

カエンでひろがるメニューのご提案

【カエン】で広がる楽しい時間、美味しい料理。

食事を待つ時間が、目の前で「出来上がる楽しみ」に！

お客様の目の前で「煮る」「焼く」「保温」「炊く」...

固形燃料「カエン」は卓上での加熱を手軽に実現します。

和食・洋食・中華さまざまジャンルでアイデアはひろがり、

お店の話題性もアップ！

あたたかさが持続するので美味しさも向上！

「カエン」を使った楽しい演出を

お店のメニューに加えてみませんか。



I N D E X

レシピ

かぼちゃスープの餃子鍋	3
スープカレー鍋	3
四川風しびれ鍋	4
チゲ	4
豆乳鍋	5
トマトチーズ鍋	5
鶏のメリメロ鍋	6
グリーンカレー鍋焼きうどん	6
肉団子のみそ鍋	7
ぶりしゃぶ	7
五目釜飯	8
天ぷら	8
ゴルゴンゾーラのチーズフォンデュ	9
ちゃんちゃん焼き	9
燻製	10
よだれ鶏	10

鍋・調理器具

鍋	11
釜・コンロなど	12

カエン

カエンラインナップのご案内	13
カエン ニューエースE	
カエン ハイスーパー	
その他の燃料	
カエンの使用方法とご注意	14

カエンで人気のひとり鍋。具材と出汁の組み合わせで、味わい無限大。

煮
る

濃厚なかぼちゃスープと餃子の意外な組み合わせ

かぼちゃスープの餃子鍋



人気主菜のかぼちゃをたっぷり使ったヘルシーな鍋。餃子との意外な組み合わせが、お客様の「食べたい」につながります。

◆材料(2人分)◆

餃子	6個	【かぼちゃスープ】	
ほうれん草	2束	かぼちゃフレーク	10g
		牛乳	100cc
		水	100cc
		コンソメ	1個

◆手順◆

- ①かぼちゃスープの材料を鍋に入れて混ぜ合わせる。
- ②ほうれん草は食べやすく切り、流水で軽く洗う。
- ③餃子と②を鍋に入れてカエンに着火。餃子に火が通ったら食べ頃です。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE20



黒鍋 φ16.5



民芸こんろ A-1 茶

煮
る

カラフルで具たくさん映えるスープ

スープカレー鍋



さらさらのスープに大きくカットされたゴロゴロ具材が特徴のスープカレー。かぼちゃやヤングコーンなど映えるカラフルな具材でアレンジできます。

◆材料◆

ミニトマト	2個	ヤングコーン	2個
ピーマン	1個	スープカレーの素	200cc
手羽元	2本	フライドオニオン	適量
えのきだけ	1/4袋	サラダ油	少々
かぼちゃ	1/8個		

◆手順◆

- ①鍋にサラダ油を熱し、手羽元を焼く。(あらかじめ調理済みの手羽元でも可)
- ②ピーマン、えのきだけ、かぼちゃを食べやすい大きさに切り分ける。
- ③鍋にスープカレーの素と②とヤングコーン、ミニトマトを入れてカエンに着火。
- ④食べる前にフライドオニオンをふってお召上がりください。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE20



ミニココ φ12 黒(アルミ)



かりん
花梨こんろ 6本ツメ五徳

煮
る

じりじり辛みが攻めてくる

四川風しびれ鍋



花椒(ホワジャオ)が入っており辛いのはもちろん、しびれる香りと風味が特徴的な鍋料理。パクチーとの相性が絶妙。

◆材料◆

絹ごし豆腐	1/3丁	【しびれ鍋のスープ】	
しいたけ	2個	鶏ガラスープの素(粒)	小さじ1/2
豚ばら薄切り肉	80g	しょうゆ、オイスターソース、	
パクチー	適量	酒	各小さじ1
片栗粉	小さじ2	豆板醤	小さじ1/2
ラー油	適量	水	200cc
花椒(ホワジャオ)	適量		

◆手順◆

- ① 豚肉は5cm幅に切り、片栗粉をまぶす。
- ② しいたけは軸を切ってそぎ切りにする。豆腐とパクチーは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 鍋にしびれ鍋のスープと①を入れてカエンに着火。煮たってきたら②のしいたけ、豆腐を入れる。
- ④ 仕上げにラー油をまわし入れ、パクチーのをせ、花椒をふってお召し上がりください。



