

# MJ

Nikkei Marketing Journal

日経流通新聞

1月11日(水曜日)

月/水/金 発行

発行所 日本経済新聞社

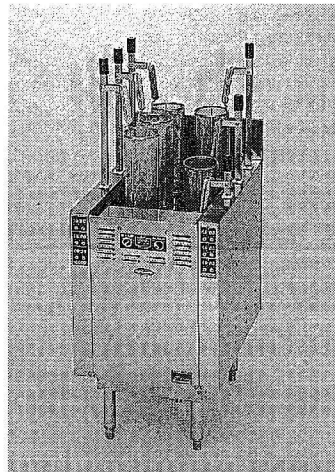
スパゲティやラーメンなどの麺類を扱う飲食店に欠かせないゆで麺機(パスタボイラー)は、食器洗浄機などと並び消費電力が膨らみがちな厨房機器の1つだ。日本洗浄機(東京・大田)が製

## 食を 支える

造・販売する機種は、湯を沸騰させずに麺をゆでられるのが特徴で、大幅な省エネにつながる。排出する熱を減らせるため、従業員の労働環境の改善にも貢献する。

「サニクック無沸騰噴流パスタボイラー」はすか

### 日本洗浄機 パスタボイラー



シャッターで水槽に湯気をとじ込めるので、厨房の温度上昇を抑える

サニクック無沸騰噴流パスタボイラー UM731E 水槽内で96℃の湯に噴流を起こすことで電力消費を抑えつつパスタをゆでる。カゴは6つつで幅51㎝、高さ128㎝、奥行き65㎝。価格は税抜き132万円。カゴの深さを縮めたものや、カゴを3つに減らし省スペースを図った機種もある。

いらーくの「シヨナサン」度に維持するだけでは、すくなく(中川幹夫社)のほか、大手の定食店や気泡が上がるのに伴う噴長ため、技術的に欠低価格ラーメンチェーン流が、麺をゆでるのに十かせないポイントだった。一部店舗にも導入され分なだけ上がらない。そして、湯を沸騰させずこでボイラーの下部に取り付けたモーターで噴流で湯を保温し、同時に湯に96〜97℃に維持するこり付けたモーターで噴流とで消費電力を減らす仕をおこし、沸騰した湯と組みで、日本洗浄機の調同じ効果を得られるようぎ足す頻度が減り節水にべでは従来型のゆで麺機にした。モーターはボイツながら一方、厨房の温に比べ60%の省エネ効果ラーの外側から磁石で回度上昇を抑えることで工を得られた。す。「回転軸をボイラーに通すと水漏れが起きやらせる利点もあるとい

## 沸騰なし 省エネ・節水

う。従業員も熱気にさららうようにしている」着目する会社はなく、売されずに済む。(同)

麺を入れるカゴはリフト付きで、タイマーで設定した時間が過ぎると自動的に麺を湯から出す。個々のカゴのゆで具合を確認する時間を省け、特に冷凍麺は1度調理されているため、湯の温度設定は92度で済むという。一方、乾麺や生麺は逆に調理時間が数%長くなる傾向があり、店のこだわりに合わせて調節する必要がある。「一般の人には分からない範囲だが、通常のボイラーと味が変わることもあるため、導入する店には事前にゆで具合を試しても

通常のボイラーでも来店客が少ない時間帯に電気を切るなどの省エネは可能。ただし、仕事に慣れた個店の店主らができることで、チェーン店のパートも、チェーン店のパートも、アルバイトに徹底させると、店運営の負担も増す。こうした背景もあり、実際に同機種を導入している業者は、チェーン店が多い。販売台数は年間100〜200台にのぼる。元技術は1980年代に開発した。ただ、日スタマイズにも応じており、今後も飲食店のニーズにきめ細かく対応していく考えだ。

東京電力福島第一原子力発電所での事故を機に、節電への意識が高まり、最近では「改装に合わせたい」との引き合いが増えているという。同機種にはガスを利用するものや、卓上型の小型版などのバリエーションもある。差し水の頻度や噴流の角度などの力

(原克彦)