

SOTO

新富士バーナー株式会社

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜一号地1番地3
TEL : 0533-75-5000 FAX : 0533-75-5033
E-mail: info@shinfuji.co.jp

<https://shinfuji.co.jp/>



表紙、P4・P5中央下 撮影協力/ガーデンレストラン徳川園



**GARDEN RESTAURANT
TOKUGAWAEN**

ガーデンレストラン徳川園 総料理長 小柳 優好

●このカタログは2025年12月現在の情報に基づいています。仕様、価格予告なく変更する場合があります。●取扱説明書をよくお読みのうえ、各製品をご使用ください。
●このカタログの写真は製版によって作成された印刷物です。実際の製品と多少、色合いが異なる場合があります。予めご了承ください。



SOTOの燃焼器具は、 青い炎にこだわっています。

青い炎は、燃料が完全に燃焼している証。

完全燃焼の炎は、ススが発生しにくく、

料理の美味しさを邪魔することなく、より一層引き立てます。



あぶ 炙りマスター ABURI MASTER KC-800 Pro

炙りマスターPro KC-800

¥6,600 (税込)

[ポンペ別売]

JAN 4953571 068008 (入数12/48)

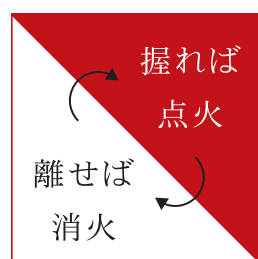
ITF 149 53571 06800 5 (内箱)

ITF 249 53571 06800 2 (外箱)

※製品仕様→P12



プロ向きモデル



炙り作業の
時間短縮

無駄なガスを
消費しない



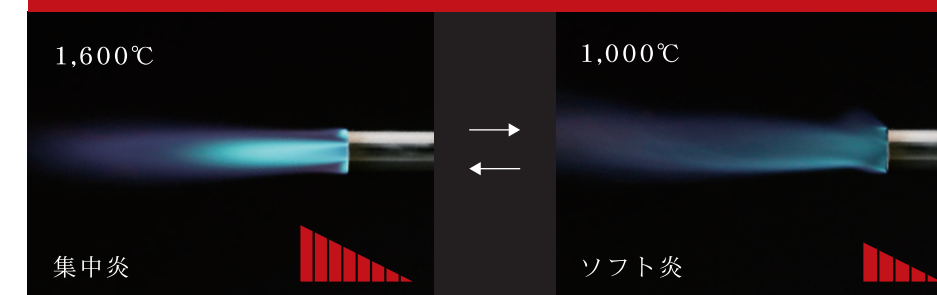
プロ仕様の
フラッグシップモデル
片手操作で安全&効率改善



片手で簡単操作

点火ボタン(ガスのON←→OFF)と火力調整レバーが独立しているため、常に設定した炎での点火が可能です。

集中炎～ソフト炎の微調整が可能



空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎～1,000℃のソフト炎まで自在に調整できます。



高出力な
オールラウンダー
スタンダードモデル



あぶ
炙りマスター
ABURI MASTER
KC-810 Pro

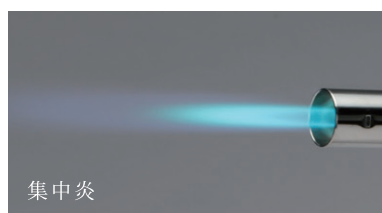
炙りマスター Pro KC-810

¥4,950 (税込) [ポンペ別売]

JAN 4953571 068107 (入数12/48)

ITF 149 53571 06810 4 (内箱)

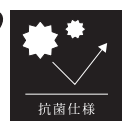
ITF 249 53571 06810 1 (外箱) ※製品仕様→P12



集中炎



ねじ込み式



抗菌仕様



スタビライザー付
(安定台)



軽量で頑丈な
ステンレスボディ

タフモデル



あぶ
炙りマスター
ABURI MASTER
KC-820 Pro

炙りマスター Pro KC-820

¥3,300 (税込) [ポンペ別売]

