

# オーダーメイド薪ストーブ 手作り薪ストーブ

北澤アート

〒399-0101

長野県諏訪郡富士見町境3598

T E L 0266-61-8422

e-メール [kitazawa@makistove.com](mailto:kitazawa@makistove.com)

ホームページ <https://makistove.com>

# 手作りのオーブン付き薪ストーブ

北澤アートの薪ストーブは信州で生まれた手作り薪ストーブです  
薪ストーブを製作を始めた時代は  
本格的な料理が出来る薪ストーブはキッチンストーブだけでした。  
暖房しながら完璧な調理が出来る料理を研究して開発しました  
北澤アートはオーブン付き薪ストーブのパイオニア的存在です

## あたたかく楽しく

安全で、火の付きがよく、暖かいこと、そして薪の節約が出来ること  
そして料理ができること、薪ストーブがあることで楽しい生活が送れること  
それが私の理想とするストーブです。  
とにかく暖かいストーブがほしい、じっくり燃える火が見たい  
オーブンで料理を作りたい、火を囲んでみんなとわいわいやりたい  
なにも考えずじっと火を見つめていたいなど、  
いろいろなお希望のライフスタイルにあった薪ストーブの制作を目指しています

## ストーブの特徴

クッキングトップを持ったストーブは数多くありますが、  
リビングに置いて、炎を楽しみながら、オーブン内でパンやピザ、魚料理肉料理を美味しく作れる薪  
ストーブを製作しています。そんな楽しく「遊べるストーブ」を製作しています。  
薪ストーブに使う金属は主に鋳物と鋼板がありますが、私の作るストーブは鋼板を使用します。厚さ  
は9ミリ～12ミリぐらいの鋼板を中心に使用し重量は150kgぐらいから400kgぐらいです。  
鋼板の特長を生かして料理の出来るストーブを主に製作していますので、高温で焚いたり、濡れた鍋  
を直接のせたり吹きこぼれても割れたり壊れたりすることがありません。厚い鉄鋼板を使いますか  
ら、十分な蓄熱となんともいえないやわらかな熱を出します。ストーブによっては20時間以上も燃  
焼しているストーブもあります。  
薪ストーブは、オーブン付をお勧めします。  
オーブン付なら、パンやケーキはもちろん、  
ピザや、グラタン、肉料理魚料理、煮込料理などを本格的に作る事ができます。  
冬のお料理のレパートリーもグンと増えるはずです。  
惣菜の残り物を暖め直しもお任せください。  
また、オーブンをつけることによって放熱する部分が大きくなるので  
部屋を効率よく温める事ができます。

## ストーブを置く場所について

玄関の土間や窓の近くや階段下など冷気が溜まりやすい所に薪ストーブを設置すると効率よく家全体を暖房することが出来ます。

家の図面を見て設置場所を選定すると良いでしょう。

薪ストーブの下部とストーブに近い壁などの可燃物は必要に応じて遮熱する必要があります。新築の場合は、設計段階に炉台、壁断熱等を打ち合わせしておいたほうが良いでしょう。

薪ストーブを設置する場合はガイドラインに沿って工事します。

## お問い合わせから設置までの流れ

お問い合わせ（お客様の簡単なご希望など）→資料をお送りいたします。→ご希望、設置条件、建築図面などを具体的にうち合わせ→ていあん図面作成、お見積もり→打ち合わせ→ご契約、図面確定→制作→搬入→設置（ご自分で設置される方は材料供給など）

## ご注文と納期について

設置する場所・使い方にあわせて一台一台作る完全オーダーメイドです。

基本の形をもとにアレンジを加えていくことも可能です

お預かりした資料とご希望・条件を基にしてお打ち合わせをしながら提案図面を制作し、見積もりをいたします。ご契約をいただいて製作にかかります。

製作期間は、ストーブの大きさや内容と当方の都合によって異なりますが、予約順に製作しますので、ご注文から6ヶ月程度かかる事もありますのでご注文はお早めをお願いします。

