

電気式スチームコンベクションオーブン クックエブリオ（6段／5段タイプ）の紹介

浅尾 泰弘（あさお やすひろ）ホシザキ電機株式会社 営業本部

要約 従来のスチームコンベクションオーブンは大量調理市場向けに開発されたものが多く、市場が限定されていた。当社では市場調査に基づき、少量調理市場向けにも潜在的な需要があるにも関わらず、適した製品が無いためミスマッチが起きていると仮定し、製品開発を行った。製品コンセプトは、コンパクトで誰でも簡単に使える点である。IH式蒸気発生器、トータル熱量の管理制御など、機能は必要最低限にしぼりつつ調理がうまくいくように基本性能に拘った仕様となっている。スチームコンベクションオーブンはまだまだ限定された市場で使われており、今後さらに市場の裾野が広がることを期待している。

1. はじめに

当社は厨房機器メーカーとして、主に冷蔵機器を中心に製品開発を行ってきたが、近年は衛生機器や加熱機器の開発に注力し、幅広く顧客ニーズに応えられるよう製販一体となって取り組んでいる。

スチームコンベクションオーブンについては、顧客ニーズより他社製品を取り扱ってきたが、現場の営業マンの声からの自社製品としての需要が高まったため、当社にとってまさしく一からの製品開発を行った。

今後の日本において、高齢化社会や人口減少などの影響を受け、国民生活の変化は必然であり、その中でも食に関する変化に対応する機器としてのスチームコンベクションオーブンはますます多様化して普及が見込まれる。

当社としても独自性を持った製品開発を心がけ、今後も多様化する顧客ニーズに対応していきたい。

2. 開発背景、目的

従来スチームコンベクションオーブンの主な市場は大量調理市場であり、ホテルや病院、食堂、セントラルキッチンなどの新調理システムの加熱機器として販売されてきた。

当社の主な顧客は少量調理市場であり、これに見合う形で製品化するには小型化は必須条件であった。

顧客の使用目的や方法も大量調理市場とは異なるた

め、大量調理市場向け製品の小型化ではなく、初めから少量調理市場に適したスチームコンベクションオーブンの開発が必要と仮説をたて、市場調査を行った。

市場調査の結果、実際の現場において十分に使いこなされていないこと、不満や疑問を抱いている顧客が少なくないことが判明した。

主な理由として4点あった。

- (1) 運用しているメニュー数に対し、使用している機能が限定され製品の高機能な部分を使いきれないケース。
- (2) 蒸気発生装置部分を中心に、加熱機構部の故障が多く使いづらさを感じているケース。
- (3) 設定など操作が複雑で、人の出入りが多い職場ではマニュアルをしっかりとしないと使いこなせない。
- (4) スチームコンベクションオーブンには興味があるが、高価で製品も大きいため、導入に踏み切れない。

市場調査の結果を踏まえ、以下のコンセプトで製品開発を行った。

市場調査の結果を踏まえ、以下のコンセプトで製品開発を行った。

- (1) 必要最低限な機能に絞り、且つ調理がうまくいくよう基本性能にこだわった安価で高性能な製品。
- (2) 少量調理市場に適した、奥行が600mm以下の製品。

開発には、ソフト面で株式会社ユーリーズの多田社長の協力を仰ぎながら試行錯誤のなか進められ、2009年4月、当社で初めてスチームコンベクションオーブンクックエブリオMIC-5TA3（現行機種はMIC-5TB3）を発売した（※図1本体写真）。

MIC-5TB3の基本仕様は、以下の通り。