

## 講師紹介



講師

株式会社 ラショナル・ジャパン 南日本営業部  
セールスマネージャー

輪 木 伸 一 氏

### プロフィール

平成22年から ラショナル・ジャパンのセールスマネージャーとして勤務。

実演会担当者として九州、沖縄におけるスチームコンベクションオープン  
購入先（病院及び福祉施設・外食産業・幼稚園・保育園等）にて実演会を設  
け、活用方法（ドライ・スチーム・コンビ）について指導を実施。

鹿児島県立短期大学（生活科学科 食物栄養専攻）では栄養士を目指す学  
生を対象に毎年実演会を行い、スチームコンベクションオープンの有効的な  
活用法について指導している。

### 講師から一言

現在、スチームコンベクションオープンを使ってどのような調理をされて  
いますか。特長を活かして調理されているでしょうか。

特長としては、火加減の管理が必要なく、熱・空気・湿度を均一に分散す  
ることが可能です。よって、焼く・蒸す・煮る・炒めるという様々な工程が  
可能となります。

エネルギー・水・時間等の消費量を削減し、皆様の従来の手間を軽減し、  
安定性をスチームコンベクションオープンがお手伝いしてくれます。

本日の講習会が、効率良いスチームコンベクションオープンの活用の参考  
になり、学校給食用献立充実のお役に立つことができれば嬉しく思います。



株式会社ラショナル・ジャパン  
〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-22  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング  
TEL(直通) 03-6316-2606  
URL: <http://www.rational-online.com>

## スチームコンベクションオープン活用のメリット

MERIT  
1

1台で、焼く・揚げる・炒める・煮る・蒸す等、  
多様な調理が可能。

調理場のスペースを有効に利用することが  
でき、作業動線図を作成しやすい。

MERIT  
2

加湿することで、食材の歩留まりの低下を  
抑えることができる。

食材の水分が保持され、  
見た目が良い仕上がりとなる。

食材の縮みが  
少なく、食材の  
コスト削減になる。

MERIT  
3

プログラムで、時間等を  
事前に設定することができる。

毎回の調理の仕上がりが  
均等になる。

加熱時間を  
把握しやすく、  
作業工程表を  
作成しやすい。

MERIT  
4

均一な加熱を自動で行う。

食品の形状を保持し、  
煮崩れ等を防ぐ。

混ぜる作業を  
最小限に抑える  
ことができる。

常時火の管理を  
する必要がなく、  
加熱中他の作業に  
従事できる。