

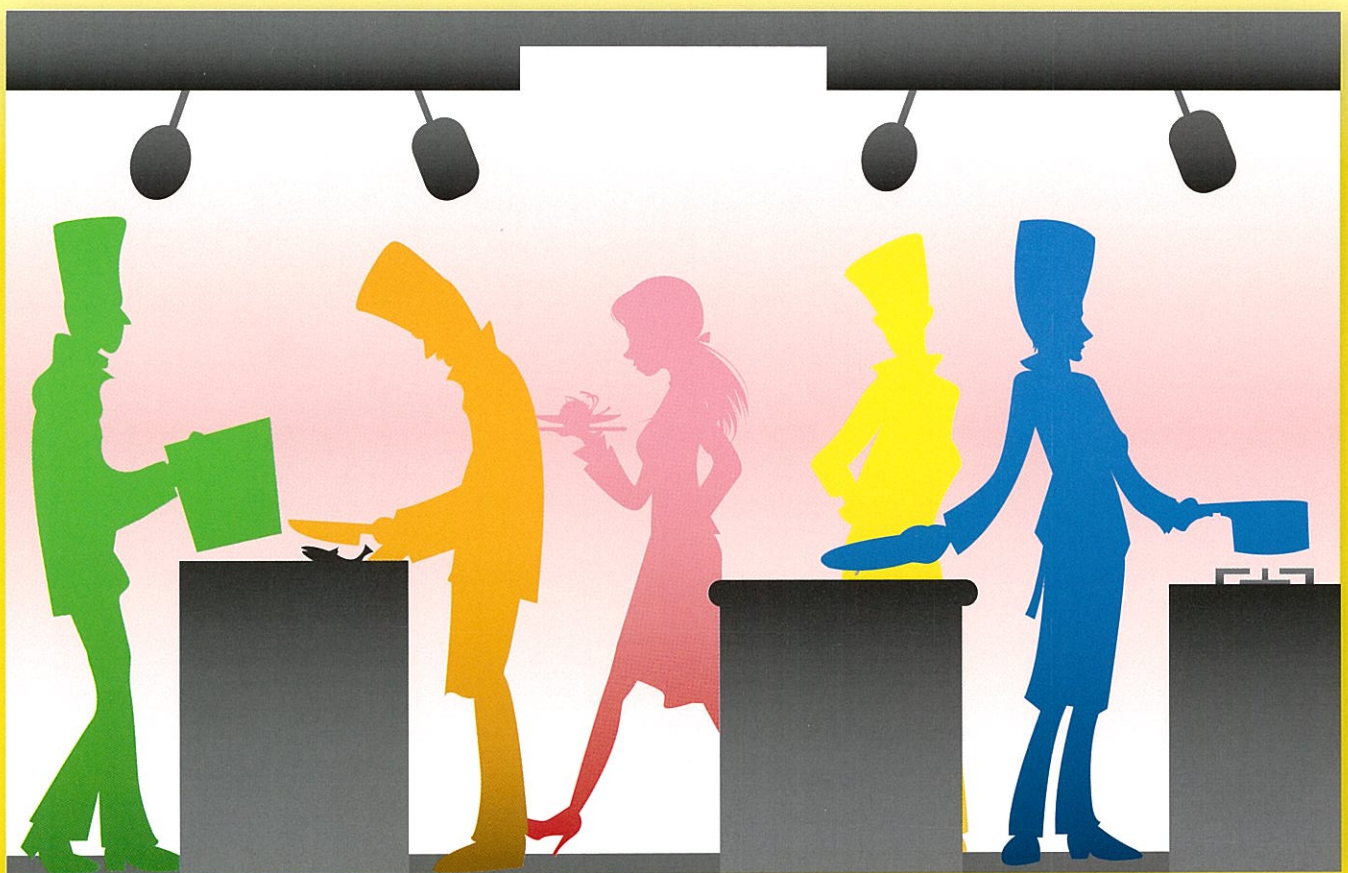
厨 房

第47巻第7号NO.493
平成22年7月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

7

JUL.
2010
No.493

第44回通常総会報告
平成21年外食産業市場規模推計について
経済産業省が「産業構造ビジョン2010」を発表



この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



世界初の外ばねドア

本機のドア開閉機構は従来のドアストッパーとはまったく異なる独自のなもので、ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに、洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性を持っています。

前面からのフルメンテナンス性を確立

アンダーカウンター機は両側面に他の厨房機器が隙間なく密着して設置されることが多く、修理・点検時に機械を前方へ引き出すことは困難です。本機ではたとえ主ポンプの交換といえどもすべての修理・点検サービスを前面から可能としました。

35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除することもでき、吸込・吐出配管のない独創構造、ハイパワー1馬力ポンプとトリプルアームノズル(SD53形)とのコンビでバランスのとれた洗浄力を発揮します。(特許出願中)

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4本のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本アームのスクエアスプレーすすぎ(世界特許取得)で表現した2.2ℓすすぎ方式(SD53形)を搭載。



洗浄室開口 **36**cm

SD 51形(100V) SD 53形(200V) 60cm幅×60cm奥行×85cm全高

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

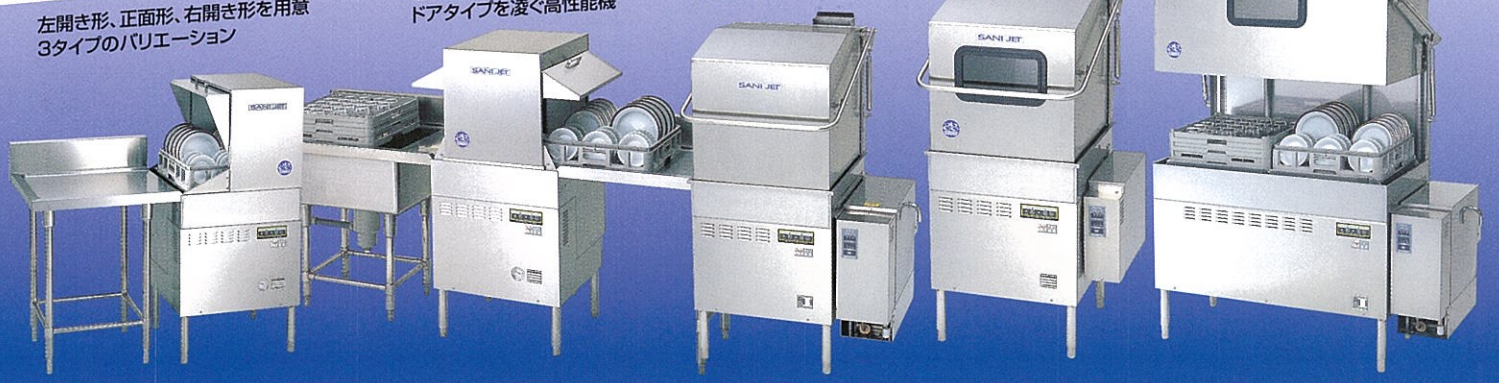
左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



スープストックサーバー

18ℓ×3本のスープを湯煎保温、3個のどんぶりウォーマーつき
本体内部に36ℓ 95℃の熱湯を貯え、ポンプアップで瞬時にスープ
作り。



CST 63形

卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

4食 25秒

● 96℃に冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと
36℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を
受けて25秒ラーメン・パスタ、または40秒(うどん)
で解凍調理後リフトアップ。
● スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気
上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種
の自動ゆで麺機発売中
ガス式/電気式/無沸騰噴流式/沸騰式/6テボ式/
3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スバゲティ用/
ラーメン用/うどん大かこ式など試用テストを受付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本 店 所 所 所
大 阪 支 店 所 所 所
名 古 屋 営 業 所 所 所
仙 台 営 業 所 所 所
福 岡 営 業 所 所 所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪府城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

外食 (食堂・給食) ・ **中食** (CVS・弁当店) ・ **内食** (SM) の食事メニューの
グレードアップに貢献します!!  **繁盛店へ**

料理 = 材料 (食材・**水**・調味料) × **作り方**

Grade up ポイント1

ご飯・煮物・スープ系を
 より**安全**に・より**こだわった味**に
 ※安全とは、水の不純物を体内に入らぬよう90%以上除去します



RO水で!



RO水生成装置 1tタイプ RO水生成装置 3tタイプ RO水生成装置 6tタイプ

Grade up ポイント2

封味冷却で
 より**安全**に・より**こだわった味**に
 ※菌の増殖から、より安全ということです。

ブラストで!



ブラストチラー6型ヨコ ブラストチラー12型

Tasty
味
封味冷却

Time
時間
粗熱取り

Space
空間
有効利用

Safety
安全
密閉冷却

& Freezing
冷凍食品づくり

チーフの味のまとも
づくりが可能です。

選ぶなら

ニチワの深型チャンバー式 真空包装機

液体のパックから、ステンレスボールも
そのままパックでき用途が拡大！
ニチワの真空包装機は、真空調理から、浸透調理、脱気処理、
そして真空保存迄フル活用！



卓上タイプ JUMBO PLUS
○320×450×305mm
○シール有効寸法:260mm×1本
○100V 400/450W (50/60Hz)



卓上タイプ BOXER 42
○490×525×440mm
○シール有効寸法:410mm×1本
○3φ 200V 750/800W (50/60Hz)



スタンドタイプ MARLIN 52
○670×695×1025mm
○シール有効寸法:510mm×2本
○3φ 200V 3.1/3.5kW (50/60Hz)



スタンドタイプ FALCON 80
○900×820×1070mm
○シール有効寸法:760・485mm×各1本
○3φ 200V 4.5/5.0kW (50/60Hz)



スタンドタイプ POLAR 2-75
○1545×1150×1180mm
○シール有効寸法:620mm×2本×2
○3φ 200V 6.5/7.5kW (50/60Hz)

ダブル密封シール

ダブル密封シール機能は、シール帯を2本にすることで密封性をより確実にしました。

ソフトエア

ゆっくり通気しますので、角張った製品や柔らかくもろい製品を包装できます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備、FALCONシリーズはオプション)

デジタル10表示プログラム制御

10通りの操作をプログラムできます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備)

クリーニングモード

1日1回行う事でモーターポンプ内のオイルの劣化を防ぎます。



電気厨房機器の専門メーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)
大阪支店 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)

東京支店 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)
名古屋支店 〒465-0054 愛知県名古屋市中区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
熊本出張所 ☎(096)378-8661(代)

盛岡営業所 ☎(019)663-6331(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
松山出張所 ☎(089)935-7341(代)

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・仙台営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。
その地球に恩返し気持ちを込め「人にも環境にもやさしい
製品づくり」をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。



カゴごと食器類洗浄システム
NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco01

eco02

eco03

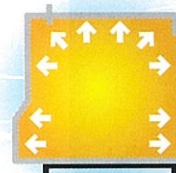
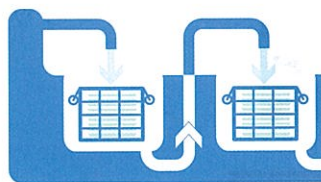
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



食器をカゴから取り出さずに
洗浄する省力型。
浸漬せずに洗浄でき、その分の
水やエネルギーを抑えます。

徹底した水の
リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、
水の消費量を極限まで抑えます。



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
空調負荷を軽減します。



株式
会社

中西製作所

■本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
■TEL：大代表 (06) 6791-1111 FAX：(06) 6793-5151



奈良工場は品質マネジメントシステム
ISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所

検索



最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法360mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレイ、
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm

◆ 安全で使いやすく

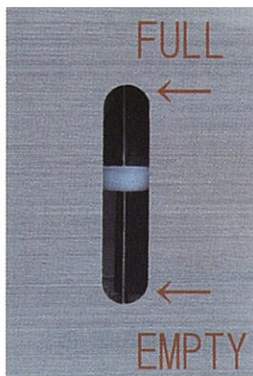


洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。



◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤(スマートクリーンC100)。
専用ボトルで、補充も簡単にできます。



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

注意! 洗剤を扱うときにはゴム手袋の着用を。
製品の取扱説明書をご確認いただき正しくお使いください。

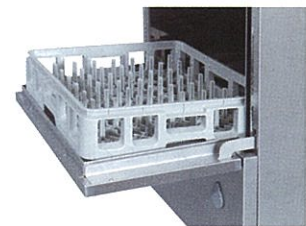
◆ 抜群の洗浄力

当社ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。
コンパクトなボディながら最高の洗浄力を実現しました。



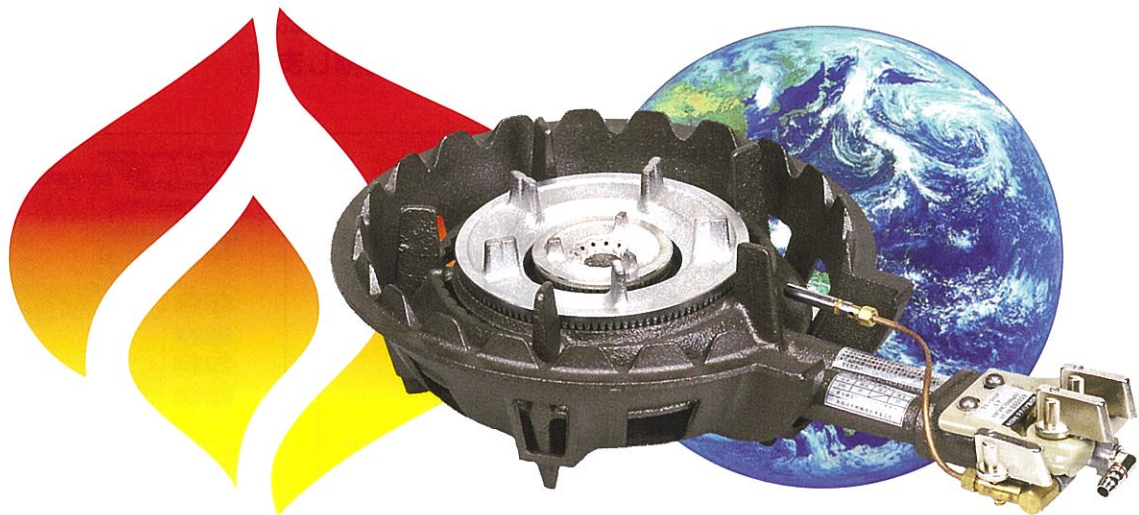
◆ 丈夫で長持ち

毎日、毎回扱う扉だから、スムーズで丈夫なものに。
ラックの出しすぎを抑え、水たれを解消しました。



安全も万全。 だから 環境にやさしい。

TSマークのガスコンロは、地球環境にやさしいJIA認証を始め、安全基準に適合するPS認定など、機能性・安全性に優れ、時代を一步リードした業務用鑄物コンロです。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式
会社

タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL(0594)74-5080(代) FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>

E-mail:info@e-tachibana.co.jp

●カタログご希望の方は、お気軽にご請求ください。

技術のタチバナです。

MEGASOFT®

このCGパースは厨房プランナーのパースを「Optimage」で高画質レンダリング処理したものです

新機能 クイックパーツ作成 を追加しました!

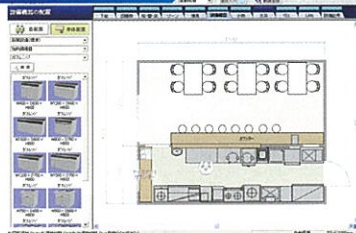
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

パソコンソフトで 厨房プランの提案に革命!

ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。

平面図 → 3Dパース図 → 機器明細表 の作成時間を大幅に短縮します。

平面レイアウト図



豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

3Dパース図



あらゆる角度からレイアウトを確認。パース図を他のソフトへ貼り付けることができます。また、複数の動線を図面上に描いて、ワークスルームービーの作成・保存も可能です。

機器明細表



レイアウト完了→即、拾い出し作業&機器明細表の作成。明細表はエクセルに貼り付けることも可能。エネルギー容量などの確認を即座にできる集計機能も搭載しています。



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー

「+クイックパーツ作成」

「クイックパーツ作成」は、オリジナルのシンク・作業台が簡単に作成できる機能です。

Windows 7/Vista/XP/2000 対応 標準価格 **155,400円** (本体価格148,000円)

■製品説明をご希望の方へ

大阪本社(江坂)・東京事務所(飯田橋)にて随時製品説明会を行っています(要事前申込)。訪問しての製品説明をご希望の場合はお電話にてお問い合わせください。

■厨房機器メーカー様へ

本ソフトで使用できる設備・機器の三次元パーツの作成を承ります。専用パーツ集の作成やホームページでの配布が可能になります。(パーツを自社内で作成できるツールもご用意しております)

【誰でも】【簡単に】【短時間で】
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト
【Optimage】

Optimage



インターネットレンダリングオプション「Optimage」との連携により、「厨房プランナー」で作成したパースを、光源設定などの手間をかけずに短時間で高画質なレンダリング画像に加工できます。

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性
メガソフト株式会社
〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-3B 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

06-6386-2072

●製品情報や体験版のご請求は

www.megasoft.co.jp

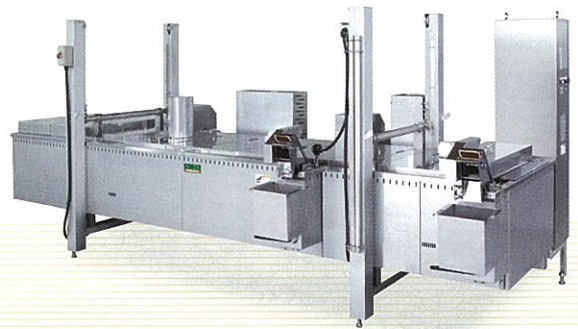
日本食の美味しさを世界へ



食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆CO₂削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善

ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159
東京営業所 03-3482-2245
大阪営業所 072-833-1178
福岡営業所 092-574-1802

HI-COOK is
GOOD-1 Partner
— 美味しさ開発創造集団 —

OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種●業務用

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はがまレンジ |
| オーブン | チャーフロイラー |
| グリル | ハースグリラー |
| ホットプレート | 豆腐フライヤー |
| フライトツップ | フライヤー |
| ヒートツップ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリッステーブル |
| 低輻射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティルティングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックスフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レジャー用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

本社	〒130-0025	東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03)3633-1291(代表)	FAX(03)3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011	名古屋市天白区平針2-804	☎(052)802-8861(代表)	FAX(052)802-8883
大阪営業所	〒533-0013	大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06)6321-1205(代表)	FAX(06)6321-0699
福岡営業所	〒812-0014	福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

業務用ガス厨房機器 約100機種を展示、
機器の点火・料理実演ができます。
ぜひ、本社ショールームをご活用下さい！

<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

厨房に、涼しいサプライズ。



◎厨房が暑くない。

排気の熱を排気筒から集中排気し、フードで確実に捕集するから厨房が暑くない。

◎触っても熱くない。

空気断熱構造の採用で機器の表面温度を低く抑えているため、触っても熱くない。

◎焦げつかないので清掃が簡単。

機器の表面温度が低いから、煮こぼれても焦げつきが少なくサッと清掃できる。



ガス回転釜



ガス立体炊飯器



ガスフライヤ



ゆで煙機



ガス台付コンロ (スープ用)



ガス丸型炊飯器



そばかまど



ホットプレート



食器洗浄機



食器消毒器



高速オーブン



商標「涼しい厨房」は大阪ガス(株)の登録商標です。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ

すずちゆう

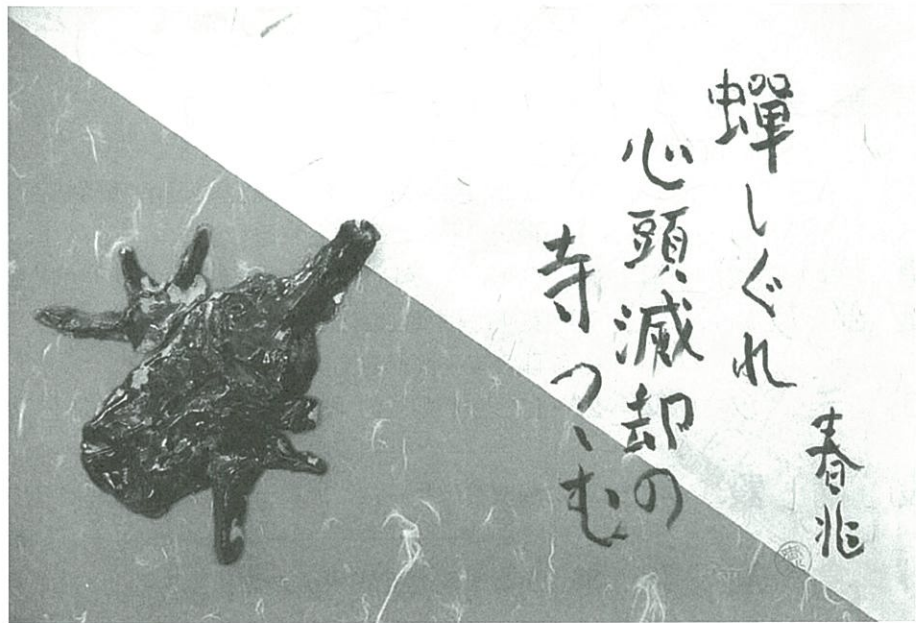
CONTENTS

工業会関係	12	第44回通常総会報告
	16	平成21年外食産業市場規模推計について
	18	JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度 自主検査員講習会（熱機器・板金製品）が開催される
関連団体	18	FOOMA JAPAN 2010国際食品工業展が開催
支部だより	19	第41回北海道支部合同総会が開催される 関東支部が総会を開催
コミック	29	にしかわたくの「部外者ですけど何か？」(20) 『2010 国際食品工業展』
設備設計	30	厨房設計ケース・スタディ (7) 厨房の省スペースの可能性 (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
外食産業	35	変革する食産業 (6) 一外食産業に押し寄せる「低価格化」の落とし穴 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
海外レポート	41	第30回海外視察調査団 HOST2009・ヨーロッパ厨房施設視察報告Side B(5)
エネルギー	44	厨房エネルギーかわら版「西部ガスの『食』との関わり」 西部ガス(株) 池田 泰造
企業訪問	46	会員企業が語る！ (25) 横河電子機器(株) (26) 大洋厨房(株)
厨房業界関連情報	50	最新外食トレンド2010 (7) 平成21年外食産業市場規模推計とその推移 財団法人食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター 研究員 松崎 俊
	10	陶俳画 [カブトムシ]
	11	巻頭によせて [日本厨房工業会平成22年度の始まりに当たって] 福島工業(株) 福島 裕
	15	工業会だより
	20	NEWSFILE [経済産業省が「産業構造ビジョン2010年」を発表]
	21	暑中名刺広告
	52	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報] PLセンターの受付コメント ーガス石油機器PLセンター 勝又 勇
	54	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	56	新製品NEWS
	58	会員企業一覧
	60	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【カブトムシ】



「心頭滅却すれば火もまた涼し」
山門を包む炎・自分を焼く火の中で、声高らかに遺した辞世として、あまりにも有名な名セリフだ。で、呪文のように丸暗記されて、広く知られている。

だが、いざとなると、万事、心の持ちよう一つ。熱いと思わなければ、熱くなくなる。忘れればよいのだ。くらいで済ましてしまっって、本来の語義や出典などは、知らずにいる。

