

注意事項

以下の文中、ガスを使用するものを「ガス熱源機器」と表記しています。

⚠ 安全に関するご注意

- このカタログに掲載の製品は、業務用、営業用です。一般家庭で使用しないでください。また、車両・船舶での使用はしないでください。
- 日本国内仕様ですので海外でのご使用はできません。
- ご使用前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- 機器を設置する際は、建築基準法、消防法、地域の火災予防条例、「電気設備に関する技術基準を定める省令」、「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」（一般財団法人日本ガス機器検査協会発行）等に従って、専門業者に依頼し、「取扱説明書」（設置工事説明書）をよく読んで、正しく安全に設置・設備工事を行ってください。
- 空調などの風の影響によって、炎が消えたり、あおられたり、温度上昇に影響を与え、機器本来の性能が発揮できない場合があります。風の影響を受けないように設置してください。
- 調理目的以外でご使用にならないでください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。屋外に相当する場所に設置・使用しないでください。
- お手入れの必要な部分以外の分解、改造は絶対にしないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の使用中は、必ず排気ファン等を回すなど換気を行ってください。ガス熱源機器の使用時に換気が不十分な場合、一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- 機器の給気口や排気口をふさがないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因となります。
- 使用中や使用直後は機器や集中排気方式鉄板焼カウンターのダクトは高温になっていますので、やけどに十分注意してください。また熱に弱いものが触れないよう注意してください。
- 機器本体に直接水や洗剤をかけて清掃しないでください。
- IH機器をご使用の際は、心臓用ペースメーカーなど医療用電子機器をご使用の方は専門医師とご相談ください。

※ 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。ただし、消耗部品は保証の対象ではありません。また有寿命部品についても保証の対象とならない場合がありますので予めご了承ください。製品の取扱説明書には保証書が付属されています。ご購入の際、ご購入年月日、販売店名などをご記入頂き、納品伝票などお買い上げ日が確認できる伝票を添付の上、大切に保存してください。お買い上げ日の確認ができないものは無効となります。

※ 製品のデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。

※ 印刷物のため実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。

※ このカタログに記載している図表、数値等は参考としてご利用いただくもので、保証値ではありません。

※ SILKROOM・SILKROOMロゴ・焼舞台・焼舞台ロゴは山岡金属工業(株)の登録商標です。

※ その他記載されている各社名・システム名・製品名は、一般的に各開発メーカーの登録商標あるいは商標です。なお本文中にはTM、®は明記していない場合があります。

※ このカタログで使用している写真はイメージです。

※ このカタログは2025年6月現在のものです。

撮影協力：鉄板焼き **gump** - 大阪天満宮 -

SILK ROOM®

焼舞台®

鉄板焼カウンター
Teppanyaki Counter鉄板焼クッキングテーブル
Teppanyaki Cooking Table

熱と空気をデザインする

YAMAOKA DESIGNING
YAMAOKA

山岡金属工業株式会社

ISO 14001 : 2015 / ISO 9001 : 2015 認証取得

本社 / 〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL. (06) 6996-2351 FAX. (06) 6997-3045
東京支店 / 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階
TEL. (03) 3255-6755 FAX. (03) 3255-6722

🌐 <https://www.silkroom.co.jp> ✉ info@silkroom.co.jp

●ミュージアム夢工房を本社に併設しております。

● 取扱い店



YC250613

YAMAOKA

山岡金属工業株式会社

ISO 14001 : 2015 / ISO 9001 : 2015 認証取得

LIVE COOKING 鉄板焼 Teppanyaki

完成した料理をテーブルに運ぶのではなく
お客様の目の前で調理を行う演出。
味への期待感を高め、素材が調理に変貌する様に
高揚感を覚える「至福のおもてなし」



鉄板焼 Teppanyaki

Teppanyaki シリーズ「焼舞台。」は、お客様への至福のおもてなしのための豊富なラインアップで
お客様の業態、メニュー、調理法 や設備にあわせた仕様を承ります。

鉄板焼カウンター Teppanyaki Counter

鉄板焼クッキングテーブル Teppanyaki Cooking Table

INDEX

- メニューに合わせた調理方法 -P2
- 鉄板焼カウンター焼舞台 パワーユニット
 - ガスタイプ -P3
 - 電気ヒータータイプ -P4
- 鉄板焼カウンター焼舞台 プラットフォーム -P5
- 鉄板焼カウンター焼舞台 オーダーガイド -P6
- 客席鉄板焼器 焼舞台シリーズ
 - ガスタイプ -P7
 - 電気ヒータータイプ -P8
- 客席鉄板焼器 テーブルオーダーについて -P9
- 客席鉄板焼器 仕様表 -P10