あらかじめ納期を先に決めて注文をいただければストーブのタイプやデザインなどをあとで確定することもできます。

## ストーブの設置について

自分が毎日使っている薪ストーブがどんな仕組みになっているのか、

どんな注意が必要か、一番よくわかるのは自分で取り付け方を勉強したり、手入れをすることで、使う人がよく知っていることが、一番の安全対策では必要です。

ご自分で施工をされる方は、必ず低温炭化火災などの知識を理解した上で取り付けをしないと大変危険ですので、ご自分で取り付けを希望される方はお問い合わせください。

アドバイスいたします。

通常の場合は取り付けに伺います。

# オープン付き薪ストーブ

大ききタイプ2



大ききタイプ2の薪ストーブをマイナーチェンジしました。

幅と奥行きは変わりなく幅52cm奥行き52cm。

もともとの燃焼構造はそのままタイプ2をベースにして火室のガラスの高さを大きくしました  
それに伴い本体の高さも若干大きくなりました。

2020年1月以降にご注文いただくタイプ2のストーブはこちらが標準サイズとなります。

## オーブン薪ストーブ タイプ2-MB

2020年1月以前のモデルはこちら。一番生産台数が多いストーブです。

幅82センチ（天板部除く52センチ）、高さ75センチ、（足15センチ）奥行き50センチ、上部にオーブン付き。

幅36センチ、高さ17センチ、奥行き35センチ、の庫内が二段のオーブンで、パン、ピザ、グラタン、鳥肉のハーブ焼きなどが出来ます。

標高1500mの定住のログハウス24坪で使用

特に大型のガラスをオーブン窓に使用のため内部が良く見えパンの膨らむ様子や焼き加減が一目で分かり上手に料理が出来ます。

もちろんガラスも非常に曇りにくく、のんびりと火が見える窓もついています。ガラスは、オーブンと火室ともに熱反射耐熱ガラスを使用

オーブンの中に炎を直接送れるので、オーブン内で直火料理楽しめます。

9mm～16mmの鋼板使用

バイパスダンパー、灰受けざら、オーブン用小窓、ガラスを曇りにくくするための機構つき。

薪の投入口は、正面と、右側扉です。

オーブン部分は左開き扉になっています。

上部は、クッキングトップになっていて、お湯を沸かしたり、煮物等が可能



## タイプ2の仲間たち



こちらは納品から10年経過の薪ストーブ



こちらは5年目の薪ストーブ

設置する場所やお客様の希望により細かい所の仕様が違います

タイプ2  
オーブン部ガラス無し無塗装仕上げ



タイプ2 ミツロウ仕上げ



## タイプ1-Ko



本体幅45cm奥行き45cm  
オープン庫内幅30cm奥行き29cm高さ17cm  
小型のサイズですが、オープンは使いやすい幅を確保してあります。  
お客様のご希望で左右の保温部を小さくしてガラスの高さを大きくしました  
(現行の標準モデルは左右に保温部が15cmずつあります)



## 北澤アート初代オープン付き薪ストーブ タイプ1



(約25年前に設計製作した初代の大きさタイプ1オープン付き薪ストーブです。)  
(製作するごとにマイナーチェンジを繰り返して現在のモデルになっています。)

