

Sumi.

ayase labo
あやせ
せやあ
ayase labo

あやせ
ものづくり
研究会
ayase labo

関東でも有数の町工場で栄える神奈川県綾瀬市。
自動車関連産業で培ってきた、機械器具などのさまざまな種類の素材加工に定評がある工業地域です。
4つの工業団地を抱えながらも少人数での生産体制をとっている工場が多く、
高い技術力と、まるで手仕事のように想いを込めた製品づくりをしています。
その価値を再発掘・表現し、地域を向上させるため、意欲を持った市内中小企業の企業経営者等によって、
あやせものづくり研究会はうまれました。

Ayase City, Kanagawa Prefecture flourishes as a small-scale factory town in Kanto prefecture.
This industrial region is especially famous for machinery production, originally developed in connection with the automobile industry.
There are many factories with small numbers of staff spread over four industrial parks,
whose technologically advanced products are manufactured with as much care and precision as if they were handmade.
The Ayase Manufacturing Research Association was founded by business owners of small and medium enterprises
in order to promote these high standards of local production and boost the region.



Asahi Kogyo Inc.
2647-18, Hayakawa, Ayase, Kanagawa, 252-1123 Japan
TEL +81-467-77-1311 | www.carbon-asahi.jp

旭工業有限会社は、昭和31年創業の日本では数少ないカーボン加工専門メーカーです。カーボンの鏡面仕上げ加工やワイヤー放電加工など、独自の高い技術を誇ります。カーボンは、耐熱性、熱伸縮性、耐酸性、電導性に優れ、金属に代わる素材として注目されており、純度が高いため、溶かした金属等を通し込む型にも使用されています。カーボン(炭素)の特性を活かした鍋とプレートは、遠赤外線により、まるで炭火で調理したかのように食材の旨味を最大限に引き出します。

Asahi Kogyo Inc., established in 1956, is one of the very few manufacturers specializing in carbon processing. Carbon mirror and carbon electrical cable manufacture are just two examples of its unique advanced technologies in this field. Carbon has been recently in the spotlight as a successor to metal owing to its excellent heat resistance, thermal elasticity, acid corrosion resistance and electric conductivity. Carbon with a high degree of purity is also used in molten metal molds. Pans made of carbon benefit from the unique infrared radiation and heat retention characteristics of the material, amplifying the deliciousness of your ingredients just as if you were cooking them over hot coals.

design produced by  concept

*製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。
*Some specifications may be changed without notice to improve the product.


この印刷物は綾瀬市中小企業支援基金補助金を受けて作成されています。

炭の遠赤外線効果により
食材の中心まで熱を伝え
やわらかさと旨味を引き出す
Charcoal infrared cooking heats food
all the way through,
making it tender and full of flavor.

カーボン(炭素)の塊から削り出して作った 失敗知らずの万能調理鍋&プレート

加熱すると炭火焼と同等の遠赤外線を発生し、多くの食材を誰でも簡単においしく調理できます。
炭火と違い、面倒な火おこしが不要で、フッ素コーティングにより焦げにくく、油も要らずヘルシーです。
お肉は外をこんがり、中を柔らかくジューシーに。野菜は大切な水分を外へ逃がさず柔らかく、驚きの食感が味わえます。

フカナベは内側の形状が対流をうみ、お米がふっくら。ムラなく均一に熱が伝わるので、煮込み料理にも。

An easy-cooking universal pan & griddle carved out from carbon graphite.

When heated, it emits far-infrared rays just like charcoal, allowing you to cook a variety of ingredients to perfection with ease. Get the same effect as cooking over a fire in the comfort of your kitchen. Fluorine coating lets you cook healthily without the need to use oil. Meat well-done on the outside, juicy inside? No problem! Cook vegetables keeping in their natural juices, for a surprisingly tender texture.

The interior shape of the Fuka Nabe creates heat convection for perfectly fluffy rice. Thanks to its completely even heat distribution, it is even suitable for boiling and simmering.



プレートを使えば、炭をおこさず手軽に家庭でバーベキューやプレート料理を楽しめます。
食卓でカセットコンロ等のにせて、肉や野菜を焼きながら、熱々の状態を味わえます。
コンパクトなのでお手入れも楽で、使わないときも邪魔になりません。
スマイタグリルはプレート面にある溝により焼き目がつき、本格的な料理を楽しめます。
溝から余分な油が落ちるので、さっぱりヘルシーに焼き上がります。

Allowing you to cook just like on a barbecue, but at home and without the mess! Place on a portable stove on your dining table to serve meat and vegetables fresh off the grill. Compact design makes it easy to store away when not in use. The Sumi Ita grill has grooves so you can cook delicious, healthy food without compromise. The excess fat drips down into the grooves, meaning you can achieve a healthier dish.



失敗知らず 万能調理鍋&プレート

Easy-cooking Universal Pan & Griddle

NEW



Sumi Fuka Nabe

¥68,000 +tax

Size	本体	Φ230×H110mm (内径Φ180mm 底面厚10mm)
	蓋	Φ190×H57mm
	パッケージ	W255×D255×H150mm
Weight	本体	約1,824g (容量約2,100CC 炊飯容量3合)
	蓋	約376g
	パッケージ	約2,780g
Materials	本体	カーボン
	蓋(つまみ)	ガラス・ステンレス、(フェノール樹脂・シリコーン)
Ref. No.	AYS-AS-1005	
Jan	4580539660020	
Lot		

