

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.(03)5405-5851
大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL.(06)7637-3468

2018年8月20日

和の空間に映える、木目の安らぎ。 『カセットフー かぐら』を新発売 和食とその雰囲気こだわったカセットこんろ

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：谷本光博、資本金：200億円）は、木目調の塗装を施した和食が似合うカセットこんろ『かぐら』を、9月15日より新発売します。通常は単一色で塗装されるボディを木目調の柄で塗装することにより、食の空間を穏やかな温もりあるものに演出します。また、飲食店での使用も想定した機能も備えています。大手総合スーパーやホームセンター、電気量販店などを中心に販売し、年間販売台数は5万台を目標とします。



和食が世界的に注目されていますが、カセットこんろを使う「すき焼き」や「しゃぶしゃぶ」は特に代表的なメニューです。

このたび弊社では、このような和食の調理と雰囲気にこだわったカセットこんろを、発売することとしました。

機能的には、2012年に開発した省エネタイプのタテ型炎口バーナーの能力を最大限引き出し3,100kcal/hの高火力を備えました。厚手の鉄製物のすき焼き鍋でも強い火力で素早く加熱します。また、すき焼き鍋など蓄熱性の高い調理器具が使われてもテーブル面への加熱が抑えられるようごとく高さを高めに設定しています。さらに、飲食店では重ねて収納される場合があるため、脚を5本にすることで重ねても安定するよう工夫しています。

デザイン面では、耐熱性を向上させた色柄塗装を採用して木目調にすることで、食卓に温もりと落ち着き、高級感を醸すようにしました。さらに日本の食の原点風景である囲炉裏をイメージし、四角形の中で炎が燃えるという、シンプルな外形デザインとしました。

自然の恵みに感謝して食を五感で楽しむ和食の原点は、カセットこんろという器具の原点にも共通する部分があります。来年に当社カセットこんろの発売50周年を控え、温故知新をテーマに開発されたこの機種を多くの日本人、そして来日される海外の方にもご使用いただきたいと考えています。

■ タテ型炎口バーナーを搭載

炎口がタテ長だと炎が外に広がりにくくなり、鍋底からこぼれるムダ火が抑制され省エネにつながります。



■ 底面からごとくまでの高さは110mm



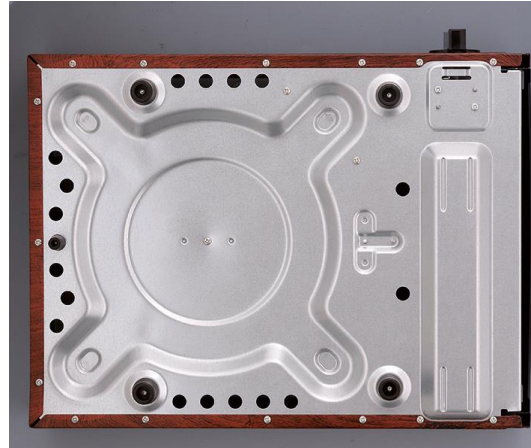
■ 最大発熱量は3.6kW (3,100kcal/h)



■ 重ねた状態で収納が可能



■ 本体底面 (くぼみを設け5本あしを採用)



■ 主な仕様

品番	CB-MK-36
希望小売価格(税抜)	オープン価格
製品寸法(cm)	35.9×28.4×11.0
製品重量	約 1.7 kg
発熱量	3.6kW(3100kcal/h 相当)
連続燃焼時間	約 67 分
使用燃料	イワタニカセットガス (別売)

以上