

石焼きいも®黒ホイル



東洋アルミエコープロダクツ株式会社
 コンシューマー事業部 企画開発部
 テクニカルグループ
 橋爪 秀三



石焼きいも®黒ホイル 2.5M



石焼きいも®黒ホイルお徳用

【1. はじめに】

健康食品や栄養あるダイエット食品として注目されている『さつまいも』は、年中店頭で販売されている。石焼きいもを店頭で販売するお店も増えており、家庭での消費も増えている。(図1)

焼きいもの家庭での調理方法として、オーブン等でじっくり 40 分近くかけて焼くと甘くなると言われているように、美味しい焼きいもを作るには時間と手間がかかるイメージがある。

当社が行った生活者へのアンケート調査からも、家庭で焼きいもを調理しない理由として、それぞれ5割近くの人が『美味しく(甘く)できない』『時間・手間がかかる』と解答している。

そこで、家庭で簡単に美味しい焼きいもを食べることができる商品として『石焼きいも®黒ホイル』を開発した。

以下、この『石焼きいも®黒ホイル』について製品紹介を行う。

- 1世帯当たり年間購入量 4.4kg
- 1世帯当たり年間支出金額 1,453円
〔1997年総理府・家計調査年報(全世帯)〕

図1 芋の1世帯当たりの年間購入量・支出

【2. 使用目的】

この製品は、さつまいも等の食品を包んで、オーブントースターや魚焼きグリルで焼くためのものである。

【3. 製品の効用/特長】

- さつまいもの麦芽糖が増えて甘くなる。
 通常のアلمホイルを使用した時に比べて、麦芽糖が倍以上になる。(図2)



図2 麦芽糖の生成量

(さつまいも 22g を 90℃まで加熱した場合)

- 黒ホイルは熱吸収が良いので、食材にすばやく火が通り、通常のアلمホイル使用時に比べて焼きいもが短時間で出来上がる。

図3のように通常のアルミホイルを使用したものは未だ生っぽく色が白いのに対し、黒ホイルを使用したものは火が良く通って美味しそうな黄色になっている。



図3 さつまいも 15分加熱後比較

石焼きいも®黒ホイルの熱吸収の良い理由はオーブントースター等の放射熱（輻射熱）による加熱で、黒着色の効果により熱吸収が良くなるからである。（図4）

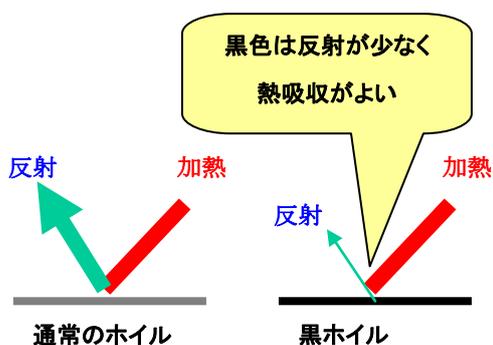


図4 放射熱の熱吸収のしくみ

【4. 使用方法（焼きいも）】

さつまいもを黒ホイルで包んで、オーブントースターで焼く。（図5）

竹串を刺して竹串がスーッと通れば焼きいもの出来上がり。（図6）

（参考：焼き上がりの目安）
直径約4cm・長さ約20cmの大きさの芋なら1000Wで加熱の場合約17分
*芋の大きさや形状によって加熱時間は変わります。



図5 石焼きいも®黒ホイル使用イメージ



図6 焼きいも出来上がりイメージ

【5. おわりに】

『石焼きいも®黒ホイル』は家庭にあるオーブントースターで簡単に調理でき、効果が実感できる(短時間・甘くなる)ことで好評化を頂いている。このようなホイルの新しい使い方を生活者に提供し続けるために、新しい機能性のあるホイルの製品開発を継続していく。