

# 「本格石焼き 電気焼いも機」の発売

—遠赤外線効果で美味しく焼き上げ—

竹中 邦夫 (たけなか くにお) 株式会社サタケ 調製機事業本部 企画管理部 営業企画・サービス課 課長

**要約** 赤外線加熱技術の応用先として、食品分野がある。焼き芋は、遠赤外線効果で美味しく焼きあがる事が知られており、スーパーマーケット等でも広く導入されている。株式会社サタケは、遠赤外線効果を利用した本格的な焼きいも機を新たにラインアップに加えたので紹介する。

## 1. はじめに

サタケ(本社:広島県東広島市西条西本町 2-30 代表:佐竹利子)の創業は1986年(明治29年)、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、1世紀以上にわたり、お米を中心とする穀物の乾燥・調製・精米・炊飯など、加工技術の向上に努めています。

近年は「安全」「安心」に加え、「美味」「健康」といった多種多様化するお客さまニーズのお応えしながら、「食を通してもっと元気な人を創る」「持続可能な農業を実現する」をビジョンに掲げ、経営の多角化で収益向上を目指す「六次産業化」を積極的に支援しています。



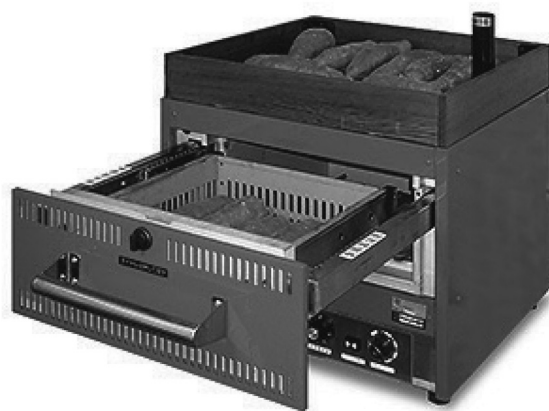
近年、焼きいもの人気が高まっています。背景には、ねっとり食感の甘い新品種が登場したことや、健康意識の高まりから食物繊維やビタミンの豊富なサツマイモが注目されていることなどがあると言われています。

一方、生産者の立場から見ると、栽培したサツマイ

モを焼きいもに加工し直売所等で販売することで、農産物の付加価値を高め、収益向上を図るチャンスが到来していると言えます。サタケはこれまでも、農業の六次産業化を支援してきましたが、その取り組みを一步進めるものとして、農産物の価値を高める調理機器「本格石焼き・電気焼いも機」を農産物直売所や道の駅など向けに発売しました。

この「本格石焼き・電気焼いも機」は、庫内に敷き詰められた石を電気で熱し、遠赤外線効果でサツマイモを美味しく焼き上げる本格派。焼き温度と時間を、通常は200℃・約50分に設定するだけで、どなたでも簡単にホクホクの焼きいもが作れます。本体上部には焼き杉木枠で囲われた保温部を装備。焼き上がったいもを陳列すれば、常にアツアツの焼きいもを販売できます。

一度に焼けるいもの量により3タイプをラインアップしています。



本格石焼き 電気焼いも機