

令和7年度補正予算「省エネルギー投資促進・需要構造転換支援事業費補助金」
「工場・事業場型」における『先進設備・システム』公開用概要書

製造会社情報（コンソーシアムの場合は、幹事社）

設備/システム名	水素式無煙ロースター
製品種別	エネルギー負荷設備（本体設備）
型番	HSR
会社名	シンポ株式会社
本社所在地	愛知県名古屋市中東区若葉台110番地
会社WEBページURL	https://shinpo.jp/
製品紹介ページURL	https://shinpo.jp/lineup/round/

製品についてのお問い合わせ先

連絡先	<営業窓口>		
	東日本営業統括本部	鈴木 慎介	TEL:022-244-8921 <shin.suzuki@shinpo.co.jp>
	西日本営業統括本部	雑賀 和幸	TEL:06-6378-5781 <saika@shinpo.co.jp>
	<技術的窓口>		
	生産管理本部	名古屋 育志	TEL:0561-32-3221 <y_nagoya@shinpo.co.jp>

登録設備情報

導入可能な主な業種・分野	M. 宿泊業、飲食・サービス業		
導入対象となる分野・プロセス	焼肉店		
導入事例の省エネ量（原油換算：kl）	0.04	kl/年	
工場・事業場当たりの想定省エネ率	—	%	
設備・システム当たりの想定省エネ率	6.7	%	
導入事例における費用対効果（年間）	0.4	kl/千万円	
1台又は1式当たりの想定導入価格（参考）	1,020,000	円	
保守・メンテナンス等の年間ランニング費用	1,839,600	円/年	

製品・システムの概要

・水素式無煙ロースターは、純水素を燃料とする自社開発の業務用調理設備です。 ・水素の高い燃焼性能により食材へ効率よく熱を伝えることができるため、短時間で均一な焼き上がりを実現します。 ・また、水素燃焼時には水蒸気が発生するため、調理空間の乾燥を抑えながら調理することが可能であり、食材本来の風味や食感を活かした品質の高い商品提供をサポートします。 ・特に焼肉店においては、肉の旨みや肉汁を保持しやすく、香ばしさとジューシーさを兼ね備えた商品提供が可能となることで、顧客満足度および商品価値の向上が期待されます。 ・さらに、水素燃焼時にはCO₂を排出しないことから、従来の都市ガスロースターと比較して1台当たり年間約1.0t-CO₂の削減が可能です。 ・また、水素の燃焼特性を活かした効率的な熱利用により、従来設備と比較してエネルギー使用量の低減を実現します。 ・水素エネルギーを活用した先進的な設備として、飲食店の脱炭素化推進や環境配慮型店舗としての企業価値向上、他店舗との差別化に貢献します。 ・本設備は、燃焼時にCO₂を排出しない水素エネルギーを活用することで、非化石エネルギーへの転換および調理工程の脱炭素化を推進し、カーボンニュートラルの実現に貢献します。

先進性についての説明

・本設備「水素式無煙ロースター」は、自社開発による水素バーナー方式を採用した業務用調理機器です。燃料として純水素を直接燃焼させる構造を有しており、燃焼時に二酸化炭素（CO₂）を一切排出しないことが最大の特長です。 ・特許出願済みの「水素バーナー、点火システム、加熱調理機」に関する独自技術を採用し、水素燃焼時の逆火発生リスクを低減。安全性向上を目的とした独自技術搭載の先進設備。 ・バーナー構造、点火システムおよび燃料供給方式を組み合わせた独自技術により、他社製品との差別化を図っている。 ・特許出願：整理番号:P2025-08 特願2025-194582

製品・システムの概要・イメージ図





＜安全装置＞
立ち消え検知
過熱防止
漏電ブレーカー
※JIA(日本ガス機器検査協会)
認証取得済

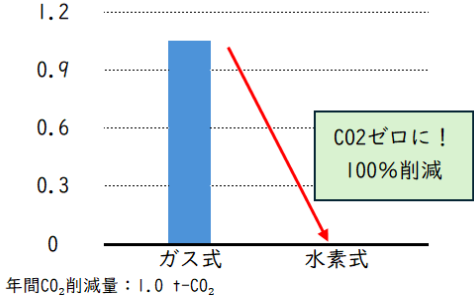
水素バーナー採用
逆火の発生を抑制(特願2025-194582)

世界初、水素式無煙ロースター

■製品の特徴

1. 環境性能CO2排出量ゼロ：水素燃焼により発生するのは水蒸気のみ、カーボンニュートラル：化石燃料を一切使用しない次世代エネルギー。
2. 水素燃焼で発生する水蒸気と、水素の燃焼性により食材本来の味と食感を引き出し、旨みを閉じ込めたジューシーで香ばしい焼き上がりを実現する。

ガス式から水素式へCO2排出量削減効果
営業時間6時間/日の年間CO2排出量比較



燃料	年間CO2削減量 (t-CO2)
ガス式	1.0
水素式	0

年間CO2削減量：1.0 t-CO2

C02ゼロに！
100%削減

導入事例の概要・イメージ図

