

これって本当？

SUPER

ラジエントヒーターは

熱効率が違う！

SUPER

ラジエントヒーターは

素材の味がする！

SUPER

ラジエントヒーターは

使い勝手がいい！



提案の中で最もポイントとなるところを調査しました。

- サーモカメラによる実測
- ほかの調理器具との比較
- 主婦の味覚でおいしさ比較



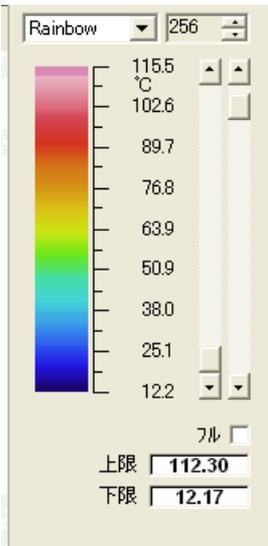
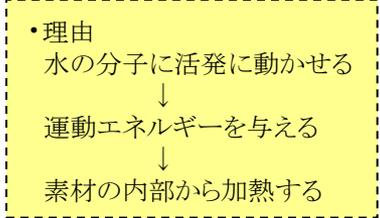
栄住産業調べ

【サーモカメラにて計測】

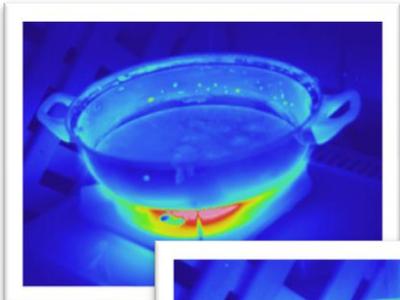
遠赤外線の効果

- 素早くムラなく調理ができる
- EU製セラミックを温め熱放射 = 理想的なアルカリ性を実現
- 栄養素が壊れず、からだに吸収できる
- 抗菌作用と鮮度維持作用で味と品質を長持ち

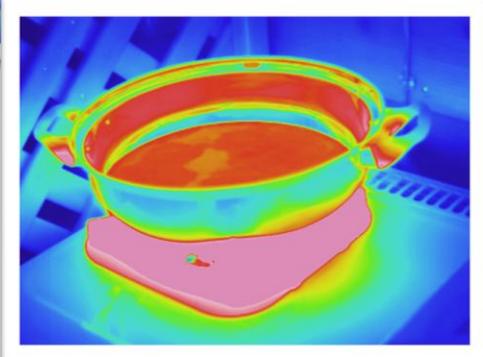
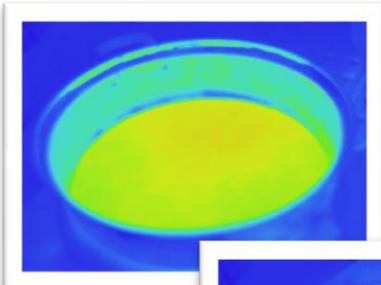
物体の中心から温まる？



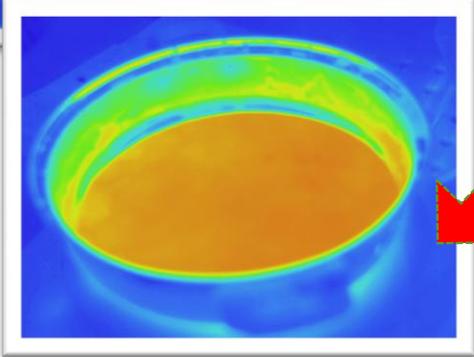
・ガスコンロ



・SUPER ラジエントヒーター



鍋が温まり、水へ熱伝導している



熱くない

水が温まり、鍋自体は高温になっていない

【実験内容】
・お湯を沸かす



結果: 中心から温まる

換気扇の無い事務所でも熱くない
しかし鍋をずらすと、熱さを感じる

調理スタート



【実験内容】

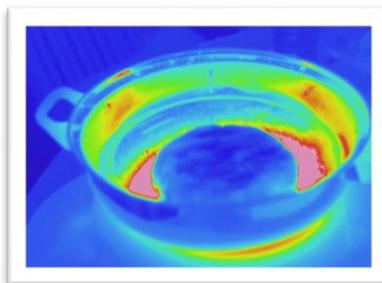
- ・超特大ハンバーグを焼く
(片面10分のみ)
- ・ひっくり返して、熱源を止める
(余熱調理スタート)