その快川和尚の舞台、甲州の恵林寺を訪れたのは夏、まさに暑い盛り。降るような蟬しぐれが、寺を取り巻いていた。

それは、その日の劫火や軍兵のざわめきを偲ばせ、例の言葉をいつそう鮮烈にさせていたが、やはり暑かった。

カブトムシは夏のシンボルとして選んだ。しかも山林の虫の王だ。肢は、焼く時に欠けたのだが、焼け跡から這い出して来た、と想像していただけると、なおありがたい。



日本厨房工業会平成22年度の 始まりに当たって

社団法人日本厨房工業会 会長
福島 裕

会員の皆さま。日ごろは当工業会の事業活動並びに、会務運営にご協力賜り厚く御礼申し上げます。私も早いもので、2期4年の最終年度を迎えることになりました。これまで何とか重責を担って来られたのも、会員の皆さまのご支援のおかげです。現組織での集大成とするべく、副会長の皆さん並びに事務局共々、会員のご期待に添えるようがんばって参りますので、よろしくお願い致します。

正月のご挨拶の折に、“景気の潮目が少し変わってきた”と申し上げましたが、今年になって昨年来苦戦していた製造業の一部で、明るさを取り戻してきたようです。今3月期の上場企業の業績も経常増益に転じました。わが厨房業界は、景気の動きに対して遅効性があると言われていました。是非、この上期に上向いてくることを期待したいと思います。心配は、素材の値上がりです。鉄鋼メーカーは原料アップで値上げできても、われわれはなかなか値上げが難しい状況です。いわゆる“川上インフレ川下デフレ”にならないようにしたいものです。

6月の総会で、3人の役員・前役員が永年勤続役員表彰を、5社の会員企業・団体が永年会員表彰を受けられました。永年の当工業会へのご貢献に、心より感謝申し上げます。

さて、工業会の運営状況について説明致します。準会員・賛助会員を含む会員総数は昨年6月の430社から424社に6社減で済みましたが、正会員は296社から282社へと14社減となりました（6月28日時点）。さらに当業界の不況の表れとして、事業収入の内の性能調査費収入が前年比7割と、大きく落ち込みました。先達のおかげで財政は健全ですが、年度の収支差額がマイナスとなりました。直近の明るい材料として、厨房設備士試験の受験者数が昨年の532人から563人に増えました。次に事業活動につきましては、皆さんのおかげで順調に推移しました。特に適合確認制度では、熱機器がスタートでき、板金製品へと進めるところです。さらに続いて、食器洗浄器の評価評定マニュアル作りに着手しました。この制度を定着させるために最も重要なのは、会員メーカーさんの所で自主検査員を養成していただくことです。工業会では適宜自主検査員講習会を催していますので、該当メーカーさんは必ず受講するようお願い致します。わが業界の使命は食の安全安心ですが、この制度を使って機器の安全安心を担保するのは業界の義務であります。さらに今春、経済産業省はじめ関連業界団体協力の下、“ガス機器の正しい使い方”冊子を2万5,000部、会員企業に配布しました。業務用厨房の現場に近いのは、わが業界です。自らユーザー顧客に出向き、機器の安全な使い方を啓発するのは、われわれしかいないと思います。業務用厨房でのCO事故を激減させようではありませんか。

最後に、業界の今年のテーマは“共生”です。環境との共生（省エネ機器提案）。世界との共生（特にアジア。次世代フォーラムの提言に期待）。社会との共生（安全安心な機器と使い方の啓発）。そしてその結果、近江商人の哲学、“三方良し”。つまり当業界良し、お客さまの業界も良し、そして世間、つまり社会や生活者にも良し。そんな大きな志を持って新年度も尽力して参りますので、会員の皆さまの一層のご協力をお願いします。

第44回通常総会 永年勤続役員・永年会員で8名が表彰

平成22年6月2日・ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ



福島 裕会長



◆議案

社団法人日本厨房工業会は平成22年6月2日(水)、ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・4階「カールトン」にて第44回通常総会を開催した。

開会に先立ち福島会長から、工業会の各事業活動についての各会員企業の協力を謝意が述べられ、会長就任4年目の今年度も支援を賜りたい旨の挨拶があった。

続いて、司会の事務局・水野職員から、議長の選出が諮られ、司会者一任との声を受け福島会長が指名された。

次に福島議長は、出席者52名、委任状提出者172名と、定款第24条の定足数を満たしていることを確認。総会の成立を宣した。議事録署名人には、東京都・尾崎誠氏、大阪府・山崎巖氏、愛知県・加藤愛一郎氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「平成21年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、議長より上程され、事業報告については尾崎副会長から21年度の会員状況、会務運営機構、役員、委員会構成などの他、各部事業内容などの詳細が説明された。

収支決算、資産等については、斎藤副会長より報告がなされ、各科目についての詳細、支出が収入を上回ったことなどが説明された。

続いて、釣川監事より監査報告がなされ、4月23日13:30～15:30に厨房機器会館・6階会議室で監査会を開催し、定款第13条7項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は全会一致で承認された。

続いて、第2号議案「平成22年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」が議長より上程され、事業計画(案)については尾崎副会長から、22年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて説明がなされた。収支予算(案)については、斎藤副会長から資料に基づき、詳細な説明を行った。第2号議案についても、全会一致で異議なく可決された。

第3号議案「理事の選任の件」について議長は尾崎副会長に説明を願い、尾崎副会長は本日付けで片倉理事の辞任と東京電力(株)・野村宏氏を理事に選任したいことを説明し、全会一致で承認され、野村理事の就任の挨拶が行われた。

◆功労者表彰

続いて、功労者顕彰規程に基づき、福島会長より表彰が行われた。

●永年勤続役員感謝状(本会の役員として10年以上



受賞の挨拶を述べる齋藤副会長と加藤副会長

ご貢献、ご尽力いただいた役員)

齋藤 隆哉氏 (工業会副会長、日本調理機(株)会長、関東支部)

加藤愛一郎氏 (工業会副会長、(株)コメットカトウ社長、東海北陸支部)

佐々木英一氏 (前工業会常任理事、新日産業(株)社長、東北支部)

齋藤氏からは「工業会の財政は年々厳しくなっている。これを脱するためには各事業を一つずつ着実に実行していくことが大事であり、皆さまのご協力を賜り、早く良い方向へ転換することを祈っている。賞を賜り、これからもお役に立つように努力していきたい。引き続きお引き回しいただきたい」、加藤氏からは「大変名誉な賞をいただきありがとうございます。私は教育委員長を拝命しており、各支部長にはお世話になっている。フォローアップ研修会の受講生が減っているが、次の世代を育てることは大切なので、教育はしっかりとやっていきたい。よろしくお願ひ申し上げたい」旨の謝辞が述べられた。

●永年会員表彰状贈呈 (平成11年4月1日～平成12年3月31日の間に入会された会員企業・10年間在籍した会員 (本会に対する代表者))

厨房サービス(株) (北海道支部正会員)・矢代聖司氏

シーケーキクリーンアド(株) (東海北陸支部正会員)

・安部豊満氏

(株)HALTON (関東支部正会員)・町井義男氏

トーセツ(株) (関東支部賛助会員)・幸山明雄氏

(財)日本ガス機器検査協会 (関東支部賛助会員)・

木村文彦氏



表彰される松浦代理と木村氏、そして代表して謝辞を述べる木村氏

今回は当日出席された松浦弘道氏 (幸山氏の代理) と木村氏の2名が福島会長より表彰状を受け取った。

永年会員表彰者を代表して、木村氏から「栄えある賞をいただき、誠にありがとうございます。安全に関してわれわれは色々な方と接しているが、社会の安全への要求が高くなっている。安全のみならず、品質、衛生も同様であり、これに対して的確に対応していかなければならない。そういう意味で工業会の役割は大きく、われわれはそれらの社会に対応していくと共に、工業会と共にそれらの責務に対応し、社会に貢献していきたいので、よろしくご指導を賜りたい」旨の謝辞が述べられた。

福島会長は表彰された方々の活動に謝意を述べ、「これからも末長く工業会の活動、会員の皆さまに対してご支援を賜りたい。本当におめでとうございます」と祝辞を述べ、会場からは大きな拍手が贈られた。

◆懇親会

続いて場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第44回通常総会懇親会が催された。

懇親会は、上野常任理事の司会で進行し、まず主催者を代表して、福島会長から挨拶があった。

福島会長は出席いただいた方々への感謝を述べ、「日本の経済も明るくなってきた感じがする。経済産業省が、環境、健康、医療、ケアビジネスなど、官民挙げて成長させていこうという今後の成長分野5分野を発表した。この中で食を通じてわれわれは貢献できる。厨房業界は川上インフレ川下デフレにならないように業界の皆さまと結束してい



懇親会の挨拶を述べる福島会長

かなければならないが、工業会も不況の波を受けている。しかし直近の明るい材料として、今年度の厨房設備士試験の受験者数が昨年を大きく上回ったことがある。これは今後厨房の仕事を通じて社会に貢献して行こうという意思の息吹ではないか。そして工業会が一番注力している事業が、機器の評価評定制だ。熱機器から始まり、板金製品、食器洗浄機に進めていくこの制度を軌道に乗せるためには、会員の皆さまにご協力を賜り、自主検査員の養成にご協力いただきたい。工業会は自主検査員養成講習会を定期的に開催し、皆さんの会社から多くの自主検査員を輩出するように努めて参りたい。私はこれは食の安全安心という意味でいい仕事だと思う。

これに機器の安全安心を加えるのが、われわれの社会的ミッションでないか。春から経済産業省とわれわれ各業界団体が協力して『ガス機器の正しい使い方』というパンフレットを作成し、工業会でも2万5,000部配布し、さらに配布しようとしている。これを通じて、ユーザーの皆さまに啓発活動を積極的に行うことが大変大事だと思う。事故を撲滅して行くように、皆さまと努力していきたい。

私は関西の人間なので、近江商人の三方良しという言葉、売り手良し、買い手良し、世間良しが好きだ。売ってきちんとご飯を食べられ、お客さまに厨房機器を買っていただき喜んでいただいて、環境と安全と安心で世間良しになるように、新年度も会長として、役員・事務局共々ががんばっていきたくないので、変わらぬご支援を賜りたい。会員各社と御出席いただいた皆さまの繁栄とご健勝をお祈りいたします」旨の挨拶を行った。



経済産業省・高辻育史室長 国土交通省・香山幹室長



乾杯の音頭をとる渡辺副会長 中締めをする谷口副会長

その後、来賓の経済産業省製造産業局日用品室・高辻育史室長より、表彰者への祝辞が述べられた後、「経済産業省は産業構造ビジョン2010を公表したが、そこで特に集中して支援すべき五つの戦略分野を挙げ、その中に文化産業立国というものがある。これは日本の持つ文化、コンテンツをもっと押し出して、日本の隠れた強みを海外へ発信し、ビジネスの種にしようとするものだ。その中に、食も入っている。これはもっと日本の食を海外で食してもらおうというものだが、経済産業省としては、それに付随していろいろな機器、食器や調理機械などを合わせて国際展開を図れるだろうと思っている。食といっても、海外輸出等のアウトバウンドと観光客誘致等のインバウンドという両方向がある。このような中で外食産業を支える厨房機器を皆さまにご提供いただいているが、ビジネス的波及効果が現れてくると期待しているので、こういう流れも考えてビジネス戦略をお考えいただきたい。厨房機器の安全・安心に関する評価制度や安全啓発活動も、経済産業は可能な限り支援させていただきたい。業界一丸となって、守りの部分は守り、攻めの部分は攻めて欲しい。工業会の業界の皆さまのご発展とご健勝を祈念する」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課建築安全調査室・香山幹室長より「工業会の事業活動を通して建築物の安心安全といった分野に貢献いただいていることに敬意を表す。日本経済は本格的な回復はまだまだこれからだが、平成21年度の住宅着工数は80万戸を割り込み、高度成長以前の水準だ。非住宅の

建築着工数も3年連続で減少している。経済回復にともなって住宅建築分野も回復していくことを応援している。この分野の回復が日本経済全体を牽引し、それを応援していくことがわれわれの使命である。国土交通省も昨秋より成長戦略会議を設け、観光等の分野に加え、住宅都市を一つの成長戦略分野としている。この分野において、今後の国際的な都市の競争力の強化等、各種の政策を展開していく。建築基準の分野に置いては、建築確認の迅速化等の観点から現行の建築規制を抜本的に見直していく。先行して大きな運用の改善を進めており、皆さまに関わってくると思うので、ご協力をお願いしたい。建築

の安全・安心の確保には皆さまの継続的な御尽力が必要不可欠なので、一層のご協力を賜りたい。工業会の皆さまのご発展とご健勝を祈る」旨の祝辞が述べられた。

その後の乾杯では渡辺副会長が月刊厨房や厨房設備機器展を通じた工業会の広報活動について述べた後に乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、談笑の輪が広がり、今後の景気回復と厨房業界と工業会の伸展を感じさせる会となった。

懇親会は、谷口副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。

工業会だより

5月20日～6月19日

- 5. 20 第2回設備士資格委員会。中西委員長、柴田副委員長、小津野、水上、大下、小泉、大山、松田、中橋、宇田川、市村各委員、由利事務局次長、水野職員、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 5. 20 キッチン・バス工業会 平成22年度懇親パーティ。寺内事務局長、由利事務局次長。(東京會館11階・シルバールーム)
- 5. 21 (社)日本弁当サービス協会 平成22年通常総会懇親会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東京ガーデンパレス 高千穂)
- 5. 25 熱機器・板金製品自主検査員講習会。福島委員長、幡野福委員長、中川、西田、井戸田、近藤、森下、篠塚各委員、由利事務局次長、吉野職員。(東京ガス人材育成センター)
- 5. 25 ガス警報器工業会 創立35周年・第36回通常総会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(如水会館2階「スターホール」の間)
- 5. 25 (社)全日本司厨士協会 平成22年度第51回通常総会懇親会。寺内事務局長。(グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール3F・北辰)
- 5. 26 関東厨房機器共同組合 組合創立50周年記念式典および祝賀会。福島会長、鈴木専務理事。(ホテルニューオータニ地下1階・「翔の間」「舞の間」)
- 5. 27 (社)日本給食サービス協会 平成22年度通常総会懇親会。福島会長、鈴木専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館)
- 5. 27 (社)日本食品機械工業会 第45回通常総会懇親会。鈴木専務理事。(ホテルJALシティ田町 地下1F「鳳凰」)
- 5. 28 平成22年度設備士諮問委員会。金子、矢山、新堂各諮問委員、中西委員長、小泉、小津野、松田、大下各委員、寺内事務局長、水野職員、原田

職員。(厨房機器会館6階会議室)

- 6. 2 第44回通常総会。(ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・カールトン)
- 6. 2 関東支部総会。(ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・カールトン)
- 6. 4 (社)日本冷凍空調工業会 第42回通常総会懇親パーティー。鈴木専務理事、由利事務局次長。(御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京地下1階・「左近の間」)
- 6. 9 (社)エルピーガス協会 平成22年度通常総会懇親パーティー。福島会長、鈴木専務理事、由利事務局次長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京地下1階・プロミネンスの間)
- 6. 10 (社)日本ガス協会 第五十八回通常総会懇親会。鈴木専務理事。(ホテルニューオータニ「芙蓉の間」)
- 6. 17 平成22年度(社)日本厨房工業会東北支部総会。寺内事務局長。(プラザホテル山麓荘)
- 6. 18 平成22年第1回次世代フォーラム。肥田委員長、石塚、浅川、尾崎、細山、深澤、上崎、宮沢、山崎、福井各委員、由利事務局次長、原田職員。(機械振興会館B3-7号室)

■会社代表者の変更

三洋電機産機システム(株) 中四国支店 (中四国支部)
[新] 土屋 和幸 支店長

■本会に対する代表者の変更

ホシザキ北信越(株) (東海北陸支部)
[新] 吉野 友喜 取締役営業本部長

(株)野田ハッピー (関東支部)

[新] 弓納持 拓也 特機部部長

平成21年外食産業市場規模推計について

平成22年5月
（財）食の安全・安心財団 附属機関
外食産業総合調査研究センター

I. 外食産業の市場規模

平成21年の外食産業は、世帯1人当たり外食支出額、法人交際費などの減少により、平成21年（暦年）の外食産業市場規模は、前年実績を下回り前年より2.3%減少し、23兆9,156億円と推定した。（注1）

各部門ごとの市場規模については以下の通りである。

1. 給食主体部門

飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、19兆1,144億円で、前年より2.0%減少し、外食産業市場規模全体の79.9%を占めている。

(1) 営業給食

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、15兆8,303億円で、前年実績を下回り前年より2.0%減少し、全体の66.2%を占めている。

①「飲食店」（注2）の市場規模は、前年より1.5%減少し、12兆6,526億円となった。

内訳をみると、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）（同1.5%増加）以外はすべて減少し、和・洋・中華すべてのメニューを揃えるファミリーレストランや定食屋などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店（ラーメン店、焼肉店も含まれる）を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.1%減少）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる。）（同0.3%減少）、回転寿司を含む「すし店」（同1.0%減少）で減少した。

②ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、新型インフルエンザ等の影響で宿泊単価や稼働率が悪化し、全体として前年よ

り3.6%減少した。

(2) 集団給食

「集団給食」の市場規模は、前年より1.6%減少し、3兆2,841億円で、全体の13.7%を占めている。

①「学校給食」（主として国公立の小学校、中学校、定時制高校の給食で大学の学生食堂は含まない）は、給食費の上昇等から前年実績を上回り前年より2.3%増加した。

②「事業所給食」については、施設数や従業員数の減少傾向等により「社員食堂等給食」（対前年増減率4.2%減少）、「弁当給食」（注3）（同5.3%減少）とも減少した。

③「病院給食」は、平成19年までは厚生労働省の公表数字を採用したが、平成20年、21年については未発表のため、当センターが推計し、平成21年は前年より0.4%増加した。

④「保育所給食」は、園児数の増加傾向などにより前年より4.0%増加した。

2. 料飲主体部門

「料飲主体部門」の市場規模は、4兆8,012億円で前年より3.7%減少し、外食産業市場規模全体の20.1%を占めている。

(1)「喫茶店」は、1兆51億円で前年より3.0%減少した。

(2)「居酒屋・ビヤホール等」は前年より3.9%減少の1兆187億円で、「料亭・バー等」は、前年より3.9%減少し2兆7,774億円と推計した。

II. 料理品小売業の市場規模

持ち帰り弁当店や惣菜店、テイクアウト主体のファストフードなどの「料理品小売業」（注2、注4）の市場規模は、6兆858億円で、前年より0.1%増加した。

外食産業市場規模（平成19年（2007）～平成21年（2009））

2010年5月

	実 数 (億円)			対前年増加率 (%)			構 成 比 (%)		
	平成19年 (2007)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成19年 (2007)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成19年 (2007)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)
外 食 産 業 計	245,908	244,836	239,156	0.2	△ 0.4	△ 2.3	100.0	100.0	100.0
給 食 主 体 部 門	195,044	194,959	191,144	1.3	△ 0.0	△ 2.0	79.3	79.6	79.9
営 業 給 食	161,135	161,568	158,303	2.0	0.3	△ 2.0	65.5	66.0	66.2
飲 食 店	127,510	128,435	126,526	2.8	0.7	△ 1.5	51.9	52.5	52.9
食堂・レストラン	90,141	90,800	88,850	2.1	0.7	△ 2.1	36.7	37.1	37.2
そば・うどん店	10,834	10,720	10,689	1.9	△ 1.1	△ 0.3	4.4	4.4	4.5
すし店	13,716	13,673	13,541	5.0	△ 0.3	△ 1.0	5.6	5.6	5.7
その他の飲食店	12,819	13,242	13,446	6.2	3.3	1.5	5.2	5.4	5.6
国内線機内食等	2,514	2,476	2,236	△ 0.6	△ 1.5	△ 9.7	1.0	1.0	0.9
宿泊施設	31,111	30,657	29,541	△ 0.9	△ 1.5	△ 3.6	12.7	12.5	12.4
集団給食	33,909	33,391	32,841	△ 1.7	△ 1.5	△ 1.6	13.8	13.6	13.7
学校	4,813	4,897	5,008	0.2	1.7	2.3	2.0	2.0	2.1
事業所	18,197	17,809	17,006	△ 3.5	△ 2.1	△ 4.5	7.4	7.3	7.1
社員食堂等給食	12,609	12,345	11,830	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2	5.1	5.0	4.9
弁当給食	5,588	5,464	5,176	△ 3.9	△ 2.2	△ 5.3	2.3	2.2	2.2
病院	8,206	7,986	8,020	△ 0.3	△ 2.7	0.4	3.3	3.3	3.4
保育所給食	2,693	2,699	2,807	3.5	0.2	4.0	1.1	1.1	1.2
料 飲 主 体 部 門	50,864	49,877	48,012	△ 4.1	△ 1.9	△ 3.7	20.7	20.4	20.1
喫茶店・居酒屋等	21,225	20,964	20,238	△ 3.5	△ 1.2	△ 3.5	8.6	8.6	8.5
喫茶店	10,593	10,359	10,051	△ 3.9	△ 2.2	△ 3.0	4.3	4.2	4.2
居酒屋・ビヤホール等	10,632	10,605	10,187	△ 3.1	△ 0.3	△ 3.9	4.3	4.3	4.3
料亭・バー等	29,639	28,913	27,774	△ 4.5	△ 2.4	△ 3.9	12.1	11.8	11.6
料亭	3,543	3,456	3,320	△ 4.4	△ 2.5	△ 3.9	1.4	1.4	1.4
バー・キャバレー・ナイトクラブ	26,096	25,457	24,454	△ 4.5	△ 2.4	△ 3.9	10.6	10.4	10.2
料 理 品 小 売 業	62,169	60,777	60,858	0.5	△ 2.2	0.1	—	—	—
弁当給食を除く	56,581	55,313	55,682	1.0	△ 2.2	0.7	—	—	—
弁当給食(再掲)	5,588	5,464	5,176	△ 3.9	△ 2.2	△ 5.3	—	—	—
外 食 産 業 (料理品小売業を含む)	302,489	300,149	294,838	0.3	△ 0.8	△ 1.8	—	—	—

資料：(財)食の安全安心財団 附属機関外食産業総合調査研究センターの推計による。

注1) 四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。

- 2) 産業分類の関係から料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。
- 3) 平成19年、20年の市場規模については、法人交際費などの確定値がでたため修正している。
- 4) 外食産業の分類は、基本的には日本標準産業分類に準じている。一部、最近の業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものがある。
- 5) 病院給食は、17年以前は入院時食事療養費及び標準負担額の合計額であったが、18年以降は入院時食事療養費、標準負担額、入院時生活療養費及び生活療養費標準負担額の合計額となっている。

Ⅲ. 広義の外食産業市場規模

外食産業市場規模に「料理品小売業（重複する弁当給食を除く）」（注4）の市場規模を加えた「広義の外食産業市場規模」は、29兆4,838億円で前年より1.8%減少した。

なお、外食産業市場規模の分類は、基本的には「日本標準産業分類」（総務省）に準じているが、一部、最近の業種・業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものもある。

（注1）平成19年、20年の市場規模については法人交際費などの確定値が公表されたため既発表数値に所要の修正を行った。

（注2）飲食店においてテイクアウトの売上比率が全売上高の50%未満の場合には、この飲食店の売上

高はすべて「飲食店」の市場規模に含まれ、50%以上の場合にはすべて「料理品小売業」の市場規模に含まれる。

（注3）「弁当給食」とは、契約により弁当を事業所に配達する形態をいい、基本的に持ち帰り弁当などは含まない。

（注4）「事業所給食」にも計上されている「弁当給食」の売上げを除いた料理品小売業の市場規模は、5兆5,682億円（対前年増減率0.7%増加）となる。

財団法人 食の安全・安心財団
 (附属機関 外食産業総合調査研究センター)
 〒102-0082 東京都港区浜松町1-29-6
 浜松町セントラルビル9階
 TEL : 03-5403-1064

