

第47巻第9号NO.495

平成22年9月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

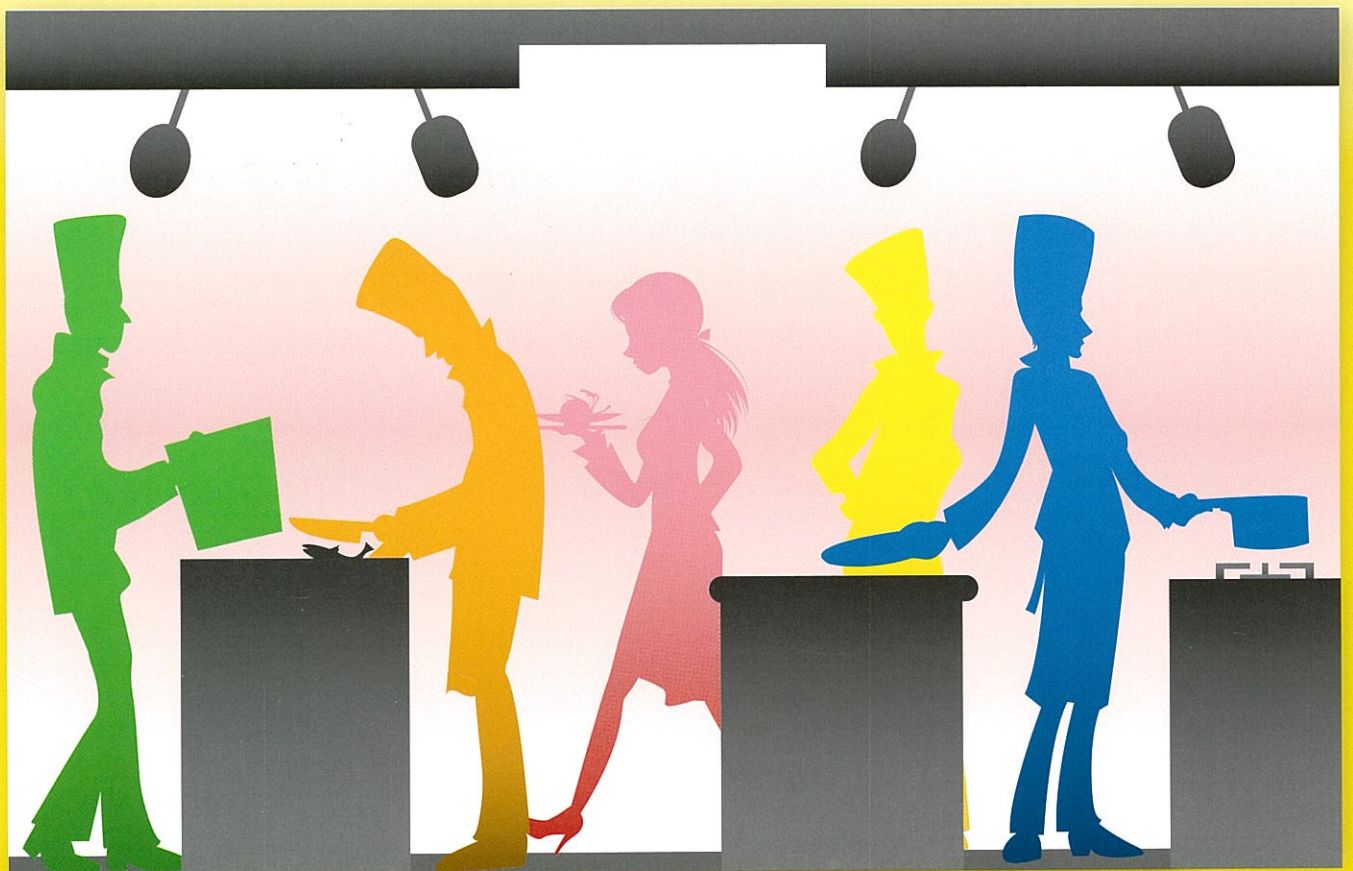
# 厨房

# 9

SEP.  
2010  
No.495

No.500まであと⑤号

平成22年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号発表  
第11回厨房設備機器展出展をご検討中の企業の皆さまへ



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!

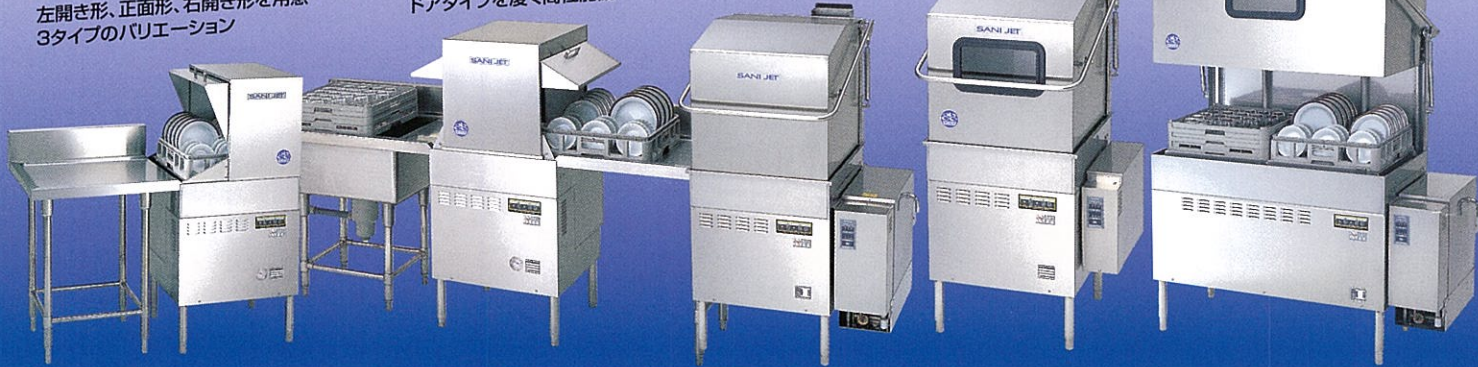
左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

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

### 卓上型冷凍麺解凍調理機

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秒スチーム・バスター、または40秒(うどん)  
で解凍調理後リフトアップ。  
●スチームより比べ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/無洗脱噴流式/沸騰式/6テボ式/  
3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スバゲイ用/  
ラーメン用/うどん大かご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  
新 潟 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!**



Grade up  
**ポイント2**

**ブラストで!**  
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。



**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

チーフの味のまとめ  
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
- 3φ200V 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
- 3φ200V 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
- 3φ200V 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
- 3φ200V 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

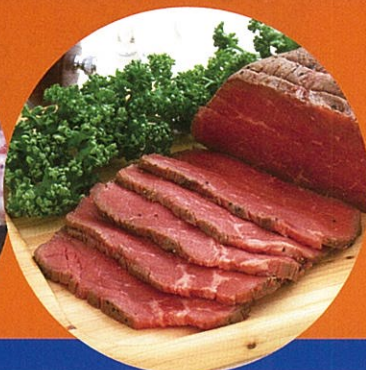
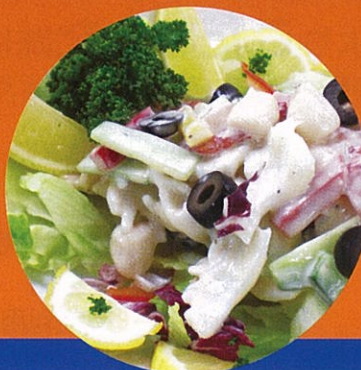
ゆっくり通気しますので、角張った製品や柔らかくもろい製品を包装できます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備、FALCONシリーズはオプション)

### 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)

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

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)

■ 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 of 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。

