# エースシステム

## 業務用蒸気炊飯システム

# 省エネ支援会社と提携

## ガス釜に比べコスト減

【南大阪】エースシステム（大阪府和泉市、佐古圭弘社長、0725・50・2288）は、省エネルギーを切り口に、自社開発した業務用蒸気炊飯システムの販売を強化する。営業担当として省エネ支援サービス（ESCO）事業を手がける洸陽システムソリューション（神戸市東灘区）と提携し、展示会などを通じて販路を広げる計画。同社の08年5月期の売上高は約2億円。同システムの売り上げを伸ばすことで2013年5月期に20億円を目指す。

エースシステムの業務用蒸気炊飯システムは炊飯釜を使わず、生米をベルトコンベヤーに乗せ、飽和蒸気と加熱水蒸気を用いてご飯を炊くのが特徴。1日あたり50キロ−500キログラムの生米を炊飯できる。価格は50キログラム対応品で約2000万円、500キログラム対応品で約9000万円。エネルギー効率が良く、ガスで炊飯するのに比べ生米1トンあたり2万−3万円のコスト削減が可能。毎日大量の炊飯を行うコンビニエンスストア用弁当工場やスーパーの総菜工場などへ売り込みをかける。弁当業界向けの需要を見込み、まぜご飯を作るサブ機の開発も進めている。

エースシステムは大阪府和泉市に本社を置く産業機械メーカー。これまでタオルやベアリングなど地場産業向けの産業機械を開発していたが、地場産業の弱体化とともに利益率が悪化。新たな利益の確保を目指し、新分野である食品業界向けの機械を開発した。