

[奨励賞] best pot



代表取締役
山添 卓也 氏

株式会社中村製作所

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245

TEL. 059 (364) 9311

<https://www.nakamuraseisakusyo.co.jp/>



ハイブリッド鍋「best pot」は、三重県四日市の伝統工芸品である萬古焼の鍋と鉄鑄物の鍋蓋の長所を併せ持つ。鍋蓋に重みのある鉄鑄物を採用したことで気密性が高まり、熱を逃さず素材のうま味を含んだ蒸気を鍋の中で循環させ、蓄熱調理を可能にした。

鍋と鍋蓋の接合部分は、中村製作所が得意とする±1000分の1mmの高精度切削技術で加工。わずかな隙間を無くすことで、無水調理も可能にした。現代のライフスタイルにマッチするよう鍋の形状をデザイン。二重構造にすることによって、鍋の中で熱がまんべんなく対流し、素材本来のうま味を引き出す。

鍋の内側のコーティングには、釉薬に阿蘇山の火山灰を混合。火山灰は鉄分を多く含んでおり、遠赤外線放射率を高める効果がある。三重県工業研究所窯業研究室(四日市市)の試験では、安定して遠赤外線放射率80%という高い数値を測定できた。カドミウムや鉛など有害物質を含まないコーティング材を採用したことで、安心・安全に配慮した。

カレーを作る場合、金属製の鍋と比較すれば、best potの方が加熱時間が45%も削減できる。また、米を炊いた後に3時間常温で放置しても47度Cの温かい状態を保つ。調理時間が短縮できるため、二酸化炭素の排出抑制に貢献する。

ベスト(良い) +ポット(鍋) でbest potと名付けた。製品名のわかりやすさが好評を博し、「第29回読者が選ぶネーミング大賞」(日刊工業新聞社主催)で生活部門第3位を受賞した。現在、直火型のハイブリッド鍋以外に、電磁誘導加熱(IH)対応型も開発中だ。