

スチーム専門メーカーだからできる
「おいしさ」があります。

直本工業株式会社 スチームで新しい未来へ

本 社 〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8 TEL.06-6775-2500 FAX.06-6775-2510

東 京 支 店 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目7-9 TEL.03-3864-5577 FAX.03-3864-5579

仙 台 支 店 〒984-0032 仙台市若林区荒井7丁目5-1 TEL.022-390-9301 FAX.022-390-9304

新 潟 支 店 〒951-8068 新潟市中央区上大川前通3番町122-5 TEL.025-222-0991 FAX.025-222-0990

名 古 屋 支 店 〒462-0842 名古屋市北区志賀南通2丁目49番地 TEL.052-917-1800 FAX.052-917-1810

福 岡 支 店 〒815-0082 福岡市南区大橋2丁目4-5 TEL.092-534-2761 FAX.092-534-2763

岡 山 営 業 所 〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIビル 1F TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

URL <https://www.naomoto.co.jp/> e-mail info@naomoto.com

PRODUCT LINEUP

食品機器総合カタログ

厨房のお悩み、 ナオモトスチームで

解決!

人気メニューの開発、調理作業の効率化、人件費の削減...etc、
オーナーシェフや料理人の皆さまを悩ませる問題はさまざま。
ここではナオモトスチームならではの解決策をたっぷりご紹介。

「スチーム調理なら、なんとかなるかも…」とお感じになった方は、弊社スタッフまでお気軽にご相談ください。

メニューを増やしたい

小規模店舗で、
誰でも美味しく
調理したい



EG ovenシリーズ

低酸素調理でワンランク上の美味しさを提供できます。
当社コンベアオープンタイプで最小。店舗や設置場所、調理スタイルに合わせたオーダーが可能です。
省電力化で電気容量の少ないテナントでも設置できます。



もっとオリジナルの
メニューを手軽に
出せないかな



350スチームDCオープンシリーズ

ナオモトならではの過熱水蒸気が、食材の美味しさを最大限に引き出します。コンパクトな卓上タイプから一度に大量の食材を調理できるコンベアタイプまで、多彩なラインナップも魅力です



ドリンクメニューを
ロスなく提供したい



リキッドウォーマー

飲み物など160ccの場合、20秒以内で80℃に温められます。ノズルから吹き出る蒸気で1杯ずつ温めるので、煮詰まる心配もありません。幅約20cmとコンパクトだから場所をとらず、スッキリと収まります。



パンの味も、
カフェの人気を
大きく左右するらしい



バンズトースター

トースターと過熱水蒸気を組み合わせることで、バンズを12~15秒で焼き上げます。(バンズの形状により異なります。)
過熱水蒸気を噴射してから焼くので、中はふんわり、表面はこんがり焼き目がつきます。



お店の回転率をアップしたい

スピードはもちろん、
安定した美味しさを求めている



シー・プロント・グランデ

パスタ、うどん、そば、ラーメンなどの冷凍麺を、わずか20~40秒でスピード解凍。真空パックの冷凍食や野菜の解凍・加熱もできるほか、フードのないキッチンにも設置OK。安定の仕上がりでパートやアルバイトの方でも安心です。



注文を受けてから
少しでも早く提供したい



スチームフードストッカー

食材に適した温度と水蒸気で庫内を適温適湿に保ちます。
また、ピーク時などの事前調理のストッカーとしてお客様をお待たせしない、すばやいご提供が可能になります。



大量調理に対応したい

弁当工場や給食センターの
大量調理
スピードはもちろん、
味もやっぱり大事です



大型コンベアオープン

魚の切り身がわずか5分で焼成可能。ハイスピード&パワーです。過熱水蒸気で一気に焼き上げるから水分や旨味を逃がさず、冷めてもおいしい仕上がり。50種類の調理パターンが登録できるなど、さまざまな食材に対応します。



蒸し料理ももちろんおまかせ

ナオモトならではの質の高いスチームが、他社には真似のできない蒸しメニューを実現。納得できる蒸し器をお探したら、スチームひとすじ半世紀以上の私たちにおまかせください。

MS-306-T1



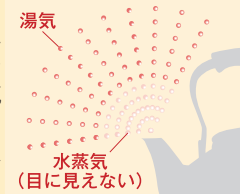
MS-306-T4



ナオモトのスチームは、他社とどうちがうの?

