

シェフとメーカーが、新常識をつくれた ～ドコニデモ～ 鍋が置ける業務用 IH コンロ 10月より発売

タニコー株式会社(本社/東京都品川区 代表取締役谷口秀一)は2020年10月に、日本初となる、全面どこにでも鍋を置ける業務用 IH コンロ「Free Zone IH(フリーゾーンアイエイチ)～ドコニデモ～」を、レストラン向けに発売いたします。

これまで IH コンロの常識であった「鍋を置く丸い枠」をなくし、トッププレート全面を鍋が置けるスペースにしました。パズルさながらに自由なスタイルで鍋を配置し、目の前で多くの料理を管理できるため、キッチン内の移動が軽減され、料理に集中できます。

発売後は、シェフの頭の中だけにあった「こんなものあったらいいのに」をシェフとタニコーがチームとなり開発する新ブランド「TSUTAE」の商品として展開して参ります。



複数の鍋を自由に置いて料理できる(2月展示会 神保シェフ実演の様子)

■ 「Free Zone IH」の特徴

鍋の定位置がなく、「どこにでも」置けるため、縦・横・斜めと自由に鍋を移動して調理できます。IHの魅力である安定した火力コントロールや、輻射熱がなく快適なキッチン空間を保てる点と融合した新しい IH コンロです。

■ 「Free Zone IH」誕生の経緯

《HATAKE CAFE 神保シェフからの「ヒートトップレンジのような IH コンロがあったら」がヒント》
フレンチレストランには、ヒートトップレンジと呼ばれるガス式の厨房機器があります。フラットな天板のどこにでも鍋が置け、場所によって温度に違いがあり、ソースや煮込み料理に適しています。これまで電気式で同じ特徴を備えた機器がなく、神保シェフとチームになり、開発を進め商品化いたしました。

■シェフの評価

2020年2月18日から4日間行われた厨房業界最大の展示会HCJ2020では、「Free Zone IH～ドコニデモ～」を参考出品し、実演調理を行いました。会場を訪れたシェフから、新店舗に使いたいとの声をいただきました。

■Free Zone IH と弊社同等品の比較（間口 120 cmの場合）

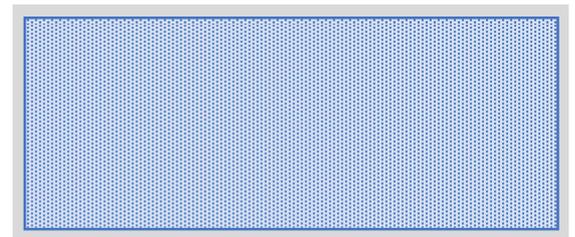
Free Zone IH

- ・全面が加熱可能エリアであるため自由に鍋を置くことができます。
- ・推奨鍋底の最小サイズは弊社同等品より5 cm小さい直径10 cm。
- ・消費電力：21 kW / 30 kW

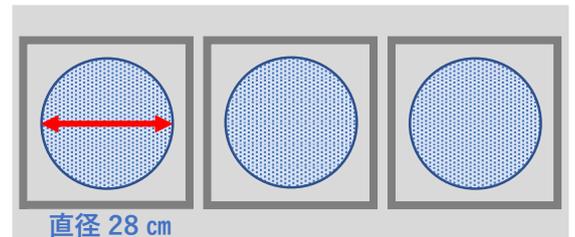
弊社同等品(型式 TIT-555)

- ・鍋を置く位置は丸い加熱可能エリアに限定するため、複数の鍋は置きにくいです。
- ・推奨鍋底の最小サイズは直径15 cm。
- ・消費電力：15 kW (5 kW × 3)

 加熱可能エリア



間口 120 cm



直径 28 cm

■Free Zone IH 商品情報

※オーダー受注のため展示会参考出品モデルを基準としております。

実際のサイズ、仕様は異なります。

商品名：Free Zone IH(フリーゾーンアイエイチ)

天 面：幅 120 cm × 奥行 60 cm

電源容量：三相 200V 30 kW / 21 kW

発 売：2020年10月（予定）



全ての鍋が同時に反応します。

■実機テストのご案内

2020年8月より展示会参考出品モデルをお近くの弊社テストキッチンでお試しいただけます。

テストキッチンご案内ページ <https://www.tanico.co.jp/network/#network7>

（お問い合わせは、記事問い合わせ先と同様です。）

■「TSUTAE」とは

固定概念にとらわれず「こんなものあったらいいのに」を開発し、発売する新ブランドです。

今後もシェフの「あったらいいな」を製品にすべく、シェフからの意見を広く募集して参ります

この記事に関する取材等のお問い合わせ先

営業戦略室 中澤

TEL：03-5498-7934