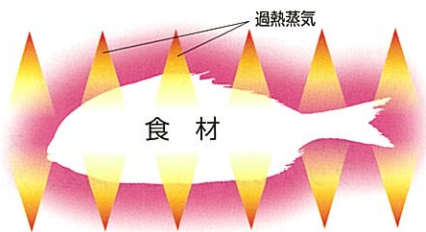


SVロスター HOT MAX  
SVM-1W



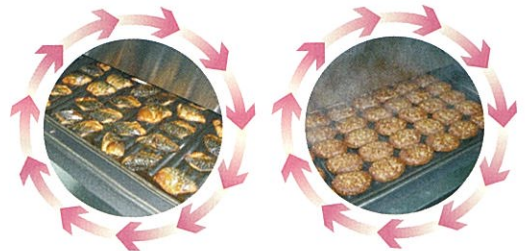
### 美味しさとecoを両立

#### 過熱蒸気でおいしくヘルシー



蒸気に更に熱を加えたのが過熱蒸気です。  
過熱蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、食材のおいしさを活かします。

#### 過熱蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図れます。



株式会社  
中西製

中西製作所

■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

click  
click



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イ、  
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm



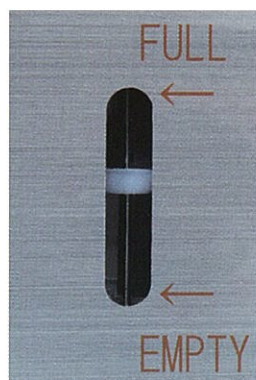
◆ 安全で使いやすい



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。

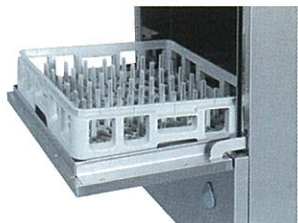
◆ 抜群の洗浄力

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。



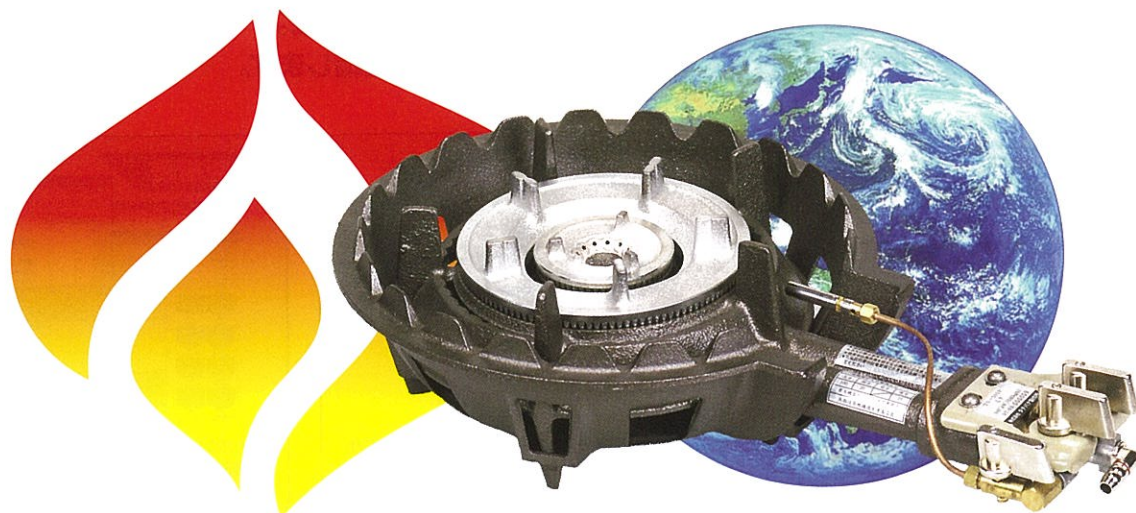
◆ 丈夫で長持ち

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](mailto: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ツを「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→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省くことで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)

使いやすいと信頼性  
**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。

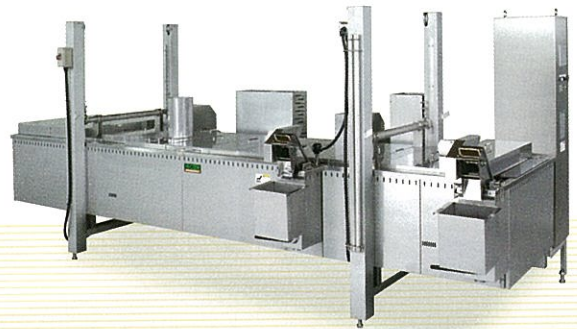


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー & CO<sub>2</sub>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            | チャースロイラー      |
| 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           | ベキングダックフロイラー  |
| 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



涼しい厨房®  
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

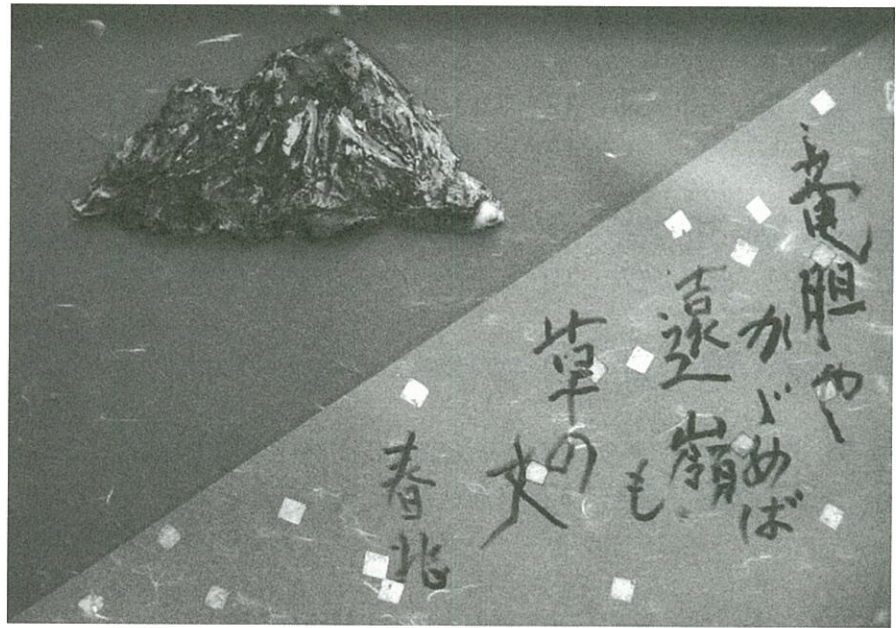
## CONTENTS

工業会関係	12	平成22年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号
	14	第11回厨房設備機器展 出展をご検討中の企業の皆さまへ 展示会実行委員会
会員の広場 コミック	18	東京電力(株)らがエネルギーソリューション&蓄熱フェア'10を開催
	19	にしかわたくの「部外者ですけど何か？」(22) 『居酒屋はなこ』
設備設計	20	厨房設計ケース・スタディ (9) クックチルによるバンケット厨房 (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
海外レポート 外食産業	27	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(終)
	30	変革する食産業 (7) 一タイムマーチャンドライジングは客数増の切り札になるか 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
エネルギー	36	厨房エネルギーかわら版 「寒冷地における『屋外業務用ガス給湯器』の市場投入に向けて」 北海道ガス(株) 小幡 春行
企業訪問	38	会員企業が語る！(29) シンボ(株) (30) (株)エース厨房機器製作所
厨房業界関連情報	42	最新外食トレンド2010 (9) 平成42年(2030年)の品目別外食支出の動向 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 [浅間山]
	11	巻頭によせて [『コンバット!』] 東北電力(株) 伊藤良樹
	18	工業会だより
	44	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
	46	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
	48	新製品NEWS
	50	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	52	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【浅間山】



竜胆りんとんや かゞめば遠嶺とほねも 草の丈たけ

平野部ではまだ早い気もするが、高原ではどうだろうか。古典的な日本の色・紫で、秋を代表する花・竜胆。同じ秋の紫でも、一般的で良く知られた桔梗よりも、色も深く、秋も深まりを感じさせると共に、山がかつた風景を偲ばせる。

やや人里離れた草原に、ひっそりと咲いている竜胆。懐かしさに傍によって屈み込む。すると、遠く連なり聳える山々も、茂る秋草の高さに沈んで、普段は見せない穏やかさ・優しさを湛たえている。竜胆が呼び出してくれた山々の別の美しさ。