■ 本物のスチーム

食品機器のような小さなサイズでも完全気体のスチーム供給を実現。秘密は、特許を取得したナオモトだけの蒸気発生器技術。他社機器の場合、水分を含んだミストに近いスチームのため、食材の品質に大きな差が出ます。



■ 加熱&加圧

一般に、水蒸気は水をヒーターなどで温めて発生させます。他のメーカーのスチームは、ここまで。ナオモトは、発生した水蒸気をさらに加熱&加圧し気体化します。
こうすることで、水蒸気が食材にふれて液化するまでに時間がかかり、その分、多くの潜熱が食材に伝わります。

■ ±1℃の温度コントロール

保温状態の良し悪しは、食材のおいしさを大きく左右します。ナオモトは、独自の技術で±1℃という繊細な温度コントロールを実現。食材ごとに最適な温度管理を可能にします。



スチーム専門メーカーならではの「品質」があります。

SFC-240UL-50



E-Goven イージーオープン

カスタマイズ
Customize

コンパクト
Compact

コンビニエント
Convenient

低酸素調理でワンランク上のおいしさを

- ・省電力化で小店舗やテイクアウトの店舗にも設置可能
- ・小さくてもナオモトオリジナルの蒸気発生器を内蔵
- ・時間と温度を設定し、あとはスイッチを押すだけの簡単操作
- ・コンベアタイプの SFC-240、SFC-460 はカバーが開閉でき、掃除も簡単
- ・調理庫内の水洗い可能
- ・店舗や設置場所、調理スタイルに合わせて調理庫サイズ、コンベアサイズなど変更可能

小型飲食店・テイクアウト店 他

SFB-530



操作パネル



SFC-240/SFC-460



コンベア
卓上タイプ

SFC-460



コンベア
タイプ

SFB-530



バッチ式
卓上タイプ

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
SFC-240UL-50 200V 単相	4.4kW	0.06MPa	865x573x414mm (サイドテーブル含む)	350x220x45mm	50.0kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
SFC-460 200V 3相	17.9kW	0.06MPa	1600x650x1122mm (サイドテーブル含む)	700x460x75mm	170kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
SFB-530 200V 3相	8.1kW	—	686x651x485mm	530x325x100mm	65.3kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

DF(A)-5021

DC-MEISTER

**DC Oven で
最も人気のある
スタンダードタイプ**

- ・レストランからテストキッチンまで様々な調理に対応
- ・多くのメニューにもフレキシブルに対応
- ・調理庫内はホテルパン 1/1 サイズが入るゆったりスペース
- ・ワンタッチで自動開閉 (オプション)

レストラン・居酒屋・カフェ 他 30席-50席

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	9.9kW	0.1MPa	800x635x605mm	530x325x100mm	125kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

QF-5200C

DCQuto

**コンパクトな本格派
スチームオーブン**

- ・小さな店舗でも設置しやすい
- ・6種類の調理プログラムを登録可能
- ・お手入れカンタン

カフェ・レストラン・イートイン 他 20席

(共同開発：東京電力株式会社)

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 単相/3相	5.5kW	0.1MPa	545x600x560mm	300x265x100mm	76kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

バッチ式卓上タイプ

QF-5100CB

DFC-350



**小型
コンベアタイプ**

- ・食材を投入口から入れるだけで調理 OK (コンベアのため、出し忘れ・焼き過ぎの心配なし)
- ・レストランからテストキッチンまで様々な調理に対応
- ・6種類の調理プログラムを登録可能

ファミリーレストラン・居酒屋 他 50-150席

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
QF-5100CB 200V 3相	15kW	0.1MPa	1316x470x1340mm	525x250x60mm	180kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
DFC-350 200V 3相	23.1kW	0.12MPa	1530x656x1441mm	525x350x60mm	190kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

DFC-240W-G

**2レーン
コンベアタイプ**

- ・2つのコンベアレーンの速度をそれぞれ設定可能 → 別々の食材を同時に調理可能
- ・5種類の調理プログラムを登録可能

飲食店・量販店 他



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	本体 10.4kW ボイラー 100W	0.1MPa	1400x849x1351mm	650x220x55mm (x2連式)	330kg	水道直結※ 自動排水	ガス式 蒸気発生器内蔵 (ガス消費量 22kW)

