

おいし差は 倅せ差



100g とり肉 24 枚/8分



ステーキ 150g 16 枚/8分
ハンバーグ 100g 24 枚/9分

クロス焼目に専用網が必要です。(オプション)



ホッケ 8枚/8分

焼魚・しっぽも大切 自動式で程良く焦がして焼いてもしっぽはそのまま残る不思議



サンマ 16本/8分



アジ(中) 16尾/8分

20年以上修業した匠の焼を

貴方にも

今日から焼鳥は高級料理になる



大串 75g 48本/9分

表面焦がさず芯を焼く。肉は焼き上がっても竹串はこげにくい不思議



伝統だけでも先進技術だけでもこの火はつくりえない

長大串 270mm対応

料理の中で焼き鳥は下に見られることがある。

しかし焼き鳥に命をかける人もいる。そんな人を応援したい。



焼鳥 40g 64本/8分

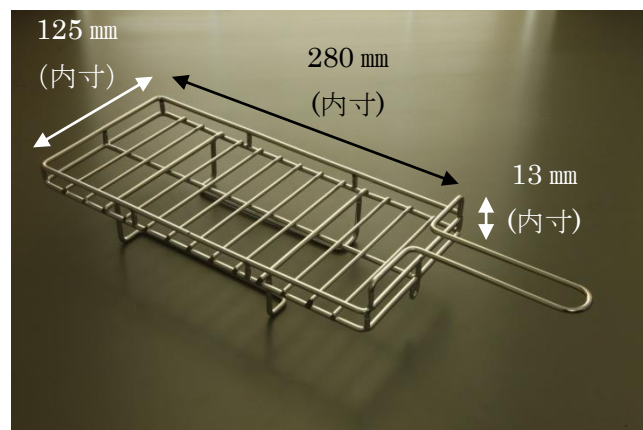
前例がない「高温」+「遠火の強火」で 焼く自動式焼物調理機誕生

天然炭併用で自動式で炭火のかおりでつつみ、^{かおり} 燻り焼き

日本で初めて天然炭併用グリラーを開発、発売したパイオニアとしての自信と誇り。

効率優先、味を犠牲にする自動式が多い中 **燻り炭グリラー** はそれを許さない。

手焼より美味しい自動式焼物調理機



トレイコントローラー
任意の場所に設置可能です。
例えば機器下、壁等

メンテナンスの容易さも大切な性能のうち（本体の80%は工具なしで分解できます）

前例がない、だから創る・・・

他社の類似品は創らない創立以来の信念

自動式になっても 倅生炭グリラー で あり続ける、ということ。

1975年1号機（当時名 ^{すみやきき} 幸生炭焼機）以来、国内のみならず海外のプロ料理人の信頼に
応え続けています。

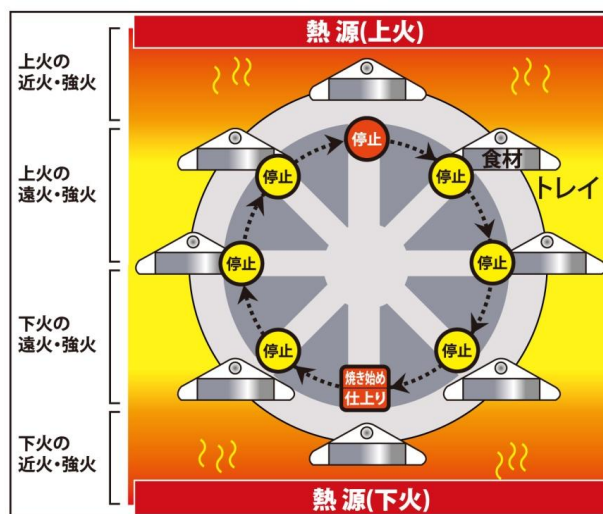
今回前例のない「高温」+「遠火の強火」による自動式を開発。従来の自動式は温度の高
低をコントロールし強制的に食材に熱風をあてる方式が一般的ですが「焼・達人 ^{こっけ}」
はガス熱を天然炭の熱と同質に変換（特許 3921592 号）の「遠火の強火」を自然対流させ
食材をつつみながら焼きあげることにこだわっています。これぞ日本の食文化と云いされる
焼き上がりです。倅生炭グリラー の伝統。

倅生炭グリラー は1号機以来 常に進化し続けています。これからも・・・

古きことは新しい・・・



強力遠赤放射
熱変換機採用の強力上火部



トレイ停止時間は自由
にコントロール



セラミックから
生まれた倅生炭が
強力遠赤を発生させる
（下火部）

焼物調理機を創る第一歩は火を創ること。

料理の中で唯一火が食材に直接あたる焼物の命である火質を選ばないのは何故？

揚げ物、フライ、天ぷらは油を吟味するのは揚げ物料理が油で味を左右されることを常識として知っているから。

焼き物は火が命。でも今までは選ぶ余地がなかった。火質によって全く別物の仕上がりとなる。今日から未体験ゾーンに入る。

せまい厨房だから調理機器はコンパクトがいい。

このサイズ(w845)でこの能力は信じ難い。

しかもこのガス消費量は驚異的。

焼上がり能力 (ワイド 800 タイプ)		お 勧 め し ま す	
焼鳥 40g	380 本 / 1 時間		●魚丸もの姿焼 (得意です)
ステーキ 150g	16 枚 / 8 分		●魚の味噌漬・粕漬・うなぎ こがさずに仕上げます。 (炭化する部分が少ないのでシッポ まで旨い)
ハンバーグ 100g	24 枚 / 8 分		●網焼きハンバーガー
サンマ	16 本 / 8 分		●帯広系豚井・ステーキ井 (牛井と同じ速度で提供できます)
魚切り身	24~32 枚 / 8 分		
ホッケ開き	8 枚 / 8 分		
うなぎ	8 枚 / 8 分		

