

国内初となるガス式業務用小型圧力調理器の受注開始について

2022年11月1日
大阪ガス株式会社
Daigas エナジー株式会社
服部工業株式会社

大阪ガス株式会社（社長：藤原正隆、本社：大阪府中央区、以下「大阪ガス」）、大阪ガスの100%子会社のDaigas エナジー株式会社（社長：井上雅之、本社：大阪府中央区、以下「Daigas エナジー」）、服部工業株式会社（社長：服部俊男、本社：愛知県岡崎市、以下「服部工業」）は、国内初となるガス式業務用小型圧力調理器「圧力調理器 OPCH-40（以下「本製品」）」を共同で開発し、本日から受注を開始します。

本製品は作業効率向上とランニングコスト・CO₂排出量の削減、ならびに小型・低価格を実現しました。圧力調理器に慣れていないお客さまでも簡単に安心してお使いいただける製品となっています。

本製品の特長は以下の通りです。

1. 調理時間の短縮、省コスト・省CO₂

圧力調理は、具材に通常よりも短い時間で火を通すことができるため、加熱時間の長い煮込み料理などに向いています。本製品をお使いいただくことで、煮込み料理の調理時間^{*1}が大幅に短縮し、作業効率の向上（図1）、ランニングコスト^{*2}の削減（図2）、CO₂排出量^{*3}の削減（図3）が図れます。

2. 小型・低価格

従来のガス式にはない小型モデル（調理容量18L）であり、これまで調理スペースの問題でガス式を導入できなかったお客さまにもお使いいただけます。これまでガス式の大型モデル（調理容量90L）をお使いで調理量が比較的少ないお客さまにとっても、本製品への取替えにより余剰スペースが生まれ、スペースの有効活用、労働環境の改善が可能となります。

また、同等の調理容量の電気式小型モデルと比べ、低価格（税抜104万円）を実現しました。

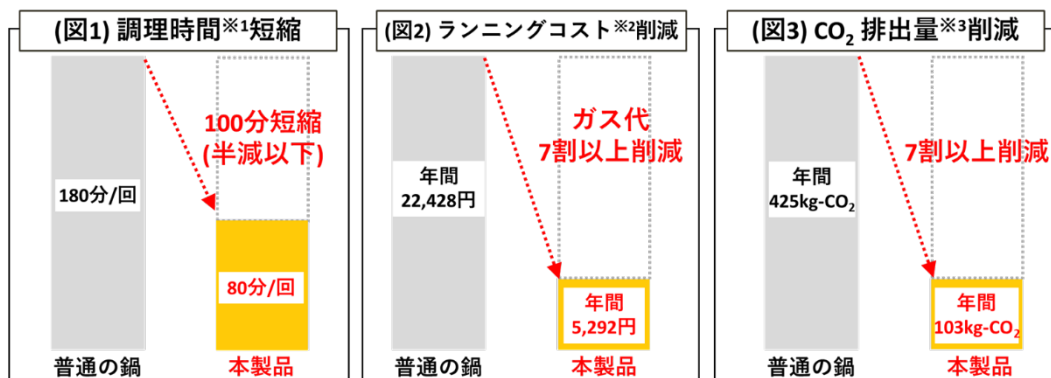
3. 多様な調理機能、安全機能

本製品は、最適な圧力になるように温度調節できる「自動温調モード」、点火ツマミでお好みの火力に調整できる「タイマーモード」の2つのモードを使って調理が可能です。調理終了後はブザーでお知らせするなど、初めて圧力調理器をお使いになるお客さまも簡単にお使いいただけます。

また、圧力や温度を適切にコントロールできるように新たに開発した制御プログラム（特許出願中）を搭載し、圧力の急上昇の抑制によって蒸気の吹き出し音を低減した心理的ストレスの少ない圧力調理器です。

安心してお使いいただけるように、風や吹きこぼれで火が消えた場合などに自動でガスを遮断する「立消安全装置」や「過熱防止装置」を搭載しています。業務用圧力調理器では初めて日本ガス機器検査協会の認証^{*4}を取得しました。

Daigas エナジーと服部工業は、より多くのお客さまに本製品をご採用いただくことで、お客さまの課題を解決するとともに、社会課題であるカーボンニュートラル社会の実現に貢献してまいります。



- ※1 調理時間の算出条件（大豆の煮込み料理）
 - ・調理食材等：大豆 1.2kg（6L）、水 4.8L（最大調理量）
 - ・本製品（圧力あり）：加熱時間 20 分、蒸らし 60 分
 - ・普通の鍋（圧力なし）：加熱時間 180 分（豆の硬さが圧力調理時とほぼ同等になった時間）
- ※2 ランニングコスト（ガス代）の算出条件（月 21 回、※1 の調理を実施）
 - ・大阪ガスの一般料金 G（1 ヶ月の使用量が 500 m³をこえ 1,000 m³まで）の基準単位料金にて算出（基本料金、従量料金単価調整額を除く）。基準単位料金は 2022 年 11 月時点の金額（消費税含む）を使用しています。
 - ・お客さまの実際の契約形態や使用状況によりガス代は異なります。
- ※3 CO₂ 排出量の算出条件（月 21 回、※1 の調理を実施）
 - ・大阪ガス供給ガスの CO₂ 排出係数を使用しています。
- ※4 取得した認証は、「形式認証」および「ガス機器防火性能評定」です。

<本製品の写真および仕様>



	本製品（圧力調理器OPCH-40）
調理容量	調理液含む最大18L （豆調理は6Lまで）
外形寸法	W601×D460×H555 [mm]
重量	32.7 [kg]
ガス種	都市ガス13A
ガス消費量(最大/弱火力)	8.7/2.5 [kW]
安全装置	立消安全装置/異常過熱防止装置
ガス接続口径	10A
水接続口径	無
電源	AC100V/15W 50/60Hz
販売価格(現金標準価格)	104万円(税抜)

以上