陶版は浅間山をイメージしたつもりだが、お馴染みの見慣れた軽井沢側からだと、左側に緩やかに延びる山裾の感じが、どうにもうまく出せなかったし、もちろん草津側からの山容ではない。だから、特に浅間高原にこだわることはない。身近な親しい山々をくつきりと見せ始めて、秋を告げる澄んだ空気を想っていただければ、十分ありがたい。散らした銀箔は、そう、草々が宿している露の輝きだ。

## 『コンバット!』

東北電力(株) 伊藤 良樹

昨年春までNHKのBSで『コンバット!』が放送されていた。アメリカで1960年代に制作されたテレビドラマだが、当時日本でも放映され、海外ドラマとしては異例の好評を博した。読者の皆さんの中にも、ご存じの方、ファンの方も少なくないだろう。長い年月を経ての再放送であった。

第二次世界大戦のヨーロッパ西部戦線を舞台にしたアメリカ歩兵部隊の物語で、何といても登場人物に魅力がある。主役級は、責任感が強く人間味あふれる叩き上げのサンダース軍曹と、クールで知的な上官ヘンリー少尉。この個性的な二人を中心に、連隊の部下、敵軍たるドイツ兵、フランスのレジスタンスや一介の市民など、さまざまな人間が重なり合って、ドラマが展開する。

私は、子供のころ(60年代後半、幼稚園か小学校の低学年)、毎週放送されるこの戦争ドラマを父親と一緒に観るのが楽しみだった。多勢で重装備のドイツ軍を無勢のアメリカ歩兵隊がやっつける、銃撃戦の戦闘シーンがたまらなくカッコ良く、子供心に、ある種のカタルシスを感じるものだった。遊び友だちでもファンは多く、近くの空き地や工場・倉庫の廃墟跡地で、コンバットごっこをして遊び回った。本人はサンダース軍曹気分である。

しかしこのドラマの本当の良さは、単なるドンパチの銃撃戦を見せることにあるのではない。戦争という死と向かい合わせの極限の状態を背景に人間模様や人間心理を描き、われわれに問いかけてくれる所に、このドラマの本質的な面白さがある。

戦争という舞台で人間が見せる弱さ、ずるさ、優しさ、勇気、機転、決断、上長としての葛藤……等々。一方で、アメリカ軍をヒーロー、ドイツ軍をヒールとした勧善懲悪という単純な図式のドラマでもない。敵味方を超えた心の触れ合い、友情、いたわり合いもある。

『コンバット!』は、戦争ドラマにしてヒューマンドラマなのだ。

昨今のテレビドラマにおいてヒューマニズムを描いても何か嘘臭く、浮ついていて、迫真性を持たない、だからヒューマニズムをまともに扱うドラマは少ない。しかし、50年近く前に制作された『コンバット!』は、生きるか死ぬかの世界を舞台に、自己犠牲や他者を救う血の通った人間らしさが、素直に心に迫ってくる。

実は、『コンバット!』のこうしたヒューマニティ的な魅力は、若い子どもものころも感じていたのだろうと思う。その魅力を今回の再放送を観て、壮年の大人になった今、改めて強く感じた次第である。

私にとっての『コンバット!』の魅力は、他にもある。名だたる声優陣の吹き替えがドラマのキャストの特徴や個性をより引き立て、魅力的なものにしている。サンダース軍曹は田中信夫、ヘンリー少尉は納谷悟朗、ケーリー上等兵は山田康雄、カービー二等兵は羽佐間道夫、といった具合。

ちなみに数年前にある雑誌を立ち読みしていたら、ヘンリー少尉を演じた俳優リック・ジェイソンは大変な親日家で、自らの結婚式を羽織袴姿で行ったという話を知り、ますます親しみと好感度が高まったものである(和装で挙式する外人っているんだなあ!)

もちろん、私は戦争を礼賛するものではない。しかし、戦場という限界的な状況だからこそ、普段は表に出ない個々の人間の正体や内面、生き様といったものが如実に現れるのだと思う。1960年代にこうした戦争ヒューマンドラマを、しかも(毎回テーマが異なる)152話も作り上げたアメリカの懐の大きさを思わずにられない。

1話1話が完結する、45分間という短い時間に込められた、人間ドラマ。私にとってはいつまでも心に残る不朽の名作である。

# 1 級43名、2 級321名が合格

## 平成22年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1 級	札幌	1003								
	仙台	1102								
	東京	1201	1206	1207	1209	1210	1211	1212	1213	
		1214	1215	1217	1218	1219	1221	1226	1227	
		1229	1237	1239						
	名古屋	1302	1304							
	大阪	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1416	1420	
	岡山	1503								
	広島	1601	1602	1603	1604					
	福岡	1801	1802	1807	1808	1810	1816	1819		
2 級	札幌	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	
		2009	2010	2011	2012	2013				
	仙台	2101	2105	2107	2108	2110	2111	2112	2113	
		2115	2121	2122	2123	2124	2128			
	東京	22001	22003	22004	22005	22006	22007	22008	22009	
		22010	22011	22013	22014	22015	22016	22017	22018	
		22019	22020	22021	22022	22023	22024	22025	22026	
		22027	22028	22029	22030	22031	22032	22033	22034	
		22037	22038	22039	22040	22041	22042	22043	22045	
		22047	22049	22050	22052	22053	22054	22055	22056	
		22057	22059	22060	22063	22064	22067	22068	22069	
		22070	22072	22073	22074	22075	22076	22078	22080	
		22081	22083	22084	22085	22086	22087	22088	22090	
		22091	22092	22095	22096	22097	22098	22099	22102	
		22103	22104	22105	22108	22110	22111	22112	22114	
		22115	22116	22117	22118	22119	22120	22121	22122	
		22123	22124	22125	22126	22129	22130	22131	22133	
		22134	22136	22137	22138	22141	22142	22143	22144	
		22146	22149	22151	22153	22154	22155	22156	22158	
		名古屋	2301	2302	2304	2305	2306	2307	2308	2309
			2310	2311	2312	2313	2314	2316	2318	2319
		大阪	24001	24003	24005	24007	24009	24010	24011	24012
	24013		24014	24015	24017	24019	24021	24022	24024	
	24025		24026	24027	24028	24030	24032	24033	24035	

大 阪	24036	24037	24039	24040	24042	24043	24044	24046
	24048	24049	24050	24051	24052	24055	24056	24057
	24058	24060	24061	24063	24064	24065	24071	24072
	24075	24076	24077	24078	24079	24080	24081	24082
	24083	24084	24088	24091	24098	24099	24100	24103
	24104	24105						
岡 山	2501	2504						
広 島	2601	2604	2605	2606	2607	2608	2609	2610
	2611	2613	2614	2615	2616	2617	2618	2620
	2621	2622	2623	2624	2625			
高 松	2701	2702	2703	2704	2705	2706	2707	2709
	2710	2711	2712	2713	2714	2715	2716	2717
	2718							
福 岡	2801	2802	2803	2804	2805	2808	2809	2811
	2812	2813	2814	2816	2817	2818	2819	2821
	2822	2823	2824	2825	2826	2827	2828	2830
	2831	2832	2833	2834	2835	2836	2840	2841
	2842	2844	2845	2846	2848	2849	2852	2856
	2859	2860	2861	2862	2864	2865	2869	2870
	2871	2872	2874	2875				

〔 厨房設備士資格認定試験 学科合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の学科が免除されます)

1 級 学科 合格	札 幌	1002						
	東 京	1228						
	名古屋	1306						
	大 阪	1407	1411	1418				
	福 岡	1804	1806	1811	1812	1817		
2 級 学科 合格	東 京	22046	22062	22139	22140			
	名古屋	2317						
	大 阪	24006	24016	24023	24029	24041	24047	24066
		24068	24073					24067
	高 松	2708						
福 岡	2806	2810	2820	2829	2839	2850	2855	

〔 厨房設備士資格認定試験 設計実技合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の設計実技が免除されます)

