

YOKA SHICHIRIN++

詳細資料

ver.241101



無駄がなく必要十分にして簡素。改良の余地なく永きに渡り完成形として愛されてきた七輪。「休日最高のもに」を掲げるアウトドアプロダクトブランド

『YOKA』は永遠とも思われたこの沈黙を破り、そのアップデートに挑戦します。

炭は何度も使え、環境負荷も低いエコな燃料です。煮炊きはもちろん焼くことも出来、ときには暖房にもなる。その上そこで焼いた食材は魔法のように美味しい。その炭を使うための装置である七輪なのですが、使い方や炭の取り扱いが難しいイメージがあり、自分で使うものというよりはお店で触れるものという位置づけになってしまっているのではないのでしょうか。この七輪の楽しさを、ご家庭の庭やベランダにも広め、火を囲んでゆったりする時間を楽しんで欲しい。それを実現するために、このプロジェクトは始まりました。

しかし、ただ材質を変えたり、形を少し変えるだけでは大きな変化は起こりません。七輪とは？炭火とは？その周りに人が集うこととは？？根本から考え直し、当たり前とされている機構そのものにもメスをいれることにしました。そして、「空気穴を無くす」「蓋付きにする」「炭をかごにいれる」「材質をステンレスにする」「網を2段にする」この5つの大きな変革を行い、七輪というものを大きく進化させることが出来ました。江戸時代から基本構造が変わっていない七輪。大げさに言えば、これは400年ぶりのアップデートなのです。

■YOKA SHICHIRIN++というネーミングについて

「++」はプログラミングで使う記号で、「左の変数に1を足す」という命令です。ループしながらこの命令をすると、数字が1つずつ上がっていきます。つまり「七輪」が「八輪」「九輪」とバージョンアップしていくイメージ。ただ「あたらしい七輪」をぽんとつくるだけでなく、それに合わせて様々な周辺アイテムも生み出していき、七輪を取り巻く環境そのものをアップデートし続けていきたいと思っています。そんな思いでこの名前をつけました。

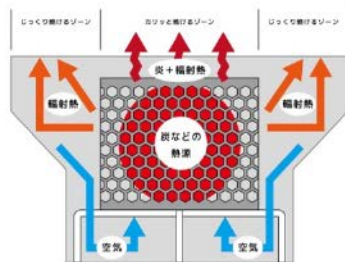
■特徴1：

空気穴を無くすことで、テーブルがクリーンに。



七輪といえば当たり前のようについていた空気孔をなくしました。上面しか開いていないため、テーブル上で使っても灰がこぼれだすことはありません。

では空気はどこから入るのか？実は炭はかごの中に入っており、周り中に空間がある状態。上面から底面に向かって吸気される空気で燃えるしくみになっています。



■特徴2：

フタ付きにしたことで、消火ができる。



通常七輪の炭を消すには、燃えた炭を火消し壺に移動しなければいけません。このときに火の粉も少なからず飛ぶので、細心の注意が必要です。

YOKA SHICHIRIN++にはフタがついており、炭が着火している状態でも、フタを閉じることでそのまま消火することができます。

また、完全に密閉された状態で保存できますので、非常にクリーンです。



■特徴3：

炭をかごに入れる形状にし、着火・再着火が簡単に。



炭は消火したらまた使うことができます。が、実際には簡単なことではありません。火を消すために火消し壺に移動したり、逆に火消し壺から消し炭を戻したりという作業が必要になり、その度に火の粉や汚れが気になるのが現実。これが七輪を「面倒くさい」「難しい」と思わせている一因なのだと思います。

YOKA SHICHIRIN++は消し炭が入った籠ごと持ち上げられるので、着火や再着火の際にはその下に着火剤を入れて火を付けるだけでOK。灰が飛び散ることもなく、スムーズに着火できます。



■特徴4：

ステンレスにしたことで丸洗いでき、しかも丈夫に。



珪藻土でできた七輪は洗うことができず、コゲが蓄積していきます。それが味といえ
ば味なのですが、洗えたほうが清潔なのは間違いありません。また、珪藻土の七輪は
割れやすく、移動にあまり適しません。

現在では金属製の七輪も存在しますので、ある程度この問題は解決されていますが、
YOKA SHICHIRIN++はより構造を単純にし、鍋と同様のものとして扱うことができ
るので、洗うのも簡単です。

■特徴 5：

網を 2 段構造にしたことで、様々な使い方ができる。



YOKA SHICHIRIN++は網が 2 段構造になっています。串を逃がすことができるので広く使えるのはもちろん、上段に鍋を置き、下段で焼き物をするという使い方も出来てしまいます。下段は真ん中に穴が空いており、網をかけたまま炭を追加することが可能。さらにこの穴を利用して焚き火をし、その熱で調理することもできます。この、簡単そうで意外とだれもやらなかった機能を追加したことで、七輪という装置をさらに大きく前に進めることができました。



■その他：

- ・網はフラットにも出来ます。



- ・市販の網を使うことも可能です。



使い方

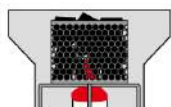
着火



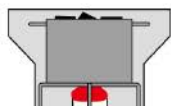
コアに炭を入れます。
炭がカゴの口から少しはみ出るくらいにします。
これでだいたい、500gくらいです。



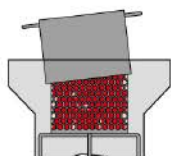
シェルに着火剤を入れ、火をつけます。



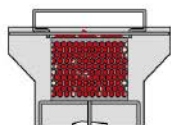
炭の入ったコアを入れます。



チャコールスターターをかぶせます。
覆いだしせず、静かに放置。
だいたい30分～40分で火が燃えます。



炭が全体的に白くなり、その中で火が赤く燃えているような状態になったら完成。
トングでチャコールスターターを取り外します。



網をかけて、調理スタート。
炭を足す時は、網の奥ん中にある穴から足します。

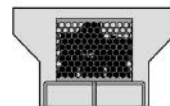
消火



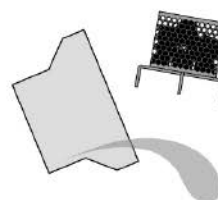
上段の網を外し、フタをかぶせます。
火が燃えている状態のところに被せてしまっても構いません。
1時間ほどで鎮火します。

*本体は熱くなっているので、
やけどにご注意ください。

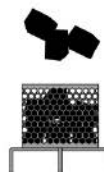
再着火



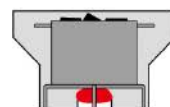
フタを開けると、炭がそのまま鎮火しています。



コアを取り出し、シェルの底に溜まった灰を捨てます。



コアに、減った分の炭を足します。



あとは同様に、着火します。

以上が、YOKA SHICHIRIN++の機能となります。

半年以上のテスト期間を経て、様々なチューニングを行い、だれでも「炭火で楽しむ」ことができる製品へと仕上げてきました。

これを広く知っていただき、新しいアウトドア遊びとして広がっていくことを期待しています。

株式会社トゥエルブトーン
代表取締役 角田 崇