省エネ機器の上手な使い方・選び方

「ガスこんろ・ガスオーブン」

使い方しだいで燃料の無駄を省くことができます。



■ 上手な使い方

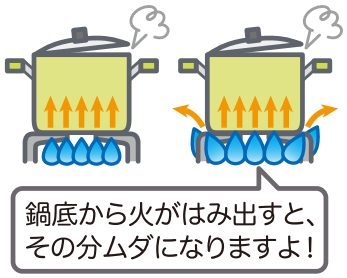
● こんろの炎が鍋底からはみ出さないように調節

中火にすると熱効率が最もよくなります。

年間でガス 2.38m³ の省エネ　約 390円 の節約

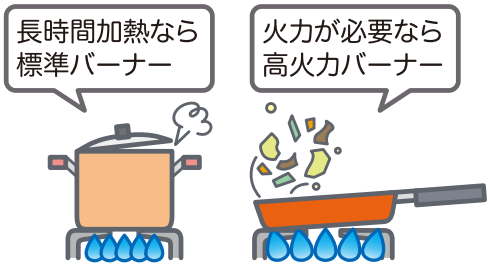
原油換算　2.76ℓ　CO_2削減量　4.87kg

水1ℓ(20℃程度)を沸騰させる時、強火から中火にした場合(1日3回)



● 料理によって火加減を調節しましょう

鍋の大きさや料理によって、火力の異なるバーナーを使い分けましょう。



● 電子レンジ活用でひと工夫

煮物の下ごしらえは電子レンジを活用すると、時間も短縮できて経済的です。コンロで煮込むときは落としぶたをすると、味もよくしみこみ、熱効率がよくなります。



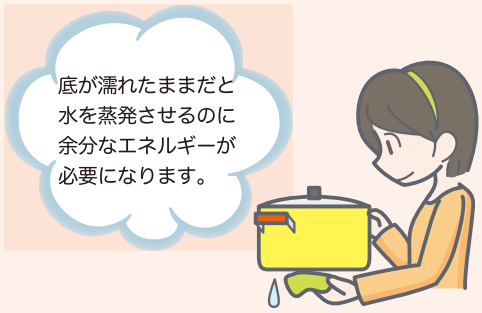
● バーナーの掃除をしましょう

目詰りすると、熱効率が落ちます。



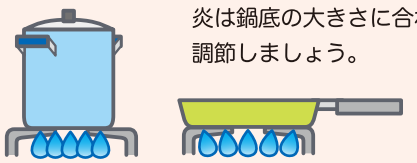
省エネのコツ

鍋の水滴を拭き取ってから、コンロに



コンロに点火するのは鍋やかんをのせてから

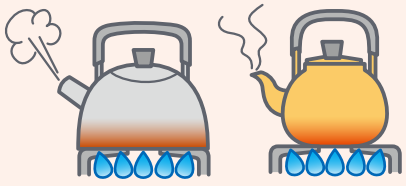
炎は鍋底の大きさに合わせて調節しましょう。



鍋底で省エネ

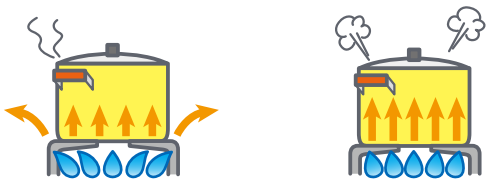
平たい底がおすすめ

平たい底のほうが熱効率がよく、省エネになります。



効率の良いガスバーナー

炎の広がりを抑え、鍋底との距離を近づけた高効率バーナーも普及しています。



従来型バーナーイメージ　高効率バーナーイメージ

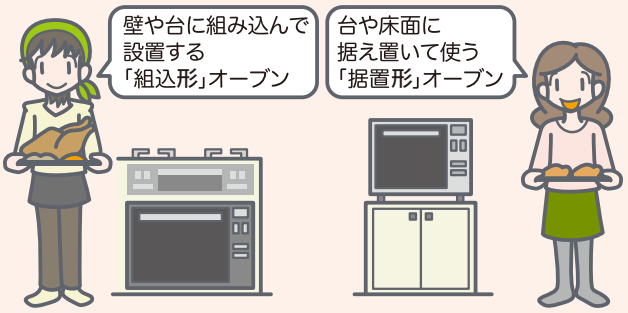
このページのデータは一般財団法人 省エネルギーセンターの実測値に基づき算出しています。