2 級設計実技合格	東 京	22051		福 岡	2877
-----------	-----	-------	--	-----	------

# 第11回 厨房設備機器展

## 出展をご検討中の企業の皆さまへ

展示会実行委員会



### ●展示会の概要

(社)日本厨房工業会が主催する「厨房設備機器展」は第1回～第3回まではフード・ケータリングショーと合同開催にて秋季に開催されてきましたが、第4回より開催時期を3月に移して、日本を代表する飲食・宿泊関連産業の展示会として長年開催されてきた国際ホテル・レストランショーとの三展合同にて開催されるようになり、今日に至っております。本展示会は会員企業をはじめとする出展企業がユーザー層に対して各社の製品・システムをアピールし、ビジネス・チャンスをもたらす場です。

過去、来場者の業種は国際ホテル・レストランショー、フード・ケータリングショーはそれぞれ異なっておりましたが、三展の合同開催によって個人経営の飲食店関係者から外食企業、学校給食、集団給食、宿泊、宴会場、セントラルキッチン、食品製造をはじめ、商社や販売代理店、設計事務所、官公庁に至るまでより多様で広範囲な業種、業態の方が訪れるようになりました。

来場者層も経営者、管理職といった購買決定権を持つ方から管理栄養士、調理長などの現場責任者をはじめ、実際に現場で働く調理スタッフまで広範囲

に及びます。

来場者数、出展規模も回を重ねるごとに増加し、現在では東京ビッグサイトの東ホールをすべて使用する開催規模へと発展してきました。

会場では各社の展示ブースのほか、その時々業界の課題や問題点などをテーマとした特別展示企画、シンポジウム、講演、コンテストなど、主催者による各種企画にも毎回多くの参加者を集めるイベントとして関心を集めています。

工業会が本展示会を主催するようになってからは工業会ブースの出展内容の企画立案から来場動員方法、会場全体のゾーニングに対する問題や来場者動





線の検討など、毎年さまざまな課題に取り組み、いかにすれば来場者にメリットを与えられるか、また出展企業にとってメリットを与えられるかという点を合議し、最終的には、来場者から「見に来て良かった」、また出展企業からも「出展して良かった」と言っていただけの、魅力のあるビジネス・ショーへと発展させるため、継続して活動に取り組んでいます。

本展示会は厨房関連設備機器メーカーおよび商社が多数出展しています。前回の実績では全出展小間数1,809小間のうち、工業会会員企業の出展小間数は419小間、非会員の設備機器メーカーまたは商社などを含めると、厨房およびフードサービス関連設備機器の総出展小間数は約763小間となっており、全出展小間数の約4割を占めています。

多くの出展メーカーは本展示会を国内におけるメイン・イベントとして注力し、開催時期に合わせて新製品を発表するなど、積極的に活用されています。

### ●出展をご検討されている企業様へ

現在出展を検討されている企業さまにおいては、「はたして、出展しても自社ブースにお客さまが立ち寄ってくれるのか?」といった疑問も多いと思います。

既に大手の出展者が多く出ている、競合他社が多数出ている、といった理由で「自社の製品が来場者に対して十分PRできないのではないか?」「自社の製品を展示しても他社の製品に目を奪われてしまうのではないか?」という懸念をお持ちになられている方も多いと思います。

当然のことながら、お客さまは目的とする企業ブースや展示ゾーンに足を運びますが、その場所に一日中滞在していることはほとんどありません。

多くのお客さまは、目的ブース以外にも一通り館内を巡回しますので、関心のある製品・システムを展示するブースに立ち寄られる機会は当然ながらありますし、目的外であっても関心を持った出展内容のブースに足を止める機会も十分にあります。

そのようなことから、各社のブースでも積極的な運営および対応を行えば、製品・システムのPR、そして営業の場として活用することができるのではないのでしょうか。特に厨房設備機器展のような東京ビッグサイト東ホール全館を使って開催される「大規模展示会」が持つスケール・メリットは大きな魅力



です。

主催事務局が発送する招待状ダイレクト・メールの他に、出展企業ではお得意先をはじめ、新規の見込み客に招待状を手渡しまたは送付して、多くの来場動員数を図ることが可能になります。

国内最大の業務用厨房設備機器関連の展示会として認知されている「厨房設備機器展」を、ぜひ御社の拡販のためにお役立ていただきたく思います。

#### ・正会員企業には出展小間料の割引があります。

本誌の主な読者である工業会会員企業については、出展小間料金が会員価格となり、通常の価格(34万6,500円)が、1小間当たり当たり32万5,500円(税込)となります。主催事務局を務める(社)日本能率協会の会員も同様の割引率が適用されます。

現時点で出展をされていない会員企業さまにおかれましては、ぜひとも出展につきましてご検討いただきたいと思います(ご不明な点につきましては、工業会事務局または展示会事務局である(社)日本能率協会までお問い合わせください)。

#### ・出展ゾーン・場所について

まず、出展申込の段階で用紙に主な出展内容を入力する欄があります。主催事務局ではその記載内容に沿って、広い館内において効果的なゾーン配置を行います。ブースの配置については、小間数やガス、蒸気、給排水等の設置条件などを踏まえて検討、決定されます。

また、1~3小間で申し込まれた場合、ほとんどの場合他社ブースが隣接します。なお、基本的に出席者から出展位置の指定は行えない点は、ご了承ください。

## ●ブースのアピール度を上げるための工夫

続いて、小規模ブースを出展する場合のポイント  
を簡単に説明したいと思います。

以下に述べることはパッケージプランなどを使用  
して、あくまでもできるだけ予算を抑えたいという  
企業さまを対象とした内容ですが、予算が許せば装  
飾会社や広告代理店に相談して、来場者の目を引く  
装飾施工を行うことを考慮してもよいかと思いま  
す。

### ・照明を増設する

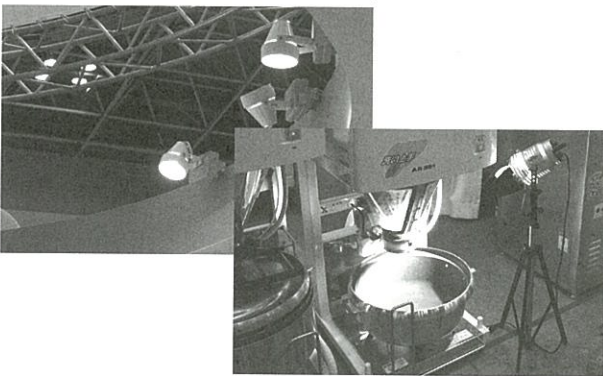
ブース内は間仕切りがあるだけで、多くの企業は  
追加の電気工事を依頼してスポットライトなどを増  
設し、展示物をクローズアップさせています。

「照明ぐらいで変わるのか？」と疑問を持たれる  
方もおられると思いますが、明るいブースはやはり  
通りかかる来場者の目にも良くとまります。

逆に薄暗いと他社ブースと比較して何となく沈ん  
だ雰囲気になってしまい、製品の見栄えも大きく変  
わってきます。

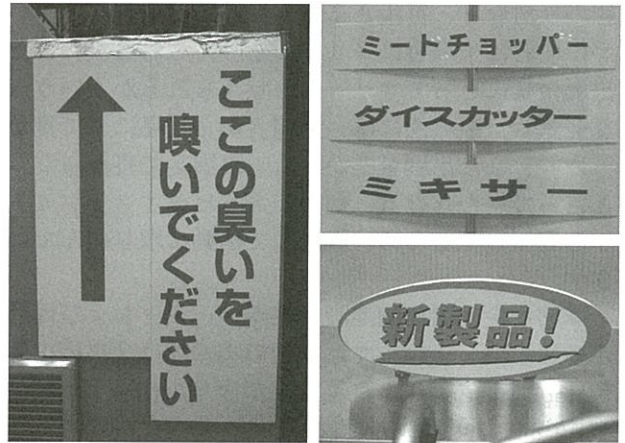
もちろん設置費用も電気代もかかりますので必要  
以上に明るくする必要はないと思いますが、ある程  
度の明るさも必要ではないかと思えます。

また、蛍光灯だけの場合、館内照明と同じ白色系  
の光になりますので、ポイントの部分には白熱球あ  
るいはハロゲン球などのスポットライトをアクセッ  
トとして使用するのも効果的です。



