

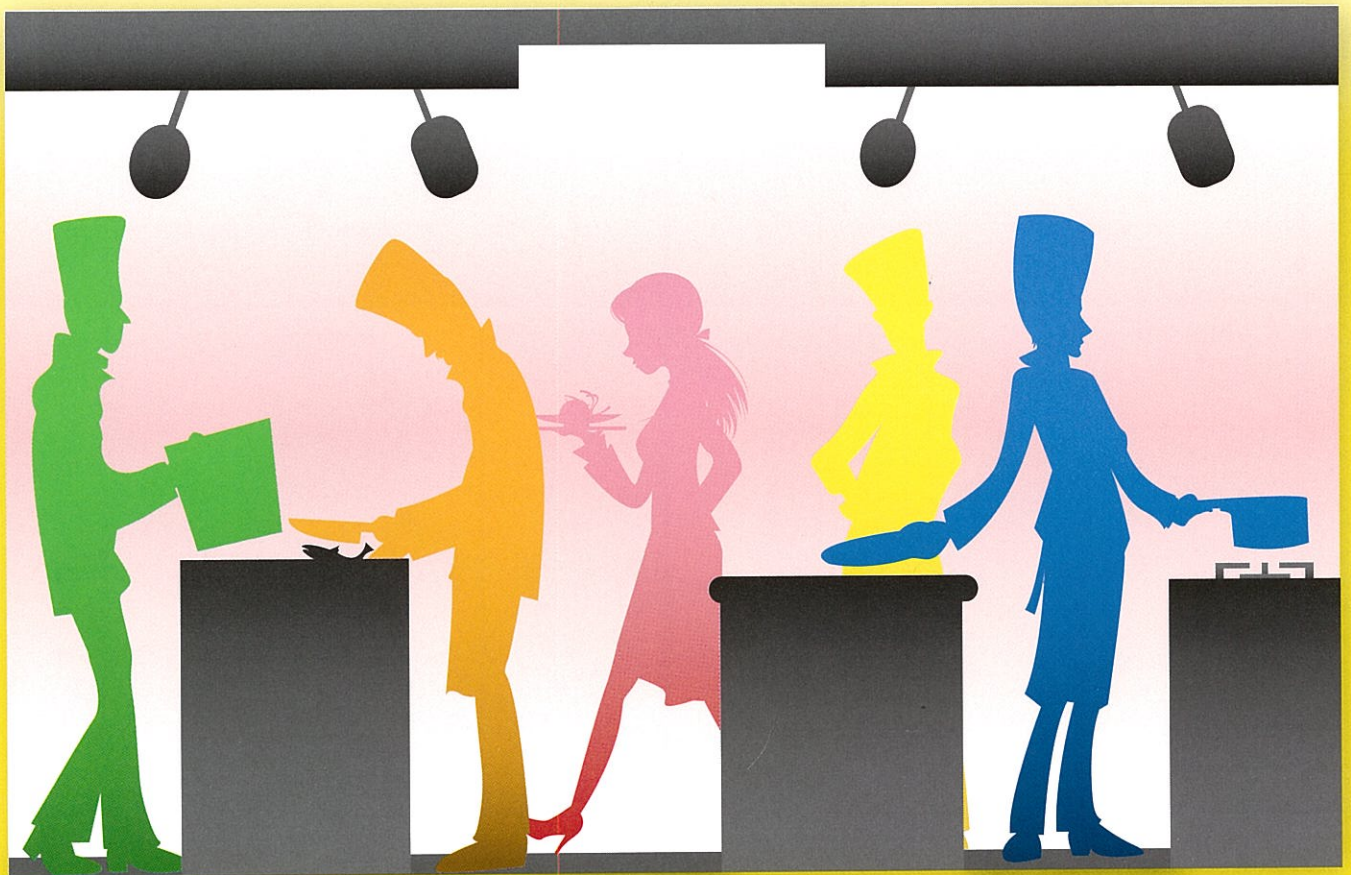
厨 房

8

AUG.
2010
No.494

No.500まであと**6**号

平成22年度厨房設備士資格認定試験
第11回厨房設備機器展の出展者募集開始



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確保しています。

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ぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すぎ湯を4角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ぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすぎ方式(SD53形)を搭載。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

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〉



洗浄室開口 **36cm**

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/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

卓上型冷凍麺解冻調理機

4リフト式/2リフト式

4食 25秒

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと
96℃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秒ライメン・パスタ、または40秒(うどん)
で解冻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/
ライメン用/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 社 支 店
大 阪 支 店
名 古 屋 支 店
仙 台 支 店
福 岡 支 店

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪市城東区永田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

ブラストで!

※菌の増殖から、より安全ということです。



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。

煮る ゆでる 炊く 炒める

電気回転釜

温度コントロールは釜の底部と上部の2系統で料理に合わせた細やかな調節が可能。釜底は半球形状のため攪拌作業や清掃が楽にできます。

[モデル] ERK-50/80/100/150/200/300



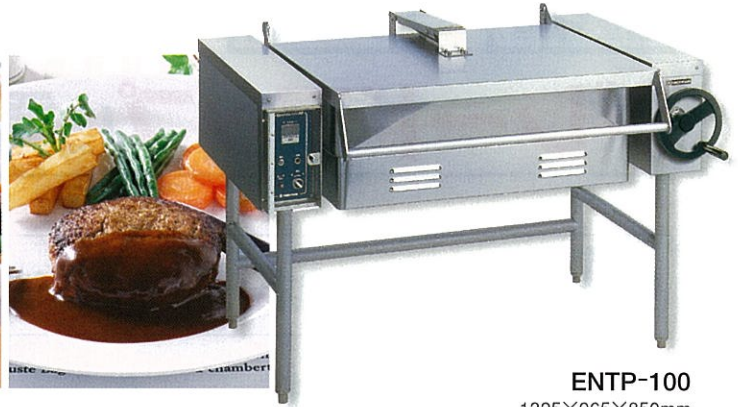
ERK-150
1450×924×945mm
釜容量150ℓ
3φ200V 21.1kW

煮る ゆでる 炊く 炒める

電気ティルティング ブレージングパン

一台で多種類の調理ができる機能的な調理機器。ブレージングパンの底面はクラッド鋼板の使用でムラの少ない均一加熱ができます。

[モデル] ENTP-35/75/100



ENTP-100
1325×965×850mm
容量100ℓ
3φ200V 12.0kW

オール電化厨房の

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ



ENTP-115R
1270×1035×900mm
容量115ℓ
3φ200V 14.0kW



NSK-75H
1150×870×980mm
容量75ℓ
3φ200V 15.0kW

煮る ゆでる 炊く 炒める

電気丸型ティルティング ブレージングパン

丸型のブレージングパンのため、調理時の攪拌などの作業が容易。鍋が丸型のため、清掃がしやすく衛生的です。

煮る ゆでる 炊く 炒める

電気スープケトル

二重構造の釜底、加圧された高温の蒸気でスピーディーに煮込みます。煮込みによる食品の形くずれ、焦げつきがありません。

[モデル] NSK-20H/40H/75H/115H/150H



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 愛知県名古屋市中東区高針台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 (ナウバタ)



eco

eco1

eco2

eco3

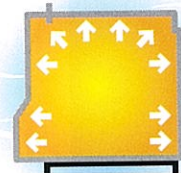
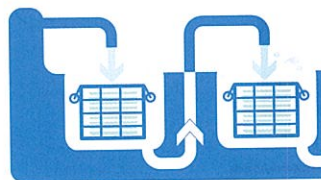
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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

所

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

中西製作所

検索



ISO9001:2008
認証取得工場
[奈良工場] JAB
JMA
JMA04-013

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。

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ー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm



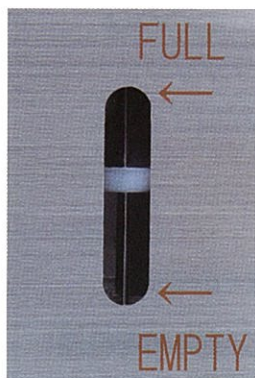
◆ 安全で使いやすく



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。

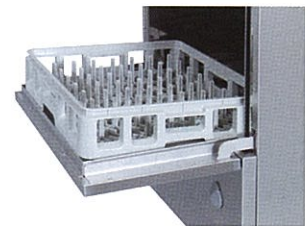
◆ 抜群の洗浄力

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。



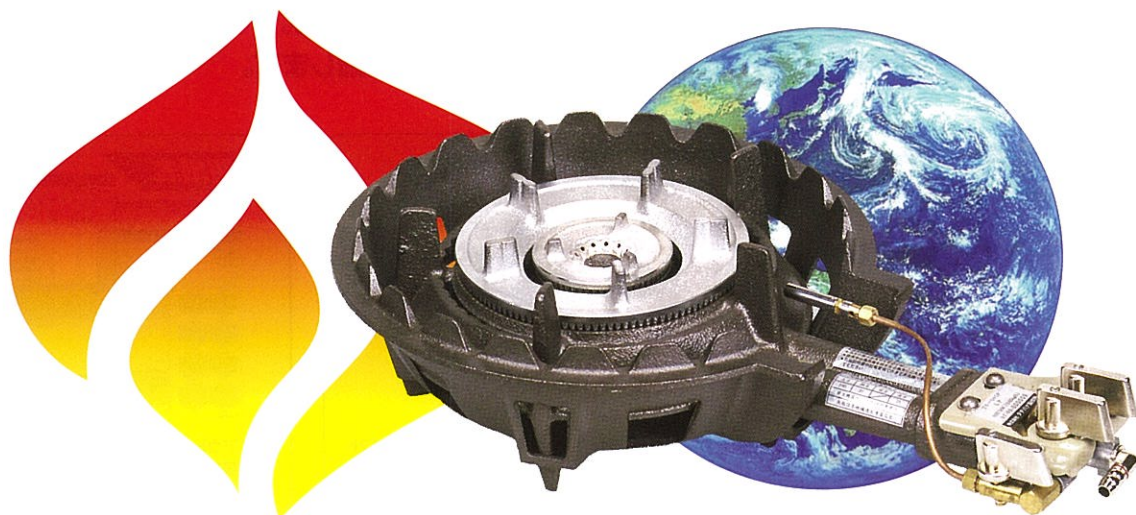
◆ 丈夫で長持ち

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鋳物コンロです。



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!

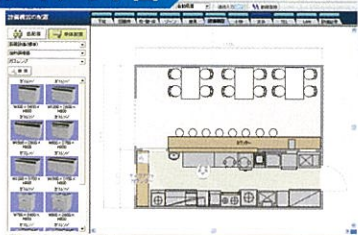
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

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



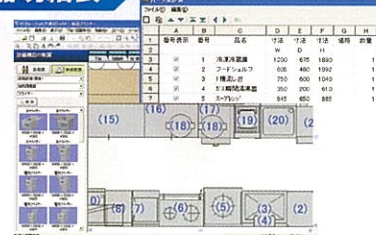
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

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、ウォークスルームービーの作成・保存も可能です。

機器明細表



レイアウト完了一即、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1-38 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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

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。

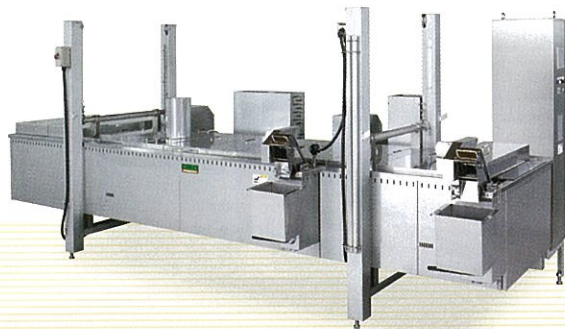


優れた熱効率

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



アサヒ装設株式会社
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 |
| フライトップ | フライヤー |
| ヒートトップ | 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 |
| 低放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 | サラマンダー |
| 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、
煮こぼれし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 ゆで燗機 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 高速オープン



商標「涼厨」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

すずちゅう

CONTENTS

工業会関係	12	第11回厨房設備機器展の出展募集開始
	15	平成22年度厨房設備士資格認定試験
	16	平成22年度厨房設備技能検定受検概要
支部だより	17	関西支部の平成21年度総会・懇親会を近畿厨房機器協同組合と合同開催 東北支部が総会を開催 関東支部がセミナーを開催
コミック	19	にしかわたくの「部外者ですけど何か？」(21) ————— 『あかね空』
設備設計	20	厨房設計ケース・スタディ (8) カウンター割烹について ————— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
海外レポート	24	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 (6)
エネルギー	26	厨房エネルギーかわら版「2010年3月にオープンした全国的にも珍しい オール電化の焼き鳥店」 ————— 四国電力(株) 梁木 浩二
企業訪問	28	会員企業が語る！(27) ————— クリナップ(株) (28) ————— サミー(株)
厨房業界関連情報	32	最新外食トレンド2010 (8) 平成42年(2030年)における家計消費支出と外食支出 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 [ツバメ]
	11	巻頭によせて [北海道のチーズ] ————— (株)白石製作所 吉田義一
	18	工業会だより
	34	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 ————— ガス石油機器PLセンター 勝又 勇
	36	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
	38	新製品NEWS
	40	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	42	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【ツバメ】



光る夏雲 健ならば 夙く 戦死の身

八月十五日。月遅れの田舎のお盆、高原などでは秋風の立ち始めるころだ。でも、戦争を知らない世代が多数を占め、孫も持ち始めたにしろ、終戦記念日、紛れもない敗戦日だ。

六十五年前のその日の、疎開先の浅間山麓で仰いだ、抜けるような青空は、今でも鮮やかに甦ってくる。

その青空を、もし壮健の私だったら、果たして仰げたかどうか。その確率は極めて低そうだ。敗色が濃くなり始めたころ、繰り上げて兵役に編入された私の年齢では、大陸や南方の戦線への海上での犠牲も加わって、戦死の確率も一番高かったはずだからだ。

