

# 蒸気で効率的に調理

ニチワ電機（兵庫県三田市、岡田徹社長、079・568・0581）

は、業務用電気厨房機器を製造販売している。約25年前に蒸気加熱と熱風を対流させる加熱による国産初の加熱調理機器「スチームコンベクションオーブン」（スチコン）を製品化した。両方の加熱法をうまく組み合わせることにより、蒸し物や焼き物だけでなく、真空調理などを可能にした。あらゆるシヤン

ルの料理に対応できる。コンサルティング部に管理栄養士や調理師の免許を取得している社員を置いていく。スチコンの開発メンバーに調理師も加わり、「長年にわたる調理検証データやノウハウを蓄積した」（東京支店市場開発部）。これを生かし、仕上りの品質や使い勝手、メンテナンスのしやすさなどを徹底的に追求している。調理者の目線で開発したのが、2013年12月

## ニチワ電機

次世代スチームコンベクションオーブン SCOS-RYシリーズ

# 効率化・省エネに挑む

## エレクトロヒート技術最前線 ⑦



調理者の目線で開発した「SCOS-RY」

に発売した「SCOS-RY」だ。新たに自動調理モードを搭載し、料理名と画像を選択するだけ

で調理できる。メニュー数は206種類で、同社ホームページからデータダウンロードできる。1000種類に増やせる。焼き加減の微調整や、調理量に合わせた調理時間の自動補正に対応。無加圧のスチコンを強制的に対流させるスチ

ームページからデータダウンロードなどを選択できる。蒸気は温度の低い部分に集まる性質がある。このため、蒸気を使った加熱は、使わない場合に比べて熱伝導率が高く、調理時間を短縮できる。炒める際は食材の表面だけ

が熱せられて焦げるのに対し、蒸気による加熱は「蒸気が食材内部の小さなすき間にも入ることで中まで早く火が通る」（同）と

「蒸気が食材の表面をコーティングし、食材から逃げにくい水分を抑える。食材が固くならず、柔らかい状態を保てる。スチコンはスパーや学校の給食調理施設などで使われている。「これからは特に弁当工場や病院、福祉施設向けに積極

## 減熱も排熱も使いやすい

また発生した蒸気を機器内で結露させて排水するため、扉を開けない限り蒸気が機器外に漏れず、排熱も少ない。調理場の温度や湿度の上昇を抑えて衛生的な作業環境を維持できる。さらに調理物をカートで出し入れできるため、作業者の労力負担の軽減にもつながる。料理の品質を維持し、調理しやすい環境を保全できるため、「調理場の主役になれる存在」（同）と期待を寄せる。（北東京・東和宏）

が熱せられて焦げるのに対し、蒸気による加熱は「蒸気が食材内部の小さなすき間にも入ることで中まで早く火が通る」（同）と