

# 調理に過熱水蒸気使用

総合厨房機器メーカーの中西製作所。手がける炊飯機器や調理機械は、大手ファストフードチェーンや地方自治体の学校給食センター、食品加工工場に多く納入されている。機器に求められるのは「いかにおいしく、かつ効率的に調理できるか」ということ。開発陣は、バランスのとれた機器を生み出そうと日夜頭をひねっている。味と効率を両立させた

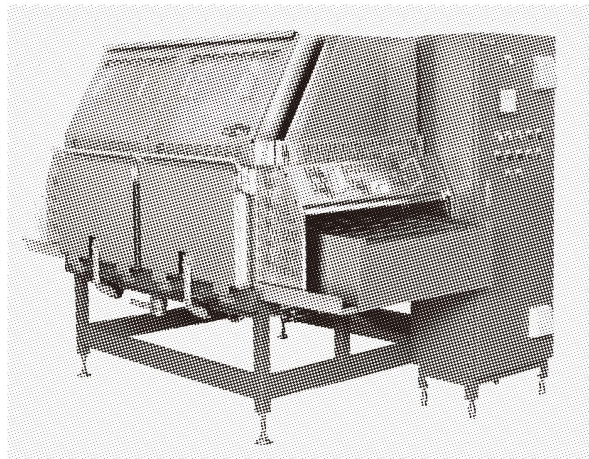
一つの解が、2009年に発売した「SVロースター」HOTT MAXは、ホットマックス（ホットマックス）だ。蒸気を電気力で加熱した「過熱水蒸気」を使い、食材を加熱する。HOTT MAXは水蒸気が機内とホイラを循環する方式を採用した。加熱後に蒸気を排出する方式に比べてランニングコストを抑えられる上、循環ファンを多く回転させれば流速が上がり、時間

「SVロースター」  
HOTT MAX

## 中西製作所

### 効率化・省エネに挑む

#### エレクトロヒート技術最前線 ⑨



過熱水蒸気で蒸してから焼く「HOTT MAX」

イラからの蒸気供給を止めて熱風調理にも対応。蒸気を加熱するのは電熱線です。できたカートリッジヒーター。循環方式はヒーターにかかる負担も大きい。そのため、保守管理のしやすさから電熱線ヒーターを選んだ。

## 味・効率・安全性を追求

開発した長戸光臣（長戸課長代理）だ。100〜320度Cの範囲で温度を設定された水蒸気は、食材に当たると、加温すると同時に水に変化して表面に付く。2工程を1台で賄え、蒸し器や熱風オーブンを使う時と比べて調理時間を短縮できる。「水蒸気は、表面を温める熱風と違って食材の内部に入り込んで加熱できるし、食材の組織も壊さないメリットがある」（同）。水蒸気を採用した理由の一つが食感の良さだ。加熱過程で水の膜が食材を包むため、パサつかず、適度にしっとりとする。「ただ『食べられるもの』ではなく『おいしく食べられるもの』を作りたい一心で開発した」と古水豪営業企画課長は強調する。食中毒を防ぐために徹底した調理が要求される学校給食や食品加工の現場で、安全とおいしさを両立できる機械として人気だ。同社はレトルト食品メーカーへの拡販を視野に入れる。「食品の中には蒸気で調理をするものがある。より速く、よりおいしく作れることを訴求したい。実際に試してもらえれば良さを分かってもらえる」と古水課長。大阪本社のテストキッチンや展示会での模範調理に力が入る。

（山田諒）