

電気式ピザ窯の開発について

[第2回エレクトロヒートシンポジウム発表論文]

柴田 英希 (しばた ひでき) 中部電力(株) エネルギー応用研究所 お客様技術グループ 研究副主査
 飯塚 和夫 (いづか かずお) 中部電力(株) エネルギー応用研究所 お客様技術グループ グループ長
 山内 雅夫 (やまうち まさお) 中部電力(株) エネルギー応用研究所 お客様技術グループ チームリーダー
 廣畑 達也 (ひろはた たつや) ニチワ電機(株) 設計開発部 主任

1. はじめに

外食店舗など業務用厨房で使用されている加熱機器については、ひとつおりの電気機器がラインナップされているが、イタリアレストランで使用されるお客さまへの演出効果が期待できるピザ用の窯は、薪やガスを熱源とするものであり、電気式の製品はなかった。

このたび、業務用厨房の電化を推進するため、業務用店舗向けに電気式の利点を生かしたピザ窯「エレフォルノ」(以下、エレフォルノという)を開発した。

エレフォルノの「エレ」は、英語の電気「electric」と、エレガント「elegant」をイメージさせ、「フォルノ」は、ピザの本場であるイタリア語の窯「forno」を意味する。

2. 市場動向

2.1 市場規模

電気式ピザオーブンは、HACCPガイドラインに沿った衛生管理のもと厨房の電化が広まってきたことから、箱型の(扉付きの)オーブンとなっており、お客さまに焼成状況を見ていただけるピザの投入口が常時開いている製品はない。

お客さまに焼成状況を見ていただけるピザ窯(ガ

ス)は、175台/年(2006年)である。パスタやピザを専門とする店舗は若者特に女性に人気があり、今後も増加していくと思われる。

ピザオーブン出荷台数を(表1)に示す。

2.2 市場が求めるニーズ

イタリア料理、ベーカリーのチェーン店を対象として、ヒアリング調査をしたところ、以下のニーズを得た。

- ・オープンキッチンでは、ピザ窯のように機器の見栄えが重視されてもよい。
特に、百貨店の地下では雰囲気重視され、オープンキッチンにしているところがでてきている。
- ・イートインコーナーが好調で、店内のエレガントな雰囲気作りが重要である。
- ・調理とは無縁のアルバイトを教育する必要があるので、調理方法、作業動線の簡素化が重要である。
- ・食べ放題としているため、ピザの焼成スピードが重要である。
- ・オープン・電子レンジの扉はない方が作業効率が良い。

3. 従来の方式

3.1 薪窯

窯の内部は通常、ドーム型をしており、薪を燃やす

表1 ピザオーブン出荷台数

(単位:台)

	ガス	電気(箱型)	計
2006年	175	328	503
2005年	118	231	349
2004年	125	216	341
2003年	48	237	285
2002年	102	167	269