

# 次世代型ティルティング・ブレイジングパン (E-JET)

西 耕平 ニチワ電機株式会社 営業本部 コンサルティング部 常務取締役

要約 「マルチ・ファンクション・クッカー（多機能加圧釜）“E-JET”」※図1 本体写真

正式名称「マルチ・ファンクション・クッカー（Multifunction Pressure Cooker/多機能加圧釜）“E-JET”」は、8年前の2003年に九州電力株式会社本店エネルギーソリューション部技術サポートグループと、ニチワ電機(株) 技術開発部、コンサルティング部との共同開発で誕生した。従来、厨房における煮込み料理は、手間も時間も掛かり品質管理、生産性向上には、困難の多かった調理法であるが、このE-JETは、温度と時間のコントロールに圧力を加えたことで、調理技術格差に関係せず、安定した品質と従来方法の3倍の生産性を可能にした。「マルチ・ファンクション・クッカー “E-JET”」は、省エネ性の高い新しい電気式加熱調理器であり、これからの節電においても効力を発揮するものとして期待している。

東日本大震災で被災された皆様へのお見舞いと、お亡くなりになられた方々へ、心よりご冥福をお祈り申し上げます。あわせて、一日も早く復旧できますことを願っております。

## はじめに

震災後、節電、節電と電力事情は、大変厳しい事態に陥っており、それまでのオール電化厨房推奨からは、ほど遠い状況にも感じてしまうが、資源エネルギー庁作成の「小口需要家の節電行動計画の標準フォーマット」を参照すると、飲食店における用途別電力消費比率の事例では、節電効果が期待できるのは、最も多い空調46%、つづく照明29%が大半を占めており、厨房においては22%で、そのなかでも使用頻度の多い、給湯、冷蔵庫、ショーケースが説明されている程度で、加熱調理は表立っていないのが現実である。

これは、加熱調理には、未だ多くの燃焼器具も含まれていることや、調理行為自体が長時間に及ぶものは稀で大半が短時間であり、仕込み調理などの様に、ピークシフトをおこなうことも容易である特徴が、節電のフォーマットに挙げられていない理由の一つとして考えられる。但し、この仕込み調理に多い煮込み系料理は、長時間の加熱調理を必要とするモノである。これらは、従来の厨房において時短することは不可能であったが、「次世代型ティルティング・ブレイジングパン E-JET」は、それを可能にした省エネ性の高い

新しい電気式加熱調理器であり、これからの節電においても効力を発揮するものとして期待したい。

○「マルチ・ファンクション・クッカー（多機能加圧釜）“E-JET”」※図1 本体写真

正式名称「マルチ・ファンクション・クッカー（Multifunction Pressure Cooker/多機能加圧釜）“E-JET”」は、8年前の2003年に九州電力株式会社本店エネルギーソリューション部技術サポートグループと、当社、ニチワ電機(株) 技術開発部、コンサルティング部との共同開発で誕生した。

標準機器仕様は、本体外形寸法 1320×1000×1050、鍋容積 80ℓ（満水時）、定格電圧と消費電力は3相 200V 14kW である。調理温度範囲は、30～320℃にて、茹



図1 EJET-80 本体写真