

業界初 遠赤ヒーター採用

「飯をおいしく炊くに
おいしく炊ける」とユー
は、強い加熱と適切な温
度調整、その熱を炊飯蓋
へ効率的に伝えることが
大切だ。A-I-HOの電気
式角釜立体炊飯器「シャ
リプロα」は、業務用炊
飯器として初めてカーボ
ンランプヒーター（遠赤
外線ヒーター）を採用し
た。「従来の電気式では
焦げやすかった無洗米や
炊き込みご飯が、簡単に

「飯をおいしく炊くに
おいしく炊ける」とユー
は、強い加熱と適切な温
度調整、その熱を炊飯蓋
へ効率的に伝えることが
大切だ。A-I-HOの電気
式角釜立体炊飯器「シャ
リプロα」は、業務用炊
飯器として初めてカーボ
ンランプヒーター（遠赤
外線ヒーター）を採用し
た。「従来の電気式では
焦げやすかった無洗米や
炊き込みご飯が、簡単に
に使用されている。高効率
が、炊飯温度までの立ち
上がりや遅延など、応答
性や熱効率に課題があっ
た。一方、カーボンラン
プヒーターはもともと暖
房器具や工業用の乾燥炉
に使われている。高効率

A-I-HO

電気式角釜立体炊飯器

効率化・省エネに挑む

エレクトロヒート技術最前線 ⑦



カーボンランプヒーター式
炊飯器「シャリプロα」

で応答性に優れる半面、
ガラス管を使うため振動
や吹きこぼれによる破損
への懸念から、炊飯器へ
の採用が進まなかった。
A-I-HOはガラス管を
二重構造にするなど、設
計面で破損対策を徹底。
開発者がヒーター部を
は炊飯時にでんぶんの流
動性を確認した。安
全性を確認した。

無洗米も焦げにくい

出がため、釜底にで
んぶんが沈殿して焦げや
すい。炊き込みご飯も釜
底の調味液が焦
げやすく、炊き
あがりにムラが
でやすいため、
従来のシーズヒ
ーター式では炊
きづらかった。
しかし、応答性
の高いカーボン
ランプヒーター
なら、炊飯メニ
ューに合わせ出
力を絶妙に調整
できる。速暖性
に優れるため、
予熱の必要がな
く、すぐに炊飯
を始めることも
可能だ。

炊飯釜にも工夫を凝ら
し、従来の丸型から角型
にした。一般的な業務用
シンクに収まるため洗浄
しやすく、軽量で搬送性
に優れる。炊飯釜表面に
は黒色塗装を施し、ヒ
ーターからの熱を伝わりや
すくした。同社のシーズ
ヒーター方式の従来炊飯
器と比べ「熱効率は3割
アップ、1回の炊飯に必
要な電気消費量は1釜当
たり3分の2に削減し
た」（辻井恵一研究開発
部主査）という。

2011年12月の発売
以来、社内外で「食べ比
べ」やセミナーを実施
し、モニターから高い評
価を得ている。給食業者
からも「焦げにくく、歩
留まりも向上した」と喜
びの声も届いた。
製品開発では地震など
の災害も視野に入れた。
電気は被災後の復旧が早
く、無洗米も重宝され
る。同社は東日本大震災
の時、被災地に電化厨
房機器を納入した実績が
あり、その経験を生かし
た。

製品は2段タイプと3
段タイプのほか、連続炊
飯タイプがあり、年間1
00台の販売を見込む。
厨房機器のユーザーは新
技術に保守的とも言われ
るが、カーボンランプヒ
ーター式を業界標準にし
たい（同社意見）。田
中弥生（名古屋編集委員・田
中弥生）