### ・文字サイン、POP

展示品が何であるか、また何という会社なのかを  
はっきりと明示しなければ、通りかかった来場者も  
なかなか足を止めてくれません。予算の関係もある  
かと思いますが、看板、パネル、ポスターなどのア  
イキャッチがあるとより効果的です。



### ・活気

集客を決めるのは、装飾手法や製品内容だけでは  
ありません。来場者への積極的な対応やアプローチ  
も重要です。

お客さまが通りかかっても展示品の横に座ったま  
ま社員同士でおしゃべりをして、来場者がブース前  
に立ち止まっても声をかけないというケースもたま  
に見かけます。

もちろん、出展内容や出展物の性質によって企業  
ごとにそれぞれ事情がありますが、説明員や運営ス  
タッフに活気があるブースには、概ね人が集まって  
いるように感じます。



### ・デモンストレーション

活気を演出する上で有効なのは、デモンストレー  
ションです。

お客さまの多くは、製品が実際に稼動した時に、  
どのような状態（調理工程、スピード、音、仕上が  
り具合など）になるのか、興味を持たれています。  
試食の有無にかかわらず、動きがあるブースはお客  
さまを引きつけるようです。

予算、設備条件が許すのであれば、調理や稼動状  
態を見せるなどのデモ実施も視野に入れてはいいか



でしょうか。

ただし注意しなければいけないことは、デモを行う場合には事前に各種申請が必要となる場合があります。火気を使用するもの、試食を伴う場合は必ず事前申請が必要となります。

マイクとスピーカーを使用して、ナレーションを入れる場合も同様です。

展示会が始まってから急遽デモや実演をやりたいと思っても、できないことがあります。

## ・他社を参考にする

出展機器やシステム、あるいは装飾デザイン等を

真似するのではなく、良いと思ったブースの運営方法や社員の対応方法などがあれば、次回から、あるいはできることであれば次の日から取り入れてみるというのも、有効です。特に初めて出展される場合、展示会が始まらないと分からないことが多いと思いますが、集客に優れたブースの手法を参考にすることも、集客率をアップさせるコツです。

以上、思いついたところを書いてみましたが、1回目よりも2回目、そして3回目というように、展示会も数を重ねるごとに各企業のカラーが構築され、運営内容も充実して参ります。

ぜひ継続した出展により、貴社のビジネスに本展示会を役立てていただきたく思います。



## 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

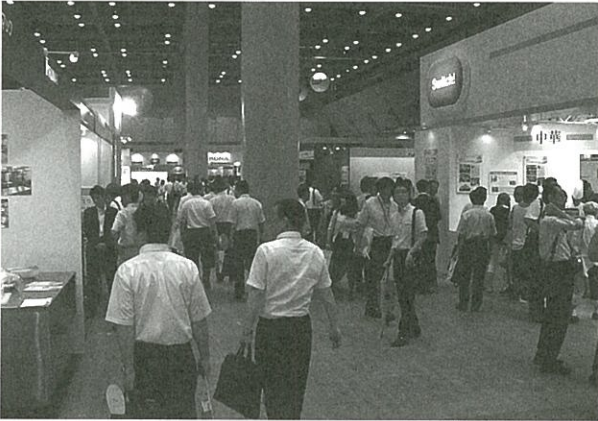
### 【出展申込・問い合わせ先】

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>

## 東京電力(株)らがエネルギーソリューション & 蓄熱フェア'10を開催

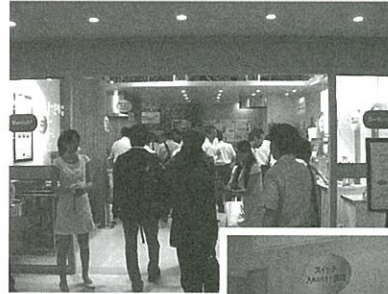


3日間で3万76名と、予想を上回る来場者数となった

7月28日から30日にかけて、「エネルギーソリューション&蓄熱フェア'10」が、東京ビッグサイト西1・2ホールで、東京電力(株) (工業会賛助会員)らによる「エネルギーソリューション&蓄熱フェア'10」実行委員会の主催で開催された。

これは“環境に優しい「電力会社の系統電力」と、大気熱などの再生可能エネルギーを利用した「ヒートポンプシステム」をはじめとする高効率機器ならびに「蓄熱システム」との組み合わせが、低炭素社会を実現できる”というコンセプトで、各種機器・システムの実機展示や採用事例等を一堂に会した展示会である。

会場には「空調・給油・産業」「オール電化」等のゾーンの他に、「厨房ゾーン」が設置され、各種体験ゾーンを設置した東京電力(株)のブースの他、同社と共同開発した製品を中心に、AiHO(株)、エイシン電機(株)、エレクトター(株)、押切電機(株)、(株)コメットカトウ、三和厨理工業(株)、(株)ソフテック、タニコー(株)、(株)中



モデルケースを中心とした展示を行った東京電力のブース

立体配置で省スペース設計の厨房を実現する厨房機器群



東京電力(株)と工業会会員企業各社との共同開発製品の展示

部コーポレーション、直本工業(株)、ニチワ電機(株)、ヒゴグリラー(株)、福島工業(株)、(株)フジマック、ホシザキ電機(株)、(株)中西製作所、日本洗浄機(株)、日本調理機(株)、マッハ機器(株)、(株)マルゼン、ワシオ厨理工業(株)といった工業会会員企業がブースを出展し、エコや省エネをテーマとした最新製品の展示とデモンストレーションを行い、来場者の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田 政孝]

### 工業会だより

7月20日～8月19日

7. 21 平成22年度第4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、森下、篠塚各委員、茨木代理(内田委員)、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6-68会議室)
7. 22 平成22年度設備士運営委員会。福島委員長、竹村、田村、小林、中西、塚本、金子、新堂各委員、田所代理(高辻委員)、阿部代理(奥澤委員)、瀬尾代理(阿部委員)、三好代理(石田委員)、寺内

- 事務局長、水野職員。(メルパルク東京・白鳥の間)
8. 4 平成22年度第1回流通企画委員会。桑原委員長、小川、杉山各委員、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)
8. 18 創立50周年記念事業プロジェクトチーム第3回検討会。上野、尾崎、中川各常任理事、鈴木専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(厨房機器会館5階)

# 外部者から見た 何かが?

BUGAISHA  
DESUKEDO

NANIKA?

漫画家・にしかわたくの  
超攻撃型 居酒屋コラム

北海道厳選素材  
新鮮炙り焼き居酒屋 **はなこ**

JR 新橋駅烏森口徒歩2分 17:00~24:00 日・祝休

まだまだ不況の続く  
この国で、ここ数年  
急激に店舗数を増やし  
注目されている  
札幌はスキノ発の  
居酒屋チェーンが  
あるという……



急成長の  
秘密を  
探るべく

**“厨房X-MEN”  
出動!!**

おヒゲがSEXY 担当 H  
平成の植木等 H氏  
ダンディ社長 N氏  
負け犬マンガ家 にしかわ

てな訳で我がX-MEN  
「おっさんの聖地」新橋へ降臨



急成長の秘密  
あっけなく  
半日明月!!

いらいっさいませ〜♡

値段は普通の居酒屋と変わらず  
女の子のレベルと露出度はめっちゃめっちゃ高い!

なるほど  
流行る  
ワケ  
だわ…

お客様心算  
女の子たちにあげる  
過剰なサービスの  
3割等、体を角張る  
などの行為を  
一切禁じます。

ちなみに  
彼女たちは  
あくまで店員で  
客の隣りに  
座ってくんだり  
はしません

女の子を間近で鑑賞した  
ければ、普通にお酒や  
料理を注文するか…

生  
おかわり

はい

食べ放題の  
木支豆の  
おかわりを  
束ねむ!!

お前ら  
死ぬ気が  
食え〜!!

**セコい! セコいぞ X-MEN!!**

芸能レポーターばりのねばり腰で  
女の子からインサイダー情報を  
引き出す H氏

ひたすら自分の世界に浸る N氏

不況と単身  
おじさんたちの  
応援団  
**はなこガールズ!!**

我々 X-MEN  
再び生きて戻ることを  
100%に  
誓います!!

