

# 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の比較的コンパクトなサイズ。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.ユニットを本体に乗せ、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ーの役目を果たす。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すばらしい。

### 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1回転すれば、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

一度ツマミを開き、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

ジューッ、ジュウ～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、火力調整のツマミを「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い、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。

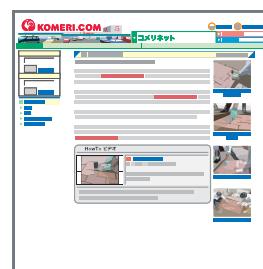


### 12.さすが「炉ばた大将」

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らいも弾むはず。  
「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  
 く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/>