だが、想像の私の戦場は、湧き上がる夏雲の彼方にあった。当時の少年たちの多くが憧れた海軍航空隊。私の家の家系は海軍に縁が深かった。すぐに舞い上がる性格の私だ。特攻隊志願など、進んでしていたに違いない。

自在に飛び交い急降下して獲物を狙うツバメは、もちろん戦闘機のイメージ。

”夙く”は、早い・早く、を示す用途の広い古語。ここでは、とつくに・とうに、と解していただければ手っ取り早そうだ。

「北海道のチーズ」

(株)白石製作所 吉田義一

北海道は、広大な土地を生かし放牧が盛んで、のんびりと草を食む乳牛を眺める光景が、日常の喧騒から解放され、心身共に癒されるひと時になります。

近年酪農も効率一辺倒ではなく、いかに乳牛にストレスを与えないかを研究しているようで、その結果、乳質に大きな差が出るということです。同時に酪農家にとっても、種々の好結果が出ているといわれています。最近、衛生管理を厳格に運営することにより、殺菌なしの、無殺菌牛乳が販売されています。通常は保健所から許可が出ませんが、生産履歴や検査体制を確立し、販売にこぎつけたようです。場所は帯広空港の近くの中札内村で、「まごころ牛乳」です。

また伊達市の「牧家」では、ジャージー種の牛乳を生産しています。

ここまでに至らなくとも、この新鮮な牛乳を原料にチーズ造りが盛んです。現在、手造り工房は道内で60カ所にもなります。一口にチーズといっても、多種多様です。大きく分けて、プロセスチーズとナチュラルチーズに分けられます。プロセスチーズはわが国で最初に普及したチーズで、1種類または2種類以上のナチュラルチーズを加熱殺菌し固めたチーズで、殺菌のため熟成が進まず、保存に適しております。

ナチュラルチーズは、

- ①特別硬質チーズとして、パルメザンなど
- ②硬質チーズとして、
 - a 乳酸醗酵タイプ、ゴータなど
 - b プロピオン酸醗酵タイプ、エメンタールなど
- ③半硬質チーズとして、
 - a 細菌熟成タイプ、ブリックなど
 - b 青カビ熟成タイプ、ロックフォールなど
- ④軟質チーズとして、
 - a 非熟成（フレッシュ）タイプ、モッツァレラなど
 - b 熟成タイプ
 - (1) 細菌タイプ、リンブルガーなど
 - (2) 白カビタイプ、カマンベールなど

⑤山羊チーズ（シェーブル） シャビッシュー

等々、世界では、千を超えるチーズがあるといわれています。

私も、これら食べたことがない種類も含め、知らないチーズばかりです。

チーズの製造工程は、①原料乳加熱殺菌、②スターター添加（乳酸菌）、③レンネット添加、④カードのカッティング、⑤攪拌・加温、⑥ホエー抜き、⑦加塩・型詰・圧搾、⑧熟成、です。

この中で熟成前のチーズが、フレッシュチーズとしてよく知られています。

当社も、チーズ製造の各工程にかかわり、今後も繊細な微調整に応じて行けるよう勉強します。

チーズには、当然ワインでしょう。どなたか造詣の深い方の、投稿を待っています。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第11回厨房設備機器展の出展募集が開始されます



第10回厨房設備機器展を振り返る

第11回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第10回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

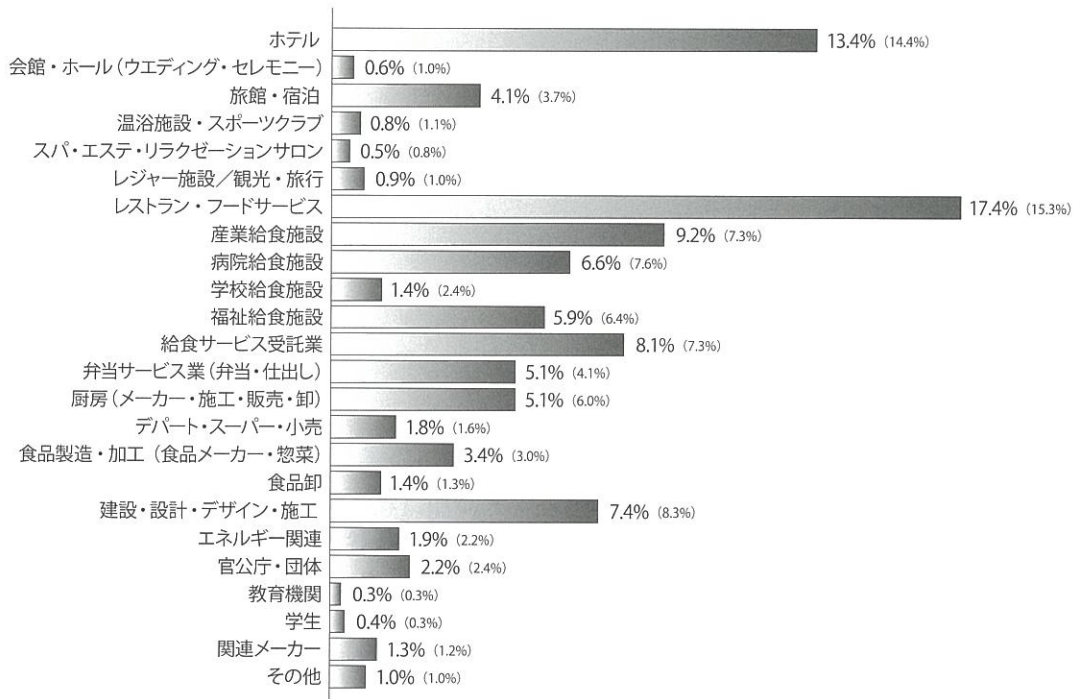
今年2月23日(火)～26日(金)に開催された第10回厨房設備機器展は、三展合同で8万7,355人の来場者が訪れました。そのうち海外からの来場者は550名で、中国・韓国といった隣国のみならず、欧

米、アジア、南米、ロシア、中東やブラジルなど34カ国・地域から入場者が訪れています。

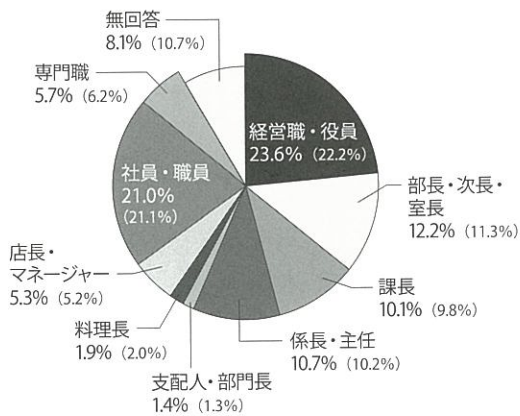
国内各地方からの来場者は北海道0.8%、東北3.0%、関東24.1%、東京51.5%、中部・北陸10.4%、近畿4.1%、中国1.0%、四国0.4%、九州・沖縄1.7%という内訳となっており（無回答2.4%）、前回に比して首都圏からの来場者の増加が顕著です。

来場者の業種は「レストラン・フードサービス」17.4%、「ホテル」13.4%がトップで多く、その他にも「産業給食施設」「給食サービス受託業」「建設・設計・デザイン・施工」「病院給食施設」「福

●来場者の業種 ※図の（ ）内は第9回厨房設備機器展集の結果



●来場者の役職



社給食施設」「弁当サービス業（弁当・仕出し）」「厨房（メーカー・施工・販売・卸）」が多く、実際の厨房機器を導入・購入される給食業者や宿泊施設業者の他、厨房設計・施工業者が多く、特にレストラン・フードサービス関係者が突出しているのが特徴です。

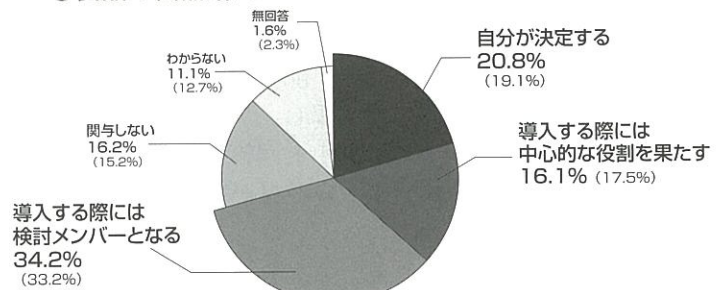
来場者の役職を見ますと、「経営職・役員」23.6%、「部長・次長・室長」12.2%、「課長」10.1%、「係長・主任」10.7%、「支配人・部門長」1.4%、「料理長」1.9%、「店長・マネージャー」5.3%と、管理職の方々が3分の2近くを占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」20.8%、「導入するには中心的な役割を果たす」16.1%、「導入するには検討メンバーとなる」34.2%と、7割強の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

実際、「本展示会場に来場された目的は何ですか?」（複数回答）という質問には、「新製品を探すため」40.7%、「製品購入のための資料収集」29.6%、「関連業界・製品の動向を知るため」27.1%、「製品を購入（検討）するため」21.4%と、それぞれ2～3割前後の来場者が製品購入・選定のための情報収集を目的としており、特にトップ二つの理由は昨年と比べても1割前後伸びており、厨房設備機器展が商機に直結する可能性の高い展示会となっていることが来場者に認識されていることを明確にしています。

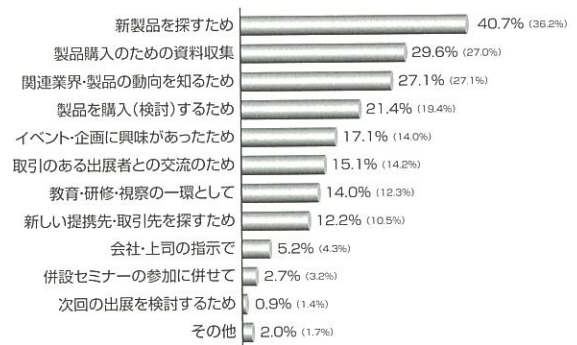
出展者に寄せられる期待

それでは、来場者が出展者に対して期待しているものは何でしょうか。「実演やデモンストレーションがあり説明がわかりやすいこと」49.4%、「し

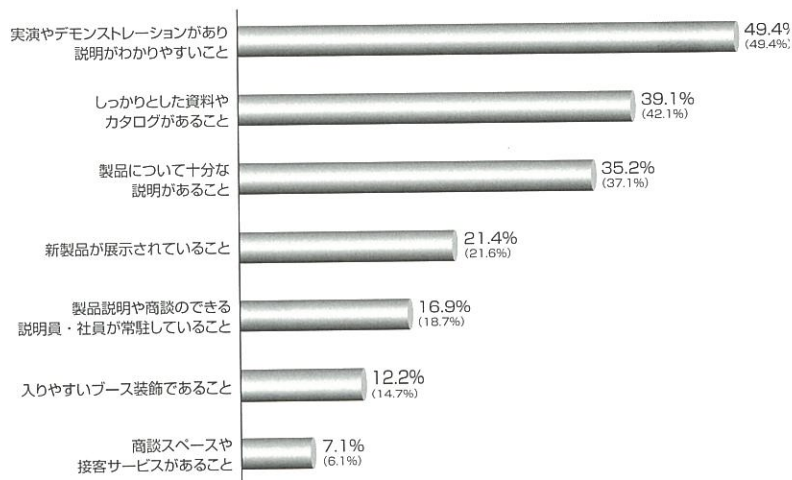
●製品や機器購入についてどのように関与するか



●来場の目的



●展示会で出展者の対応で重視すること



っかりとした資料やカタログがあること」39.1%、「製品について十分な説明があること」35.2%、「新製品が展示されていること」21.4%、「製品説明や商談のできる説明員・社員が常駐していること」16.9%など、従来と同様の理由に加え、「商談スペースや接客サービスがあること」が7.1%と増加しており、より直接的な購入・商談に臨む意識が高いお客さまの比率が増加していることをうかがわせています。

来場者からの要望

その他来場された方々の60.1%が「厨房・フードサービス」を目当てに来場し、7割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

その他にも、以下のような意見が寄せられています。

● 出展製品・展示会について

- ・様々な企業があり、体験や実演が増えていて良かった。
- ・ためになるセミナーなど開催されていて参考になった。
- ・数年ぶりに来場したが、機器等だいぶ様子がわりしており、刺激を与えられた。
- ・昨年より活気があり、出展企業の内容も濃い。
- ・色々見られたがエコロジーのコーナーがもう少し充実してほしい。

● 出展者について

- ・関心のある分野に対して適確に対応、説明してくれた。

- ・持ち帰る試供品が少なくなっている気がします。
- ・もっと詳しく案内してほしいかった。パンフレットの内容であれば自分で調べられるため。
- ・オリジナリティのある企業とそうでない企業の差が明確だった。
- ・製品の前に立ちだかっている出展者がいた（製品が見えない）。
- ・説明していただけるのはうれしいが、長いと色々見られなくなってしまう。
- ・人気のあるブース、そうでないブースの差が激しい。人気のあるブースに行くとなかなか話が聞けない。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

