

CRAFTMAN

ストーブがある
優しい時間、
暖かい暮らし。



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



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

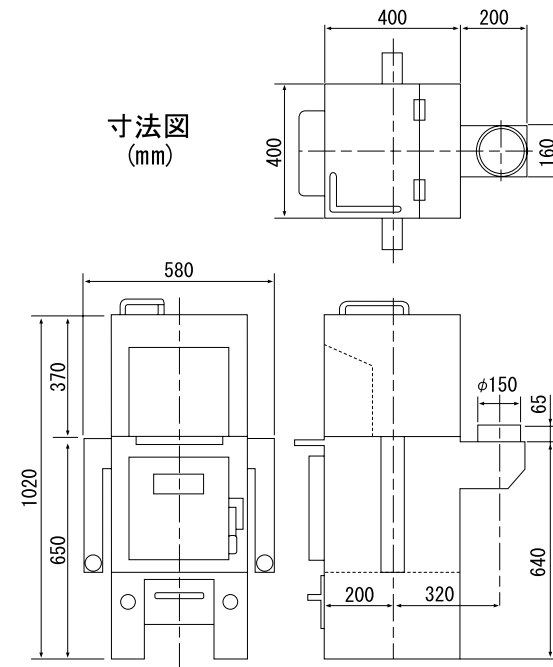
クラフトマン



●このカタログに記載されている情報は、2020 年 5 月現在のものです。



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		15～30㎡(10～20 畳)	15～100㎡(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 (mm)		1020 (高) × 400 (幅) × 600 (奥行)	

●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。

●使用環境や条件によって数値は変動します。

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って来た日。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なでした。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。扉を開けずに炎の状態を確認できます。

③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。

クラフトマンはとっても働き者。
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
オーブ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。
少し堅くなっ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、オーブン料理も可能。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。



①



②



③



気がつくと

みんながここに集まってくる。
あったかいね、ほっとするね。

クラフトマンの周りには、いつも
家族が集まっています。

「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。ゆらゆら揺
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
かいつもとより素直になれる気がす
から不思議です。

たとえ何も話さなくても「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



②



③

①お子様たちも料理のお手伝い。暖房だけでなく料理にも使え、家族団楽の輪も広がります。

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、しっかり者。

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、煮炊きに、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、ダッチオープンも楽々
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。畑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。うちでは畑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/>



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99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、火を入れますとすぐに暖まります。

木を使ったお店の雰囲気にしっとりなじみ、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

17:30～23:00 (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、軽トラもチェーンソーも購入。
「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。屋根からちょ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、ライフスタイルがガラッと変わりました」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ーンソーを購入。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ぼれ。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かったときも、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、と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、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。釜石がもつ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、平成に入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。

スの利用促進の動きが活発になってきたこともあり、そのニーズに応える商品をつくらう、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るのだから」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、ペレットだけでなく薪を使うことも可能。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





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。

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・石村眞一。



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ました。海のすぐそばに建つ石村工業の工場も、ひとは全壊、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。そして全国のお客様さまも、復興支援の意味合いも込め「いつでもいいから」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っ

たり、煮炊きができて助かった」という声をいただきました。被災地のお客様さまのなかには、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つやいます。「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かった、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

くれる施設などに無料で提供しました。

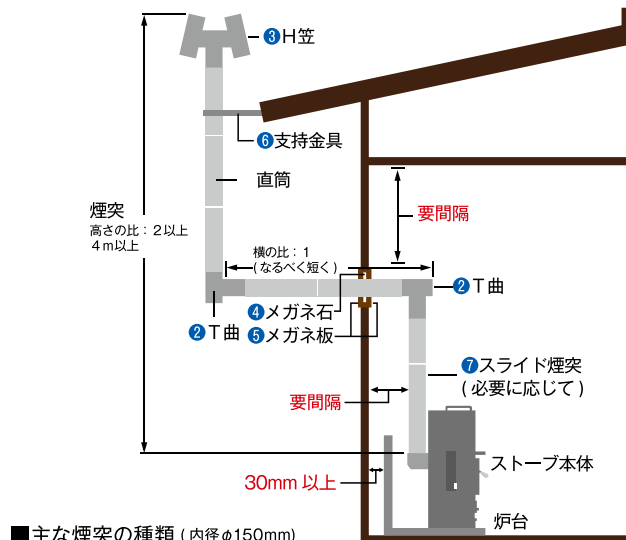
九州や四国など、全国いろいろなところに提供させていただきましたが、いちばん心に残っているのは、高知にある、高齢者福祉施設の利用者さんのお話。介護なしでは何もできなかつたその人が、毎日ストーブの炎を眺めているうちに、みるみる元気になり、自力でさつそうと歩けるようになったというのです。

