

# 電気回転釜の特徴と非常時対応移動式電気回転釜の紹介

相馬 隆之 (そうま たかゆき) 三和厨理工業株式会社 営業部長

**要約** 回転釜は主に給食や社員食堂等の大量調理の厨房・食品工場等で煮る・炒める・茹でる等の調理に使用される万能調理器である。弊社が独自の電気回転釜を開発し販売を開始してから約10年が経過した。これまで給食施設を始め食品工場等において省エネや労働環境・衛生面の改善を目的に多くのお客様に導入いただき好評を得てきた。本稿では弊社製電気回転釜の特徴を述べさせていただくとともに非常時対策用としての移動式電気回転釜の紹介をさせていただく。

※弊社では自社製の電気回転釜を他社製の電気回転釜と区別するため電気クッキングケトルと呼んでいるが本稿ではわかりやすくするため電気回転釜に統一した。

## 1. はじめに

回転釜の特徴は食材を加熱しながら攪拌できるという点である。それ故に大量の料理をスピーディーに提供することができる。

従来、給食等の大量調理の加熱の熱源は燃焼式や蒸気式が圧倒的に多かったが、近年、電気加熱式の優位性が認識され、徐々にシェアを広げつつある。

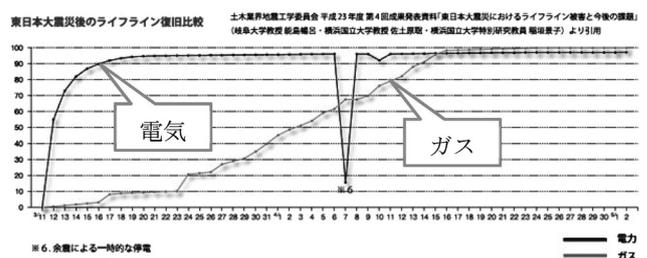
特に大量調理に必要な不可欠の回転釜は、それらと比較すると環境性能・省エネの面で大きく上回っている為、電気式回転釜を選択して頂く事が増えてきた。(デモ等で弊社製電気回転釜を使用し調理を体験して頂いたお客様からは非常に高い確率でご指名を獲得している)

加えて、日本は阪神淡路大震災・東日本大震災という広域にわたる大きな災害を続けて経験し、インフラの中で、とりわけ復旧の早かった電気が災害に強いと認識していただいている。(直接被害を受けなかったがシステムの停電になってしまいマイナスイメージを持たれている地域もある)



画像 1

表 1



今回は

- ・弊社製電気回転釜の特徴
  - ・非常時対応用の移動式電気回転釜
- 上記2点を中心にご紹介をさせて頂く。