第11回 厨房設備機器展

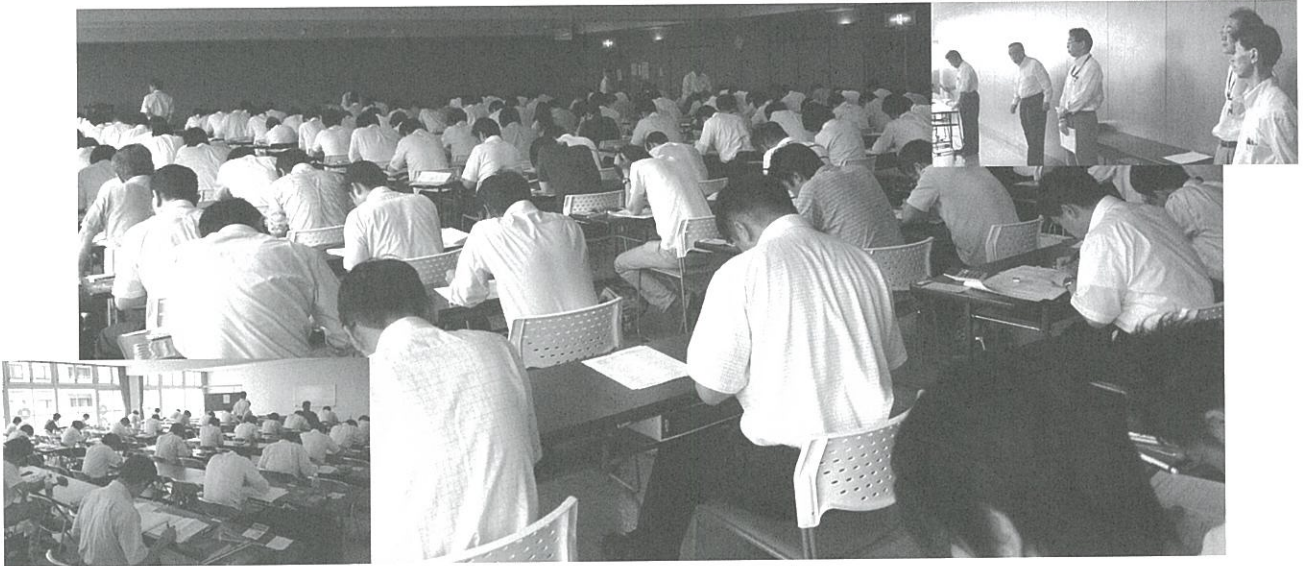
- 会 期：2011年2月22日(火)～25日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト (有明・東京国際展示場) 東1～6ホール
- 主 催：(社)日本厨房工業会、(社)日本能率協会
- 展示予定規模：800社/1,800小間 (三展同時開催規模)
- 入場予定者数：87,000名 (三展同時開催規模)
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
¥325,500 (税込・会員料金 ※会員外料金は¥346,500)
※1小間当たり (小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出展申込期限：2010年10月15日(金)
- 社団法人日本厨房工業会 担当：事務局 水野
TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局 社団法人日本能率協会 産業振興事業ユニット内 担当：水沼、安場、山口、堀内、笠嶋
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076 E-mail：hcj@convention.jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

全国で544名が受験

平成22年度 厨房設備士資格認定試験



左下が1級、中央が2級受験者（東京会場）

平成22年度厨房設備士資格認定試験が、7月6日（火）に、全国9都市で実施された。

この試験は、業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について、企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月下旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後でのチャレンジとなる。

今年の受験者は、1級99名・2級445名の、計544

名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除および設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、7月30日（金）付け書面にて行われたほか、当工業会ホームページ、本誌9月号にも掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	4	13	17
仙台	日本調理機(株)東北支店	2	27	29
東京	台東区民会館	37	156	193
名古屋	東桜会館	8	20	28
大阪	エル・おおさか	20	99	119
広島	RCC文化センター	5	25	30
岡山	メルパルクOKAYAMA	3	6	9
高松	高松テルサ	1	18	19
福岡	福岡センタービル	19	81	100
合計		99	445	544

平成22年度 厨房設備技能検定受検概要

申請受付は9月27日(月)から10月8日(金)まで



前回の実技試験（東京会場）

◆実施日程

- 受検申請 平成22年9月27日(月)～
10月8日(金)
- 実技試験
問題公表 平成22年11月19日(金)
実施期間 平成22年11月29日(月)～
平成23年2月20日(日)
- 学科試験 平成23年1月30日(日)
- 合格発表 平成23年3月15日(火)

平成22年度・厨房設備施工技能検定の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-941-5885
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-431-6644	長崎県	095-882-1616
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6946-2621	熊本県	096-384-1711
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

関西支部の平成21年度総会・懇親会を 近畿厨房機器協同組合と合同開催



近畿厨房機器協同組合との合同で行われた

関西支部では、5月25日、ホテルモントレ大阪14階にて、総会及び懇親会を近畿厨房機器協同組合と合同開催し、梅雨前の天気の中、ご来賓・会員・組合員、合計50名の参加をいただきました。懇親会は下條理事が進行役となり、まず最初に岡田徹関西支部支部長並びに近畿厨房機器協同組合理事長が開会の挨拶の後、近畿経済産業局製造産業課課長補佐西野聡さま、続いて大阪府商工労働部ものづくり支援課主査小山庸子さまのお二人さまから大阪、近畿圏の昨年の経済状況などを交えたご祝辞をいただき、開宴となりました。当ホテルは大阪駅の近くにあります。関西支部が新年賀詞会を開いたホテルの系列でもあります。



盛会となった懇親会

ドーム形の部屋から東に生駒山系、北に北摂山系に臨む展望は眼下の大阪駅周辺との夜景と重なって素晴らしく、多面の窓越しからの夜景も酒の肴に盛り上がるはずでしたが、ほとんどの皆さまは宴席を楽しみ、夜景どころではなかったです。関西支部は6月21日の設備士講習会が済み、7月6日の学科試験を迎え、今年度の主要行事が始まりますが、お世話をいただいた会員や支部役員はお互いに感謝し合う場面もあり、今後の協力をお願いして最後は大洋厨房㈱社長・西村均理事が少しでも早い景気回復を祈念して一本締めにて中締めとし、散会となりました。

[工業会関西支部事務局長 村木 進]

東北支部が総会を開催



議長を百目木東北支部支部長が務めた

東北支部は、6月17日15時より、秋田県のプラザホテル山麓荘にて、平成22年度東北支部総会を開催しました。会には25名出席、委任状出席8名が参加

し、本部からは寺内事務局長に御参加いただきました。

総会では百目木久也東北支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を百目木支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で百目木支部長が議長に選任され、議案の審議に入り、第1号から第4号議案まで原案通り可決されました。

また、その他として福島工業(株)東北支店 桂元彦氏、ホンザキ東北(株) 百井健彦氏を新理事とする役員案が上程され、承認されました。

総会終了後は懇親会が開催され、和やかな雰囲気の中、会は終了しました。

[工業会東北支部 佐々木 香菜]

関東支部がセミナーを開催



大山雅己氏



塩田康彦氏



セミナーはリラックスした雰囲気で行われた

関東支部は、7月7日、メルパルク東京4階・白鳥の間にて、「よくわかる！中小企業経営セミナー」を、独立行政法人中小企業基盤整備機構の協力により開催した。当日は12名の参加者があり、上野関東支部支部長の挨拶の後、全二部のセミナーが開始された。

第一部は「生き残りのための変身戦略」をテーマに、同機構の塩田康彦中部支部支部長により、現在の厳しい経済環境の中で、中小企業が生き残るために企業戦略や事業戦略を変えていく必要性が説かれた。第二部は「中小企業の事業承継の具体的方法～

親族への承継からM&Aまで～」をテーマに、同機構の大山雅己・事業継承・知的資産経営支援室チーフ事業承継コーディネーターにより、事業承継と知的資産（事業の意義・魅力・価値）に関する講義がなされた。

その後は懇親会となり、尾崎関東支部副支部長の挨拶の後、塩田・大山氏がセミナー内容について熱心に質問する出席者に囲まれるなど盛会となり、非常に有意義な一日となった。

【工業会事務局 花田 政孝】

工業会だより

6月20日～7月19日

- 6. 22 平成22年度第2回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、松浦、河西各委員、瀬尾代理（大竹委員）、田所代理（高辻委員）、池町代理（竹村委員）、由利事務局次長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
- 6. 23 平成22年度第3回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、幡野副委員長、岡田、香川、中川、広瀬、井戸田、近藤、西田、内田、森下、篠塚各委員、有馬、野津各WGメンバー、鈴木専務理事、由利事務局次長、吉野職員。（機械振興会館 B3-9会議室）
- 6. 29 平成22年度第1回広報編集委員会。渡辺副会長、中川委員長、深澤、細山各副委員長、寺部、浜野、水上、松尾、楢松各委員、戸田代理（桑名委員）、宇田川代理（浅場委員）、鈴木専務理事、寺内事務局長、花田職員。（機械振興会館 B3-9会議室）
- 7. 1 「第32回フード・ケータリングショー」「第11回厨房設備機器展」主催者協議会。鈴木専務理事。（JMA4階・403）
- 7. 8 平成22年度第1回展示会実行委員会。渡辺副会長、古口委員長、小枝副委員長、尾崎、岩崎、深澤、阿久澤、久保、楢松各委員、井川代理（加藤委員）、鈴木専務理事、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）
- 7. 13 ガス機器防火性能評定幹事会。由利事務局次長。（ガス機器検査協会会議室）

- 7. 14 平成22年度第3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）

■会社代表者・本会に対する代表者の変更
 株SWキッチンテクノ（関東支部）
 [新] 川副 一馬 代表取締役社長

晃洋厨機株（関西支部）
 [新] 川瀬 浩一 代表取締役

■会社代表者の変更
 株フジマック（関東支部）
 [新] 熊谷 俊範 代表取締役社長

■本会に対する代表者の変更
 直本工業株（関西支部）
 [新] 松浦 義久 課長

■工業会各支部事務局長の変更
 関西支部
 [新] 村木 進 事務局長

九州支部
 [新] 松田 榮喜 事務局長

部外者ぶはど 何か?

BUGAISHA
DESUKEDO
NANIKA?

漫画家・にしかわたくの 超攻撃型料理映画コラム

江戸っ子は木綿がお好き！大江戸お豆腐事情

『あかね空』

2006年・角川映画
監督：浜本正機
出演：内野聖陽 中谷美紀

突然ですが、豆腐を食わない日本人っているでしょうか。今まで40年生きてきて、カレーがダメという人には二人ほど会いましたが、豆腐嫌いには会ったことはありません。本日は山本一力の直木賞受賞作を映画化した『あかね空』を教材に、江戸時代のお豆腐事情をお勉強いたしましょう。

主人公の永吉は、京都は南禅寺門前の老舗「平野屋」で修行した豆腐職人。独立して自分の店を構えるべく、単身はるばる江戸・深川へやってきました。いきなりの脱線で恐縮ですが、南禅寺の豆腐には私、個人的な思い出が。高校1年の修学旅行で行った京都で、グループ行動の日に湯豆腐を食べたんです。守屋さん（サブカル好き女子）が鍋から豆腐をよそって、皆に回してくれました。私、これにいたく感動したんです。いや、何がって……母親以外の女性にこんなことをされたのが初めてで！ バリバリの童貞だったのは当然として、ろくに女子と口をきいたこともありませんでしたからね。ええ、もちろん惚れましたとも（こんなことで惚れられる方はたまったものではない）。さて、そんなピュアすぎる私の高校時代はともかく、深川の長屋で豆腐屋を開業した永吉。しかしこれが、まったく売れない。永吉の豆腐は京風の絹ごしで、木綿豆腐しか食べたことのない江戸っ子たちの口には合わなかったんですね。いわく「こんなぐちゃぐちゃな豆腐が食えるかい！」……角を頭にぶつけたら死ぬくらい硬いのが江戸前ってことでしょうか。

ここでちょっとばかしストーリーから離れて、いくつか「へー、江戸時代の豆腐屋ってそうだったんだ」ポイントをご紹介します。まずは、「豆腐は水が命」という話。当時、水はもちろん井戸水だった訳ですが、ちょっとした大店になると、店の中に井戸を持っている。この水が豆腐の味に直結するため、良い井戸のある店は、同業者の垂涎の的。映画の中でも、永吉の店の乗っ取りを企てる悪徳豆腐業者（「豆腐」と「悪徳」って何かギャップありますが……）が登場いたします。次は、豆乳の話。江戸の庶民は「おから」は普通に食べていたようですが、豆乳を飲む習慣はなかったようなのです。ここで重要なのは、当時は牛乳が流通していなかったということ。母乳の出が悪い母親たちはヤギの乳を買っていたらしいのですが、値段が高い上に臭みがあって子供がなかなか飲まない。そこで安価な上にクセのない、しかも栄養抜群の永吉の店の豆乳が大人気になる訳です（絹ごし用の豆乳は、木綿より圧倒的に濃いらしい）。また、「一丁」の大きさが現在とはずいぶん違いました。江戸で一丁というと、ホームベースくらい巨大な豆腐が出てくるので、タイムスリップした仁（先頃ドラマで人気になった例のお豆



者さん）も驚いたことでしょう。

お話の続き。永吉の豆腐はお寺の坊さんや料亭を通して、いわゆる「グルメ人気」を獲得し、店は大繁盛。天明の大飢饉で大豆の値が高騰したり、長男がバクチにハマって店を取られそうになったりとピンチもありながら、なんだかんだで大団円、めでたしめでたし。という訳で、おそらく世界唯一の「豆腐をテーマにした映画」である本作。一つ文句を言うなら、冷奴ばかりで、湯豆腐のシーンがないこと。絹ごしなら、やっぱ湯豆腐ですよねえ。あ、あと揚げだしも追加で！。それにしても、私の湯豆腐童貞を奪って行った守屋さん、今ごろどうしてるだろうなあ。今も誰かに鍋を取り分けているんでしょうか。私に料理をよそうと20年以上妄想のタネにされますので、一緒に飯に行く女子のみなさんは気をつけてください！