※詳細は「最新外食トレンド2010」(p.50)をご覧ください。

JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度 自主検査員講習会(熱機器・板金製品)が開催される



当日は参加者23人、技術委員8人が参加した

5月25日10時より、東京ガス 人材育成センター・311会議室で、「JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度 自主検査員講習会(熱機器・板金製品)」が開催された。これは厨房機器製品がJFEA業務用厨房設備機器基準に適した物か、工業会が確認する前に検査する自主検査員向けの講習会で、今回は(1)熱機器製造事業者(ガス・電気問わず)、あるいは板金製品製造事業者(2)業務用厨房設備機器の開発、設計、製造、品質管理について5年あるいは同等以上の経験を持っているの2条件を兼備した者対象に行われた。



実際の厨房機器を見ながら説明を受ける

当日は23人が参加。実習を担当する福島委員長ら技術委員が立ち会い、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認マニュアルと運用規定の説明を行った後、4グループに分かれて、東京ガス 人材育成センターのさまざまな厨房機器実機に接し、マニュアルを確認しながら実機の確認および解説が行われた。熱機器および板金製品と2種類の講習を行ったため長時間に渡ったが、最後まで活気のある講習会となった。

[文：工業会事務局 由利 剛]

関連団体情報

FOOMA JAPAN 2010国際食品工業展が開催



会員企業も出展していた

6月8日から11日にかけて東京ビッグサイトで、(社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2010国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。

これは「食と機械のワンダーランド」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、今回は特別企画として「原材料コーナー」「植物工場」が設けられた。前者は野菜のペーストや魚介類を10~100ミクロンに微粉碎した粉末やイラン産の香辛料サフラン等の目新しい食材を展示し、後者は人工的なコントロールにより、1年を通じて野菜などを計画的に生産できる栽培施設を展示。最近では飲食店で食材を育成する「店産店消」を実施する店もあり、入場者の注目を集めていた。なお、にしかわたく氏によるレポートがp.29に掲載されているので、合わせてご覧いただきたい。

[工業会事務局 花田政孝]

第41回北海道支部合同総会が開催される



北海道厨房設備工業会との合同で行われた

北海道支部は、6月11日午後6時30分から札幌市内の札幌第一ホテルで、北海道厨房設備工業会との合同総会を開催しました。平成22年度第41回合同総会には、支部参加者18名、北海道厨房設備工業会から3名が参加しました。

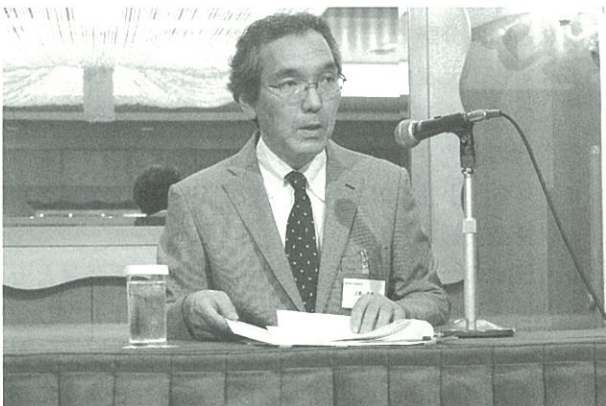
まず石塚支部長の挨拶の後、事務局から総会議長に石塚支部長を推薦する旨の提案があり、これを満場一致で決めた後、議案の審議に入りました。支部の総会では第1号議案の平成21年度の事業報告と決算発表、ついで第2号議案の平成22年度の事業および予算案を審議し、満場一致で各々可決承認されました。第3号議案では新入会員の(株)マグナ札幌営業所の紹介があり、総会は無事終了しました。

この後会場を別室に移し、懇親会が開かれました。まず石塚支部長の挨拶で始まり、北海道厨房設備工業会から特別功労表彰で(株)札幌ステンレス商会代表取締役・森田紘平氏の表彰がありました。

その後、会恒例の支部会員による、3分間スピーチで各自の近況発表があり、盛会にして和気あいのうちに閉会となりました。

[工業会北海道支部監事 矢代聖司]

関東支部が総会を開催



議長を務める上野支部長

関東支部は、6月2日13時30分より、ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ「カールトン」において、関東支部総会を開催した。

総会は、上野関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を上野支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で上野支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

第1号議案「平成21年度事業報告及び収支決算の承認の件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支



各議案とも無事承認された

決算などについて説明があった。続いて、石川監事より監査の結果決算およびその他の事項についていづれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成22年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案のとおり可決され、無事終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

経済産業省が「産業構造ビジョン2010年」を発表 「食」が日本経済復興の重要な柱に

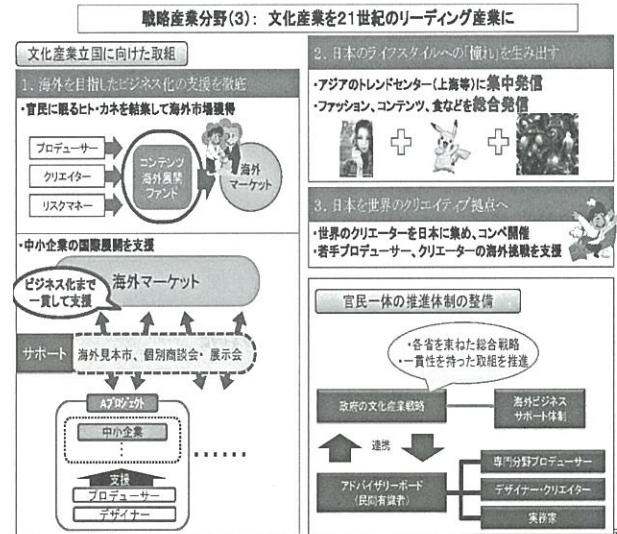
2010年6月3日、経済産業省・産業競争力部会は「産業構造ビジョン2010」の報告書を公表した (<http://www.meti.go.jp/committee/summary/0004660/>)。

これは現在停滞している日本経済の分析とそれに基づく成長戦略を打ち出したもので、現行の日本が「一人当たりGDPの世界ランキング23位」「IMD国際競争力順位27位」「家計貯蓄率は(仏伊独米など)先進国で最低の水準」といった数値の他に、輸出依存度の低さ、日本企業の低収益体質、企業の「少子高齢化」、世界市場における日本製品のシェアの縮小等を挙げ、日本の企業と市場、法人税や金融市場などに海外から見た日本の競争力の低下を指摘。

その上で諸外国の特定戦略分野への支援の強化・重点化といった産業政策を挙げ、グローバル製造業以外の産業(主に中小企業)を海外市場につなげることを提唱し、今後の戦略産業分野で「アジアの所得弾力性の高い産業」「炭素生産性の高い分野」「少子高齢化による市場拡大分野」を特徴とする産業分野、「インフラ関連/システム輸出(原子力、水、鉄道等)」「環境・エネルギー課題解決産業(スマートコミュニティ、次世代自動車等)」「文化産業立国(ファッション、コンテンツ、食、観光等)」「医療・介護・健康・子育てサービス」「先端分野(ロボット、宇宙等)」の促進をするべきだとしている。

この中で厨房業界が密接に関わる食については、他のファッション・コンテンツ・観光等と同様、官民に眠る人材と資金を結集して海外市場を獲得するための支援を徹底し、海外見本市や個別商談会・展示会をサポートして中小企業の国際展開を支援、「ファッション、コンテンツ、食などを総合発信」「アジアのトレンドセンター(上海等)に集中発信」して日本のライフスタイルへの「憧れ」を生み出す、そして世界のクリエイターを日本に集める一方で国内の若手プロデューサーやクリエイターの海外挑戦を支援するといった取り組みを挙げ、官民一体の推進体制の整備を提唱している。そして、**日本食—日本の食を世界の食卓へ(「次の日本食」浸透戦略)**

世界的な日本食ブームの中で、日本食は更に世界に広げていく余地が大きい。また、日本の食文化が世界



に広まることを通じて、日本への興味を惹き起こし、観光客の増加などインバウンドの面でも波及効果が期待できる。

日本の食を世界の食卓へ広げていくため、マーケティングの強化、市場参入、クロスメディア戦略・人材育成などの各分野で、以下のような取組を進める。

- i) すし、天ぷらなどに続く「次の日本食」メニューの発掘や現地の味覚に合った一般家庭向けレシピの研究やテストマーケティングを実施する。
- ii) 外食・小売業の海外進出支援(出店可能性調査、資金支援など)
- iii) 日本のライフスタイルや和食器、調理器具とセットでの日本食の売込みや外国人向けアグリツーリズムの提案、日本食の研修カリキュラムの開発(J-cuisine講座の開設)を含む日本食に係る人材育成・教育制度のあり方の検討

としており、日本食など前述の5分野に傾注すると共に、「グローバル高度人材」を、海外から呼び込むと共に国内でも育成支援を行うべきだと提言し、そのために法人税減税や日本の産業構造や社会基盤を転換していかなければならないとしている。

近代、経済的に行き詰まった日本は海外雄飛をかけ声に、アジア、ブラジルやドミニカ、アメリカなどへ人を送り出し、その時は「移民」が主役だった。21世紀の日本の海外への挑戦は、「食」と人材が大きな武器なのである。

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

社団法人 日本厨房工業会

会 長 福島 裕

副 会 長 斎藤 隆哉

同 岡田 徹

同 尾崎 光行

同 加藤愛一郎

同 中西 昭夫

同 渡辺 恵一

同 谷口 一郎

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

社団法人 日本給食サービス協会

会 長 志太 勤一

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 岡田 徹

大阪市浪速区元町三ノ二ノ二五
近畿厨房会館内

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋北区志賀南通二丁目五三
(株)国益社内
TEL 〇五二(九八二)八五七〇
FAX 〇五二(九八二)一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおい損害保険株式会社

代表取締役 鈴木久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一丁目一
TEL 〇三(五五四)四〇一〇一

社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一

社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一丁目一十七
フォールテ神田5階


社団法人 日本弁当サービス協会

会 長 京極 利治

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二丁目二
第一亀田ビル五階


アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

 石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六(二七五)八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 A-I-H-O

代表取締役 宮崎 眞一

 本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
TEL 〇五三三(八八)五二一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六(四五)八〇七四

アイセック株式会社

代表取締役 木村 廣司

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里五ノ三ノ一四
TEL 〇三(三八九一)七五八八

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三(一四二)八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400 0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三)六四〇〇
FAX 〇五五(三三三)六四〇〇

そばかまじ・総合厨房設備
有限会社 イー・ジャパン・フードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337 0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二六六
☎ 〇四八(六八六)一一〇〇八
FAX 〇四八(六八六)一一二五七

ADEKAクリンエイド株式会社

代表取締役
山本 五郎

〒113 8422 東京都文京区本郷一四一
☎ 〇三(三八二六)一七七一
FAX 〇三(三八二二)二九二二

外食ビジネスのトータルプランナー
株式会社 SWキッチンテクノ

代表取締役
川副 一馬

〒162 0056 東京都新宿区若松町三二一
FAX 〇三(五二八五)三三三五

エース工機株式会社

代表取締役
浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一
☎ 〇三(三八四三)四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四二
電話 〇五九五(四五)三九五

株式会社 上野製作所

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

大阪ガス株式会社

理事
和田 洋幸

〒541 0046 大阪府中央区道修町三丁目五番七号
☎ 〇六(六二〇五)四六七四
FAX 〇六(六二〇一)二一九〇

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好茂

〒179 0083 東京都練馬区平和台四一八
☎ 〇三(五三九九)一一一三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

クボタライスロポ

代表取締役
守 英二

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
☎ 〇四八(八六一)〇八四一

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
木本 武雄

〒538 0044 大阪市鶴見区放出東三十一
☎ 〇六(六九九九)九三九〇
FAX 〇六(六九九九)九三九一

オザキ株式会社

代表取締役会長
尾崎 和夫
代表取締役社長
尾崎 誠

本社 〒130 0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎ 〇三(五六三三)一一九一
FAX 〇三(五六三三)一一九一
<http://www.ozaki-gastrange.co.jp>

有限会社 小越製作所

代表取締役
小越 万榮

〒132 0031 東京都江戸川区松島二ノ九ノ七
☎ 〇三(三六五四)八八七一

株式会社 大道産業

代表取締役
坂田 浩一

本社 〒371 0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役
杉村 広行

本社 北九州市八幡西区夕原町二ノ六
☎ 〇九三(六〇二)八八五七
営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

関西スチールネット株式会社

代表取締役
木村 智政

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎〇六(六七二二)七二〇六

総合厨房設備製作・施工
ガス器具及び電気器具製造(食器洗浄機・業務用燻製機)
建築物・装飾金物(ステンレス・チタン・アルミ)
川口工業株式会社

代表取締役
川口 徹也

本社 東京都江戸川区篠崎町八八八-14
〒133-0060 電話(03)33678150
FAX(03)33678150
習志野工場 千葉県習志野市東習志野六ノ一ノ九
〒275-0001 電話(0474)931147
FAX(0474)931147

兼八産業 株式会社

代表取締役
原 敏夫

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四十五
☎〇五三二(六八)四三五五

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役
尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
〒593-0201 電話(072)5881111
FAX(072)5881111

国立厨房サービス株式会社

代表取締役
藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎〇四二(五七三)三三四一

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役
中村 英夫

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎セルフメーカー
新時代の空間をクリエイト

株式会社 キヤニオン

代表取締役
榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎〇三二六(一六)七七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役
中塚 敏之

〒090-0033 北海道北見市桂町四一三二二
TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三)七六九九

アイセイの
ミミサー・調理機器

株式会社 国益社

代表取締役
谷口 茂

名古屋市北区志賀南通二ノ五三
☎〇五二(九一)〇三三八
FAX 〇五二(九八)一六八二

ワナナク株式会社

代表取締役
井上 強一

東京都荒川区西日暮里六ノ二二ノ二二
☎〇三(三八九四)四七七二

株式会社 クラコ

代表取締役
倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪市中央区平野町二一ノ一
沢の鶴ビル
☎〇六(六三二)六六六一

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役
長 牧田 哲雄

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎〇四二(三三六)二二二七
FAX 〇四二(三三六)二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春造字中殿島一四〇七四
☎〇二六五(七六)〇六二六
FAX 〇二六五(七六)〇六二七

サンスチール工業株式会社

代表取締役
八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎〇一一(八一)一三一一

給食厨房設備・レベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九ノ六
☎〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三二
青森営業所 青森市花園町一丁目九ノ七
☎〇一七(七四)一三三二
FAX 〇一七(七四)一三三二

株式会社 ミネコパネーション

代表取締役会長
深澤 信生
代表取締役社長
深澤 及

本社 横濱市港北区綱島東五ノ六ノ五
〒223-0052 電話(045)5491570
FAX 〇四五(五四五)五七〇二
<http://www.san-ei-hd.co.jp>

株式会社 コメットカトウ

取締役社長
加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ19
☎〇五八七(九七)八四四一

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

陸船用厨房電化機器製造

三和厨理工業株式会社

代表取締役
加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
 電話 〇五四(三六四)七七一八
 FAX 〇五四(三六四)三二四〇



三和厨房株式会社

代表取締役
長 中野 圭一

本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四一―五三
 電話 〇七二(九九三)七七七〇
 FAX 〇七二(九九三)七七四九

三洋電機株式会社

コマールシャルカンパニー
 コールドチェーン事業部

事業部長 志村 一廣

〒370-0596 群馬県邑楽郡大泉町坂田一―一―一
 電話 〇二七六(六六)八二四五

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5―31―7
 電話 〇七二(八二八)三三七〇

無煙ロースター・IH無煙ワゴン
 臭気処理システム
シンホ株式会社

代表取締役
長 田中 利明

〒465-0015 名古屋市長区若菜台二〇番地
 電話 〇五二(七七〇)三三三三
<http://www.shinpo.co.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役
有富 巧

〒144-0063 東京都大田区蒲田本町一―四―一
 電話 〇三(三三三)八一七―
 FAX 〇三(三三三)四〇〇―

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役
長 羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
 電話 〇二(三八三三)五〇二〇

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役
小島 幸一

〒279-0025 千葉県浦安市鉄鋼通り二ノ二ノ一
 電話 〇四七(三九〇)五一七―
 FAX 〇四七(三五五)八四四六

セコムアルファ株式会社

代表取締役
長 鴨井 健一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―一七―一四
 MSD20ビル
 電話 〇三(三三五)五三三八

株式会社 セイコー

代表取締役
金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一―四―二
 電話 〇五八(二四六)三二二〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
長 杉山 正

本社〒959-0503 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八―一〇―三
 電話 〇二五六(八六)三七一―
 FAX 〇二五六(八六)二二〇〇
<http://www.sugiko.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 芙美男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一―一四―二六
 電話 〇四八(二六九)三〇〇〇

株式会社 ソフテック

代表取締役
堤 義明

東京都練馬区関町北一―二二―一〇
 いぐちビル
 電話 〇三(五九九)二二八一
 FAX 〇三(五九九)九七五三

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
 株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
 TEL (06) 6757-5439(代)
 FAX (06) 6757-5467



仙台市ガス局

ガス事業
 管理者 大嶋 英世

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五―二二―一
 電話 〇二二(二五七)二二二―

株式会社 千田

代表取締役
千田 禎一

SEIWA
 本社(総合厨房設備) 〒542-0075 大阪府中央区難波千日前八―六―十(日通ビル)
 TEL 〇六六(六三)五九七―
 FAX 〇六六(六三)五九七―
 支店(ラヂエ) 〒542-0075 大阪府中央区難波千日前八―六―十(日通ビル)
 TEL 〇六六(六三)五九七―
 FAX 〇六六(六三)五九七―
 支店(流通センター) 〒556-0004 大阪府浪速区日本橋西丁一―一―一〇
 TEL 〇六六(六四)五七五六―
 FAX 〇六六(六四)五七五六―



2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役会長
池田秀勝
代表取締役社長
池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL (0594) 74-5080(F) FAX (0594) 74-5078
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/>

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市におの浜三ノ一ノ三九
(株)A.Y.O. ☎〇七七(五五四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

タイジ株式会社

代表取締役
社長 **堀江 裕明**

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
☎〇四四(二二二)五八八一

食器のスーパー

株式会社 **第一食器**

代表取締役
宮原 良一

〒890-0062 鹿児島市与次郎一八八一
I.P.電話 ☎〇五〇(三五三三)八五〇七
FAX ☎九九(二五七七)七九八五
<http://www.daitchi-s.jp>
E-mail: syujf@daitchi-s.jp

株式会社 **椿厨房具製作所**

取締役社長
椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
☎〇三(三八七六)〇二〇六

株式会社 **中部コーポレーション**

代表取締役
社長 **三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎〇五九四(三三二)二八〇二

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
☎〇五二(七六二)三五五九
FAX ☎〇五二(七五二)五一五〇

タニコー株式会社

代表取締役
社長 **谷口 一郎**

東京都品川区戸越一七二二〇
☎〇三(五四九八)七一一一
FAX ☎〇三(五四九八)七九二七

東邦厨房株式会社

取締役会長
大滝 利夫

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
☎〇二九(二四七)四六一三

東京電力株式会社

執行役員
販売営業本部副本部長
野村 宏

東京都千代田区内幸町一―一―三
☎〇三(六三三三)一一一一

東京ガス株式会社

代表取締役 副社長執行役員
エネルギーソリューション本部部長
村木 茂

本社 東京都港区海岸一―五―二〇
☎〇三(五四〇〇)七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長 **大前 憲治**

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-9578



電気厨房機器の専門メーカー
ニチワ電機株式会社

代表取締役
社長 **岡田 徹**

本社 兵庫県三田市テクノパーク一―二―一五
電話 ☎七九(五六八)〇五八一(代)
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一―〇―二
電話 ☎三五六(四五五)二九九(代)
大阪支店 大阪府淀川区新北野一―一―四一
電話 ☎六(八三三)一五〇〇(代)
名古屋支店 名古屋市中区高針台一―一七〇―一
電話 ☎五二(七〇七)九九八(代)
営業所 札幌 盛岡 仙台 新潟 金沢 静岡 広島 高松 福岡 鹿児島 山形 熊本

株式会社 **中西製作所**

取締役社長
中西 昭夫

大阪府生野区粟南五ノ四ノ一四

株式会社 **豊田エイタツ**

代表取締役
清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
☎〇五六五(三三三)三三三五七

常盤テクノ工業株式会社

代表取締役
社長 **山崎 巖**

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
〒547-0000 社 電話 ☎〇六七九(一四九八)五代
TEL ☎〇六七九(一四九八)五代
FAX ☎〇六七九(一四九八)五代

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

社団法人 日本能率協会

理事長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
〇三(三四三四)六二二一

日本調理機株式会社

取締役会長

斎藤 隆哉

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役 曾 我 敏 文

本社 名古屋市中区東区高社三丁目九十七番地
〒465-0065 電話(代)〇五(七七)七八二一

日本洗浄機株式会社

代表取締役 長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三―一四
☎〇三(三七五〇)四四五―

株式会社 パロマ

代表取締役 長 小林 弘明

ワイズガス

本社
〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
☎〇五二(八二四)五二二

Halton
CARE FOR INDOOR AIR

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

株式会社 早川製作所

代表取締役 長 石原 多多良

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
FAX ☎〇五三八(二三)二四二二
☎〇五三八(二三)六一六〇

株式会社 萩原製作所

代表取締役 山口 恭生

東京都墨田区立川一ノ十二ノ五
☎〇三(五六二四)〇〇三三

福島工業株式会社

代表取締役 長 福島 裕

Fukushima
本社
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二二
☎〇六(六四七七)二〇二二

株式会社 福井厨房

代表取締役 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三―一
☎〇八六(二四)九五五―
FAX ☎〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

株式会社 深川製作所

代表取締役 深川 秀子

埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎〇四八(二五七)三二二

ヒコウユニ株式会社

代表取締役 長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一―五―四一
☎〇六(六七九二)五二五一
FAX ☎〇六(六七九四)三四一七

株式会社 逢光エンジニアリング

代表取締役 保坂 譲

大阪市福島区福島八―二―一九
TEL ☎〇六(六三四)三八六六
FAX ☎〇六(六四五八)二八八七

 FUYO
株式会社 扶洋

取締役社長

仲井 修二

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる調理型ビジネスのレスパコン
RESPACON.