黒鍋 φ16.5



民芸こんろ A-2 茶

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE25

煮
る

ぐつぐつと煮える音と唐辛子の香りで新しい顧客を開拓

チゲ



韓国料理というジャンルを越えて、チゲは私たちにおなじみの鍋料理になっています。そこで、カエンを使った小さな鍋での「ひとりチゲ」。味のバリエーションがひろがり、メニューの充実感がアップ。テーブルの上でぐつぐつと煮え、刺激的な香りを漂わせるので、他のお客さまの食欲もそそります。

◆材料◆

豚肉	120g	ニラ	1/3束
キムチ	100g	昆布3cm角	1枚
白ねぎ	1本	水	200cc
もやし	100g	コンソメ	1個
豆腐	1/2丁		

◆手順◆

- ① キムチにだし昆布とコンソメを入れて、キムチ液を作る。
- ② 豚肉、野菜、豆腐を食べやすく切る。
- ③ すべての材料を鍋に入れて、①を注ぐ。
- ④ カエンに着火し、豚肉に火が通ったら食べ頃です。



ニュー箔なべ
(シルバー)



高台コンロAセット
(砂金天目)

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE25

定番メニューからお店のオリジナル鍋まで。カエンなら最高の状態で提

煮
る

人気ランキングで常に上位、女性に人気の鍋

豆乳鍋



豚肉や野菜をたっぷり摂れて、ヘルシーさが魅力の鍋。食べ終わった後のペには、チーズを入れてリゾットにするのもおすすめです。

◆材料(2人分)◆

豚ばら薄切り肉(しゃぶしゃぶ用)	大根	5cm
100g	じゃが芋	1/2個
絹ごし豆腐	里芋	1個
1/2丁	えのきだけ	1/3袋
白菜	適量	豆乳鍋の素
長ねぎ	適量	200cc

◆手順◆

- ①じゃが芋、里芋は皮を剥いて水にさらした後、ラップで包みレンジで加熱しておく。
- ②豆腐は4等分に切り、白菜は葉と軸に分けそれぞれ細切りにする。大根と長ネギも同じ長さの細切りにする。
- ③豆乳鍋の素を鍋にいれ、①を入れカエンに着火する。
- ④煮たってきたら②の材料を少しずつ入れて火が通ったらお召し上がりください。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE25



あられ鍋(小)



高台コンロAセット
(砂金天目)

煮
る

厚切りベーコンとチーズのコクが評判に

トマトチーズ鍋



豚のくさみがなく、脂の甘みが特長のホエー豚ベーコンを、食べ応えのある1cmの厚切りに。トマトベースのスープにベーコンの旨み、野菜の甘みが相性抜群です。チーズでよりいっそうコクが加わって、舌もお腹も大満足です。

◆材料◆

ホエー豚ベーコンの角切り	70g	オリーブオイル	10g
キャベツ	50g	トマト鍋の素	200g
なす	1/2本(70g)	シュレッドチーズ	10g
玉ねぎ	1/4個(50g)	パセリ	適量
しめじ	50g		

◆手順◆

- ①キャベツ・なす・玉ねぎ・しめじは食べやすい大きさに切り分ける。
- ②ベーコン、なす、玉ねぎをオリーブオイルで軽く炒めておく。
- ③トマト鍋の素を鍋に入れ、①②を加える。
- ④カエンに着火し、材料に火が通ったらシュレッドチーズをふり、仕上げにパセリで彩りを添えてお召し上がりいただけます。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE20



黒鍋 φ17 ツル付



民芸こんろ A-2 茶

煮
る

あっさり好みのお客さまも逃さない

鶏のメリメロ鍋



「メリメロ」とは、フランス語で「ごちゃ混ぜ」という意味。鶏肉のいろいろな部位を使い、それぞれの味の違いを楽しむひとり鍋です。あっさり系の塩ちゃんこ出汁は、年配の方にも好評。肉鍋のバリエーションが広がります。

