株式会社ニイタカ

〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10
TEL.06-6395-2717
https://www.niitaka.co.jp

2022.02



【カエン】で広がる楽しい時間、美味しい料理。

食事を待つ時間が、目の前で「出来上がる楽しみ」に！

お客様の目の前で「煮る」「焼く」「保温」「炊く」・・・
固形燃料「カエン」は卓上での加熱を手軽に実現します。
和食・洋食・中華さまざまなジャンルでアイデアはひろがり、
お店の話題性もアップ！
あたたかさが持続するので美味しさも向上！
「カエン」を使った楽しい演出を
お店のメニューに加えてみませんか。



INDEX

レシピ

かぼちゃスープの餃子鍋 …… 3
スープカレー鍋 …… 3
四川風しびれ鍋 …… 4
チゲ …… 4
豆乳鍋 …… 5
トマトチーズ鍋 …… 5
鶏のメリメロ鍋 …… 6
グリーンカレー鍋焼きうどん …… 6
肉団子のみそ鍋 …… 7
ぶりしゃぶ …… 7
五目釜飯 …… 8
天ぷら …… 8
ゴルゴンゾーラのチーズフォンデュ …… 9
ちゃんちゃん焼き …… 9
燻製 …… 10
よだれ鶏 …… 10

鍋・調理器具

鍋 …… 11
釜・コンロなど …… 12

カエン

カエンラインナップのご案内 …… 13
カエン ニューエース E
カエン ハイスーパー
その他の燃料
カエンの使用方法とご注意 …… 14

煮る

濃厚なかぼちゃスープと餃子の意外な組み合わせ

かぼちゃスープの餃子鍋

人気主菜のかぼちゃをたっぷり使ったヘルシーな鍋。餃子との意外な組み合わせが、お客様の「食べたい」につながります。



◆材料(2人分)◆

- 餃子 ―― 6個
- ほうれん草 ―― 2束
- 【かぼちゃスープ】
- かぼちゃフレーク ―― 10g
- 牛乳 ―― 100cc
- 水 ―― 100cc
- コンソメ ―― 1個

◆手順◆

❶かぼちゃスープの材料を鍋に入れて混ぜ合わせる。
❷ほうれん草は食べやすく切り、流水で軽く洗う。
❸餃子と❷を鍋に入れてカエンに着火。餃子に火が通ったら食べ頃です。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE20


黒鍋 φ16.5


民芸こんろ A-1 茶

煮る

カラフルで具だくさんの映えるスープ

スープカレー鍋

さらさらのスープに大きくカットされたゴロゴロ具材が特徴のスープカレー。かぼちゃやヤングコーンなど映えるカラフルな具材でアレンジできます。



◆材料◆

- ミニトマト ―― 2個
- ピーマン ―― 1個
- 手羽元 ―― 2本
- えのきだけ ―― 1/4袋
- かぼちゃ ―― 1/8個
- ヤングコーン ―― 2個
- スープカレーの素 ―― 200cc
- フライドオニオン ―― 適量
- サラダ油 ―― 少々

◆手順◆

❶鍋にサラダ油を熱し、手羽元を焼く。(あらかじめ調理済みの手羽元でも可)
❷ピーマン、えのきだけ、かぼちゃを食べやすい大きさに切り分ける。
❸鍋にスープカレーの素と❷とヤングコーン、ミニトマトを入れてカエンに着火。
❹食べる前にフライドオニオンをふってお召し上がりください。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE20


ミニココ φ12 黒(アルミ)


花梨(かりん)こんろ 6本ツメ五徳

煮る

じりじり辛みが攻めてくる

四川風しびれ鍋

花椒(ホワジャオ)が入っており辛いのはもちろん、しびれる香りと風味が特徴的な鍋料理。パクチーとの相性が絶妙。



◆材料◆

- 絹ごし豆腐 ―― 1/3丁
- しいたけ ―― 2個
- 豚ばら薄切り肉 ―― 80g
- パクチー ―― 適量
- 片栗粉 ―― 小さじ2
- ラー油 ―― 適量
- 花椒(ホワジャオ) ―― 適量
- 【しびれ鍋のスープ】
- 鶏ガラスープの素(粒) ―― 小さじ1/2
- しょうゆ、オイスターソース、酒 ―― 各小さじ1
- 豆板醤 ―― 小さじ1/2
- 水 ―― 200cc