株式会社フジマツコ

代表取締役 長 熊谷 俊範

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎〇三(三四三四)七七九一

そばかまど及麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役 渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎〇三(三八九三)二五二五(代)

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員
営業本部長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
エムズ大通
☎ 〇一一(〇三三) 九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八―七
☎ 〇三(三二四九) 〇三三―
FAX 〇三(三二四九) 〇三三―

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

門真市岸和田二―二―三〇
☎ 〇七(八八二) 五二九―

ホンザキ電機 株式会社

代表取締役
社長

坂本 精志

〒470 1194 愛知県豊明市栄町南館三―一六
☎ 〇五六(一九七) 二二一一

有限会社 丸 枝

代表取締役

枝元 慶一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一―一―二六
電話 〇九二(八六二) 五二二七
FAX 〇九二(八六二) 五〇二七
(民宿)丸枝霧島荘
〒4201 鹿児島県霧島市霧島田口二―四七―六
TEL FAX 〇九九五(五七七) 三八三三

マツハ機器株式会社

代表取締役

大谷 建二

東京都江東区塩浜二―一六―九
☎ 〇三(三六九九) 四四三―

スナレンス製品
厨房器具一式 設計製作施工

株式会社 ホワイトスタイル工業

代表取締役 石塚 實

〒003 0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇―一―三八
☎ 〇一一(八七五) 七二二―
FAX 〇一一(八七二) 七七四―

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役

有田 光男

〒144 0043 東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇
電話 〇三(三三四四) 六〇八一
FAX 〇三(三三四四) 四〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役

穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三三九) 二五三―

ミクニ厨房設備株式会社

代表取締役

渡辺 優

本社 〒360 0024 埼玉県熊谷市間屋町二―五―一四
TEL 〇四八(五二四) 〇六五―
群馬営業所 〒371 0847 群馬県前橋市大友町一―五―一〇
TEL 〇二七(二五三) 三九九―

三浦工業株式会社

食機・メデイカル事業本部

取締役
本部長 松浦 道人

〒108 0074 東京都港区高輪二丁目一五―三―五
☎ 〇三(五七九三) 一〇四―
FAX 〇三(五七九三) 一〇四五
E-mail: matsura_michio@muraz.co.jp

株式会社 マルゼン

代表取締役
社長

渡辺 恵一

東京都台東区根岸二―一―九―一八
☎ 〇三(五六〇三) 七一一―
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

MEGASOFT.
ビジネスプロダクト部 部長

佐谷 礼次郎
メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38西谷東急ビル
TEL: 06-6386-2058(F) FAX: 06-6386-2123
<http://www.megasoft.co.jp/>

株式会社 明和製作所

取締役社長

下條 好和

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六二) 八二二―(代表)
FAX 〇六(六四六八) 三二五―

株式会社 明城製作所

代表取締役
社長

河野 絃之

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三) 八〇一―
大阪営業所 電話 〇六(六四四七) 七四一―
東京営業所 電話 〇三(五二九) 二五三―

株式会社 村 幸

代表取締役
社長

村田 良介

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七) 〇〇一一

2010 盛夏 暑中お見舞申し上げます

株式会社 ワクイ

代表取締役会長

涌井 貞義

代表取締役社長

涌井 英一

WAKUI
新潟県燕市小池産業団地
☎ 〇二五六(六六)五〇六一代
FAX 〇二五六(六四)四三五四

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―二六―九
☎ 〇三(三六二九)二九六一
FAX 〇三(三六二九)二九八一

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器
事業統括

相原 淳一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―三―十三
☎ 〇三(三三二五)五三三七
FAX 〇三(三三二五)五三二五

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役会長

八木 清照

代表取締役社長

玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二一)三五九一代
FAX 〇七五(二一)三五九五

株式会社 渡辺事務所

代表取締役

岩倉 昌男

本社 〒486-0056 愛知県春日井市中新町二―二―十五
☎ 〇五六八(三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三二)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
社長

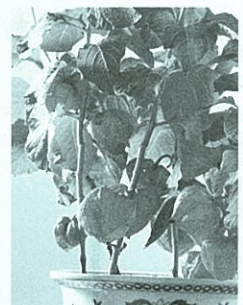
山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―十二
☎ 〇三(三二九九)四四七一
代



7月(文月)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1日(木) 国民安全の日 | 16日(金) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、
駅弁記念日 |
| 2日(金) たわしの日、蛸の日 | 20日(火) 海の日、ハンバーガーの日 |
| 3日(土) ソフトクリームの日 | 22日(木) 下駄の日、ナッツの日 |
| 4日(日) 梨の日 | 23日(金) 米騒動の日 |
| 6日(火) サラダ記念日 | 24日(土) 地蔵盆 |
| 7日(水) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、
竹・たけのこの日、乾麺デー、
カルピスの日、冷やし中華の日 | 25日(日) かき氷の日、
味の素の日 |
| 10日(土) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、
四万六千日、納豆の日 | 26日(月) 土用の丑の日、
幽霊の日 |
| 13日(火) 盆迎え火 | 27日(火) スイカの日 |
| 15日(木) 盆、盂蘭盆会、中元 | 28日(水) 菜っ葉の日 |



部外者なニカ?

BUGAISHA DESUKEDO

NANIKA?

漫画家・にしかわたくの
超攻撃型イベントレポート

FOOMA JAPAN
2010 国際食品工業展
6月8～11日 於：東京ビッグサイト

てな訳で、今年も行ってまいりました、国際食品工業展、FOOMA JAPAN2010！毎回行くたびに思いますが、どーしてこんなに人が多いのでしょうか？ビッグサイトの広大な敷地が、日曜日の渋谷スクランブル交差点並みの人口密度。日本にはこんなに飲食業界の人がいるのかと、今さらですが感嘆を禁じ得ません。私、今でこそこのようなヤクザな漫画家稼業を営んでおりますが、つい数年前まで続いていたフリーター時代というのが10年間ほどありまして、そのころはよくニートの友人（周りこん

なんばっか）と一緒に「カフェやろうぜカフェ！」なんて、資金もないのに、愚にもつかない夢を語りあったものでございます。もしあの時われわれに少しばかりの行動力があつたら、実際にカフェを開業し、FOOMAの会場を客として訪れて、厨房機器を見つろっていたのかもしれない……なんて何の役にも立たない妄想が脳裏に浮かんでしまうほど、会場が混んでるんですよ。あ～もう！まっすぐ歩きたい！ストレス溜まるう～！

突然ですが…
FOOMA2010
お虫ほ新とイ扁見による
キャッチコピー大賞オ～!!
\$10,000

一見まじめそうな各企業ブースですが
*探してみると妙な看板
笑えるコピーがたくさん!!
Zは早速行ってみましょ～!!

いさぎよいで賞
コンベヤ 一筋48年
搬送することしかできません
う～ん男らしい!!
厨房界の高倉健ですナ
不器用ですから…

私も最近ヤバイです賞
毛髪対策110番
スキン・インナー・ケア・ユニコン
状況に合わせて是非、
ココのところが生え際が…

X-ファイル好きです賞
万能モルダー FM-31Z
●外形寸法 730×1,750
3φ20
●重量 0.9kg
●目方はさしづめ「淫乱スクリュー」ですわね…

ベストサイキック賞
ねじり巻き 粘カシステム
羅生地製造装置
ぬめぬめ 粘カシステム
社 青川精工製機株式会社 TEL 0973-346100 製造日: 年 月 検査: No.
MADE IN JAPAN
マッド・サイエンティストの香りが…
「システム」ってところがSFっぽい

なんとなくスゴそうで賞
地盤からグイグイっと!
意味はさっぱりわかりませんが…
うむを言わさぬ迫力!!

最後に個人的な反省をひとつ…
実は「ひだ付きまんじゅう器」って火暴引単級のネタがあつたんですが…

恥ずかしくて撮影依頼めませんでした!!
実生活では意外とシヤイ
まだまだ青いぜオレ!!

第7回 厨房の省スペースの可能性



(株)井之上事務所
代表取締役
鈴木 茂

👉 検証

独立運営している厨房のスペースはどのくらい小さくできるのか？ 答えはNOである。

非効率、過大設備の厨房は除外するとして、適正な厨房をさらに小さくすることは、物理的に不可能である。

最低限のシンクの数は食品衛生基準で決まっており、レンジは必要であり、そして冷蔵庫は不可欠である。

メニューによってはフライヤー、グリドル、焼き物器、コンビスチーマーと増えてくるのである。小さい厨房を作ろうとすれば、メニューを変えるしか方法がないのである。

厨房で最もスペース的に効率が良いのは、80席から100席程度のダイニングエリアといわれている。

これは同じ業態であれば、20席でも30席でも100席でも、調理器具の占める面積がほとんど同じだからである。

1,200間口のレンジが1,500になっても、面積に及ぼす影響は非常に小さいのである。

冷蔵庫が1台増えたとしても、面積が倍になることはないのである。

また、ドアタイプの洗浄機を使っていれば洗浄セクションの面積はほとんど一緒なのである。

コンビスチーマーは、その出現によって調理方法自体を革命的に変えた以外に、厨房面積を小さくしたという意味においても革命的な機器である。

8台あったガスレンジが2台に、それも付きっきりでなくても調理が可能になったのだから、現代の

厨房には欠かせない機器といわざるを得ない。

👉 問題点

さて、筆者が手掛けたプロジェクトの中で、厨房の省スペースを図った一例を紹介しよう。

この物件は、シティホテルの中華料理とフレンチ料理の厨房が隣り合わせに配置された物件である。

ダイニングの席数はフレンチが35席、中華料理が80席である。

先に述べたように、35席のフレンチ料理でも100席のダイニングでも、厨房自体の大きさはさほど変わらない。

しかし一般的な話として、オーナーサイドあるいは投資サイドとしては、ダイニングエリアと厨房の面積比がすごく気になるのである。また、物の本には、厨房とダイニングエリアの面積比がさも正しげに書いてある。

しかししつこいようだが、その面積比率の係数は、直線的にならずに階段状になるはずなのである。ここが理解してもらえない点なのである。

👉 解決

そこで筆者がやった方法とは、中華料理とフレンチ料理の食器洗浄セクションを一つに統合したのである。

ダイニングエリアは建物のコアを挟んで中華とフレンチに分かれて配置されている。お客さまの入り口は独立したものとなっており、違うレストランが独立して存在しているかのように見える。

しかしバック、厨房スペースは一つの区画になっているのである。当然、料理の導線は左右に分かれて出て行く。フレンチ厨房はアイランド型にして基本的な形にしてある。中華厨房も日本式な縦流れ型である。

👉 注意点

サービス側の導線は建て物のコア側に沿った導線にし、統合された洗浄セクションへの流れをスムーズにしている。パントリーは中華、フレンチ両方ともダイニングエリアへの導線上に配置している。製氷機はフレンチ側に配置してあるが、共用としている。食器倉庫としてコアの中にスペースを設け、食器収納の確保を図った。

また、プレファブ冷蔵庫を洗浄セクションの裏に配置して、サービス側の導線をすっきりさせている。

ディッシュアップ台より若干ではあるが後ろに下げて、ソイルドディッシュテーブルの前を1,600mm確保して、中華とフレンチからの交錯を緩和している。

筆者が手がけたプロジェクトでは、これと同様の事例が数多くあるが、プレケージが劇的に増えたという報告は、今までのところ筆者の所には届いていない。

バンケットの洗浄セクションを考えてみた時、和洋中が混在しているのはごく一般的ではあるし、優秀なスチュワードであれば、問題なくハンドルできるはずである。

厨房自体を小さくすることは非常に難しいことではあるが、多様な組み合わせやケースごとの創意工夫によって、面積、人的節約によって投資効率を上げるのも厨房設計に携わる者としての使命ではないだろうか。

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

■ 入会のご案内 ■

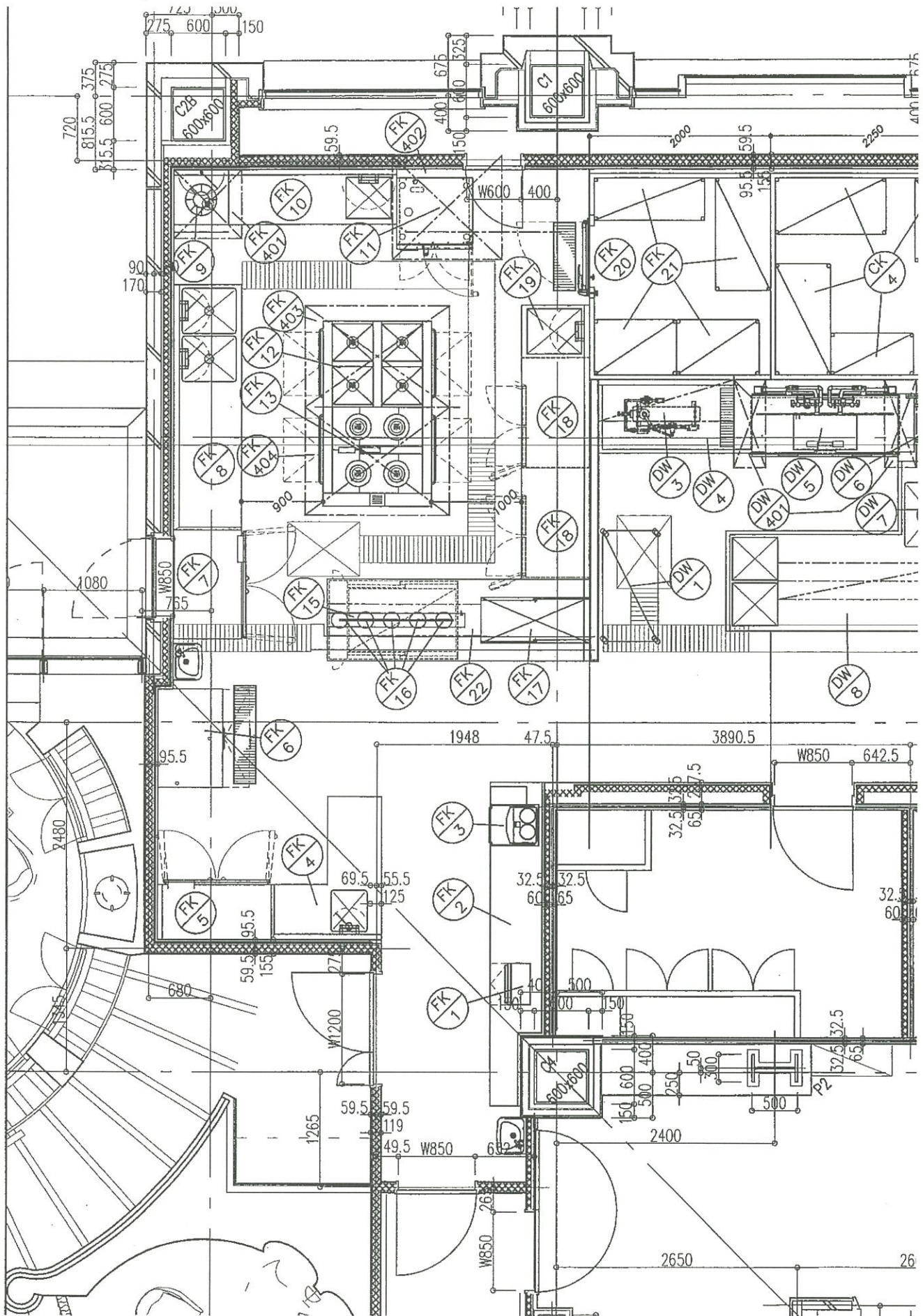
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

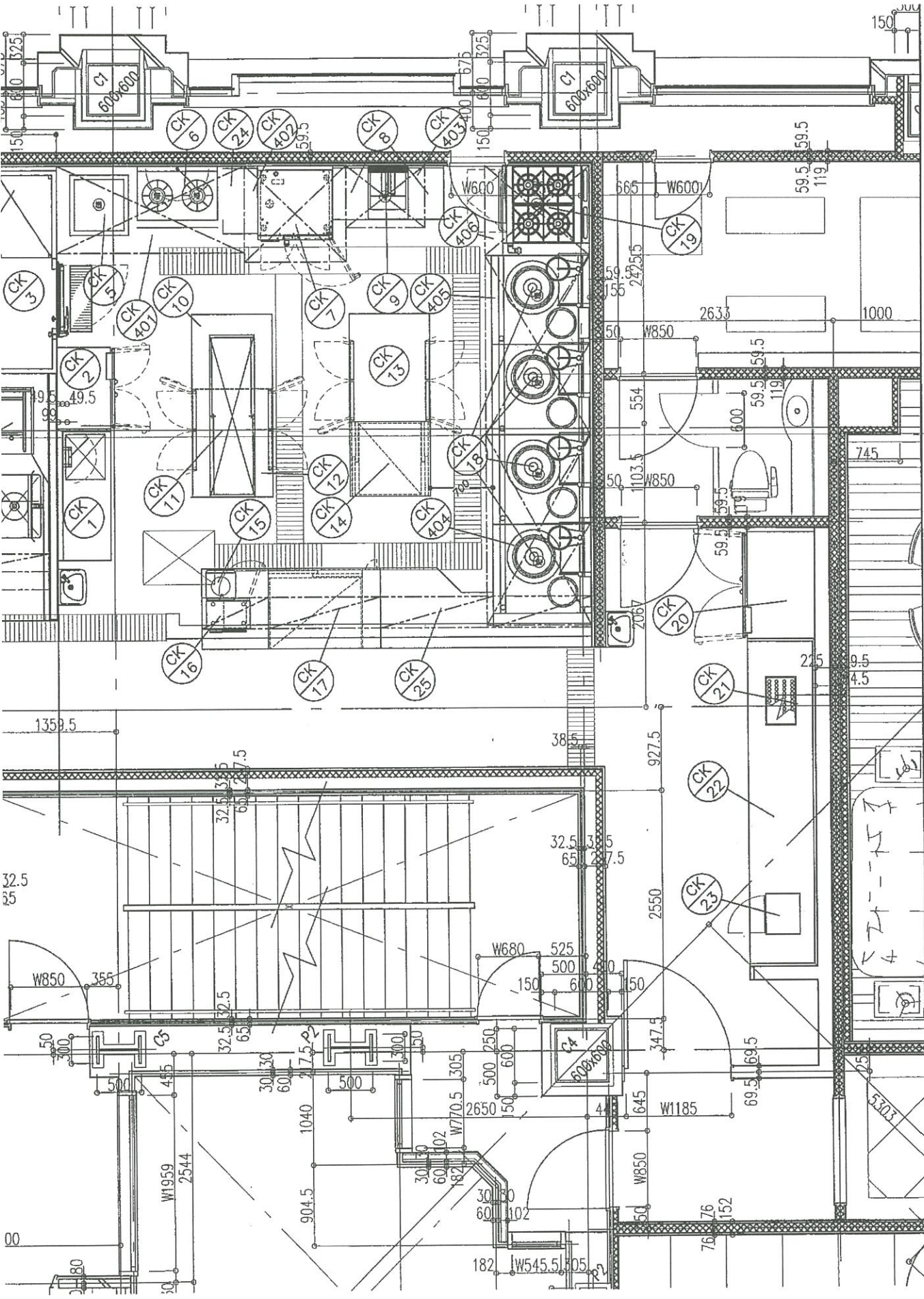
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170





アイテム NO	機 器 名
CK 1	ワークテーブル シンク付き
CK 2	リーチイン冷蔵庫
CK 3	ロールイン冷蔵庫
CK 4	ロールイン冷蔵庫用棚 (メロマックス)
CK 5	ディムサムボイラー
CK 6	ストックポットレンジ
CK 7	スチームコンベクションオープン 架台付き
CK 8	サイドテーブル
CK 9	赤外線フライヤー
CK 10	ワークテーブル
CK 11	冷蔵ショーケース
CK 12	台下冷蔵庫 (パススルー)
CK 13	台下冷蔵庫 (パススルー)
CK 14	ワークテーブル
CK 15	電磁調理器
CK 16	電子レンジ
CK 17	ホット ディッシュアップカウンター 2-上棚付き
CK 18	中華レンジ
CK 19	オープントップレンジ
CK 20	リーチイン冷蔵庫
CK 21	紹興酒ウォーマー
CK 22	サービステーブル
CK 23	タオルウォーマー
CK 24	脇台
CK 25	ディッシュアップカウンター 2-上棚付き
CK 401	フード グリースフィルター付き
CK 402	フード グリースフィルター付き
CK 403	フード グリースフィルター付き
CK 404	フード グリースフィルター付き
CK 405	フード グリースフィルター付き
CK 406	フード グリースフィルター付き
DW 1	棚 キャスタ付き (メロマックス)
DW 2	欠番
DW 3	スチームブースター
DW 4	クリーンディッシュテーブル
DW 5	食器洗浄機
DW 6	サイドローダー
DW 7	プレリンスユニット
DW 8	ソイルドディッシュテーブル
DW 401	フード

アイテム NO	機 器 名
FK 1	タオルウォーマー
FK 2	サービステーブル
FK 3	エスプレッソコーヒーマシン
FK 4	ワークテーブル シンク付き
FK 5	リーチイン冷蔵庫
FK 6	キューブアイスメーカー
FK 7	リーチイン冷蔵庫
FK 8	ワークテーブル 2-シンク付き
FK 9	ストックポットレンジ
FK 10	ワークテーブル シンク付き
FK 11	スチームコンベクションオープン
FK 12	オープントップレンジ (配管スペースカバー無し)
FK 13	スペクトロヒートトップレンジ
FK 14	欠番
FK 15	インフラレッドウォーマー
FK 16	インフラレッドウォーマー
FK 17	冷蔵ショーケース
FK 18	台下冷蔵庫
FK 19	ワークテーブル W/シンク
FK 20	ロールイン冷蔵庫
FK 21	ロールイン冷蔵庫用棚 (メロマックス)
FK 22	ホット & コールド ディッシュアップカウンター
FK 401	フード グリースフィルター付き
FK 402	フード グリースフィルター付き
FK 403	フード グリースフィルター付き
FK 404	フード グリースフィルター付き

連載

外食産業 変革する食産業

第 6 回



外食産業に押し寄せる「低価格化」の落とし穴

名古屋文理大学健康生活学部フードビジネス学科 教授

石川 秀憲

低価格ブームに火を点けた 280円均一の鳥貴族

外食業界で今、最も大きな流れは「低価格化」ということだろう。外食業界では2009年度、メニュー価格を見直す動きが目立った。日経MJの飲食業調査によると、この1年間でメニュー価格を「全般的に引き下げた」と回答した企業は10.5%で、「一部引き下げた（期間限定を含む）」と回答した企業37.3%と合わせると、ほぼ半数の企業が価格引き下げを行っている。引き下げた企業は、業態としてはファミリーレストランが70.6%と突出していると報告されている。

ただ、価格引き下げという形ではないが、低価格化の傾向が顕著に出ているのが「居酒屋」業界といえるようだ。

そして、この業界の低価格化傾向を推し進めたのが、ビールなどの酒類から、つまみの定番の枝豆や人気の高い刺身などの料理まで、すべて300円前後の均一価格に設定した均一居酒屋だ。

均一居酒屋の躍進を引っ張ってきた感があるのが、焼き鳥中心の「じゃんぼ焼鳥 鳥貴族」（鳥貴族、大倉忠司社長）だ。大阪に本社を置く同社の創業は1985年。料理メニューを焼き鳥など鶏料理に絞り込み、アルコール飲料も含めて280円（税抜き）で提供、支持を広げていった。目玉メニューは店名にもなっている1串90g以上の焼き鳥で、その名も「貴族焼

（ももとむねの2種類）。客席を背の高い仕切りで区切り、半個室風にして、グループ客の導入を図っている。2005年には東京に進出し、一気にブレイクする。現在は関西、東京、名古屋に店舗網を広げ、172店（5月末現在）を数える。

鳥貴族の躍進に、同様の均一居酒屋業態に取り組む既存の居酒屋チェーンが続出している。

居酒屋「甘太郎」などを展開するコロワイド東日本（横浜市）では、昨年2月から「うまいもん酒場 えこひいき」の名称で均一居酒屋の本格展開を始めている。価格は299円（税抜き、一部380円。料理70～80品、ドリンク約100品）で、既存店の転換を主体に出店を進めている。現在、首都圏を中心に北海道、関西で61店を展開している。



