

# 男鹿石で最高の“YAKINIKU”を!

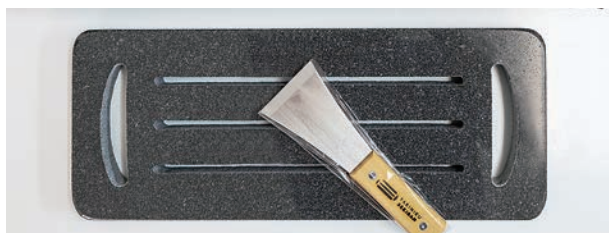
株式会社 杉貞石材

〒010-0351 秋田県男鹿市五里合箱井字出ヶ沢118  
TEL 0185-34-2141 / <http://www.sugiteisekizai.co.jp>



「一度使えば  
その美味しさに  
驚きますよ」と  
杉本さん

## 食材のポテンシャルを引き出す 男鹿石の“YAKINIKU SEKIBAN”



### 地元の石の特徴を活かした新たな挑戦

寒風山<sup>きせきあんざんがん</sup>で輝石安山岩の男鹿石を採掘し、主に港湾用捨石製造等を手掛けている杉貞石材。かつては、男鹿石の墓石製造がメインだったが、時代の推移とともにその数は減少。そんな中、地元の資産である男鹿石の新たな活用方法を模索し、杉本さんが辿り着いたのが“YAKINIKU SEKIBAN(焼肉石板)”だ。

「男鹿石は耐熱・耐火性に優れているのが特徴。石板は、県外の飲食店での製造実績もあり、今度は個人向け商品として展開できないか、と考えていました」。

構想は2014年頃から。商品化にあたっては、センターを活用して他の類似品の市場調査や意匠登録について相談。紹介された県産業技術センターでは、具体的に石板の表面温度を比較・分析することで、自社商品の優位性を見出した。

「YAKINIKU SEKIBANの最大の特徴である3本のスリット。当初は油を下に落とすことを目的とした設計でしたが、スリットがある状態で焼いてみるとこっちの方がおいしくて。実際に調べてみたら、熱効率が格段に良くなっていました」。

一般向けということで、耐久性と可搬性の両立や見た目にもこだわった。まるで鏡のような美しさを誇る表面は、石材屋ならではの技術力。何段階にも磨くことで食材をムラなく焼き上げ、さらに焦げもつきにくい。伝統の技術によって付加価値を高めた好例だ。

### 本当に良いものだから、一人でも多くの方に届けたい

元々、無類のバーベキュー好きの杉本さんも納得できる仕上がりとなったこの商品。現在は、量産体制を整えながら、WEBショップを中心に販売しているが、今後の課題は販路拡大だ。

「一枚一枚石を削りだし、手作業で磨いているため大量生産はできませんが、その分、“良いものを作っている”という自信があります。網焼きに比べて旨味となる水分や脂分を逃がさないの、肉も野菜も海鮮も本当に美味しく焼ける。高温の石で食材を焼き上げる“音”も格別ですよ」。

石の特徴を知り尽くした石材屋が送る、五感で楽しめる“YAKINIKU SEKIBAN”。この夏はぜひ、この商品でバーベキューを楽しんでほしい。



持ち手の部分を計算して切り抜き、熱を通さない構造に。持っても熱くない



県内では数台しかない超大型の切削機

事業概要

知財総合支援窓口

特許・商標・意匠等の出願やライセンス契約、知財紛争など、知的財産に関する悩みや課題の解決を支援します。

お問い合わせ

知財・デザイン支援課  
TEL.018-860-5614