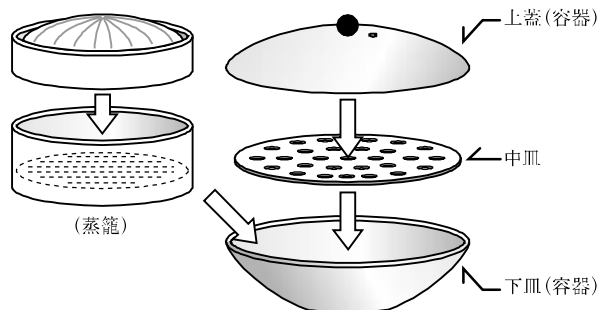


加熱剤容量と対応容器選択の目安

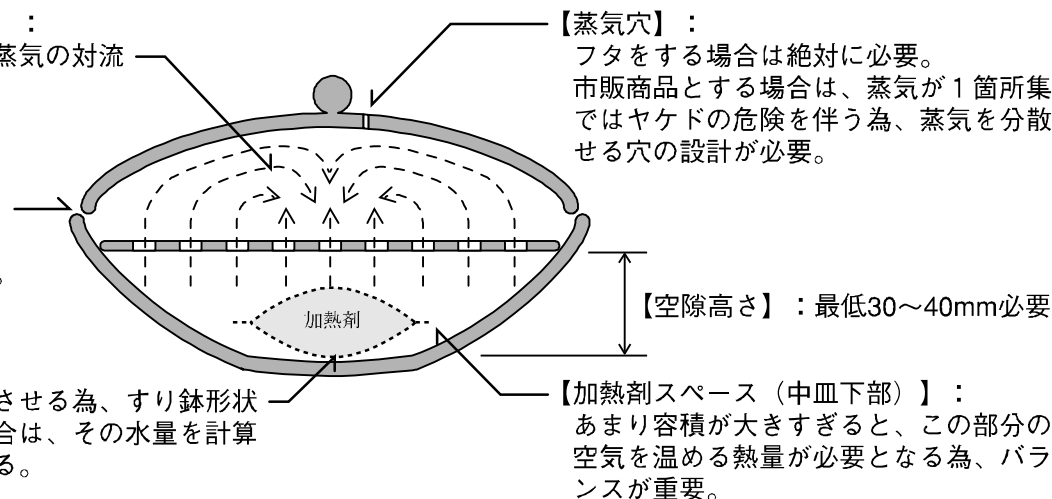
◆対応容器選択の目安、注意事項



【食材スペース（中皿上部）】：
蒸気で食材を加熱する為、蒸気の対流する空間及び形状が重要。

【上蓋との隙間】：
食材スペースに蒸気が効率よく循環するように、極力隙間の空かない容器とする。

【下皿底形状】：
加熱剤の添加水を全て吸収させる為、すり鉢形状がベスト。くぼみ等有る場合は、その水量を計算して余分に使用量を決定する。



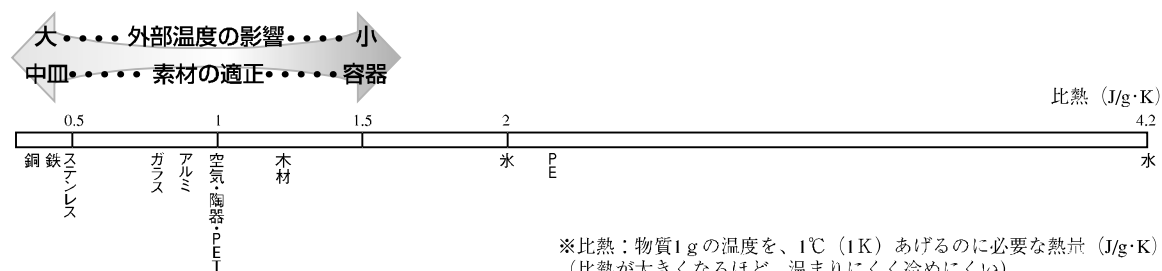
【蒸気穴】：
フタをする場合は絶対に必要。
市販商品とする場合は、蒸気が1箇所集中ではヤケドの危険を伴う為、蒸気を分散させる穴の設計が必要。

【空隙高さ】：最低30~40mm必要

【加熱剤スペース（中皿下部）】：
あまり容積が大きすぎると、この部分の空気を温める熱量が必要となる為、バランスが重要。

※加熱剤の熱量（食材を加熱する力）の総量は、グラム当たり決まっております。
加熱目的である食材以外に、容器や容器内の空気等を同時に温めていますので、特に既存の食器から選択される場合は、加熱剤とのマッチングを実際に試験してご使用ください。















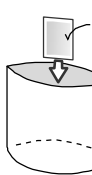
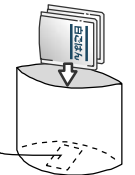
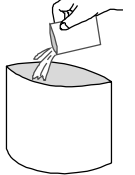
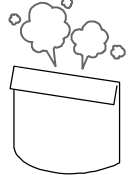
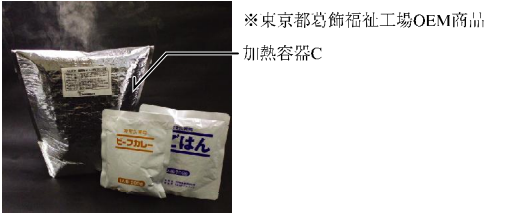
※加熱能力を必要としない場合、蒸気による演出及び保温効果のご使用に関しましては、添加水の量と加熱剤の量の調整を行いますので、お気軽にお問い合わせください。







