

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社:〒105-8458東京都港区浜松町2-3-1 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

2026年9月11日

「炙りや」がタフな仕様に進化！卓上で極める、炉ばた焼きの真髄 新商品「カセットガス炉ばた焼器 “炙りの匠”」を発売！

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350億円）は、カセットガスを燃料とする卓上炉ばた焼器の新商品「カセットガス炉ばた焼器 “炙りの匠”」を、全国のホームセンター、家電量販店、大型スーパー、専門店、当社公式オンラインショップ「イワタニアイコレクト」、当社直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」等で9月15日より順次発売開始します。
なお、発売に先立ち、イワタニアイコレクトにて9月11日より先行予約を受け付けます。



商品ページ：<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/grill/cb-abt-1/>

先行予約ページ：<https://www.iwatani-i-collect.com/shop/g/g2000008623/>

■大人気シリーズ「炙りや」の最新モデル

「炙りや」シリーズは、2016年の発売以来、多くのお客様にご愛用いただいているロングセラーのカセットガス式卓上炉ばた焼器です。直火ではなく、赤熱させた輻射板の熱で焼き上げる独自構造※1により、炭火のような遠赤外線効果でお肉やお魚をふっくらと香ばしく焼き上げます。

※1 特許第5254079号



▲カセットガス炉ばた焼器 “炙りや II”

特長① タフでスタイリッシュに進化したデザイン

当社のアウトドア用こんろ「タフまる」が持つ、力強くスマートな佇まいのデザインを各所に取り入れました。脚部は「タフまる」と同じ堅牢なアルミダイカスト製で、耐荷重性・耐熱性がアップ。脚が3mm高くなったことで、使用時の本体からの輻射熱によるテーブル表面への加熱も低減し、より安心してご利用いただけます。点火つまみや本体塗装も「タフまる」と同様のデザインに刷新。アウトドアシーンはもちろん、おうち晩酌などでも食卓をおしゃれに演出します。

アルミダイカスト製の脚部



▲脚部拡大イメージ

Iwatani

特長② 水皿の安全性と扱いやすさがアップ

落ちた脂を受け止める「水皿」のふち全体に、金属の端を折り曲げる「ヘミング（潰し曲げ）加工」を施したことで、指当たりがなめらかになり、安全性と扱いやすさが向上しました。



▲水皿拡大イメージ

特長③ 別売の専用アクセサリーで、調理の幅がもっと広がる

2026 年 10 月以降、専用アクセサリーを順次発売予定です。例えば「ハーフ網」と「串焼きスタンド」を使って、串焼きと焼肉を同時に楽しむなど、より自由な使い方が可能になります。また、「ハーフ鍋（仮称）」なども開発中です。



▲「串焼きスタンド」と「ハーフ鍋（仮称）」の使用イメージ(CG)



▲「ハーフ網」と「串焼きスタンド」の使用イメージ



▲アウトドアでも活躍

■商品仕様

商品名	カセットガス炉ばた焼器 “炙りの匠”	
メーカー希望小売価格	オープン価格	
型式	CB-ABT-1	
サイズ、重量	(幅)409×(奥行)222×(高さ)136 mm、約 2.3 kg	
カラー	ブラック	
材質	本体	鋼板（粉体塗装）
	脚	耐熱アルミダイカスト
	U 字バーナー	鋼（メッキ加工）
	水皿	鋼板
	焼網	ステンレス
安全装置	圧力感知安全装置、容器装着安全装置	
発熱量・ガス消費量	約 2.3kW (約 2,000kcal/h) ・ 約 169g/h ^{※2}	
連続燃焼時間	イワタニカセットガス使用時 約 90 分 ^{※3}	
使用ガス	イワタニカセットガス	
生産国	日本	

※2 気温 20～25℃の時、30 分間のガス消費量を 1 時間換算したもの

※3 気温 20～25℃の時、連続燃焼にてカセットボンベを使いきるまでの実測値