均一居酒屋ブームの先鞭をつけた「鳥貴族」

「金の蔵」など、居酒屋業態で複数ブランドを展開している三光マーケティングフーズでも、「金の蔵ジュニア」の名称で均一居酒屋を展開している。価格は270円（税抜き）。既存の居酒屋業態「金の蔵」の転換を中心に、首都圏と大阪で62店（5月末現在）。料理が約100品、ドリンクが約70品のラインナップだ。

また、「魚民」や「笑笑（わらわら）」など、複数の居酒屋業態を展開する「モンテローザ」（東京）でも、「268円厨房 うちくる」の名称で、2009年から均一居酒屋を展開している。店舗数は東京、大阪で8店とまだ少ないが、業績不振の既存店からの転換を進めていく模様だ。

居酒屋「大庄」を展開する大庄（東京）は、「鳥キング」の名称で均一居酒屋に参入。店名からして「鳥貴族」を強く意識したものであることが明らかだが、メニューもジャンボ串焼きなどの焼き鳥やとり釜飯など、鶏肉がメインになっている。価格は290円（税抜き）で、現在東京都内に2店を展開。

低価格・均一料金実現の仕組みと顧客心理の駆け引き

300円前後の均一価格を維持するために、どのチェーンもタッチパネル方式のメニュー採用、簡単に調理できる料理に絞ったりして、省力化を図っている。また、チェーンとしての食材調達力やセントラルキッチンを活用して、低価格を維持しているようだ。ただ、均一価格という価格の縛りは、使いたくとも使えない食材も多く、フードメニューのバリエーションを狭めているきらいがある。

逆にいえば、均一価格を維持するには、メニューバリエーションを広げないことがポイントになるということだ。実際、均一料金ブームの火付け役である鳥貴族の場合、鶏肉メインのフードメニューに絞り込んでいる。

しかし、参入組の居酒屋チェーンの場合、品目数は鳥貴族とそれほど変わらないが、バリエーションの幅は広い。例えば、刺身をはじめとする魚料理が並ぶ所もある。いわば、総合品揃え型の居酒屋になっている。もちろん、食材の種類が多くなると、それだけ仕入れにおけるマスマリットが出にくくなる。均一価格を維持するためには、別の面でのコストダウンが必要になってくるだろう。

例えば、出店費用を抑えるために、既存業態の不振店転換という方策をとっているチェーンも多い。さらには、都心立地、繁華街立地の閉鎖店舗、空き

店舗への居抜き出店の例もある。もちろん、前述のような省力化対策もコスト削減の大きな手段になる。もちろん、タッチパネル方式の導入は「1店あたり500万円くらいかかる」とする企業もあり、一時的にコストアップとなる。しかし、回転寿司チェーンの大手3社がこぞってタッチパネル方式を採用しているところからも、この仕組みは人件費削減に大きな効果があるのだろう。

ただ、省力化は接客サービスの質低下につながりやすいことから、サービス力低下にならない方策を合わせて取り入れることが必要になるだろう。

つまり、事業展開全体で、低価格、均一価格を維持するための仕組みを構築しないと、フードメニューの品質低下、サービス力低下を招き、結果として客離れを招来することになってしまう。

また、低価格での均一価格はインパクトが強く、節約傾向の強い消費者には受け入れられやすいだろう。しかし、消費者は価格には馴れていく。最初は衝撃的に感じた価格にも、何度か通ううちに、さらに同様の居酒屋が出てくるたびに、だんだんと当たり前のことと感じるようになる。そうなると、商品の質やサービスに目が行くこととなる。

その時、満足できないと感じれば、低価格均一料金のアドバンテージは、まったくなくなってしまうはずだ。低迷する居酒屋業界を救う勢力になれるかどうかは、ここにかかっているようだ。

脱・均一価格のための試行錯誤の数々

均一居酒屋の急激な台頭などで低価格傾向が強まる居酒屋業界だが、既存チェーンの中には従来の店舗形態のまま、低価格メニューを増やして対応する所もあった。大手チェーンのワタミは、展開業態の中に、炭焼き「わたみんな」のように基幹業態の「和民」よりも低価格メニューを揃えた業態を持っていた。それでも、6月中旬からメニューの7割を250円、残りを500円で提供する「仰天酒場 和っしょい」の展開を開始する。価格ラインが2本あるが、均一居酒屋といっている。

タッチパネル方式の導入は他の均一居酒屋と同様だが、料理をカウンターまで客が取りに行くセルフ方式を採用する。加えて、「専用カードでの支払いなので、現金もレジも置かない」（同社）という斬新な運営方法を打ち出している。

一方、「均一価格」という縛りを離れて、新たな

低価格業態を作ろうとするチェーン企業もある。

牛角を展開するレイズインターナショナルでは、「ぶっちぎり酒場」の店名で昨年12月に低価格居酒屋業態をスタートさせている。コンセプトは「旨くて安い平成版大衆居酒屋」。ドリンクメニューは280円（税抜き）に統一しているが、料理メニューは100円、180円、280円、380円（いずれも税抜き）と、4つの価格ラインにしている。焼き鳥から刺身までを揃えた総合品揃え型メニューの店だ。今年中に5店前後の出店で、ビジネスモデルの検証を実施。来年には本格的な展開を目指している。

また、老舗居酒屋チェーンの養老乃瀧でも「一軒め酒場」の店名で、低価格居酒屋業態を08年12月からスタートしている。こちらは、99円から350円（いずれも税抜き）までの33品のフードメニューを揃えている。均一居酒屋の品揃えに比べ、半分ほどのラインナップだ。店舗は、既に東京だけでなく、広島、盛岡など地方にも広がっており、17店（6月5日現在）を展開中だ。

80年代の居酒屋業界大躍進をリードした「天狗」を展開するテンアライドも、小型店業態として「テング酒場」を07年12月から展開、現在首都圏、名古屋、大阪に14店（6月5日現在）を擁する。価格は80円（串焼き1本）から上限380円（いずれも税抜き）までで、海鮮から食事まで幅広いメニュー構成になっている。

ファミレス御三家の 模索と新たな試み

居酒屋業態と同様に、業態としての存続が危ぶまれるファミリーレストラン業界は、低価格チェーンだけが業界の不振を尻目に好調な業績を上げている。

ファミレス業界だけでなく、外食業界全体を引っ張ってきたのがファストフードとファミリーレストランだった。しかしかつての成長産業は今、完全に“斜陽産業”と化している。そのことがファミレス御三家といわれる、すかいらーく、ロイヤルホスト、デニーズのこの間の推移に象徴的に現れている。

すかいらーくは08年の暮れから昨年までで、約200店の不採算店を閉鎖した。06年、07年、そして08年と3期連続の赤字決算を出したが、再生のための手術として、大量の店舗閉鎖を実施したのだ。その過程で、創業ブランドである「すかいらーく」は、ついに姿を消した。

今や同社の基幹ブランドは、低価格ファミレスの

先駆けとなった「ガスト」である。

ロイヤルホストの店舗数も、減少傾向が続いている。そしてここ数年、既存店売上高が前年比で5%以上も下回っている。07年には1,000億円規模だった売上げも、09年は800億円台にまで落ち込んでいる。

デニーズなどを展開するセブン&アイ・フードシステムズは、07年の設立からいまだに営業赤字が続いている。今年度は50店舗の閉店を予定しているが、これで08年からの閉鎖店舗数は220店を超える見通しだ。同社は一昨年从去年にかけて、複数のメニューの値下げを実施したが、それに見合う客数増を果たせず、業績不振を招いたこともあった。そして昨年、ハンバーグ専門店などを展開するなど、ファミリーレストラン以外の業態開発に、この間乗り出している。

一方、デニーズのてこ入れ策として、異なる分野の店と一緒にした新型店の展開を始めた。最初の新型店は「デニーズセレクション」の店名で、店内にベーカリー大手のアンデルセン（広島市）のグループ企業、マーメイドベーカリーパートナーズ（東京）が運営する「リトルマーメイド」を誘致したものだ。リトルマーメイドではデニーズの来店客にテイクアウト用のパンを販売、さらにデニーズのメニューの中でも、同店のパンを使用する。

同社ではこれまで、同じセブン&アイ・ホールディングスグループの「セブンイレブン」と同じ敷地内に共同出店したことはあるが、他社運営店を店内に誘致するのは初めてだ。それだけ、従来型のファミリーレストランに対して、同社は厳しい認識を持っているということだろう。

ファミリーレストランを取り巻く厳しい環境の中で、多くのファミレス企業がこの1年間で価格引き下げに動いたことは、最初に紹介した日経MJの調査の通りだ。

綿密な計画による低価格で 値下げ不要のサイゼリヤ

今年4月の主なファミリーレストランの全店売上高を見ると、前年同月比で100%を越した（前年実績クリア）のは、111.8%のサイゼリヤ、103.0%のジョイフル（大分市）の2社だけだった。既存店売上げになると上記2ブランドに加えて、101.6%のパーミヤン、101.0%のジョナサン、100.8%の夢庵の3ブランドが前年をクリアしている。これら5ブランドは、ジョナサンを除き低価格業態である。



創業以来、低価格・高品質を追求する「サイゼリヤ」

中でも絶好調のサイゼリヤは、2010年8月期の売上高を980億円、営業利益を前年比47.3%増の135億円を見込んでいる。売上高営業利益率は実に13.8%という高さだ。

この高い利益率を可能にしているのが、同社の徹底した効率経営だろう。低価格でありながら高い利益率を実現するメニュー構成は、効率経営の追求によって生まれたものだ。

このサイゼリヤの強さを象徴するメニューが、「ミラノ風ドリア」299円だ。出血数で見ると、全体の30%を占めているという。3人に1人が注文する怪物的なメニューというわけだ。もちろん価格の安さが人気の大きな要因だが、価格から来るイメージをはるかに凌駕する本格的な味も大好評の原因となっている。この味でこの価格は、オーストラリアに工場を造って、ドリアのホワイトソースを内製化していることで実現できている。オーストラリアはホワイトソースの原料の牛乳調達先で、そこに工場を造ることでコストを大きく抑えている。

サイゼリヤの効率経営の象徴ともいべきミラノ風ドリアは、まごうことなく同社の主力商品である。「他社はミラノ風ドリアの値段だけは絶対にまねができない」（同社）という。出血数の30%を占める主力商品があることで、オペレーションの組み立てが格段に楽になる。それだけ効率化が進むということだ。結果としてコスト縮減につながり、質の高いメニューがお値打ち価格で提供できるわけだ。

従って、メニュー価格の引き下げは考えていない。先の調査でも、向こう1年間に価格引き下げを考えている企業に、同社の名前はない。現状でも十分に“安い”価格だから、あえて値下げをする必要がないということだろう。

同社は業界の常識に左右されない。効率が悪ければ業界常識であっても、これを退けている。かつて同社でも24時間営業に取り組んだことがある。しかし実際に営業を進めるうちに、利益が減るといった結果が出た。そのため、24時間営業は1年ほどで止めている。

オリーブオイルやワインについても、ドリアのホワイトソースと同じように、産地イタリアの提携工場の特注生産することで、コスト縮減を図っている。さらには、チーズやプロシュートなども現地から直輸入し、本場イタリアの味再現と同時に手ごろな価格提供を実現している。

つまり、サイゼリヤの低価格は、低価格でも利益の取れる仕組みがしっかりと作れているから、創業以来一貫した政策となっているわけだ。同業他社が価格引き下げを実施し、結果として期待ほどの客数増につながらず利益を落としている状況とは、まったく別次元のことといってもいいくらいだ。

■ ガストによる低価格ファミレスブームはわずか1年でしぼむ

実はファミリーレストラン業界では、業界全体が低価格傾向に振れて、多くの企業が低価格業態を展開したが、そのほとんどが失敗に終わった経験がある。それは「ガスト現象」といわれた1990年代の出来事である。

ガスト1号店が誕生したのは92年のこと。バブル経済崩壊後の景気後退期に対応するために、すかいらーくが新しいモデルの実験店舗として開店したものの。ローコストオペレーションのための実験を行っていた。

ホールの人員削減のために、セルフサービスのド



衝撃的な登場だった「ガスト1号店国立店」

リンクバーの設置、ワイヤレス型の呼び出しベルの導入などを行った。また、キッチンでの省力化対策としては、調理の効率化のためのコンベアオープンの採用、各ポジションごとにプリンタによる作業開始の工夫、料理の出し方の工夫などが図られた。その結果、より少ない人員での店舗運営を可能にした。メニューも、すかいらーく創業時のものに近づけて絞り込んだものにして、価格を従来のすかいらーくのものより大幅に下げた低価格フォーマットを開発。

約1年間の店舗実験の後、93年に当時720店あったすかいらーく店舗からの転換を急速に進めていった。ほぼ1年間で420店の転換を果たし、数の上では同社の基幹業態となった。ガストは「おいしい料理をポピュラープライスで、自宅のダイニング感覚でお食事を」をキャッチフレーズに、客単価は大幅に下がったが、圧倒的な安さの力で客数を確保していく。

ファミリーレストラン業界はバブル経済前の80年代半ばごろから同質化現象が進み、客離れが起き始めていた。事態打開のための方策が求められていたが、バブル経済の到来によって問題点が目立たなくなり、有効な対策が取られないままにバブル経済崩壊を迎えた。

すかいらーくのガストプロジェクトは、まさに80年代からの懸案課題の答えだったといえるだろう。客数を大きく確保する低価格業態ガストの好調さを見た他のファミレス企業は、93年に入って一斉に低価格業態の出店を開始する。「ガスト現象」とか「ガスト効果」といわれた現象だった。

しかしそのほとんどがガストの物まねの域を出ず、自社で低価格業態のフォーマットを確立したものはなかった。低価格にするために食材の質を落としたり、メニューバリエーションを極端に絞込んだりした店も多かった。また、サービス力低下に手を打った省力化ではなく、単純に人員を削減するようなこともなされていた。

つまり、かなり無理をして低価格店舗の展開を押し進めたのだ。その結果が出るのに、それほど長い時間は必要がなかった。ガストに追随したほとんどの店は、当初こそその低価格に引かれた客が来たが、料理の質の悪さやノン・サービスの居心地の悪さなどにより、急速に客足が遠のいた。加えて、安さを実現するための仕組みができていないために、赤字店舗が続出することになる。

「ガスト現象」は1年ほどでしぼんでいく。本家のガストでも、ホールの省力化によるセルフ化は“客

席放置”現象を生み、客層の質低下という事態も招来した。また、少ないラインナップのメニューも飽きられ始めていく。その結果、94年には急速に業績を悪くしていく。そのため、メニューのブラッシュアップやホール運営の改善などのてこ入れが行われていく。

その後ガストはメニュー価格の引き上げなども行い、創業当初に比べれば“低価格”の度合を薄めていく。

安かろう悪かろうは許されない 安いから求められる高品質化

外食業界の基幹業態で経験した教訓は、今どう生かされようとしているのだろうか。

低価格は確かに強いインパクトがある。その意味では、極めて即物的な効果をもたらす究極の政策なのかもしれない。しかし前述で触れたように、客は価格にはすぐ慣れてしまう。

昨日の低価格は、今日になればもう低価格の衝撃がなくなってしまふ。それが当たり前の価格になるのだ。今、ファストフードで独り勝ちのマクドナルドも、03年まで7年連続で既存店売上げが前年割れをしていた。その間に客足を引き戻そうと、値下げを実施した。02年には59円にまでハンバーガーの値段は下がっていた。

しかし、値下げはハンバーガーの商品価値を下げることに繋がった。特にトップカンパニーによる価格改定のため、「ハンバーガーの価格は、59円が妥当なんだ」という意識を消費者に植え付ける結果となった。その結果、同社は業績回復につながるどころか、02年、03年と2期連続で最終赤字となった。同社は04年に創業社長の藤田田氏が退き、異業種のアップルコンピュータ出身の原田氏をトップに迎え、大きく舵を切り替えて行く。いわば、価格競争から価値競争へと転換して行った。

サイゼリヤは確かに低価格業態だが、その価格の中でとことん質を追求している。価格、質ともに他社がまねのできないところを築き上げている。外食行動は、日々繰り返されていく。価格が安いということは魅力だが、その上でおいしい（質の高い）ものを求めていく。

低価格であればあるほど、商品の質をブラッシュアップし続けることが求められるはずだ。そのことを追い求めることこそが、業績回復のポイントになるのではないのか。

大好評、発売中。

業務用厨房関係法令集、堂々の大改訂。
約 60 ページ (約 30%)、濃密大増量。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

業務用厨房関係法令集
2010年版

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係

新たに追加された法令

ガス用品の技術上の基準等に関する省令 (抄)
液化石油ガス器具等の技術上の基準等に関する省令 (抄)

特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律

エネルギーの使用の合理化に関する法律 (抄)
安全・安心な学校づくり交付金交付要綱 (抄)

……etc

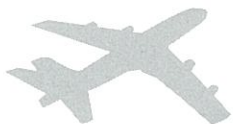
社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房関係法令集 2010年版

■A4判・282頁 ■価格:4,200円(税込)、会員価格:3,300円(税込) ※送料含む

第30回海外視察調査団 HOST2009・ヨーロッパ厨房施設視察報告

Side B
⑤



広報編集担当 花田 政孝

6日目、 パリ市役所の職員食堂へ

海外視察調査団も6日目となり、ついに花の都パリです。夜中近くまで視察して翌朝6時だの8時だのという早朝の出発が続いた日程中、この日は9時半出発という、実に体に優しいスケジュールとなっております。

メルキュール・パリ・ガールドリヨンホテルからバスで出発し、パリ市役所の職員食堂へ10時半に到着。少し人通りの少ない、観光客があまり来ないというか、あまり治安が良くなさそうな場所にある、瀟洒なビルです。今回の見学はエレクトロラックス・ジャパン(株)上原義治さまのお手配によるもので、現地ではエレクトロラックス社社員の方々が駆け付け、

事前にレクチャー。パリ市内には1万5,000人の職員用の食堂が22ヵ所あり、ここは築1年ほどの新しい食堂。職員は5ユーロ+補助で食べられ、地下鉄に



写真1 メルキュール・パリ・ガールドリヨンホテル



写真2 センスの良い食堂と、案内してくださったエレクトロラックス社の方々

乗って訪れて来るとのこと。現在は最大400食を賅っているが、それを超えて利用される時があるので、将来的には600食には増やしたいそうです。これだけ大規模な食堂で、洗練されたデザインの施設で見晴らしも良く、何という贅沢さ。

その後視察調査団は3班に分かれ、全員ビニール製のフードやコートを着け、エレクトロラックス社の方に厨房を案内・説明していただきました。広々とした厨房と貯蔵庫、カウンターへのパススルー冷蔵庫や紫外線殺菌の包丁入れなどを見学した後、昼食。丁度職員の皆さんが訪れて来たあたりで、中に交ざって昼食。ビュッフェ形式なので山盛りにした気分を抑えて、でもフルーツやら何やら色々と。一応ビジターの利用も可能とのことでしたが、その

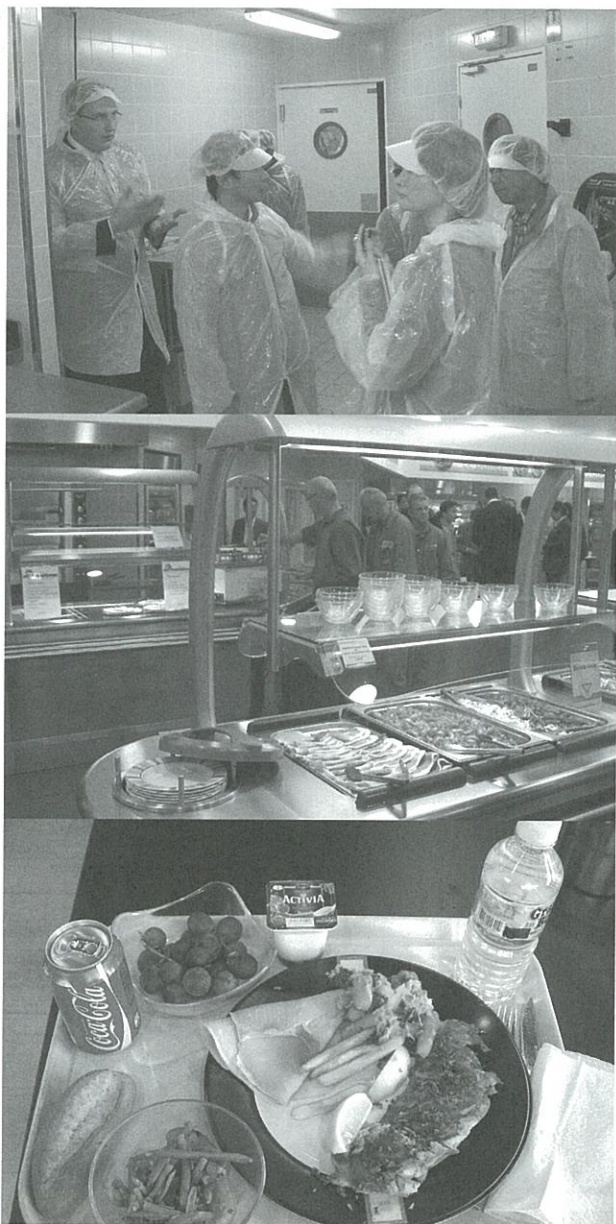


写真3 厨房見学の後は、昼食

せいか食器返却口のおばちゃんもフレンドリーで気さくでした。じゅてーむ、じゅてーむ。

その後12時半に出発し、フェランディー校へ……と行きたいところですが、見学時間は15時からなので、すぐ近くの。ボン・マルシェ百貨店へ。全員散開！

各自食品売場やイトインを見学したり、買い物したり、ちょっと息抜きです。

施設の充実に目を見張る、 フェランディー校へ

さて、15時より、フェランディー校へ。ここは1932年にオープンした、パリ商工会議所が運営する技術系を中心とした食のプロフェッショナル養成学校で、座学と実技、そして実地研修を交えて、みっちりフードサービスについて学ぶことができるそうです。料理人・飲食店サービス者・マネジメント担当者の他、革細工や木工職人の育成などを行っていて、これはパリ市が観光に力を入れ、食や細工物を観光資源たる文化として捉えているからとのこと。当然教育はハイレベルで、フランスのみならず、世界中から学生が集まって来ているそうです（もちろん試験はフランス語です）。それに合わせて厨房機器メーカーが競って最新の機器を納入、と思えば開



写真4 ボン・マルシェ百貨店で一休み

校当時から使われている古い厨房機器も備えられていて、どんな厨房に行っても対処できるスキルが身に付くようです。

折り悪くこの週は学校はお休みだったのですが、東京ガス(株)桑名さま並びに関係会社のフランス料理文化センターさまの御手配により、特別にインターナショナルプロジェクトマネージャのエイドリアンさんが案内をしてくださいました。

食に関しては20の厨房があり、料理13、お菓子6、豚肉加工/パン1という構成だそうで、全員またもビニールコートを着て、見学です。アイスクリームも揚げ物も作れるという触れ込みの巨大な調理機に始まり、ガス・電力・ガス&電力に分かれた厨房、食材と調理済みの料理がクロスしない導線の設定、