◆手順◆

❶豚肉は5cm幅に切り、片栗粉をまぶす。
❷しいたけは軸を切ってそぎ切りにする。豆腐とパクチーは食べやすい大きさに切っておく。
❸鍋にしびれ鍋のスープと❶を入れてカエンに着火。煮たってきたら❷のしいたけ、豆腐を入れる。
❹仕上げにラー油をまわし入れ、パクチーをのせ、花椒をふってお召し上がりください。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE25


黒鍋 φ16.5


民芸こんろ A-2 茶

煮る

ぐつぐつと煮える音と唐辛子の香りで新しい顧客を開拓

チゲ

韓国料理というジャンルを越えて、チゲは私たちにおなじみの鍋料理になっています。そこで、カエンを使った小さな鍋での「ひとりチゲ」。味のバリエーションがひろがり、メニューの充実感がアップ。テーブルの上でぐつぐつと煮え、刺激的な香りを漂わせるので、他のお客さまの食欲もそそります。



◆材料◆

- 豚肉 ―― 120g
- キムチ ―― 100g
- 白ねぎ ―― 1本
- もやし ―― 100g
- 豆腐 ―― 1/2丁
- ニラ ―― 1/3束
- 昆布3cm角 ―― 1枚
- 水 ―― 200cc
- コンソメ ―― 1個

◆手順◆

❶キムチにだし昆布とコンソメを入れて、キムチ液を作る。
❷豚肉、野菜、豆腐を食べやすく切る。
❸すべての材料を鍋に入れて、❶を注ぐ。
❹カエンに着火し、豚肉に火が通ったら食べ頃です。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE25


ニュー箔なべ
(シルバー)


高台コンロAセット
(砂金天目)

煮る

人気ランキングで常に上位、女性に人気の鍋

豆乳鍋

豚肉や野菜をたっぷり摂れて、ヘルシーさが魅力の鍋。食べ終わった後の〆には、チーズを入れてリゾットにするのもおすすめです。



◆材料(2人分)◆

豚ばら薄切り肉(しゃぶしゃぶ用)	100g	大根	5cm
絹ごし豆腐	1/2丁	じゃが芋	1/2個
白菜	適量	里芋	1個
長ねぎ	適量	えのきだけ	1/3袋
		豆乳鍋の素	200cc

◆手順◆

❶じゃが芋、里芋は皮を剥いて水にさらした後、ラップで包みレンジで加熱しておく。
❷豆腐は4等分に切り、白菜は葉と軸に分けそれぞれ細切りにする。大根と長ネギも同じ長さの細切りにする。
❸豆乳鍋の素を鍋にいれ、❶を入れカエンに着火する。
❹煮たってきたら❷の材料を少しずつ入れて火が通ったらお召し上がりください。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE25


あられ鍋(小)


高台コンロAセット(砂金天目)

煮る

厚切りベーコンとチーズのコクが評判に

トマトチーズ鍋

豚のくさみがなく、脂の甘みが特長のホエー豚ベーコンを、食べ応えのある1cmの厚切りに。トマトベースのスープにベーコンの旨み、野菜の甘みが相性抜群です。チーズでよりいっそうコクが加わって、舌もお腹も大満足です。



◆材料◆

ホエー豚ベーコンの角切り	70g	オリーブオイル	10g
キャベツ	50g	トマト鍋の素	200g
なす	1/2本(70g)	シュレッドチーズ	10g
玉ねぎ	1/4個(50g)	パセリ	適量
しめじ	50g		

◆手順◆

❶キャベツ・なす・玉ねぎ・しめじは食べやすい大きさに切り分ける。
❷ベーコン、なす、玉ねぎをオリーブオイルで軽く炒めておく。
❸トマト鍋の素を鍋に入れ、❶❷を加える。
❹カエンに着火し、材料に火が通ったらシュレッドチーズをふり、仕上げにパセリで彩りを添えてお召し上がりいただきます。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE20


