

業務用厨房向け高性能電気式ゆで麺器の開発

浜崎 秀寿 中部電力株式会社 技術開発本部 エネルギー応用研究所 お客さま技術グループ 研究副主査

要約 当社は、お客さまとともに最適なエネルギー利用を実現していくため、お客さまの多様なニーズにお応えできるよう技術研究開発に取り組んでいる。厨房分野では、お客さまが抱える課題の解決に向けて、省エネルギー・省CO₂やコスト削減、衛生的な作業環境、高い操作性を実現するための機器、空調・給湯システム、効率的な運用方法を提案するツール等の研究開発を推進している。昨年度、東京電力(株) およびニチワ電機(株) と共同で業務用厨房向け高性能電気式ゆで麺器を開発した。

1. 開発の背景・目的

ラーメン専門店や中華料理店、事業所給食等の業務用電化厨房では、通常、2玉以上の麺を同時にゆでることができる「ゆで麺器」が使用されている。

従来の電気式ゆで麺器（以下、従来品）に対して、「生産性の向上」、「省力化」、「省エネルギー性の向上」等のニーズがあったため、これにお応えするべく高性能電気式ゆで麺器（以下、開発品）を開発した。

2. 従来品に対するニーズ

2.1 生産性の向上

ゆで湯が沸騰するまでの待ち時間を短縮することやランチタイム等の繁忙期に短時間で大量に調理できることが望まれていた。

2.2 省力化

従来品では、加熱出力が調整できなかったため、生ラーメンの太さや量の違いにより湯の対流を調節することができず、ゆで上げる際に麺がほぐれないことから、ゆでムラが生じないように箸でかき混ぜる手間を省くことが望まれていた。

2.3 省エネルギー性の向上

従来品では、注文の少ない閑散期には、麺が入っていない空のゆでカゴまで加熱せざるを得なかったことから、無駄な加熱の抑制が望まれていた。

3. 開発内容

生麺用従来品（加熱出力9kW固定）および冷凍麺

用従来品（12kW固定）の2機種を、生麺と冷凍麺のどちらも調理できる兼用の開発品（0～12kW可変）とした。

開発品の仕様を表1に示す。

表1 開発品の仕様

用途	生ラーメン 冷凍ラーメン 冷凍うどん 冷凍そば	
ゆでカゴ数	6個	
外形寸法	間口	450mm
	奥行	600mm
	高さ	800mm
定格（100%） 加熱出力	12kW （2kW×3段×2列）	

開発品の外観を図1に示す。



図1 開発品の外観