◆材料◆

鶏もも肉	50g	玉ねぎ	20g
せせり	30g	みつば	3g
鶏砂肝	30g	ミニトマト	20g
キャベツ	80g	ちゃんこ鍋の素	20g
しいたけ	15g	水	200cc
しめじ	15g		

◆手順◆

- ①鶏もも肉、せせりは食べやすい大きさに切る。砂肝は掃除して食べやすい大きさに切る。
- ②キャベツは乱切り、しいたけは1/2カット、しめじは小房に分け、玉ねぎはくし形に、みつばは3cm長さにカットする。ミニトマトは薄皮をむく。
- ③鍋に①②の具材をつめ、ちゃんこ鍋の素を入れる。
- ④カエンに着火し、鶏肉に火が通ったら出来上がりです。



丸深皿 φ19.5



民芸こんろ A-2 茶

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE15

煮
る

ナンプラーが香る鍋焼きうどんの新しいスタイル

グリーンカレー 鍋焼きうどん



タイの本格グリーンカレーにうどんをアレンジ。エスニックなグリーンカレーにうどんがよく合います。見た目が斬新、お鍋のカレーをふーふー冷ましながら食べるのも新鮮。お店の魅力と客層が広がる一品です。

◆材料◆

グリーンカレーの素	1袋 (250g)	黄パプリカ	15g
しめじ	30g	ナンプラー	小さじ1/2
赤パプリカ	15g	冷凍うどん	1玉 (200g)

◆手順◆

- ①しめじは小房にわけ、パプリカは食べやすい大きさに切る。
- ②一人用の鍋にグリーンカレーの素、ナンプラー、①を入れて火にかける。
- ③解凍したうどんを加える。
- ④カエンに着火し、うどんがお好みの硬さに煮えたら出来上がりです。



片口鍋 φ16 陶土



高台コンロAセット
(砂金天目)

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE20

最後のひとくちまで温かくお召し上がりいただきたい。カエンがお店の

煮
る

つまみになるシンプルな鍋

肉だんごのみそ鍋



ふっくらとした肉だんごの旨味と野菜の歯応えが、みそ味のスープとよく合います。お好みの肉や野菜等の具材を入れるとアレンジが広がります。

◆材料(2人分)◆

肉だんご	100g	【煮汁】	
玉ねぎ	1/4個	だし汁	200cc
キャベツ	1/4玉	白味噌	大さじ1と1/2
万能ねぎ	適量	赤味噌	大さじ1/2
ほうれん草	1/4束	練り白ごま	大さじ1
油揚げ	1/2枚	おろしにんにく	少々
		赤唐辛子の小口切り	少々

◆手順◆

- ①玉ねぎは繊維に沿って5mm幅に切る、キャベツはざく切り、万能ねぎは小口切りにし、ほうれん草は食べやすく切り、油揚げは細切りにする。
- ②鍋に煮汁の材料を入れカエンに着火する。
- ③肉だんごを入れて煮る。
- ④煮たってきたら①を入れて肉だんごに火が通ったら食べ頃です。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE30



片口鍋 φ16 黒



高台コンロAセット
(砂金天目)

煮
る

サッと昆布だしにくぐらせて

ぶりしゃぶ



新鮮な旬のブリは脂がのってとろける美味しさ。野菜もたくさん食べられますので、老若男女に喜ばれます。スッキリとした麦の焼酎と好相性。

◆材料◆

ぶりのしゃぶしゃぶ用薄切り	100g	昆布3cm角	1枚
長ねぎ	1/2本	水	200cc
豆苗	1/2束		

◆手順◆

- ①鍋に水を入れ昆布をつけておく。
- ②長ねぎは薄い斜め切りに、豆苗は軸を切り食べやすい長さに切る。
- ③①にカエンをセットし着火する。
- ④②を入れて煮たってきたらぶりを入れて軽く火を通してお召し上がりください。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE30



やまみ
山海鍋 φ16 陶土



いろはこんろ(小) 白

炊く

お席で炊き上げる本格派ご飯のメニューがパワーアップ

五目釜飯



釜飯はご飯メニューのチャンピオン。一人用の釜で目の前で炊き上げれば趣きも格別です。ニイタカがご提供する「釜めし」を使えば、カエンによる火力で手軽においしく炊き上がります。さらに地元の名産や旬の野菜を加えて、お店の独自のメニューを工夫してください。

