

# KAMADO HISTORY

## 〈KAMADO〉のルーツは〈蒸しかまど〉

《蒸しかまど》…若い人には馴染みがありませんが、これは昭和初期から料理屋さんや一般家庭などで使われていた、木炭などで炊く幻の炊飯器のことです。この時代日本の各地で生産され、花嫁道具のひとつとされていたそうです。しかし、ガス釜や電気炊飯器などが普及した昭和30年代に入ると、急激にその姿を見ることはなくなりました。



復刻版  
《ムシカマド》



日本から輸出されていた  
〈KAMADO BBQ POT〉

この《蒸しかまど》の特徴は、なんと言っても最高においしい「ごはん」が炊けることでしょう。今でも、お寿司屋さんやうなぎ屋さんの中には、《蒸しかまど》で炊いたご飯にこだわるお店も残っているそうです。

その《蒸しかまど》は窯業(粘土製の焼き物産業)が盛んな三州瓦で知られる愛知県西三河地方を中心に、昭和30年以降〈KAMADO BBQ POT〉という調理道具として改良され、アメリカへ輸出されました。元来バーベキューが盛んなアメリカで更に改良され、バーベキューに欠かせない道具として定着しました。

日本でも《蒸しかまど》の魅力が再度注目されるようになり、復刻版の《ムシカマド》を販売し、好評を得ているそうです。

MATは、この日本が生んだ《蒸しかまど》から進化した〈KAMADO BBQ POT〉を日本の新しいBBQ文化のトレンドにするためにセラミックBBQグリル **KAMADO Q**として復刻、販売いたします。



KAMADO BBQ POT



現存する《蒸しかまど》