なるほど!!  
パンティは  
お店の支糸給  
だ「けど」…

Tバックなら  
自前でも  
おしという  
ことぞす  
ね♡

人は  
パンみもひとつど  
どうしてここまで  
幸せになれるの  
だろう…



この人には  
勝せん…

**詩人だ!!**

**パンみも  
詩人だ!!**

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9回 クックチルによるバンケット厨房



(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、シティホテル内にある大宴会場500㎡、中宴会場と小宴会場合わせて300㎡で、合計800㎡の宴会場をサポートするバンケット厨房についての考察である。

バンケット厨房は宴会場のすぐ後ろに位置し、地下階にあるメインキッチンのサポートを受けて、基本的に調理はすべてメインキッチンで行い、バンケット厨房では簡単なディッシュアップとコンビステイマーでの再加熱を行う完全クックチル型の厨房である。

海外では一般的なバンケットパントリーの位置付けである。

サービスエレベーター側から、飲料パントリー、コールドフード、ホットフード、食器洗浄セクション、そしてベーカリー・ペストリー厨房と並んでいる。

本来ならベーカリー・ペストリーはここになくてもよいのであるが、スペースの関係でここに設置した。

さて、飲料パントリーから詳細を説明しよう。ここではホテルで一般的なバースタイルはやめて、ポータブルバーへのセットアップにしている。そのためサービスバーはなく、アイランドテーブルを設けた。

飲料ストックのプレファブ冷蔵庫と460kgの製氷機を2台、そのうちの1台にはディスプレイ用の氷に対応するためクラッシャーを付けている。

コーヒーはコーヒーマシンではなく、可動式のアーンを4台設置した。

次にコールドセクションであるが、調理は基本的にすべて地下階のガデマンジェーで行うため、カートで運んで来た料理がそのまま収納できる大きな製品用のプレファブ冷蔵庫を設け、後は移動式の作業台のみである。

ほとんどの料理は皿盛りまでメインキッチンで終了しているために、ここではカートで移動中に崩れた盛り付けの直し、バフェ用の飾り付けの手直し程度のことが行われるぐらいである。

ホットキッチンには西洋料理のクッキングバッテリーは配置せず、中華レンジが2台とオーブントップ1台、それにフライヤーが2台のみ構成で、主役は大型のコンビステイマーが2台である。メインキッチンで既に皿盛りされ、専用のカート1台に96皿セットされ、製品用の冷蔵庫に入れられてある、これは最長で調理からサービスの日を含めて5日間保存できる。このことにより、週の繁忙日と閑散日の作業が平準化できるのである。

特に婚礼のように日によって大きな波のある宴会には、非常に強力な武器となり得る。本厨房では192人分の再加熱が6分間で可能なのである（1台で96皿、2台分フルロード）。

また、コンビステイマーによる再加熱にはもう一つのメリットがある、それは皿ごとに再加熱するために料理が冷めにくく、長時間皿からの熱により保温できることである。

### 🔍 問題点

現実には6分間の間に192人にサービスすることは難しく、また皿自体が熱々のため、手袋をしてサー

ビスをしているのが実情である。

それに加えてサービスとの時間的ギャップを埋め、厨房からの移動用に洗浄機で洗浄可能な保温ブランケットも用意されている。

当然メニュー自体も料理のレシピも、クックチルに対応したものに変わらなければならないのが当然である。

コールドキッチンとホットキッチンを合わせて、本ホテルは宴会のある時間は3人から5人（中華料理が含まれる場合は5人となる）が、この厨房で働いているだけなのである。

実はこのプロジェクト以外でもクックチル対応の厨房を数多く設計してきたが、うまくいかなかった例も多々あり、検証してみると二つの原因理由があったことが分かってきた。

一つは調理サイドのクックチルへの馴染みのなさが原因であり、もう一つは厨房をハイブリッド型にしたことが原因だと感じられる。

このハイブリッドとは従来型とクックチル型の混合型で、従来のようにクックサーブもできるし、クックチルにも対応できるというものである。

ところがこれが大きな罫であり、ハイブリッドにするとほとんどの場合で調理の方が馴染みのある従来型に頼ってしまうのである。

当然新しい手法を取り入れるのにはそれなりの抵抗があり、日々の忙しい仕事の中では難しいことは理解できるのであるが、クックチルへ対応し完璧に移行する例はほとんどないのである。

ハイブリッド型は従来型だけの手法で運営した場合、設備的に足りなくなるのは当然の帰結だし、もしクックチル型だけで運営した場合は過剰設備な厨

房になってしまうのである。

## 解決

本事例においては、最初からクックチルだけの対応での設計例であるが、総料理長がクックチルに対しての経験もあり、スタッフへの教育も行き届いて運営サイドからの評判も大変良く、ホテルの本部からクックチルの雛型として世界中のチェーンに発表されたものである。

最後に食器洗浄セクションであるが、ごく一般的なフライトタイプとラックコンベアー型のダブルラインである。日本ではこのダブルラインが過剰設備ではないかとの指摘がたまたまある。

しかし外資系ホテルではごく一般的であり、そこには理由もメリットもあるのである。

メリットは、通常時はフライトタイプで食器を洗浄しラックコンベアーでグラスを洗うのだが、宴会が少ししかない場合はラックコンベアーだけを稼働して経費を節減し、また万が一どちらかの洗浄機が故障した場合でも対応できるようにセーフティーの役割を果たしているのである。これは外資系の数多くの経験と計数管理から生まれた経験則であるのではなかろうか。

## 注意点

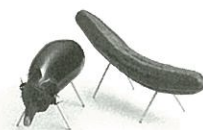
この宴会厨房はこれ単体としては成り立たないものであり、メインキッチンとの共生によって初めて存在価値が生まれるのである。

次回はメインキッチンを詳しく説明していきたい。

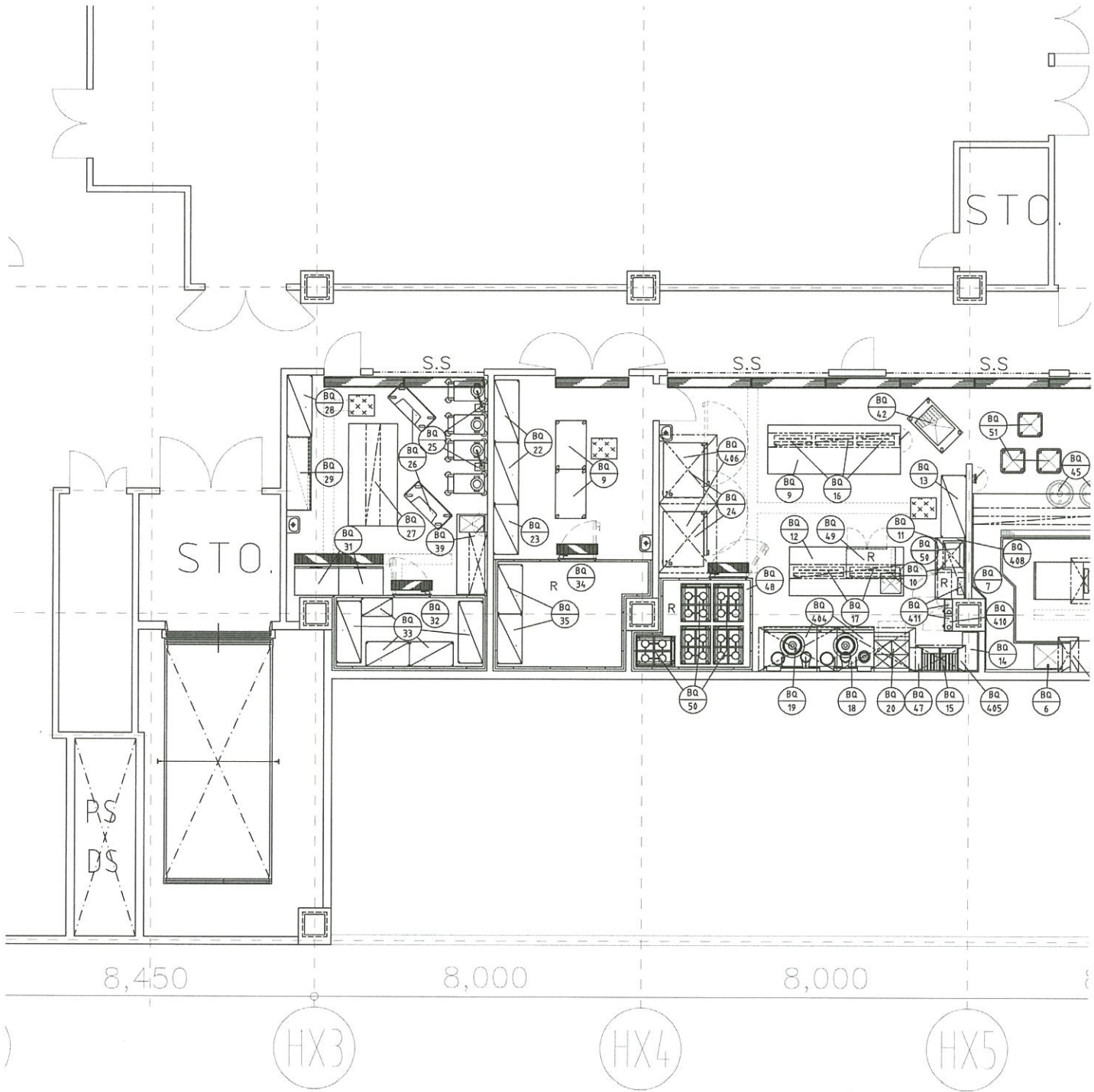
## 9月(長月)