DFC-560-2R/L

DFC-560A-2R/L-CE

**過熱水蒸気&
熱風加熱
大量調理向け
コンベアタイプ**

- ・過熱水蒸気と熱風を調整することで、食品の香り・味・食感を自在に調節可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場

(共同開発：中部電力株式会社)



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	32.3kW	0.2MPa	2680x950x1225mm	1510x540x60mm	本体 配電盤 600kg 200kg	—	ボイラー別置

DFC-560-2R/L-V2

2-Stage

**2段式
大量調理向け
コンベアタイプ**

- ・上下2段のため省スペースで大量調理
- ・下側レーン位置を高めに設計することで、食材の出し入れがしやすく作業時の負担軽減
- ・50種類の調理プログラムが登録可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	68kW	0.2MPa	2880x1000x1675mm	1800x540x60mm	本体 配電盤 1000kg 200kg	—	ボイラー別置

QFB-5980C-4R/L

**ハイスピード&
ハイパワー!
大量調理に適した
大型コンベアタイプ**

- ・過熱水蒸気生成装置 (SHユニット) が内蔵されているため、既存のボイラーの蒸気を接続するだけで OK
- ・50種類の調理プログラムが登録可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	106.3kW	0.2MPa	4530x1350x1700mm	3130x800x65mm	本体 配電盤 1600kg 200kg	—	ボイラー別置

DFC-800-2R/L

**庫内清掃性が
従来型機種よりも
大幅に向上!
大型コンベアタイプ**

- ・上部扉が簡単に開閉、日頃の洗浄やメンテナンス工程がシンプルになり、時間とコストを低減
- ・50種類の調理プログラムが登録可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	29.59kW	0.12 ~0.2MPa	2300x1384x2011mm	900x800x65mm	650kg	—	ボイラー別置

コンベアタイプ

大型コンベアタイプ

冷凍麺解凍機

シープロントグランデ



QF-58



蒸気解凍で、 より早く、よりおトクに。 シー・プロント・グランデ。

待機電力 **0.14kW**
100食で **水5ℓ**
蒸気使用量のみ

ナオモトならではの高品質スチームが冷凍麺を最速20秒という驚きの早さで解凍。美味しいゆでたて麺を、よりスピーディにお客様に提供できるようになりました。動力は全て電気で化石燃料を使用しないため、エコロジー&エコノミーに。スチーム専門メーカーの知恵と技術が、人気シリーズをまたひとつ進化させました。

ファミリーレストラン・ファーストフード・フードコート・宅配ピザ・カフェ

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相 50/60Hz	6.2kW	0.14MPa	340x555x490mm	40kg	水道直結※自動排水	2 食用内蔵蒸気発生器は電気仕様 (D) はトレー取手長を含むと 680mm

スチームフードストッカー

スチームフードストッカー
Steam Food Stocker

SFS-800(ショーケースタイプ)



SFS-500(キャビネットタイプ)



ストッカーに水蒸気を供給することで、 できたての美味しさをキープ！

- ・食材に適した温度と水蒸気で、庫内を適温適湿に保ちます。
- ・できたての美味しさをそのままキープします。
- ・食材をストックすることで、提供時間や調理時間の短縮が可能です。
- ・余剰人員のカット、回転率のアップ、フードロスの削減など、経費の省力化にも繋がります。
- ・業態、業種に合わせたカスタマイズも可能です。
- ・少量から大容量サイズや、食材に合わせた製品開発のご相談にも対応可能です。

コンビニ・フードコート・レストラン・テイクアウト・カフェ

SFS-800



SFS-500



電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	6.3kW	0.1MPa	本体 824x505x629mm	77kg	水道直結※自動排水	店頭に設置できる卓上型背面スライド開閉で、商品の出し入れが簡単
			蒸気発生器 490x380x420mm	31kg		
200V 単相	3.2kW	0.1MPa	493x564x800mm	64kg	水道直結※自動排水	厨房内に設置しピーク時などの事前調理のストッカーに

