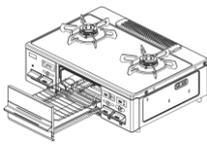
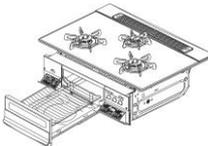
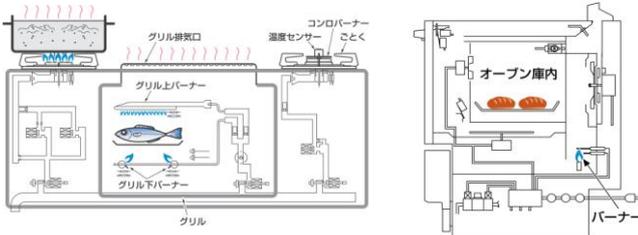


製品名 (告示品名)	高効率家庭用ガス調理機器 (ガス家庭用調理機器の一種)
---------------	--------------------------------

告示対象条項	低炭素投資促進法告示 2項52号
--------	---------------------

条文	省エネ法施行令第21条第13号に掲げるガス調理機器のうち、そのこんろ部、グリル部及びオープン部の性能について、ガス調理機器の性能の向上に関する製造事業者等の判断の基準等(平成16年経済産業省告示第315号)の3に定める測定方法により測定したエネルギー消費効率が、それぞれの表1から表3の左欄に掲げる区分ごとにそれぞれの表の右欄に掲げる基準エネルギー消費効率を、こんろ部にあつては下回らないもの、グリル部及びオープン部にあつては上回らないものに限る。
----	--

家庭用ガス調理機器とは	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>卓上形ガス グリル付きこんろ (テーブルコンロ)</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>組込形ガス グリル付きこんろ (ビルトインコンロ)</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>組込形ガス オープン (ビルトインレンジ)</p>  </div> </div> <p>都市ガス又は液化石油ガス(LPガス)を燃料にした家庭の台所で使用する調理機器で、ガスこんろやガスオープンをいいます。 大きく分けて、卓上形とシステムキッチンに組み込む組込形があり、こんろの口数による違いや、魚焼きなどに使用するグリル付きやグリル無しがあります。</p>
-------------	--

しくみ メリット・特長	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">グリル付きこんろ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ガスオープン</div> </div> 	<p>ガス流量を調整し、適切に空気と混合させて最適燃焼を行います。ガス燃焼の制御はメカ制御のもの、乾電池やAC電源を使用した電子制御のものが有ります。</p>
----------------	---	---

1. 省エネ目標基準達成
こんろ部、グリル部、オープン部のエネルギー消費効率は、省エネ目標を達成しています。
2. あんしん・安全機能充実
ガスこんろにはSiセンサーを搭載し、あんしん・安全機能の充実を図っています。
3. ガスならではの直火と強火
直火による炙り料理や強火によるスピード調理で、ガスならではの美味しい料理を提供します。
4. ガスで節電
ガス機器をかしこく使って、節電を。

製品名 (告示品名)	高効率家庭用ガス調理機器 (ガス家庭用調理機器の一種)
----------------------	---------------------------------------

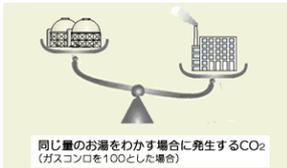


導入事例	
------	--

関連工業会	社団法人 日本ガス石油機器工業会
-------	------------------

開発メーカー 五十音順	株式会社ハーマン	
	株式会社パロマ	
	リンナイ株式会社	

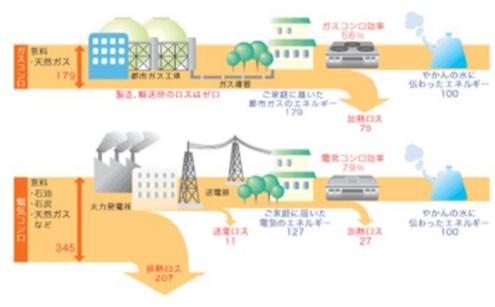
販売価格帯	<ul style="list-style-type: none"> ・□300万円未満 ・□300～1,000万円 ・□1,000～5,000万円 ・□5,000万円超 ・■その他(約30万円以下)
-------	---

Reduce CO2 環境効果 	<p>湯沸しを例にCO₂発生量を比べると、IH電磁調理器などの電気式コンロはガスコンロの約2.65倍のCO₂を排出しています。(電気式コンロは燃焼しないため機器からはCO₂を排出しませんが、火力発電所で電気を作るときにCO₂を発生しており、これを考慮した試算値です。)</p>	 <p style="font-size: small;">同じ量のお湯をわかす場合に発生するCO₂ (ガスコンロを100とした場合)</p>	<p><算出条件> 都市ガスCO₂発生量2.36-CO₂/m³(東京ガス13A標準組成より)、電気CO₂発生量0.69kg-CO₂/kWh(火力発電所平均需要端:環境省中央環境審議会資料)、省エネ法に定める電力の一次エネルギー換算値:9.76MJ/kWh、ガスコンロ熱効率:56%、電気コンロ熱効率:79%(JIS基準による東京ガス測定値)</p>
--	--	---	---

製品名 (告示品名)	高効率家庭用ガス調理機器 (ガス家庭用調理機器の一種)
----------------------	--------------------------------

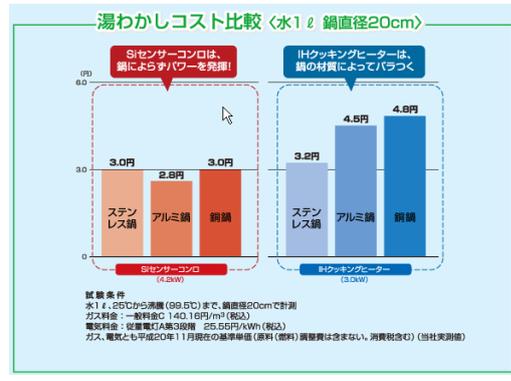
Save Energy
省エネ効果 

湯沸しに必要な一次エネルギーで考えると、ガスコンロは電気式コンロの約半分であり、省エネルギー性がガスコンロは電気式に比べて段違いに良い。
やかんでお湯を沸かすのに必要なエネルギーを100とした場合、ガスコンロの熱効率を56%とすると、都市ガスの製造・輸送時のロスほぼ0なので、必要な都市ガスのエネルギーは179となります。
一方、IH電磁調理器の熱効率を79%とすると、必要なエネルギーは127ですが、火力発電所での排熱ロス、送電線での送電ロスがあり、必要な一次エネルギーは345となり、都市ガスの約1.9倍になります。



Save Money
経済効果 

湯沸しで比較すると、ガスSiセンサーコンロはIH電磁調理器よりローコストです。ガスのパワフルな強火は光熱費の節約にも一役買います。



適正リース期間

6年