

家庭用エコキュートの沸き上げ時間をAIで制御

NEW

ダイキン工業株式会社 2026.06～ 開始

AI最適制御サービス「グリッドシェアサービス」

ダイキン工業株式会社とグリッドシェアジャパン株式会社(以下GSI)は、AIで家庭用エコキュートの沸き上げ時間を最適に制御する『グリッドシェアサービス』を開始します。近年、住宅への太陽光発電の導入が進む一方、天候による発電量の変動に対応するエネルギー機器の効率的な制御が課題に。本サービスは、ダイキンの遠隔制御システムとGSIのAIプラットフォームをクラウド上で連携。各家庭の電気料金プラン、電力消費パターン、天候による太陽光発電量の予測情報を組み合わせることで、電力を効率的に活用します。太陽光の自家消費率を高めることで、「電気代削減」と「脱炭素社会の推進」に貢献。お申込みはGSI Webサイトから。(GSI既存顧客への先行販売を実施中。一般申し込みは6月より)

サービスの特長

- ① 太陽光を有効活用したAIによる最適沸き上げ制御
- ② 経済性の最大化
- ③ VPP(バーチャルパワープラント)への参画



住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.235) 2026年6月1日発行



Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ



NO.235

スタミナ肉じゃが

いつもの肉じゃがをちょっと刺激的にパワフルに!と少しピリッとニンニク・生姜を効かせて、焼肉のタレで煮ました。子供達が大好きだったおかずの代表選手でした。食欲の進むスタミナ肉じゃがの出来上がり!



材料(6人分)

豚切り落とし	500g
じゃが芋	約1kg
にんじん	中2本
玉ねぎ	大1個
にんにく	30g
生姜	30g
赤唐辛子	1-2本
結びしらたき	6個
ごま油	大さじ1強
酒	100ml
砂糖	大さじ2弱
焼肉のタレ	大さじ4強
醤油	大さじ1強
みりん	大さじ1
万能ネギ	適宜

作り方

- ① じゃがいもは大きめに切り、にんじんはじゃがいもの1/2程の体積の乱切りにする。
- ② 生姜は皮付きで厚さ2mmに、ニンニクは2から3等分に切り、赤唐辛子はお好みに応じて種を取って二つに折る。
- ③ フライパンにごま油を熱し②を炒めて香りを出す。
- ④ ③に豚肉を加え色が変わるまで炒め、玉ねぎにんにくにしっかり油を回し、さらにじゃがいもも加えて油を回したら結びしらたきを加え調味料と水500mlを入れ、アルミホイルで落とし蓋をしじゃがいもが柔らかくなるまで約15分焦がさない様に弱目の強火で煮る。
- ⑤ 盛り付ける前に全体を一旦返して、時間があれば少し休ませてから器に盛り付ける。お好みで、万能ネギの小口切りを散らす。



Mako 料理研究家 ◆2005年 NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室「Creative kitchen」も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おほかたで明るくい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ

