



# でんのすけ号は今日も走る

笹谷 誠志 四国電力株式会社 営業推進本部 法人営業部長

当社では販売電力量の拡大に加え、脱炭素に向けた需要側の対策として電化提案を積極的に進めていますが、経費削減や既に日常生活に浸透したとの理由から、支店毎に開設していた家庭用の電化PR施設「ヨンデンプラザ」、および電化体験車「ルネサンス号」は、1プラザを除き近年、閉館・廃止となりました。

そうした中、未だPR施設として健在、ますます存在感を発揮しているのが当社電化部隊と共にある四電エナジーサービス(株)が保有する「でんのすけ号」。ターゲットを業務用電化厨房に絞った移動型の体験車です。出張料は食材を含めて原則無料。新型コロナで控えめだった昨年までと打って変わって今年度は四国内を隈なく走り、出動回数は約180回を数える見込みです。

でんのすけ号の売りは、「ご希望の機器を、ご希望の場所で、お気軽に体験」。機器を固定せずお客さまが体験したい厨房機器を都度積載して、お客さまの職場やお店までお伺いし、車長7mの改造トラック1台分の駐車スペースをご用意いただければご利用が可能です。

ラインナップは、グリラー、フライヤー、回転釜、ゆで麺器、真空包装機など多種多様ですが、中でも人気はスチームコンベクションオーブン。通称スチコンは「焼く、蒸す、煮る、炒める」など多くの機能を兼ね備え、一般的な調理の約8割がこれ1台で賄える代物です。温度・水蒸気量・時間を正確にコントロールするのでいつでも均一に出来上がる、調理開始後はつきっきりで見なくていい、パートやアルバイトでも操作が簡単、一度に大量調理できるので作業効率が大幅にアップするなど、導入のメリットは数えればきりがありません。飲食店のみならず、病院・老健施設、学校・保育園などでのニーズが高まっています。

電化厨房は、エネルギー効率が良いことは勿論、燃焼がないため、暑さ知らずで汚れも少なく清潔・快適な労働環境が作れますし、スペースの有効活用や火を使わないので安心といった特長を有していますが、知名度は高くないのが実情です。実際の使い心地や料理の出来具合を「見て、触れて、試して」もらい、導入後の業務イメージを想像しやすくしていただくため、また導入機器を使いこなせないと言われる方向けには、効率的な使用方法の説明やシステムのご提案を行うため、でんのすけ号は今日もお客さまのもとへと走っています。

最近では、地元の食品会社や生産者とのコラボ、未来の調理師・栄養士となる高校・大学・専門学校を対象としたセミナーを兼ねた実演などにも注力しており、ささやかながら地域の盛り上げにも一役買えているように思います。過去には豪雨災害被災地で出張レストランのお手伝いをしたこともありました。

当社は「四国発 チャレンジカーボンニュートラル」と称し、法人営業部門では多彩な提案活動を実践中で、業務用では電化厨房やヒートポンプ給湯、産業用では生産工程でのエレクトロヒート技術活用などに取り組んでいます。例えば乾燥工程における、製品の品質や処理時間短縮による生産性の向上を図るための重油焚蒸気ボイラーから誘導加熱装置への熱源変更などは大変好評です。

2050年カーボンニュートラルは極めて高いハードルですが、魅力的な提案を行うとともにお客さまの評価を得ながら、地域の発展を支えるエネルギー販売事業者として、当社は四国における持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

(さきたに さとし) 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 理事