ケータリング専用厨房、パティシエ教室、バーや給仕サービス用のテストスペース等を見学。広い学校を上から下まで覗いて回り、最後は40年前の厨房機器等が並ぶ一室へ。個人的には、ここに設置されている、修理できるのか怪しかったり、角が丸くなっておらずぶつかったら痛そうだと感じたり、外側が触ると火傷しそうに熱い、古い厨房機器の群れに妙に惹かれました。

かくして見学を無事終え、中川団長より本日の御礼にエイドリアンさんにジャパニーズ・風呂敷をプレゼントして、和気あいあいとしたところで見学は終了。17時13分にバスが出発し、ホテルに18時前に帰還。しかし戦士たちに休息はないのである。

(まだ続く)

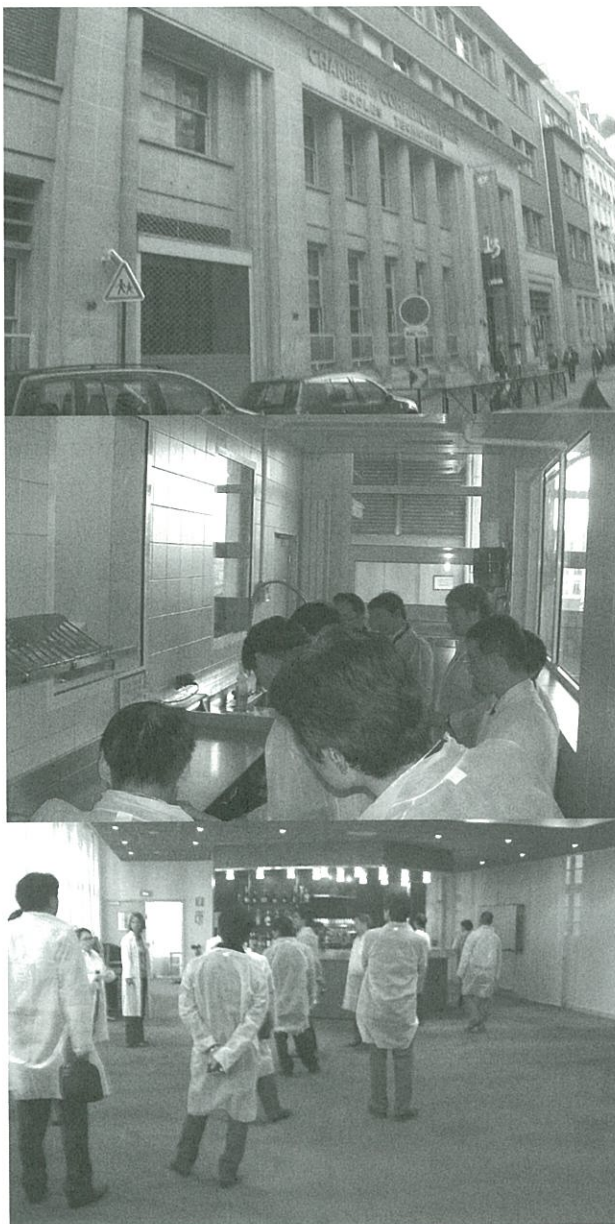


写真5 フェランディー校を見学

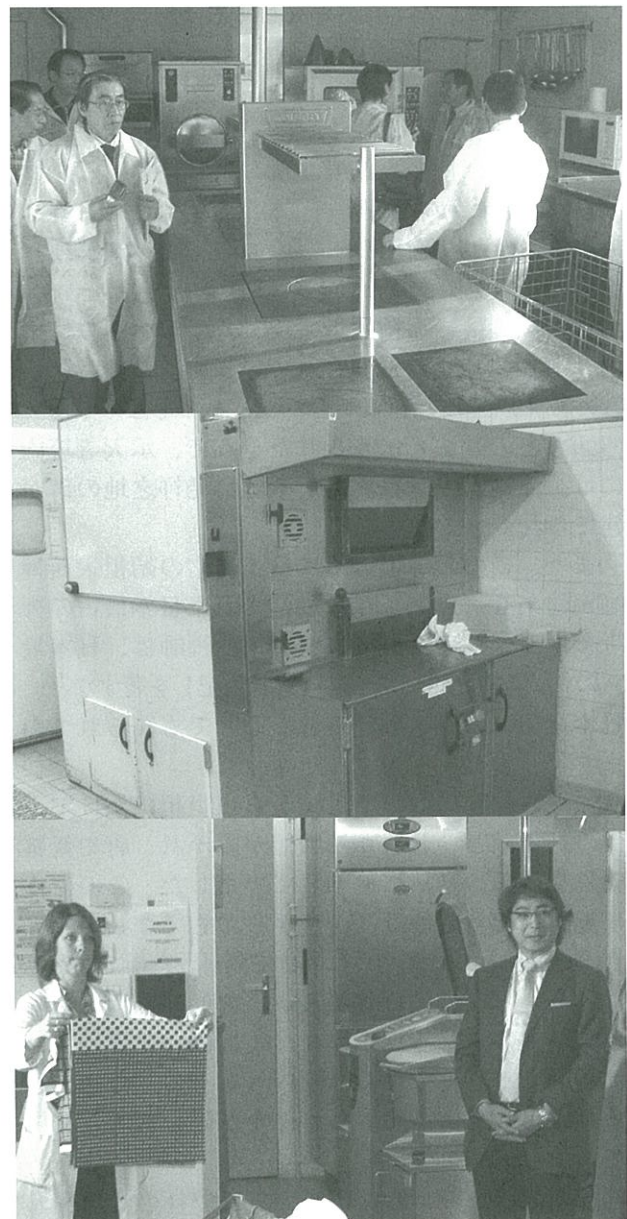


写真6 最後は中川団長より風呂敷をプレゼント

西部ガスの「食」との関わり

はじめに

月刊「厨房」の7月号が発行される時期の福岡・博多の街は、「博多祇園山笠」でにぎわいを見せているところです。

「博多祇園山笠」は、仁治2（1241）年より長年受け継がれた博多を代表するお祭りです。このお祭りは、承天寺の開山聖一國師が仁治2（1241）年、疫病除去のため施餓鬼棚に乗って祈禱水（甘露水）をまいたのが始まりといわれています。

聖一國師は、嘉禎元年（1235）に宋へ渡り、仁治2（1241）年に帰国されています。この時、仏教の教え以外にも、宋から、うどん・そば・羊羹・饅頭などの製法も伝えられたそうで、承天寺境内には、饅頭蕎麦（うどん・そば）発祥之地の碑が建てられています。

また、このお寺の近くには、禅宗の始祖栄西禅師が建久6（1195）年に創建された日本最古の禅寺である聖福寺があります。栄西禅師は、日本最古のお茶の専門書である「喫茶養生記」を著すなど、日本全国にお茶を広げられたことでも知られています。

さらに福岡には、7世紀から11世紀にかけて古代の迎賓館といわれた鴻臚館こうろくかんが置かれ、唐や新羅の外交使節の応接に使われていました。このように福岡・博多の地は、古くからおもてなしの街、食の先進地として国内外に向けて開かれた街でした。

こういった時代背景からか、現代の福岡・博多の街で提供される食事のレベルは高いと評価をいただいております。今なお、国内外から多くの観光客をお迎えしています。まさに食が観光資源となっています。

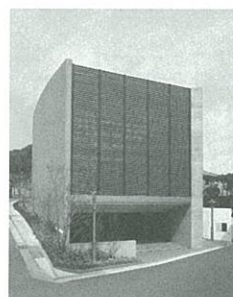
今回は、このような街にある、弊社の食に関わる二つの施設をご紹介します。

食文化スタジオ

食文化スタジオは、平成22年3月に竣工した施設です。福岡市中心部に近く、緑の多い閑静な住宅街の浄水通りにあります。近くには高級なレストランや洋菓子店もあり、とても雰囲気の良い街です。

建て物は鉄筋コンクリート造りの3階建てとなっています。1階には、駐車場、コミュニティスペース、食に関わるさまざまな書籍を用意したライブラリーがあります。2階には福岡を代表するフランス料理店である「フランス料理KOJIMA」があり、連日、グルメなお客さま方を楽しませています。3階は、講座・セミナースペースとなっており、最新の家庭用ガスコンロを装備した可動式の12台の調理台がさまざまなレイアウトで多彩なイベントに対応しています。また、換気天井システムを採用しているため、視認性の良い広々とした空間で、しかも厨房の作業環境も良いとお客さまに好評を得ています。

この他に、ガス空調機であるGHP（ガスエンジンヒートポンプエアコン）、家庭用燃料電池である「エネファーム」、ガス灯、屋上菜園なども備えています。



食文化スタジオ外観



3階スタジオ



1階ライブラリー／
コミュニティスペース

近年、人々の食への関心はグルメ情報だけでなく、偏食・孤食など食生活の乱れ、生活習慣病の増大、食の安全・安心など、食に対する興味が高まっています。こうした中、弊社は「火を使用する食文化の継承」や「食関連業界と人的・知的ネットワークの確立」を目的にこの施設を建設しました。

ここでは、管理栄養士・料理人・食育関係者など、食のオピニオンリーダーと連携し、食に関する「講座・セミナー」を開催しています。今後は治療食・生活習慣病対策の料理メニュー・健康食などのメニュー開発を目指しています。

ラ・スタシオン

ラ・スタシオンは、平成16年9月に運営を開始した業務用厨房の体験型ショールームです。最近（平成22年5月）、ガスの涼しい厨房機器「涼厨」機器の体験ができるようにリニューアルを行いました。この施設は、マレーシアから運ばれてきたLNG（液化天然ガス）を原料に都市ガスを製造する弊社福北工場内の事務所棟3Fに位置しています。

施設内は、大きく二つのスペースに分かれています。涼厨機器をはじめ最先端のガス機器を実演・体験できるメイン厨房と打合せやセミナーに使用するワークスペースです。メイン厨房は、涼しく快適で、安全な厨房を実現できる涼厨機器の体験ができる「涼厨コーナー」、プラストチラー（急速冷却機）、真空包装機を備え新調理の体験も可能な「スチームコンベクションオープン コーナー」、厨房の省スペース化が実現できる「コンパクトサイズ機器コーナー」、中華レンジをはじめ、ガスレンジや高効率バーナーを搭載したガステーブルを取り揃えた「コンロ・レンジコーナー」など備えています。ここに設置した機器はすべて実使用が可能です。実際にお客さまに調理・体験していただいています。また、ワークスペースでは厨房スペースで調理した料理を試食するなど、くつろぎのスペースとしてもご利用いただいています。

ラ・スタシオンは、食に関わるさまざまなお客さまに開かれた施設となっています。実際に、新規オープンのお店の社員教育の場、新メニューの開発の場としてもご利用いただいております。また、定期的にスチームコンベクションオープンのセミナーを開催しており、これから購入をお考えの方の検討の機会として、また、購入後の調理技術の向上の場としてご活用いただいております。



メイン厨房



涼厨コーナー



福北工場事務所棟外観

終わりに

古くからおもてなしの街、食の先進地として発展してきた福岡・博多には、居酒屋から福岡・日本を元気にしたいと考える居酒屋経営者、最後まで口から食事をとってもらいたいと、スープ作り、嚙下食作りに励まれる栄養士、調理師、さまざまな調理コンテストに挑戦し続けるシェフ、地域の伝統食を継承し発信する老舗の料理店、教育者の立場から精力的に人材育成・食育・研究開発に携わる学校関係者など、魅力的な方々が多数いらっしゃいます。西部ガスは、地域に根ざした企業として、これらの方々との関係を深め、地域の食関連業界の発展と食文化の継承の一助となる取り組みを進めてまいりたいと考えております。

食文化スタジオ

〒810-0028 福岡県福岡市中央区浄水通2-14

TEL 092-535-2505

FAX 092-531-2101

<http://www.syokubunka-studio.jp/>

La Station
ガス厨房体験ルーム〈ラ・スタシオン〉

所在地：〒812-0055 福岡県福岡市東区東浜2-9-118

西部ガス福北工場 事務所棟3F

問い合わせ先：西部ガス

(株)都市エネルギー営業部エリア

開発グループ

〒812-8707 福岡県福岡市博多区千代1-17-1

TEL 092-633-2006

FAX 092-633-2273

<http://www.saibugas.co.jp/>

横河電子機器株式会社

支 部	会員No.
関東	148

電子機器開発技術を応用し、環境負荷軽減・省エネルギーを
追求した業務用食器洗浄機を輩出するメーカー



常務取締役 秦野事業所長
石川 亮一

取材・文 松沢 直樹

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は、昭和35（1960）年に創立いたしました。創業後、防衛関連製品の製造に携わっていましたが、64年より業務用食器洗浄機の製造に着手いたし

ました。

93年には関連会社との合併を行い、社名を創業当初の日本電子機器(株)から、横河電子機器(株)に改名し、現在に至っています。

——提供している製品・サービスについてお願いいたします。

当社の取り扱い製品は、業務用食器洗浄機です。ホテル・病院・学校などの大型施設から、小規模なレストラン・飲食店さままで、ユーザーさまの多様なニーズにお応えできるよう、さまざまな製品をお取り揃えています。

例えば、ドアタイプの「SMART A500」は、設置寸法が600角サイズの省スペース型でありながら、従来機種と同等以上の洗浄力を実現いたしました。また、すすぎ性能を向上させ、節水タイプでありながら、



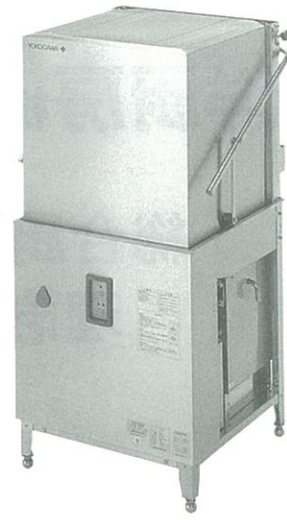
秦野工場全景



業務用食器洗浄機「SMART i 550」。独自のダイレクトクリーン方式を搭載した、ドアタイプ業務用食器洗浄機。



業務用食器洗浄機「SMART A500E」。噴霧パターンノズルの搭載と設置面積□600mmを実現したドアタイプ業務用食器洗浄機。



業務用食器洗浄機「SMART E5-G08」。ガスブースター完全内蔵化を実現した、ドアタイプ業務用食器洗浄機。

十分なすぎ性能を実現した製品となっています。

iシリーズについても、瞬時の高温洗浄を可能にした新型ガスブースターの採用、低騒音設計の実現など、厨房環境で快適にご利用頂くための機能を随所に採用しています。

——貴社のセールスポイントについてお願いいたします。

当社の最大のセールスポイントは、すべての製品において、ご利用頂くクライアントさまに求められるニーズを実現するための工夫を随所に施し、改良を続けてきたことではないかと考えています。近年では、環境負荷の軽減、ユーザーさまの経営効率を実現するために、省エネルギー・節水のニーズにお応えした製品をお届けしています。iシリーズに採用したダイレクトクリーン方式は、洗浄槽の汚れを下から強制排水することによって、洗浄槽の温水をきれいに保つことに成功しました。これによって節水はもちろん、洗浄剤の使用量も削減することに成功しています。

また、SMART Eシリーズ用向けとして、ガス・水・洗浄剤の使用量を削減する洗浄ノズル「ECOノズル」を開発いたしました。1年のランニングで、従来のノズルよりも25%のコストカットが図れる製品として、好評を頂いております。

これらの製品改良に加え、当社製品をお使い頂くに当たって、万が一のトラブルが発生してもただちに復旧を行える体制をご用意させて頂いていることも、当社のサービスポイントと考えています。当社製品は、自社内で部品製造を行うことを基本として

います。そのため、万が一のトラブルが発生しても、全国70余ヵ所のサービス拠点を通じて、短時間で部品調達・交換などの修理が可能です。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願いいたします。

製造メーカーとして、お客さまのニーズを常に反映するよう努力を重ねていますが、業務用機器をお取り扱い頂いているエンドユーザーさまのご意見を伺うのが難しい場合があります。例えば、厨房機器全体の品質動向や、厨房メーカーが取り組む輸出の動向などです。これらの情報提供を支援頂ければありがたいと考えます。

- 設 立
昭和35年(1960年)10月1日
- 代表者
廣見 公正
- 資本金
3億円
- 従業員数
687名(平成21年3月31日現在)
- 業 種
業務用食器洗浄機の製造販売、メンテナンスサービス
- 主要取引先
外食産業、病院・各種事業所など
- 本社・工場所在地
〒151-0051
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-23-13南新宿星野ビル
秦野工場
〒257-8502 神奈川県秦野市曾屋500
TEL 0463-81-1400 FAX 0463-82-4861
<http://www.yokogawa.com/jp-ydk/>

大洋厨房株式会社

支 部	会員No.
関西	544

総合厨房の生業〈なりわい〉を通じて、 理念を高め続ける総合厨房商社



代表取締役社長
西村 均

取材・文 松沢 直樹

——貴社設立のきっかけについて教えてください。
当社の創業は、1965年（昭和40年）になります。
もともと家電メーカーの営業マンだった父が、昭和

39年の東京オリンピックの開催時にステンレス製の
厨房機器の導入を目的の当たりにしたことが契機と聞
いています。

「これからはもっと学校給食を充実させていかなければならない」という教育界の動きに呼応、厨房設備に対するニーズの高まりを予見し、会社を興しました。当時のシンクというと、木製やモルタル、あるいはタイルで造られたものが主流でした。滋賀県下では、ステンレス製の厨房設備を扱っている企業がほとんどなかったのです。そこで、より衛生的な厨房設備を提供していこうと、ステンレス製の厨房設備の販売・施工を始めました。私も子どものころに仕事の手伝いをしましたが、作れば作るだけ売れていくといった状況でした。ちなみに、当社名の大洋（TAIYO）とは、T（Trust 信用・信頼・仲間意識）、A（Ambition 大志・抱負・願望）、I（Innovation

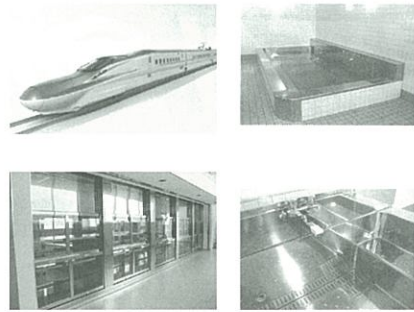


本社全景

経理方式	経理性	備考
1. 経理方式別	経理性	備考
2. 経理方式別	経理性	備考
3. 経理方式別	経理性	備考
4. 経理方式別	経理性	備考
5. 経理方式別	経理性	備考
6. 経理方式別	経理性	備考
7. 経理方式別	経理性	備考
8. 経理方式別	経理性	備考
9. 経理方式別	経理性	備考
10. 経理方式別	経理性	備考
11. 経理方式別	経理性	備考
12. 経理方式別	経理性	備考
13. 経理方式別	経理性	備考
14. 経理方式別	経理性	備考
15. 経理方式別	経理性	備考
16. 経理方式別	経理性	備考
17. 経理方式別	経理性	備考
18. 経理方式別	経理性	備考
19. 経理方式別	経理性	備考
20. 経理方式別	経理性	備考
21. 経理方式別	経理性	備考
22. 経理方式別	経理性	備考
23. 経理方式別	経理性	備考
24. 経理方式別	経理性	備考
25. 経理方式別	経理性	備考
26. 経理方式別	経理性	備考
27. 経理方式別	経理性	備考
28. 経理方式別	経理性	備考
29. 経理方式別	経理性	備考
30. 経理方式別	経理性	備考
31. 経理方式別	経理性	備考
32. 経理方式別	経理性	備考
33. 経理方式別	経理性	備考
34. 経理方式別	経理性	備考
35. 経理方式別	経理性	備考
36. 経理方式別	経理性	備考
37. 経理方式別	経理性	備考
38. 経理方式別	経理性	備考
39. 経理方式別	経理性	備考
40. 経理方式別	経理性	備考
41. 経理方式別	経理性	備考
42. 経理方式別	経理性	備考
43. 経理方式別	経理性	備考
44. 経理方式別	経理性	備考
45. 経理方式別	経理性	備考
46. 経理方式別	経理性	備考
47. 経理方式別	経理性	備考
48. 経理方式別	経理性	備考
49. 経理方式別	経理性	備考
50. 経理方式別	経理性	備考

項目	内容
1. 経理方式別	経理性
2. 経理方式別	経理性
3. 経理方式別	経理性
4. 経理方式別	経理性
5. 経理方式別	経理性
6. 経理方式別	経理性
7. 経理方式別	経理性
8. 経理方式別	経理性
9. 経理方式別	経理性
10. 経理方式別	経理性
11. 経理方式別	経理性
12. 経理方式別	経理性
13. 経理方式別	経理性
14. 経理方式別	経理性
15. 経理方式別	経理性
16. 経理方式別	経理性
17. 経理方式別	経理性
18. 経理方式別	経理性
19. 経理方式別	経理性
20. 経理方式別	経理性
21. 経理方式別	経理性
22. 経理方式別	経理性
23. 経理方式別	経理性
24. 経理方式別	経理性
25. 経理方式別	経理性
26. 経理方式別	経理性
27. 経理方式別	経理性
28. 経理方式別	経理性
29. 経理方式別	経理性
30. 経理方式別	経理性
31. 経理方式別	経理性
32. 経理方式別	経理性
33. 経理方式別	経理性
34. 経理方式別	経理性
35. 経理方式別	経理性
36. 経理方式別	経理性
37. 経理方式別	経理性
38. 経理方式別	経理性
39. 経理方式別	経理性
40. 経理方式別	経理性
41. 経理方式別	経理性
42. 経理方式別	経理性
43. 経理方式別	経理性
44. 経理方式別	経理性
45. 経理方式別	経理性
46. 経理方式別	経理性
47. 経理方式別	経理性
48. 経理方式別	経理性
49. 経理方式別	経理性
50. 経理方式別	経理性

大洋厨房(株)(企画提案資料)。ランニングコストとインシヤルコスト、GISによる商圈調査を考へて提案。また、CO₂削減についての提案も行う。



子会社(株)TAIYO(製造)。厨房機器の加工技術を生かし、浴槽、車両などといったステンレス商品の開発を行う。



子会社(株)ペガサス(貿易)。海外から高品質・低価格の商品を開発し、お客さまの期待に応えている。



子会社クッカーハウスでの、厨房器具を使った料理の実演の様子。料理の実演と常に外食店舗開業可能な厨房道具・備品の在庫を揃え、お客さまのニーズに応えている。

創意工夫・確信)、Y (Young 若さ)、O (Optimism 積極・思考) を表しています。

——提供している製品・サービスについてお願いいたします。

提供している製品・サービス以上に、まずは人創りを懸命に努めております。

若い社員の経営者意識を高め、実際に各部・課にガラス張りでの経営をさせることにより、全員参加型経営で取り組み、新しい製品やサービスを提供してくれています。基本は、お客様の声を聞かせていただき、図面の3D化・店舗計画書・GIS情報提供を行い、ショールームにおける料理方法の提案なども行っています。並行して、商品の高品質と低価格の実現、全国でのメンテナンス体制構築など、さまざまな製品開発・新しいサービスに努めております。

——貴社のセールスポイントについてお願いいたします。

タイヨーフィロソフィーと京セラアメンバー経営、ISO9001の品質計画を進めていくことにより、経営者意識を持つ人材の育成と全員参加経営の実現を目指し、社員が改善の繰り返しに努めてきております。新事業や企画を考へ、大洋厨房の子会社として、起業していく社員も出てきました。

当社のセールスポイントはお客さまの声を反映し、チャレンジし続けていくことだと考へています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願いいたします。

