



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 名古屋市中区志賀南通2丁目49番地	TEL.052-917-1800	FAX.052-917-1810
福 岡 支 店	〒815-0082 福岡市南区大楠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 スタックビル 1F	TEL.086-243-0100	FAX.086-243-0904

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

PRODUCT LINEUP

食品機器総合カタログ

あなたを悩ます厨房モンダイ、 ナオモトスチームが解決します。

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

👉それなら

EG oven

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可能。
新しいメニューの幅が広がります。



和・洋・中に、人気のイタリアン。
もっとオリジナルのメニューを手軽に出せないかな。

👉それなら

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。

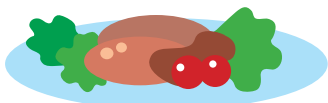


ドリンクメニューを
ロスなく提供したい。

👉それなら

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。温度センサー付きで好みの温
度に設定可能。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。



ドリンクメニューはもちろん、
パンの味も、カフェの人気を
大きく左右するらしい。

👉それなら

DCQuto

小規模店舗におすすめの
一台。さまざまな調理はもち
ろん、パンのリベークもOK。
外はパリッと中はしっとり、
冷めたパンでもわずか15～
30秒で焼きたてパンのよう
に美味しく仕上がります。



お店の回転率をアップしたい

スピードはもちろん、
微妙な茹で加減や蒸し加減
にもしっかりこだわりたい。

👉それなら

シー・プロント

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。シー・プロントな
ら、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。
一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。

👉それなら

スチーマー

ナノサイズの超極小の水蒸気が
食材を一気に蒸し上げ。
上段で加熱し、下段で保温。
素早い料理提供をサポートします。



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。

👉それなら

大型コンベアオーブン

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
焼きあ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。



他店に真似のできないような
本格ピザを、他店にはない
スピードでつくりたい。

👉それなら

コンベアオーブン

ナオモトだからできる400℃の過熱水
蒸気が、ピザの命である生地を外は
パリッと、中はもっちりとしゅーしゅーに
焼きあげます。



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なら、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-B4



MS-306-T1



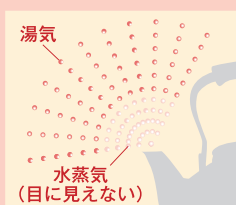
MS-306-T4



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小型ボ
イラー技術。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
にベストな温度管理を可能にします。

NEW!

SFC-240UL-50



コンベア
卓上タイプ

SFC-460



コンベア
タイプ

SFB-530



パッチ式
卓上タイプ

E-GOven

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



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

パッチ式卓上タイプ

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
スチームオープン

- ・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

パッチ式タイプ

DFB-5010-EE



DC-TEN

大量調理に
適した大型
10 段式

- ・最大10 枚のバットを入れる事ができ、一度に大量調理ができる
- ・最大 3 ステップの調理工程を連続調理可能
- ・食品の乾燥や殺菌・消毒する効果が期待できる

ホテル・レストラン・給食センター他

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	35.5kW	0.1MPa	1094x1250x1700mm	500x400x85mm (x10 段)	450kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

コンベアタイプ

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



受賞
日食優秀食品機械賞
日本食糧新聞社

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

大型コンベアタイプ

QFB-5980C-4R/L



食品工場
向け

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

QFHB-5980C-2R/L



優秀省エネルギー機器

日本機械工業連合会会長賞
(電気とガスのハイブリッド式過熱水蒸気発生装置「ハイブリッド SHS」)
平成 28 年度 日本機械工業連合会

ハイブリッド SHS内蔵

(共同開発：中部電力株式会社・東京ガス株式会社)

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	38.8kW	0.2MPa	2910x1350x2070mm	1510x800x65mm	本体 配電盤 1000kg 160kg	—	・電気とガスのハイブリッド式過熱水蒸気発生装置「ハイブリッド SHS」内蔵 (ガス消費量 24kW) ・ボイラー別置

冷凍麺解凍機

シー・プロント・グランデ

Si-Pronto
GRANDE

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。

ナオモトならではの高品質スチームが冷凍パスタを最速 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。しかもランニングコストは（電気料金＋水道料金）は麺を釜で茹でた時に比べ、大幅ダウン。さらにエコロジー＆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

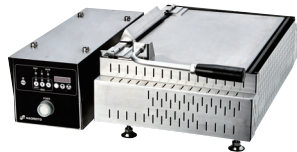
電源電圧	消費電力	蒸気圧力	製品寸法 (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備 考
200V 3相 50/60Hz	6.2kW	0.14MPa	340x555x490mm	40kg	水道直結※ 自動排水	2 食用 内蔵蒸気発生器は電気仕様 (D) はトレー取手長を含むと 680mm

餃子調理器

ラオ

Lao

QFJ-60



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。
- ・ガスより断然低コスト。ガス焼き機より約 25% エネルギードウン。

烙
L a o

餃子専門店・ラーメン店

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	4.8kW	—	本 体 355x658x230mm 制御BOX 170x458x176mm	40kg (セット重量)	—	調理面 (W)255x(D)430mm 6 人前 36 個

自動瞬間加熱機

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

- ・20 秒以内でスープができる
- ・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
- ・様々なメニューに対応



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

パンズトースター

Buns Toaster

QF-2010kc



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

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

- ・蒸気発生機内蔵
- ・高音、高圧、蒸気で一気に蒸し上げ
- ・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）
- ・保温庫制御 50℃～98℃
- ・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

50℃から 99℃までの 温度・時間管理が可能！

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

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	—

QF-1070CCK



学食・居酒屋・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	493x725x1154mm	90kg	水道直結※ 自動排水	真空調理向け ガス式はご相談ください