

02  
TOP GEAR  
ほかほかのごはんを職場で

03  
特集  
世界を変える力、SDGs

10  
拝啓・現場小町  
興津螺旋株式会社  
森田知世さん

12  
Solution Linkage通信簿  
Solution Linkage Mobile 編  
日起建設株式会社[愛知県愛西市]

14  
疲れ解消! ストレッチ  
Vol.03 肩&背中のコリとハリをほぐす

16  
世界の現場から  
インドネシア  
採掘場での石炭の運搬/  
建設機械のリース事業

18  
PEO建機教習センター  
ICT施工の全工程が学べる  
教習センターにパワーアップ!

20  
プレゼントのお知らせ

## 職 場 場 場 で だ ご ご は は ん ん を を ほ ほ か か の の

TOP GEAR

サーモス「ごはんが炊ける弁当箱」は、希望小売価格6,000円（税別）。ごはんの量は約0.7合分（茶わん約1.6杯分）。色はブラックとホワイトの2色。持ち運び時の高さ約12cm。

文／編集部  
写真／三浦伸一



(左) 炊飯パーツを使って電子レンジで加熱。浸水なしでも、おいしく炊き上がる。吹きこぼれず、「おねば」を逃さず、さらに炊飯パーツを付けて一般的な電子レンジに入る14.5cmの高さに抑えるのが難題だったという。(右) セット内容。真空断熱構造の保温ケースのおかげで、約6時間後まで熱々を味わえる。

### ごはんのうま味を逃さず 炊き立ての味を実現

おいしいごはんをお弁当でも炊き立てで味わいたい——。そんな夢をかなえてくれるのが、サーモスの「ごはんが炊ける弁当箱」だ。使い方は忙しい朝でもいたって簡単。電子レンジで8分加熱し、30分間保温ケースに入れて蒸らすだけ。これだけで現場やオフィスで熱々のごはんが食べられるのだ。

構想が始まったのは2010年ごろ。加熱した鍋を保温容器に入れておけば余熱で調理できる同社製品「シャトルシェフ」で、ごはんを炊くとおいしいと

いう社内の声がきっかけだった。しかし、炊きムラや吹きこぼれの課題解決が難しく一旦開発中止に。その後、スープジャーなどで真空断熱技術の保温力を使って食材に火を通す「保温調理」が消費者に広がり、再び着手した。

「最も難しかったのが、うま味成分を含んだ『おねば』をきちんとごはんに戻しながら蒸らすことでした」と同社は語る。おねばとは、ごはんを炊くときに出る粘り気のある汁。炊飯パーツのフタ穴の形状や、炊飯パーツ本体の

傾斜の角度に工夫を重ね、「パーツを試作してはごはんを炊いて試食して……の繰り返しの末、うま味を逃さない今の形状にたどり着きました」（同社）

これがあれば、弁当のためにわざわざ炊飯器でごはんを炊く必要もない。ガジェットとしてのユニークさも受け、特に30～40代男性に好評だという。「ごはんはこれで、おかずは冷凍食品で昼食を用意する人もいる」（同社）など、頑張り過ぎない弁当生活を始めるにもぴったりの製品だ。



#### 読者プレゼント

ご紹介したサーモス「ごはんが炊ける弁当箱」を抽選で5名さまにプレゼントします。詳しくは裏表紙をご覧ください。