



Sumi



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.*

- 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
- 中性洗剤
Neutral detergent
 - × アルカリ性洗剤
Alkaline detergent
 - × 漂白剤
Bleach
 - × 食器洗い乾燥機
Dishwasher





毎日炊きたて 見えておいしい炭火の味

炭の遠赤外線効果により、素材本来の旨みを引き出したふっくらしっとりのお米が2合まで炊飯できます。水量が簡単にわかり、吹きこぼれにくい形状で、内側はお手入れが簡単なフッ素コート仕上げです。

Freshly cooked every day The delicious charcoal taste.

With the far infrared rays of charcoal, you can cook up to 2 cups of fluffy and moist rice that brings out its natural flavor. The water level is easy to see, the shape prevents spillage, and the inside is finished with a fluorine coating that is easy to clean.



炊飯具合が見えるガラス蓋
Glass lid allows you to see how the rice is cooking



移動にも安心な指かり形状
Finger grip shape for safe movement



遠赤外線であっという間に炊き上がる
Far-infrared rays cook the rice thoroughly and make it plump



水量がひと目でわかる内側の凸ライン
Line that makes it easy to see the amount of water



Sumi Kome

¥59,400 tax inc. ¥54,000 +tax

Size	本体	Φ160×H130mm (内径Φ126.5mm 底面厚8mm)
	蓋	Φ149×H55mm
	パッケージ	W195×D195×H175mm
Weight	本体	約1,040g (容量約1,450cc 炊飯容量約2合)
	蓋	約265g
	パッケージ	約1,630g
Materials	本体	カーボン
	蓋	ガラス・ステンレス (つまみ:フェノール樹脂・シリコン)
Ref. No.	AYS-AS-1009	
Jan	4580539660075	

* レシピブック付き



カリッふわっ香ばしい 炭火烧トースター

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。食パンを焼くのに最適なサイズで、扱いやすい把手つきです。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。Sumi Toasterは角型食パンにぴったりサイズ。山型食パンが焼けるサイズのSumi Toaster Lなら付け合わせも一緒に調理できます。

Crunchy, soft and aromatic. Char-grilling toaster carved out from carbon graphite.

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. 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. The Sumi Toaster fits perfectly to the standard size of toast, while the larger model fits a wide variety of toast sizes and allows you to cook your favorite garnish at the same time.



Sumi Toaster

¥13,200 tax inc. ¥12,000 +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	



Sumi Toaster L

¥25,300 tax inc. ¥23,000 +tax

Size	本体	W230×D200×H23mm (底面厚8mm)
	パッケージ	W255×D210×H50mm
Weight	本体	約700g
	パッケージ	約840g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1007	
Jan	4580539660051	





外はこんがりと香ばしく、中は閉じ込めた水分でしっとりとした素材本来の旨味を楽しめます

Sumi Ita grill はプレート面にある溝により焼き目が付き、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、さっぱりとヘルシーに焼きあがります。

Sumi Maru は、ライスボールやハンバーグ等、ひとくちサイズの楽しい料理が作れます。

食卓でカセットコンロ等にてアヒージョ等熱々の状態を皆で囲んだり、ホームパーティーでも活躍します。

Create crispy on the outside and juicy on the inside meals, bringing out each ingredient's true potential.

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.

With Sumi Maru, you can make bite-sized treats like riceballs or meatballs.

Place it over a portable burner to get cooking right at the table.

Hold your own home parties and try your hand at delicious dishes like ajillo.



Sumi Ita grill

¥29,700 tax inc. ¥27,000 +tax

Size	本体	W300×D180×H23mm
	パッケージ	W325×D205×H50mm
Weight	本体	約 1,220g
	パッケージ	約 1,380g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1004	
Jan	4580539660136	



Sumi Maru

¥22,000 tax inc. ¥20,000 +tax

Size	本体	W180×D150×H28mm
		(底面厚 5mm)
	パッケージ	W205×D175×H50mm
Weight	本体	約 730g
	パッケージ	約 850g
Material	カーボン	
Ref. No.	AYS-AS-1008	
Jan	4580539660068	

* レシピブック付き



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

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。

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.



Sumi Nabe

¥77,000 tax inc. ¥70,000 +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	ガラス・ステンレス
		(つまみ：フェノール樹脂・シリコン)
Ref. No.	AYS-AS-1001	
Jan	4580539660013	

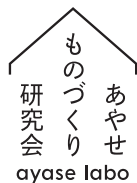
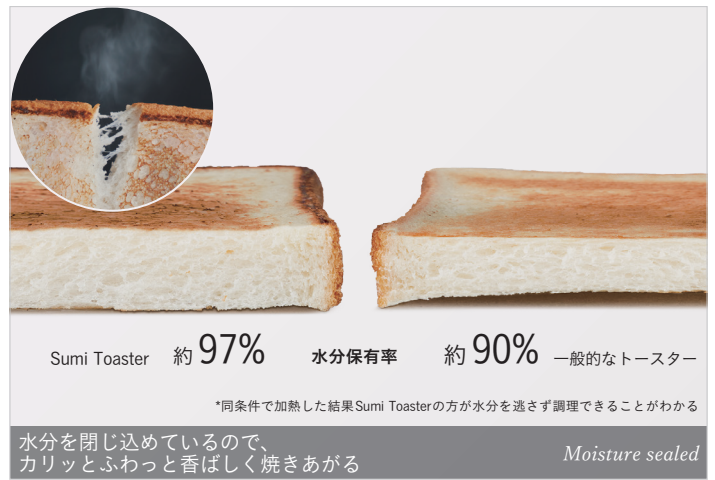


Sumi Fuka Nabe

¥88,000 tax inc. ¥80,000 +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 炊飯容量約 3合)
	蓋	約 376g
	パッケージ	約 2,780g
Materials	本体	カーボン
	蓋	ガラス・ステンレス
		(つまみ：フェノール樹脂・シリコン)
Ref. No.	AYS-AS-1005	
Jan	4580539660020	

Made In Japan



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 City, Kanagawa Prefecture flourishes as a small-scale factory town in Kanto region. 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.

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、溶かした金属等を流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.



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。
*ひとつひとつ手作りのため、個体差があります。
*As each product is handmade, there are individual differences.
*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.

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

design produced by *h* concept