黒鍋 φ17 ツル付


民芸こんろ A-2 茶

煮る

あっさり好みのお客さまも逃さない

鶏のメリメロ鍋

「メリメロ」とは、フランス語で「ごちゃ混ぜ」という意味。鶏肉のいろいろな部位を使い、それぞれの味の違いを楽しむひとり鍋です。あっさり系の塩ちゃんこ出汁は、年配の方にも好評。肉鍋のバリエーションが広がります。



◆材料◆

鶏もも肉	50g	玉ねぎ	20g
せせり	30g	みつば	3g
鶏砂肝	30g	ミニトマト	20g
キャベツ	80g	ちゃんこ鍋の素	20g
しいたけ	15g	水	200cc
しめじ	15g		

◆手順◆

❶鶏もも肉、せせりは食べやすい大きさに切る。砂肝は掃除して食べやすい大きさに切る。
❷キャベツは乱切り、しいたけは1/2カット、しめじは小房に分け、玉ねぎはくし形に、みつばは3cm長さにカットする。ミニトマトは薄皮をむく。
❸鍋に❶❷の具材をつめ、ちゃんこ鍋の素を入れる。
❹カエンに着火し、鶏肉に火が通ったら出来上がりです。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE15


丸深皿 φ19.5


民芸こんろ A-2 茶

煮る

ナンプラーが香る鍋焼きうどんの新しいスタイル

グリーンカレー

鍋焼きうどん

タイの本格グリーンカレーにうどんをアレンジ。エスニックなグリーンカレーにうどんがよく合います。見た目が斬新、お鍋のカレーをふーふー冷ましながら食べるのも新鮮。お店の魅力と客層が広がる一品です。



◆材料◆

グリーンカレーの素	1袋(250g)	黄パプリカ	15g
しめじ	30g	ナンプラー	小さじ1/2
赤パプリカ	15g	冷凍うどん	1玉(200g)

◆手順◆

❶しめじは小房にわけ、パプリカは食べやすい大きさに切る。
❷一人用の鍋にグリーンカレーの素、ナンプラー、❶を入れて火にかける。
❸解凍したうどんを加える。
❹カエンに着火し、うどんがお好みの硬さに煮えたら出来上がりです。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE20


片口鍋 φ16 陶土


高台コンロAセット(砂金天目)

煮る

つまみになるシンプルな鍋

肉だんごのみそ鍋

ふっくらとした肉だんごの旨味と野菜の歯応えが、みそ味のスープとよく合います。お好みの肉や野菜等の具材を入れるとアレンジが広がります。



◆材料(2人分)◆

肉だんご	100g	【煮汁】	
玉ねぎ	1/4個	だし汁	200cc
キャベツ	1/4玉	白味噌	大さじ1と1/2
万能ねぎ	適量	赤味噌	大さじ1/2
ほうれん草	1/4束	煉り白ごま	大さじ1
油揚げ	1/2枚	おろしにんにく	少々
		赤唐辛子の小口切り	少々

◆手順◆

❶玉ねぎは繊維に沿って5mm幅に切る、キャベツはざく切り、万能ねぎは小口切りにし、ほうれん草は食べやすく切り、油揚げは細切りにする。
❷鍋に煮汁の材料を入れカエンに着火する。
❸肉だんごを入れて煮る。
❹煮たってきたら❶を入れて肉だんごに火が通ったら食べ頃です。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE30


片口鍋 φ16 黒


高台コンロAセット(砂金天目)

煮る

サッと昆布だしにくぐらせて

ぶりしゃぶ

新鮮な旬のブリは脂がのってとろける美味しさ。野菜もたくさん食べられますので、老若男女に喜ばれます。スッキリとした麦の焼酎と好相性。



◆材料◆

ぶりのしゃぶしゃぶ用薄切り	100g	昆布3cm角	1枚
長ねぎ	1/2本	水	200cc
豆苗	1/2束		

◆手順◆

❶鍋に水を入れ昆布をつけておく。
❷長ねぎは薄い斜め切りに、豆苗は軸を切り食べやすい長さに切る。
❸❶にカエンをセットし着火する。
❹❷を入れて煮たってきたらぶりを入れて軽く火を通してお召し上がりください。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE30