鉄板焼カウンターパワーユニット

局所集中加熱タイプ for ステーキ・広島焼き
パワーユニット(熱源)を分散配置して鉄板を局所集中加熱します。

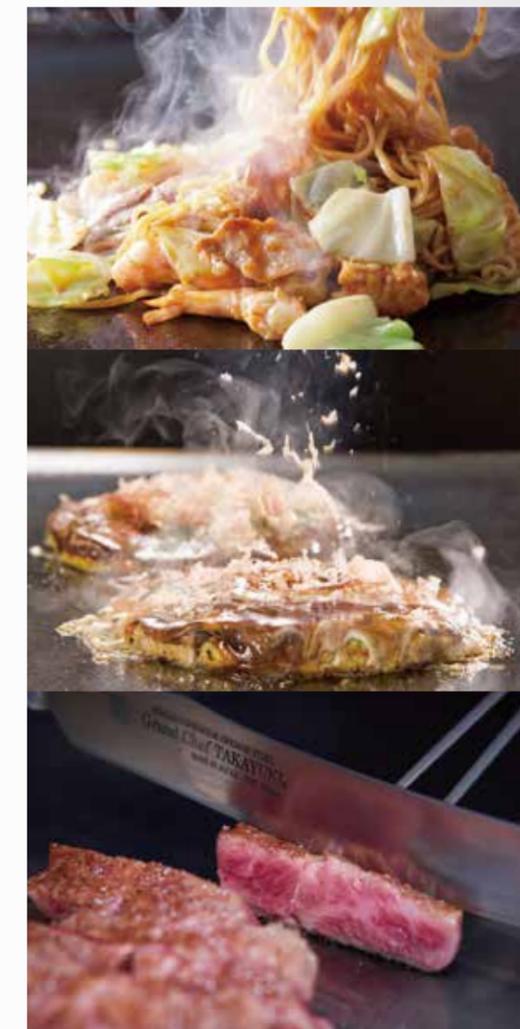


加熱領域イメージ図

全面加熱タイプ for お好み焼き
パワーユニット(熱源)を均等に配置して鉄板を全体加熱します。



加熱領域イメージ図



鉄板焼カウンター

ガスタイプ

強火力で火加減自在なガスタイプは料理人の繊細な技にお応えします。

メニューにあわせた鉄板加熱

新開発ガス燃焼ユニット搭載

繊細なプロのこだわりに応える局所集中加熱。鉄板上に温度差をつくりだし、食材に応じた適切な温度の鉄板位置を選んで調理するプロのこだわりにお応えします。

ステーキ・広島焼き【局所集中加熱バーナ】



立消安全装置

ご使用中に万が一、バーナの火が消えた場合も自動でガスを遮断し安全性を高めた調理が可能な「立消安全装置」搭載のご相談を承ります。

集中排気システム

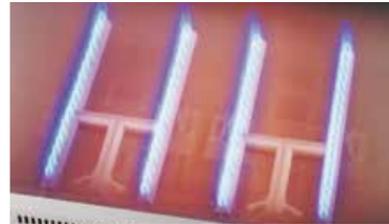
排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減。「パワフルな炎で立ち上がりは早い」「あつい」イメージが強いガス鉄板焼カウンターが涼しくなり、料理人の方々が快適に調理できる『集中排気システム』のご相談を承ります。



