

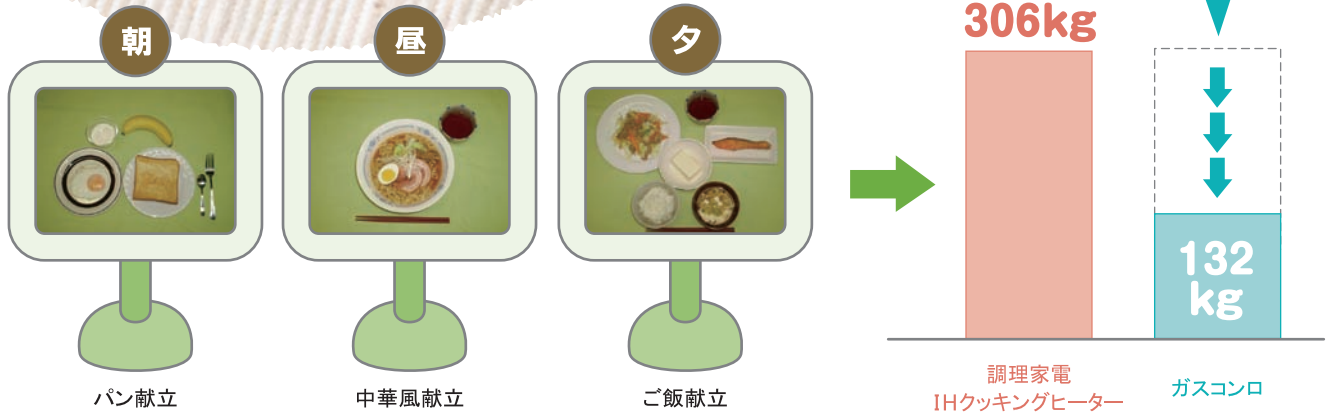
ガスコンロでエコハピ



地球温暖化防止のために、ガスコンロを選択してください

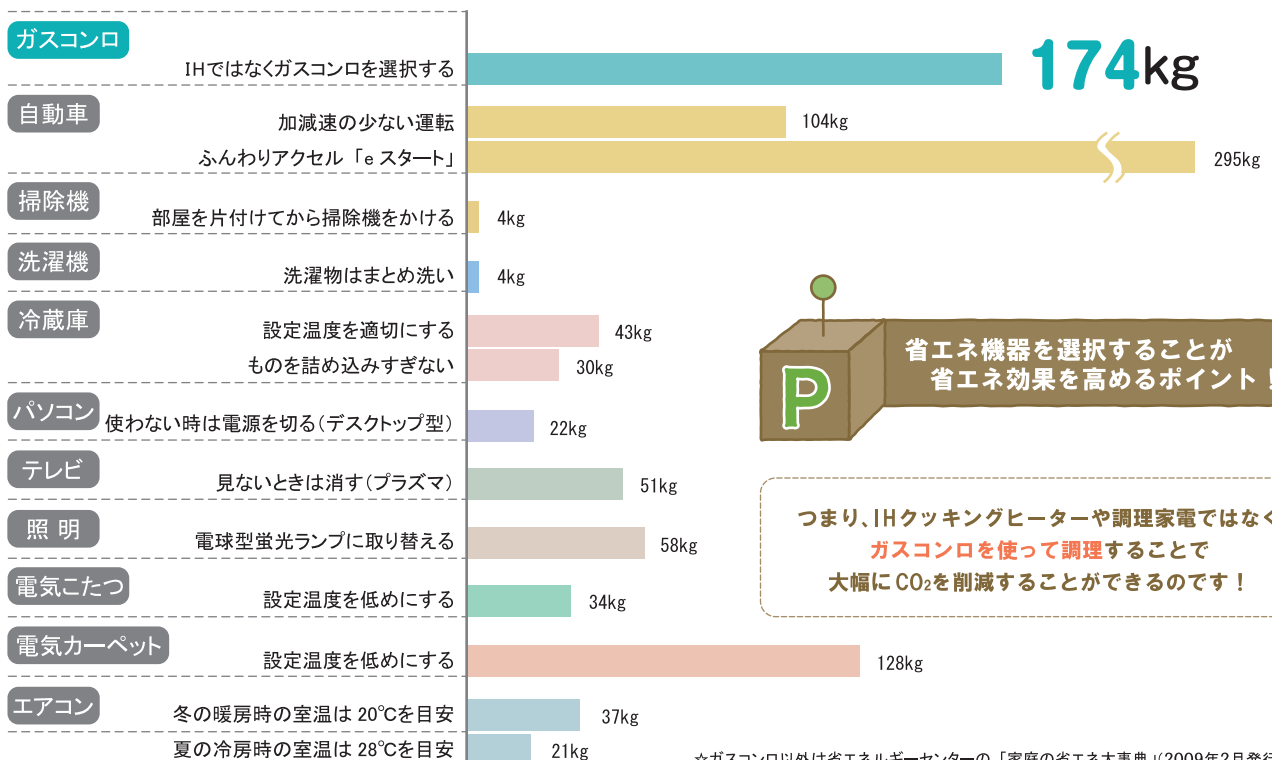
モデルメニューを調理した時に排出される年間のCO₂量

モデルメニュー



☆一般調理者（ガスユーザー 10名、IHクッキングヒーター 10名）による調理試験結果を適用（出典：空衛工学会大会講演論文集、2008.NO138,pp49-58）
 ☆モデルメニュー（3人分）（料理および料理の組み合わせに関する出現頻度を考慮）
 朝食：トースト、目玉焼き、バナナ、ヨーグルト / 昼食：しょうゆラーメン、茹で野菜、ゆで卵 / 夕食：ご飯、野菜炒め、冷奴、魚の塩焼き、豆腐と油揚げの味噌汁
 ☆朝食・昼食・夕食の欠食率を考慮
 ☆料理に関する統計データは（株）NTT データライフスケープマーケティング「食MAP」2004年度データ参照
 ☆原単位：一次エネルギー消費量（ガス 45MJ/m³、電気 9,760MJ/kWh）CO₂排出量（ガス 2.21kg - CO₂/m³、電気 [火力平均] 0.69kg - CO₂/kWh）

CO₂の年間削減量を比較すると…



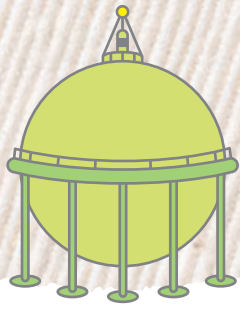
省エネ機器を選択することが省エネ効果を高めるポイント！