にしかわたく（漫画家）マンガ家・イラストレーター。1969年、長崎県生まれ。ちばてつや賞・アフタヌーン四季賞等を受賞。代表作は『僕と王様』（東京漫画社）など。映画ブログ「にしかわたくの『こんな映画に誰がした?』」<http://blog.excite.co.jp/takunishi/>を日々更新中。2009年の夏、まったく遊ばずに描いた単行本「ラクして★2倍楽しむみんなの育児アイデア」（ベネッセ）発売中です。

第8回 カウンター割烹について



(株)井之上事務所
代表取締役
鈴木 茂

検証

本プロジェクトは、ホテル内にあるカウンター割烹である。

カウンター席が10席、他に5室の個室があり、個室の席数は合計で24席ある。

他に客室へのルームサービスも提供している。

この割烹はホテルの別館棟の中にあり、本館からは1km程度、相当な距離がある。

また、この別館棟は本館に比べてホテルコンセプト自体が高級であり、本館にも和食ダイニングはあるが、客単価はほぼ2倍となっている。

前述したように本館との距離の問題もあり、荷受け検品以外のサポート業務はほぼ例外的な場合を除いてなく、独立した厨房という位置付けである。

問題点

さて割烹カウンターであるが、調理側の後ろは前面ガラスで、景色を堪能しながら料理を楽しむというコンセプトになっている。

そのためバックカウンターを設置できず、JK-32の家具作りのサービスワゴンで対応している。しかしバックカウンターがないというのは厨房設計にとっては大変なハンディキャップであり、筆者もデザイナーと討論になることしばしばである。

本プロジェクトではバックの厨房が大きく取れたので何とかカバーできているといった感じであろうか。

カウンターの中央にはガラスで囲った炭場を設けて、アクセントにしている。これも一長一短で、二

つのパーティーが5人以下で来た場合は間仕切りを兼ねた個室空間を作り出すが、6人以上のパーティーが来た場合は不都合が生じるのである。

筆者はどちらかといえば、後者の欠点の方が大きいと考えている。

できれば、何らかの稼働間仕切り等を使って、10席をフルに使うことをお勧めしたい。

ここでカウンター割烹にとっての重要な注意点を一つだけ取り上げたい。それはネタケースを設置しないことである。

ネタケースは、割烹を一瞬にして寿司カウンターにしてしまうのである。

割烹というイメージからか、もしネタケースを設置するにしても900mmぐらいが限度であり、非常に中途半端なサイズになってしまうのである。

900mmのネタケースは、高級割烹を居酒屋の雰囲気にしてしまうのである。

解決

本プロジェクトでは、客席側と調理側のカウンターはゾロにして、お客さまから調理が見やすくしてある。

通常設置する水返し、あるいは柵などは一切設置していない。これは前述した総ガラス越しの景色を見やすくし、なおかつ調理、盛り付けがすべて見えるように配慮したものである。また入り口側の客席の背後にはワインセラーのような感じの日本酒、焼酎セラーも2温度帯で設置している。

では、バックの厨房であるが、まったくサポート

のない独立した厨房として設計した。

主に導線は個室へのサービスを中心に考えて、カウンターへの導線はサブとしてある。

席数が34席であるから、調理人の数はカウンターも入れて4人の設定で設計している。

当然独立した厨房なので、プレファブの冷凍冷蔵庫も設置している。また最近の流行なのであるが、煮物のレンジは2口のみで、小さい釜めしレンジのサイズの火口が4個ある。これはもちろん個々のご飯も炊けるがそれだけではなく、少量の凝った煮物にも対応している。

コンビオープンも当然設置している。

👉 注意点

読者の皆さんはここで疑問を感じていることがあるのではないだろうか。筆者が過去の連載で何度か述べてきた、和食の基本形に本厨房がマッチしていないのである。

和食の基本形、熱、八寸、板から相当違う形になっている点である。

ここで注目していただきたいのは、前述したように、この厨房には料理人が4人しかいないという点である。カウンターに2人、バックに2人である。

もう一つ重要な点は、筆者が言ってきた熱、八寸、板は懐石料理の基本であるということである。

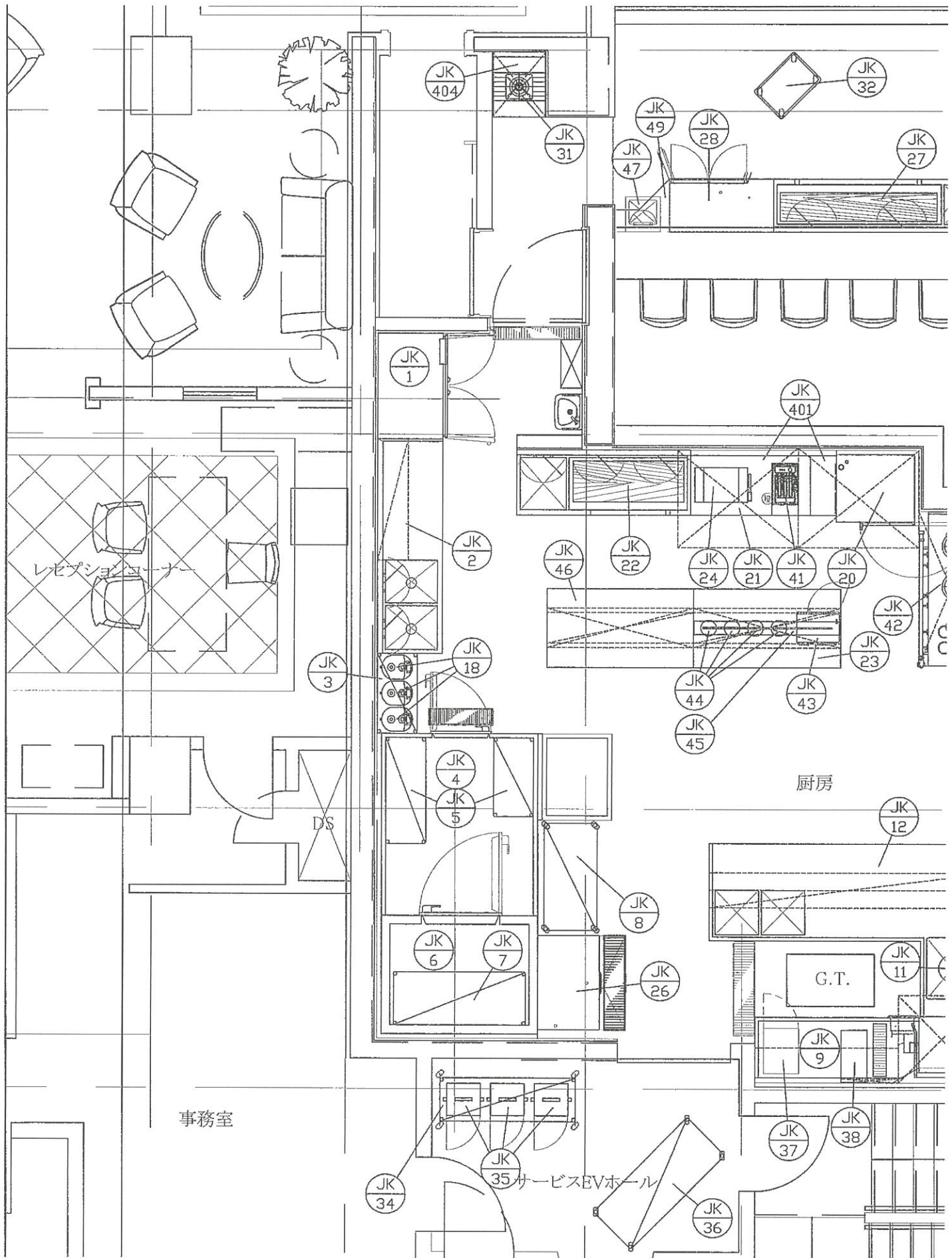
この厨房はどちらかというとサポートのための厨房であり、あくまで主役はカウンターにあるのである。個室もないがしろにはできないのであるが、カウンターの方はその何倍も神経を使うし、腕も口上も必要なのである。それはちょうど洋食における、鉄板焼きとフレンチほどの違いなのである。

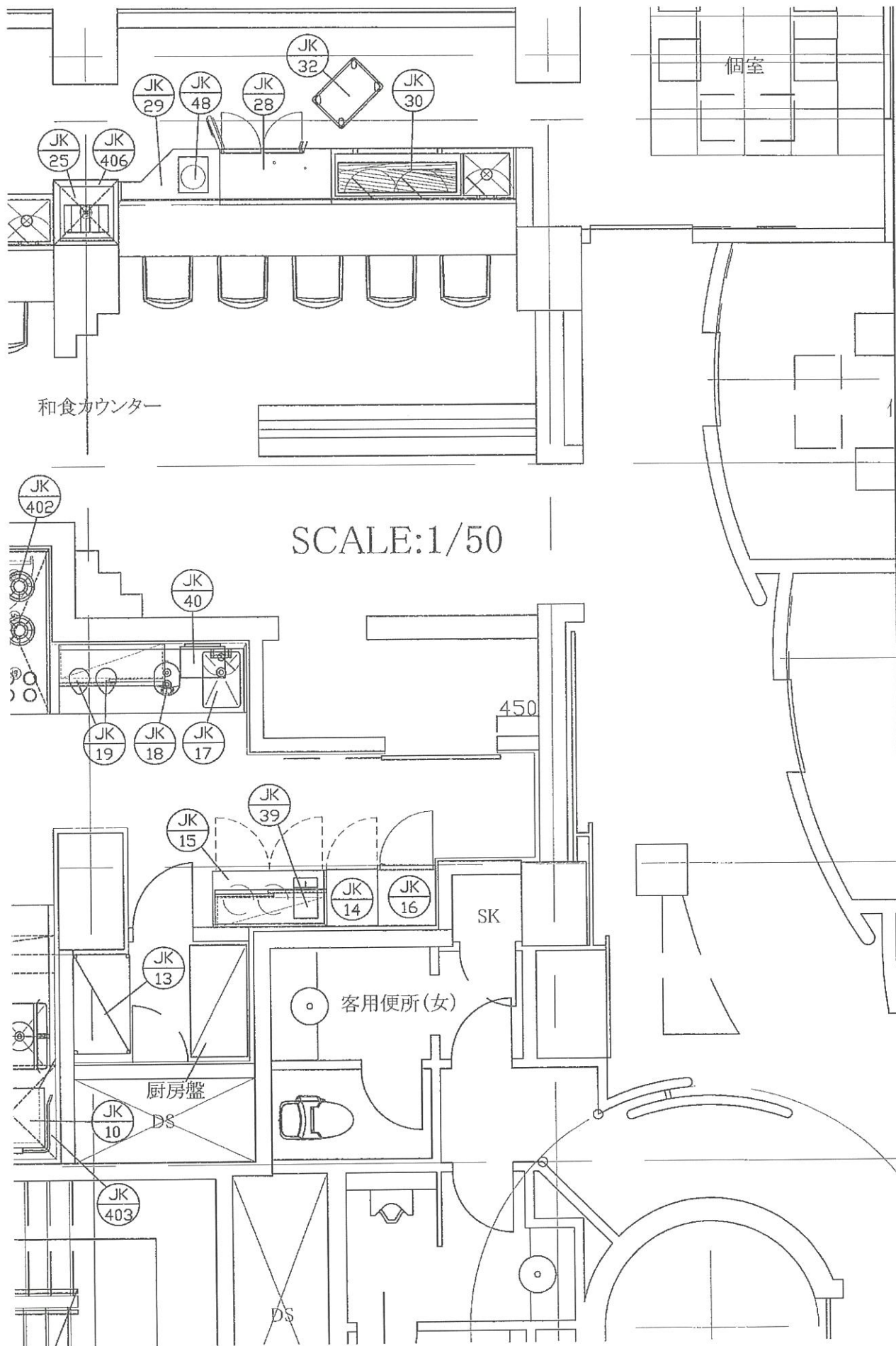
見た目のインパクトと口上による相乗効果は、料理を何倍にも楽しめるものにするのである。

筆者がいつも述べていることであるが、100人が厨房設計すれば100通りの違った厨房ができるし、料理によっても違った厨房になり、デザイナーの要望にも左右され、あるいは建物の形によっても変わってくるのである。

基本を把握するのは当然として、その時々に応用力と臨機応変な思考と創作意欲が、より優れた、使いやすい厨房を作り出すのである。

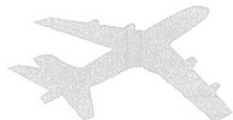
アイテム NO	機 器 名	数
JK 1	リーチイン冷蔵庫	1
JK 2	ワークテーブル 2-シンク 上棚付き	1
JK 3	棚(メロマックス)	1
JK 4	ロールイン冷蔵庫	1
JK 5	ロールイン冷蔵庫用棚(メロマックス)	2
JK 6	ロールイン冷凍庫	1
JK 7	ロールイン冷凍庫用棚(メロマックス)	1
JK 8	棚(メロマックス)キャスター付き	1
JK 9	クリーンディッシュテーブル	1
JK 10	食器洗浄機	1
JK 11	プレリンスユニット	1
JK 12	ソイルドディッシュテーブル	1
JK 13	棚(メロマックス)	1
JK 14	ビールジョッキクーラー	1
JK 15	サービスステーション 吊り戸棚付き	1
JK 16	リーチイン冷蔵庫	1
JK 17	サービスステーション シンク 吊り戸棚付き	1
JK 18	H炊飯ジャー	4
JK 19	電気ポット	2
JK 20	スチームコンベクションオープン 専用架台付	1
JK 21	ワークテーブル	1
JK 22	舟形シンク	1
JK 23	ホットディッシュャップカウンター 吊り戸棚付き	1
JK 24	魚焼器	1
JK 25	焼き物機 スタンド付き	1
JK 26	製氷機(クラッシャー付き)	1
JK 27	船形シンク	1
JK 28	台下冷蔵庫	2
JK 29	ワークテーブル	1
JK 30	船形シンク	1
JK 31	ストックポットレンジ	1
JK 32	サービスワゴン	1
JK 33	欠番	0
JK 34	ルームサービス用棚	1
JK 35	ルームサービス用温蔵庫	9
JK 36	棚(メロマックス)キャスター付き	1
JK 37	オゾン脱臭装置	1
JK 38	ガスブースター	1
JK 39	ビールデイスペンサー	1
JK 40	貯湯式湯沸かし器	1
JK 41	フライヤー	1
JK 42	釜飯炊飯レンジ	1
JK 43	電子レンジ	1
JK 44	インフラレッドランプ	4
JK 45	インフラレッドランプ	1
JK 46	ディッシュャップカウンター 吊り戸棚付き	1
JK 47	手洗いシンク	1
JK 48	電磁調理器	1
JK 49	ワークテーブル	1
JK 401	フード グリースフィルター付き	2
JK 402	フード グリースフィルター付き	1
JK 403	フード	1
JK 404	フード グリースフィルター付き	1
JK 405	欠番	0
JK 406	フード グリースフィルター付き	1





