

# オックスフォードの省エネなべは調理効率に革命を起こす(仮訳)



オックスフォードの新しい調理なべ技術は、外部フィンを採用しており、迅速かつ効率的な調理プロセスを提供します。

世界中の台所で使用されているような調理なべは、形状が長年の間あまり変化していない、一般的にシンプルなものです。しかし、オックスフォード大学の研究者は、このような調理なべは、特にガスレンジで使用される場合、熱源からの熱エネルギーの大部分が、食物の調理に用いられるのではなく、周囲の大気に散逸されることに気が付きました。

## 効率的な調理器具

国際的に有名なオックスフォード熱流体研究所で開発されたオックスフォードの新しい調理なべ技術は、外部フィンの使用により高い効率を達成しています。特許取得済みの独自のフィン付きデザインは、火炎からの熱をなべの底部から側部に向かわせ、結果として高効率で、均一な熱分布をもたらします。

より多くのエネルギーが新しい調理なべによって確実に捕捉されるようにすることにより、より多くの熱源からのエネルギーが、なべ内の食品の加熱に寄与することができます。そして、より迅速かつ効率的な調理プロセスをもたらします。

オックスフォードの調理なべのデザインは、航空宇宙分野の世界最先端のソリューションが研究され、テストされ、設計されている施設から生まれました。

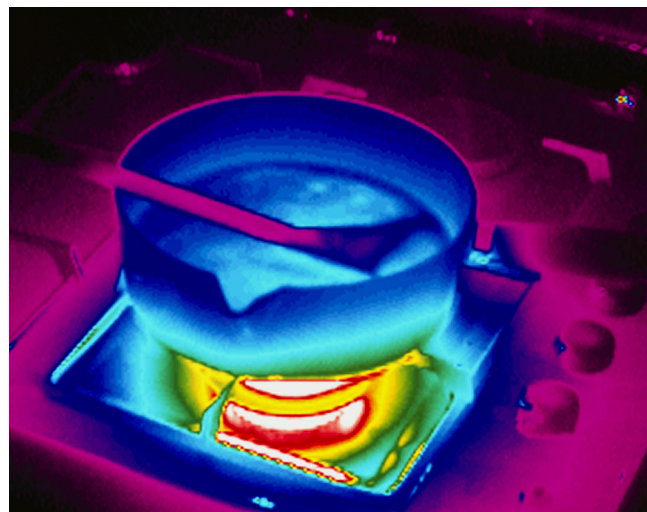
この専門知識を日常生活用品に移転することにより、従来品と比較して、最大31%のエネルギーを節約する調理なべのデザインがもたらされました。最大の効果は、ガスの炎が最大である時、すなわち、調理者が最も迅速な調理プロセスを可能とすることを望む時に得ることができます。

近年、この調理なべは二つの賞を受賞しています。2014年には、the Worshipful Company of Engineersから、オックスフォードの新しい調理なべ技術の発明者であるThomas Povey教授に、

「環境に対して明白な利益をもたらす最も画期的な技術革新」に対して贈られる名誉あるHawley賞が授与されました。また、オックスフォードの調理なべの背後にあるプロジェクトは、2014年にGreen Apple賞も受賞しています。Green Apple賞は、世界中で最も優れた環境活動を評価、表彰、促進するために、毎年開催されるキャンペーンです。

## 商業化

オックスフォードの調理なべ技術は、世界中の主要地域で、特許、実用新案、登録意匠権によって保護されています。オックスフォード・ユニバーシティ・イノベーションは、様々な調理用品(ソースパン、フライパン、ストックポット)の最初の立ち上げに成功した後、当該技術を利用した更なる製品の製造・販売を世界中で行うことができる商業化のパートナーを募集中です。



上図：特にガスレンジにおいて、全てのエネルギーを利用できていない一般的な調理なべ

本案件に関するお問い合わせ先：  
Oxford University Innovation 日本事務所  
(KAHMジャパン株式会社内)  
E-mail : oui@kahn-japan.com  
Project number: 9280

## Technology Transfer from the University of Oxford

The information in this Project Profile is provided "as is" without conditions or warranties and Oxford University Innovation makes no representation and gives no warranty that it is the owner of the intellectual property rights in the technology described.