山海鍋(やまみ) φ16 陶土


いろはこんろ(小) 白

炊く

お席で炊き上げる本格派ご飯のメニューがパワーアップ

五目釜飯

釜飯はご飯メニューのチャンピオン。一人用の釜で目の前で炊き上げれば趣きも格別です。ニイタカがご提供する「釜めし」を使えば、カエンによる火力で手軽においしく炊き上がります。さらに地元の名産や旬の野菜を加えて、お店の独自のメニューを工夫してください。



◆材料◆

(「釜飯」+αの例)

「五目釜飯」	1袋	しめじ	少々
鶏肉	50g	揚げ	20g
人参	15g	三つ葉や柚子の皮	少々
ごぼう	15g	薬味(焼き海苔/胡麻)	少々

◆手順◆

❶釜に「五目釜飯」の素、具材を入れてフタをする。
❷薬味を器に盛る。
❸釜飯と薬味をテーブルに運び、着火。
❹火が消えたら約5分程度蒸らしてできあがりです。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE25


釜飯用釜K


丸コンロAセット(黒)


「五目釜飯」

保温

保温という発想で揚げたてのサクサクを約2時間キープ

天ぷら

保温器タイプ2を使用すれば、お客さまの話が弾んで時間が経っても天ぷらが冷めません。揚げたてのサクサクのままなので、お客さまはびっくり。この気くばりが、おもてなしの心。お店のイメージアップになり、口コミでの来店につながります。

【一言】
できたてよりも保温器で保温した方が、よりサクサクでおいしくなります。



◆材料◆

エビ	2尾	さつま芋	適量
かぼちゃ	適量	卵	1個
ししとう	適量	小麦粉	1カップ
しいたけ	適量		

◆手順◆

❶卵1個に冷水200cc、ふるった小麦粉1カップを混ぜて衣のネタをつくる。
❷野菜を食べやすく切り、エビには打ち粉をつける。
❸油を熱し、180度になったら衣のネタを付けて揚げ、器に盛り付ける。
❹保温器タイプ2にセットしてテーブルに運び、温かいままお召し上がりいただきます。

◆固形燃料◆
保温器用カエン


保温器タイプ2

お客さまへの思いがつまった、新しいひとり鍋。
カエンがお店に新しい風を吹きこみます。

煮る　ママ友の集まりに、本格フォンデュをアピール

ゴルゴンゾーラの チーズフォンデュ



ゴルゴンゾーラ入りチーズペーストを利用して、本格フォンデュをお手軽に提供できます。おしゃれな女性はもちろん、カップルからファミリー層、大人数のパーティまで、幅広い客層に対応。みんなでワイワイ楽しめる一品です。

◆材料◆

【フォンデュソース】
- ゴルゴンゾーラ入りチーズペースト ―― 140g
- 牛乳 ―― 45g
- クッキングワイン白 ―― 15cc

【具材】
- バジル ―― 適量
- プチトマト ―― 8個
- ブロッコリー ―― 6切れ
- あらびきポークウィンナー ― 6本
- バゲット ―― 1/2本

◆手順◆

❶鍋に温めたフォンデュソースを入れる。
❷バゲットをスライスし、ブロッコリー、ウインナーをボイルする。
❸皿に、具材を盛り付ける。
❹カエンに着火し、鍋のチーズがフツフツしてきたら、具材をからめてお召し上がりいただきます。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE10


ミニココ φ12 黒
柄付（アルミ）


花梨（かりん）こんろ 6本ツメ五徳

焼く　シンプルな料理こそ焼きたてアツアツにこだわる

ちゃんちゃん焼き



もともと北海道の漁師料理なので、テーブルで焼いてアツアツをお召し上がりいただくのが一番。焼けるにつれて、味噌とバターの香りが立ちます。鮭をイカやホタテに変えたり、季節の野菜のトッピングをアレンジしたりと、お店の個性が発揮できます。