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
⑥



広報編集担当 花田 政孝

6日目の夜、 「Gerard Besson」へ

海外視察調査団もほぼ主要なスケジュールを終えた6日目夕方。フェランディー校の見学を終え、17時過ぎにバスに乗り、18時前にホテルに帰還。ほとんどの行程を終え、今夜は慰労も兼ねた打ち上げのディナー……というところで、1名がダウン。自室でお休みになるということで、非常に残念なことに。確かに半日飛行機の狭い席に座っていた後、連日朝から晩まで歩いて食べて歩いて食べての強行軍ですから、疲れが溜まりますな（他人事のように書いてますが、こちらも疲労はかなり溜まってました）。付き添いで自分が残りましようかと具申しましたが、そこまでひどくないとのことなので、後ろ髪を引か

れる思いでバスへ乗り込み、19時20分出発。

20時に、レストラン「Gerard Besson」へ。こちらは東京ガス(株)・桑名さまのお手配によるもので、正統派のフレンチのお店。店名にもなっているシェフのジェラルド・ベッソン氏は28歳でフランス国家最優秀料理人賞を受賞したキャリアがあり、1978年にこの店を開いたとのことで、料理そのもので勝負している正統な店だそうです。

全員着席をしたところで、王先生と中川団長からご挨拶です。過去の海外視察団では911同時テロの航空ダイヤ大混乱に巻き込まれたことがあったようですが、そこまで行かなくても、海外旅行といえば、盗難・紛失などのトラブルが付き物。今回は大事なくここまで来られましたのも、参加者全員の気配り



写真1 Gerard Besson

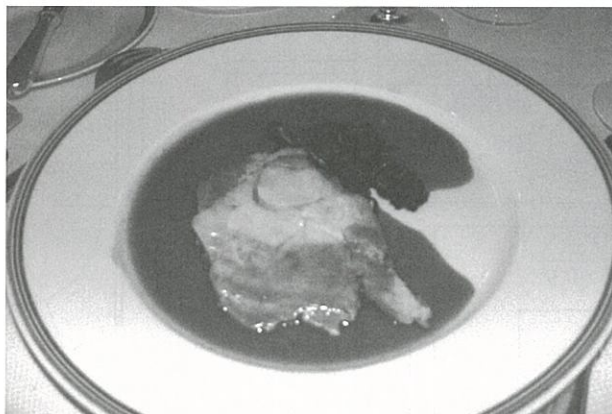


写真2 軽めながら、本格的フレンチに舌鼓

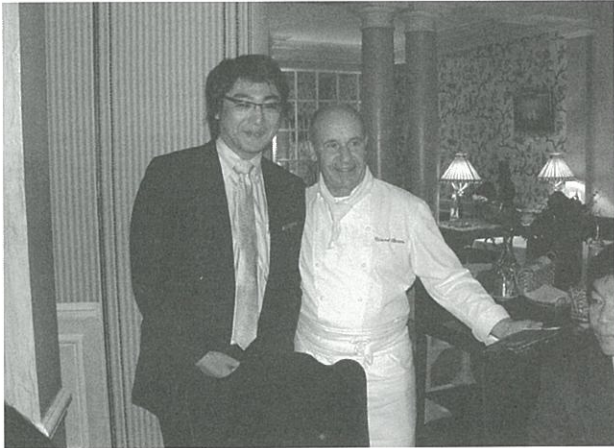


写真3 シェフと記念撮影

と視察への熱意のおかげでしょうという感じで、和気あいあい。いやー、初日の結団式の全員の緊張した面持ちと比べると、皆さんリラックスして、十年來の友のように和んでますな。

料理はオードブルの後、エビ、ハト、子牛のロースト、チーズ盛り合わせなどが続き、デザートのレストランベリーケーキがまた苺をたっぷり載せていて、実に至れり尽くせりでした。最後はシェフの御挨拶もいただき、実に充実したディナーとなり、終了したのは23時でした。

欧州の 煙草事情

で、このまま最終日に行く前に、少し煙い話を。今回の海外視察調査団19名中、喫煙者は11名。中には禁煙していると公言していながら喫煙している人もいらしてもう少し増える気もしますが、それはさ

ておき。このご時世に喫煙者が多数派の集団というのも珍しいものですな。

とにかく首都圏のJR駅は全面禁煙だわ、成田エクスプレスも飛行機も全面禁煙だわ、路上は禁煙だわ、煙草を取り出す前に喫煙可能な場所を確認&サーチするようにしつけられている方がほとんどだと思いますが。何せ海外旅行、最寄り駅が禁煙で、電車も禁煙、成田エクスプレスも禁煙、集合時刻ぴったりに着いてそのまま飛行機、なんて事になれば十何時間も吸えなくなるわけで、これは一大事です。

という訳で、飛行機に乗る前に一服、降り立つと一服。展示会入り口で一服。バスから降りると一服。ホテル前で一服。レストラン前で一服。パールの前で一服。ちょっと時間が空くと半分ぐらいの参加者が灰皿近くで紫煙をくめらしているのですから、何とも凄い光景です。

ちなみに欧州では煙草税がものすごいことになっていて、1箱1000円近くしますが、反面灰皿がホテルの入り口やら空港の入り口やら目立つ所に設置されていて日本に比べると緩いなあとあったり、「パリでは失業者対策＝市内の清掃人を雇うためにポイ捨て推奨です」なんて話をガイドさんに聞かされて半信半疑になったり、日本からまとめ買いして持って行った煙草が切らした方に分けているうちになかったり、店内禁煙なのでレストランの前で吸っていたら夜の蝶な方にナンパされた方がいたり、ベネツィアで日本の煙草の箱が落ちていたのを見て郷愁を感じていたらそれが参加者の方の落とし物だと分かって拾いに走る羽目になったり、色々とありましたが、こればかりはやめられませんからねえ。

(いよいよ次回は感動のフィナーレのはず)

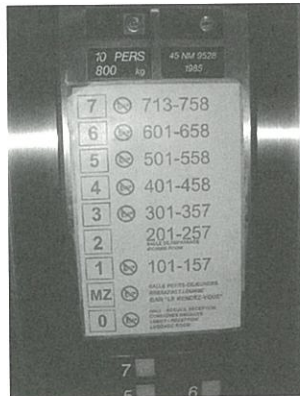
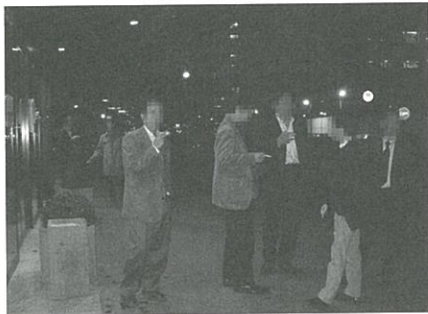
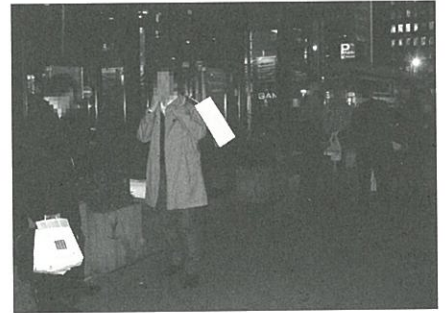


写真4 禁煙フロアだけのホテルに
負けず、ひたすら吸う男たち



構成・文 四国電力(株) 営業推進本部営業部
法人電化推進グループ 梁木 浩二

お客さまには楽しめる空間を、従業員には快適な調理環境を。
2010年3月にオープンした全国的にも珍しいオール電化の焼き鳥店を紹介します。



2010年3月26日、愛媛県南予地方に位置する大洲市に、独創的なサービスを展開する焼き鳥屋「うる寅」がオープンしました。斬新でありながら、どこか懐かしさも感じるその店名には、オーナーさまの強いこだわりを垣間見ることができます。

店内に一步足を踏み入ると、そこに広がっているのは昭和をイメージしたレトロな空間。まず目に飛び込んでくるのは、射的や金魚すくい、スーパーボールすくいなどが楽しめるゲームコーナー。店長をはじめスタッフ全員が、夜店屋台の店員さんに扮した色とりどりの衣装を身にまとい、「縁日」さながらの雰囲気を出しています。また、



客席の窓からは、幻想的にライトアップされた中庭を眺めることができ、老若男女問わず、どこか懐かしさを感じつつ、ゆっくりと食事を楽しめる空間作りがされています。

古き良き時代の情景を再現しながらも、現代との融合が図られていることも見逃せません。店内照明にLEDライトが採用されている他、各客席にタッチパネル方式の注文機器を設置するなど、積極的に最新設備を導入しています。そして何よりのこだわりが「お客さま自身の手で、焼き鳥を焼くことができる！」という独創的なサービスの提供です。この独創的なサービスが評判を呼び、リピーターも増えてきています。『焼き鳥屋に行きたい、というより、「うる寅」に行きたい』と言ってくるお客さまも存在しているほどで、子供連れのご家族を中心にたくさんお客さまで賑わっています。



「うる寅」のオープンに際してこだわった「お客さま自身の手で、焼き鳥を焼くことができる！」という独創的なサービス。その発想の原点は、「幅広いお客さまに焼き鳥を楽しんでもらいたい」という想い。焼き鳥屋といえば、どうしても赤ちょうちんというイメージが先行し、女性や子供たちが気軽に足を運べるお店ではありませんでした。そこでカウンターを含めた全客席に焼き台を設置し、子供連れのご家族やカップルなどにも「焼き鳥を焼く」という行為自体を楽しんでいただく空間を提供しようと考え



られたそうです。

全客席に焼き台を設置するにあたり、当初、候補に挙がっていたのは備長炭。しかし客席での裸火は、火傷の心配、難しい火力調整、燃焼に伴い発生する煙やススによる不快感など、多くの課題がありました。それらの課題解決にオーナーさまが採用を検討されたのが、“客席の電化”でした。

電気なら燃焼を伴わないため、煙やススの発生が少なく、客席をクリーンな状態に保つことができます。また調理温度も容易にコントロールできるなど、電気のさまざまなメリットに注目したオーナーさまでしたが、やはり最も懸念されたのは、「おいしく焼き上げることができるかどうか」でした。

四国電力では、オーナーさまに納得して導入していただくため、実際に電化厨房機器を何度となく体験していただき、焼き上がりなどを確認していただきました。さらにオーナーさまご自身でも電化厨房機器を導入しているお店を調べ上げられ、その味を確かめに大阪まで出向くなど、徹底的に検討を重ねられた結果、納得して客席の電化を決定していただきました。

さらにランニングコストや環境面にも注目され、客席だけでなく、焼き鳥以外のメニューを調理する厨房設備や洗浄などに使用する給湯設備など、すべての熱源を電気とするオール電化を採用いただきました。



厨房で使用するIHフライヤーやIHコンロなどは立ち上がり早く、調理温度もコントロールしやすいため、効率よく調理できます。そのうえ燃焼がないため暑くなく、快適な環境をスタッフに提供してくれます。

また、給湯設備に採用された「エコキュート」は電気代の割安な夜間に空気熱でお湯を沸かすため、経済的で環境にもやさしいシステムです。

お客さまとスタッフ全員に満足を提供するオール電化システムが、お店の繁盛に大活躍しています。

◆お客さまの声

うる寅 店長 高岡 幸太さま



オープン前は電化厨房にすることによって、料理の種類が限られるのではないかという不安がありました。いざオープンしてみれば、その不安はなくなりました。逆に、調理温度や調理時間を細かくコントロールすること

ができ、効率が上がったかもしれません。客席でも、お客さまに安全で快適に焼き鳥を楽しんでいただいています。

後はこの夏、火を扱わない電化厨房によって実現した涼しい調理環境の恩恵が受けられることを期待しますね。

当店の特徴である「お客さま自身の手で、焼き鳥を焼いていただく」というサービスは、まだまだ定着しているとはいえませんが、焼肉を自分で焼くことが定着しているように、たくさんのお客さまに焼き鳥を楽しんでもらえるようになったらうれしいですね。当店では、定番メニューからオリジナルメニュー、海鮮メニューに至るまで、豊富なメニューを取り揃え、タレ、塩もそれぞれ3種類ずつご用意しています。お客さま自身が選択して、こだわりを持って楽しんでいただけるような体制を整えていますので、小さいお子さんのいるお父さんに、鍋奉行ならぬ串奉行として威厳を発揮していただければ、と思いますね。

