

暮らし オール電化の Happy Note 特別編集

体験してみませんか！
子育てファミリーにうれしい



使って実感 IHクッキングヒーターのここにナットク

CASE STUDY
千葉県の小谷さんファミリーの場合

小谷さん宅の電気料金明細 (単位: 円)

2005年7月分 (6月8日~7月7日) 契約種別: 電化上手 (※53ページ参照)

昼間	94 kWh
朝晩	168 kWh
夜間	261 kWh
請求金額	8,568円

内訳

基本料金	1,200円
昼間料金	2,501円
朝晩料金	3,427円
夜間料金	1,579円
燃料費調整	105円
全電化・機器割引	-602円
口座振替割引	-50円
消費税等相当額	408円

*ちなみに6月分使用量は、576kWh、8,886円



炒め物を手伝う、4歳の蒼くん。炎が出ないので衣服に着火する心配がなく、お子さまでも安心して調理できます。

● ● ●
不安が見学したら初めの不安が納得に変わった

小谷さんは、中古住宅をオール電化住宅にリフォームされました。「私より主人が積極的だったんですね。この辺りはプロパンガスだし、経済性を考えるとオール電化かなって」。そう語る奥さまですが、初めはちょっと戸惑いもあったとか。

「やっぱり使ったことがないと不安。まして私が毎日使うわけだし」。そこで渋谷の電力館でオール電化を体験することに。「IHの強い火力や便利な機能、お手入れのしやすさを感じました。エコキュートは光熱費がガスよりおトクみたいだし」。

● ● ●
子供たちがクッキングに参加しやすくなった

実際に使ってみていかがですか? 「子供たちが調理に参加しやすくなりました。もともと上の子は4歳くらいから野菜を切ったり、お手伝いをしたがつたんです。でも、以前はガスコンロだったので炒め物はさせませんでした。袖に火がついたりしたら大変ですからね。それに、子供は背が低いから、火が顔に近くて心配。その点、IHなら安心です」。

取材中、蒼ちゃん(8歳)と蒼くん(4歳)が、慣れた手つきで「ラタトゥー」を炒めて見せてくれました。炒めた後は、20分間煮込みます。「タイマーに任せれば出来上がり音を教えてくれるし、電源も切れますから、うっかり焦がすことがありません」。奥様は煮込んでいる間、フライドポテトの準備に取りかかりました。

揚げ物も掃除もラクラク 家計までラクになって

● ● ●
揚げ物も掃除もラクラク

「火を使わないから、余計な熱が出ないんですよ。だから、真夏に揚げ物をするのも辛い」。窓を開けて風を通して風で炎が揺れて火力が不安定になることもなく快適に調理ができるのか。

「それに、油の温度を設定できるので、どんどん揚げてその温度を保つてくれるから、楽にカラッと揚げる事ができます」。

「奥さまは鍋の上に新聞紙をかけて、油跳ねを防いでいました。IHになったら、IHになってからキッチンが汚れにくくなりました。油が跳ねてもさっと拭き取れるから、気にせずに揚げ物に取り組みます」。



天ぶら鍋に新聞紙などを乗せれば、カンタンに油跳ねをふせます。8歳の蒼くんはフライドポテトのお手伝いに挑戦。

● ● ●
光熱費に関しては、どうですか? 「7月分が8568円でした。エコキュートでお湯も家族4人たっぷり使えるのにこの値段ですから、ほんとに経済的だと思います。うちの場合、オール電化に加え、ほとんど冷房を使わないので、ここまで安くありません」。家族で料理を楽しめるようになり、家計も大助かりだそうです。



親子で作って食べれば、美味しさも格別。



ご案内してくれたのは
TEPCOレディ
割田あゆみさん

渋谷の電力館で見て触れて感じた IHクッキングヒーターのここがオススメ

ガス以上の火力で
ガスより安いコスト

百聞は一見にしかず。編集部は東京・渋谷の電力館で、オール電化を体験してきました。まずは、IHクッキングヒーターです。TEPCOレディの割田さんがスィッチを入れると、すぐにトッププレートが赤く光り始めました。そこに触ってみると、まったく熱くありません。「赤い光は電源が入ったサインです。炎でなく、磁力線が金属のお鍋だけを発熱させますから、トッププレート自体は発熱しません。それに、1分間お鍋を置かないと自動的に電源が切れたり、指輪や時計、スプーンなど小さな金属には反応しないなど、安全機能が充実しています。では、お湯を沸かしてみますね」。



