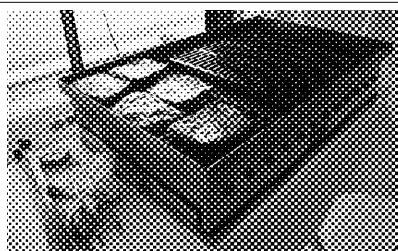


高松帝酸・H₂&DX社会研

水素調理器の体験会

【高松】高松帝酸肉とウナギを参加者に（高松市、太田貴也社長）と多摩大学発スタートアップのH₂&DX社会研究所（東京都千代田区、福田峰之社長）は共同で、水素調理の体験会を関係機関などを対象に高松帝酸本社で開いた。両社の技術を紹介するとともに、H₂&DXの水素調理器で焼いた香川県産品オリーブ牛の焼き

肉とウナギを参加者に提供。調理器の性能な



水素調理器で牛肉を焼いた

どをアピールした。

高松帝酸が2030年に商用化を目指す、ギ酸原料の高圧水素と液化炭酸ガスを連続供給する量産装置の開発状況を説明。H₂&DXは水素燃焼専用の調理用あぶりバーナー技術などを紹介した。

高松帝酸の太田社長は「ガス調理器と違って水素調理器は調理時に二酸化炭素（CO₂）を出さないため食べる時に罪悪感がない」と説明。H₂&DXの福田社長は「目指す思いは世界の飲食シーンからCO₂を極力なくすること」と強調した。水素調理器は燃焼温度が高いのも特徴だ。

両社は水素の普及活用によるカーボンニュートラル（温室効果ガス排出量実質ゼロ）の貢献などで協定を結んでいる。自治体など各方面と連携し、四国各地を中心に水素利用の普及活動を展開する考えだ。