

平成 22 年度 特許ビジネス市シーズ情報

整理番号

事務局使用欄

1	シーズタイトル	電磁誘導加熱調理器用冷却装置
2	シーズ提供者 連絡先住所 TEL/E-mail/URL	(法人名) 九州電力 (株) (担当者名: 大熊) 〒815-8520 福岡市南区塩原 2-1-47 総合研究所 事業推進グループ TEL 092-541-3216 (内線 9981-234) FAX 092-541-3255 e-mail: Yasuhiko_Ookuma@kyuden.co.jp URL: http://www.kyuden.co.jp
3	支援者 (特許流通AD等/連絡先)	福岡県知的所有権センター 特許流通アドバイザー 金谷 利憲 住所 〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町 9-15 福岡県中小企業振興センタービル 6階 電話 092-622-0035 携帯電話 090-2490-1629 FAX 092-624-3300 e-mail kanaya-ad@adp.jiii.or.jp
4	特許番号 等	特願 2008-548136

技術情報

5	技術分野	①電機・電子	6	機能	⑤加熱・冷却・加減圧
7	利用分野	調理	8	適用製品	IHクッキングヒーター
9	本技術の完成度	③実用段階			
10 本技術の特徴					
① 従来技術・類似技術の問題点 従来のIHクッキングヒーターは加熱を行うことはできるが、冷却することはできない。このため、例えば、お菓子作りにおいてチョコレートを湯銭して形を整え、冷蔵庫で冷やし固める作業等においては冷蔵庫とIHクッキングヒーターとの間を往復する必要があった。					
② 本技術の特徴・効果 / 類似技術との対比					
<ul style="list-style-type: none"> ・ IHで冷やす料理も実現 (新規性) 本開発品を用いることで、これまで加熱のみであったIHで冷却が可能となった。 ・ 市販のIHに乗せるだけ (お手軽さ) IHから照射される磁力線を電源として用いるため、電池や余計なコードを必要とし 					