全面加熱式（パイプバーナ搭載）

パワーユニット（熱源）を均等に配置し、鉄板を全面加熱する仕様にも変更可能です。調理スタイルに合わせて熱源配置もお選びいただけます。

お好み焼き【全体加熱バーナ】



電気ヒータータイプ

繊細な温度コントロール性能をもつ電気タイプは、調理作業の標準化、効率化にお応えします。

新開発ヒーターユニット搭載

新たに開発したヒーターユニットを搭載。加熱速度をアップする事で鉄板温度の上昇時間が短縮されました。

(当社従来比)※シーズヒーターユニット



プレート温度調節機能搭載

見やすい温度表示の温度調節機能を搭載。標準仕様では120℃～250℃までの範囲で温度設定が可能です。



ダイヤル式温度設定採用

温度設定はダイヤル操作。プッシュボタン操作式のような煩わしさがなく、直感的な操作で簡単に温度設定が行えます。



プラットフォーム

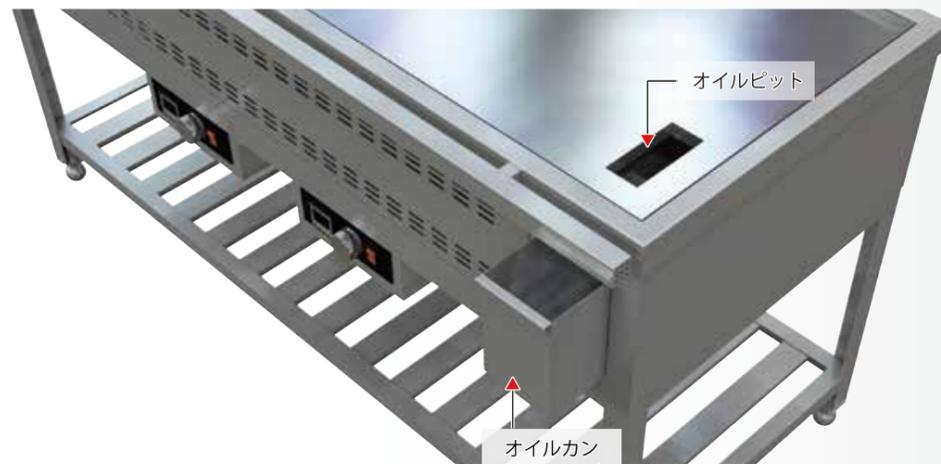
頑丈で錆びにくい構造

プラットフォームの骨格は丈夫で錆びに強いステンレス鋼製フレーム構造を採用。



オイルピット & オイルカン

調理の際に発生する油・焼け焦げカスなどを落とすオイルピット(油落とし穴)・オイルカン(引き出し)



セーフティガード

調理者の安全に配慮したセーフティガード



鉄板焼カウンター オーダーガイド

「焼舞台。」シリーズはお客様の業態、メニュー、調理法や設備にあわせた仕様を承ります

1 パワーユニットの熱源(種類)数量・配置

熱源はステーキ、広島焼き、お好み焼きなど鉄板焼の様々なメニューに合わせた加熱方式をお選びいただけます。

局所集中加熱タイプ for ステーキ・広島焼き
熱源を分散配置して鉄板を局所集中加熱し温度差をつくります。



加熱領域イメージ図

全面加熱タイプ for お好み焼き
熱源を均等に配置して鉄板を全体加熱します。



加熱領域イメージ図

2 鉄板の幅×奥行×厚み

鉄板の厚みはステーキ、広島焼き、お好み焼きなどの様々なメニューに合わせた厚みをお選びいただけます。

鉄板の厚み(当社標準仕様)

22mm ステーキ・広島焼きなど 19mm お好み焼きなど
※上記以外の厚みも承っております。



イメージ図

3 機器の外形寸法

5 台下(脚部)の仕様(棚の種類や脚部形状など)

7 オイルカンの仕様(容積・取手形状・オーバーハングの有無など)

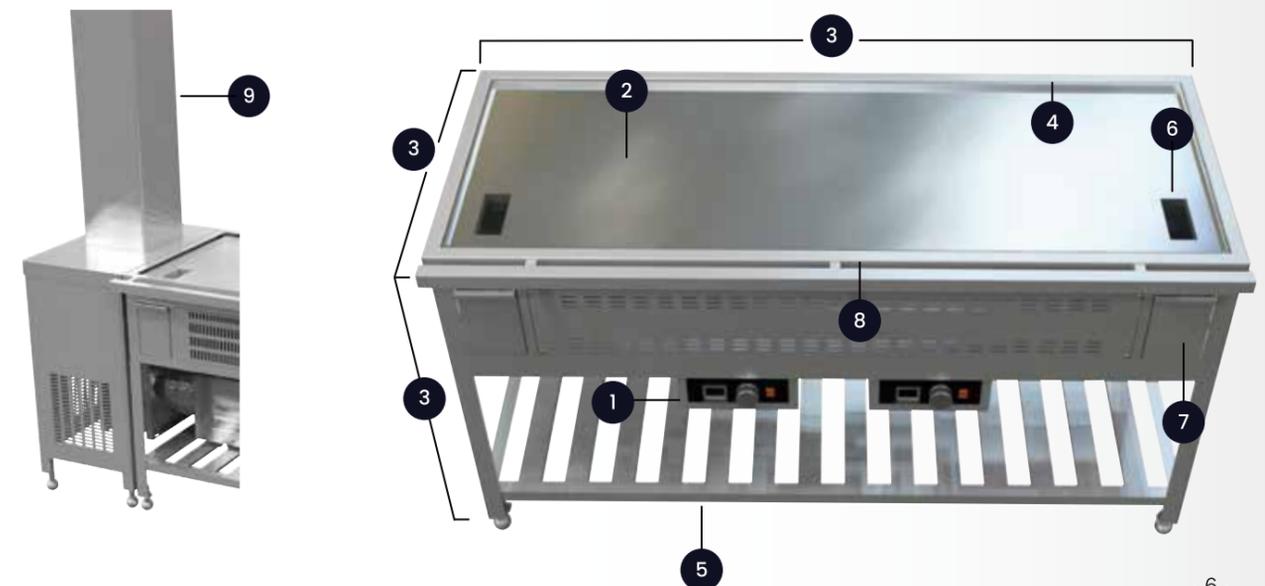
9 集中排気システムの有無・位置・仕様(ガスタイプのみ。P3参照)