JAN 4953571 068206 (入数12/48)

ITF 149 53571 06820 3 (内箱)

ITF 249 53571 06820 0 (外箱) ※製品仕様→P12



スパイラル集中炎



ねじ込み式



スタビライザー付
(安定台)

バーナーで加熱したコテを当て
“ジュッ”と
キャラメリゼ



キャラメライザー
KC-810CL バーナーセット

キャラメライザー バーナーセット KC-810CL

¥13,200 (税込) [ポンペ別売]

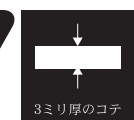
JAN 4953571 168104 (入数12)

ITF 149 53571 16810 1 (外箱)

※製品仕様→P12



ねじ込み式



3ミリ厚のコテ
※高い蓄熱性で
連続作業に便利

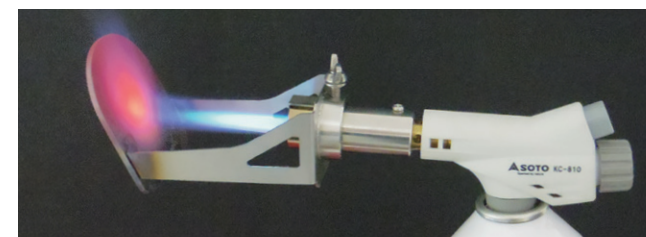


抗菌仕様
※バーナー本体
樹脂カバーのみ



スタビライザー付
(安定台)

バーナーでコテを加熱して使用



バーナーとしても使えます



キャラメライザー ⇄ バーナー

コテの着脱はネジを回すだけ。
工具は不要です。



シブーストや
クレームブリュレ等、
安定して
きれいな仕上りに

コテを外せば、
炙り料理、
加熱作業にも

パワーガス

「ねじ込み式タイプ」専用容器

ねじ込み式



環境にやさしい

吸収体に古紙を使用。

経済的

残ガス量が少なく経済的。

安全

継ぎ目のないシームレス缶の採用で通常のカセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップ。*

※耐圧仕様を除く通常のカセットボンベに比べ(当社実験データによる)

プロパン配合による
強火力

業務用パワーガス KC-850

¥748(税込)

JAN 4953571 004907 (入数30)
ITF 14953571 004904 (外箱)

生ガスが発生しにくく、
炙り料理に適しています

仕様
内容量：200g
成分：液化ブタン、液化プロパン
外形寸法：φ66×高さ208mm
重量：380g



大容量250gの
ロング缶

業務用パワーガス KC-870

¥935(税込)

JAN 4953571 068701 (入数30)
ITF 149 53571 06870 8 (外箱)

KC-860に比べ
内容量30g増量により、
使用済み缶の廃棄量削減

仕様
内容量：250g
成分：液化ブタン、液化プロパン
外形寸法：φ66×高さ243mm
重量：460g



炎のパワーが違う ハイパワーガス KC-860

¥935(税込)

JAN 4953571 068602 (入数30)
ITF 149 53571 06860 9 (外箱)

プロパン約43%配合の
強火力

仕様
内容量：220g
成分：液化ブタン、液化プロパン
外形寸法：φ66×高さ224mm
重量：410g

プロパン
43%
強火力



KC-860の3本パック ハイパワーガス 3本セット KC-8601

¥2,805(税込)

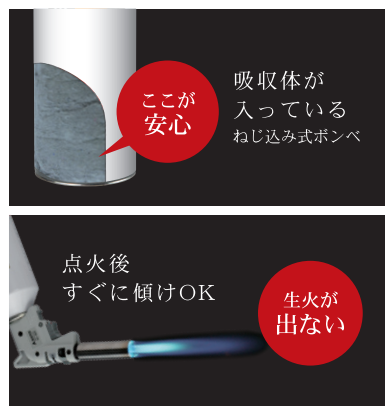
JAN 4953571 003351 (入数10)
ITF 149 53571 003358 (外箱)