オープン部に大きな熱反射ガラスを入れ中が大変見やすいので、パンの焼ける様子などが一目で分かり、大変使いやすく楽しいストーブです。

お客様のご希望でオープン部は手前開きで二段の天板付き  
炎が良く見える曇りにくいガラスが付いています。

デザインや機能は“おまかせ”で作らせていただきました



## オーブン&羽釜付き薪ストーブ タイプSA (大きさタイプ1)

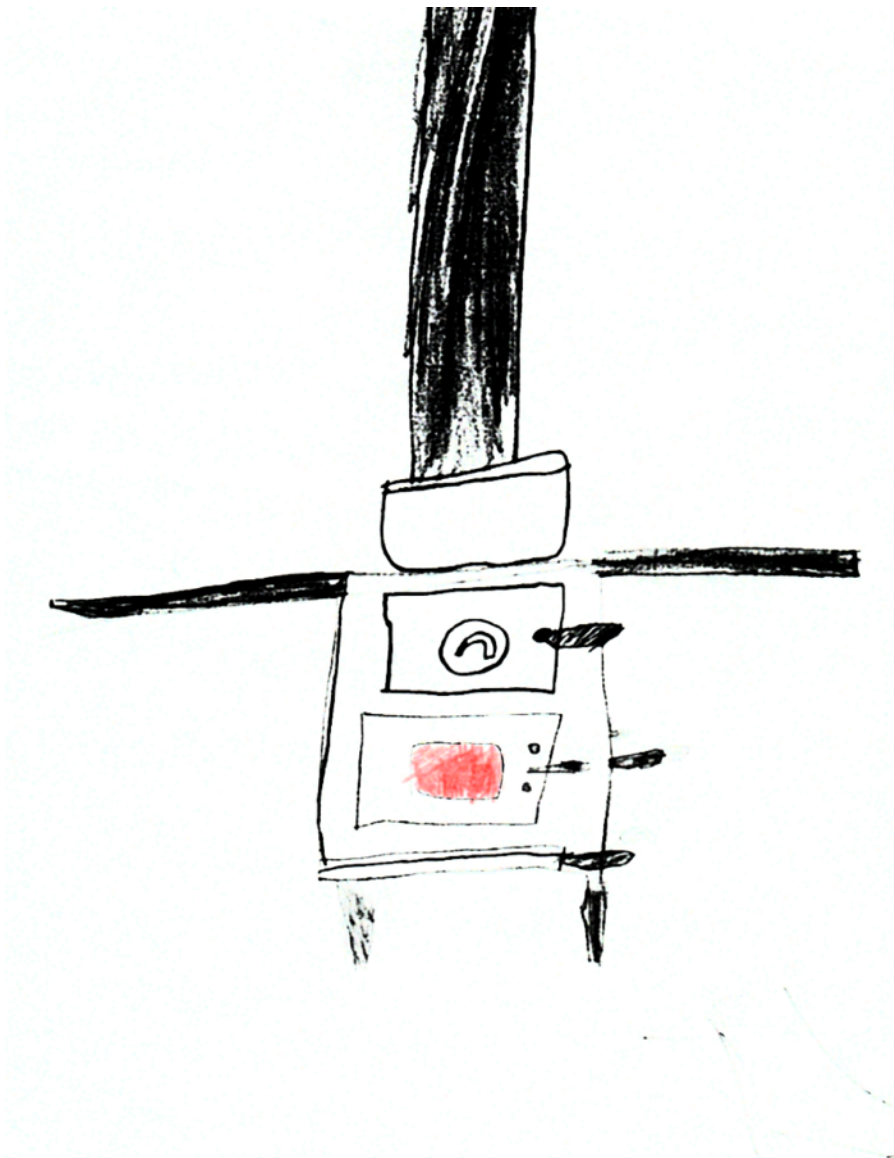


ストーブで暖を取りオーブンで料理を作りながら釜でご飯も炊けちゃう優れたもの  
ストーブの基本サイズはタイプ1です。

そして羽釜を乗せるために高さが5 cmほど高くなっています  
羽釜は約5合炊ける16 cm釜を使用しています

羽釜仕様は基本的にタイプ1以上のストーブでしたらどのサイズのストーブでも仕様変更可能です

# 薪ストーブイメージ



子供が書いた我が家の薪ストーブ  
こんなイメージで作っています

ガラスを大きくすることも出来ます



写真は大きさタイプ2の薪ストーブを元にガラスを大幅に大きくしました。  
ガラスの高さが大きくなると本体の高さも高くなり内部構造の鉄板も増えます。  
その場合の価格は1ランク上のサイズの金額になります。

