

CRAFTMAN

ストーブがある  
優しい時間、  
暖かい暮らし。

CRAFTMAN

クラフトマンがついた日。  
それはまるで

家族が増えたようでした。

クラフトマンが我が家にやつて来た日。リビングの一角に据えられた「彼」は、ストーブというより、直立不動のロボットのようでした。扉を開け、さっそく火をつけてみると、ぼうつ、と炎が立ち上りました。それはまるで、命が吹き込まれた瞬間のよう。なんだか愛おしく感じて、思わず話しかけました。

「ようこそ我が家へ。よろしくね」。すると、炎がかすかにゆらいで、「彼」が返事をしたみたい。この日から、クラフトマンは我が家にとって、大切な存在になりました。

①ペレットタンクに付いている、南部鉄器製の岩手山とフクロウのマーク。さりげなく存在感があります。

②薪の投入口には小さな窓。扉を開ければ炎の状態を確認できます。

③オプション設定の窓の大きなタイプは、炎のゆらぎを暖炉のように楽しめます。



③



②



①



増えたのは  
料理のバリエーションと  
家族の笑顔です。

クラフトマンはとつても働き者。  
家の中を暖めるだけでなく、料理  
も上手。特に、じっくり煮込んだシ  
チューやポトフは絶品です。

ダッチオーブンを使えばグリルや  
オープン料理もお手のもの。灰受け  
の中だってパンウォーマーに変身。  
少し堅くなつたパンもふかふかにな  
ります。

最近では、子どもたちもクラフト  
マンと一緒に料理に挑戦。「上手にで  
きたよ!」という得意げな表情も、  
笑顔あふれる食卓も、クラフトマン  
がくれる幸せな時間です。

①トップテーブルで湯沸かしや  
料理が可能。ペレットタンクを  
はずせば大きな鍋も置けます。

②火室にダッチオーブンを入れ  
れば、オープン料理も可能。パ  
ンやケーキも焼けます。

③余分な灰をストックする灰受けは、パンなどの食材を温める  
ウォーマーに。



③



②



①



気がつくと

みんながここに集まつてくる。  
あつたかいね、ほつとするね。



クラフトマンの周りには、いつも  
家族が集まつてきます。

「ただいま！」や「ごちそうさま」  
の後も、「あのね」「ありがとう」「ご  
めんね」を言いたい時も、過ごすの  
はいつだってリビング。ゆらゆら搖  
れる炎を眺めながら、ほんわかとし  
た暖かさに包まれていると、なんだ  
かいつもより素直になれる気がする  
から不思議です。

たとえ何も話さなくとも「つなが  
り」をちゃんと感じる。そんな、家  
族のかけがえのない場所を、クラフ  
トマンがつくってくれました。

①湯沸かしや料理もスタイリッ  
ッシュに。おしゃれなキッチン用  
品を揃えたりします。

②ストーブとして使わない時期  
は、重厚感のあるインテリアに。  
空間の調和を妨げません。

③窓から揺らぐ炎は、見ている  
だけで癒され、時間を忘れます。



電気も、ガスも、灯油も使わない。  
森のエネルギーだけで  
何役もこなす、しつかり者。

クラフトマンは、薪も、ペレットも、  
両方使えるストーブ。これだけでも  
珍しいのですが、「電気を使わない」  
のも大きな特徴のひとつです。

通常、ペレットストーブは電気を  
使うタイプがほとんどですが、クラ  
フトマンは「煙突効果」を応用させ  
た特許技術でペレットを燃焼。電気  
も、ガスも、灯油も不要の、環境に  
やさしいストーブです。

暖房に、煮込みに、そしてあかり  
にもなるクラフトマン。ふだんの暮  
らしはもちろん、「いざ」というとき  
にも、頼りになります。

①薪は40cmまで投入可能。本  
格的な薪ストーブです。

②ペレットタンクは15kgまで  
投入可能。薪ストーブとして使  
う場合は取り外しもできます。

③火室は広く、大きめの薪はも  
ちろん、ダッチオーブンも楽々  
入ります。



③



②



①



市内を一望できるりんご畑に立つ「mi cafe」は、りんご農家が営むカフェとして2007年にオープン。畠で採れるりんごを中心に「地元のもの」を使ったメニューを提供しています。

