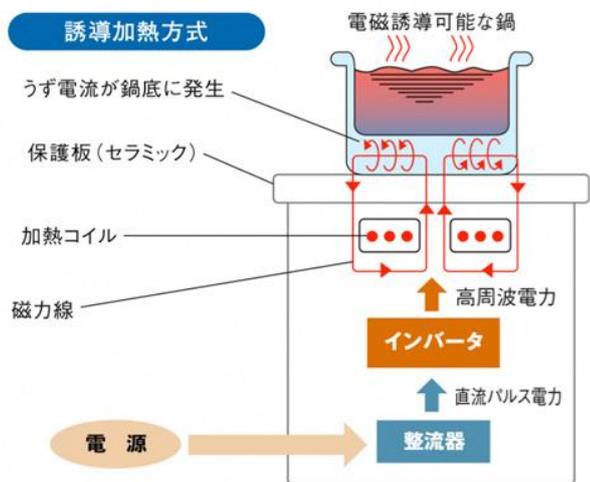


製品名 (告示品名)	電磁調理器 (高効率業務用厨房機器の一種)
---------------	--------------------------

告示対象条項	低炭素投資促進法告示 2項13号
--------	---------------------

条文	業務の用に供する厨房機器のうち、 ハ) 電磁誘導加熱方式によるもの
----	--------------------------------------

電磁調理器とは		<p>電磁調理器(でんじちょうりき)は、IH(Induction Heating)調理器とも呼ばれ、内部に存在するコイルの電磁誘導と鎖交磁束を利用して、金属を加熱し調理できる機械。 ガスや火を使用せず、電気のみで稼動するもの。家庭用でも普及が進んでいるIHコンロを始め、IHフライヤ、IH炊飯器、IH茹で麺器など多くの種類の業務用IH厨房機器が開発されている。</p>
---------	---	--

しくみ メリット・特長	<p>○誘導加熱方式</p> 	<p>加熱コイルに電流が流れるとコイルから磁力線が発生し、その磁力線によって発熱体が発熱するしくみ。</p>
----------------	---	--

- 1. 厨房内温熱環境を快適に維持しやすい(Cool)**  
 電気調理機器は燃焼をとまなわないため、燃焼排ガスや余分な水蒸気が発生せず、燃焼式調理機器に比較して、放射熱が少ないという特長がある。  
 また、熱効率が高いため、排熱も少なくなります。このことから、電化厨房では厨房内での温度上昇を抑え、快適な環境で調理を行うことができます。
- 2. 厨房内を清潔に保てる(Clean)**  
 電気調理機器は大量の水蒸気を含む燃焼排ガスやススが発生せず油煙の飛散も少なくなります。  
 このため清掃作業が軽減でき、衛生的なドライキッチンの実現が容易です。
- 3. 厨房機器の扱いが簡単で正確な温度や時間調節が可能(Control)**  
 HACCP概念に基づく衛生管理の実践で重要なポイントとなるのが、調理温度(Temperature)と調理時間(Time)のデータ管理(T.T管理)です。電気調理機器では、調理温度や時間設定が的確かつ簡単に行え、正確な温度や時間調節が可能となります。
- 4. 生産性の向上(Productivity)**  
 厨房環境改善や、調理のシステム化・マニュアル化が可能となり、労働の軽減化、パート人材の活用などに大きな効果を発揮し、導入店舗の生産性を大幅にアップさせることが可能となります。

製品名  
(告示品名)

電磁調理器  
(高効率業務用厨房機器の一種)

種類(例)

IH調理器



IH中華レンジ



IHフライヤー



IHうどん釜・そば釜



IHマルチコンロ



IHローレンジ



IH立体炊飯器



IH回転釜



<b>製品名</b> (告示品名)	<b>電磁調理器</b> (高効率業務用厨房機器の一種)	
----------------------	---------------------------------	--

電磁調理器 導入事例	ソビスケ 石臼挽手打式蕎麦舗さま 所在地／静岡県静岡市駿河区手越130 (客席数／16席)	
		
	IHゆで麺器	IHてんぷらフライヤ
		
	他にIH調理器3台もご採用	
関連工業会	一般社団法人日本エレクトロヒートセンター	
開発メーカー 五十音順	株式会社アイホー 梶原工業株式会社 桐山工業株式会社 株式会社コメントカトウ 三洋電機産機システム株式会社 株式会社ソフテック タニコー株式会社 株式会社中西製作所	ニチワ電機株式会社 日本調理機株式会社 パナソニック株式会社 株式会社富士工業所 株式会社フジマック ホシザキ電機株式会社 株式会社マルゼン
販売価格帯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・■300万円未満</li> <li>・■300～1,000万円</li> <li>・□1,000～5,000万円</li> <li>・□5,000万円超</li> <li>・その他(約 万円)</li> </ul>	
Reduce CO2 環境効果 	電磁調理器は鍋自体が発熱するため加熱効率が高く、厨房内に放出される排熱も少ない。投入したエネルギーを無駄なく利用できるため、燃烧式機器と比較してCO <sub>2</sub> 排出量を低減することが可能。パスタ5人前の調理実験で、約40%低減。(同等の加熱能力となる電磁調理器5kWとガスコンロ17.4kWでパスタ500gをゆであげる実験。9リットルの水を沸騰させ、その後、8分間ゆでる。電気;0.412kg-CO <sub>2</sub> /kWh、ガス;2.24kg-CO <sub>2</sub> /m <sup>3</sup> として計算)	
Save Energy 省エネ効果 	調理機器自体の熱効率の高さに加えて、排熱や機器からの放射熱が少ないことによる空調エネルギーの低減効果も得られる。厨房機器、空調設備を合わせた厨房トータルでの省エネが可能。	
Save Money 経済効果 	パスタ5人前の調理実験における電磁調理器とガスコンロとのエネルギーコストを比較すると、約1/3の削減となる。(同等の加熱能力となる電磁調理器5kWとガスコンロ17.4kWでパスタ500gをゆであげる実験。9リットルの水を沸騰させ、その後、8分間ゆでる。電気;20円/kWh、ガス;100円/m <sup>3</sup> として計算)	
適正リース期間	5年～10年 (耐用年数8年の飲食店業用設備とした場合)	