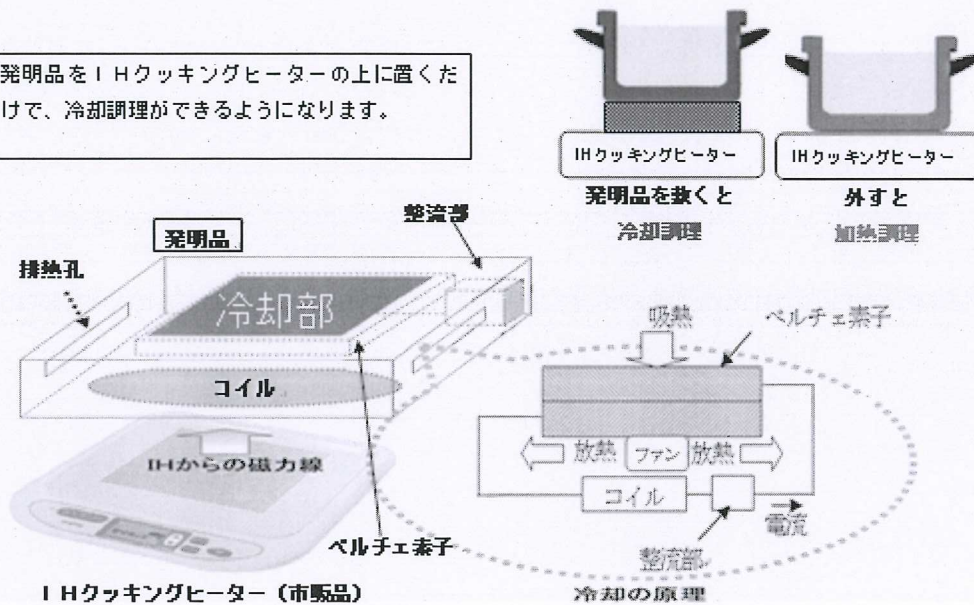
ない。

・ガスには真似できない（差別化）

ガスコンロは加熱のみであるが、本開発品を用いることで、IHクッキングヒーターは冷却も可能である。

③ 特記事項・添付図面・製品外観図・効果を示す表等

※発明品をIHクッキングヒーターの上に置くだけで、冷却調理ができるようになります。



特許情報		
11	発明の名称	電磁誘導加熱調理器用冷却装置（IHクーラー）
12	特許権者(出願人)	九州電力株式会社
13	特許番号 (公開番号/出願番号)	出願番号：特願2008-548136
	出願日(優先日)	平成18年12月5日
14	海外出願 特許番号等	国際出願番号：PCT/JP2006/324271
15 代表的な独立請求項の記載		
【請求項1】		
磁力発生コイルを設けた電磁誘導加熱調理器（IHクッキングヒーター）のプレートの上に設置される冷却装置であって、当該冷却装置のエネルギー源を、前記IHクッキングヒーターで発生する交番磁界から得ることを特徴とする電磁誘導加熱調理器用冷却装置（IHクーラー）。		

16	審査請求有無/審査経緯	審査 有 (審査請求日：H21. 7. 1) (中小企業向け先行技術調査制度の利用状況)
17	関連特許 特許番号等	【特許文献1】特開2004-335447号公報 【特許文献2】特開2003-148850号公報 【特許文献3】特開平11-276358号公報
<p>18. 先行・類似技術の調査結果/特許性の判断内容 (代表的な先行・類似技術の特許番号とその内容 等)</p> <p>特許文献1は、調理物が載せられるように上部が管体の上面から突出形成され、調理物と熱交換して調理物を加熱および冷却できるように温度調節装置を備えた調理器である。この調理器は、ペルチェ素子に直流の電流を流すことで冷却および加熱を行うものであり、ペルチェ素子の特徴から、100℃以下の低温加熱調理に適している。</p> <p>特許文献2は、加熱コイルによって誘導加熱される加熱プレートをも有する加熱器と、ペルチェ素子を用いた冷却用のペルチェモジュールを設けたペルチェモジュール室とを併設した加・冷熱機器が記載されている。</p> <p>特許文献3は、調理物を覆って保温を行う調理物保温器であって、外面が断熱性の良い材質、内面が熱伝導性の良い金属からなるカバーの頂面に、ペルチェ素子からなる電子冷却装置を設け、カバー内を冷却する調理物保温器が記載されている。</p>		

ビジネスプラン		
19	特許ビジネス市に期待する連携内容	(選択4：複数回答可) ③④
20	ライセンス等の実績の有無	ライセンス実績：なし 引き合い：なし
21	各種助成制度の利用状況	(産学連携・自治体等の助成制度等の利用・申込状況、他機関との連携内容等) なし

22 事業化に関する情報

- ① 追加開発の要否・具体的内容、事業化に向けて解決すべき問題点
追加開発の要否：要（コンパクト化、低価格化）
- ② 設備投資の要否・設備投資額、提供可能な中間材の規模・コスト
設備投資：検討が必要

23 本技術を活用したビジネスプラン

- ① 製品・サービスの概要・特徴（従来品・競合品と比較した優位性等を記載）
これまで加熱のみであったIHクッキングヒーターで冷却が可能となったことから、
手軽に粗熱を取り除くことができ、調理の効率を向上できる。
- ② 対象とする市場・分野・顧客等（主な顧客、提供できるメリット等を記載）
・オール電化を採用しているお客さま（特に、料理・お菓子作りに興味のあるお客さま）。
- ③ 競合商品・競合相手の状況等
・なし
- ④ 売上・利益計画（市場規模、推定製品シェア、成長性等を記載）
・今後検討

事業計画:	第1期(初年度)	第2期(2年度)	第3期(3年度)	備考:
市場規模(千円/年)				
製品シェア(%)				
製品売上高(千円/年)				