

03 寿司・おにぎり工場への 連続式IH炊飯システムの導入

この工場は、寿司・おにぎりなどを製造・販売しています。従来は、ガス式の炊飯システムを夜間に使用していましたが、作業場所は暑く、また熟練者が作業しても季節により炊き上がりにムラがありました。受注増加への対応にあわせて、制御性・操作性に優れ、炊き上がりも安定している連続式IH炊飯システムを導入しました。

炊飯工程は排熱も少なく快適で衛生的になり、浸漬から炊飯、釜洗浄を自動化したことで夜間作業する人も少なくなり、雇用も安定しました。

改善効果

- 水温にあわせて炊き上げを制御するため、年間を通してご飯の品質が安定
- 温調管理下で製造できるため衛生的
- 火加減を調整する熟練者が不要
- 全自動のため炊飯時の作業者が約7割減少
- 夜間の炊飯のため、昼間の最大電力への影響がない
- 排熱の減少により空調負荷の低減

設備概要

- 炊飯能力:五升釜(炊き上がり17kg/釜)
- 炊飯時間:20分程度(季節により異なる)
- 電気容量:13kW/釜×24釜