液晶によるわかりやすい表示なので、操作はカンタン。お子さまでもだいじょうぶ。

水を入れたお鍋を置くたびにグツグツ。思ったより火力が強そう。「IHはガスのハイカローバーナーと同じくらいの火力があります。だから、火力が命の中華の炒め物なども得意なんです。ガスの場合、炎から出る水蒸気が油を巻き込んで換気扇を汚しますが、IHはそれが少ないのでキッチンまわりのお掃除もラクなんです」。でも電気代はどうなんでしょう? 「よく聞かれる質問です。家族4人の2日分のメニューをIHとガスで調理した場合、IHは99.5円、ガスは113.2円という実験結果もあり、経済的です」。



トッププレートがフラットだから、鍋の脇に食材やレシピを置くことも鍋に布巾を巻くことも可能です。

天ぶら鍋にクッキングペーパーをかければ、油はねを防げます。

※無料で資料をご請求いただけます。65ページの専用ハガキでお申し込みください。

<p>三洋IHクッキングヒーター JIC-B531GR 税込262,500円(工事費別)</p> <p>SANYO</p>	<p>脱煙率90%以上のプラチナ脱煙グリルでお部屋の空気を清潔に</p> <ul style="list-style-type: none"> ●プラチナ触媒でグリル使用時の煙を大幅カット。空気をクリーンに保ちます。 ●お弁当づくりのちょっとした揚げ物に便利な揚げ物200g少量油対応。 ●主なキー操作はほとんど天面でできるので、かがまず調理ができます。 	<p>■お問い合わせ 0120-3986-34 http://www.sanyo-cook.com/ihcooker</p>
<p>東芝IHクッキングヒーター BHP-M47AS 税込285,600円</p> <p>TOSHIBA</p>	<p>東芝IHで快適キッチン、おいしくクッキング</p> <ul style="list-style-type: none"> ●3kWの高火力と独自の「DSPインバーター」で旨みを逃さず、中華もおいしい ●脱臭・脱煙・丸洗い、清潔自慢の「快適クリーンロースター」 ●「火加減ナビ」と「クッキングナビ」の2つのナビで手際よくお料理 	<p>■お問い合わせ 東芝ご相談センター 0120-1048-86 http://www.toshiba.co.jp/living/ih_cooking/</p>
<p>日立IHクッキングヒーター (60cm標準トッププレート) HTW-4DFS 税込262,500円</p> <p>HITACHI</p>	<p>煙・ニオイや音も抑えた「IH」でくつろぎのキッチンへ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●パラジウム酸化触媒で煙を92%カットするロースター ●業界一の低音音を実現 ※最大火力時も38dB ●保温も炊飯もできるオート機能 ●上面ワンタッチ火加減操作 	<p>■お問い合わせ (株)日立空調システム03-6403-4562 http://www.hitachiacs.co.jp/</p>
<p>オールメタル対応IHクッキングヒーター (ビルトインタイプ) KZ-VSW32B・KZ-VS75B 本体希望小売価格 税込388,500円(工事費別) ※一般小売店取り扱い品</p> <p>National</p>	<p>ナショナルなら、あなたが今お使いの金属鍋が使えます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●左右どちらもオールメタル対応IHだから、銅鍋やアルミフライパンも使えます。 ●沸騰・炊飯が自動でできる沸騰おまかせ光センサー採用(左IH) ●全周光るリングやホワイト液晶など、使いやすさの工夫が満載 	<p>■お問い合わせ 0120-878-365 http://www.IHcook.gr.jp</p>
<p>三菱IHクッキングヒーター ビルトイン型 (75cmワイドトップタイプ) CS-G3205BDSW(天板色:シルバー) 283,500円(税込小売価格・工事費別)</p> <p>MITSUBISHI</p>	<p>「ワイドクイックオープン」搭載のIHクッキングヒーター</p> <ul style="list-style-type: none"> ●10度刻みの温度設定と調理経過が見える「ワイドクイックオープン」 ●「フルスライドドア」を採用で大きな食材の出し入れが容易に ●「カラトップ」とユニバーサルデザインの採用 	<p>■お問い合わせ 三菱電機お客様相談センター0120-139-365 www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking</p>