店舗をつくるとき、設計士さんに「岩手で作っているストーブがあるよ」と紹介されたのがクラフトマン。外国製ほど洗練され過ぎてもいいないし、昔ながらのダルマ型ストーブほど無骨過ぎない。その「ちょうどよさ」がいいと思いました。お店の雰囲気にもきっと似合うだろうなって。

それから7年、クラフトマンは室内を温めたり、お湯を沸かしたりと大活躍。うちでは畠で出る薪を使っているのですが、灯油や電気を使わない「アナログ」の良さ、強さを日々感じます。つくりが単純で扱いやすく、丈夫だというのもいいですね。

#### mi cafe (ミ カフェ)

所在地／岩手県盛岡市黒川4-3

営業時間／11:00～日没

※季節や農作業の都合により変わります

定休日／水曜日、第2土曜日、第2日曜日

(その他、夏休みと冬休みあり)

TEL／019-696-2531

<http://micafe.blog.shinobi.jp/>



洗練し過ぎず、無骨過ぎない  
「ちょうどよさ」と「アナログ感」が  
クラフトマンの魅力だと思います。



他にはない愛嬌のあるルックスに魅かれました。  
お客様にも、スタッフにも、  
可愛がられているストーブです。

ダイニングバー「九十九草」は、わんこそばの老舗「東家」の姉妹店。2006年に東家創業9年を記念してオープン、クラフトマンはそのとき導入しました。以前からペレットストーブに興味があり、店に置くストーブを検討していたとき、目に留まったのがクラフトマン。無骨さとロボットのようなルックスに魅かれました。

使ってみて感じるのは、火力の強さ。うちでは暖房をエアコンと併用しているのですが、冷えきった冬の朝の店内も、火を入れるとすぐに暖まります。

木を使ったお店の雰囲気にしつくりなじみ、窓から見える炎や、ペレットが燃え落ちる音も、お客さまに「いいね」とよく声をかけられます。スタッフにも好評で、休み時間に芋を焼いたりして(笑)。みんなに可愛がられているストーブです。

#### Dining&Bar 九十九草 (つくもぐさ)

所在地／岩手県盛岡市中ノ橋通1丁目8-4

営業時間／11:30～14:30 (L.O) ※平日のみ  
17:30～22:00 (L.O)

定休日／日曜、祝祭日

TEL／019-622-2253

<http://www.99gusa.com>



| お客様の声 | 個人ユーザー |

薪割りのために、軽トラもチェンソーも購入。  
「クラフトマン」は  
暮らしの真ん中にあるもの。

久積史啓さん、京華さん  
(青森県弘前市)



縦貼りの杉の外壁と、軒の深い大きな屋根が印象的な久積邸。屋根からちよこんと出ている煙突が、遠くからでも「薪ストーブのある家」を物語っています。

「クラフトマンと暮らすようになって、ライフスタイルががらっと変わりました」と話すのは、ご主人の史啓（ふみひろ）さん。薪割りをするためにチェンソーを購入。車も、薪を運べるようにと軽トラックに乗り換えたのだとか。「薪割りも『いい運動になる』とプラスに捉え、張り切ってやっていますよ」。そう言って笑います。

クラフトマンを選んでよかったと

思う、大きな理由のひとつは「とにかく暖かい」こと。「年中ビールがおいしく飲めます」と、笑顔の史啓さん。

「暖房だけでなく、料理に使えるのもうれしいですね。お鍋やピザ、それから、ストーブでつくる焼き芋は、子どもたちに好評なんですよ」。そう話すのは、奥さまの京華さん。

大屋根を活かした吹き抜けと、無垢材と漆喰が心地よいリビング。その一角に据えられたクラフトマンの周りには、気がつくと家族が集まってくるのだそう。「クラフトマンは、暮らしの真ん中にある」。そんな、史啓さんの言葉が印象的でした。

| お客様の声 | 個人ユーザー |

一緒にいる時間が長くなるほど、愛おしい。  
「クラフトマン」は  
かけがえのない家族です。

高橋典男さん、洋子さん  
(岩手県八幡平市)

