

## 電気やガスがなくても明かりを灯し、暖を取り、調理をすることが可能に。 「tab.炊き出しかまどセット」9月1日受注開始。

アウトドアで人気の「tab.缶ストーブSE」を製造販売する田中文金属株式会社(本社:大阪府大阪市城東区、代表取締役:田中淳仁)はオリジナルブランド「tab.(タブ)」より、避難所等で活躍する「tab.炊き出しかまどセット」を発売。「防災の日」の2021年9月1日より直営サイト特設ページより受注開始いたします。



田中文金属(株) HP : <https://www.tanaka-bun.jp/>

tab. の「炊き出しかまどセット」はその名の通り、炊き出しのためのかまどセットです。アウトドアストーブの製造開発を手掛けてきたノウハウをもとに、耐久性や使いやすさ、燃焼効率などを考えたどりついたのは「シンプルで頑丈なかまど」。直営のWEBショップのみの販売とすることで流通コストをカットし、町内会やマンション自治会などの地域コミュニティでも導入しやすい価格になっています。

### 【「tab. 炊き出しかまどセット」の特徴】

#### 1. 厚板ステンレス製で繰り返し使える耐久性がある

従来のかまどに使用されるアルミメッキ鋼板ではなく、厚板ステンレスを使用。本体だけでなくロストルまでステンレスにすることで熱とサビに強く、数か月に及ぶ繰り返しの使用にも耐えます。

#### 2. 緊急時でも調達しやすい燃料が使える

燃料は薪に限らず、落ち葉や廃材、新聞紙など、災害時に比較的手に入りやすいものばかり。ガスや電気は不要です。(石油や灯油は危険を伴うため燃料として使用できません。)

#### 3. シンプルで誰でも簡単に着火。2層構造で無駄なく燃焼するクリーンバーンシステム

シンプルで分かりやすい形は昔から変わることのないかまどそのまま。新たに内缶をセットし、二次燃焼させることで燃料が無駄なく効率的に燃え、少ない燃料でも高火力になります。

#### 4. 一度に大人数分(約100人分)の食事を作ることができる

付属のアルミ鍋は大容量18L。最大でお米5升(7.5キロ)が炊飯可能。おにぎりなら150個、汁物なら約100杯分を一度に調理することができます(※1)。

(※1) おにぎり1個100g、汁物約180mlとして計算

5. 大容量でも安心して使える安全設計

大鍋の底には横滑り防止の安全設計が施され、調理中の横滑りや転倒を防止。たくさんの量も安心して調理できます。

6. 自社生産・販売で安心の日本製品を低価格で

自社で生産し、直営のWEBショップのみでの販売にすることで流通コストを抑え、地域コミュニティでも導入しやすい価格帯で販売が可能になりました。本体も大鍋も安心の日本製です。

tab. の炊き出しかまどはここが違う

Point 1

かまど本体とロストルは錆びにくい耐熱ステンレスを使用。二次燃焼構造で煙が少なく、少ない燃料でもしっかり高火力を実現。

Point 2

専用設計の鍋は底に横ずれ防止の安全加工を施したフィットイン構造。重たい鍋もしっかり固定します。

Point 3

サブロストルは長く重い燃料もしっかりと支えます。傾斜がついているので、燃料を押し込むだけで火力が安定します

Point 4

鍋は熱効率と耐久性に優れた日本製のアルミダイキャスト鍋。お米なら最大で5升(7.5Kg)、味噌汁なら約100杯分を一回で調理することが可能。



【「炊き出しかまど」開発の背景】

地域の防災訓練に参加した際、調理室で調理した豚汁が振舞われるのを見ながら、実際に災害が発生した時、こんな風に室内でガスや電気を使用した調理はなかなかできないのではないかと感じました。災害は、日常的に使用している水や電気を一瞬で奪い去ってしまいます。明かりを灯し暖を取り、暖かい食べ物を調理するのに火は必要不可欠な存在ですが、災害時の物資不足や物流の混乱の中、ガスは確保が難しい場合も多く、電気は状況によってはすぐに復旧しない場合も多く考えられます。そんな状況でも、かまどがあれば廃材を使って火を起し、暖を取りながら調理することが可能となり、避難生活の大きな力になると弊社は考えていました。

有事の際に本当に役に立つかまどを地域で備えてほしい。そんな思いから、炊き出しかまどの開発に至りました。



二次燃焼方式 (Clean Burn System) とは

燃焼室を2層構造にし、外側から新鮮な空気を送り込み、一次燃焼で燃え残った可燃性ガスをさらに燃焼させることを二次燃焼と言います。煙として排出されるガスを燃焼させるので煙が少なく燃料も無駄なく燃焼し、少ない燃料でも高火力になります。同じ量の燃料でも1層構造の場合より燃焼効率は約1.5倍に向上します。  
※当社実験比

## 【製品詳細】

製品名 tab. 炊き出しかまどセット  
価格 52,800円(税込)  
容量 18L  
サイズ 本体:直径43cm×高さ50cm  
専用鍋:直径44.5cm×高さ17cm(最大径55cm)  
材質 本体・燃烧筒・ロストル・持ち手:ステンレス  
フタ: アルミメッキ銅板  
専用鍋:アルミ

<日本製>



## 【会社概要】

商号 : 田中文金属 株式会社  
代表者 : 代表取締役 田中 淳仁  
所在地 : 〒536-0013 大阪府大阪市城東区鳴野東 3-25-20  
設立 : 1919年7月1日  
事業内容 : アウトドア・防災用品の企画・製造・販売  
資本金 : 1,000万円  
URL : <https://www.tanaka-bun.jp/>

## 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

田中文金属 株式会社 タブ事業部  
担当 : 三野 (ミノ)  
TEL : 06-6961-2935  
FAX : 06-6962-1835  
E-Mail : [mino@tanakabun.co.jp](mailto:mino@tanakabun.co.jp)