【結果】

SUPER

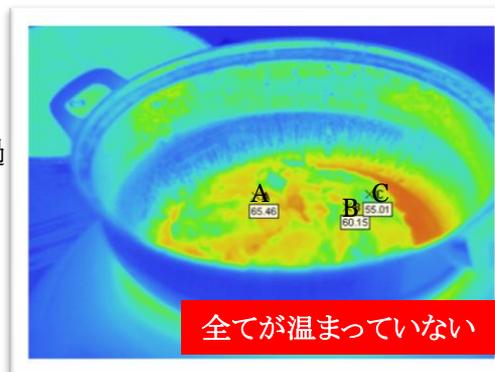
ラジエントヒーター以外は、レア状態

ガスコンロ・IHヒーター調理分は味比べの為食べれる状態まで10分加熱しました。



IHクッキングヒーター

10分経過



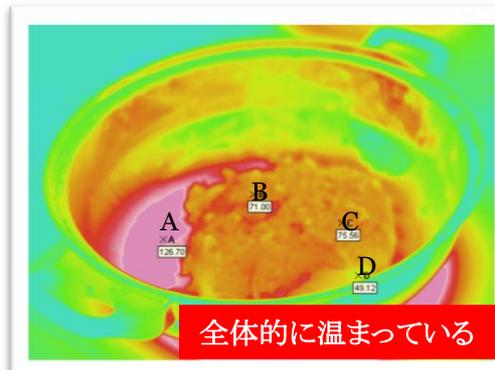
全てが温まっていない

A	65.46
B	60.15
C	55.01



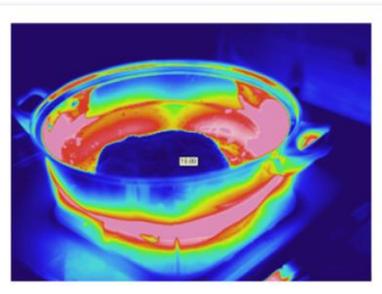
SUPER
ラジエントヒーター

10分経過



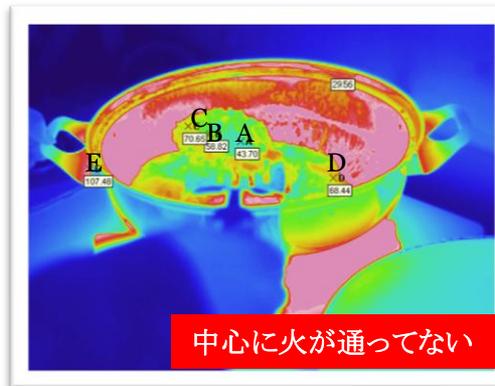
全体的に温まっている

A	126.7
B	71.00
C	75.56
D	49.12



ガスコンロ

10分経過



中心に火が通っていない

A	43.70
B	58.82
C	70.65
D	68.44
E	107.4

E: 鍋取手部分

取手はとっっても熱い

結果: 遠赤外線調理は熱効率が良い

調理後の鍋の様子

ハンバーグは油がはねることから、後片付けも大変
しかし、ここでも違いが...

(今回調理の際、油不使用)



【ガスコンロ】
肉が焦付き、鍋側面まで油焼けしている
洗っても落ちにくい(10分程ゴシゴシ)
スポンジもベタベタ、油のにおいも



【IH ヒーター】
肉汁がたくさん、底に油カスが凝縮
汚れは落ちにくい



【SUPER ラジエントヒーター】
肉汁が少量、しかもサラサラ
こびりつきもなく、簡単にこのように
その秘密は...