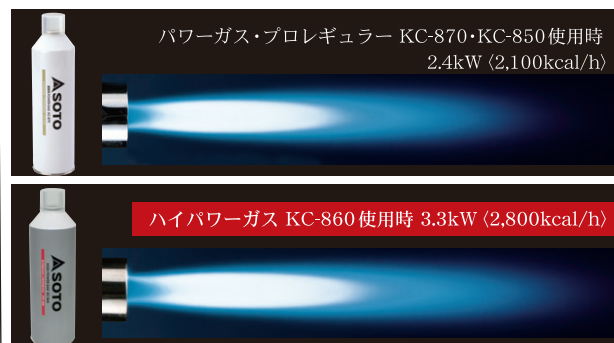
ねじ込み式 ボンベ

点火後
すぐに傾けても
生火が出ずに安心

液化ガスは、
吸収体に吸収されているため、
液化ガスがそのまま噴出される
生火の心配がありません。



燃焼による炎の違いを比較(KC-810使用時)



初めてでも操作は簡単
手軽に安全に使えます

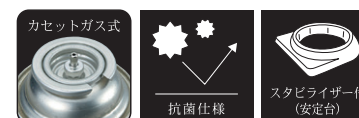


炙りマスター ABURI MASTER KC-701

炙りマスター CB KC-701

¥4,840(税込)[ボンベ別売]

JAN 4953571 004556 (入数12/48)
ITF 149 53571 00455 3 (内箱)
ITF 249 53571 00455 0 (外箱)
※製品仕様→P12



プレヒート
(予備加熱)
約10秒で
炎が安定

燃料は、
経済的な
カセットガス



SOTOパワーガス・SOTOレギュラーガス

「カセットガス式タイプ」専用容器



SOTOパワーガス 3本パック ST-7601

オープン価格

JAN 4953571 177601 (入数16)

仕様
内容量：240g
(ボンベ1本)
成分：液化ブタン
液化プロパン
外形寸法：φ68mm
高さ198mm
(ボンベ1本)
重量：340g
(ボンベ1本)



SOTOレギュラーガス ST-700

オープン価格

JAN 4953571 077000 (入数48)

SOTOレギュラーガス 3本パック ST-7001

オープン価格

JAN 4953571 170077 (入数16)

仕様
内容量：250g(ボンベ1本)
成分：液化ブタン
外形寸法：φ68×高さ198mm
(ボンベ1本)
重量：350g(ボンベ1本)





あぶ 炙りマスター ABURI MASTER プチ KC-401WH

炙りマスター プチ KC-401WH
¥7,975(税込)

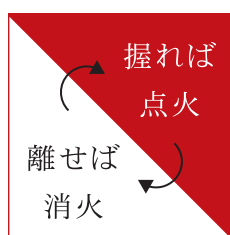
JAN 4953571 064017 (入数12/48)
ITF 149 53571 06401 4 (内箱)
ITF 249 53571 06401 1 (外箱)
※製品仕様→P12

初めてでも操作は簡単
手軽に安全に使えます

燃料は経済的なカセットガス

炎温度・炎形状調整可

※3分以上の連続使用はしないでください。
やけど、器具の破損の原因となります。



ホールド機能付き
安全設計

お菓子作り、
デコレーションなど
幅広く使えます

カセットガスから充てん可能
※ライターガスからの充てんも可能



あぶ 炙りマスター ABURI MASTER プチ KC-402WH

炙りマスター プチ KC-402WH
¥8,250(税込)

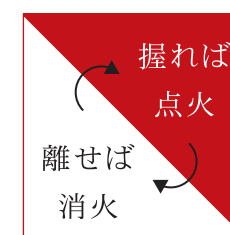
JAN 4953571 064024 (入数12/48)
ITF 149 53571 06402 1 (内箱)
ITF 249 53571 06402 8 (外箱)
※製品仕様→P12

