



この木炭で肉や魚を焼くと、カリッと焼き上がり、風味も増します。アウトドア通の方にぜひ!



新谷武さん

1978年、神奈川県生まれ。2015年に東彼杵町へ移住し、遠目地区の職人から炭焼きを教わる。その後、sumiyakickassを立ち上げ、昨年には長与町にアウトドア用品のセレクトショップもオープン。



Sumiya Kickass  
**CHARCOAL**  
 パーベキュー・調理用 高品質木炭  
 NET 2kg 2人用 / 6時間

炭焼き職人になった理由を「キャンプやバーベキューなど、炭のそばには人の笑顔があるから」と話す新谷さん。彼が作る木炭は、ワンランク上のアウトドアライフを約束してくれそう。

炭焼き職人になった理由を「キャンプやバーベキューなど、炭のそばには人の笑顔があるから」と話す新谷さん。彼が作る木炭は、ワンランク上のアウトドアライフを約束してくれそう。

「炭だけじゃなく、楽しいキャンプやバーベキューの場にもふさわしいものになりました」と話す。しかも箱は撥水加工しているため、湿った地面に置いておいてもOKという優れものだ。

新谷さんはホームページでの販売のほか、県内はもとより東京や大阪、福岡で開催されるアウトドアのイベントに参加するなどして、ファンを増やしている。ユーザーからはパッケージのデザインはもちろん「炭からおいや煙が出ず、炎が立たない」と好評だという。

現在、遠目地区で炭焼きを行っているのは、わずかに六軒。新谷さんは自分の活動がきっかけとなり、地域に後継者が増えることを願っている。「これからは良いものだ」と、自信を持って仕事ができるって、素晴らしいと思います。そうした人が増えればいいなって」。

炭焼き職人になった理由を「キャンプやバーベキューなど、炭のそばには人の笑顔があるから」と話す新谷さん。彼が作る木炭は、ワンランク上のアウトドアライフを約束してくれそう。

「炭だけじゃなく、楽しいキャンプやバーベキューの場にもふさわしいものになりました」と話す。しかも箱は撥水加工しているため、湿った地面に置いておいてもOKという優れものだ。

新谷さんは遠目で作られる木炭を「日本一だ」と話す。「遠目の木炭は堅い樫の木を原木に使用します。ゆっくり成長する樫の木は目詰まりが良く、日持ちが良いのです」。しかし樫の調達から木炭を箱詰めするまで、すべて一人で作業を行うため、時間と手間がかかる。ただ売るだけでなく、付加価値を高めることが必要。そう感じた新谷さんは、ブランドを立ち上げることにした。その名も「sumiyakickass」。Kickassとは俗語で「楽しい、最高、格好いい」といった意味合いで、「最高の炭焼きをクールに楽しんでほしい」という想いで名付けた。

まず目を惹くのは、これまでの炭のイメージを一新するようなパッケージデザイン。新谷さんは「近年、おしゃれなアウトドア用品が注目されています」

長崎のデザインを旅する  
 Design in Nagasaki

ワンランク上のアウトドアライフを  
 sumiya kickass 本物の木炭