4 鉄板周りの仕様(架台フレームの意匠)

6 オイルピットの有無・位置・仕様(形状・大きさなど)

8 セーフティガードの有無・仕様

※ 本カタログとは異なる仕様も承ります。詳しくは営業担当者にお問い合わせください。



客席鉄板焼器 焼舞台®シリーズ

ガスタイプ

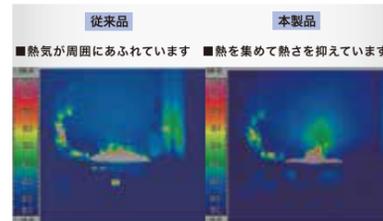
強火力なガスの直火と相性がよく食材を美味しく焼き上げます。

電気ヒータータイプ

優れた温度コントロール性能が電気タイプの特長です。

低放射型ガス厨房機器認証品

- 一般財団法人 日本ガス機器検査協会 『低放射型ガス厨房機器認証品』
- 一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証製品
- ガス機器防火性能評定品



視認性に優れた火力調節

操作が容易で、大火・中火・小火の調節が分かりやすい3段階切り換えの横スライド式「スマートコントローラー」を採用。幅広いテーブルサイズに対応可能で操作が上から確認でき、視認性に優れています。

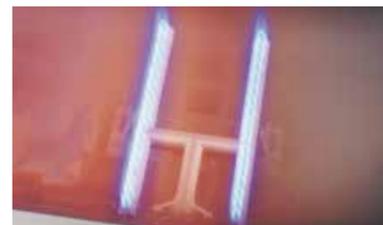
※温度調整機能無し



ガス×厚板鉄板でつくり出す美味しさ

熱が伝わりやすく、蓄えた熱を逃がしにくい厚さ9mm※の厚板鉄板を採用。強火力なガスの直火と相性が良く食材を美味しく焼き上げます。

※W1200タイプは12mm厚板鉄板を採用



テーブル組合せイメージ

ガスタイプ



CTG-619SVPF 器具ユニット (ミガキ鉄板) 黒皮鉄板仕様もラインアップ

電気ヒータータイプ



CTG-619LH24PF 器具ユニット (ミガキ鉄板) 黒皮鉄板もラインアップ

鉄板加熱性能を大幅に向上

新開発した高効率電気ヒーターユニットを搭載。鉄板加熱性能を大幅に向上。省エネ、オペレーション向上に貢献します。

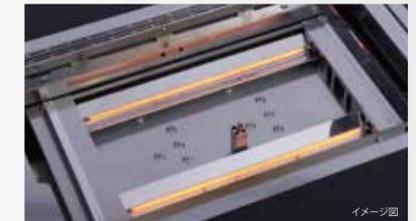
常温～200℃の鉄板加熱性能比較	
新型鉄板焼器	当社従来器
約6分	約11.5分
三相(单相) 200V 2.4kW	三相(单相) 200V 3.0kW
鉄板加熱能力 48%向上	
消費電力 20%ダウン	

※600mm×359mm×t9mm 鉄板中央部の常温から200℃までの温度上昇時間※当社実験値
 新型：CTG-619LH24PF 従来型 CTG-3660P (比較機種)