◆材料◆
- 鮭 ―― 2切れ
- 長ねぎ ―― 適量
- もやし ―― 適量
- キャベツ ―― 適量
- えのき ―― 適量
- にんにく ―― 1/2個
- 塩コショウ ―― 適量
- 味噌 ―― 適量
- バター ―― 適量

◆手順◆

❶にんにくは薄切り、他の野菜は食べやすく切る。
❷調味料を混ぜ合わせる。
❸鍋にもやし、キャベツ、えのき、鮭、にんにくの順に置き、塩コショウをふる。
❹混ぜた調味料、味噌、バターを加える。
❺カエンに着火し、火が消えたら出来上がりです。

◆固形燃料◆
カエン ニューエースE20


箔とうばんなべ
（シルバー）


丸コンロAセット（黒）

OUTDOOR COOKING RECIPES

アウトドアグッズを使った料理のご紹介

アウトドアでは欠かせない飯盒(ハンゴウ)の
“メスティン”を使えば、キャンプ飯が楽々調理可能です。
炊飯だけでなく、鍋料理、蒸し料理、燻製(くんせい)もできます。
ほっとくだけなのにできるメニューは幅広く、
蒸しパンやプリンといったデザートもできます。

RECIPES 01

憧れの燻製をお手軽に 燻製



難しそうな燻製もほっとくだけで簡単に作れます。スモークチップの材料を変えると風味の変化が楽しめます。

《材料》
- ソーセージ ―― 2本
- ナッツ ―― 適量
- さくらスモークチップ ―― 適量

《手順》

❶メスティンの底にアルミホイルを二重に敷く。
❷①の上にスモークチップを敷き詰めその上に網を敷き、材料を乗せフタをする。
❸ポケットストーブにメスティンをのせてカエンに着火し、火が消えたら出来上がりです。

固形燃料 | カエン ニューエースE25

RECIPES 02

ピリ辛風味がたまらない よだれ鶏



茹でた鶏肉を唐辛子や花椒・ラー油の入った辛いタレで食べる中華冷菜。パクチーが決め手。

《材料》
- 鶏むね肉 ―― 1枚
- 水 ―― 200cc
- 酒 ―― 大さじ1
- パクチー ―― 適量
- 【タレ】
  - 鶏のゆで汁 ―― 大さじ3
  - しょうゆ ―― 大さじ2
  - 酢 ―― 大さじ2
  - ラー油 ―― 小さじ1
  - 砂糖 ―― 大さじ1
  - ごま油 ―― 小さじ1
  - にんにく ―― 1片
  - しょうが ―― チューブ2cm
  - 白ねぎ ―― 20g

《手順》

❶メスティンに水、酒、鶏むね肉を入れてフタをしカエンに着火する。
❷火が消えたらそのまま放置し、常温になるまで冷ます。
❸メスティンのフタに鶏むね肉を取り出し、一口大に切り、ゆで汁は取っておく。
❹ゆで汁大さじ3とタレの材料を混ぜる。
❺③に④をかけて食べやすく切ったパクチーと白ねぎを添えたら出来上がりです。

固形燃料 | カエン ニューエースE25

鍋

カエンを使ったメニューに最適な鍋が料理を効果的に調理・演出します。

アルミ鍋

アルミ合金製

熱伝導性に優れたアルミ製の鍋。軽いので持ち運びやすく、固形燃料の使用に最適です。



ふるさと鍋18



みちのく鍋15No5R

商品名	サイズ	商品番号
ふるさと鍋18（木蓋付き）	直径180×65mm	423001
みちのく鍋15No5R（樹脂蓋付き）	直径150×63mm	401213
みちのく鍋べ15No5（木蓋付き）	直径150×63mm	401011

山海鍋（やまみ）

アルミ合金製



山海鍋 φ16 陶土



山海鍋 φ16 黒

商品名	サイズ	商品番号
山海鍋 φ16 陶土（M10-270）	直径160×85mm	499023
山海鍋 φ16 黒（M10-269）	直径160×85mm	499007

片口鍋

アルミ合金製



片口鍋 φ16 陶土



片口鍋 φ16 黒

商品名	サイズ	商品番号
片口鍋 φ16 陶土（M10-287）	直径160×90mm	499028
片口鍋 φ16 黒（M10-286）	直径160×90mm	499027

