

# イワタニ 「炉ばた大将」

アウトドアで楽しく焼き鳥を楽しみたい、自宅でも手軽に海鮮焼きを味わいたいという商品がイワタニの「炉ばた大将」。  
燃料は炭火でなくカセットガスボンベなので、入手しやすく、安全なのがうれしい。



## 1 組み立て

本体は幅 370mm × 奥行き 210mm の比較的小さいサイズ。  
テーブルの上に乗せて、違和感なく食卓を囲める大きさである。

### 1. 輻射板をユニットに組み入れる

「炉ばた大将」では燃料はガスを使うが、ガスを直接当てて直火焼きするのではなく、この輻射板にガスを当てて「遠赤外線」効果で加熱する。

### 2. ユニートを本体に乗せ、受け皿を挿し込む

受け皿は食材から吹きこぼれた汁を受けるトレイの役目を果たす。皿には水を少量（100cc ほど）入れておこう。皿自体にホーロー加工されているので、終わった後に洗う際も手入れが簡単なのが素晴らしい。

### 3. セッティングの完了

網や焼き鳥の串乗せステーなどは標準で装備されている。これは一連のセッティングが完了した時点の姿。

### 4. カセットガスボンベを装着

本体セットには最初から「カセットガスジュニア」と呼ばれるミニサイズのガスボンベが付属している。

気になるガスボンベの持続時間だが、

●カセットガスジュニア（標準で 1 本付属）・・・ 80 分

●カセットガス・・・・・・・・・・・・・・ 180 分

となっている。アウトドアにおける 1 回の使用時間を考えると、ガスボンベ 1 本用意しておけば十分な時間と言えるのではないだろうか。

1 本あたりの価格も考えると非常に経済的な「炉ばた大将」である。

### 5. 火力の調整

ガスボンベの頭の部分についている火力調整ツマミ。

マイナス方向に目一杯回せば、ガスが出ない「閉」になる。点火時はここを開け、火力を調整して焼いていく。ツマミ自体は熱くならないので使用中の火力調整も簡単だ。

### 6. 点火はガスマッチを使う

1 度ツマミを開き、本体側面の点火口からガスマッチを挿入、点火する。上から見るとガスバーナーは輻射板に隠れて見えないので、火力を調整する時はこの点火口からのぞくようにする。



▶アドレスはこちら・・・

<http://www.komeri.com/howto/>

## 2

## さあ 炉ばた焼きの始まり！

### 7.いよいよ炉ばた焼きの始まり

まずは定番とも言える焼き鳥からチャレンジ。  
両側にあるステンレス製のステーを起こし、ここに串を乗せる。



### 8.鳥肉を焼く

ジュッ、ジュワ〜と鶏肉から脂がしたたり落ちる。香ばしいにおいが周囲にたちこめて周囲の人も集まってきた。火力は意外なほど強く、火力調整のつまみを「プラス」側に全開だと焦げ付いてしまうほど。小さなボディなのにこのパワフルさが頼もしい。10分ほどで次々に食べ頃となり、焼き鳥は大成功。



### 9.「ホタテの酒蒸し焼き」に挑戦

次は「ホタテの酒蒸し焼き」に挑戦だ。  
よく洗って下ごしらえしたホタテを、貝殻のついたまま焼き網に乗せる。大きなホタテ貝を4枚も乗せることができた。少量の酒を加えて塩を軽く振って焼く。



### 10.焼き上がり！

どうだ参ったか！と言わんばかりのこの写真。  
焼け具合も大変素晴らしく、炉ばた大将の高い実力にスタッフ一同感心しきり。大将、やるじゃねえか！



### 11.エビやとうもろこしも

塩エビと茹でトウモロコシを焼いてみた。  
トウモロコシは5分ほどで適度に焦げもでき、甘い香りがもうたまらない。

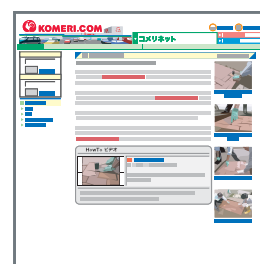


### 12.さすが「炉ばた大将」

食材をテーブルに用意して、自ら炉ばた焼きを楽しめる「炉ばた大将」は最高に楽しめるアウトドアグッズ。  
これ1台あれば外でも家でも仲間との語り合いも弾むはず。  
「炉ばた大将」でみんな笑顔になろう。



※この商品は残念ながら販売終了となりました。ご了承下さい。



コメリ・ドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶アドレスはこちら・・・

<http://www.komeri.com/howto/>