クラフトマンがふたりの元にやってきたのは10年以上も前。とある展示会で出品されていたクラフトマンに、ご主人の典男さんが一目惚れ。その場で購入を決めたのがきっかけでした。

「帰ってくるなり『ストーブ買ったぞ』なんて言うからびっくりしました」と振り返る、奥さまの洋子さん。「でも、家にやってきたクラフトマンを見て、私もすぐに気に入ったんです」と笑います。

高橋邸は築30年以上の一般的な日本の住宅。決して薪ストーブ向きの間取りや断熱性能とはいえませんが「クラフトマン1台で全館暖房を

まかなっている。暑いくらいですよ」と典男さん。石油ファンヒーターを使うのは、毎朝部屋が暖まるまでの間だけ、と話します。

「もうとにかく惚れ込んでいます。東日本大震災で電気や石油が使えないときも、暖房から煮炊き、明かりまで、クラフトマンに助けられました」と話す洋子さん。

「10年以上の付き合いだけど、時間が経つほどにかわいくて。この気持ちが通じているのかな、を感じるときもあるんです。私たち夫婦にとっては家族のようなもの」。そう言って、愛おしそうにクラフトマンを見つめました。





上／クラフトマン本体の材料である厚い鋼板を切り出し、溶接して組み立てたあと、表面をきれいに整えます。

下／溶接した本体に耐熱塗装を施します。つや消しの黒が、重厚感と手づくりのぬくもりを醸し出しています。

岩手県釜石市は、古くから製鉄が盛んで、日本の近代製鉄発祥の地でもある「鉄のまち」。1950年代後半の最盛期には人口9万人を超えた、岩手第2の都市として発展してきました。石村工業を設立したのは1959年。釜石がもっとも活気づいていた時代に、製鉄会社の設備の修理を請け負う会社としてスタートしました。

しかし、製鉄業は徐々に活気を失い、平成になると大手製鉄会社の溶鉱炉が廃炉に。石村工業も請け負っていた仕事を失い、「自分たちでものづくりを」と、自社製品の開発に取り組み始めました。

「クラフトマン」の開発がスタートしたのは2003年。その頃、ペレットをはじめとする木質バイオマ

スの利用促進の動きが活発になっていたこともあり、そのニーズに応える商品をつくる、と思ったのがきっかけでした。

製品化に向け、私たちがこだわったのは「電気を使わない」こと。他社のペレットストーブは、電気でファンを回し、自動制御しながら燃焼させるしくみがほとんど。当社も、自動制御の技術は持っているのですが、「環境にやさしいものを作りのだから」と、あえて電気を使わないストーブにこだわりました。

さらにクラフトマンは、ペレットだけではなく新を使うことも可能。これも他メーカーのストーブにはない機能です。こうして2004年、ペレット・薪兼用で電気のいらない国産ストーブ「クラフトマン」が、製鉄の町・釜石で産声をあげました。



## 近代製鉄発祥の地 釜石の技術で つくりあげたストーブ



近代製鉄発祥の地  
釜石の技術で  
つくりあげたストーブ

震災を経験し「電気を使わないストーブ」の価値を改めて実感した」と話す、代表取締役社長・石村真一。



2011年3月11日。太平洋沿岸を襲った東日本大震災大津波は、釜石のまちにも壊滅的なダメージを与えた。海のすぐそばに建つ石村工業の工場も、ひとつは全壊、残りふたつも鉄骨だけを残し、設備のほとんどは流出してしまいました。そんな状況でも、従業員たちは自転車で出社し、復旧作業に取り組んでくれました。そして全国のお客さんも、復興支援の意味合いも込め「いいともいいから」と、クラフトマンを注文してくれました。そんな、多くの方々の支えがあって、2ヶ月半後には、少しずつですが出荷を再開できるようになりました。

また、震災前にクラフトマンを購入したお客様から「ストーブのおかげで、停電や灯油不足でも暖をとつて生きるようになりました。

くれる施設などに無料で提供しました。

九州や四国など、全国いろいろなところに提供させていただきましたが、いちばん心に残っているのは、高知にある、高齢者福祉施設の利用者さんのお話。介護なしでは何もできなかつたその人が、毎日ストーブの炎を眺めているうちに、みるみる元気になり、自力でさつそうと歩けるようになつたというのです。