温度調節機能搭載

好みの温度に設定すれば、火加減を自動調節します。120～250℃(1℃毎)で温度設定が可能です。

※出荷時標準設定



優れた温度コントロール性能

ダイヤル式温度コントローラー、鉄板の現在温度と設定温度を表示するディスプレイの採用で電気式調理器の優れた温度コントロール性能をさらに引き出します。



ガス・電気タイプ共通

鉄板ラインアップ

- 幅 450mm×奥行 360mm×厚さ 9mm
- 幅 600mm×奥行 360mm×厚さ 9mm
- 幅 900mm×奥行 360mm×厚さ 9mm
- 幅 1,200mm×奥行 360mm×厚さ 12mm

W450



W900



W600



W1200



テーブルラインアップ

- 洋卓
- 和卓

客席鉄板焼器 テーブルオーダーについて

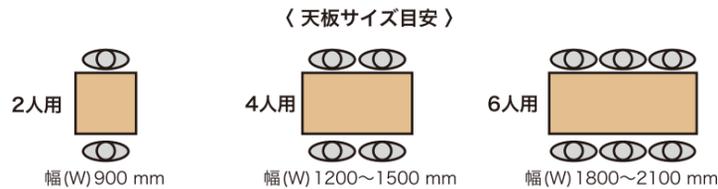
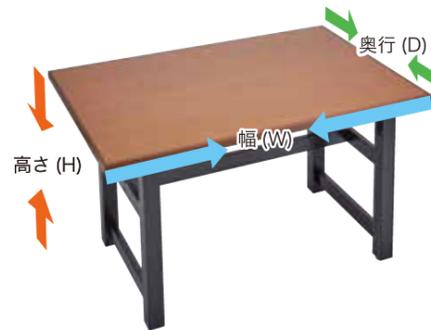
店舗設計・レイアウトに幅広く応じたオーダーシステム

STEP 1 まずは使用する器具ユニットを選択



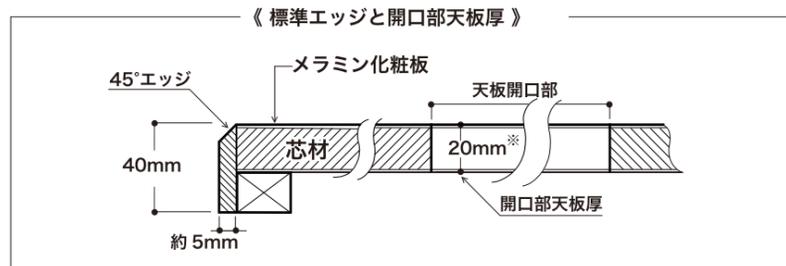
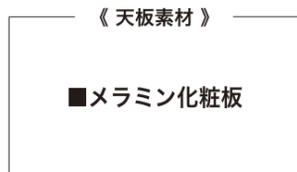
STEP 2 天板サイズを選択 下記以外のサイズも承っております

- 2人掛け標準 幅(W) 900 x 奥行(D) 800 x 高さ(H) 700 mm
- 4人掛け標準 幅(W) 1200 x 奥行(D) 800 x 高さ(H) 700 mm
- 6人掛け標準 幅(W) 1800 x 奥行(D) 800 x 高さ(H) 700 mm



※一部の器具ユニットはご希望の天板サイズの対応ができない場合があります。

STEP 3 天板素材・エッジ形状



※天板開口部厚が20mmを超える場合は事前にご相談ください。

STEP 4 テーブル脚の種類を選択 天板サイズにより脚サイズが変わります

クッキングテーブル：和卓(木製)・洋卓(木製)・洋卓(スチール製)