業界に従事していただいているすべての人々に、夢・希望・志を与え、次を担う若者の育成を行える仕組みを共有し、実践できると良いと思います。

業界の坂本龍馬のような若い方が出てくると面白いですね。

- 創 立
昭和40年(1965年)
- 代表者
西村 均
- 資本金
5,000万円
- 社員数
46名(グループ全体)
- 業 種
厨房設備の設計・施工、板金製厨房器具類の製造、販売、食品の輸入・販売、食器・道具・備品の販売、店舗設計・施工
- 主要取引先
ホテル・外食産業、病院、学校、スーパーマーケット、車両会社、建築・設備会社、業務用食材会社、建築金物会社、家具会社
- 所在地
〒520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39
TEL 077-524-2857 FAX 077-524-2823
支店・営業所 彦根・守山・湖南
工 場 〒613-0023 京都府久世郡久御山町野村東269
子会社 (株)TAIYO(製造)、(株)ペガサス(貿易)、クッカーハウス(店舗)
<http://www.taiyocook.co.jp/>

最新外食トレンド2010

No.7

平成21年外食産業市場規模推計とその推移

(財)食の安全・安心財団
 附属機関 外食産業総合調査研究センター
 研究員 松崎 俊

1. はじめに

食の安全・安心財団（附属機関外食産業総合調査研究センター）が5月27日に公表した平成21年外食産業市場規模推計値は、個人の外食支出、法人需要共に減少したことなどから、前年（修正値、以下同様）より2.3%減少し、23兆9,156億円となった。

外食産業市場規模とは、国内での外食企業の売上高であると同時に、国内で外食に支出された金額の全体である。国内で販売された自動車のマーケット「自動車小売業」が、15兆5,669億円、「百貨店・総合スーパー」の売上高は15兆1,555億円（共に商業統計19年）であるのと比べると、外食産業の市場規模は非常に大きいマーケットとなっている。

2. 平成21年外食産業市場規模

まず、身近にある「飲食店」について見ると、ファミリーレストランから定食屋、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店、ラーメン店、焼肉店なども含まれる「食堂・レストラン」は2.1%減少、回転ずしを含む「すし店」は1.0%減少、立ち食いそばを含む「そば・うどん店」は0.3%減少、ハンバーガー店やお好み屋等を含む「その他飲食店」は1.5%増加した。景況悪化の中、一部ファストフード業態が好調に推移した以外はマイナスで推移し、「飲食店」全体で1.5%減少し、12兆6,526億円となった。

ホテル、旅館での食事（日帰りも含む）・宴会など売上高である「宿泊施設」の市場規模は、宿泊単価・稼働率の悪化等により、全体として前年比3.6%減少し、2兆9,541億円となった。

「集団給食」を見ると、まず「学校」給食は給食費の上昇等から前年比2.3%増加。「事業所」給食は従業者数の減少等により「社員食堂」は4.2%減少、「弁当給食」は5.3%減少したことから、事業所給食全体では1兆7,006億円、4.5%の減少となった。また、入院患者への給食である「病院給食」は、前年より0.4%増加、「保育所給食」は園児数の増加などで4.0%増加した。これらのことから「集団給食」全体では1.6%の減少、3兆2,841億円となった。

	実 数 (億円)			対前年増加率 (%)		
	平成19年 (2007)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成19年 (2007)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)
外 食 産 業 計	245,908	244,836	239,156	0.2	△ 0.4	△ 2.3
給食主体部門	195,044	194,959	191,144	1.3	△ 0.0	△ 2.0
営業給食	161,135	161,568	158,303	2.0	0.3	△ 2.0
飲食店	127,510	128,435	126,526	2.8	0.7	△ 1.5
食堂・レストラン	90,141	90,800	88,850	2.1	0.7	△ 2.1
そば・うどん店	10,834	10,720	10,689	1.9	△ 1.1	△ 0.3
すし店	13,716	13,673	13,541	5.0	△ 0.3	△ 1.0
その他の飲食店	12,819	13,242	13,446	6.2	3.3	1.5
国内線機内食等	2,514	2,476	2,236	△ 0.6	△ 1.5	△ 9.7
宿泊施設	31,111	30,657	29,541	△ 0.9	△ 1.5	△ 3.6
集団給食	33,909	33,391	32,841	△ 1.7	△ 1.5	△ 1.6
学 校	4,813	4,897	5,008	0.2	1.7	2.3
事 業 所	18,197	17,809	17,006	△ 3.5	△ 2.1	△ 4.5
社員食堂等給食	12,609	12,345	11,830	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2
弁当給食	5,588	5,464	5,176	△ 3.9	△ 2.2	△ 5.3
病 院	8,206	7,986	8,020	△ 0.3	△ 2.7	0.4
保育所給食	2,693	2,699	2,807	3.5	0.2	4.0
料 飲 主 体 部 門	50,864	49,877	48,012	△ 4.1	△ 1.9	△ 3.7
喫茶店・居酒屋等	21,225	20,964	20,238	△ 3.5	△ 1.2	△ 3.5
喫茶店	10,593	10,359	10,051	△ 3.9	△ 2.2	△ 3.0
居酒屋・ビヤホール等	10,632	10,605	10,187	△ 3.1	△ 0.3	△ 3.9
料亭・バー等	29,639	28,913	27,774	△ 4.5	△ 2.4	△ 3.9
料亭	3,543	3,456	3,320	△ 4.4	△ 2.5	△ 3.9
バー・キャバレー・ナイトクラブ	26,096	25,457	24,454	△ 4.5	△ 2.4	△ 3.9
料 理 品 小 売 業	62,169	60,777	60,858	0.5	△ 2.2	0.1
弁当給食を除く	56,581	55,313	55,682	1.0	△ 2.2	0.7
弁当給食(再掲)	5,588	5,464	5,176	△ 3.9	△ 2.2	△ 5.3
外 食 産 業 (料理品小売業を含む)	302,489	300,149	294,838	0.3	△ 0.8	△ 1.8

表1 外食産業市場規模(平成19年(2007)～平成21年(2009))

資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター推計

ドリンク主体部門である「喫茶店」（前年比3.0%減）や「居酒屋・ピヤホール等」、「料亭・バー等」（前年比3.9%減）は減少した。

一方、持ち帰り弁当、惣菜などが売上の中心である「料理品小売業」は前年比0.1%増加し6兆858億円となった（表1）。

3. 外食産業市場規模の推移

これまでの外食産業市場規模の推移を見ると、バブル崩壊までの平成3年頃までの「成長期」、その後平成9年までの「低成長期」、平成10年以降の「成熟期」の概ね三つに分けられる（図1）。

「成長期」は旺盛な個人消費と法人交際費の伸びなどから前年比10%近い伸びを示す年も見られた。「低成長期」ではバブル崩壊の影響から法人交際費が減少する中、外食産業の伸びは急速に鈍化し、平成6年には初めて前年比マイナスとなる。その後、平成9年に29兆702億円と過去最大の市場規模となるが、平成10年以降、長引く消費不況の影響から市場は減少基調となり、「成熟期」へと入っていく。

平成9年にピークを迎えた外食産業市場規模は、その後8年連続で減少し、平成17年には24兆3,903億円となった。その後、景気の回復と共に平成18年、平成19年と市場は回復したが、平成20年秋の金融危機の影響もあり、平成20年以降再び前年比マイナスとなり、平成21年には市場規模が24兆円を下

回った。外食産業の市場規模が24兆円を下回るのは平成元年以来20年ぶりのことである。

このような外食産業市場の伸び率と、国内の雇用者報酬、非企業部門での財産所得、企業所得を合計した「国民所得」の伸び率を重ねると、平成10年以降、外食産業の減少率が大きくなっている以外は概ねシンクロしており、特に低成長期の平成3年～9年の間はその伸びはほぼ一致している。外食の支出が基本的に所得のありように規定されている状況がうかがえる。

4. おわりに

以上、平成21年の外食産業市場規模推計値と、これまでの推移を概観してきた。平成21年はファストフードなどの一部の企業で堅調に推移した以外は、概ねどの外食企業も厳しい経営環境であった。

今後の市場規模の推移を考えると、国民所得の約7割を占める雇用者報酬が大きく回復しない限り、外食産業市場が従来のように大きく拡大することは難しいと思われるが、今年に入って4月までの家計消費における2人以上世帯の外食支出は改善傾向にある。また、客単価の高い業態でも少しずつお客が戻っているところもあると聞く。今後の景気動向によって左右される事柄ではあるが、このまま本格的に外食産業市場が回復することを期待したい。

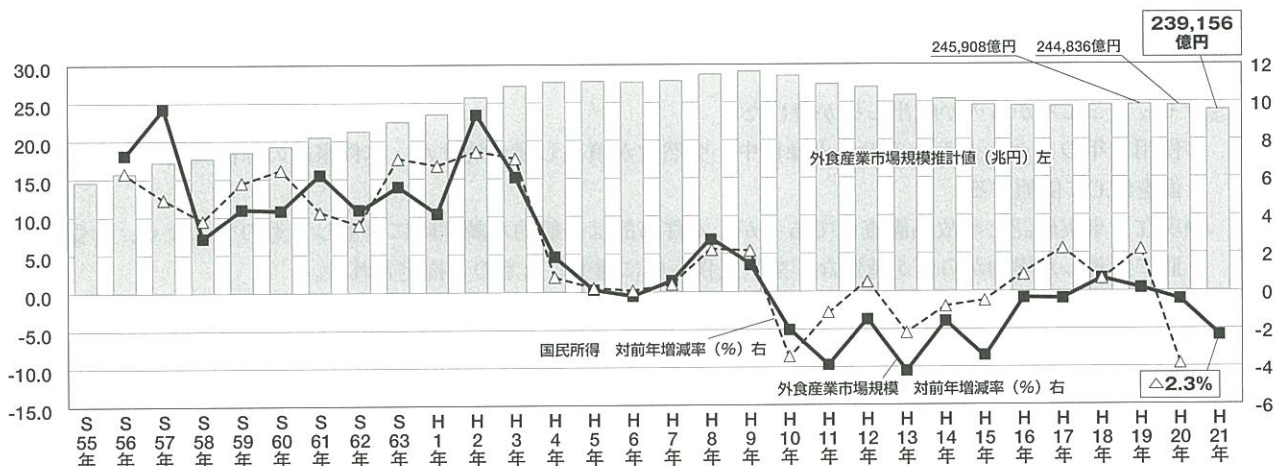


図1 外食産業市場規模の推移

資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター推計「国民経済計算」内閣府

注：国民所得は要素費用表示の推移である。



【1】5月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付総数は189件で前年同月の142件に対して133 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故クレームはガスこんろによる火災、石油ストーブによる焼損等8件。
- ◇品質クレームはガス温水器の故障多発、石油ストーブの異臭等17件。
- ◇一般相談は事故原因の究明手続き、事故現場の確認方法等134件。
- ◇問い合わせはPLCの概要、事故調査の費用、PLC訪問の可否等30件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	5	9	24	2	40(21)
事業者	1	2	43	14	60(32)
司法行政	2	6	67	14	89(47)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	8(4)	17(9)	134(71)	30(16)	189(100)

注) 昨年同月実績合計142件 事故10件

【3】主な外部対応

- (1) 委員会：「第30回PLC運営委員会の開催」(5/21 ガス石油機器会館)
- (2) 講演会：「ガス石油機器PLCの業務実績について」(5/27 キッチン・バス工業会)
- (3) 理事会：「平成22年度日本石油燃焼機器保守協会理事会の開催」(5/28 S麹町)

【事故クレーム】

①グリル付ガスこんろで手に火傷を負う

◇使用2年のグリル付ガスこんろの天板に手が触れて火傷を負った。天板は非常に高温になっており危険である。これは欠陥品か。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、当該ガスこんろはJIAの検査に合格した製品であり、かつJIS規格で天板の上昇温度は140℃以下と規定されているので使用時は注意するよう説明。

②カセットこんろが焼損し異臭の発生

◇使用8年のカセットこんろの下から異臭が出た。当該こんろを調べたらこんろの底板が焼損していた。このまま使用しても大丈夫か。原因究明をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、原因は消費者の誤使用(電気調理器等の上にカセットこんろをのせた)と推定し説明。

③カセットこんろから火が噴出し髪が焼けた

◇使用2年のカセットこんろの点火操作中、突然火が噴出し髪が焼けた。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中であるが、本件事故は一般的な調理時に発生したものではなく、汁受皿に付着した異物から何か特殊な作業(工作)中に発生したものと推定される。

④石油ボイラーの排気ガスにより「化学物質過敏症」

◇隣家の使用10年の石油ボイラー(排気ガス)により「化学物質過敏症」になった。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。「化学物質過敏症」の要因を特定した後に専門医の考えや意見を聞き対応を検討する予定。

⑤石油ストーブより火が噴出し畳、家具、壁が焼損

⑥システムキッチンガスこんろで自然点火の繰り返し

◇使用10年のシステムキッチンガスこんろの消火ボタンを押した後、5～30分程度経過すると自然に点火となる。この状態が何回も繰り返すので家族も数え切れない位、恐ろしい経験をして全員が神経衰弱となった。当該メーカーに連絡しても納得できる説明も対応もしてくれない。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、「中古品」、「経年劣化」、「安全点検」等について説明し当該メーカーに対応を指示。

⑦グリル付ガスこんろで天婦羅を揚げていた時、発火し家屋全焼

◇1年前、グリル付ガスこんろで天婦羅を揚げていた時、油に引火し火災となり、消防も駆けつけたが家屋は全焼した。なお、当該被害者は半年前にも本件同様の火災事故に遭遇し家屋が全焼し火災保険を受け取っている。本件火災の原因究明をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中。

⑧グリル付ガスこんろで調理中に火災となり家屋全焼

◇グリル付ガスこんろで天婦羅を揚げていた時、冷蔵庫にある天婦羅の具を探すため3～4分位ガスこんろから目を離した。この時、異様な臭いに気付き後方を振り返るとフライパンから火柱が30cm位立ち上っていた。燃え上がった火はシンク上にある布巾や壁面を燃やししながら天井に至り火災となった。通報により消防車が急行してくれたが家屋は全焼。

なお、消防の調査によれば当該ガスこんろの前面の床に「揮発性油に浸されたダンボールが詰め込まれたビニール袋」が置かれてあったが、その目的は不明とのこと。本件火災の原因究明をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中。

5月度 PLセンターの受付コメント

ガス石油機器PLセンター
技術士品質管理（文部科学省）
製品関連技術専門家（内閣府）
センター長 勝又 勇

◇過日の新聞のコラム欄に「取扱説明書」について次のような感想が掲載。

ファックスを買い換えたので取扱説明書を見ながら設置したが予想以上に手間取った。年のせいかと思ったが、原因は説明書の文章の難解さにあった。細部をくどくど記した200頁の説明書と、薄っぺらの短縮版と2冊である。この「トリセツ」というものは、誰のために何のためにつくられたのだろう。この短縮版を読むと「詳細は説明書の何ページを見ろ」とある。こいつがやたらに不親切である。テレビも洗濯機も、まるで昔の翻訳本を読んでいるみたいだ。余計な言葉はいらない、使えればいいのである。取扱説明書は、使う人のために書かれたものはずだ。それがいつの間にか、何か問題が起きた時の逃げ口上じみてきた。ばか丁寧でしつこく、専門的だけど間抜けな「取扱説明書さま」の云う通りにせんかと怒られても困る。

◇当センターもこの取扱説明書については苦慮している。取扱説明書の目的は「消費者に安全、快適に製品を使ってもらふこと」。ところが、使用する前には説明書を読まず、何か事故等が起きるとこれを読みこの事故は自分の責任ではないと主張するケースである。具体的に「こんろより大きい鍋を使用しないで」と書いてあるが、「自分はフライパンを使用し事故が発生した」、因って「取扱説明書」の説明不足、即ち注意表示の欠陥（フライパン使用の注意がない）と主張するケースである。

当センターは取扱説明書の水準を「義務教育を卒業した人が読んで十分理解出来るレベル」と考え、かつその目的は「消費者が安全、快適に機器を使ってもらふこと」としている。ガス石油機器の安全は3者（消費者、製造者、設置修理者）の協力で始めて達成することが出来ると考えている。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、（自治省消防庁：平成8年8月15日付け消防予第162号）にて示された「グリス除去装置の構造等の基準」に基づく性能テストを実施、基準適合品には「工業会認定」のラベルを貼付し、排気ダクトに関連する防火安全対策に努めています。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
05. 5. 31	ダブルチェックM型	05-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
05. 9. 5	バップレッシュII	05-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
05. 8. 26	ファイヤープルーフIII型	05-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
05. 9. 1	JGZグリスフィルター	05-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
05. 12. 26	EXグリスフィルター	05-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
05. 12. 26	EXグリスフィルターPタイプ	05-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
05. 8. 17	フィルターK	05-002-3302	(有)フォセコ・ジャパン・リミテッド	078-391-6701
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) アルム	0944-55-0748
06. 8. 8	パルフィルターS	06-002-3504	(株) アルム	0944-55-0748
06. 8. 8	H1フィルター	06-002-3506	(株) アルム	0944-55-0748
06. 11. 9	BSファイヤー	06-002-3507	(株) アルム	0944-55-0748
06. 11. 9	CDフィルター	06-002-3508	(株) アルム	0944-55-0748
08. 2. 29	BWファイヤー	08-002-3505	(株) アルム	0944-55-0748
05. 10. 26	スーパークリーンフィルターII	05-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
05. 9. 4	スーパークリーンフィルターIII	05-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
05. 8. 26	カルミックグリスフィルターGF-F	05-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
05. 8. 26	カルミックグリスフィルターGF-L	05-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
06. 4. 27	グリスフィルターL8型	06-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
06. 4. 27	グリスフィルターL3-III型	06-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
07. 3. 19	コーワ・クリーンポート	07-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2213

09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) H A L T O N	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	E C O ウ ェ ー ブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
06. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	06-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 5. 18	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	07-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 11. 30	D F フ ィ ル タ ー	07-002-6201	(株) ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	D V フ ィ ル タ ー	09-002-6202	(株) ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	D V S フ ィ ル タ ー	09-002-6203	(株) ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	S C フ ィ ル タ ー	08-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー Ⅱ	08-002-6402	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー Ⅲ	08-002-6403	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
05. 1. 12	アルファフィルターⅡ	05-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
05. 10. 26	C L E A N F I L T E R	05-002-6801	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
07. 3. 7	C E R S U P E R	07-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	09-002-7001	上野製作所(株)	03-3652-5211

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
05. 8. 22	フジマックベンチレーター	05-001-0303	(株) フ ジ マ ッ ク	03-3434-7791
09. 8. 25	エ ア ロ ・ ギ ミ ッ ク	09-001-0501	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
05. 12. 26	グ リ ス サ レ ン ダ ー	05-001-0701	東 新 産 業 (株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

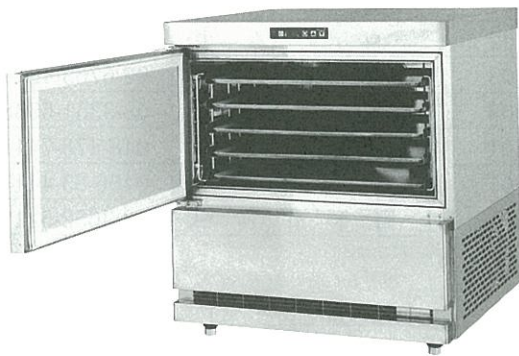
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株) 加藤厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
05. 9. 5	ぶくぶくジェット	05-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エ ア ー ワ ン ダ ー Ⅱ	07-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
05. 8. 18	M S 型 セ パ レ ー タ ー	05-003-1602	ホ ー コ ス (株)	084-922-2855

平成21年度 交付ラベル 141,150枚

社団法人日本厨房工業会

新製品 News

菓子冷却専用機 パティシエクーラー



パティシエクーラー

福島工業(株) (工業会関西支部) は、菓子冷却専用機「パティシエクーラー (QFP-005BC)」を発売した。

「パティシエクーラー」は同社の温度コントロール技術により、オープンから取り出した熱いままのジェノワーズやプリン、クリームなどをそのまま冷却可能。30℃→0℃を10分以内、30℃→-20℃を20分以内という冷蔵性能で菓子の粗熱を素早く取り、生産効率のアップ、菌の繁殖の抑制、水分や旨み・風味の保持が可能になるという。

小型でコンパクトな設計 (W770×D750×H850mm) ながら、フランス天板を5枚収容可能 (製菓用の天板、600×400mm、65mmピッチ5段)。電源は単相100V仕様なので、手軽に設置できる。また、全国一律サービスとしてロングバリュー (5年保証) を付加している (要事前登録)。同社では、洋菓子店、和菓子店、デパート、スーパーマーケットなどの食品小売業、ホテル・レストラン・飲食店などの外食産業で菓子を製造している所に勤めている。

価格はオープンプライスとなっている。

■福島工業(株) 営業企画部

〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11
TEL 06-6477-2023 FAX 06-6477-2448
<http://www.fukusima.co.jp/>

小型コンベクションオープン MCO-5T



MCO-5T

(株)マルゼン (工業会関東支部) は、小型コンベクションオープン「MCO-5T」を発売した。

「MCO-5T」は、間口470mmのコンパクトな卓上サイズながら、従来機 (MCO-6TD、間口600mm) と庫内寸法が同等で、2分の1サイズのホテルパンが使用可能。オープン扉も下開きなので、設置場所の自由度が高い。

庫内のファンで熱風を循環させて急速に加熱するので、熱風が上下左右バランス良く循環し、焼きムラを抑えた調理が可能。また、食材表面の低温の空気層を吹き飛ばし、熱伝導率をアップして仕上がり時間を短縮し、表面を素早く焼き上げて食材本来の旨みや栄養を封じ込め、ジューシーな仕上がりを可能にしているという。

99分まで設定できる調理タイマー (タイマー調理中の延長も可能) を搭載、調理の終了をブザーで告知。100~300℃まで1℃単位での温度設定ができ、設定温度と庫内温度の切り換え表示も可能。価格は20万7,900円 (税込) となっている。

■マルゼン(株) 営業本部

〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18
マルゼンビル7F
TEL 03-5603-7788 FAX 03-5603-7737
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

※本欄では、会員企業の新製品 (発表3ヵ月以内程度) を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会 (事務局) 宛までお送りください。

図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
厨房設備工学入門 第4版	7,000円	450円	7,450円
〃 (会員企業価格)	5,500円	450円	5,950円
業務用厨房関係法令集 2010年版	4,200円	共	4,200円
〃 (会員企業価格)	3,300円	共	3,300円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃 (会員企業価格)	9,600円	450円	10,050円
会員名簿(平成21年度版)	2,100円	210円	2,310円
JFEA業務用厨房設備機器基準	4,200円	共	4,200円
〃 (会員価格)	2,100円	共	2,100円

図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」

.....年 月号から半年間 各 冊	業務用厨房設計事例集 冊
.....年 月号から1年間 各 冊	会員名簿(平成21年度版) 冊
厨房設備工学入門 第4版 冊	JFEA業務用厨房設備機器基準 冊
業務用厨房関係法令集 2010年版 冊	合計金額 円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合の送料はお問い合わせください。

(社)日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

社団法人日本厨房工業会会員企業一覽

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
企業ネットワーク!