黒鍋

電調OK
ガスコンロOK
ステンレス二層



黒鍋 φ16.5



黒鍋 φ17 ツル付

商品名	サイズ	商品番号
黒鍋 φ16.5（M11-091）	直径165×48mm	499032
黒鍋 φ17 ツル付（M11-092）	直径170×42mm	499013

丸陶板

アルミ合金製



丸陶板 φ18 陶土

商品名	サイズ	商品番号
丸陶板 φ18 陶土（M10-556）	直径195×70mm	499406

あられ鍋

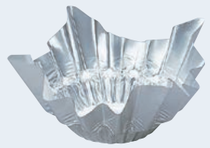
ステンレス製



商品名	サイズ	商品番号
あられ鍋（小）（M10-211）	直径173×52mm	499155

ニュー箔鍋

受け網（ガイド）なしで使用できるとても便利な鍋です。



特許登録済

タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	800枚	492110
もみじ	800枚	492116

アルミ箔鍋

熱伝導性を高めたアルミ箔鍋。食事の雰囲気も大切にします。



タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	1200枚	492021
ゴールド	1200枚	492022

箔とうばん鍋

表面をシリコン加工していますので、汁をはらない料理にも使えます。



タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	1200枚	492130

ミニココアルミ

アルミ合金製



ミニココ φ12 黒（アルミ）



ミニココ φ12 赤（アルミ）



ミニココ φ12 赤 柄付（アルミ）



ミニココ φ12 黒 柄付（アルミ）

商品名	サイズ	商品番号
ミニココ φ12 黒（アルミ）（M11-078）	直径120×74mm	499029
ミニココ φ12 赤（アルミ）（M11-079）	直径120×74mm	499022
ミニココ φ12 黒 柄付（アルミ）（M11-080）	直径120×74mm	499030
ミニココ φ12 赤 柄付（アルミ）（M11-081）	直径120×74mm	499018

釜・コンロなど

釜・焼網など充実の調理器具がさまざまなジャンルのメニューをサポート。

釜めし用釜

アルミ合金製

固形燃料を使用してお手元で炊くことができる釜めし用釜。釜めし独特の味と香りが食事をさらに盛り上げます。



釜めし用釜



釜めし用木枠

商品名	サイズ	商品番号
K（ケンマ光沢品）	直径119×80mm	417021
釜めし用木枠	179×179×57mm	457411
しゃもじ		417311

釜めし

本格派の味わいが楽しめる、各種釜飯。7種類の味をご用意しました。

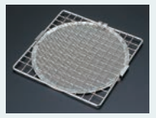
規格：早炊米140g、釜飯の具200g　入数：50袋

五目釜飯／とり釜飯／山菜釜飯／たけのこ釜飯
あさり釜飯／ほたて釜飯／舞茸釜飯

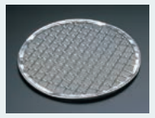


グルメ焼網

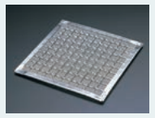
固形燃料で手軽に本格網焼きが楽しめます。炎が直接料理にあたらないので、ムラなく焼け、汁ダレをおさえます。



グルメ焼網



グルメ焼網E



ミニグルメ焼網E（角）

商品名	サイズ	商品番号
グルメ焼網	上網150×150mm、下網直径151mm	435001
グルメ焼網E	直径155mm	435021
ミニグルメ焼網E（角）	125×125mm	435041

コンロ

アルミ合金製



丸コンロAセット（黒）



高台コンロAセット（砂金天目）

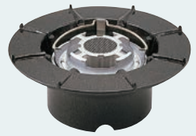
商品名	サイズ	商品番号
丸コンロAセット（黒）	直径128×86mm	450025
高台コンロAセット（砂金天目）	直径160×95mm	452015

セット内容：コンロ×1個、敷板×1枚

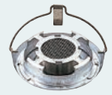
保温器タイプ2

アルミ合金製

約2時間の保温が可能で、お客様にいつでもあたたかい料理を提供できます。



砂金天目



触媒セット（金具付き）



木枠（丸形）



木枠（角形）

商品名	サイズ	商品番号
砂金天目	直径155×50mm	469051
木枠（丸形）		469301
木枠（角形）		469302
触媒セット（金具付き）		469621