結果:後片付けも簡単

調理中の油の飛びはね無し
空気が舞上ることも無し
焼いた際の匂いが有るのみ

新聞紙で拭取り、簡単に洗えました

秘密:油をサラサラに

ご覧の通り、サラサラ油。

酸性食品→アルカリ性食品にする

SUPERラジエントヒーター

油も良質の油に変わりました
遠赤外線は分子を活発にします
分子が動きだすと、分子同士の
結合がゆるやかになり、挟まれている
有害物質や脂肪は、外へ排出されようと、働きます。

『余分な脂はそぎ落とし
うま味はそのまま素材に封』

炭火焼の旨味の秘密です

一番おいしいのはどれ？

【協力】換気プラセンタースタッフ

毎日家族のために料理をされる、主婦6名＋監修スタッフです。
オブザーバーに60代主婦一人、味比べしてもらいました。



結果:味・触感・旨み、全てにおいて1番

同じ材料、同じ調理法でしたが、違いがでました。
火が通りにくいハンバーグを超特大にし、
さらに片面のみ加熱し、あとは余熱のみ。

(素材の味を確かめる為、ソース煮込もしていません)

IH・ガス調理分はさらに10分加熱しているにも関わらず、
肉の風味が一番おいしく感じれたようです。

結果:全員が

SUPERラジエントヒーターがおいしい

- ・味が違う、違うのがわかる
- ・おいしいと感じる
- ・ジューシーである
- ・やわらかい、食べやすい
- ・ケチャップはいらない

ちなみに、測定のため調理後しばらく冷ました
冷たいハンバーグを食べてもらっています

この後、ガスコンロで調理したハンバーグも試食。
きちんと両面焼いたので、肉の香ばしさも加わり「おいしい」との声も。
しかし、「比較してみると、ぱさぱさしている」との声もありました。

あれだけの肉汁には、たくさんの水分と旨みが含まれてははず。
味の違いも、肉の風味も、触感も、大きな差ができました。

ここでオブザーバーの60代主婦。
実食したのは、調理後9時間後。
「一番おいしいのはこれ!」、SUPERラジエントヒーターで焼いたものでした。「口の中に味が残る感じがする」と申しておりました。

昼間との分と比較しても、ジューシーさも特に変わりませんでした。
他のは白い固まり(脂が固まったような感じが見受けられました。

おトクがいっぱい！

余熱でもこんなことも
・お湯が沸かせる
・『おいしい水』が
できる



① 熱源利用時間は片面10分

光熱費がおトク

余熱料理は
使い方・アイデア次第

② コンロ周りがきれい、ガスレンジがきれい

手間がかからずおトク

掃除が楽です

③ 栄養素の吸収率が高い

医者いらずでおトク

いつでも、手軽に
ストック不要

「おいしい水」がご家庭で
毎日、バランス良い食事
野菜が濃い味に感じます
お試しください

④ 鍋を選ばない(底面フラット)

鍋もふれる＝おトク

使い勝手は、ガスコンロ
空気環境は、IHヒーター

⑤ なによりおいしい。素材の味そのまま。



ここがポイント

リボン状の金属発熱体

温められたドイツ製セラミックから理想的な遠赤外線を放射。



SUPER

ラジエントヒーターは

熱効率が違う！

SUPER

ラジエントヒーターは

素材の味がする！

SUPER

ラジエントヒーターは

使い勝手がいい！

というのは **本当** です。

試験成績表 (2)社商 79614-101-113)

自 社：国産セラミック株式会社 1-16-26
企 業 名：エムエックス (株)
所 在 地：東京都品川区 品川 3-4-10 品川センタービル

平成34年7月25日 信託品検査センター (株)

試験名：遠赤外線放射率 (80-200°C)

1. 試 験：15-150℃昇温、電子レンジ加熱プログラムにて実施
2. 試験方法：日本電子製の遠赤外線放射率計 (E5902) を使用し、試験体 (20×20×3mm) を 100°C のヒーターに接触させ、放射熱を測定し、放射率を算出する。測定結果は、放射率計の表示値に 0.33-25.4mm の放射長で訂正を行った。
3. 結 果：下記のとおり、向、背側は別々に測定した。

試 験 名	表面温度 (°C)	放射率 (%)
放射率計 (標準)	81.2	78.8
放射率計 (当社)		

© 2024 EMMEX CO., LTD.

遠赤外線放射率 **78.8%** 公的機関で立証！

今後の調査として

- 夏の調理中の体温変化の比較
- 並行調理での味比較
- おいしい水で育てた

野菜の成長と味の比較 ..



を、考えています。ハヤシダ