

竹
から
生

まれた

炭持郎
たんじろう

新発売

火力良し、火持ち良し、コスパ良し!



旨味を引き出す
長炭・特級



竹の端材から作られた
火持ちの良い竹オガ炭



「炭持郎」は箸や歯ブラシを作った際に出た端材から作られたサステナブルなオガ炭です。

製造過程で出る端材を利用!



粉末状にして発酵させて形成



釜で焼いて炭化させます



①着火5分高火力、爆跳しない安全性

「竹のオガ炭・炭持郎」は火の着きが早く、時間と勝負の飲食店では非常に効率的な燃焼炭です。また内部までしっかりと発酵・乾燥させた炭なので、爆跳せず安全な取り扱いが可能です。



※着火5分後の様子

②火持ち長持ち、じっくり加熱

燃焼後の熱の保持時間が長く、遠赤外線効果のような緩やかな加熱が可能です。肉や魚などの食材の旨みをじっくりと引き出すのに優れています。



③強火力の炭火 最大5,000kcal

およそ 3,500~5,000kcal と強火力で、炭火焼きの風味と焼き目を食材にしっかりと焼き付けます。



商 品 名	竹のオガ炭・炭持郎
太 さ	約38mm
長 さ	約200mm(※)
材 質	竹
箱のサイズ	W430×D225×H225mm
重 量	10kg
原 産 地	中国

※搬送中による割れがございます。どうぞご了承ください。

Product by

Since 1963
株式会社 アステッパ

〒274-0067 千葉県船橋市大穴南 2-6-15
Tel: 047-464-2815

株式会社アステッパは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

お問い合わせ・アフターサービスは