◆材料◆

(「釜飯」+aの例)

「五目釜飯」	1袋	しめじ	少々
鶏肉	50g	揚げ	20g
人参	15g	三つ葉や柚子の皮	少々
ごぼう	15g	薬味(焼き海苔/胡麻)	少々

◆手順◆

- ①釜に「五目釜飯」の素、具材を入れてフタをする。
- ②薬味を器に盛る。
- ③釜飯と薬味をテーブルに運び、着火。
- ④火が消えたら約5分程度蒸らしてできあがりです。

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE25



釜飯用釜K



丸コンロAセット(黒)



「五目釜飯」

保温

保温という発想で揚げたてのサクサクを約2時間キープ

天ぷら



保温器タイプ2を使用すれば、お客さまの話が弾んで時間が経っても天ぷらが冷めません。揚げたてのサクサクのままなので、お客さまはびっくり。この気くばりが、おもてなしの心。お店のイメージアップになり、口コミでの来店につながります。

【一言】

できたてよりも保温器で保温した方が、よりサクサクでおいしくなります。

◆材料◆

エビ	2尾	さつま芋	適量
かぼちゃ	適量	卵	1個
ししとう	適量	小麦粉	1カップ
しいたけ	適量		

◆手順◆

- ①卵1個に冷水200cc、ふるった小麦粉1カップを混ぜて衣のネタをつくる。
- ②野菜を食べやすく切り、エビには打ち粉をつける。
- ③油を熱し、180度になったら衣のネタを付けて揚げ、器に盛り付ける。
- ④保温器タイプ2にセットしてテーブルに運び、温かいままお召し上がりいただきます。

◆固形燃料◆

保温器用カエン



保温器タイプ2

お客さまへの思いが詰まった、新しいひとり鍋。
カエンがお店に新しい風を吹きこみます。

煮
る

ママ友の集まりに、本格フォンデュをアピール

ゴルゴンゾーラの チーズフォンデュ



ゴルゴンゾーラ入りチーズペーストを利用して、本格フォンデュをお手軽に提供できます。おしゃれな女性はもちろん、カップルからファミリー層、大人数のパーティまで、幅広い客層に対応。みんなでワイワイ楽しめる一品です。

◆材料◆

【フォンデュソース】

ゴルゴンゾーラ入りチーズペースト
140g
牛乳 45g
クッキングワイン白 15cc

【具材】

バジル 適量
プチトマト 8個
ブロッコリー 6切れ
あらびきポークウィンナー 6本
バゲット 1/2本

◆手順◆

- 鍋に温めたフォンデュソースを入れる。
- バゲットをスライスし、ブロッコリー、ウィンナーをボイルする。
- 皿に、具材を盛り付ける。
- カエンに着火し、鍋のチーズがフツフツしてきたら、具材をからめてお召し上がりいただけます。



ミニココ φ12 黒
柄付(アルミ)



かりん
花梨こんろ 6本ツメ五徳

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE10

焼
く

シンプルな料理こそ焼きたてアツアツにこだわる

ちゃんちゃん焼き



もともと北海道の漁師料理なので、テーブルで焼いてアツアツをお召し上がりいただくのが一番。焼けるにつれて、味噌とバター
の香りが立ちます。鮭をイカやホタテに変えたり、季節の野菜の
トッピングをアレンジしたりと、お店の個性が発揮できます。

◆材料◆

鮭 2切れ
長ねぎ 適量
もやし 適量
キャベツ 適量
えのき 適量
にんにく 1/2個
塩コショウ 適量
味噌 適量
バター 適量

◆手順◆

- にんにくは薄切り、他の野菜は食べやすく切る。
- 調味料を混ぜ合わせる。
- 鍋にもやし、キャベツ、えのき、鮭、にんにくの順に置き、塩コショウをふる。
- 混ぜた調味料、味噌、バターを加える。
- カエンに着火し、火が消えたら出来上がりです。



箔とうばんなべ
(シルバー)



丸コンロAセット(黒)