■ 上手な選び方

家族構成、台所スペース、料理の種類、使い方に合ったものを選びましょう。

● ガス調理機器の種類

ガスこんろやガスオーブンは大きく分けて、卓上形とシステムキッチンに組み込まれている組込形があります。その他に台または床に据え置く据置形、専用のキャビネットの上に取り付けるキャビネット形があります。



● ガスこんろの選び方

バーナーの数とガス消費量

使い方に合ったバーナーの数のものを選び、各バーナーのガス消費量にも注目しましょう。ガス消費量が大きいほど、火力が強くなります。

グリル部の機能

水無グリル：グリル皿に水を張る必要がないため、取り出すときに水がこぼれる心配がありません。

両面焼き機能：グリルの上下にバーナーがあり、魚を両面同時に焼くため、魚を裏返す手間がいりません。



● ガスオーブンの選び方

庫内容積：料理の種類や量に合わせた庫内容積のものを選びましょう。

機　　能：電子レンジ機能、自動調理機能他、便利な機能がついているものがあります。



ガスこんろ
目標年度
こんろ部：2006年度
グリル部･オーブン部：2008年度



ガスオーブン
目標年度2008年度

省エネ基準達成率が高いほど省エネに優れています。

エネルギー消費効率

こんろ部ではエネルギー消費効率が100%に近いほど、グリル部やオーブン部ではエネルギー消費効率が小さいほど、省エネ性が優れた機器といえます。

省エネ基準達成率

その製品が属するトップランナー基準の区分の目標基準値を、どの程度達成しているかを%で示します。
こんろ部は設置形態やバーナーの数により分けられた区分ごとに目標基準値が設定され、グリル部は燃焼方式、調理方式により分けられた区分ごとに目標基準値算定式が設定され、オーブン部は設置状態により分けられた区分ごとに目標基準値算定式が設定されています。

ガスこんろ

■ 掲載製品

家庭用で、都市ガス13AかLPガスを使用するものを掲載しています。ガス炊飯器、業務用のもの、ガスグリル、ガスクッキングテーブル、カセットこんろ、特注生産品、特殊仕様品等は対象外です。

省エネ性能カタログの区分　設置形態とグリルの有無、バーナーの数によって行っています。
（サイトでは絞り込み検索ができます。）

ガスこんろ（卓上形）	ガスこんろ（組込形）
ガスこんろグリル付（卓上形）　2口バーナー	ガスこんろグリル付（組込形）　2口バーナー
ガスこんろグリル付（組込形）　3口バーナー	キャビネット形
ガスレンジ	

設置形態
「卓上形」はキッチン台の上に置いて使用するもので、テーブルこんろともいいます。
「組込形」はシステムキッチンに組み込んで使用するもので、ビルトインこんろともいいます。
「キャビネット形」は専用のキャビネットの上に取り付けて使用するものです。
「ガスレンジ」は、こんろとオーブンを組み合わせたものをいいます。

■ 一覧表の各種表示について

● エネルギー消費効率〈こんろ部〉

こんろ部のエネルギー消費効率は、こんろで測定した熱効率（%）を用い、小数点以下1桁まで表示します。2口以上のバーナーを持つこんろのエネルギー消費効率は、各バーナーの熱効率を小バーナー1：中バーナー2.1：大バーナー3.5で加重平均した数値になります。

$$\text{熱効率（\%）} = \frac{\text{鍋に入れた水が得た熱量}}{\text{消費したガスの発熱量}} \times 100$$

● エネルギー消費効率〈グリル部・オーブン部〉

グリル部及びオーブン部のエネルギー消費効率は、1回の調理に要するガス消費量（Wh）とし、整数で表示します。

グリル部のエネルギー消費効率：
調理頻度の高い食品（アジ）と同程度の熱容量を有する銅製のブロックの初温から100K上昇するまでのガス消費量（Wh）です。

オーブン部のエネルギー消費効率：
オーブン庫内の温度が初温から180K上昇するまでのガス消費量と、その後継続して、その状態を20分間保持した間のガス消費量を合算した値（Wh）です。

