表１　ガス調理機器のこんろ部に係る基準エネルギー消費効率

区　分			こんろ部 基準エネルギー消費効率
ガス調理機器の種別	設置形態	バーナーの数	
ガスこんろ	卓上形		51.0
	組込形		48.5
ガスグリル付こんろ	卓上形	２口以下	56.3
		３口以上	52.4
	組込形	２口以下	53.0
		３口以上	55.6
	キャビネット形又は据置形		49.7
ガスレンジ			48.4

備考）１　「ガスレンジ」とは、ガスオーブンとガスこんろを組み合わせたものをいう。

２　「卓上形」とは、台の上に置いて使用するものをいう。

３　「組込形」とは、壁又は台に組み込んで使用するものをいう。

４　「キャビネット形」とは、専用のキャビネットの上に取り付けて使用するものをいう。

５　「据置形」とは、台又は床面に据え置いて使用するものをいう。

６　こんろ部のエネルギー消費効率の算定法については、「ガス調理機器のエネルギー消費性能の向上に関するエネルギー消費機器等製造事業者等の判断の基準等」（平成 16 年経済産業省告示第 315 号）の「３　エネルギー消費効率の測定方法　(1)」による。

表２　ガス調理機器のグリル部に係る基準エネルギー消費効率算定式

区　分		グリル部 基準エネルギー消費効率の算定式
燃焼方式	調理方式	
片面焼き	水あり	E=25.1Vg+123
	水なし	E=25.1Vg+16.4
両面焼き	水あり	E=12.5Vg+172
	水なし	E=12.5Vg+101

備考）１　E 及び Vg は、次の数値を表すものとする。

E：グリル部基準エネルギー消費効率（単位：Wh）

Vg：庫内容積（単位：L）

２　「片面焼き」とは、食材の片側から加熱調理する方式のものをいう。

３　「両面焼き」とは、食材の両面から加熱調理する方式のものをいう。

４　「水あり」とは、グリル皿に水を張った状態で調理する方式のものをいう。

５　「水なし」とは、グリル皿に水を張らない状態で調理する方式のものをいう。

６　「庫内容積」とは、焼網面積にグリル皿底面から入口上部までの高さを乗じた数値を小数点以下２桁で四捨五入した数値をいう。

７　グリル部のエネルギー消費効率の算定法については、「ガス調理機器のエネルギー消費性能の向上に関するエネルギー消費機器等製造事業者等の判断の基準等」（平成 16 年経済産業省告示第 315 号）の「３　エネルギー消費効率の測定方法　(2)」による。

表３　ガス調理機器のオーブン部（ガスオーブンを含む。）に係る基準エネルギー消費効率算定式

設置状態	オーブン部 基準エネルギー消費効率の算定式
卓上又は据置形	E=18.6Vo+306
組込形	E=18.6Vo+83.3

備考）１　E 及び Vo は、次の数値を表すものとする。

E：オーブン部基準エネルギー消費効率（単位：Wh）

Vo：庫内容積（単位：L）

２　「卓上形」とは、台の上に置いて使用するものをいう。

３　「組込形」とは、壁又は台に組み込んで使用するものをいう。

４　「据置形」とは、台又は床面に据え置いて使用するものをいう。

５　「庫内容積」とは、庫内底面積に庫内高さを乗じた数値を小数点以下 2 桁で四捨五入した数値をいう。

６　オーブン部のエネルギー消費効率の算定法については、「ガス調理機器のエネルギー消費性能の向上に関するエネルギー消費機器等製造事業者等の判断の基準等」（平成 16 年経済産業省告示第 315 号）の「３　エネルギー消費効率の測定方法　(2)」による。

(2) 目標の立て方

当該年度のガス調理機器の調達（リース・レンタル契約を含む。）総量（台数）に占める基準を満たす物品の数量（台数）の割合とする。