

飲食店 × 炭

少しでも炭の良さを知っていただき、少しでも多くの飲食店の皆様に炭を使っていただきたい。美味しい料理を提供するために炭を使いたいと思ったださる料理人のために、こだわりとプライドを持った生産者の商品を届けたい。

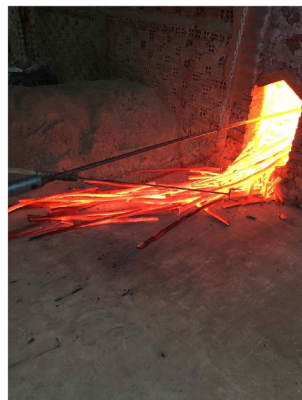
炭火文化の火が絶えることなく、子供や孫の代まで文化的遺産として残っていくことを願いながら、炭火焼の良さや美味しさを伝えてまいります。

天然炭

創業以来、国産は紀州備長炭（和歌山県産）・豊後備長炭（大分県産）・上土佐備長炭（高知県産）を取り扱っております。

減少する国産備長炭を補填するために、マレーシア・ベトナム・ラオス・中国のこだわりを持った生産者の商品を取り扱っております。

お客様のご要望・ご予算に応じて、ご提案いたします。
これからも持続可能な生産・販売体制の構築を目指してまいります。

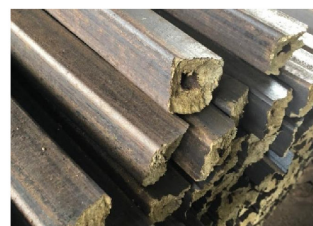


おが炭

日本でもっとも早くおが炭を取り扱い始めました。
国産品質にこだわったメーカーの商品のみを取り扱っております。

また、拡大するおが炭需要に応えるべく、中国・マレーシアの商品も取り扱っております。

色々な原産地・特性・形状の商品がありますので、お客様のご要望・ご予算に応じて、ご提案いたします。
原材料を確保して、持続可能な生産・販売体制の構築を目指します。



関連道具

焼網・焼台・しちりん・火熾しなど、関連道具類も多種取り扱っております。

