



おいしいお酒を、おしゃれに飲みたい

つつい飲みすぎちゃうけど、

今宵も話に花が咲く



お酒の質に合わせまして、下記の表を目安にして下さい。

お燗の温度範囲と酒質別適正温度	大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒	普通酒
飛び切り燗 (とびきりかん)	55℃以上	×	×	×	△ △
熱燗 (あつかん)	50～55℃	×	×	△	○ ○
上燗 (じょうかん)	45～50℃	×	△	○ ◎	◎ ◎
ぬる燗 (ぬるかん)	40～45℃	△	○	◎	○ ○
人肌燗 (ひとはだかん)	35～40℃	○	○	○	○ ○
日向燗 (ひなたかん)	30～35℃	△	△	△	△ △

弊社調べ

本体ご使用上の注意をお読み下さい。

- てんぷら料理やフライ料理にはご使用しないで下さい。
- 空焚きは絶対にしないで下さい。
- 本体がぬれたまま火にかけないで下さい。
- 本体をテーブル等に置くときは、必ず敷板をご使用下さい。
(敷板の上に置いて下さい。)
- 加熱中、過熱後は本体が熱くなりますので、素手で本体及びコンロに触れないで下さい。
- 燃焼中、本体ともにコンロの移動は絶対におやめ下さい。
- 鍋つかみ等を使用する場合は、滑りやすいのでご注意ください。
- 割れ物ですので取り扱いにはご注意ください。
- 熱くなりました本体及びコンロを急に冷やさないで下さい。
- 長時間水につけたままにしないで下さい。
- ろうそく使用後の本体はススが付着しておりますので、後片付け時はご注意ください。
- 使用後は水でよく洗い、必ず乾燥させてからしまして下さい。
- 本体底の部分はろうそくの炎によりススが付いておりますので、収納時はよく洗って下さい。
- 水分が底裏に染み出る事がありますが、異常ではありません。
- ろうそくの使用につきましては、ろうそく使用時の注意書きをお読み下さい。



燗酒を飲んで癒されて、見て癒されて
便利じゃないけど心地よい
ほっと一息、のんびりと…

販売元 有限会社 片山

〒510-0033 三重県四日市市川原町10-3 TEL059-332-1144
E-mail: touan103@poem.ocn.ne.jp URL http://bancokatayama.web.fc2.com/

製造元 有限会社 藤総製陶所

〒510-0001 三重県四日市市八田1-7-22 TEL059-331-4492
E-mail: fujisou@m2.cty-net.ne.jp

製造元 株式会社 カネコ小兵製陶所

〒509-5202 岐阜県土岐市下石町292-1 TEL0572-57-8168
E-mail: chakotto@nyc.odn.ne.jp URL http://www.ko-hyo.com/



「湯けむり爛たぬき」は、卓上で好みの爛が
手軽に楽しめる卓上酒燗器です。

湯けむり爛たぬきは、
日本酒の爛酒をご家庭で
気軽に楽しんでいただけるよう
考案いたしました。

日本酒の種類にこだわることなく、
お爛の温度もご自分で好みに合わせて、
飲むことができます。

コンロ器からこぼれるローソクの
淡い炎の風情も最高です。

ご家庭での団樂、
友人との語らいに一層花が咲き、
日本酒を楽しんでいただければ
幸いです。

湯けむり爛たぬきの楽しみ方

湯けむり爛たぬきセット一式

コンロ器	はかま (火消しカップ)
爛たぬき	敷板
徳利	お猪口
ローソク (10個入り)	

1 敷板の上にコンロ器を置き、専用の
ローソクを中に入れ、火をつけます。



2 爛たぬきに沸騰したお湯を内側の
線まで入れます。



[注意]

ローソクに点火する時は、倒れている
芯糸をまっすぐに立たせて、芯糸根元
に火をつけて下さい。風が気になるよう
な所では炎が消えてしまう事があります。

[注意]

お湯を交換する場合は、爛たぬき・コンロ器が非常に熱く
なっておりますので、火傷にご注意下さい。

★ ローソクの消火は、はかま (火消しカップ) を
ご使用下さい。

★ ローソクご使用上の注意を
必ずお読み下さい。



ローソクご使用時の注意をお読み下さい。

- 「湯けむり爛たぬき」専用ローソクは、他の用途には絶対に使用しないで下さい。
- ローソクを灯している時は、その場所から絶対に離れないで下さい。
- 金属・陶器など、不燃性のコンロ器にまっすぐに固定してご使用下さい。
- 燃えやすいものの近くでは、絶対にご使用にならないで下さい。
- 風がある所では、蠟が流れやすくなりますのでご注意ください。
- 燃焼中、また消火直後は、火傷の恐れがありますので、ローソク及び容器に手を触れないで下さい。
- 連続してご使用の場合は、前に使用のろうそく側アルミが熱くなっておりますので、素手で触らないで下さい。又、燃焼中、消火直後の移動は絶対にお止め下さい。(蠟が液体状時は、移動は不可)

3 専用の徳利にお酒を入れ、徳利
を爛たぬきの中に入れます。



4 目安として、6～7分で美味しい爛酒の
出来上がりです。
(爛酒の温度はお好みに合わせて、
取り出す時間を調整して下さい。)



取り出した徳利は、
専用のはかまをお使い下さい。



[参考]

専用ローソクの替わりに、アルミ箔で覆われた市販の家庭用固形燃料 (20～30g) もご使用いただけます。
固形燃料をご使用時は火力がローソクと異なりますので、湯煎時間を調整して下さい。
(ローソク又は固形燃料が燃焼中はその場所から離れないで下さい。)

- 燃焼中、もし芯糸が長くなりすぎて炎が大きくなった場合、一旦消火し、芯糸の先をハサミで2～3ミリほど切り、再び点火して下さい。
- 特に冬場、気温の低い部屋で再点火する場合は、芯糸の根元部分に火を近づけ、蠟を十分に溶かすようにして点火して下さい。
- 小児の手の届かない所に保管してください。涼しい場所に保管して下さい。
- ローソク燃焼中、蠟が液状になり蠟そのものに引火した場合は即座にはかま (火消しカップ) を使って消火して下さい。
- 消火の際は息を吹きかけて消火しないで下さい。(液化化した蠟が飛び散ることがあり、危険です。)