◆固形燃料◆

カエン ニューエースE20

OUTDOOR COOKING RECIPES

アウトドアグッズを使った料理のご紹介

アウトドアでは欠かせない飯盒(ハンゴウ)の“メスティン”を使えば、キャンプ飯が楽々調理可能です。炊飯だけでなく、鍋料理、蒸し料理、燻製(くんせい)もできます。ほっとくだけなののできるメニューは幅広く、蒸しパンやプリンといったデザートもできます。

RECIPES 01 憧れの燻製をお手軽に 燻製



難しそうな燻製もほっとくだけで簡単に作れます。スモークチップの材料を変えると風味の変化が楽しめます。

《材料》

ソーセージ ————— 2本 さくらスモークチップ — 適量
ナッツ ————— 適量

《手順》

- ①メスティンの底にアルミホイルを二重に敷く。
- ②①の上にスモークチップを敷き詰めその上に網を敷き、材料を乗せフタをする。
- ③ポケットストーブにメスティンをのせてカエンに着火し、火が消えたら出来上がりです。

固形燃料 | カエンニューエースE25



RECIPES 02 ピリ辛風味がたまらない よだれ鶏



茹でた鶏肉を唐辛子や花椒・ラー油の入った辛いタレで食べる中華冷菜。パクチーが決め手。

《材料》

鶏むね肉	1枚	酢	大さじ2
水	200cc	ラー油	小さじ1
酒	大さじ1	砂糖	大さじ1
パクチー	適量	ごま油	小さじ1

【タレ】

鶏のゆで汁	大さじ3	にんにく	1片
しょうゆ	大さじ2	しょうが	チューブ2cm
		白ねぎ	20g

《手順》

- ①メスティンに水、酒、鶏むね肉を入れてフタをしカエンに着火する。
- ②火が消えたらそのまま放置し、常温になるまで冷ます。
- ③メスティンのフタに鶏むね肉を取り出し、一口大に切り、ゆで汁は取っておく。
- ④ゆで汁大さじ3とタレの材料を混ぜる。
- ⑤③に④をかけて食べやすく切ったパクチーと白ねぎを添えたら出来上がりです。

固形燃料 | カエンニューエースE25



鍋

カエンを使ったメニューに最適な鍋が料理を効果的に調理・演出します。

アルミ鍋

アルミ合金製

熱伝導性に優れたアルミ製の鍋。軽いので持ち運びやすく、固形燃料の使用に最適です。



ふるさと鍋18



みちのく鍋15No5R

商品名	サイズ	商品番号
ふるさと鍋18 (木蓋付き)	直径180×65mm	423001
みちのく鍋15No5R (樹脂蓋付き)	直径150×63mm	401213
みちのく鍋ベ15No5 (木蓋付き)	直径150×63mm	401011

あられ鍋

ステンレス製



商品名	サイズ	商品番号
あられ鍋(小) (M10-211)	直径173×52mm	499155

ニュー箔鍋

受け網(ガイド)なしで使用できるとも便利な鍋です。



タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	800枚	492110
もみじ	800枚	492116

特許登録済

やまみ 山海鍋

アルミ合金製



山海鍋
φ16 陶土



山海鍋
φ16 黒

商品名	サイズ	商品番号
山海鍋 φ16 陶土 (M10-270)	直径160×85mm	499023
山海鍋 φ16 黒 (M10-269)	直径160×85mm	499007

アルミ箔鍋

熱伝導性を高めたアルミ箔鍋。食事の雰囲気も大切にします。



タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	1200枚	492021
ゴールド	1200枚	492022

片口鍋

アルミ合金製



片口鍋
φ16 陶土



片口鍋
φ16 黒

商品名	サイズ	商品番号
片口鍋 φ16 陶土 (M10-287)	直径160×90mm	499028
片口鍋 φ16 黒 (M10-286)	直径160×90mm	499027

箔とうばん鍋

表面をシリコン加工していますので、汁をはらない料理にも使えます。



タイプ	1C/S	商品番号
シルバー	1200枚	492130

黒鍋

電調OK
ガスコンロOK
ステンレス二層



黒鍋
φ16.5



黒鍋 φ17
ツル付

商品名	サイズ	商品番号
黒鍋 φ16.5 (M11-091)	直径165×48mm	499032
黒鍋 φ17 ツル付 (M11-092)	直径170×42mm	499013

