

平成 28 年 8 月 19 日

プレスリリース

東洋炭素株式会社

—外食ビジネスへの参入を本格化—
「外食ビジネスウィーク 2016」に初出展いたします

東洋炭素株式会社(本社：大阪市、社長：小西 隆志、以下「東洋炭素」)は、食品・飲料・設備・サービスが一堂に集結する日本最大級の外食産業最先端の商談展示会である「外食ビジネスウィーク 2016」に出展いたします。

当社は「C(カーボン)の可能性を追求し世界に貢献する。」を掲げ、最先端分野で社会に貢献するモノづくりに取り組んでおります。今般展示では、株式会社オーシン(本社：東大阪市、社長：藤田 剛)の共同出展者として、カーボン製の IH 調理器具(例：鍋、フライパン)などを紹介いたします。

【展示会情報】

名称：外食ビジネスウィーク 2016

会期：2016 年 8 月 30 日(火)～9 月 1 日(木)

開場時間：10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト ブース番号 2E40 (株)オーシンブース内

関連リンク 外食ビジネスウィーク 2016 ウェブサイト <http://www.gaisyokubusiness.jp/>



IH カーボン焼プレート
画像提供：株式会社オーシン



カーボン製スキレット

安全性の高さ、手入れの簡単さ、室内の空気が汚れないなどの快適性で普及が進んでいる IH クッキングヒーター。

IH クッキングヒーター用調理器具の材質として、ステンレス、鉄等の金属製品が広く使用されていますが、熱伝導性に課題があり、IH ヒーターの普及に伴い金属に変わる新しい機能材料のニーズが高まっています。

金属に比べ昇温速度が速く、均熱性に優れているというカーボン本来の特長に加え、従来困難とされていたカーボンにテフロン加工を施す技術を当社独自に開発(特許第 3916738 号)、カーボンの発塵性、食材のくっつきやすさを解消、また耐久性を高めることに成功したことでカーボン製調理器具として、IH クッキングヒーターの導入を進めている外食チェーン店等で近年採用が進んでおります。

その実績を活かし厨房機器などを中心に外食ビジネスへの本格参入を目指すため、このたび「外食ビジネスウィーク 2016」に初出展する運びとなりました。

顧客毎に異なる使用条件にも柔軟に対応するため、設計から加工・導入までを総合的に提案が行える体制を強みとし、引き続き東洋炭素の蓄積したノウハウ・技術を活用し、顧客ニーズにより対応した製品を提供してまいります。

【製品の特長】

1. IH クッキングヒーターとの相性抜群！

カーボンは金属に比べ誘導加熱での熱伝導が良いため、安全性の高さ・手入れのしやすさで最近人気の IH クッキングヒーターに適しています。

2. 調理時間の短縮を実現

カーボンは熱伝導性や均熱性が高い等の特長を持ち、加熱調理だけでなく冷凍食品の解凍にも短時間化による省電力効果があります。

3. 遠赤外線効果で美味しく

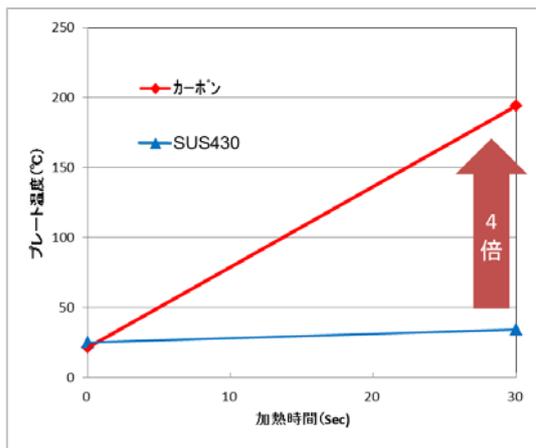
カーボンの遠赤外線効果と優れた均熱性で、食材本来の旨みや甘み、栄養を引出す上、表面が焼けた後、水分を逃がさず閉じ込めたまま食材の中心まで万遍なく熱が伝わる為、ジューシーなお料理が仕上がります。

【実験データ】

1. 金属に比べ昇温速度が速い！

カーボンは金属より熱伝導に優れ昇温速度が速いため、調理時間の短縮になります。

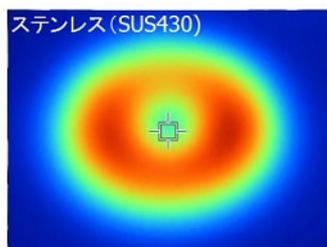
●昇温速度比較



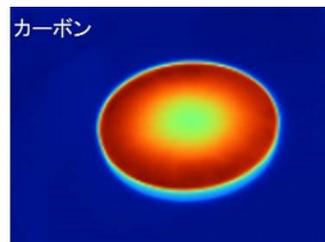
2. 調理ムラ低減！

均熱性に優れたカーボンは金属に比べ温度ムラがなく、均一に加熱することが可能、そのため調理ムラ低減を実現。

●均熱性比較



金属はコイルの部分を中心に温度ムラが発生



カーボンは温度ムラが無く、均一に加熱ができる

測定データ提供元：関西大学 米津研究室

測定条件：測定温度 50°C / カーボン：当社 IG-12 ステンレス：SUS430 / サイズ 124.5×3mm / IH ヒーター：Panasonic (KZ-PH33) 1.4kW

【お問い合わせ先】

(本プレスリリースに関するお問い合わせ)

広報・I R TEL：06-6472-5815 E-mail：info@toyotanso.co.jp