餃子調理器

ラオ

Lao

QFJ-40/40A

QFJ-60/60A



※写真は QFJ-60A

ムラなく焼き上げる。独自のヒーター技術で 調理面の温度ムラを解消！

- ・グリル面の温度を設定することで好みの焼き加減に。
- ・冷凍・冷蔵を問わず、出来上がりはブザーでお知らせ。誰でも簡単。
- ・調理面と側面が一体構造に。
- ・独自のヒーター技術で外はパリッと中はジューシーに常に均一に焼き上がります。
- ・自動給水で給水作業の負担を軽減。 ※自動給水タイプのみ



餃子専門店・ラーメン店

電源電圧	消費電力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	3.3kW	本体 293x658x227/254mm	36.6kg/39.4kg (セット重量)	—	調理面 (W)190x(D)426mm 4人前 24個
		制御BOX 170x442x176mm			
200V 3相	4.8kW	本体 358x658x227/254mm	43kg/46.3kg (セット重量)	—	調理面 (W)255x(D)430mm 6人前 36個
		制御BOX 170x442x176mm			

飲料加熱機

リキッドウォーマー

Liquid Warmer

FLW-202B



スチームで温める！ 幅広いドリンクに対応 秒速加熱ウォーマー

- ・160ccの飲料を20秒以内で80℃に
- ・温度センサー付きで好みの温度に設定できる
- ・きめ細かなミルクフォームが簡単に作れる
- ・1杯ずつ温められるので、ロスがない
- ・誰でもカンタン、自動調理
- ・省スペースで置きやすい



カフェ・学食・ファーストフード

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 単相	3.6kW	0.15MPa	210x495x713mm	30.5kg (乾燥時)	水道直結※自動排水	—

スチームトースター

バンズトースター

Buns Toaster

QF-2010kc

QF-2022



※写真は QF-2022

トースターに過熱水蒸気をプラス 早さと美味しさ 次世代のトースター

- ・12~15秒で芯温80℃以上
- ・誰でも使いやすい安全設計
- ・過熱水蒸気を噴射してトーストするので外はこんがり、中はふんわり。
- ・電気でクリーンエネルギー

カフェ・ホテル・ファーストフード

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水	排水	備考
200V 単相	2.2kW	—	324x450x346mm	24kg	水道直結	—	純水器が別途必要
							—
200V 単相	2.2kW	—	324x408x356mm	25kg	水道直結	—	純水器が別途必要
							—

保温庫付スチーマー

スチーマー アンド ウォーマー セット
Steamer & Warmer Set

QF-1130CK



上段で蒸し、下段で保温 長時間保温してもベタつかない

- ・蒸気発生器内蔵
- ・高音、高圧、蒸気で一気に蒸し上げ
- ・保温庫制御50℃~98℃
- ・食材がベタつかないクラスターの小さい蒸気
- ・時間管理が可能(蒸し/1分~99分・保温/1分~999分)
- ・蒸し庫1段ギョウザ45個(標準サイズ)
- ・保温庫3段ギョウザ45個×3 135個(標準サイズ)

ラーメン店・中華料理店・ファミリーレストラン

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	5.4kW	0.1MPa	563x668x940mm	85kg	水道直結※自動排水	—

スチーマー

マルチスチーマー

Multi Steamer

MS-306-T4



50℃から 99℃までの温度・時間管理が可能！

- ・多彩な食材の蒸し
- ・保温に対応 (MS-306-B4)
- ・高質蒸気でベタつかない仕上がり
- ・自動排水&自動給水で、楽々メンテナンス
- ・場所をとらない卓上タイプ
- ・4種類の食材を個別にコントロール (MS-306-T4)

ファミリーレストラン・中華料理店・食料品売場

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	6.6kW	0.1MPa	500x640x375mm	37.5kg	水道直結※自動排水	高さはノズル寸法を除く

MS-306-T1



食料品売場・フードコート

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	6.6kW	0.1MPa	460x560x375mm	37.5kg	水道直結※自動排水	高さはバルブ寸法を除く スチーム出口は手動バルブタイプ

MS-306-B4



中華料理店・ファミリーレストラン・ホテル

電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備考
200V 3相	6.6kW	0.1MPa	493x678x955mm	81kg	水道直結※自動排水	—