「うる寅」様

所在地 〒795-0064 愛媛県大洲市東大洲783-1

TEL 0893-25-5550

設立 平成22年3月

■厨房電化に関するご相談は、下記までお問い合わせください。

四国電力株式会社

営業推進本部 営業部 法人電化推進グループ

TEL：087-821-5061

クリナップ株式会社

支 部	会員No.
関東	318

家庭用製品開発を通じて培ったステンレス加工技術を 母体に業務用厨房製品を輩出し続けるメーカー



代表取締役社長
井上 強一

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。

当社の創業は、昭和24（1949）年にさかのぼります。創業者が個人自営業として東京都荒川区で開始した櫛材の座卓製造販売を出発点に、昭和29（1954）年



本社玄関

に井上食卓（株）を設立しました。

昭和35（1960）年には社名を井上工業（株）に改称し、ステンレス流し台の製造販売を開始しました。翌年の昭和36（1961）年には、現在の社名である商標「クリナップ」を取得し、ステンレス流し台（CSM）型に、業界初の米びつを付けた製品を発表しました。翌年の昭和37（1962）年には福島県いわき市に久之浜工場を新設し、その後全国の各工場、営業所の展開を図り、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。

当社は、家庭向け製品を主力に、流し台、システムキッチン、浴槽などの製品をお届けしてまいりました。業務用厨房機器製品としては、流し台、調理作業台、食器戸棚、料理実習台、加熱機器、食器洗浄機、冷凍冷蔵機器、炊飯機器などをお届けしています。



クリナップの業務用厨房

いずれの製品も、当社が蓄積したステンレス加工技術、また家庭用製品製造を通じて培った、ユーザーさまの使いやすさを設計に反映した製品となっております。

また、万が一のトラブルにも対応できるよう、全国の支社・営業所等を拠点に、メンテナンスサービスにも注力させていただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願いいたします。

当社のセールスポイントは、家庭用製品で培った製品の使いやすさと、創業以来蓄積してきたステンレス加工技術ではないかと考えています。

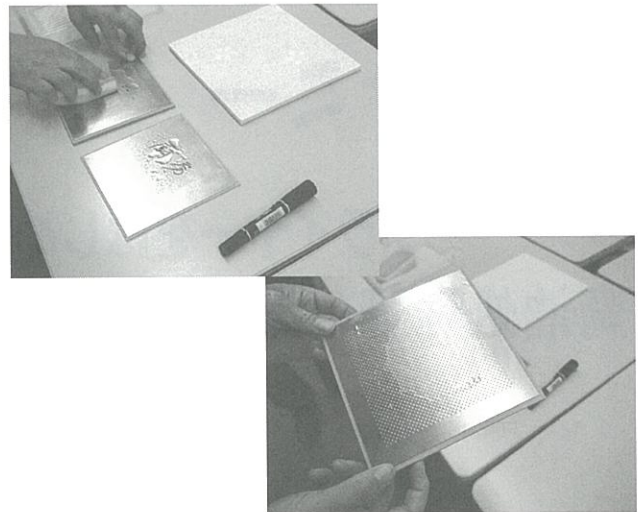
業務用厨房製品に使われるステンレスは、経年変化によって油汚れや傷が目立ちやすくなりがちです。厨房環境を清潔に保つ上も不可欠な、油汚れや傷が付きにくいステンレス加工技術を開発し、製品に反映しています。

当社の特殊加工を施したステンレスシンクは、油性の汚れであっても、簡単に水で洗い流すことができます(実験参照)。

業務用厨房機器に求められる強度だけでなく、エンドユーザーさまの利便性を製品に反映する技術が当社の最大のセールスポイントではないかと考えています。

——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。

厨房工業会さまにおいては、厨房設備士をはじめ



キズが付きにくく、清掃性に優れたステンレスシンク素材の実験。油汚れに強い特殊なコーティングとエンボス加工したステンレスシンクのサンプルと普通のステンレス板に、油性マジックで文字を書き、水で洗い流す実験。加工したステンレスは、油性マジックで書かれた文字に水を流した後、スポンジで簡単に拭き取ることができた。

とした資格制度ならびに、教育を実施していただいでいらっしゃるかと思えます。

これらの制度をさらに充実させていただいて、業界全体の知識やスキル向上を図っていただくことを希望しています。

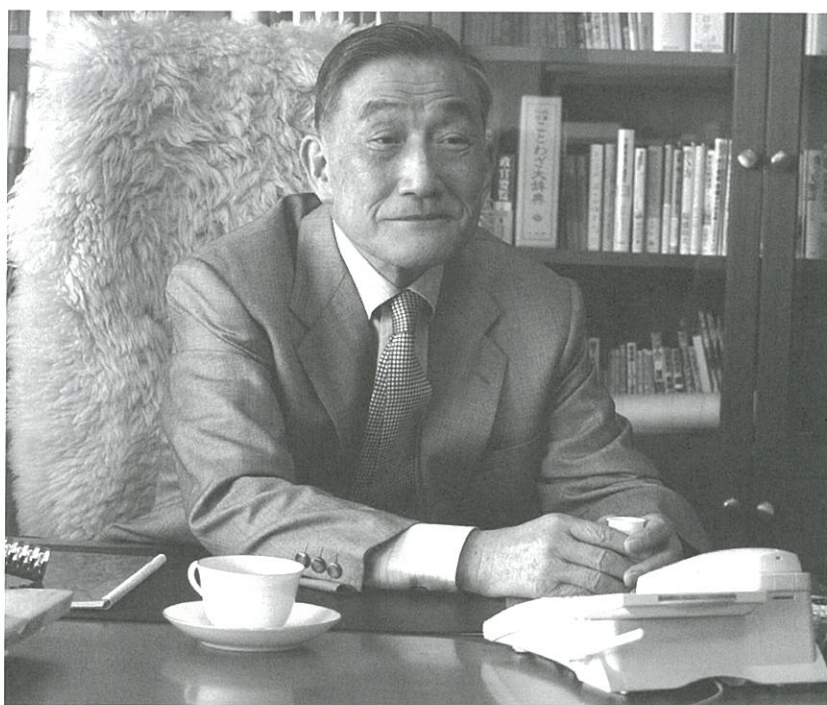
長期的な視点が必要になるとは思いますが、このことによって、相互のビジネス展開などといった業界全体の利益向上につながるのではないのでしょうか。

- 創 立
昭和29年10月5日 (創業昭和24年)
- 代表者
井上 強一
- 資本金
132億6,734万円
- 従業員数
3,330名 (連結)
- 業 種
家庭用システムキッチン、流し台、浴槽の製造販売。業務用厨房機器の製造販売 (流し台、調理作業台、食器戸棚、料理実習台、加熱機器、食器洗浄機、冷凍冷蔵機器、炊飯機器)
- 主要取引先
厨房機器販売業者、外食産業など
- 所在地
〒116-8587 東京都荒川区西日暮里 6丁目22番22号
TEL 03-3894-4771 (大代表)
支社2支社、支店9支店、営業所121営業所、出張所9出張所、ショールーム102ヵ所、工場9ヵ所、海外事業所3ヵ所、研修施設8ヵ所、子会社10社 (※平成22年3月31日現在)
<http://cleanup.jp/>

株式会社サミー

支 部	会員No.
関西	526

フライヤーをはじめ、作業効率だけでなく 廃油処理等の環境も考慮する加熱調理機器製造メーカー

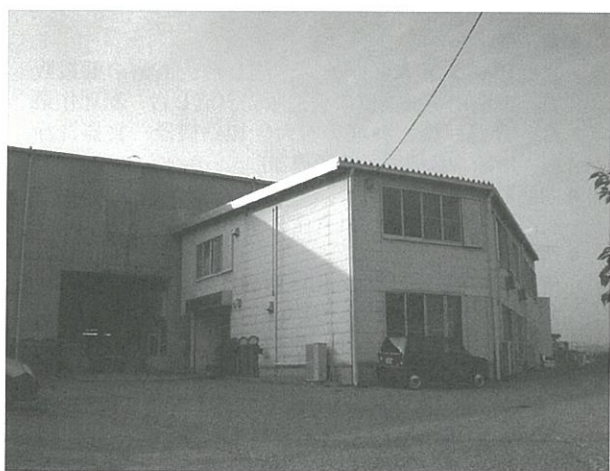


代表取締役
杉本 圭一郎
取材・文 松沢 直樹

——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32（1957）年に個人自営業として厨房機器製作を開始し、翌年に法人化したしました。法人として活動を開始した直後は、協力会社への技

術供与に注力していましたが、昭和35年に自社製品の開発に至りました。そのころより、フライヤー等の加熱調理機器を中心とした自社製品開発を続け、現在に至っています。

また、フライヤーだけでなく、ゆで麺機、給茶機などといった、外食産業、給食施設等でご利用いただけるさまざまな製品を、お届けさせていただいております。



小野工場

——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、フライヤーを中心とした加熱調理機器です。クライアントさまのニーズに応じた調理プロセスを担当する多様な製品をお届けするだけでなく、カスタマイズも承らせていただいております。

また、規格製品・カスタマイズを施した製品を問わず、作業効率・省エネ・快適な作業環境提供・環



左から同社のフライヤー「SF-018」「DF-050」「DF-020EBD」。遠赤効果により、食材のうまさを最大限に引き出すフライヤーを標榜している。

環境配慮を意識した工夫を施していることも、当社の特徴の一つではないでしょうか。

例えばフライヤーでは、運用時に使用する油の量が最小限になるように設計させていただいております。

また、調理に携わる環境が高温になり、作業員の方が暑さに耐えながら作業をすることのないような効率化・省エネルギー、作業環境配慮を重視した製品をお届けさせていただいています。

そのほかにアフターサービスはもちろん、関連会社においては環境保護を考慮し、フライヤーで利用した揚げ油の廃油を再利用してディーゼル燃料に加工する事業を展開させていただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願いいたします。

当社の最大のセールスポイントは、社員全員が役職や作業担当に関係なく、お客さまの視点で製品を見つめる姿勢を養ってきたことではないかと考えています。

製品をご利用いただくお客さまの視点に立った上で、社員一人一人が熟考し、役職や作業担当を超えて意見交換を行う習慣が共有されています。その結果、創業以来200を超える特許を取得するに至りました。また、製品開発・アフターサービスを軸にした幅広いサービスが実現しています。このことが当社の最大のセールスポイントではないかと考えています。

——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。

業務用厨房製品を製造している企業は、同様の製

品を製造しているようでも、クライアントさまのニーズに沿った細やかな差異のある製品を提供しているのが実情だと思います。業務提携や技術提携を検討することで、双方が発展できる機会も多々あるのではないのでしょうか。工業会におかれましては、会員企業の皆さまの発展につながるきっかけをご用意いただければ幸いです。

- 創 立
設立 昭和33年（創業 昭和32年）
- 代表者
杉本 圭一郎
- 資本金
1.5億円
- 従業員数
22名（パート10名）
- 業 種
フライヤー、茹麵機、給茶機、その他業務用加熱調理機器の製造販売・メンテナンスサービス
- 主要取引先
エネルギー企業、食品製造メーカー、各種厨房機器メーカー、生協、病院・学校・各種事業所など
- 本社・工場等所在地
〒536-0022 大阪府大阪市城東区永田4-6-9
TEL 06-6967-4192 FAX 06-6967-1142
小野工場
〒675-1309 兵庫県小野市福住町356
TEL 0794-67-1712 FAX 0794-67-0826
関東営業所
〒252-0303
神奈川県相模原市南区相模大野7-47-18-103
TEL 042-767-2467 FAX 042-767-2468
<http://www.samy.jp/>

最新外食トレンド2010

No.8 平成42年(2030年)における家計消費支出と外食支出

(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

本連載(2009年9月号)において、「日本の世帯数の将来推計」(国立社会保障・人口問題研究所)と「家計調査」(総務省)を使って単身世帯の増加動向とその外食支出について整理したが、2009年12月に経済産業省から公表された資料では、同様の資料を使ってさらに詳しく家計消費支出の将来について具体的試算が行われている(経済産業省経済産業政策局調査統計部『Ⅱ.平成19年延長産業連関表を用いた分析』「延長産業連関表からみた我が国経済構造の概要」p.31～p.44 http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/entyoio/result/result_11.html)。

今回はこの資料から、20年後の平成42年(2030年)の家計消費支出および外食支出がどのように変化するかについて見ていきたい。

2. 平成42年(2030年)における家計消費支出の変化

～一般飲食店(喫茶除く)は9.8%減少の見込み

国立社会保障・人口問題研究所の「日本の世帯数の将来推計」(2008年3月)によると、今後少子高齢化が進む中、二人以上世帯が減少し、単身世帯、特に高齢単身世帯が増加していくことが推計されている。経済産業省の「平成19年延長産業連関表を用いた分析」(以下、『分析』)では、この世帯の将来推計を平成19年の家計調査結果(二人以上世帯、単身世帯それぞれの世帯主年齢階層別品目別一人当たり消費支出)に適用することで、平成42年の家計消費支出の増減を試算している。

その結果を家族類型別の変動要因とともにまとめたのが表1である。

これによると、平成42年(2030年)の家計消費支出は250兆400億円と、平成19年の278兆260億円と比較して27兆9,860億円(▲10.1%)の減少となっ

