

業務用 IH 炊飯機「炊飯マイスター」の開発

川原 慶喜 (かわはら よしのぶ) 東京電力(株) 技術開発研究所商品開発第一グループ

1. はじめに

業務用炊飯器について、立体炊飯器等の食数の少ないものは電気式機器のラインナップが揃いつつあるが、学校給食や弁当工場向けの食数の多いところでは、ガス式に比べて、まだラインナップが足りないのが現状であった。

そこで、栽培から炊飯まで米に関する総合的なブランド力を有している株式会社サタケと共同で、学校給食、弁当工場、仕出し給食などに対応できる炊飯機を開発し、電気式厨房機器のラインナップの充実で更なる需要開拓を図ることを目的に、開発に着手することとした。

なお、今回の開発では、現状の電気式炊飯機の炊飯

方式として、ヒータ式と IH 式の 2 種類が考えられたが、作業環境の改善、制御の応答性、炊飯品質の良さを優先したため、IH 式の炊飯機を開発することとした。

2. 「炊飯マイスター」の概要

東京電力株式会社・中部電力株式会社・中国電力株式会社の電力 3 社と株式会社サタケにより開発した。

炊飯機本体の外観図を(図 1)に示す。(図 1)は、標準品の半分にあたる 2 ユニットのタイプである。本機の特徴は、2 個の釜で一個のインバータを共有していることにある。そのため 1 ユニットの 2 個の釜が入る構造となっている。



図 1 炊飯マイスター外観図