## 大型薪ストーブ



幅55cm奥行き55cmの大きさタイプ3です  
火室が大きいので火力も強く1度に沢山の薪を入れることが出来るので  
長時間燃焼させることが可能です  
広い面積を暖房するのに優れ、広いオープン庫内も魅力です。

# トロピカル薪ストーブ



## ストーブキッチン



薪オーブンと薪コンロのセットで、基本的にキッチンに設置して使います。  
薪を使って様々な調理が可能で薪を使う生活スタイルに最適です  
本体価格（税別）価格 薪オーブン30万円～：薪コンロ50万円～  
合計価格70万円～  
専用台が不要な場合は値引きあり。

半分現地組み立て式のため本体＋工賃がかかります。  
煙突は別途です。

セルフビルドの方もご相談承ります。  
薪コンロのみ、薪オープンのみのおオーダーも可能です。







薪コンロの薪の追加は正面扉から行います。

体験型宿泊施設[ストーブキッチン・ゲストハウス](#)にて実際にご利用出来ます。

## キッチンに薪オーブンを据え付けした例



このカタログに掲載されているストーブはほんの一部です  
他にも火をよく見えるようにするために火室の高さを高くしたタイプや  
オーブン庫内の高さを高くしたタイプ等お客様のご希望に合わせて制作しております

# 店舗用薪ストーブ 両面ガラス仕様



大空間を暖める薪ストーブも製作いたします。

この薪ストーブは鎌倉の海沿いの「ビーナスカフェ」さんのために製作しました。

大きなガラスが前後2ヶ所についており焚き火のような炎を御覧いただきながら食事ができるように考えました。

天板部分が1m四方と大型なので夏は煙突を外してテーブルとして使用可能です

本体幅70cm奥行き70cm高さ80cm  
重量約500kg  
税抜本体価格130万円～



# 薪ストーブ オープン無し モデルT



店舗にも住宅にも似合う薪ストーブ  
幅45cm奥行き45cmの薪ストーブです。  
オープンが付いていないことでガラス面を大きく取ることが可能です



とってもよく炎が見える薪ストーブです（モデルT）



税抜本体価格30万円～

オープン付き薪ストーブ価格表

2020年10月1日現在

標準タイプ価格

幅×奥行き×高さ	税抜き本体価格
タイプ00：40cm×40cm×75cmまで	52万円
タイプ1：45cm×45cm×85cmまで	55万円
タイプ1-2：52cm×45cm×85cmまで	57万円
タイプ2：52cm×52cm×85cmまで	60万円
タイプ3：55cm×55cm×85cmまで	63万円
タイプ4：60cm×55cm×85cmまで	73万円
60cm×55cm×85cmを超える	別途見積もり

上記の標準タイプはオープン部高さ17cm

炎がよく見え曇りにくい構造で耐熱ガラス付きです  
 オープン用天板一枚付  
 熱反射の耐熱ガラスは別途お見積もりです。

暖房目安	特徴	薪寸法
タイプ00 3～10坪総吹き抜け全館暖房	小型でかわいいスタイル	37cm
タイプ① 5～25坪	小さくてもパワフル	43cm
タイプ①-2 10～30坪	効率と使い勝手のバランス良さ	50cm
タイプ② 15～30坪	余裕のオープン庫内	50cm
タイプ③ 25～45坪	余裕の暖房能力	53cm
タイプ④ 25～65坪	暖炉のようなワイドガラス	58cm

上記の暖房目安は極寒冷地の真冬の外気温-15度程度で想定しています  
 建物の断熱は普通程度で想定しています

基本的に建物の断熱状況や希望する暖房温度で大きさを選びます。

タイプ①-2、②、③、④は長時間燃焼モデルです。

すべてのストーブは二次燃焼式でオリジナル燃焼方式を採用

ストーブの大きさやガラスの大きさ、内部構造の違い等で価格が増減します。

詳しい金額はお問い合わせください。

仕様等はお知らせすることなく変更する場合がございます。