

健森の炭

健森の炭は、国産の原木を原料にしています。
そのため、火力が強く、火保ちのよい炭です。



2日間、窯に火を入れ、密封してから7日後に炭を出します。

1度に、150kg~200kgの炭ができます。



炭の皮取り作業

一つ一つ、丁寧に炭の皮を取っています。炭の皮取りをすることで、火がパチパチ飛び散ることが少なくなります。



丁寧に炭の皮むきをすることで、こんなにきれいになります。