	平成19年	平成27年	平成32年	平成37年	平成42年	平成19年	平成27年	平成32年	平成37年	平成42年
	(2007年)	(2015年)	(2020年)	(2025年)	(2030年)	(2007年)	(2015年)	(2020年)	(2025年)	(2030年)
	(10億円)					(%)				
家計消費支出額	278,026	271,822	265,944	258,888	250,040	-	-	-	-	-
	対19年変化額(10億円)					対19年伸び率寄与度(%)				
対19年変化額 計	-	▲ 6,203	▲12,082	▲19,137	▲27,986	-	▲ 2.23	▲ 4.35	▲ 6.88	▲10.07
二人以上の世帯	-	▲11,162	▲19,724	▲28,527	▲37,525	-	▲ 4.01	▲ 7.09	▲10.26	▲13.50
世帯数の変化	-	▲ 3,566	▲ 9,132	▲16,256	▲24,329	-	▲ 1.28	▲ 3.28	▲ 5.85	▲ 8.75
世帯主年齢構成の変化	-	▲ 2,675	▲ 3,990	▲ 4,552	▲ 4,774	-	▲ 0.96	▲ 1.44	▲ 1.64	▲ 1.72
世帯員数の変化	-	▲ 5,120	▲ 7,230	▲ 8,960	▲10,419	-	▲ 1.84	▲ 2.60	▲ 3.22	▲ 3.75
交絡項	-	199	628	1,242	1,997	-	0.07	0.23	0.45	0.72
単身世帯	-	4,958	7,643	9,389	9,539	-	1.78	2.75	3.38	3.43
世帯数の変化	-	7,504	11,157	13,941	15,432	-	2.70	4.01	5.01	5.55
世帯主年齢構成の変化	-	▲ 2,302	▲ 3,037	▲ 3,804	▲ 4,840	-	▲ 0.83	▲ 1.09	▲ 1.37	▲ 1.74
交絡項	-	▲ 244	▲ 478	▲ 748	▲ 1,053	-	▲ 0.09	▲ 0.17	▲ 0.27	▲ 0.38

表1 将来の家計消費支出の推移と家族類型別変動要因

資料：経済産業省経済産業政策局調査統計部「延長産業連関表からみた我が国経済構造の概要」p.34 第Ⅱ-4、Ⅱ-5から作成
 注：家計で発生するくず・副産物は除いて推計している(以下同じ)。そのため、平成19年延長産業連関表の家計消費支出(277.956兆円)と一致しない。

	平成27年 (2015年)	平成32年 (2020年)	平成37年 (2025年)	平成42年 (2030年)
増加部門数	81	52	26	17
減少部門数	175	204	230	239

表2 家計消費支出の増減部門数（対平成19年）

資料：経済産業省経済産業政策局調査統計部「延長産業連関表からみた我が国経済構造の概要」p.35 第II-6表

注：産業連関表では全部門400部門となっており、この分析では家計調査の項目を産業連関の部門に組み直している。400部門中、家計消費支出がない部門は144部門である。

ている。

家族類型別の変動要因を見ると、単身世帯では「世帯主年齢構成の変化」が高齢化によってマイナスとなっているものの、「世帯数の変化」がプラスに寄与したことで、全体として9兆5,390億円のプラスとなった。一方、二人以上世帯では「世帯数の変化」「世帯主年齢構成の変化」「世帯員数の変化」すべてでマイナスに寄与し、二人以上世帯全体でも3兆7,250億円のマイナスとなったことで、全体としては人口減、高齢化の影響で家計消費支出全体が縮小していく状況が伺える。

次に家計消費支出の増減部門数の経年変化に見たのが、表2である。これによると、平成27年に81あった増加部門は、年を追うごとに減少し、平成42年には17部門となっているのに対し、減少部門は平成27年の175部門から平成42年には239部門となっている（表2）。

増加・減少部門をその増減額上位について見ると（表3）、増加部門は「ハイヤー・タクシー」（平成19年比900億円増）、「介護（居宅）」（同130億円増）、「介護（施設）」（同100億円増）などとなっており、高齢化の影響が強く出ている。一方、減少部門を見ると「住宅賃借料（帰属家賃）」（同▲4兆2,690億円）、「小売」（同▲2兆8,080億円）、「生命保険」（同▲1兆4,880億円）などと続いている。

外食支出の一部である「一般飲食店（除く喫茶）」は減少額上位5位に入っており、その減少額は平

成19年比1兆2,440億円（▲9.8%）にのぼっている。

『分析』では、さらに平成19年の延長産業連関表を用いて、家計消費支出の変化による生産誘発額（＝国内生産額）について試算しているが、家計消費支出以外の最終需要を平成19年と同様としているなど、さらに付帯条件があるため、今回は家計消費支出の試算部分のみの紹介に止めたい。

3. おわりに

以上、平成42年（2030年）における家計消費支出の変化について見てきた。

「一般飲食店（除く喫茶）」の平成19年比の減少率は9.8%と、家計消費支出全体の減少率10.1%を若干下回っているが、1兆円以上家計の外食支出が減少することが予想されており、人口減・高齢化の影響は外食産業にとって大きな課題であることがうかがえた。

しかしこの分析では、平成19年時点での家族類型別世帯主年齢階層別の消費支出傾向が将来の当該年齢階層別等の消費傾向でも変わらないことが前提となっている。今回の試算では携帯電話関係の支出が将来大きく減少しているが、これは平成19年時点での高齢世帯における消費支出があまりされていないことの影響である。外食支出についても、同様の問題が指摘できる。今の若年層が高齢化した場合、現状の高齢層より外食していることも予想され、実際には今回の試算ほど減少しない可能性も考えられる。

この点は『分析』でも留意点として述べられており、さらに推計精度を高めるには、本来その世代世代が獲得した固有の消費傾向・嗜好についても考慮に入れた試算を行うことが必要である点も指摘されている。

増加額上位	対平成19年		減少額上位	対平成19年	
	増加額(10億円)	増加率(%)		減少額(10億円)	減少率(%)
ハイヤー・タクシー	90	7.40	住宅賃借料(帰属家賃)	▲4,269	▲8.61
介護(居宅)	13	3.58	小売	▲2,808	▲10.56
介護(施設)	10	3.58	生命保険	▲1,488	▲14.74
浴場業	7.2	2.05	卸売	▲1,334	▲10.56
花き・花木類	4.5	1.08	一般飲食店(喫茶除く)	▲1,244	▲9.80

表3 平成42年における家計消費支出の対平成19年増減上位部門

資料：経済産業省経済産業政策局調査統計部「延長産業連関表からみた我が国経済構造の概要」p.36 第II-7表から抜粋

**【1】6月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付総数は181件で前年同月の180件に対して100 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは業務用ガス麺茹器での火傷、石油ボイラーの不凍液で汚染等8件。
- ◇品質クレームはガス炊飯器の不具合、ガス給湯器の作動不良など14件。
- ◇一般相談はカセットこんろ用ガスボンベの種類、弁護士の紹介依頼等135件。
- ◇問い合わせは注意、警告等の表示、使用20年のガス風呂釜の不具合等24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	3	6	34	4	47(26)
事業者	2	4	41	11	58(32)
司法行政	3	4	60	9	76(42)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	8(4)	14(8)	135(75)	24(13)	181(100)

注) 昨年同月実績合計180件 事故13件

【3】主な外部対応

- (1) 調査：「業務用ガス麺茹器の火傷事故の現地調査について」(6/21 都内店舗)
- (2) 会議：「ADR情報交換について」(6/23 家電製品PLC)
- (3) 講演：「業務用ガス機器の事故対応について」(6/26 岡山県内ホテル)

【事故クレーム】**①ガス湯沸器の点火遅れで軽微な火傷**

◇ガス湯沸器の点火遅れで軽微な火傷を負う。本件の対応(原因究明、事故責任、和解交渉等)について指導、助言等をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

②ガス給湯器から水漏れし床が汚染

◇使用7年のガス給湯器から水漏れし床が汚染された。当該メーカーに連絡したら寿命だから新品買替を薦められたが7年での水漏れは納得出来ない。水漏れの原因究明と対応(被害補償)をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中(熱交換器のパイプより水が噴出し上部のフィンに当たり水滴となり落下、現在同パイプの穴を確認中)

③油焚き風呂釜の水漏れ多発**④ガス給湯器から水漏れ**

◇ガス給湯器から水漏れし、その原因究明と被害補償について当該メーカーと紛争中。貴センターの概要と紛争処理の実績が知りたい。その後、本件事故について対応を検討する。

◆当センターの概要と実績を説明。

⑤石油風呂釜から発火し家屋半焼**⑥業務用ガス麺茹器からの熱湯が噴出し火傷**

◇約15年使用の「中古の業務用ガス麺茹器」から熱湯が噴出し従業員が手に火傷を負い10日間通院治療を受けた。なお、当該麺茹器はLPG用のため購入後、プロパンガスから都市ガスに熱量変更している。本件事故は熱量変更の影響か、または機器の経年劣化の結果かPLCに調査を依頼する。

◆現在、事実確認と事故品を確認中。

⑦油だき温水ボイラーから不凍液漏れで室内汚染

◇使用7年の油だき温水ボイラーから不凍液が漏れて室内は汚染されたが、当該メーカーも設備業者も何も対応してくれない。本件事故の原因究明と被害補償についてPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、不凍液はボイラー内の缶体部分より漏れていたことを確認。原因究明と対応について関係者と協議中。

⑧石油給湯機による小火

◇長期使用の石油給湯機から発火し室内は小火となった。本件について家主や住居者から何ら連絡や要求は来ていないが、如何にすべきか。

◆現在、事実確認中。

==== 6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

◇過日の新聞に『「葬儀見え苦痛」は認められず』とのタイトルで次のような記事が掲載された。

葬儀場の隣に住む男性が平穏な生活を送る権利を侵害されたとして、葬儀会社に「目隠し用フェンスのかさ上げ」と「損害賠償を求めた」提訴について上告審判があった。最高裁は二審（高等裁判）判決を破棄し男性の逆転敗訴が確定した。

訴訟では、男性宅の2階の部屋から隣の葬儀場における出棺などの様子が見えることが、我慢すべき迷惑の限度をこえ違法といえるかどうか争点となっていた。判決は「男性が強いストレスを感じていたとしても、主観的な不快にとどまる」と指摘し、「葬儀場の影響は男性が平穏に日常生活を送る権利を侵害しているとは言えない」と結論付けた。

今回の判決は最高裁まで行き出されたものであり、この種の裁判の難しさを如実に表している。更に、本件のような官能に起因する紛争における判断は極めて難しいものと思慮する。

◇当センターもガス機器・石油機器の紛争において官能に起因する問題、即ち、「臭い」、「音」、「振動」、「風向」等により発生するケースがあり、その対応に苦慮している。

この種の対応のポイントは「個人の評価と一般社会的評価との線引き」にあると考えられるが、実際の場における対応は大変である。

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
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(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
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	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	0944-54-2135
06. 8. 8	パルフィルターS	06-002-3504	(株) アルム	0944-54-2135
06. 8. 8	H1フィルター	06-002-3506	(株) アルム	0944-54-2135
06. 11. 9	BSファイヤー	06-002-3507	(株) アルム	0944-54-2135
06. 11. 9	CDフィルター	06-002-3508	(株) アルム	0944-54-2135
08. 2. 29	BWファイヤー	08-002-3505	(株) アルム	0944-54-2135
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
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	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
10. 7. 8	アルファフィルターⅡ	10-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターⅢ	10-002-6503	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
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

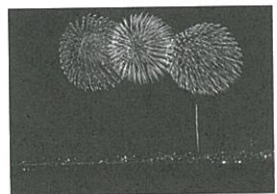
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
05. 9. 5	ぶくぶくジェット	05-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
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

◆ 8月(葉月) ◆

- | | | | |
|-------|--|--------|------------------------|
| 1日(日) | 水の日、自然環境クリーンデー、
パインの日、夏の省エネルギー総
点検の日 | 10日(火) | 道の日、宿の日、帽子の日、
トイレの日 |
| 3日(火) | はちみつの日、ハモの日 | 14日(土) | 特許の日 |
| 4日(水) | 箸の日、ピアホールの日 | 15日(日) | 終戦記念日、刺身の日 |
| 5日(木) | ハコの日、ハンコの日 | 17日(火) | パイナップルの日 |
| 6日(金) | 広島平和記念日、ハムの日 | 18日(水) | 米の日 |
| 7日(土) | バナナの日、花の日、鼻の日 | 24日(火) | 愛酒の日 |
| 8日(日) | タコの日、そろばんの日、
白玉の日、米の日、発酵食品の日、
パパイヤの日 | 25日(水) | 即席ラーメン記念日 |
| 9日(月) | 長崎原爆の日、薬草の日 | 26日(木) | 人権宣言記念日 |
| | | 29日(日) | 焼肉の日 |
| | | 31日(火) | 野菜の日 |



新製品 News

ドライシステム化ユニット 食器洗浄機戻りラックシステム



食器洗浄機戻りラックシステム

双葉商会(株) (工業会東北支部) は、食器洗浄機をドライシステム化する「食器洗浄機戻りラックシステム」を発売した。

ラックコンベア式とドア式の洗浄機はラックを運ぶ際に洗浄し終わったラックから水が床に滴り、食器洗浄機の周りだけはウエットシステムから抜け出せなかった。

「食器洗浄機戻りラックシステム」は、洗浄機の上部または背面部にコンベアを設置し、洗浄後のラックをコンベアに載せて搬入側に移動するシステムで、安いイニシャルコストでランニングコストをかけずに洗浄部門を完全ドライ化し、作業動線が短くなるので働く環境に良く、シンプルで使いやすい、作業のマニュアル化が容易というメリットがあるという。

「背面用タイプ」(10万円～、税別)と「上部用タイプ」(30万円～、税別)がラインアップされており、現在使用している食器洗浄機にもソイルドテーブルとクリーンテーブルを交換すれば取り付け可能である。

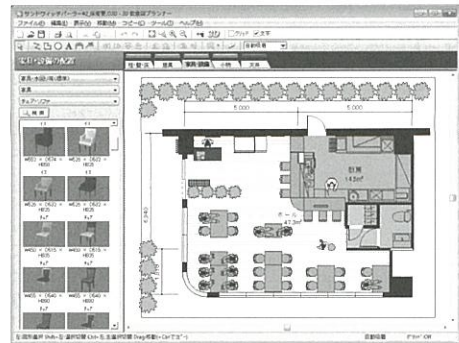
■双葉商会(株)