大皿保温器30

陶磁器製、金属製の大皿（直径20～50cm）に盛り付けた料理を、お好みの時間温めることができます。



商品名	サイズ	商品番号
大皿保温器30	直径355mm×高さ155mm	476100
大皿保温器30 燃焼容器セット		476101
燃焼容器	直径109mm×高さ43mm	498391

こんろ



花梨（かりん）こんろ 5本ツメ五徳
アルミ合金製



花梨（かりん）こんろ 6本ツメ五徳
アルミ合金製



民芸こんろ A-1 茶
アルミ合金製
枠：PP製



民芸こんろ A-2 茶
アルミ合金製
枠：PP製

商品名	サイズ	商品番号
花梨こんろ 5本ツメ五徳（M11-316）	直径160×78mm	499020
花梨こんろ 6本ツメ五徳（M11-317）	直径160×78mm	499021
民芸こんろ A-1 茶（M11-089）	縦161×横161×高さ79mm	499008
民芸こんろ A-2 茶（M11-501）	縦161×横161×高さ74mm	499107

カエンラインナップのご案内

適度な炎で効率よく燃焼しますので、料理を美味しくし、いやな臭いもありません。
各種取り揃えています。用途に合わせて最適サイズをご利用いただけます。

カエン ニューエース E（シュリンク包装、アルミカップ付き）

燃焼後の後片付けが楽なタイプです。



カエン ニューエースE（40コパック）

商品名	商品番号
7 （20袋入り）	310760
10（18袋入り）	311060
15（13袋入り）	311560
20（10袋入り）	312060

商品名	商品番号
25（8袋入り）	312560
30（7袋入り）	313060
35（6袋入り）	313560
40（5袋入り）	314060



カエン ニューエースE（20コパック）

商品名	商品番号
15（26袋入り）	311523
20（20袋入り）	312023
25（16袋入り）	312523
30（14袋入り）	313024

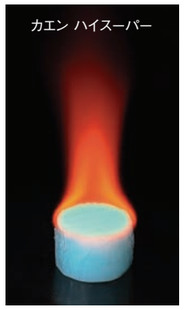


■ニューエースEの燃焼時間と使用例（目安です）

- 7……13分 → 朴葉焼き、土瓶蒸しなど
- 10……15分 → 目玉焼き、お味噌汁の温め
- 15……17分 → 干物の網焼き、チーズフォンデュ鍋
- 20……19分 → 貝類やカニ、エビの網焼き、湯豆腐鍋、陶板焼き
- 25……21.5分 → 寄せ鍋、陶板焼き、釜飯(夏季)
- 30……22分 → 寄せ鍋、すき焼き鍋、陶板焼き、釜飯(冬季)
- 35……22.5分 → 火の通りにくい具が多く入った鍋、しゃぶしゃぶ
- 40……23分 → 石焼、しゃぶしゃぶ

