋）などの燃料として使用されています。馬目桜や桜を原料とした白炭を備長炭と呼びますが、現在では製法等が広く伝わって海外でも生産される様になりました。中国産備長炭は、馬目桜や桜を原木にしているため、国産備長炭に近い燃焼をします。

ラオスやベトナム産の備長炭は、中国産に比べて柔らかいため、燃焼時間は短いものの爆跳が少ない事がメリットとされています。

備長炭選別早見表 ※生産地によって選別に無い品名がありますのでご確認ください

| 品名 | 直径(約cm) | 長さ(約cm) | 焼鳥 | うなぎ | 焼肉 | ステーキ |
|-----|---------|---------|----|-----|----|------|
| 上小丸 | 3~4 | 20以上 | ○ | ◎ | | ◎ |
| 小丸 | 2~3 | 20以上 | ◎ | ◎ | | |
| 細丸 | 1.5~2 | 20以上 | ◎ | | | |
| 半丸 | 5~6 | 20以上 | | ○ | | ○ |
| 半丸小 | 3~5 | 20以上 | ○ | ○ | | ○ |
| 切上丸 | 3~5 | 10~20 | ○ | ◎ | | ○ |
| 切小丸 | 2~3 | 10~20 | ◎ | ◎ | | |
| 切細丸 | 1.5~2 | 10~20 | ◎ | | | |
| 切割 | 5~6 | 10~20 | | ○ | ○ | ○ |
| 荒上丸 | 3~5 | 5~10 | ○ | ○ | ◎ | ○ |
| 荒上割 | 5~6 | 5~10 | | ○ | ◎ | ○ |
| 荒丸 | 2~3 | 5~10 | ○ | | ○ | |
| 荒割 | 3~5 | 5~10 | | | ○ | |

国産備長炭

紀州備長炭



上土佐備長炭



日向備長炭



外国産備長炭

中国産備長炭



ラオス産備長炭



ベトナム産備長炭



特選備長炭



個人様におすすめ!

国産黒炭

国産黒炭は、くぬぎ・なら・桜などの堅い原木を柔らかく焼き上げているため、最大のメリットは、「火のつけやすさ」にあります。

しかし原木が堅いので、外国産のBBQ炭に比べると燃焼時間は2倍以上あり、こだわりを持つキャンパーに愛用されています。

飲食店などの業務用では、炉端焼きや地鶏のモモ焼などの燻しながら焼く調理に使われています。また料理に炭の香りを付けたい場合、調味料的な使い方をすることもあります。

国産黒炭

茶の湯炭(福島県)



なら切炭(福島県)



くぬぎ切炭(福島県)



桜切炭(熊本県) 6kg



桜木炭(熊本県) 10kg



備長炭・黒炭・オガ炭の違い

| | 備長炭 | 黒炭 | オガ炭 |
|-------|-------------------|----------------|------------------|
| 着火時間 | △ | ◎ | ○ |
| 火力 | ○ | ◎ | ○ |
| 燃焼時間 | ◎ | △ | ○ |
| メリット | 炭質が硬く、火力を長時間維持できる | 炭質が柔らかい着火が早い | 爆跳しない形が均一・経済的 |
| デメリット | 着火が遅い爆跳する場合がある | 柔らかいので、燃焼時間が短い | 生産地によって品質の違いが大きい |

オガ炭

オガ炭は、オガ屑を原料にしているため、天然備長炭と比べると価格が安く、コスパの良い燃料だと言えます。特に国産オガ炭は、灰の量が外国産に比べて1/3と少なく、燃焼時間も長く高火力で燃焼します。

灰の量が少ないと、灰を処理するなど、後片づけが容易いのも特徴のひとつです。外国産オガ炭は、生産する工場によって品質に大きな差が出るので、当社では生産工場へ訪問して、高品質なオガ炭を安定的に生産できる工場からのみ仕入れています。

また、捨てるはずであったおがくずを再利用したエコな燃料として、キャンパーなど多くの自然愛好家の方にも親しまれています。

国産オガ炭

ニシキ備長炭



鯨備長炭



富士オガ炭



ひむがのオガ炭



外国産オガ炭

こだま炭丸(穴無し)



こだま炭



こだま炭カット(6cm)



特選オガ炭



わかば炭



薪・コークス・その他固形燃料

薪



主にピザやパンを焼く石窯、薪ストーブなどで使用されています。

| 品名 | 長さ | 外径 |
|----|----|----|
| 尺六 | 48 | 72 |
| 尺二 | 36 | 72 |

コークス



小塊：20kg

製鉄・鑄造・鍛造・焼却炉・暖房・調理などのエネルギー源として、あるいは還元剤としてなど、各種用途に利用されます。

豆炭



一度着火すると、一定温度で長時間燃焼します。使い方の多くは暖房用ですが、長期保存しても変質しないので災害時の備蓄燃料に最適です。

マメタン：12kg

炭団



10kg

炭団とは炭の粉を丸めかためた燃料です。火持ちがよいのが特徴で、灰の中にすっぽり埋めておくと10時間くらい燃焼しています。

いっぱつレンタン



8個入り

練炭は、暖房や長時間の煮物用として使われ、災害時の備蓄燃料に適しています。誰でも簡単に、マッチ1本で着火できます。

ふつうレンタン



8個入り

練炭は、暖房や長時間の煮物用として使われています。長期保存しても変質しないので、災害時の備蓄燃料に最適です。

オガ炭早見表

| 品名 | 生産地 | 形状 | 長さ | 焼鳥 | うなぎ | 焼肉 | ステーキ |
|---------|-------|-------|--------|----|-----|----|------|
| ニシキ備長炭 | 鳥取県 | 約4cm角 | 5cm以上 | ◎ | ◎ | ○ | ◎ |
| 鯨備長炭 | 愛知県 | 約4cm角 | 5cm以上 | ◎ | ◎ | ○ | ◎ |
| 富士オガ炭 | 愛媛県 | 約4cm角 | カット | ○ | | ◎ | |
| ひむがのオガ炭 | 宮崎県 | 約4cm角 | カット | ○ | | ◎ | |
| こだま炭丸 | 中国 | 約3cm丸 | 5cm以上 | ◎ | ◎ | ○ | ◎ |
| こだま炭 | 中国 | 約4cm角 | 5cm以上 | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| こだま炭カット | 中国 | 約4cm角 | 6cmカット | | | ◎ | |
| 特選オガ炭 | 中国 | 約4cm角 | 5cm以上 | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| わかば炭 | マレーシア | 約4cm角 | カット | ○ | | ◎ | |