つまり、IHクッキングヒーターや調理家電ではなく**ガスコンロを使って調理することで大幅にCO₂を削減することができるのです！**

☆ガスコンロ以外は省エネルギーセンターの「家庭の省エネ大事典」(2009年2月発行)をもとに算出
 原単位：CO₂排出量(電気「火力平均」0.69kg-CO₂/kWh)

知っていましたか?ガスコンロの方がエコなんです

ガスコンロ

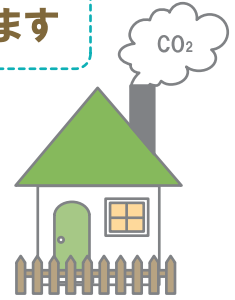


100
都市ガス工場

ガスは、エネルギーのロスなく届きます

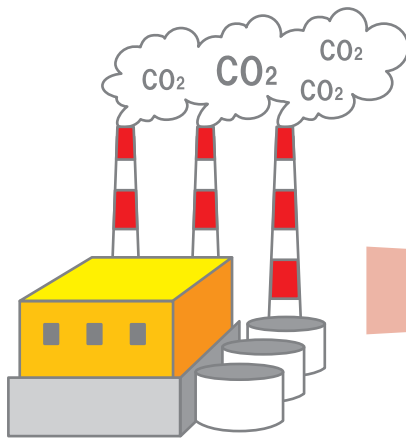


製造、輸送時のロスは「0」



100
ご家庭

IHクッキングヒーター



100
火力発電所

電気は、ご家庭に届くまでに6割以上のエネルギーが失われます



63
排熱・送電ロス



37
ご家庭

ガスコンロを上手に使えば、CO2をもっと削減できます

はみ出しはムダ!



炎は、はみ出さないようにする
(5.5kg-CO₂/年 削減)



鍋底の大きなものを使う
(2.8kg-CO₂/年 削減)



鍋にはふたをする
(7.3kg-CO₂/年 削減)

落としぶたがコッ!



落としぶたをする
(48.0 kg-CO₂/年 削減)

いっしょにお



コンロで同時調理する
(21.3kg-CO₂/年 削減)



グリルを活用する
(17.0 kg-CO₂/年 削減)



グリルで同時調理する
(15.1kg-CO₂/年 削減)