従来製品KC-401WHの
火力約2.5倍

安全で手軽な充てん式トーチ

炎温度・炎形状調整可

※3分以上の連続使用はしないでください。
やけど、器具の破損の原因となります。



ホールド機能付き
安全設計

本格的な炙り料理から
スイーツまで
幅広く使えます

カセットガスから充てん可能
※ライターガスからの充てんも可能



製品仕様一覧

	ねじ込み式タイプ				カセットガス式タイプ	ガス充てん式タイプ※7	
							
品名	炙りマスター Pro	炙りマスター Pro	炙りマスター Pro	キャラメライザーバーナーセット	炙りマスター CB	炙りマスター プチ	炙りマスター プチ
品番	KC-800	KC-810	KC-820	KC-810CL	KC-701	KC-401WH	KC-402WH
発熱量※1	3.5kW※3 (3,000kcal/h)	3.3kW※3 (2,800kcal/h)	2.7kW※3 (2,300kcal/h)	3.3kW※3 (2,800kcal/h)	1.7kW※5 (1,500kcal/h)	0.23kW (200kcal/h)	0.58kW (500kcal/h)
	2.8kW※4 (2,400kcal/h)	2.4kW※4 (2,100kcal/h)	2.3kW※4 (2,000kcal/h)	2.4kW※4 (2,100kcal/h)	1.6kW※6 (1,400kcal/h)		
燃焼時間※2	約1時間10分※3	約1時間20分※3	約1時間30分※3	約1時間20分※3	約1時間50分※5		
	約1時間40分※4	約1時間50分※4	約2時間10分※4	約1時間50分※4	約2時間10分※6		
炎形状・温度	集中炎 1,000 ～1,600℃	集中炎 1,400 ～1,600℃	スパイラル集中炎 1,500 ～1,700℃	集中炎 1,400 ～1,600℃	集中炎 1,300℃	集中炎 800 ～1,300℃	集中炎 800 ～1,300℃
外形寸法	幅 : 150mm 奥行 : 25mm 高さ : 100mm (本体のみ)	幅 : 160mm 奥行 : 30mm 高さ : 60mm (本体のみ)	幅 : 150mm 奥行 : 25mm 高さ : 50mm (本体のみ)	幅 : 60mm 高さ : 70mm 厚さ : 3mm (コデ部)	幅 : 135mm 奥行 : 40mm 高さ : 70mm (本体のみ)	幅 : 90mm 奥行 : 70mm 高さ : 146mm	幅 : 100mm 奥行 : 70mm 高さ : 162mm
重量	140g (本体のみ)	210g (本体のみ)	130g (本体のみ)	150g (コデのみ)	157g (本体のみ)	188g (本体のみ)	202g (本体のみ)
特徴	片手で点火・消化の 操作ができる 連続使用、誤作動 防止機能付 プロ向きモデル	高出力の オールラウンダー スタンダードモデル	軽量で頑丈な ステンレスボディ タフモデル	加熱したコデを当て キャラメリゼ 高い蓄熱性で 連続作業に便利	燃料は経済的な カセットガス 手軽に安全に 使用できる	手軽に使える 充てん式 小型バーナー 点火・消化は ワンアクション	点火・消化は ワンアクション KC-401WHより 火力が約2.5倍

	ねじ込み式ガスボンベ			カセットガス式ボンベ	
					
品名	業務用パワーガス	業務用パワーガス	ハイパワーガス	SOTOパワーガス	SOTOレギュラーガス
品番	KC-850	KC-870	KC-860	ST-760	ST-700
内容量	200g	250g	220g	240g	250g
成分	液化ブタン 液化プロパン	液化ブタン 液化プロパン	液化ブタン 液化プロパン	液化ブタン 液化プロパン	液化ブタン
寸法	φ66×高さ208mm	φ66×高さ243mm	φ66×高さ224mm	φ68×高さ198mm	φ68×高さ198mm
重量	380g	460g	410g	340g	350g

