

[奨 励 賞] 燃焼促進器



代表取締役会長
松山 進氏

株式会社 イーコンセプト

〒875-0073 大分県白杵市大字搔懐1496-2

TEL. 0972 (63) 7525

<http://eco-candle.biz/>

イーコンセプトは燃焼促進器を開発、商品化した。家庭用卓上ガスコンロで、鍋などの加熱容器を底から支える五徳として利用する。既存の五徳と置き換えると、中火で強火と同じ火力を維持。調理時間を半分程度に短縮し、省エネとなる。

燃焼促進器は円形で、大きさは内径13センチ×外径18センチ×高さ4センチメートル。連結板を挟んで下部に旋回流入口と上部に旋回流出口を設けた。これによりガスバーナーの炎の周りの空気を巡回させて渦流炎をつくり安定的に空気を供給することで、炎が絞られ温度が上がり、風が吹いても炎がくずれず中心軸がぶれずに加熱容器の底の空気の膜を押しつけて加熱し、燃焼効率が高まる。

従来の五徳では炎が強火以上の状態もしくは炎の周辺に風があると炎がくずれて冷却され、一酸化炭素（CO）や未燃焼ガスが発生する懸念があった。しかし同器は炎の周辺に安定的に空気を供給でき、炎が引き締まっているため「無煙で高温の炎がつくれる」（常川真由美社長）。

加えて「風の影響なしにガスコンロを使える」（同）。そのため「ガス中毒事故などを軽減する」（同）と胸を張る。現在、販促は同社ホームページ（HP）からのインターネット通信販売や小売店などを通じて行っている。またガス会社への提案にも力を入れる。加熱容器を支える機能しかなかった五徳の付加価値を高めたことをアピールし、飲食店の業務用ガスコンロ器具として採用してもらおうという狙いだ。

同社では、同器の高い燃焼効率、耐風性や煙が出ない、COが発生しない特徴を生かし、木質ペレットストーブ、卓上調理五徳、アウトドア用七輪やバックパッキングストーブへの応用も視野に入れる。