カエン ハイスーパー（シュリンク包装）

燃焼容器にセットして使うタイプです。



カエン ハイスーパー（40コパック）

商品名	商品番号
10（18袋入り）	321020
15（13袋入り）	321520
20（10袋入り）	322020
25（8袋入り）	322520

商品名	商品番号
30（7袋入り）	323020
35（6袋入り）	323520
40（5袋入り）	324020



カエンのここがすごい！

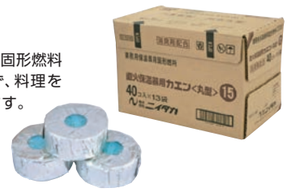


その他の燃料

直火保温器用カエン15

●40コ入り×13袋　311506

弱火で80分間、燃焼・保温する固形燃料です。焦がさず、煮詰まらせず、料理を食べ頃の温度で長時間保温します。



チャック付き袋入りカエン

開封後の袋はチャックで簡単に封ができ、優れた保管性能で燃料がやせにくいです。



20コパック

- ●15（22袋入り）　311525
- ●20（16袋入り）　312005
- ●25（14袋入り）　312505
- ●30（12袋入り）　313005

※中身はカエン ニューエースEです。

カエン5個入

- ●25（64袋入り）　312522
- ●30（56袋入り）　313022



保温器用カエン25

●40コ×8袋入　312524



屋外暖房用 暖房用燃料

●6kg（缶入り）　396200

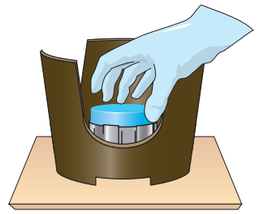


※専用のカエンストーブ(498101)とストーブガード(498131)は別売りで用意しています。

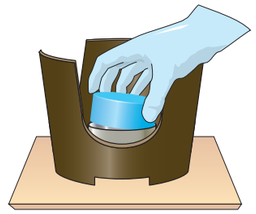
カエンの使用方法とご注意

「固形燃料・保温用燃料の正しい扱い方」（業務用燃料工業会）より

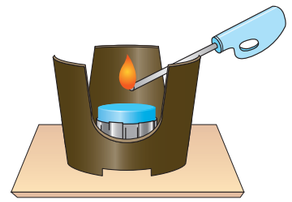
鍋、コンロのセッティング及び着火方法



カエン ニューエースEなど、アルミ箔がついているタイプは、アルミ箔を下にして、そのままコンロにセットしてください。

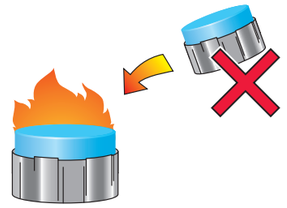


アルミ箔がついていないものは、燃焼皿（火皿）にいれて、コンロにセットしてください。

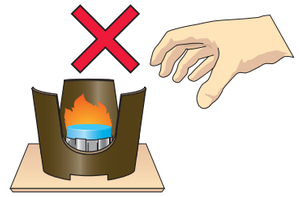


着火する時は、コンロにセットしてからカエンの上部をマッチやロングライターで着火してください。

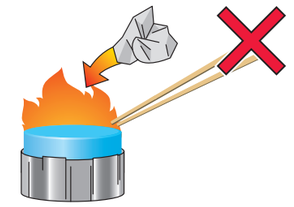
次のような使用方法は、火傷や火災の原因になります



燃焼中に燃料の継ぎ足しをしないでください。



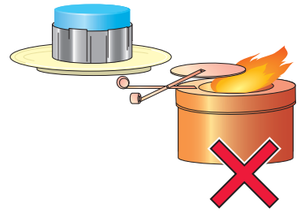
燃焼中に燃料およびコンロの持ち運びをしないでください。



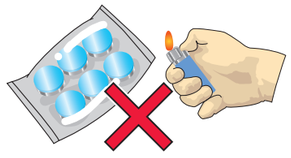
燃焼中に燃料を箸などでつついたり、コンロの中に紙などの可燃物を入れないでください。



燃焼中にカエンの炎を吹き消さないでください（緊急の場合は大量の水で消化してください）。

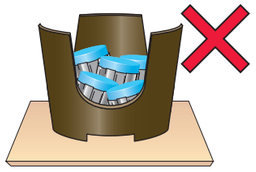


固形燃料用ランプを使用し、ふたの開閉で炎をコントロールしないでください。陶器製の火皿は割れるので使用しないでください。

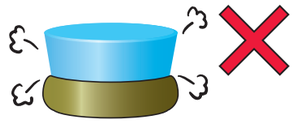


袋を開封する際に、ライターなどの火で焼き切らないでください。

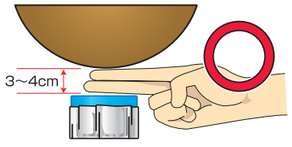
次のような使用方法は、不完全燃焼による異臭や目痛の原因になります



コンロに複数のカエンを入れて燃焼させないでください。



カエンをサイズの合わない火皿に無理に押し込んで使用しないでください。



鍋と火皿の距離が狭くなるような足付火皿などは使用しないでください（カエンの表面から鍋底までの距離は指2本分以上）。