炎には、予測のつかない「ゆらぎ」があつて、どれだけ見ても飽き

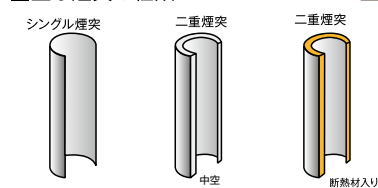
ることがありません。ストーブの炎が、その方の心に何らかの変化をもたらし、生きる活力を与えてくれたのかもしれない。クラフトマンには、まだまだ未知の魅力や可能性が秘められているのかもしれない。そう考えると、より多くの人にペレットや薪ストーブのある暮らしや喜びを体感してほしい、と思いますし、私たち石村工業も、もっとよりよい製品づくりをしていきたい、と力が湧いてきます。

「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。

一般的な煙突の参考設置例

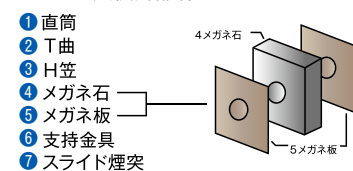


■主な煙突の種類 (内径φ150mm)



設置場所、設置方法によっては他部材も必要になります。

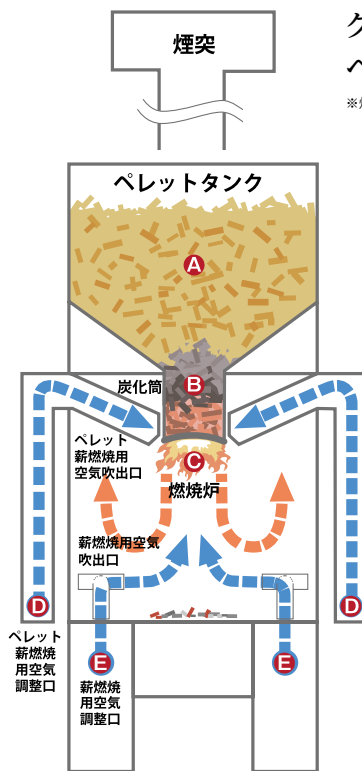
■主な煙突使用部材



◎火災の危険がありますので、煙突の施行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)ではストープ本体と鉄製炉台の製造販売だけを行っています。

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電気を使わない構造です。



クラフトマン・ストーブの構造とペレット燃焼の仕組み

※煙突効果による吸引力を利用しています。(電気不要)

A ペレットタンク

※ペレットタンクは煙突の吸引力により常に下向きの気流が流れ逆火することはありません。
※炉の扉やペレットタンクの蓋を開けっ放しにすると煙突効果が弱まり、ペレットタンク内に煙が逆流します。
※炉の扉とペレットタンクの蓋は同時に開けないようにして下さい。

B 炭化部

※ペレットは炭化しながらゆっくり落下し炭化ガスを発生します。

C 燃焼部

※炭化ガスが炎となって燃焼します。ペレットは燃焼ネットから小さな燃殻となって落下し、炉底で燃え尽きます。

D ペレット・薪燃焼用空気調整口

※ここから入った空気は吹出口から勢よく斜め下向きに流れ、ペレットを効率よく燃焼します。

E 薪燃焼用空気調整口

※薪を強い火力で燃やす場合や燃えにくい薪の場合に薪燃焼用空気吹出口を内側に向け使用します。ペレット燃焼時には使いません。

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。

湯沸かし部

湯沸かしや料理ができます。

耐熱ガラス窓

700℃まで耐えることができ、曇り止め機構がついています。

薪投入口

本格的な薪ストーブとして使用できます。(最長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。



ペレット燃焼の様子



ペレットタンク



小窓タイプもあります



ペレット・薪燃焼用空気調整口



灰受けボックス

CRAFTMAN

クラフトマン製品概要

【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】

◎建築基準施工令第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