炎には予測のつかない「ゆらぎ」があつて、どれだけ見ていても飽き

たり、煮炊きができる助かつた」という声をいただきました。被災地のお客さまのなかには、自宅を仮避難所として開放し、近隣の方々とともに3ヶ月間過ごした方もいらっしゃいます。「クラフトマンのおかげで、みんなが暖かく過ごせました」。そんな言葉を聞いて「電気を使わないストーブ」にこだわって本当にようかつた、とうれしく思いました。

クラフトマンは、厚い鋼板を溶接し組み立てた本体に、南部鉄器製の扉を使用した、とても頑丈でシンプルな構造。故障しにくく、修理が容易なのも特徴です。

震災後、復興支援への感謝の気持ちも込めて、瓦礫の中から見つかった70台以上のクラフトマンを修理し、木質燃料普及のために活用して

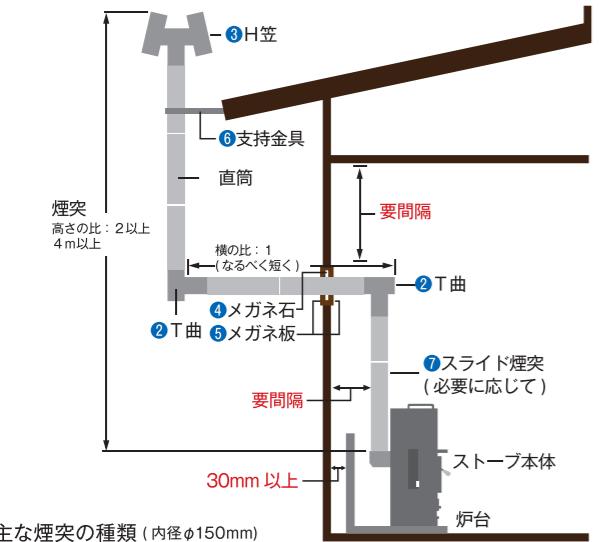
「クラフトマンと暮らす」喜びをもっと多くの人に体感してほしい。

ることがありません。ストーブの炎が、その方の心に何らかの変化をもたらし、生きる活力を与えてくれたのかもしれません。クラフトマンには、まだまだ未知の魅力や可能性が秘められているのかもしれない。そう考えると、より多くの人にペレットや薪ストーブのある暮らしや喜びを体感してほしい、と思いますし、製品づくりをしていきたい、と力が沸いてきます。

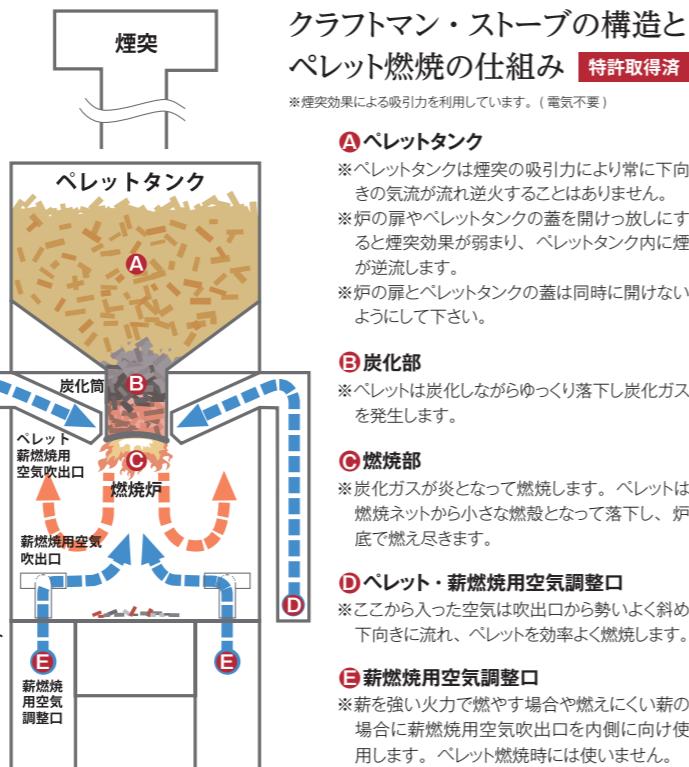
上／本体を溶接し組立てた、塗装前のクラフトマン。手作業のため、形は同じでもひとつひとつ個性があるのだとか。  
下／塗装し、南部鉄器の扉をはめて完成。出荷を待つクラフトマンたち。