※1 10分の連続燃焼データより換算したものです(カセットガス式タイプのみ5分の連続燃焼データより換算)
※2 30分間の燃焼データを1時間に換算したものです(カセットガス式タイプのみ5分間の燃焼データを1時間に換算)
※3 KC-860使用時
※4 KC-870使用時
※5 ST-760使用時
※6 ST-700使用時
※7 ガス充てん量は、KC-401WH、KC-402WHとも約7g

小型バーナー

Kitchen Lighter Pro KC-482

オープン価格 JAN 4953571 004822 (入数12/120)
ITF 149 53571 00482 9 (内箱)
ITF 249 53571 00482 6 (外箱)

風に強い
ターボ式ライター

使いやすいロングノズル
見やすいオレンジ色の炎



仕様
ガス容量 : 約2.6g
外形寸法 : 幅39mm
奥行25mm
高さ278mm
重 量 : 60g

- 使用燃料
使い切り
タイプ
- 安全
セーフティ
ロック付
- 便利
吊り下げ
フック付
- 分かりやすい
ガス残量
確認窓付



ポケットチ PT-14KCCR

オープン価格 JAN 4953571 919805 (入数12/120)
ライター1個付き ITF 149 53571 91980 2 (内箱)
ITF 249 53571 91980 9 (外箱)

使い捨てライターが
強力耐風バーナーに

仕様
寸 法 : 幅60×奥行23×高さ110mm
重 量 : 50g(ライターを除く)
火 口 径 : 直径14mm
炎 温 度 : 1,300℃
炎サイズ : 直径3×12mm
炎 形 状 : 極細集中炎
使用燃料 : 指定の使い捨てライター
(使用可能ライター/CR-ML-17 [PSC]・
CR-SPカラード [PSC])
燃焼時間 : 約20分(ライター1個)
連続使用時間 : 1分以内



アクセサリ

パワーガス(ねじ込み式)専用安定台

スタビライザー RZ-405

¥770(税込) JAN 4953571 019451 (入数12/120)

不意の転倒防止に役立ち、
安全にご使用できます。

※ねじ込み式ボンベ専用です。
カセットガス式ボンベには
使用できません。



仕様
外形寸法 : 幅95mm
奥行95mm
高さ16mm
(本体のみ)
重 量 : 18g(本体のみ)
材 質 : 樹脂

カセットガス専用安定台

スタビライザー RZ-404

¥660(税込) JAN 4953571 019444 (入数12/120)

不意の転倒防止に役立ち、
安全にご使用できます。

※カセットガス式ボンベ専用
(ねじ込み式ボンベ、および
下部が少し絞られたタイプの
CB缶(ST-711、ST-712等)
には使用できません。



仕様
外形寸法 : 幅95mm
奥行98mm
高さ16mm
(本体のみ)
重 量 : 15g(本体のみ)
材 質 : 樹脂

スタビライザー マグネット KC-SLM

¥1,980(税込) JAN 4953571 269009 (入数12/60)
ITF 149 53571 26900 6 (内箱)
ITF 249 53571 26900 3 (外箱)

強力マグネットのチカラで、
しっかりキャッチ。
ガストーチの転倒を防ぎます。

※ねじ込み式ボンベ、カセットガス式ボンベ
どちらにも対応します。

仕様
外形寸法 : 幅88mm
奥行115mm
高さ9mm
重 量 : 92g
材 質 : 本体上部/ステンレス
本体下部/樹脂
磁石/ネオジウム磁石



ガス抜きツール KC-GNT

¥1,650(税込) JAN 4953571 067704 (入数12/60)
ITF 149 53571 06770 1 (内箱)
ITF 249 53571 06770 8 (外箱)

