パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-44	株式会社クイックパック	0564-59-3525

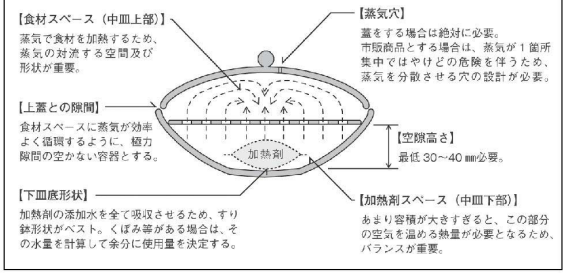
「料理の演出に一役、蒸し料理に欠かせません。和・洋・中に使える卓上演出商品です。」

発熱材について
- ●エディックスーパーヒート(EDYC　SUPER　HEAT)化石燃料を使わず炭酸ガスを発生させない、環境に優しい熱エネルギー素材です。
- ●安心安全に活用できる加熱材：アルミニウム粉末と生石灰粉末を主原料に食品添加物を添加しパワーアップされた、安心安全に使用出来る化学加熱材です。発熱最高温度は、98℃以下に制御され、小型で軽量ながら高い発熱量が得られます。
- ●水を添加するだけで、火を使わずに安全に加熱できます。
- ●最高発熱温度98℃に制御。簡単な容器・素材での活用が可能です。
- ●地球に優しく、炭酸ガスが発生しません。
- ●基本加熱は蒸気の対流熱をご利用下さい。(密封型容器を利用すると高気圧化して加熱力がUPします。)
- ●発熱量：19,500㎈/g(パワーUPの添加剤は総て食品添加物。食品の加熱も安全です。)

【ご使用上の注意】※発熱時に微量の水素ガスが発生しますが人体への影響はありません。※締め切った室内、車内などで同時多数でお使いの場合は窓を開けてご利用下さい。※使用済み加熱材は、携帯カイロの処理指定と同様にお取り扱いください。

■ 加熱剤容量と対応容器選択の目安　対応容器選択の目安、注意事項

加熱剤の熱量（食材を加熱する力）の総量は決まっております。
加熱目的である食材以外に、容器や容器内の空気等を同時に温めていますので特に即存の食器から選択される場合は、加熱剤とのマッチイングを実際に試験してご使用ください。



EDYC　SUPER　HEATとこれまでの加熱材との違いは？
昔からある弁当、燗機能付ワンカップ酒には「生石灰」が使用されています。発熱量は約275㎈/gで、水を添加すると瞬間で約200～270℃になり発熱時間は約8分です。
その他に現在米軍で使用している「MREヒーター」があります。マグネシウムと水の添加反応で発熱量は約3000㎈/g。最高温度は85℃、発熱時間は約20分。
近似加熱剤で、K社の加熱剤があり、発熱量は4200cak/g(弊社計測)。最高温度は約97.3℃、発熱時間は約20分です。
その他に使い捨てカイロの鉄の酸化熱を利用したもの、発熱量は1900㎈/g(弊社計測)。最高温度55℃などは皆様御存じの通りです。
※ものを加熱するパワーは発熱剤の持つ発熱量(カロリー)です。発熱温度ではない事をご承知ください。(発熱量：1㎈は0℃の水1gを1℃高める為に必要な熱量です。)





オススメ！

① EDYCスーパーヒート H 直

商品コード	規格	サイズ㎜	注文コード	標準価格
222067	10g個包装100入	62.5× 60	07-0044-0101	￥5,500
222077	10gバルク250入	62.5× 60	07-0044-0102	￥10,000
222071	20g個包装(125入×4袋)	62.5× 80	07-0044-0103	￥46,000
222072	20gバルク(125入×4袋)	62.5× 80	07-0044-0104	￥40,000

商品コード	規格	サイズ㎜	注文コード	標準価格
222073	30g個包装(175入×2袋)	62.5×100	07-0044-0105	￥43,400
222074	30gバルク(175入×2袋)	62.5×100	07-0044-0106	￥41,300
222075	50g個包装(100入×2袋)	67.5×150	07-0044-0107	￥36,000
222076	50gバルク(100入×2袋)	67.5×150	07-0044-0108	￥32,000




オススメ！　在庫限り

② 燕舞ニューボーン セイロ鉢Ⅱ C 中国

商品コード	外径×高さ×有効深さ㎜	注文コード	標準価格
472054	φ145×H140×49	07-0044-0201	￥3,000

材質／磁器




③ ニューボーン 蒸し鍋(目皿付) C 日本

商品コード	外径×高さ×有効深さ㎜	注文コード	標準価格
472055	φ154×H50×30	07-0044-0301	￥1,750

材質／磁器



④ ニューボーン蒸し鍋用ガラス蓋 A 日本

商品コード	外径×高さ㎜	注文コード	標準価格
472058	φ121×H52	07-0044-0401	￥2,500

材質／ガラス

※杉製ミニセイロ15㎝
身3ヶ・蓋1ヶ・鍋1ヶ



⑤ KD ミニセイロ鍋 兼三条

商品コード	規格	鍋サイズ:外径×高さ㎜	注文コード	標準価格
047002	セット	—	07-0044-0501	￥9,500
047001	鍋のみ	φ121×H52㎜	07-0044-0502	￥3,500

材質／18-0ステンレス



⑥ HG ステンレス ミニセイロ用鍋 中国

商品コード	規格	外径×高さ㎜	注文コード	標準価格
387420	15㎝用	φ170×H87	07-0044-0603	￥3,100
387412	18㎝用	φ195×H92	07-0044-0602	￥3,750

材質／18-0ステンレス

18:(セイロ10～15㎝/鍋18cm用)　21:(セイロ10～18㎝/鍋20cm用)　24:(セイロ10～21㎝/鍋24cm用)
27:(セイロ18～24㎝/鍋27cm用)　30:(セイロ18～27㎝/鍋30cm用)　33:(セイロ18～30㎝/鍋33cm用)



⑦ アルマイト 中華セイロ用受け台 日本

商品コード	規格	外径㎜	注文コード	標準価格
387408	18	φ195	07-0044-0701	￥1,200
387409	20	φ220	07-0044-0702	￥1,400
387410	24	φ255	07-0044-0703	￥1,700
387413	27	φ289	07-0044-0704	￥3,000
387414	30	φ320	07-0044-0705	￥3,400
387415	33	φ351	07-0044-0706	￥4,000

材質／アルミ