

三和厨理工業（静岡市清水区）は、電化厨房のパイオニア。近年は業務用電気式回転釜が好評だ。作業環境の向上や省エネ効果を武器に、学校給食センターなどを中心に販売を伸ばしている。今後は食品工場向けなどにも販売を強化し、事業領域の拡大を目指す。

同社は1972年に創業し、船舶用調理機器の製造修理を始めた。船舶用で培った温度制御や均一加熱などの電化厨房の技術を応用し、一般厨房

機器を次々に開発、主力事業に育てた。省エネルギー性能の高

効率化・省エネに挑む

— エレクトロヒート技術最前線 9

三和厨理工業 業務用電気式回転釜

食品工場向け販売強化



い電気式回転釜は、04年 台を販売した。釜の裏面に開発し、累計1000 をアルミニウムで包み、

「密着度の維持に苦労した」と、相馬隆之営業▲三和厨理工業が開発した電気式回転釜

この構造により、かき混ぜやすく、全面を均一に加熱でき、温度制御もしやすい。釜の側面は高温にならず、火傷の心配をせず釜に近づいて作業ができる。厨房の室温上昇を抑えられるほか、メンテナンスもしやすい。

回転釜の熱源はガスが一般的だった。しかし作業環境の改善、省エネ効果などの特徴が評価され、同社の電気式回転釜は給食センターなど大型施設への採用も増えている。

事業領域を拡大

「工場用にも広げられる」と相馬営業部長は販売を図る。工場向けでは、餡など製造する山中製菓（岐阜市）が07年に三和厨理工業の製品を中心に踏み切った業界初の工場オート電化が好例だ。かつてはLPガス式飴煮炊釜を使用し、夏場の飴加熱室は冷房しても従業員が汗だくになっていた。

三和厨理工業の電気式回転釜にしたことでLPガス式釜と比べ、釜付近の温度は約47度Cから約27度Cに下がった。さらに二酸化炭素（CO₂）排出量を45・4%、ランニングコストを12・7%それぞれ削減。工場全体でもCO₂を約18%削減した。また、作業者の火傷の危険性や、燃焼ス、餡材料の焦げカスが製品に混入する恐れも軽減した。

これらの成果で三和厨理工業は、工場向けにも販売できると自信を深めた。13年には本社工場スペースを900平方メートルの約2倍に拡張して増産体制を整えた。「さらに耐久性を向上させ、工場関係への受注拡大に力を入れる。19年7月期で売上高10億円を達成したい」と加藤太一郎社長は意欲をみせる。（静岡支局長・伊奈淳（おわり））