ガス缶廃棄のための
必須アイテム
CB缶、ねじ込み缶
すべてに対応

ねじ込み缶から穴を開けずに
ガスを抜くプッシュピン付き

仕様
外形寸法 : 幅16mm
奥行15mm
高さ100mm
重 量 : 30g
材 質 : ステンレス、樹脂、真鍮





スモークウッド

新鮮な国産原木を使用

薬品無添加の製法は食品メーカーもご用達

スモークウッド 業務用 360g

オープン価格

つなぎを一切使わず、
木そのものの香りを大切にした温燻用ウッド

さくら・・・・・・・・・・KC-150 JAN 4953571 005201 (入数48)
りんご・・・・・・・・・・KC-151 JAN 4953571 005218 (入数48)
オニグルミ(ヒッコリー)・・KC-152 JAN 4953571 005225 (入数48)
ウイスキーオーク・・・・・KC-153 JAN 4953571 005232 (入数48)

仕様
寸 法：約幅53×奥行29×高さ35mm
内 容 量：約360g



※画像はイメージです

ピートスモーク スモークウッドやスモークチップスに混ぜて使用します。

より深みのある燻製を。燻煙材と一緒にお使いください。

ピートスモークパウダー ST-160

¥1,320 (税込)
JAN 4953571 071602 (入数10/60)

スモークウッドやチップスに
ふりかけてご使用ください。

仕様
寸 法：幅120mm
(パッケージ 奥行約20mm
サイズ) 高さ約200mm
内 容 量：150g



ピートスモークブロック ST-161

¥1,320 (税込)
JAN 4953571 071619 (入数10/60)

スモークチップスや炭火に
のせてご使用ください。

仕様
寸 法：幅120mm
(パッケージ 奥行約35mm
サイズ) 高さ約200mm
内 容 量：150g



スモークチップス

熱源が必要です。

新鮮な国産原木を使用

薬品無添加で

自然のままの香りをお届け

スモークチップス 業務用 1kg さくら
KC-1321

オープン価格

JAN 4953571 004723 (入数6)

仕様
寸 法：幅約250mm
奥行約170mm
高さ約125mm
重 量：約1kg



スモークチップス 業務用 500g
オープン価格



※画像はイメージです

さくら・・・・・・・・・・KC-130 JAN 4953571 005249 (入数30)
りんご・・・・・・・・・・KC-131 JAN 4953571 005256 (入数30)
オニグルミ(ヒッコリー)・・KC-132 JAN 4953571 005263 (入数30)
ウイスキーオーク・・・・・KC-133 JAN 4953571 005270 (入数30)

仕様
寸 法：幅170×奥行90×高さ285mm
内 容 量：500g



香りと食材の良い関係

香りや風味は樹種によって違いがあります。作る料理に合う
樹種の燻煙材を選ぶと、美味しさと香りはさらに際立ちます。
ぜひ樹種にもこだわってみてください。

さくら

肉・魚に

どんな食材にも合う初心者向けの燻煙材

りんご

鶏・白身魚に

果樹特有の甘い香り

オニグルミ(ヒッコリー)

肉・魚に

材質が堅く、発煙が良い初心者向けの燻煙材

ウイスキーオーク

鶏・白身魚に

洋酒樽として使われた樽材を使用。洋酒の香り

スモーカー

キッチン香房 ST-125

¥4,290 (税込) JAN 4953571 071251 (入数20)

家庭で燻製を楽しむ
鍋型スモーカー

仕様
本 体 サ イ ズ：直径210×高さ160mm
本体収納サイズ：直径210×高さ120mm
本 体 重 量：520g
容 量：約1.9ℓ
材 質：ステンレス(鍋本体、フタ、ハンドル)
鉄(クロームメッキ)(燻煙網)
天然木(ツマミ)
付 属 品：金網



*この製品は、天板を傷めるなどの故障につながってしまうため、IHクッキングヒーターではご使用できません。
*燻煙中、鍋は大変高温になります。
そのため、家庭用カセットコンロでのご使用はできません。

キッチン用燻煙網 ST-142 OPTION

¥935 (税込) JAN 4953571 071428 (入数6/60)

キッチン香房用の網、
一般の鍋でも使用OK

仕様
本体サイズ：直径196mm
高さ37mm
重 量：87g
材 質：鉄(クロームメッキ)