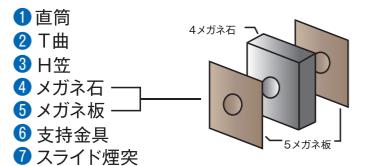
一般的な煙突の参考設置例



クラフトマンは煙突効果と重力の自然エネルギーだけを利用し、薪もペレットも利用出来る、



■主な煙突使用部材



◎火災の危険がありますので、煙突の施工は専門知識にある業者に依頼することをお薦めします。

◎石村工業（株）ではストーブ本体と鉄製炉台の製造販売だけを行っております。

【設置に関しては下記のストーブ関連法令をご参照下さい】

◎建築基準施工例第115条 ◎国土交通省告示第225号 ◎火災予防条例（各市町村） ◎消防法第9条

ペレットタンク

ペレットを15kg ストックできます。薪専用にする場合は取り外して、大きな鍋を置く事もできます。

ペレット投入口

ふたを開けてペレットを入れます。継ぎ足しもできます。

薪投入口

本格的な薪ストーブとして使用できます。（最大40cmまでの薪が入ります。）

ペレット・薪燃焼用空気調整口

ペレットや薪を燃やす場合に使います。

薪燃焼用空気調整口

薪を勢いよく燃やす場合に使います。

灰受けボックス

余分な灰をストックします。冷めた食材などを入れてもOK! 固くなったパンやたい焼きが焼き立てのようにおいしくなります。





近代製鉄発祥の地・釜石の技術でつくりあげたストーブ

**CRAFTMAN**  
www.craftman-pe.com/home



石村工業株式会社

PRODUCED by

026-0002 岩手県釜石市大平町 4-2-1

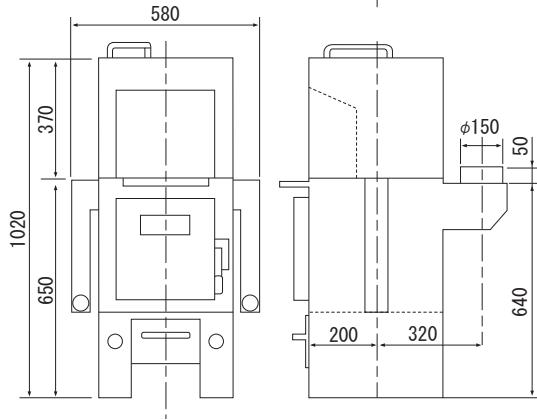
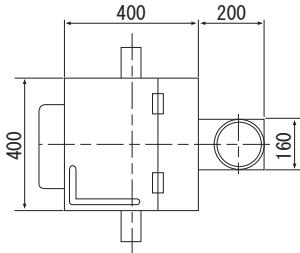
TEL 0193-22-3641 FAX 0193-22-3638

E-mail : info@craftman-pe.com

クラフトマン



寸法図  
(mm)



		ペレット	薪
発熱量	低	2.4kw/h(2,000kcal/h)	2.4kw/h(2,000kcal/h)
	高	9.3kw/h(8,000kcal/h)	14kw/h(12,000kcal/h)
暖房面積		15 ~ 30m <sup>2</sup> (10 ~ 20畳)	15 ~ 100m <sup>2</sup> (10 ~ 60畳)
消費量 (最小/最大)		1kg ~ 2kg / 時間	1kg ~ 5kg / 時間
重量		108kg (上部ペレットタンク 28kg 下部本体 80kg)	
サイズ (cm)		102 (高さ) × 40 (幅) × 60 (奥行き)	

◎このカタログに記載されている情報は、2014年8月現在のものです。

◎製品の価格・仕様・デザインは、予告なく一部変更することがあります。