丸陶板

アルミ合金製



丸陶板
φ18 陶土

商品名	サイズ	商品番号
丸陶板 φ18 陶土 (M10-556)	直径195×70mm	499406

ミニココアルミ

アルミ合金製



ミニココ φ12 黒 (アルミ)

ミニココ φ12 赤 (アルミ)

ミニココ φ12 赤 柄付 (アルミ) ミニココ φ12 黒 柄付 (アルミ)

商品名	サイズ	商品番号
ミニココ φ12 黒 (アルミ) (M11-078)	直径120×74mm	499029
ミニココ φ12 赤 (アルミ) (M11-079)	直径120×74mm	499022
ミニココ φ12 黒 柄付 (アルミ) (M11-080)	直径120×74mm	499030
ミニココ φ12 赤 柄付 (アルミ) (M11-081)	直径120×74mm	499018

釜・コンロなど

釜・焼網など充実の調理器具が
さまざまなジャンルのメニューをサポート。

釜めし用釜

アルミ合金製

固形燃料を使用してお手元で炊くことができる釜めし用釜。釜めし独特の味と香りが食事をさらに盛り上げます。



釜めし用釜



釜めし用木枠

商品名	サイズ	商品番号
K(ケンマ光沢品)	直径119×80mm	417021
釜めし用木枠	179×179×57mm	457411
しゃもじ		417311

釜めし

本格派の味わいが楽しめる、各種釜飯。
7種類の味をご用意しました。

規格：早炊米140g、釜飯の具200g 入数：50袋
五目釜飯／とり釜飯／山菜釜飯／たけのこ釜飯
あさり釜飯／ほたて釜飯／舞茸釜飯



保温器タイプ2

アルミ合金製

約2時間の保温が可能で、お客様にいつでもあたたかい料理を提供できます。



砂金天目



触媒セット (金具付き)



木枠 (丸形)

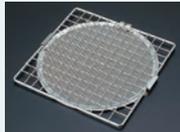


木枠 (角形)

商品名	サイズ	商品番号
砂金天目	直径155×50mm	469051
木枠 (丸形)		469301
木枠 (角形)		469302
触媒セット (金具付き)		469621

グルメ焼網

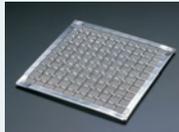
固形燃料で手軽に本格網焼きが楽しめます。炎が直接料理にあたらぬので、ムラなく焼け、汁ダレをおさえます。



グルメ焼網



グルメ焼網E



ミニグルメ焼網E (角)

商品名	サイズ	商品番号
グルメ焼網	上網150×150mm、下網直径151mm	435001
グルメ焼網E	直径155mm	435021
ミニグルメ焼網E (角)	125×125mm	435041

大皿保温器30

陶磁器製、金属製の大皿 (直径20～50cm) に盛り付けた料理を、お好みの時間温めることができます。



商品名	サイズ	商品番号
大皿保温器30	直径355mm×高さ155mm	476100
大皿保温器30 燃烧容器セット		476101
燃烧容器	直径109mm×高さ43mm	498391

コンロ

アルミ合金製



丸コンロAセット (黒)



高台コンロAセット (砂金天目)

商品名	サイズ	商品番号
丸コンロAセット (黒)	直径128×86mm	450025
高台コンロAセット (砂金天目)	直径160×95mm	452015

セット内容：コンロ×1個、敷板×1枚

こんろ

かりん
花梨こんろ
5本ツメ五徳
アルミ合金製



かりん
花梨こんろ
6本ツメ五徳
アルミ合金製



民芸こんろ A-1 茶

アルミ合金製

枠：PP製



民芸こんろ A-2 茶

アルミ合金製

枠：PP製

商品名	サイズ	商品番号
花梨こんろ 5本ツメ五徳 (M11-316)	直径160×78mm	499020
花梨こんろ 6本ツメ五徳 (M11-317)	直径160×78mm	499021
民芸こんろ A-1 茶 (M11-089)	縦161×横161×高さ79mm	499008
民芸こんろ A-2 茶 (M11-501)	縦161×横161×高さ74mm	499107