◆加熱剤の規格一覧（※2007年7月現在）

加熱剤の種類	10g	15g	20g	25g	30g	35g	40g	50g	60g
使用水量	20cc	30cc	40cc	50cc	90cc	105cc	120cc	150cc	180cc
加熱剤寸法（不織布）	62.5×60mm	62.5×70mm	62.5×80mm	62.5×90mm	62.5×100mm	62.5×110mm	62.5×140mm	67.5×150mm	67.5×160mm
個包装寸法	90×105 mm	90×115 mm	90×125 mm	90×135 mm	90×145 mm	90×155 mm	90×195 mm	90×205 mm	90×215 mm
箱入出荷数（バルク）	1,000個	700個	500個	400個	350個	300個	240個	200個	160個
箱入出荷数（個包装）	1,000個	700個	500個	400個	300個	280個	240個	200個	150個
特記事項	※個包装とは、不織布包装された加熱剤をアルミを使ったPE小袋に1個づつ密封されたものです。開封していない状態で、約10年以上有効です。 ※バルクとは、不織布包装された加熱剤をアルミを使ったPE大袋に箱入数量の半数ごと密封されたものです。使用後は空気を入れないようチャックを閉め、約1ヶ月以内にご使用下さい。								

◆容器組み込みタイプ（※紙製容器は、東罐興業（株）との協同開発商品となっております）

	容器種	加熱剤使用量	対象量目	加熱設定時間	使用方法	
 <p>簡単湯沸し器 Pot (200・350ml 2タイプ)</p>  <p>加熱容器B (200ccタイプ)</p>  <p>加熱容器B (280ccタイプ)</p> <p>※日経トレンドイWeb より抜粋。 http://trendy.nikkei.co.jp/special/index.aspx?i=20070426t2001t2&page=4&icp=</p>  <p>加熱容器A (カップ酒専用)</p>	加熱容器A	5g 10g 15g	→ (保温用) → 200cc → 270cc	→ (20分) → 3分 → 4分	 <p>①加熱剤をアルミ 外包装から取出す</p>  <p>③加熱剤を入れる</p>  <p>④フタをはめ開口部より添加水を注ぐ</p>  <p>⑤飲料容器を入れる</p>  <p>⑥約3～4分で飲み頃！</p>	
	※簡単湯沸し器にて	10g 20g	→ 200cc (カップ酒) → 350cc (ペットボトル) → 270cc (缶飲料) → 280g (おでん缶) → 190g (缶スープ)	→ 6分 → 6分 → 4分 → 10分 → 15分		 <p>③加熱剤を入れる</p>  <p>④添加水を注ぐ</p>  <p>⑤中皿をセット</p>  <p>⑥約5分で出来上がり！ (冷凍→約10～15分)</p>
	加熱容器B	20g 25g 30g 40g	→ 105g (チルド) → 130g (チルド) → 105g (冷凍) → 200g (チルド) → 130g (冷凍) → 200g (冷凍)	→ 5分 → 5分 → 10分 → 6分 → 10分 → 15分		
加熱容器C	※加熱剤30gで加熱出来る量目	→ おでん缶 (280g) × 2 → レトルト食品 (200g) × 2 → 缶入お茶 (340cc) × 3 → アルファ化米+みそ汁缶	→ 15分 → 20分 → 10分 → 20分	 <p>②不織布袋の中に加熱剤を入れる</p>  <p>③加熱剤を入れる</p>  <p>④食品を加熱剤の上に置く。</p>  <p>⑤計量した水を入れる</p>  <p>⑥10分～20分で出来上がり！</p>		
 <p>※東京都葛飾福祉工場OEM商品 加熱容器C</p>	※防災備蓄用品					

◆飲食店既存食器組み込みタイプ（実施例※2007年7月現在）

 <p>「野菜蒸し」 ※南国酒家 伊勢丹新宿店</p>	 <p>「老酒蒸し」 ※青冥 堂島店他</p>	 <p>「有田焼専用器」 添加水注入口 ※蓋を閉めた状態で水を注入します ※四万たむら</p>	 <p>「豚せいろ」 ※蒸籠五段重ね ※とんでもや</p>
店舗名	料理名	容器	使用方法
四万たむら	:魚の蒸し料理	→有田焼(上写真)	→20g…お客様の目の前で水を注入
青冥 「堂島店」他	:カニ・海老の蒸し料理	→蒸籠(上写真)	→50g…半調理済みの仕上げに使用。老酒を添加水に混入して、香りと蒸気の演出。保温効果
南国酒家 「伊勢丹新宿店」	:季節野菜のせいろ蒸し	→蒸籠(上写真)	→20g…蒸気による演出効果。保温効果。
センチュリーハイアット東京 <賞味会>	:野菜蒸し	→蒸籠	→10g…蒸気による演出効果。保温効果。
リゾートトラスト 「リゾートピア熱海」	:いい蒸し	→陶器	→20g…蒸気による演出効果。保温効果。
帝国ホテル 「北京」	:北京ダック	→蒸籠	→50g…北京ダックの包餅の保温、食感の維持効果。
イオンイーハート 「和ぐるめ」60店舗	:うなぎわっぱ飯	→蒸籠	→10g…蒸気による演出効果。保温効果。
	「とんでもや」3店舗 :名物 豚せいろ	→蒸籠(上写真)	→10g…蒸気による演出効果。保温効果。