Sumi Nabe

¥60,000 +tax

Size	本体	Φ273×H65.4mm (内径Φ217mm 底面厚10mm)
	蓋	Φ220×H63mm
	パッケージ	W310×D310×H100mm
Weight	本体	約1,660g (容量約1,650CC)
	蓋	約505g
	パッケージ	約3,030g
Materials	本体	カーボン
	蓋(つまみ)	ガラス・ステンレス、(フェノール樹脂・シリコーン)
Ref. No.	AYS-AS-1001	
Jan	4580539660013	
Lot		

Sumi Ita 15

¥13,000 +tax

Size	本体	W150×D150×H23mm/ W200×D200×H23mm (底面厚10mm)
	パッケージ	W175×D175×H50mm/ W225×D225×H50mm
Weight	本体	約540g/ 約965g
	パッケージ	約665g/ 約1,145g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1002/AYS-AS-1003	
Jan	4580539660112/4580539660129	
Lot		

Sumi Ita 20

¥20,000 +tax

Size	本体	W150×D150×H23mm/ W200×D200×H23mm (底面厚10mm)
	パッケージ	W175×D175×H50mm/ W225×D225×H50mm
Weight	本体	約540g/ 約965g
	パッケージ	約665g/ 約1,145g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1002/AYS-AS-1003	
Jan	4580539660112/4580539660129	
Lot		

Sumi Ita grill

¥27,000 +tax

Size	本体	W300×D180×H23mm
	パッケージ	W325×D205×H50mm
Weight	本体	約1220g
	パッケージ	約1380g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1004	
Jan	4580539660136	
Lot		

熱源対応	
○ ガスコンロ	Gas Stove
○ 圧力調理器	Pressure Cooker (Max. 200 V)
○ 直火	Cooking Over Fire
× 炭火	Charcoal Fire
× オーブン	Oven
× 電子レンジ	Microwave
お手入れ方法	
○ 食器洗い乾燥機	Dishwasher
× 漂白剤	Bleach

Made In Japan



NEW

Sumi Toaster

カリッふわっ香ばしい
炭火焼トースター

*Crunchy, Soft and Aromatic
Char-grilling Toaster Carved out from Carbon Graphite*

カーボン(炭素)の塊から削り出して作った
素材本来の甘い香ばしさと、しっとり感が味わえる魅惑のトーストプレート。

炭火焼と同等の遠赤外線を発生し、
誰でも簡単に、体験したことがないくらいおいしいトーストが焼けます。
フッ素コーティングにより焦げにくく、
食パンを焼くのに最適なサイズで、取り回しの良いお手つきです。

外はこんがり香ばしく、中は閉じ込めた水分でしっとりとした舌触りを楽しめる、
素材本来の旨みを引き出した極上のトーストが味わえます。

*With this Toaster carved from carbon graphite,
experience the sweet aroma and mellow texture of ingredients.*

*Anyone can easily make toast tastier than ever using this carbon graphite Toaster,
which emit far infrared rays just like when cooking over live coals.
It features a fluorine non-stick coating preventing burning,
and a convenient handle in a size perfect for a slice of toast.*

*From now on, experience the ultimate toast with its umami unleashed:
crunchy on the outside, with moisture sealed inside for delightful softness.*



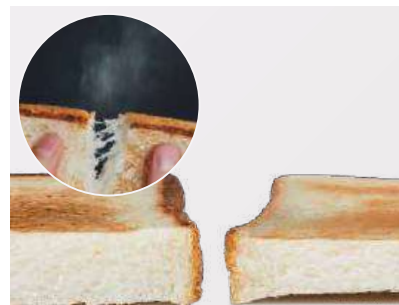
カリッふわっ香ばしい
炭火焼トースター

Crunchy, Soft and Aromatic
Char-grilling Toaster Carved out from Carbon Graphite

Sumi Toaster

¥10,000 +tax

Size 本体 W180×D150×H23mm
(底面厚 8mm)
パッケージ W205×D175×H50mm
Weight 本体 約430g
パッケージ 約550g
Material カーボン
Ref. No. AYS-AS-1006
Jan 4580539660037
Lot 1
Made In Japan



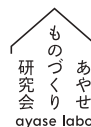
97% 水分保有率 90%
Sumi Toaster 一般的なトースター

*同条件下で加熱した結果
Sumi Toaster の方が水分を逃さず調理できることがわかる

水分をとじこめているので、
カリッとふわっと香ばしく焼きあがる Moisture sealed



焦げ付きにくく、汚れも落ちやすい
フッ素コーティング Fluorine coating



関東でも有数の町工場で栄える神奈川県綾瀬市。自動車関連産業で培ってきた、機械器具などのさまざまな種類の素材加工に定評がある工業地域です。4つもの工業団地を抱えながらも少人数での生産体制をとっている工場が多く、高い技術力と、まるで手仕事のように想いを込めた製品づくりをしています。その価値を再発掘・表現し、地域を向上させるため、意欲を持った市内中小企業の企業経営者等によって、あやせものづくり研究会はうまれました。
ayase-labo.com

Asahi Kogyo Inc.

2647-18, Hayakawa, Ayase, Kanagawa, 252-1123 Japan
TEL +81-467-77-1311 www.carbon-asahi.jp

design produced by h concept

*製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。
*Some specifications may be changed without notice to improve the product.

この印刷物は綾瀬市中小企業受注拡大支援補助金を受けて作成されています。

- 熱源対応
- ガスコンロ Gas Stove
 - IH調理器 IH Cooker (Max 200 V)
 - 直火 Cooking Over Fire
 - 炭火 Charcoal Fire
 - オーブン Oven
 - 電子レンジ Microwave
- お手入れ方法
- 食器洗い乾燥機 Dishwasher
 - 漂白剤 Bleach