1日(水) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日  
5日(日) クリーン・コール・デー(石炭の日)  
6日(月) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、  
世界老人給食の日、妹の日  
7日(火) クリーナーの日  
9日(木) 重陽の節句、菊の節句、カーネルズデー  
10日(金) 下水道の日  
14日(火) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン  
15日(水) ひじきの日  
16日(木) マッチの日  
18日(土) かいわれ大根の日

20日(月) 彼岸入り、敬老の日、空の日  
23日(木) 秋分の日  
24日(金) 畳の日、清掃の日  
26日(日) 彼岸明け  
29日(水) 招き猫の日、  
日中国交正常化の日、  
クリーニングの日、  
ふぐの日  
30日(木) くるみの日

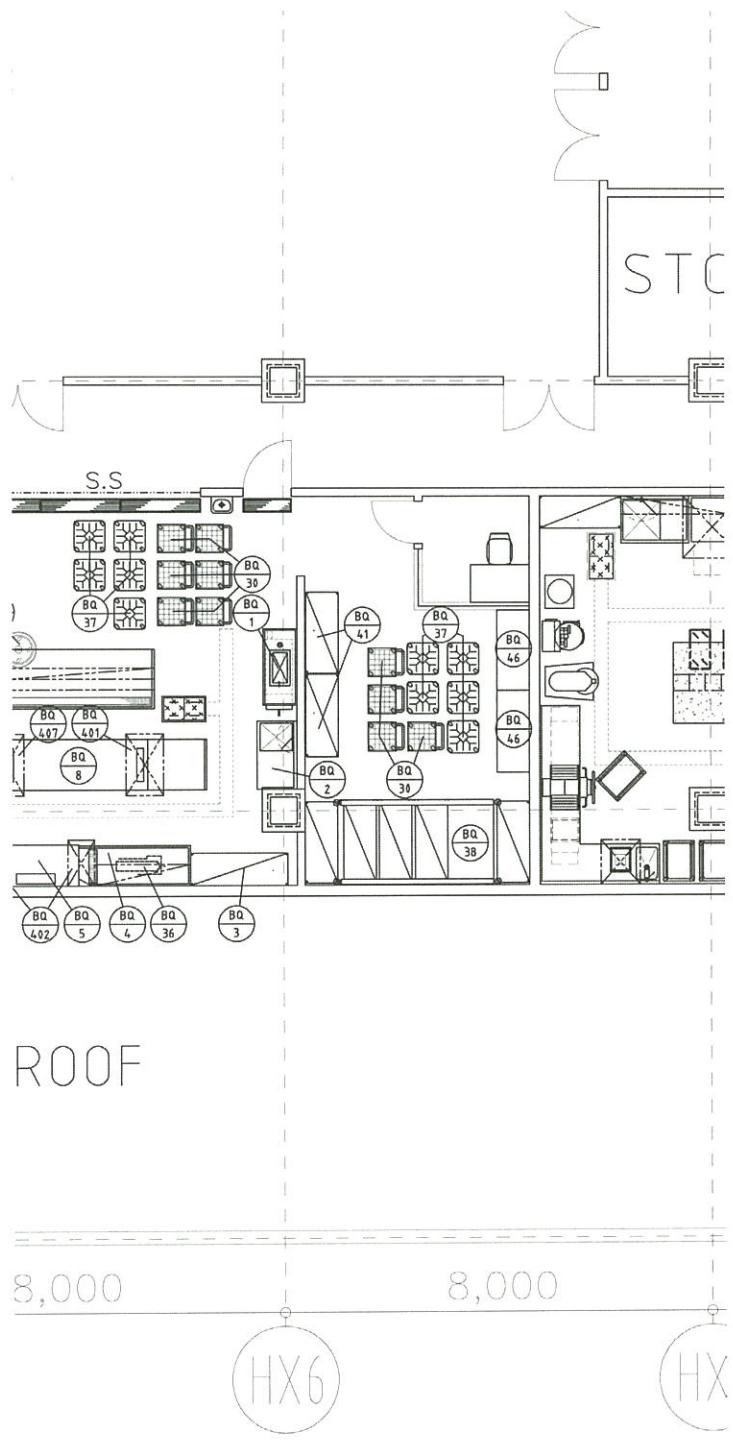


5階 バンケットキッチン



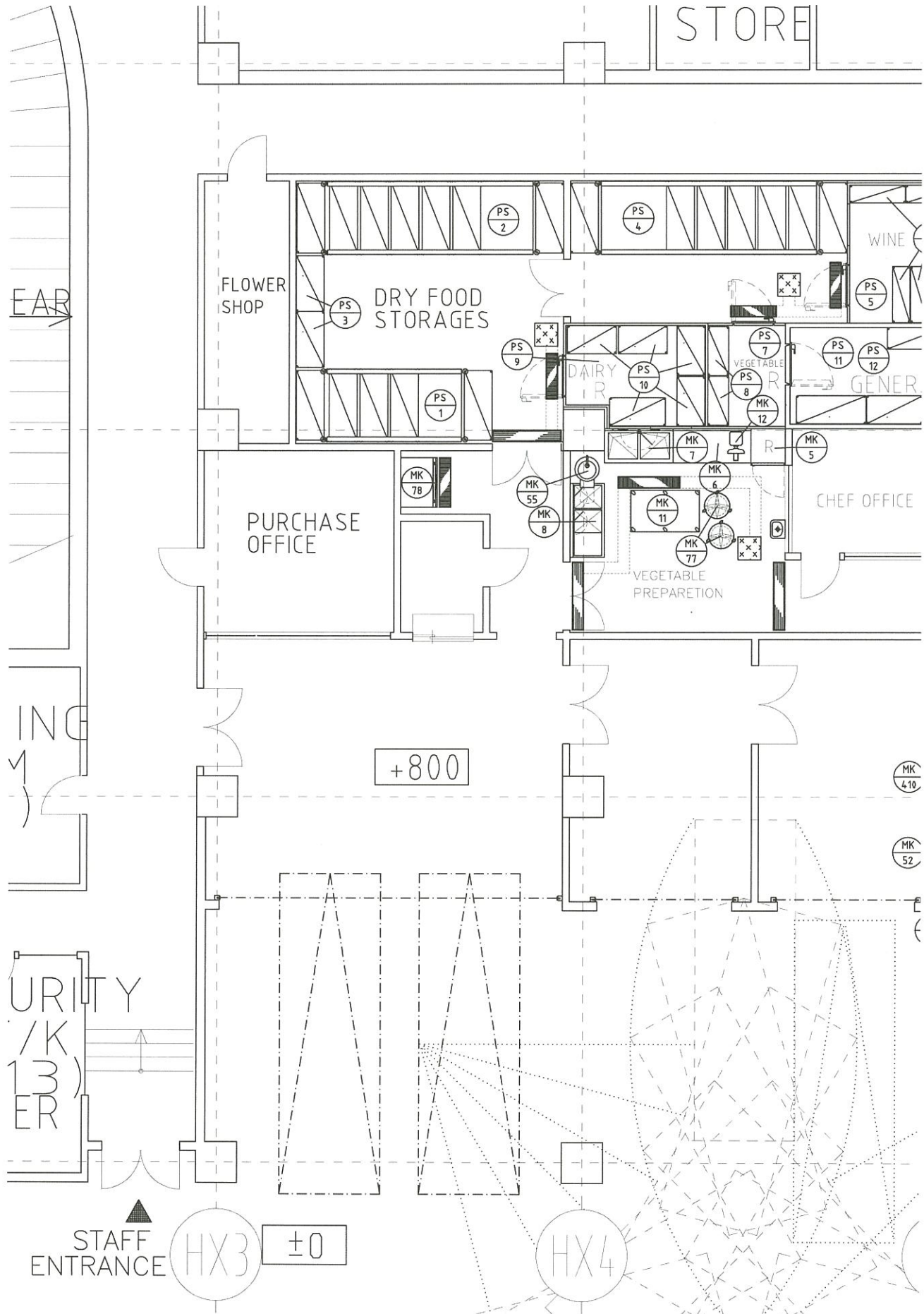


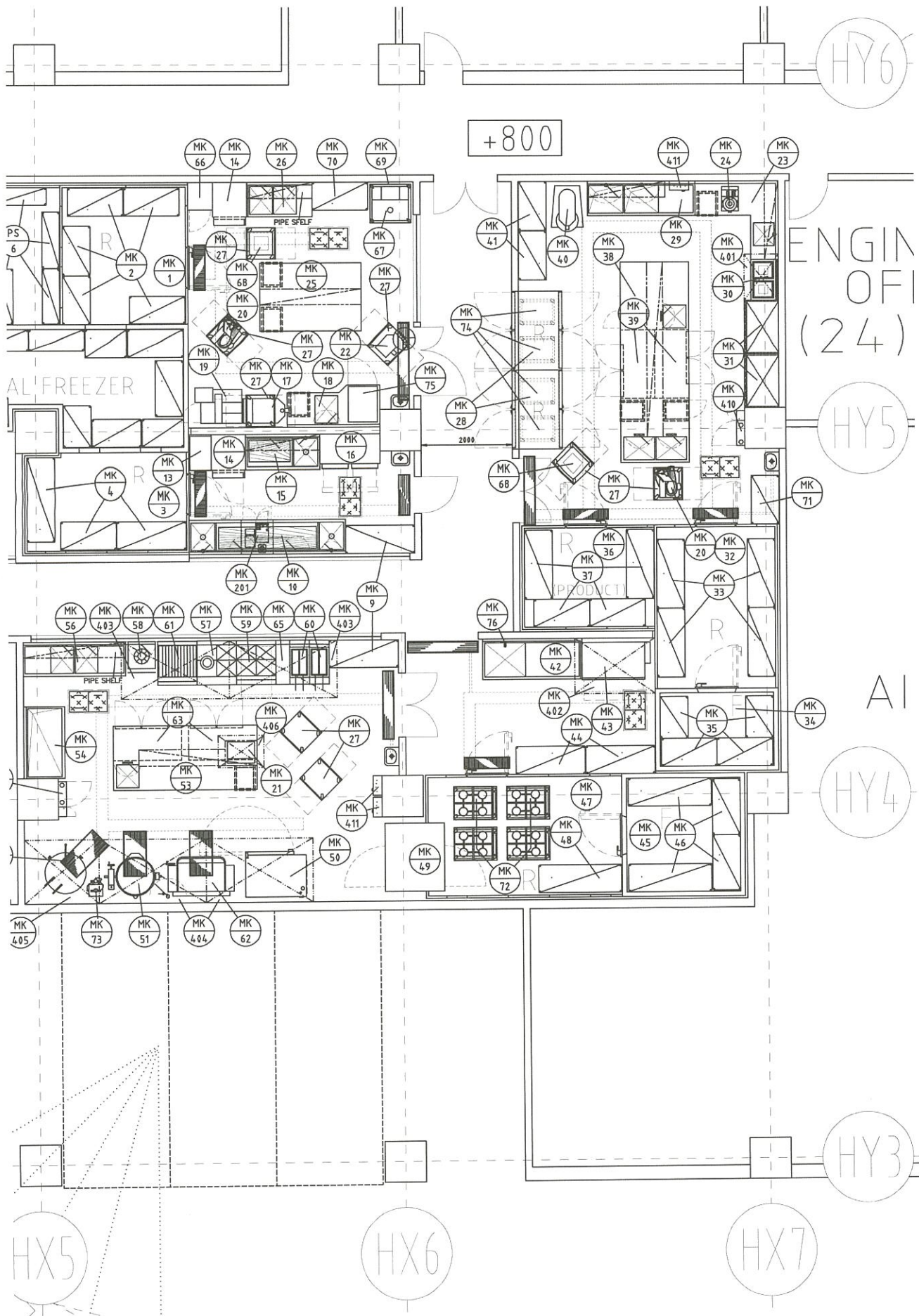
バンケットキッチン



アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
BQ 1	シルバーバーニッシャー	1	BQ 1
BQ 2	ワークテーブル シンク付き	1	BQ 2
BQ 3	棚	1	BQ 3
BQ 4	クリーンディッシュテーブル ラックシェルフ付き	1	BQ 4
BQ 5	食器洗浄機	1	BQ 5
BQ 6	プレリンスユニット	1	BQ 6
