

## アウトドア特化のゲストハウス発！

### 吉野の森を楽しむ『Big スウェーデントーチ』で新たな焚き火体験をお届け



ゲストハウス KuraKura(奈良県吉野郡大淀町、代表:奥田 実穂)は、吉野産木材使用『Big スウェーデントーチ』を2023年12月より販売開始いたします。(価格はサイズにより異なります)

#### ■吉野産木材の新たな楽しみ方をお届けします



KuraKuraは奈良県吉野郡大淀町にある、カフェ、ゲストハウス、BBQサイト、キャンプサイトを運営するアウトドアに特化した複合施設です。吉野で林業に従事する父と、カフェ KuraKura を担当する母、ゲストハウス、キャンプ、BBQ サイト担当の娘の、家族3人で運営しています。

林業に従事しているからこそ手に入る豊富な木材で、焚き火や BBQ、キャンプ、燻製体験や薪割り機を使った薪割り体験、サウナテントと、1日では足りないぐらいたくさんアウトドアコンテンツを楽しんでいただけます。また、カフェでは自家製の原木椎茸や採れたての野菜、都会では珍しいジビエ肉などを使ったお料理を提供しています。

当施設の数あるコンテンツの中で、1番人気はやはり、焚き火&BBQです。そこで、吉野産の木材をもっと多くの方に楽しんでもらえる方法を考えました。それが、「スウェーデントーチのお届け」です。

## ■ スウェーデントーチとは（スウェーデントーチならではの良さ）



スウェーデントーチとは、垂直に立てた丸太にチェーンソーで切り込みを入れた、焚き火を楽しむためのアウトドアグッズです。切り込みから空気が入り、煙突効果で燃焼する仕組みです。トーチの名前の通り、上からじんわり燃えていき、じんわりあたたかい。ポンと置くだけなので設置が楽で、燃えカスや灰が散らばりにくく片付けも楽です。最終的に燃え残る外側は、薪としてご利用いただけます。高さ30cmほどの大きさで、燃焼時間は2～3時間程度です。

今回販売するスウェーデントーチは、最小で高さ15～20cm、最大で120cmほど。天然のものなので規格はまちまちです。大きなものは重量もあり搬送と設置が難しいので、そこを当店にて担当します。吉野にまで足を運んでいただかなくとも、焚き火の楽しさや癒し、吉野産木材(杉や檜)の香りをお届けすることが可能になりました。オール電化の住宅も増えるなか、「火」を体験する機会は希少になりつつあります。学校行事や子ども会、イベントなどで、ひとつ置くだけで大迫力な本品を楽しんでいただけると嬉しいです。

## ■SDGsポイント:廃材活用で森林を守ります

スウェーデントーチに利用されているのは、災害などで倒れたり家にかかってきたりして危険な『障害材』と言われる木です。建材や市場に出ている木材を買っているわけではありません。伐採した後はそのまま山林内で朽ちるのを待つか、チップなどにするのが通常の使用用途でした。切らなければいけない木だとしても、大切に使いたい。そこで楽しいアウトドアグッズとしての活用を思いつきました。

また当店は、2023年10月から「大淀 SDGsチャレンジ」のメンバーとして東京や雑誌「GO OUT」のイベントに出店しています。より多くの方が当店や商品を認知して使ってくださることで、森の木々が活用されます。それは森の整備が進むことにつながり、健やかな森の保全につながるからです。

### 【お問合せ】

会社名: ゲストハウス KuraKura

所在地: 〒639-3128 奈良県吉野郡大淀町比曽 447

代表者: 奥田 実穂

T E L:080-3821-1098 Instagram▶ @kurakura\_village