〒960-8075 福島県福島市下野寺字二反田6番地の1

TEL 024-515-1123 FAX 024-515-1121

<http://www5.ocn.ne.jp/~futabak1/>

飲食店オーナーのための3D店舗レイアウトソフト 3D飲食店プランナー



3D飲食店プランナー

メガソフト(株) (工業会賛助会員) は、飲食店オーナーのための3D店舗レイアウトソフト「3D飲食店プランナー」を発売した。

「3D飲食店プランナー」は、飲食店舗のフロア形状を手早く作成し、家具や厨房機器などをマウスで配置して、店内レイアウトを3Dで検討可能。設計や図面の知識がない人でも、基本のフロア形状に物件の寸法を入力するだけで、手早くフロア図面を作成できる。ホール用の家具類から、シンク・冷蔵庫・各種調理器具などの厨房設備まで、素材パーツを2,500点以上収録しており、それらをマウスで配置するだけの簡単な操作でホールや厨房のレイアウトを検討できるという。

平面図で検討した店内レイアウトはワンタッチで立体化でき、視点位置を自由に変更可能。レイアウトしたフロアの面積や、配置した設備・家具の一覧表を作成して、Excelなどの表計算ソフトに貼り付けられ、レイアウトの際に型番やメモなどを書き加えた内容が一覧表に反映されるので、納入業者との打ち合わせや、価格の検討資料を作る場合にも活用可能である。価格は3万6,750円(税込)。

■メガソフト(株)

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38
西谷東急ビル

TEL 06-6386-2072 FAX 06-6386-2123

<http://www.megasoft.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7月29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
- サンステール工業(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
- エレクトター(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
- ジョンソンディパーシー(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)コマーシャルカンパニー
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
- 株ネオシス 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

- 株ウィンターハルター・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
- エレクトター(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

- 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)
- トーショー機材(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
- 株プリヂストーン 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)
- 株マーメイド
- 株マグナ
- マツハ機器(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)
- ワシオ厨理工業(株)
- 株和田製作所

●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)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
三和厨理工業(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
インダ厨機(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
シンボ(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
日本洗淨機(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)メイター
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
シェルバ(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
日本洗淨機(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) 高松営業所
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)マクロキッチンギグ 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
日本洗淨機九州販売(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 福岡営業所
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)
トーセン(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
日本洗淨機(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
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)

	毎 月	隔月・3ヵ月	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



●終戦から65年目の夏を迎える。『トレイシー 日本兵捕虜秘密尋問所』(中田整一、講談社)は、太平洋戦争時の米国の日本兵捕虜から機密情報を探り出した手順を克明に調べている。「生きて虜囚の辱を受けず」だけ教えて捕虜になった後のことを想定していなかったせいか、日本兵は米国のあの手のこの手の籠絡に簡単に落ち、艦艇や航空機、工場、暗号などの機密を漏洩、米国は皇居の建物の配置まで把握していたという。●敵について徹底的に調べ上げる執念、情報を重視する姿勢には慄然とする。●翻って日本は第一次大戦と打って代わって、第二次世界大戦の捕虜の扱いは苛烈なものが多い。その辺は他に譲るとして、例えば『知られざる戦争犯罪 日本軍はオーストラリア人に何をさせたか』(田中利幸、大月書店)で紹介されているサンダカン死の行進などは、収容した2,500人の英米軍の捕虜のうち、生還したのは脱走した6人だけで、後は餓死・病死と銃殺のオンパレードである。●いずれも国際間の条約や人道的見地は軽視されているが、こういった情報収集への姿勢の違いが両国の優劣の差を広げていく一端となった点は興味深い。●それでも何とかの一つ覚えというのか、いまだ精神論だけで物事を解決しようとする人が多いのは、どうしたことなんだ。

厨房

平成22年8月5日発行

第47巻/第8号 (No.494)

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/岩崎正明
 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)
 挿絵 春兆

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。

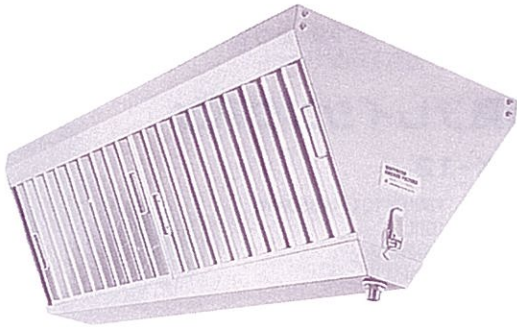
定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,040円(税込)
 半年購読 2,520円(税込)

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



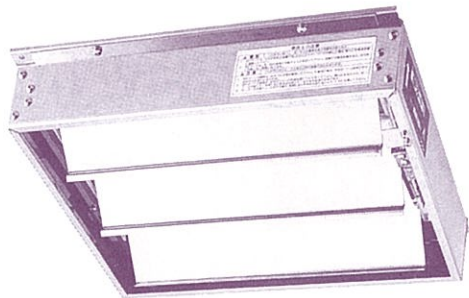
●特長

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、サビの心配はいりません。
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)
名古屋営業所 ☎052(979)6181(代)
札幌営業所 ☎011(785)9119(代)
仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
広島営業所 ☎082(871)0037(代)
福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

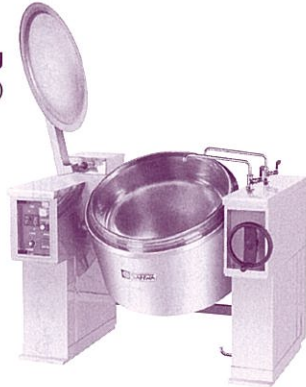
安全性・快適性・経済性。時代の3大テーマを解くキーワードは「電化」です
大量調理の電化厨房向け・大型加熱機器シリーズ

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

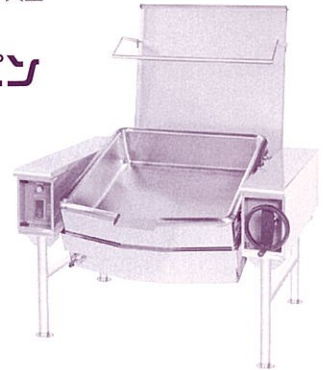


大型パンと大パワーの全面均一加熱で大量調理も楽々。温調も簡単です。

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、炒め物やボ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

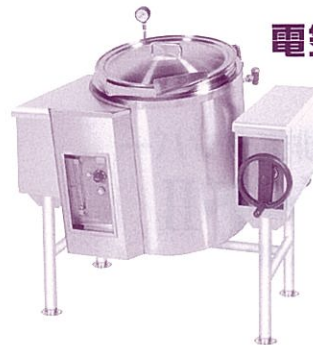


スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

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

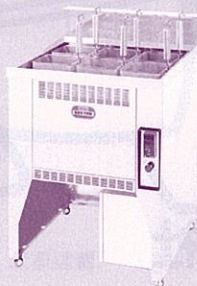


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽！大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

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स्ट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て製作いたします。



信頼された品質と豊富なバリエーション



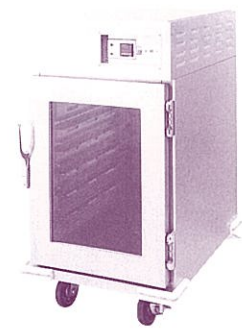
オリジナルビュッフェカウンター施工例



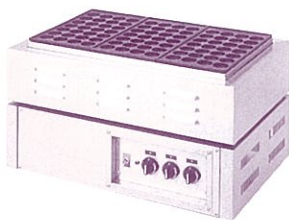
電磁フライヤー



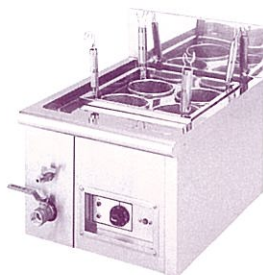
電気式蒸し器



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！

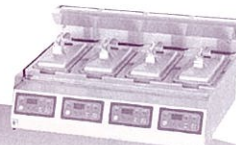
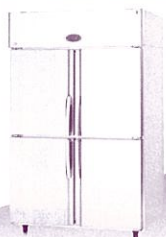


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

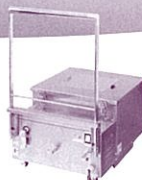
コールドテーブル

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。



コンビオープン

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	山形 ☎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	柏 ☎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	成田 ☎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！

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

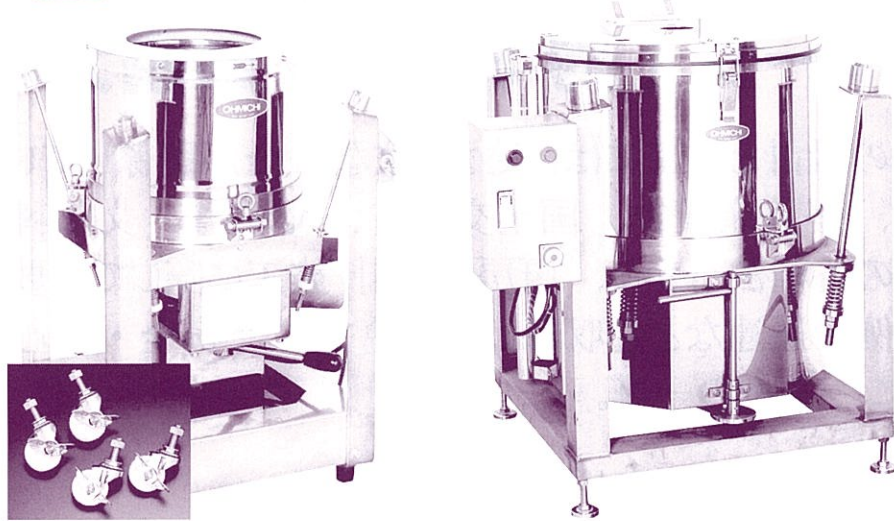
社団法人 日本厨房工業会

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

移動

ができる脱水機なら設置場所にもう悩む必要はありません。
移動ができれば清掃も簡単確実



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719

URL <http://www.ohmichi.co.jp>

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



株式会社上野製作所 ■ 本社 〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 FAX 03-3652-5219
■ ハイサーブウエノ(新潟)

厨房機器メーカーの 枠を超えた厨房づくりの プロフェッショナル カンパニー。

- 厨房機器配置レイアウトの提案
- オリジナル厨房機器の設計製作
- ガスや電気厨房にあった機器選定
- 敏速なメンテナンス・アフターサービス



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

URL <http://www.hiserv-ueno.co.jp>

世界初

ロータリー式
プラズマ集塵セル
搭載

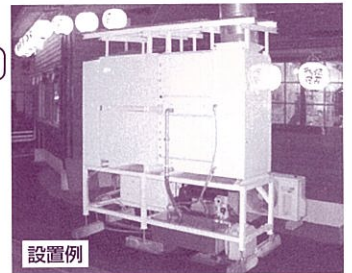
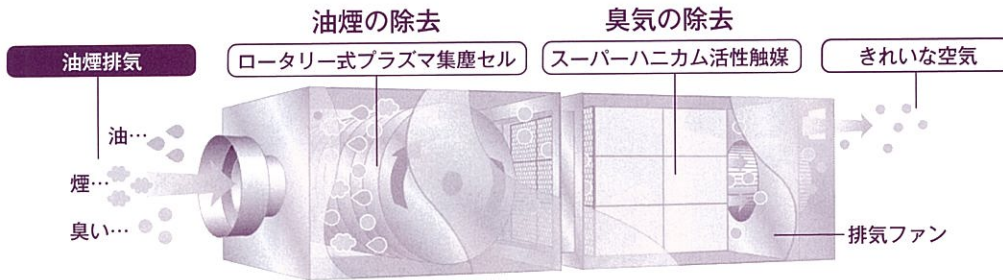
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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、集塵作用で通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触媒**

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]

厨房工業会

社団法人 日本厨房工業会

■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。



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の本社及び本社工場は
 2001年10月26日品質マネ
 ジメントシステムの国際規格
 ISO9001の認証を取得し
 ております。
 Certificate No. YKA0200499

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

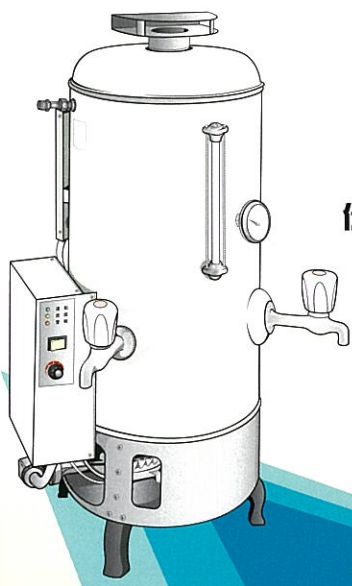
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号
Tel. 03-3738-8251(代)

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

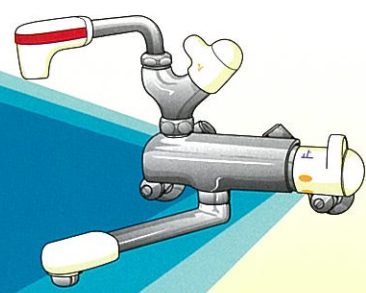
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 富山 金沢 石川 福井 岐阜 三重 神奈川 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

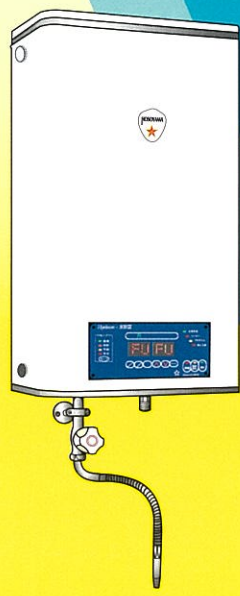
HOSOYAMA



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



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!!

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



★ 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 |