



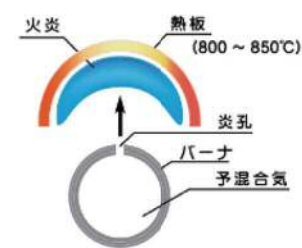
# 日本初、 燻煙発生機能を搭載した高火力ガス式焼物器の開発

タニコー株式会社

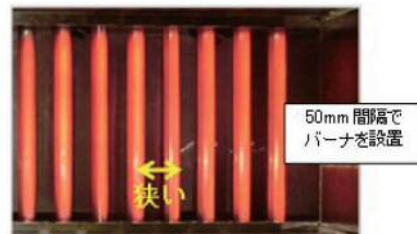
(推薦) 東邦ガス株式会社、大阪ガス株式会社



焼物器の外観



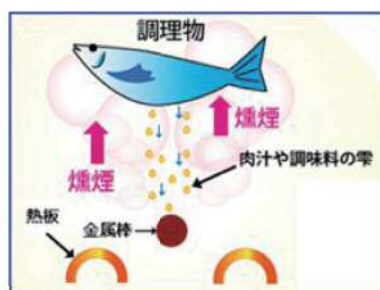
バーナ・ヒーター部の構造  
(薄膜状燃焼技術の適用)



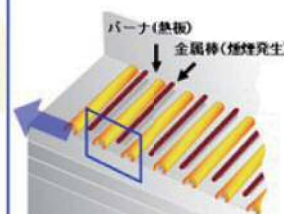
バーナ間隔



調理物を加熱している様子



燻煙発生機能の構造と燻煙による風味付けのイメージ



## 【開発概略】

日本初の燻煙発生機能付き高火力ガス式焼物器であり、熱板（ヒータ部）が800℃以上の高火力で炭火と同等の加熱性能を持ち、かつ、燻煙発生機構で燻煙を発生させ調理物に香ばしい風味づけが行えるなど、付加価値の高い焼物器である。

## 【開発の動機・目的】

- 鰻焼き・焼き鳥などの高火力で調理を行う業種では、炭火と同等の高火力のガス式焼物器の開発ニーズがあり、熱板（ヒータ部）温度が800℃以上の高火力のガス式焼物器の開発・商品化に取り組んだ。
- 合わせて、従来機器からの付加価値向上として、均一加熱性能の向上と燻煙発生機能の開発に取り組んだ。

## 【開発の内容】

国内最高水準の高火力を実現するために、高火力バーナを開発・搭載していることと、燻煙を発生する機能をオプション搭載していることが特長。

### <開発ポイント1：高火力バーナ>

- 薄膜状燃焼技術を適用した高火力バーナを開発・搭載したことで、熱板（ヒータ部）の温度を800℃以上とし、炭火と同等の高火力を実現したことで、高火力での調理が必要なお客さまへガス式焼物器を提案・導入できるようにした。

### <開発ポイント2：燻煙発生機能>

- 燻煙発生機能を搭載し、調理物に燻煙による風味付けを可能にした。また、発生機構は簡単に取付け・取外しが可能であり、調理物に合わせて燻煙の発生有無を選択できるようにした。