

ジンギスカン鍋

400年の歴史をもつ南部鉄器メーカーによる焼肉用の鉄鍋。蓄熱性にすぐれており、均一に熱が通ることから料理が美味しく仕上がる。●鍋: 鑄鉄、弦: 鍛造鉄 ●φ29×H6.5cm (弦除く) ●5,250円 ●柵岩鑄



しんげつ七輪

愛知県の杉松製陶で焼かれた美しいツヤをもつ七輪。外側は三州瓦と同じ土から、内側は保温性の高い珪藻土からできている。金網と炭のおまけ付き。●粘土、珪藻土 ●φ27.5×H24.5cm ●4,900円 ●柵Hibana

うめはなたん 梅花炭

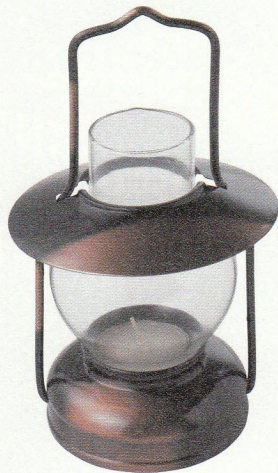
愛らしい梅の形をしたオガ炭。バーベキューの場を盛り上げてくれる。オガ炭とは、製材のときに出るオガ粉を接着剤を使わず高圧で成型したもので、環境にもやさしい。●杉 ●φ約4cm ●1,785円 (10kg/1箱) ●柵ストーラ



エコセラ・テーブルチューブラルS

火床のセラミックプレートが燃焼効率を高め、少量の炭で食材を焼き上げる。価格の一部に温室効果ガス削減に貢献するための費用が組み込まれた、カーボンオフセット組み込み商品。●スチール ●W41.5×D33×H11cm ●3,900円 (参考価格※編集部調べ) ●柵ロゴスコーポレーション 写真/メーカー提供

火を囲んで美味しく食べて
和やかな語らいのひととき



ブロンズ キャンドルランプ

生火の煌きを感じる、オーソドックスなランプ。専用キャンドルのほか、別売のライト「Cool Night アルミキャンドルLED」を入れることもできる。●スチール、ガラス ●φ10×H18cm ●1,176円 ●柵ロゴスコーポレーション

PRESENT.1



SUOMI いろりテーブル

独特の風合いと重厚感がある、ロートアイアン(鑲鉄)のガーデン家具。火皿は取り外し可能でお手入れも楽。アームチェア(写真右)と合わせても。●ロートアイアン ●W66×D50×H47cm ●283,500円 ●LOCA コトブキ



写真/メーカー提供