

49  
タイマー50  
濃度計他51  
炊飯器・  
スーフジャー44  
給食用スパテラ・  
すくい網・ひしゃく45  
ストックポット・  
保存容器46  
運搬・  
ケータリング47  
ハカリ48  
温度計

しっかり選んで  
おいしいご飯を  
炊きましょう

# 炊飯器の 選び方

炊飯器といっても種類は様々。  
それぞれにいろいろな強みがあり、個性も違います。  
特長をよくつかんで、お店にとって使いやすい炊飯器をお選びください。

## 主な炊飯器のタイプ

大容量で  
火力も強い



### ガス炊飯器

業務用では主流で大容量・大火力が強み。ガスホースをつなぐ必要があるので使える場所に制限があります。光熱費が抑えられる強みもあります。

種類が豊富で  
安価



### マイコン炊飯器

下からのヒーター加熱で炊き上げるタイプ。炊きムラが出やすいので厚めの釜がおすすめです。ラインアップは豊富。導入コストを重視する方に人気があります。

保温時間が  
長い



### IH炊飯器

電磁力で、内釜自体を発熱させるので対流が発生し全体にムラなく熱を伝えることができます。底部だけでなく側面や内蓋にもコイルを内蔵し、内釜全体を強力に加熱できる高級タイプもあります。

お米の芯まで  
しっかり加熱



### 圧力IH炊飯器

炊飯中に内釜を密封することで圧力を上げて、100℃以上の高温で炊飯します。お米の芯まで熱が通るのでうまみを引き出すことができ、ふっくらしたご飯に仕上がります。

お店での  
使い方を考えながら  
選んだ方が  
よさそうだな

### ■炊飯器の比較

	導入コスト	維持費	容量	火力	保温性
ガス炊飯器	○	◎	◎	◎	△
マイコン炊飯器	◎	○	△	△	△
IH炊飯器	○	△	○	○	◎
圧力IH炊飯器	△	△	△	◎	◎