プロ料理人に信頼される **博生炭グリラー** の伝統。創作プロセスへの対応力

知っている人は使って繁盛店。知らない人は是非知ってほしい・・・

各種メニューに適合する機器揃っています。資料請求下さい。

博生炭グリラー ロングセラー商品の一部

KA-G



KY-G



KA-KL



KY-KL



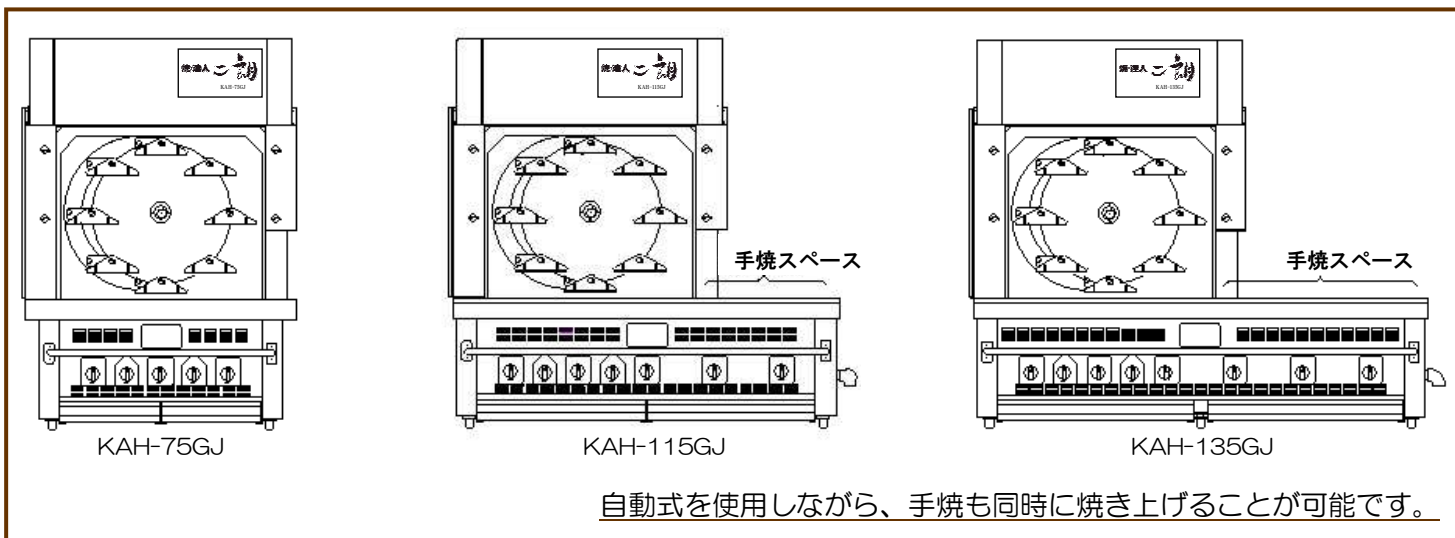
KAH



焼肉ロースター



メンテナンスが容易なのも性能のうち。他の追従を許さない驚異の耐用年数。平均 20 年以上お使い頂けます。



当社は技術屋集団です。
 営業専門職はいません。
 創業以来三六年間送りだした製品が
 営業マンです。言葉は喋りません。
 一生懸命だけです。
 少し高価です。
 でも高性能と高耐久性で応えます。
 裏切りません。

「ごはん処」国内店 278 店海外店 37 店の実績を検証。
 当社の特許品熱変換機 (PT3921592 号) を
 今回新たに採用。
 更なる進化を遂げ
 一般向けに同時新発売
 (手動式)

自動式に準ずる
 効率化と美味しさ。

KAH-75GG

型番	ガス消費量	ガス接続口径	電気	サイズ (W×D×H)	価格 (税別)
	13A/LPG (kW)				
KAH-75GJ	26.2	20A	1P-50W	845×860×1,150	1,437,000
KAH-115GJ	36.6	20A	1P-50W	1,140×860×1,150	1,563,000
KAH-135GJ	41.9	20A	1P-50W	1,340×860×1,150	1,641,000
KAH-75GG	20.9	20A	手動	780×610×934	579,000

注意 フード換気設備は必ず必要です。吸排気容量を十分確保して下さい。専門家への相談をお勧めします。

性能向上の為デザイン・構造等を予告なく変更する場合があります。

明治生まれの母の教え「うそこく人になるな」を忘れない。
 16歳から職人の道一筋 私職人社長です

テストキッチンのご予約はこちらまで ☎ **043-305-1212**

KOSEI 倅生工業株式会社
 本社) 〒260-0852 千葉市中央区青葉町 1250-11
 TEL043-305-1212 FAX043-305-1222
<http://www.koseikogyo.co.jp>
 倅生テクノ・テストキッチン) 〒260-0007
 千葉市中央区祐光 2-12-1 祐光ビル 1F
 TEL043-224-0950 FAX043-224-0950