※天板サイズがW1800を越えると脚が特注になる場合があります。

仕様表

客席鉄板焼器 焼舞台 ガスタイプ

品名	ガス客席鉄板焼器 埋込形 W450 タイプ 焼舞台	ガス客席鉄板焼器 埋込形 W600 タイプ 焼舞台	ガス客席鉄板焼器 埋込形 W900 タイプ 焼舞台	ガス客席鉄板焼器 埋込形 W1200 タイプ 焼舞台	
品番	ミガキ鉄板 CTG-419SVPF 黒皮鉄板 CTG-419SVSF	ミガキ鉄板 CTG-619SVPF 黒皮鉄板 CTG-619SVSF	ミガキ鉄板 CTG-919SVPF 黒皮鉄板 CTG-919SVSF	ミガキ鉄板 CTG-1219SVPF 黒皮鉄板 CTG-1219SVSF	
器具ユニット寸法 (mm)	W740 × D446 × H196	W890 × D446 × H196	W1190 × D446 × H196	W1490 × D446 × H196	
質量 (kg)	25.0	30.0	42.0	64.0	
調理面寸法 (mm)	450 × 359 (t9)	600 × 359 (t9)	900 × 359 (t9)	1200 × 359 (t12)	
接続	13A	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	
	12A	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	
	LPG	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	φ 9.5 ガス用ゴム管	
	電源	—	—	—	
定格電圧・消費電力	DC1.5V (単1形乾電池×1個)	DC1.5V (単1形乾電池×1個)	DC1.5V (単1形乾電池×1個)	DC1.5V (単1形乾電池×1個)	
ガス消費量	13A	3.30kW (2,840kcal/h)	4.40kW (3,780kcal/h)	5.60kW (4,820kcal/h)	6.70kW (5,760kcal/h)
	12A	3.10kW (2,670kcal/h)	4.10kW (3,530kcal/h)	5.20kW (4,470kcal/h)	6.20kW (5,330kcal/h)
	LPG	3.10kW (0.22kg/h)	4.20kW (0.30kg/h)	5.40kW (0.39kg/h)	6.70kW (0.48kg/h)
点火方式	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	連続スパーク点火	
火力調節	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	3段階火力調節 (スマートコントローラー)	
安全機能	立消安全装置	立消安全装置	立消安全装置	立消安全装置	
第三者認証	○ JIA 認証製品 ○ 防火性能評定品 ○ JIA 低輻射型				
天板開口 (mm)	W588 × D428	W738 × D428	W1038 × D428	W1,338 × D428	
開口部天板厚 (mm)	20 ※	20 ※	20 ※	20 ※	
付属部品	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材	

※天板開口部厚が20mmを超える場合は事前にご相談ください。

客席鉄板焼器 焼舞台 電気ヒータータイプ

品名	電気客席鉄板焼器 埋込形 W450 タイプ 焼舞台	電気客席鉄板焼器 埋込形 W600 タイプ 焼舞台	電気客席鉄板焼器 埋込形 W900 タイプ 焼舞台	電気客席鉄板焼器 埋込形 W1200 タイプ 焼舞台
品番	CTG-419LH09PF (ミガキ鉄板) CTG-419LH09SF (黒皮鉄板)	CTG-419LH18PF (ミガキ鉄板) CTG-419LH18SF (黒皮鉄板)	CTG-619LH18PF (ミガキ鉄板) CTG-619LH24SF (黒皮鉄板)	CTG-919LH24PF (ミガキ鉄板) CTG-919LH36SF (黒皮鉄板)
タイプ	単相 200V1.80kW (ヒーター2本) 三相 200V1.80kW (ヒーター3本)	単相 200V1.80kW (ヒーター2本) 三相 200V2.40kW (ヒーター3本)	単相 200V2.40kW (ヒーター4本) 三相 200V2.40kW (ヒーター3本)	単相 200V3.60kW (ヒーター6本) 三相 200V3.60kW (ヒーター6本)
器具ユニット寸法 (mm)	W710 × D440 × H196	W860 × D440 × H196	W1160 × D440 × H196	W1460 × D440 × H196
質量 (kg)	26.0	26.5	44.0	67.0
調理面寸法 (mm)	450 × 359 (t9)	600 × 359 (t9)	900 × 359 (t9)	1200 × 359 (t12)
接続	電源	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m	単相 250V 20A 2極接地 引掛キャップ 2m
		三相 250V 20A 3極接地 引掛キャップ 2m	三相 250V 20A 3極接地 引掛キャップ 2m	三相 250V 20A 3極接地 引掛キャップ 2m
定格電圧・消費電力	(単相)200V 50/60Hz 900W (三相)200V 50/60Hz 1.80kW	(単相)200V 50/60Hz 1.80kW (三相)200V 50/60Hz 2.40kW	(単相)200V 50/60Hz 2.40kW (三相)200V 50/60Hz 3.60kW	(単相)200V 50/60Hz 3.60kW (三相)200V 50/60Hz 5.40kW
火力調節	AUTO (温度調節範囲 120℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 120℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 120℃~250℃)	AUTO (温度調節範囲 120℃~250℃)
安全機能	漏電安全装置	漏電安全装置	漏電安全装置	漏電安全装置
第三者認証	—	—	—	—
天板開口 (mm)	W588 × D428	W738 × D428	W1038 × D428	W1338 × D428
開口部天板厚 (mm)	20 ※	20 ※	20 ※	20 ※
付属部品	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材	○取扱説明書 ○断熱材

※天板開口部厚が20mmを超える場合は事前にご相談ください。