カエンラインナップのご案内

適度な炎で効率よく燃焼しますので、料理を美味しくし、いやな臭いもありません。
各種取り揃えています。用途に合わせて最適サイズをご利用いただけます。

カエン ニューエース E (シュリンク包装、アルミカップ付き)

燃焼後の後片付けが楽なタイプです。



カエン ニューエースE(40コパック)

商品名	商品番号	商品名	商品番号
7 (20袋入り)	310760	25 (8袋入り)	312560
10 (18袋入り)	311060	30 (7袋入り)	313060
15 (13袋入り)	311560	35 (6袋入り)	313560
20 (10袋入り)	312060	40 (5袋入り)	314060



カエン ニューエースE(20コパック)

商品名	商品番号
15 (26袋入り)	311523
20 (20袋入り)	312023
25 (16袋入り)	312523
30 (14袋入り)	313024



カエン ハイスーパー (シュリンク包装)

燃焼容器にセットして使うタイプです。



カエン ハイスーパー (40コパック)

商品名	商品番号	商品名	商品番号
10 (18袋入り)	321020	30 (7袋入り)	323020
15 (13袋入り)	321520	35 (6袋入り)	323520
20 (10袋入り)	322020	40 (5袋入り)	324020
25 (8袋入り)	322520		



■ニューエースEの燃焼時間と使用例(目安です)

- 7……………13分 → 朴葉焼き、土瓶蒸しなど
- 10……………15分 → 目玉焼き、お味噌汁の温め
- 15……………17分 → 干物の網焼き、チーズフォンデュ鍋
- 20……………19分 → 貝類やカニ、エビの網焼き、湯豆腐鍋、陶板焼き
- 25……………21.5分 → 寄せ鍋、陶板焼き、釜飯(夏季)
- 30……………22分 → 寄せ鍋、すき焼き鍋、陶板焼き、釜飯(冬季)
- 35……………22.5分 → 火の通りにくい具が多く入った鍋、しゃぶしゃぶ
- 40……………23分 → 石焼、しゃぶしゃぶ

カエンのここがすごい!

- ① 確実に着火
ロングライターの火で、すぐに着火します。
- ② すばやく加熱
初期火力が強いので、料理をどんどん加熱します。
- ③ 燃焼状態が安定
料理の出来上がりにバラつきがありません。
- ④ ニオイが少ない
消臭剤配合で、消火時のニオイを低減します。
※一部除外品あり。
- ⑤ 1個ずつ親切表示
すべてにサイズ(数字)と「たべられません」を表示しています。

その他の燃料

直火保温器用カエン15

●40コ入り×13袋 311506

弱火で80分間、燃焼・保温する固形燃料です。焦がさず、煮詰まらず、料理を食べ頃の温度で長時間保温します。



チャック付き袋入りカエン

開封後の袋はチャックで簡単に封ができて、優れた保管性能で燃料がやせにくいです。



20コパック

- 15 (22袋入り) 311525
- 20 (16袋入り) 312005
- 25 (14袋入り) 312505
- 30 (12袋入り) 313005

※中身はカエン ニューエースEです。

カエン5個入

- 25 (64袋入り) 312522
- 30 (56袋入り) 313022



保温器用カエン25

●40コ×8袋入 312524



屋外暖房用 暖房用燃料

●6kg (缶入り) 396200

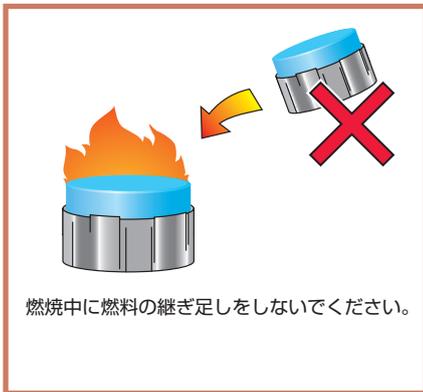


※専用のカエンストーブ(498101)とストーブガード(498131)は別売りで用意しています。

鍋、コンロのセッティング及び着火方法



次のような使用法は、火傷や火災の原因になります



次のような使用法は、不完全燃焼による異臭や目痛の原因になります





〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10
TEL.06-6395-2717

<https://www.niitaka.co.jp>