

スチームコンベクション今後の展望

森 年樹 (もり としき) (株)コメットカトウ 名古屋支店 東海・信州ブロック 課長

1. スチームコンベクションオープン発達の歴史と現状

「スチームコンベクションオープン」という加熱調理機がわが国に登場したのは、約18年ほど前である。

同機が脚光を浴びたのは、同時期、国内のホテル業界に、新たな調理法として「真空調理法」が欧州より紹介され、それに伴い導入されたのが最初期である。その経緯は、「エレクトロヒート127号」掲載の拙文の参照をお願いしたい。

導入当初「真空調理法」専用機としての意味合いが濃くホテル業界中心の納入であった「スチームオープン」も、「0-157」による食中毒を契機に、安全な調理を目指し、学校・病院等大量調理施設への導入が始まった。そしてスチームオープンの大きな特長である「利便性」が、序々に市場に理解され、従来の「焼物機」の代替として、その役を幅広く担うようになり、現在に至るのが粗方の経緯である。

2. バリエーションの多様化

当初、機器のサイズは、ホテル業界が主な顧客であったこともあり「6・10段式」が主流であった。

その後「大量調理施設」への導入が活発化されるに従い、「20段式」とダブルサイズホテルパン使用可能な「40段式」が開発され「大型化」へのステップは完了したと言える。

また機能面では、厨房内の「温度管理システム」と連動すべく、運転データがアウトプット出来るシステムも標準化され、現在では「HACCP管理」の一翼を担い、調理の安全性に大きく寄与しているのが現状である。

3. 今後の展望

大型化の傾向を辿ってきたスチームオープンに、2/3サイズホテルパンが使用可能な「小型機種」が登場したのが、約5から6年前である。

当初は、大きさの制約からか、大・中型機種のような、ホット・コンビ・バイオ・スチーム等の全機能を有する内容の製品は少なく、市場への浸透は今ひとつであった。

しかし近年、「フルスペック」の製品が数多く登場し、特に一般飲食業界（特に小規模な飲食店）の関心がにわかに高まり、需要も伸びているのが現状である。

しかし機器の狭小なスペースに「ボイラー」を入れ込み、高性能な立ち上がりを実現するには、技術的に困難が伴い、価格的に小型機種の割には、やや高額感が否めない製品が多く、市場的に多くの要望である「コストパフォーマンス」を実現する為に、新たな方式が模索されて来た。

弊社では、従来のボイラーに変わるシステムとして「インジェクション方式」を開発しボイラーレスを実現した小型機種を発売した。

インジェクション方式とは、オープン加熱用ヒータに水量的にコントロールされた「ミスト」噴射し、瞬間的に気化させ水蒸気を発生させる方式である。この



CSI-E3