最新厨房設備機器の納
入から、飲食店・給食施
設の設備設計・施工まで、
業務用厨房に関すること
は、JFEA会員企業にお
任せください。



全424社

(2010年6月28日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
(株)SWキッチンテクノ 札幌営業所
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンスチール工業(株)
三洋電機産機システム(株) 北海道支店
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
福島工業(株) 札幌支店
(株)フジマック 札幌営業部
細山熱器(株) 札幌営業所
(株)ホワイトスチール工業
(株)マグナ 札幌営業所
(株)マルゼン 北海道営業所
三浦工業(株)食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

ADEKAクリーンエイド(株) 仙台営業所
(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
三洋電機産機システム(株) 東北支店
ジョンソンディバーシー(株) 仙台営業所
太陽産業(株) 仙台支店
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
(株)光工業
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ビンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所
(株)双葉商会

●関東支部

●茨城県

東邦厨房(株)

●群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業

三洋電機(株)コマースナルカンパニー
(有)坂東厨房

●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
エース工業(株)
(株)ウエテック研究所
(株)エム・アイ・ケー
(株)小倉厨房工業所
桐山工業(株)
クリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)ネオンス 本社工場
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備(株)

●千葉県

(株)ウインターハルター・ジャパン
(株)オーエルシー・キッチンテクノ
(株)関東三貴
JFE商事住宅資材(株)
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

●東京都

(株)IHI回転機械
アイセック(株)
(株)AIHO 東京支店
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)SWキッチンテクノ
(株)エフ・エム・アイ 東京支店
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
(有)小越製作所
オザキ(株)
(株)尾竹設計事務所
オピニオン(株)
(株)オリオン
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
川口工業(株)
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
三洋電機産機システム(株)
三洋電機産機システム(株) 東京支店
(株)シー・エス・シー

●神奈川県

(株)エイエル工業
エイシン電機(株)
(株)三栄コーポレーションリミテッド
タイジ(株)
(有)大洋
タマ設備工業(株)
(株)両津工業

●新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)

(株)正和
(株)シンガーハッピージャパン
(株)シンコー 首都圏営業所
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
(株)ソフテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
東洋ロバートショウ(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(株)
トランスゲイト(株)
ナカザキ厨設(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本キッチン工業(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
(株)萩原製作所
バリバリシステム(株)
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東京支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 化成品販売企画部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マーメード
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

(株)ハイサーブウエノ
(株)ハシモト
(株)ワクイ

●山梨県
石川調理機(株)

●長野県
イーエスサービス(有)
(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県
(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県
アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県
畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県
泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(株)
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県
(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
三洋電機産機システム(株)中部支店
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
(株)シンコー 中部営業所
シンポ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株) 中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
(株)パロマ
福島工業(株) 名古屋支店
(株)フジマック 近畿・名古屋事業部
ホシザキ電機(株)

(株)マルゼン 名古屋支店
(株)メイトー
横河電子機器(株) 中部営業所
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県
(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
三重三洋特機販売(株)

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ
王子テック(株) 大阪営業所
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
クウケン(株)
(株)クラコ
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三洋電機産機システム(株) 近畿支店
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
スギコ産業(株) 大阪支店
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
タニコー(株) 関西事業部
(株)土谷金属
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗浄機(株) 大阪支店
日本調理機(株) 関西支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
(株)マグナ 大阪営業所
(株)増井厨房製作所
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支店
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ販売
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

●奈良県
(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機(株)

●岡山県
(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)シンコー 岡山営業所
(株)創研厨房
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県
北沢産業(株) 広島支店
三洋電機産機システム(株) 中四国支店
タニコー(株) 中国四国事業部
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株) 広島営業所
日本調理機(株) 中国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株) 広島支店
(株)フジマック 中国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

●徳島県
(有)東四国厨房設備

●香川県
北沢産業(株) 高松支店
(株)サムソン
四国厨房器製造(株)
(株)中西製作所 高松営業所
ニチワ電機(株) 高松支店
日本調理機(株) 四国支店
福島工業(株) 四国支店
(株)フジマック 高松支店
ホシザキ四国(株)

●愛媛県
(有)厨房のウエマツ
福島工業(株) 四国支店
(株)マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県
(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
ADEKAクリーンエイド(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)

(株)大穂製作所
オザキ(株) 福岡営業所
北沢産業(株) 福岡支店
(株)九州イトミック
(株)コメットカトウ 九州営業所
三洋電機産機システム(株) 九州支店
タニコー(株) 九州事業部
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
日本洗浄機九州販売(株)
日本調理機(株) 九州支店
(株)ネオシス 福岡工場
福島工業(株) 福岡事業所
(株)フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(株)マグナ 福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡営業所
横河電子機器(株) 九州支店

●長崎県
(株)長崎日調

●熊本県
イシヌキチョウリ(株)

●大分県
(有)シンコー厨機
(株)中栄工業

●宮崎県
(有)丸一厨房

●鹿児島県
(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

あいおい損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
九州電力(株)
西部ガス(株)
サラヤ(株) 東京分室
四国電力(株)
商工サービス(株)
ジョンソンディバーシー(株)
仙台市ガス局
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
東京ガス(株)
東京電力(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
トーセツ(株)
財日本ガス機器検査協会
(社)日本ガス協会
(社)日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
北海道電力(株)
メガソフト(株)

<http://www.jfea.or.jp>

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後 8
(株)アクシー	後 1
アサヒ装設(株)	前 7
(株)上野製作所	後 6
(株)大道産業	後 6
オザキ(株)	前 7
三和厨理工業(株)	後 2
シンボ(株)	後 7
スギコ産業(株)	後 1
(株)タチバナ製作所	前 5
東京ガス(株)	前 8
常盤ステンレス工業(株)	後 3
(株)中西製作所	前 3
ニチワ電機(株)	前 2
日本洗浄機(株)	表 2
日本調理機(株)	表 3
福島工業(株)	前 1
(株)フジマック	後 4
細山熱器(株)	表 4
ホバート・ジャパン(株)	後 5
メガソフト(株)	前 6
横河電子機器(株)	前 4

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	78,000	82,000	85,000
普通1頁(A4/1色刷)	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁(A4/4色刷)	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●サミュエル・フラワー監督の映画『東京暗黒街・竹の家』は、ロバート・スタック扮する捜査官が来日し、東京で大暴れする映画である。クライマックスで銃撃戦が展開されるのが、1931年に開園し、日本最古の屋上遊園地と言われていた、松屋浅草屋上の「プレイランド」だ。●そのプレイランドが、5月末をもって閉園した。日曜日は家族みんなで百貨店にお出かけ、という時代の産物ゆえ、わた菓子機械やら親子で乗れるミニ列車など、遊園地やゲームセンターではなかなか見られない機械が多数置かれていた。特に直立型のロボットが水平飛行タイプに回転フォーメーションチェンジして円弧移動する、搭乗型の機械には唸らされた覚えがある。●そこから見える、建設中の東京スカイツリーが完成する前に退場というのは時代の変遷の象徴だろうか。●工業会事務局のある港区も再開発が進んでいるが、麻布・仙台坂にある銀杏の木が先日わずか一日で切り倒された。さすがに麻布山善福寺の樹齢700年以上といわれる逆さ銀杏の木(天然記念物)ほどでないにせよ、見事な枝ぶりで秋にはギンナンの実をまき散らして、それがもう見られないというのは何ともわびしい限りである。●何年も経てば、ここには見目麗しい建物と調和するような街路樹が整然と並ぶのだろうか。●これは時代の変遷の象徴でなく、地上げの象徴ですな。

厨房

平成22年7月5日発行

第47巻/第7号 (No.493)

発行人 福島 裕
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 渡辺恵一
 広報編集委員会委員長 中川幹夫
 広報編集委員会委員 深澤及/細山欣也
 寺部良洋/佐々木學
 浜野勝正/小宮正夫
 水上強/松尾圭次
 精松弘充/桑名朝子
 浅場由成
 地方編集委員 矢代聖司(北海道)
 沼野章久(東北)
 宮沢慎一(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 春兆

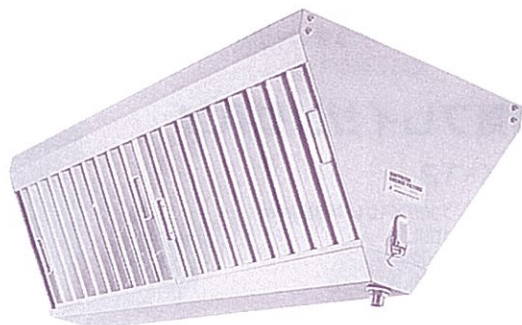
挿絵

発行所 社団法人 日本厨房工業会
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
 厨房機器会館内
 TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170
 印刷 伊坂美術印刷株式会社
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,040円(税込)
 半年購読 2,520円(税込)
 会員購読料は各年度会費中に含まれます。

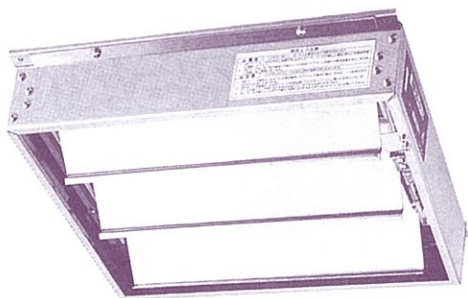
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



本社 ☎0256(86)3711(代)
 ショールーム
 インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

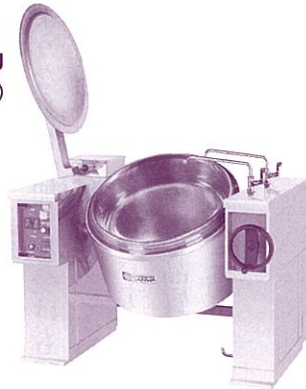
安全性・快適性・経済性。時代の3大テーマを解くキーワードは「電化」です
大量調理の電化厨房向け・大型加熱機器シリーズ

マルチに使える回転釜。ゆで麺等、強力沸騰が必要な調理にも最適です。

電気クッキングケトル
 (回転釜)

CSK-150

寸法 1450×1010×850mm
 釜容量 150L
 電源 3相200V
 消費電力 21.6kW

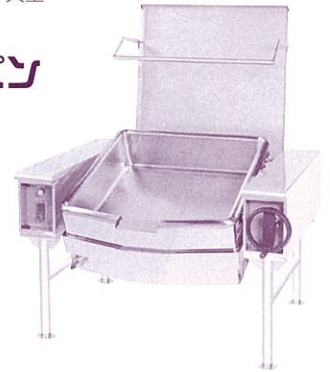


大型パンと大パワーの全面均一加熱で大量調理も楽々。温調も簡単です。

電気ブレイジングパン

BSK-12

寸法 1300×1015×850mm
 釜容量 100L
 電源 3相200V
 消費電力 12.0kW



煮込み調理はもちろん、炒め物やポイルなどに幅広く使えます。操作も楽々！

電気万能煮炊き釜
 (丸型ブレイジングパン)

USK-850

寸法 1400×1015×850mm
 釜容量 160L
 電源 3相200V
 消費電力 22.5kW



スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

電気スープケトル

SSK-75

寸法 1080×785×1085mm
 釜容量 75L
 電源 3相200V
 消費電力 16.0kW



厨房の電化を通じて店舗経営を支援するSANWA

電磁フライヤー

NSF-053P

寸法 450×600×800mm
 電源 3相200V
 消費電力 5.8kW
 油量 22L



省スペース&省エネ型の、HACCP対応普及モデル。スーパー惣菜店で好評です。

電磁フライヤー

NSF-106DP

寸法 900×600×800mm
 電源 3相200V
 消費電力 5.8kW×2
 油量 22L×2

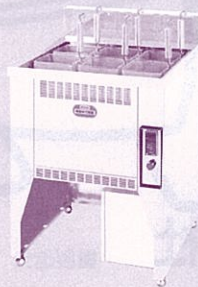


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽！大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

電磁ゆで麺器

NSY-110S-K6

寸法 850×800×850mm
 電源 3相200V
 消費電力 12.0kW
 水量 56L



冷凍麺をスピーディーに美味しく茹であげ！
 高効率&省エネ自慢の電磁ゆで麺器です。

アルミモールドピーター・グリドル

アメニティ&テイスティを満喫。発煙点以下でステーキを美味しく焼きあげます。



★店舗の設計に合わせて最適な仕様に製作いたします。

信頼された品質と豊富なバリエーション



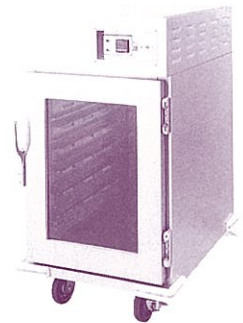
オリジナルビュッフェカウンター施工例



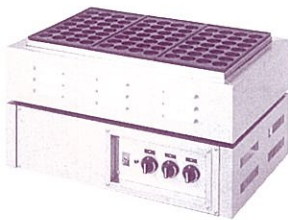
電磁フライヤー



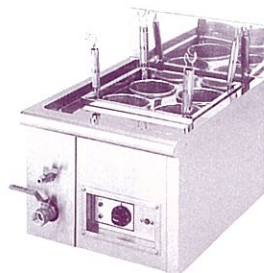
電気式蒸し器



電気ウォーマーカート



電気式たこ焼器



電気式ゆで麺器



ステンレス製飲茶ワゴン

電気・ガス・機器のオルガナイザー ステンレスメタルワークのトップメーカー

 **常盤ステンレス工業株式会社**

本社 〒547-0001 大阪市平野区加美北4-6-56

TEL (06) 6791-4985 (代) FAX (06) 6792-1337

フジマックのキッチンシステムが 次世代の食文化をサポートします。

業務用厨房機器の総合メーカー・フジマックは、豊富な経験と実績を生かし、お使い頂く方が理想とするキッチンシステムをお届けしております。コンサルティング、システムプランニングはもとより、機器の製造、据付施工、アフターメンテナンスに至るまで、熟練のスタッフが皆様のキッチンに関するあらゆるご相談に応じております。詳しい資料、カタログ等につきましては、最寄りの事業所又はフリーダイヤルにてご請求下さい！

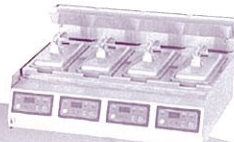
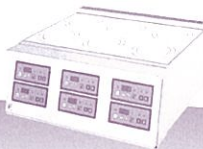
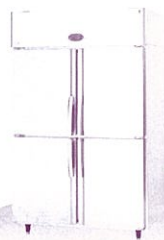


スーパーECOシリーズ 冷蔵庫

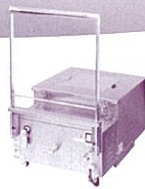
コールドテーブル

IHマルチコンロ

IHぎょうざ焼器



フジマックは、プロの厳しいニーズと技にお応えする
キッチンシステムをお届けしております。



コンビオーブン

ガスフライヤー

オイルフィルター

ドアタイプ洗浄機

株式会社フジマック

FUJIMAK

本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209 ☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>

札幌 ☎011-667-3351	前橋 ☎027-290-2206	麻布 ☎03-3452-7701	福井 ☎0776-27-5799	神戸 ☎078-681-5822	福岡 ☎092-431-4664
函館 ☎0138-32-3911	鶴ヶ島 ☎049-279-6237	新宿 ☎03-3385-6150	岐阜 ☎058-268-7201	姫路 ☎079-233-3675	北九州 ☎093-963-7264
旭川 ☎0166-52-2587	浦和 ☎048-864-6301	武蔵野 ☎042-343-8822	浜松 ☎053-464-4141	広島 ☎082-850-3322	佐賀 ☎0952-26-3048
釧路 ☎0154-22-2885	新潟 ☎025-286-8836	甲府 ☎055-236-3351	岡崎 ☎0564-55-1530	岡山 ☎086-805-1246	長崎 ☎095-845-1122
帯広 ☎0155-36-9533	長野 ☎026-226-3225	横浜 ☎045-841-0202	松阪 ☎0598-21-1345	松江 ☎0852-21-0313	熊本 ☎096-370-6161
仙台 ☎022-788-4431	松本 ☎0263-38-1027	川崎 ☎044-431-1030	京都 ☎075-351-5622	山口 ☎083-976-0040	大分 ☎097-558-3049
青森 ☎017-743-7337	千葉 ☎043-206-8670	厚木 ☎046-221-9061	大阪 ☎06-6338-0710	高松 ☎087-882-1135	宮崎 ☎0985-22-4175
盛岡 ☎019-656-5116	水戸 ☎029-227-0868	沼津 ☎055-976-5486	江坂 ☎06-6338-2410	徳島 ☎088-665-8240	鹿児島 ☎099-258-0395
秋田 ☎018-862-0987	成田 ☎04-7167-4604	静岡 ☎054-237-6171	西九条 ☎06-6462-6601	松山 ☎089-968-9972	沖縄 ☎098-854-9157
山形 ☎023-626-7155	柏 ☎0476-20-4331	名古屋 ☎052-991-3271	堺 ☎072-288-0940	高知 ☎088-884-2101	機販営業部 ☎03-3434-0395
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	奈良 ☎0743-64-3560		
宇都宮 ☎028-649-0650	上野 ☎03-3847-1441	金沢 ☎076-240-3308	和歌山 ☎073-474-6212		

フジマック製造部門グループ会社はすべてISO9000シリーズの認証を取得しています。
★株式会社ネオシス・ISO14001認証取得！

世界初

ロータリー式
プラズマ集塵セル
搭載

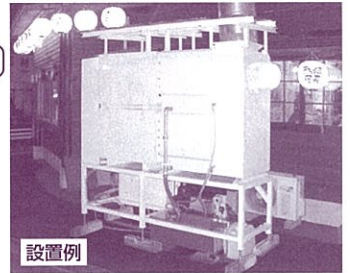
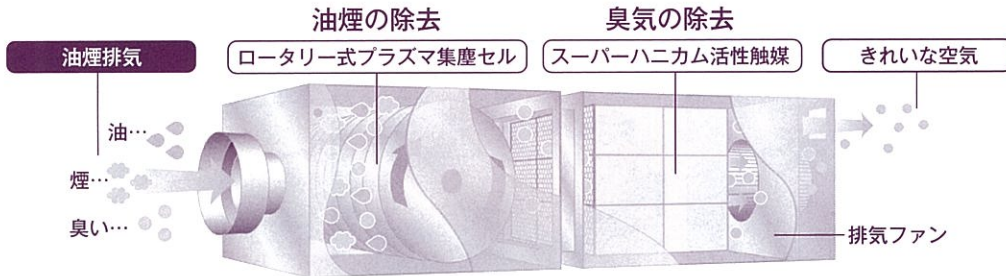
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

すっきりくん

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



らくらく! オートタイマー洗浄

集塵セルに付着した捕捉物を、遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

コンパクト! 設置面積1/3!

機器設置に必要な面積が、従来の1/3になりました! (当社従来品比)

油煙の除去 | ロータリー式プラズマ集塵セル

●高効率捕捉/99%以上 ※重量法(社内捕捉テスト) ●高濃度負荷対応/200mg/m³
*試験的にオイルミストを吸い込ませ、集塵作用で濾過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭媒

いやらしい調理臭をバッチリ処理します。

環境を考える企業

シンポ株式会社

本社/名古屋市名東区若葉台110番地
TEL.052-776-2231 FAX.052-776-2263
URL: <http://www.shinpo.co.jp/>

■北海道支社
TEL.011-867-8929
■大阪支店
TEL.06-6378-5781

■仙台営業所
TEL.022-244-8921
■福岡営業所
TEL.092-474-3261

■東京支店
TEL.03-5959-6861
■名古屋工場
TEL.0561-32-3221

■名古屋支店
TEL.052-776-2241
■海外事業部
TEL.03-5959-6761

ISO14001
認証取得

厨房設備工学入門 第4版

厨房工学監修委員会 監修
厨房設備工学入門 第4版
— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修
厨房設備工学入門 第4版
— 厨房設計 —
[一般関連知識と関連設備]

■A4判・[厨房設計編][関連設備編](2冊セット)

■価格:7,000円(税込)、会員価格:5,500円(税込)

厨房設備の設計と施工には、厨房機器や図面の描き方以外にも、さまざまな知識が要求されます。本書は厨房設備と機器、ガス・電気・排水・防災の知識、設計の段取り、施工の注意点など、多岐にわたる内容を収録。厨房業界のみならず、外食・中食産業など、厨房に携わるすべての方が必読の書籍です。

内容

■[厨房設計編](294頁)

第1章 厨房の概念/第2章 厨房機器と材料
/第3章 厨房機器の保守管理/第4章 厨房
計画と設計要領/第5章 厨房設備の施工

■[関連設備編](186頁)

第1章 一般関連知識/第2章 関連設備/第
3章 厨房施設などの保守管理/参考資料

厨房スペシャリストへ。

社団法人 日本厨房工業会

おいしいものを、より美味しく。アイホーの業務用厨房機器。



株式会社 **AiHO**

業務用厨房機器の総合メーカー

本社・工場 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60
 TEL 0533-88-5111 FAX 0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp>

支店 札幌・東京・名古屋・大阪・九州
 営業所 盛岡・秋田・山形・宇都宮・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分



(株)AiHOの当社及び本社工場は
 2001年10月26日品質マネジメントシステム国際規格
 ISO9001:2000年版の
 認証を取得しております。
 Certificate No.YKA0200499



愛知ブランド企業認定
 認定番号227

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を有機的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングからメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

私たちは日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

国際品質保証企画ISO900:12000認証取得

NITCHO

日本調理機株式会社

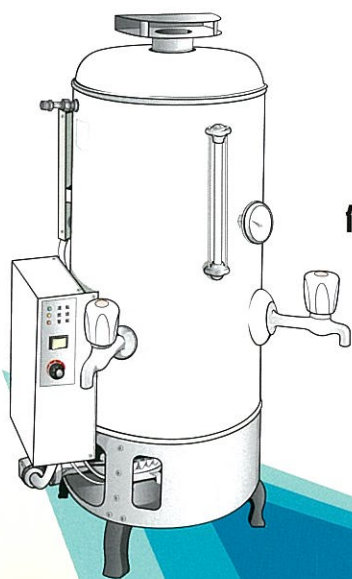
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号
Tel. 03-3738-8251(代)

●目録の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 三重 神戶 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ

GAS

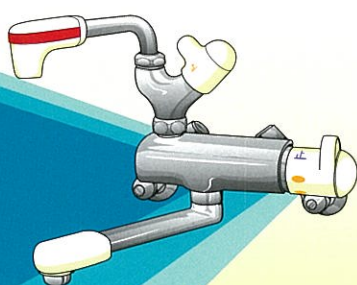
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

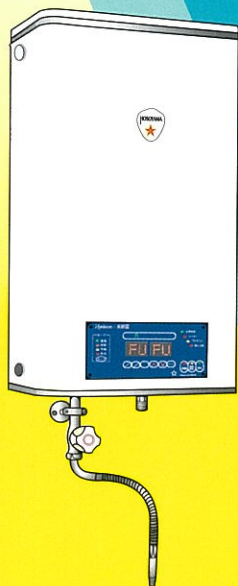
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the
Frontier!!



★ 細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<http://www.hosoyama.co.jp>

札幌営業所 〒001-0019

札幌市北区北十九条西5-20

TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739

大阪営業所 〒535-0031

大阪市旭区高殿2-7-19

TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040

福岡営業所 〒815-0033

福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室

TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257

新潟営業所 〒950-0916

新潟市米山1-5-5

TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833

仙台出張所 〒981-0916

仙台市青葉区青葉町5-3

TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473