

アイホーの最新 電気式立体炊飯器、電気式連続炊飯機

伊藤 典弘 (いとう のりひろ) 株式会社 AIHO 管理企画室 デザイン課 主任

要約 お米を美味しく炊飯するには、強い加熱と適切な温度調節、そして、その熱を効率的に炊飯釜へ伝える事が大切である。しかし、従来のシーズヒーターによる加熱では熱量が足りず、炊飯時間や加水量による調整など、ある程度の炊飯ノウハウによる一定の炊飯条件が必要であった。そこで、新たな炊飯器では、家庭用炊飯器の感覚でだれにでも簡単に美味しく炊ける炊飯器を目指して開発された。基本操作は炊飯スイッチを押すだけ。特に従来器では難しかった無洗米も特別な知識や技術の必要がなくモード選択によって誰にでも簡単に炊飯できる。社食や福祉給食など電化の進む施設には注目の製品である。

1. 開発の背景・目的

高度な安全性が必要とされる高層ビルにおける社員食堂や福祉関連施設の厨房、もしも災害が起きてしまった場合にも復旧を早くして炊き出しを行いたい給食施設などにおいて、電気による炊飯が望まれている。

しかしながら、従来の電気式では炊飯温度までの立ち上がりが遅い、予熱時間が必要、無洗米や炊込みご飯の炊飯では釜底がコゲやすく炊きあがりにムラが出やすいなどの問題があり、美味しく炊飯するには有る程度の炊飯ノウハウと一定の炊飯条件が必要であった。

そこで、電気式でありながら熱効率が高く、無洗米や炊込みご飯といったご飯も家庭用と同じ様に特別なノウハウを必要とせず誰にでも簡単・確実に美味しいごはんが炊飯できることを目的として開発されたのがアイホーの新しい炊飯器である。

2. 立体式と連続式

2.1 電気式角釜立体炊飯器 “シャリプロα”

社員食堂や病院・福祉関連施設など、比較的コンパクトな厨房施設向けの製品が電気式角釜立体炊飯器 “シャリプロα” (図1)。扉式の加熱室内に1釜(1釜6kg炊き)ずつを投入して炊飯する。

2.2 電気式連続炊飯機

主に大量の炊飯を必要とする学校給食向けに開発さ



図1 電気式角釜立体炊飯器 “シャリプロα” 外観

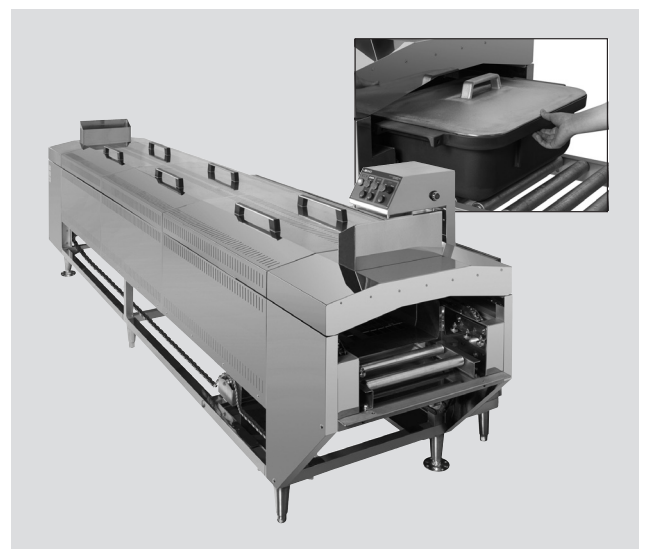


図2 電気式連続炊飯機 外観