

低温調理器の品質

商品
テスト

高温で加熱すると硬くなりがちな肉や魚を柔らかく調理できるとして低温調理器が人気です。水を張った鍋に取り付け、フリーザーバッグなどに入れた食材を湯せんで加熱します。湯を循環させ、食材を均一に加熱するのが特徴です。しかし低温での調理は食中毒の危険もあり、設定温度の正確性などが求められます。そこで低温調理器をテストしました。

テスト品目

低温調理器 5 銘柄



テスト方法

○消費電力 室温20℃において水温25℃、5Lの水（以下すべての試験において同条件）を温めたときの消費電力を測定しました。

○温度 低温調理器の設定温度を60℃、調理時間30分（以下すべての試験において同条件）にして設定温度になるまでの各水温（中間深さ、水面、鍋底）を測定しました。

○立ち上がり時間、調理時間、リカバリ時間※ 温め始めてから設定温度までの立ち上がり時間、調理開始から終了までの調理時間、設定温度到達後20℃200ccの水を注いだ後に再度設定温度になるまでのリカバリ時間をそれぞれ測定しました。

※リカバリ時間とは、食材を入れた際に水温が下がり再度設定温度になるまでの時間。

銘柄間でほぼ差なし

テスト結果

<消費電力>

792.9 (No.4) ~1196.3W (No.2) でした。

<温度>

設定温度到達時の水温は58.4 (No.4) ~59.9℃ (No.2) でした。調理時間の平均温度は59.7 (No.4) ~60.4℃ (No.1) でした。

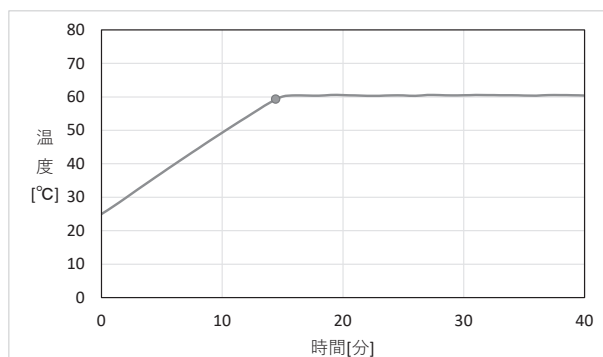
中間深さ59.5 (No.4) ~60.3℃ (No.1)、水面59.7 (No.4) ~60.4℃ (No.1、3)、鍋底59.9 (No.4) ~60.6℃ (No.1) で、各部の最大温度差は0.2 (No.2) ~0.4℃ (No.4) でほぼ均一となり、すべての銘柄でかくはん能力が確認できました。

<立ち上がり時間、調理時間、リカバリ時間>

立ち上がり時間は14分2秒 (No.2) ~17分6秒 (No.5) で、消費電力が多い銘柄ほど立ち上がりが早い傾向にありました。

調理時間 (30分) に対し、29分34秒 (No.4) ~30分29秒 (No.2) でほぼ正確でした。

リカバリ時間は1分12秒 (No.2) ~3分29秒 (No.4) で、消費電力が多い銘柄ほどリカバリが早い傾向にありました。



経過時間と温度 (No.1)

テスト結果

| No. | 商品名 | 型式 | メーカー等 | 立ち上がり 時間 | 調理時間 | リカバリ 時間 | 質量 (kg) | 高さ (cm) | 購入価格 (税込み) (円) |
|-----|-------------------|-----------|----------------|-------------|--------|------------|------------|------------|----------------------|
| | | | | 設定60℃ | 設定30分 | | | | |
| 1 | 低温調理器 BONIQ2.0 | BNQ-10 | (株)葉山社中 | 14分16秒 | 30分5秒 | 1分47秒 | 1.1 | 31.4 | 22,000 |
| 2 | GLUDIA 低温調理器 | GLU-INM01 | (株)STYLUX | 14分2秒 | 30分29秒 | 1分12秒 | 0.9 | 46.0 | 20,900 |
| 3 | 低温調理器 | GH-SVMA | (株)グリーンハウス | 14分13秒 | 29分58秒 | 1分44秒 | 1.1 | 31.0 | 16,280 |
| 4 | 低温調理器 | LTC-02 | アイリスオーヤマ(株) | 17分1秒 | 29分34秒 | 3分29秒 | 1.2 | 33.4 | 13,290 |
| 5 | 低温調理器 | PRD180710 | (株)ヒロ・コーポレーション | 17分6秒 | 30分3秒 | 2分55秒 | 1.1 | 32.0 | 8,390 |

| No. | 設定温度 到達時温度 (℃) | 調理中 温度 (℃) | 調理中温度 (℃) | | | 消費電力 (W) | | 消費電力量 (Wh) | | | 電気代* (円) | |
|-----|----------------------|------------------|-----------|------|------|----------|------|------------|------|------|------------|------|
| | | | 中間深 | 水面 | 鍋底 | 実測 | 表示 | 設定温度 まで | 調理時間 | リカバリ | 設定温度 まで | 調理時間 |
| 1 | 59.0 | 60.4 | 60.3 | 60.4 | 60.6 | 963.7 | 1000 | 229.8 | 87.6 | 13.8 | 6.9 | 2.6 |
| 2 | 59.9 | 60.2 | 60.2 | 60.2 | 60.4 | 1196.3 | 1200 | 236.7 | 72.3 | 11.5 | 7.1 | 2.2 |
| 3 | 59.5 | 60.3 | 60.3 | 60.4 | 60.5 | 963.7 | 1000 | 227.5 | 88.8 | 12.7 | 6.8 | 2.7 |
| 4 | 58.4 | 59.7 | 59.5 | 59.7 | 59.9 | 792.9 | 800 | 225.7 | 87.9 | 17.9 | 6.8 | 2.6 |
| 5 | 58.7 | 60.2 | 60.1 | 60.3 | 60.4 | 801.8 | 800 | 229.0 | 85.0 | 16.6 | 6.9 | 2.6 |

※電気代は1 kWh 当たり30円として計算

<消費電力量及び電気代>

始動から設定温度到達までの消費電力量は225.7 (No.4) ~236.7Wh (No.2)、電気代は6.8 (No.3、4) ~7.1円 (No.2) でした。

調理時間(30分)の消費電力量は72.3 (No.2) ~88.8Wh (No.3)、電気代は2.2 (No.2) ~2.7円 (No.3) でした。

消費者へのアドバイス

- 実際の温度より低い温度で設定温度到達のお知らせがされた銘柄がありましたが、調理時間中にはほぼ設定温度となり、調理中の平均温度は0.4℃以内の誤差で、表示温度と実際の温度はほぼ一致していました。
- 低温調理器にはかくはん機能があり、すべての銘柄で鍋全体の水温はほぼ均一でし

た。

- 消費電力の多いものほど設定温度になるまでの時間は早くなりますが、調理終了までの電気代は、銘柄による差はほとんどありませんでした。
- 調理を開始する水の温度によって立ち上がり時間や電気代は変わります。
- 食中毒防止のための加熱条件として、中心部を75℃で1分間加熱することが必要とされています。それと同等な加熱条件として、中心部を「70℃・3分」、「65℃・15分」というように、温度を低くすると加熱時間を長くする必要があります。
- 各銘柄でレシピが公開されています。食材の厚みや機器に合わせた調理温度、時間が設定されていますので、使用している機器のレシピを参考にしてみてください。