



Walden Pond Times

December 2017 Vol.30
IRON DOG N°07 開発秘話

今年、冬は冬の訪れが早く、ストーブの焚き始めが例年より早いお宅も多かったのではないのでしょうか。

私たちにとてもいつもより早いストーブシーズンの始まりとなりました。というのも、一〇月、ドイツ・ブルナー社からついに新製品・アイアンドッグN°07が届き、日本での発売に向け、テストを開始したためです。

無事にテストをクリアし、晴れてこの秋リリースとなったN°07。今回はこの開発の過程を皆さまにご紹介したいと思います。

私たちは二〇一四年にアイアンドッグシリーズの輸入を開始。以来、たくさんの方々に製品の素晴らしさを知っていただくことができました。しかし、もっともつと多くの方にこのアイアンドッグを使っていただきたい。そんな思いから、私たちはブルナーに、日本市場に合わせたモデルを開発してほしい、と依頼をしたのです。



ブルナーから届いた 3D 図面。各所に工夫が凝らされている。

日本市場に合わせたモデルとは、

- 1、横長のボディと火室があること
- 2、天板の温度が上がりやすく料理がしやすいこと
- 3、ほどよいサイズ感であること

1、3については、横長でどっしりした、なおかつあまり広くない日本の家でも圧迫感のないサイズが好まれること、2については、やはり「料理」というキーワードは外せないことを伝えました。

もともとブルナーは、自分たちの良いと思ったものを開発し、提案するというスタイルの会社。過去に依頼を受けて製品を開発したことはありませんでした。そのブルナーが、日本の市場のために一からストーブを開発することを承諾してくれたのは、私たちの思いをわかってくれたこと、そしてブルナーのスタッフの強い思いがあったからです。

一昨年前のことになります。輸出マネージャーのスヴェンとトーマスがドイツ



二〇一五年に来日した際の、スヴェン（右）とトーマス。焚き付け講習を担当してくれました。

その結果、遂に二〇一七年六月、ほぼ現在のモデルと同じ構造のプロトタイプが出来上がりました（この時のレポートは、前号の二九号、三ツ井の出張レポートに掲載しています）。ドイツでのテストをクリアし、一〇月、第一号がエーブラス本社に到着。ちょうどドイツ祭に合う形となったのです。ドイツから



6月、ブルナー本社にてできたばかりのモデルの説明を受ける。

ルディーのストーブ祭に合わせて初来日。その賑わいと楽しさに感動し、ぜひこの日本のストーブユーザーのために、最高の製品を作りたい、と心から感じたそうです。ブルナー代表のウルリッヒ・ブルナーも二人の熱意に打たれ、遂にこのプロジェクトが実現にむけて動き出したのでした。

ほどなくブルナーからいくつかのデザイン案が届きました。社内外で検討し、最終的にはN°01から6を手がけたデザイン会社の案に決めました。やはり「犬」らしさは不可欠だったので。

技術面でも彼らは、構造や燃焼のしくみを一から考案し直し、地震対策や、煙突との接続部分など、私たちの希望を苦勞しながらも形にしようとして、惜しみない努力を続けてくれました。

今年の来日時、エーブラスの輸入担当スルトゥス、小松。



スヴェンと、代表のご子息でジェネラルマネージャーのフベルトゥスが駆けつけてくれ、めでたく皆様の前でニューモデル発表の場を設けることができました。

デビューから二ヶ月。全国のディーラーショールームや、お客様のお宅に導入され、評判は上々。暖かさや蓄熱性、効率も驚くべきものです。まさにドイツの技術と日本の思いが形になった、素晴らしい薪ストーブになったと、自信を持ってお客様にお勧めできます。

デンマークのHWA社とともに、信頼できるパートナーとこうして仕事ができることは、本当に幸せです。

ブルナーの皆さんに心から感謝するとともに、これからもメーカーの熱意と素晴らしい技術を皆さまにお伝えできよう、ますます努力していきたいと思えます。

N°07についてもっと詳しく知りたい方は、ぜひお近くのショールームへ！



↑ Red Anvil RA2041

今シーズンからアクセサリーカタログに加わる新製品をご紹介します。
ドイツ製ツールセットが登場。
 ストープ周りに欠かせないツールセット。今回は、ブルナー社と同じドイツ・バイエルンのデイトラムスツェルで作られている、**RED ANVIL** のツールセットがラインナップに加わります。作りの良さはやはりドイツ製ならではの、使いやすさはもちろん、チークやウオルナットを使ったハンドルも上質な仕上がり。こだわりのストープ周りにぴったりです。プレゼントにも。



着火剤がリニューアル。
 ドイツ製のナチュラルファイヤーライターのサイズが大きくなり、燃焼時間が長くなりました。五〇個入り千二〇〇円税別。また、ご要望の多かったサシェ（小袋入り）タイプも登場しました。

オランダ製BBOグリル、来春デビュー。

オランダの Ofyr (オフィア) グリルの取り扱いを来春よりスタートします。今ヨーロッパでは、直火を使ったレストランがトレンド。その中でも一流シェフ達の熱い注目を浴びている据付型グリル Ofyr は、日本でも注目されること間違いなし。
 レストランはもちろんです。イベントなどでも大活躍のグリルです。

↓ Ofyr Island 85/100



#myirondog
ハッシュタグをつけて投稿!

こちらからご覧ください!



★ エープラス公式アカウントをフォロー! & あなたの家のアイランドッグストープと写ったワンちゃん、猫ちゃん、ご家族の画像を、左のハッシュタグをつけて投稿してください。抽選で素敵なプレゼントを差し上げます!
 ★ もしアイランドッグをお持ちでなくても、プレゼントをもらえるチャンスがあります。詳しくはウェブサイト、公式インスタグラムをご覧ください。
 ★ 期間は二〇一八年二月末まで。ぜひ多くの皆さまのご応募をお待ちしております!

エープラス公式アカウント
@aplusincm



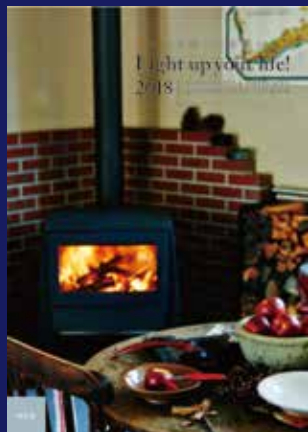
成年キャンペーン開催!

Ownersclub Information



アクセサリーカタログ 改訂版リリース

上記でご紹介した商品のほか、新商品も掲載されたアクセサリーカタログ 2018 をリリースいたしました。ご希望の方はお気軽に、お近くの代理店またはエープラスウェブサイトまでお問い合わせください。無料でお送りいたします。



4年目を迎えた Tool&Cooking。今回は届いたばかりのアイランドッグ・N07 を使った、寒い夜にぴったりのレシピをご紹介します。

- ・牛肉の赤ワイン煮込みとマッシュポテト
- ・パン・ド・カンパーニュ

Tool&Cooking vol.16
出来上がりました!

Walden Pond Times (ウォールデンポンドタイムズ) は株式会社エープラスがお届けしています。

aplus group

The Best Products with The Best Service.

- 神楽ストーブ ■ 木ごこち ■ ディーエルディー ■ 美山ウッドエンジニア ■ 里山ストーブ ■ Nature Style
- Moca Stove ■ ケイズ ■ カントリー工房 ■ コネクト ■ 共栄木材 ■ NEST design ■ 大分薪ストーブ ■ エクス

a+