● ガス消費量（kW）

大・中・小バーナー、グリル部、オーブン部において、単位時間あたりの燃焼で消費するガスの熱量です。この数値が大きいほど、火力が強くなります。

● 小バーナー

表示ガス消費量が2.02kW以下のもの

● 中バーナー

表示ガス消費量が2.02kWを越え3.49kW以下のもの

● 大バーナー

表示ガス消費量が3.49kWを越え5.80kW以下のもの

● 年間の目安燃料使用量（m^3/年）

一世帯3人家族を基準にして、グリル部の年間使用回数は209回、オーブン部の年間使用回数48回とし、こんろ部、グリル部、オーブン部について、下表の都市ガスの算出式より求め、合計した数値を小数点以下1桁まで表示しています。家族の構成人員、各家庭の使用実態等によって異なります。

こんろ部

こんろ部の年間の目安燃料使用量（m^3/年）＝

$$\frac{\text{年間こんろ部出力（MJ/年世帯）}}{\text{エネルギー消費効率（\%）} \times \text{換算係数}}$$

こんろ部出力は1400MJ/年世帯とし、換算係数は
都市ガス46.05MJ/m^3、LPG104.22MJ/m^3とします。

グリル部

グリル部の年間の目安燃料使用量（m^3/年）＝

$$\frac{\text{グリル部の年間使用回数（209回）} \times \text{エネルギー消費効率（Wh）}}{\text{換算係数}}$$

換算係数は都市ガス46.05MJ/m^3、
LPG104.22MJ/m^3、3.60MJ/kWhとします。

オーブン部

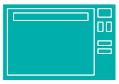
オーブン部の年間の目安燃料使用量（m^3/年）＝

$$\frac{\text{オーブン部の年間使用回数（48回）} \times \text{エネルギー消費効率（Wh）}}{\text{換算係数}}$$

換算係数は都市ガス46.05MJ/m^3、
LPG104.22MJ/m^3、3.60MJ/kWhとします。

ガスこんろのグリル部、オーブン部のエネルギー消費効率は、熱効率ではなく、１回あたりの調理に要するガス消費量で表し、その値が小さいほど、省エネ性が高くなります。





ガスオーブン

■ 掲載製品

家庭用で、都市ガス13A、LPガスを使用するガスオーブンを掲載しています。ただし、業務用のものは対象外です。

省エネ性能カタログの区分　設置形態によって行っています。
（サイトでは絞り込み検索ができます。）

ガスオーブン（卓上形又は据置形）
ガスオーブン（組込形）

設置形態

「卓上形」はキッチン台の上に置いて使用するもので、「組込形」はシステムキッチンに組み込んで使用するものです。

■ 一覧表の各種表示について

● エネルギー消費効率（Wh）

ガスオーブンのエネルギー消費効率は、1回の調理に要するガス消費量（Wh）です。オーブン庫内の温度が初温から180K上昇するまでのガス消費量と、その後継続して、その状態を20分間保持した間のガス消費量を合算した値（Wh）です。

● ガス消費量（kW）

単位時間当たりの燃焼で消費するガスの熱量です。この数値が大きいほど、火力が強くなります。

● 年間の目安燃料使用量（m^3/年）

一世帯3人家族を基準にして、年間使用回数48回とし、都市ガス13Aの算出式（13Aに対応していないものはLPGの算出式）より小数点以下1桁まで求め、合計した目安ガス消費量を表示しています。家族の構成人員、各家庭の使用実態等によって異なります。

オーブンの年間の目安燃料使用量（m^3/年）＝

$$\frac{\text{オーブンの年間使用回数（48回）} \times \text{エネルギー消費効率（Wh）}}{\text{換算係数}}$$

換算係数は都市ガス46.05MJ/m^3、
LPG104.22MJ/m^3、3.60MJ/kWhとします。