

オートグリグル開発ストーリー



(有)高岡工業は船の修理屋さん

改造や修理・復元をするため技術とアイデアで

オーダーメイドの商品を 設計から製作までしている会社です。

協力会社も充実しているので鉄・ステンレス・アルミに関することは幅広く対応しています。

【2013秋・きっかけ】

ある日

BBQの出来るテラス付きのお店を経営している友人から「肉の丸焼きをする時に、手で何時間も回すのが辛いのでどうかして欲しい、、、ゴムでもバネでもいいから自動で回せるようにならないか!」と頼まれて



「わかった!今時ええ機械もあるじゃろう」と探してみたけれど、そんな道具は見つからず「ならわしが作ってあげよう・・・わし鉄工所じゃし」と引き受けることに。

●肉が刺せて・・・●自動で、ユックリと均一に回って・・・●炭火の高さも変えるためには・・・????

必要なことをイロイロ考えながら設計、製作、修正・・・

【2014春・試作機製作】

鉄製の試作機ができあがり、まずは自分で肉を回して焼いて食べてみる

↓↓

↓↓

↓↓

「ンまい♪」

「これ絶対便利♪」

「しかも楽しくて衝撃的じゃん!」

この時点で

「家庭での肉の丸焼きという日本にはない新しい食文化の

提案と普及をすることは使命だ」と心に決めた!

と同時に

●そもそもどうして丸焼きにしたら美味しいんだろう? ●どうして面倒な炭火で焼くのだろう?

という疑問が出てきたので炭火について調べてみると、

輻射熱と赤外線、煙(薫り)のお蔭だとわかる。(炭火だからこそ丸焼きをこんがり焼けて、赤外線だから中まで温まる、炭の薫りもつく)

逆に、薄い肉の炭火焼だと焦げてカチカチになってしまうんだな!

(炭火 ⇔ 分厚い肉 ⇔ 美味しい)・・・フムフム

そんな丸焼きをしながら 最も美味しい瞬間を
最後まで食べ続ける方法 がこれなのだ！！
ならば・・・

究極の美味しい焼肉を食べるためには

《炭火の自動回転丸焼き機》が必須、間違いない！！



【2014秋・初号機！ が、しかし】

試作は鉄製だったけど作るならステンレスが綺麗で長持ち、そして清潔なので
ステンレス製にて制作し お待たせしていた友人にプレゼントすると、
とても喜んでくれて、そばにいた友人も作ってほしいということになり
もう一台作ってプレゼント・・・みんな大喜び♪

周囲からは「これ、絶対売れますよ！すぐに製品にしましょうよ！」

と言われたけれど

手間暇かかる割に ガサツなつくりだし、

あまりにも大きすぎて 保管も移動も困難・・・

こんなものでは商品にはできないと製品化は断念しました。



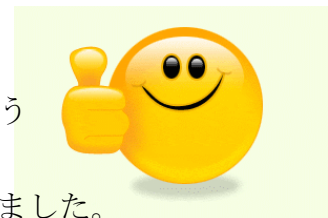
【2015秋・再出発】

9月のある日奥さんが「あの丸焼き機、美味しいし、
コンパクトにして家庭用にしたらいいんじゃない？」という
・・・なるほど！と納得♪

(この瞬間 絶対に小型自動丸焼き機が普及すると確信しました。

さっそく翌週には試作機を作って、4か月後のビジネスフェアにも出店申し込
みしました。(←実は商品は未完成でしたけど完成の自信があったので)

出店を先に決めたのはいいけれど日にちが無いので眠れない日々が続いたけれ
ど 不安だからでなく ワクワクしすぎて眠れなかったほうが多かった♪



【2016春・ついにデビュー♪】

2月の中四国ビジネスフェアより販売は始まったけれど、
予想通り??知名度、ニーズともにゼロな新商品は飛ぶように・・・は売れず
友人知人に買ってもらいながら人の集まる所に行っては回し、その動画を
ユーチューブにアップ、ちょこちょこと宣伝もしてもらっていたところ
発売開始より3か月、ついにテレビ局が取材にやってきました。