BQ 7	ソイルドディッシュテーブル ラックソーティングシェルフ付き	1	BQ 7
BQ 8	食器洗浄機	1	BQ 8
BQ 9	ワークテーブル 2-上棚付き	1	BQ 9
BQ 10	ワークトップ 上棚付き	1	BQ 10
BQ 11	台下冷蔵庫	1	BQ 11
BQ 12	ワークテーブル シンク & 2-上棚付き	1	BQ 12
BQ 13	棚	1	BQ 13
BQ 14	サイドテーブル	1	BQ 14
BQ 15	フライヤー	1	BQ 15
BQ 16	インフラレッドランプ	6	BQ 16
BQ 17	インフラレッドランプ	2	BQ 17
BQ 18	中華レンジ	1	BQ 18
BQ 19	中華レンジ	1	BQ 19
BQ 20	オーブトップレンジ	1	BQ 20
BQ 21	スぺアナンバー	0	BQ 21
BQ 22	棚	2	BQ 22
BQ 23	棚	1	BQ 23
BQ 24	スチームコンベクションオーブン	2	BQ 24
BQ 25	コーヒーアーン	2	BQ 25
BQ 26	バンケット バー ワゴン	2	BQ 26
BQ 27	ワークテーブル 上棚付き	1	BQ 27
BQ 28	棚	1	BQ 28
BQ 29	食器戸棚	1	BQ 29
BQ 30	ラックカート	4	BQ 30
BQ 31	キューブアイスメーカー	2	BQ 31
BQ 32	ロールイン冷蔵庫	1	BQ 32
BQ 33	ロールイン冷蔵庫用棚	5	BQ 33
BQ 34	ウォークイン冷蔵庫	1	BQ 34
BQ 35	棚	2	BQ 35
BQ 36	スチームブースター	1	BQ 36
BQ 37	ディッシュドリー	5	BQ 37
BQ 38	トットラック	1	BQ 38
BQ 39	ワークテーブル シンク & 吊戸棚つき	1	BQ 39
BQ 40	スぺアナンバー	1	BQ 40
BQ 41	棚	2	BQ 41
BQ 42	ポータブル ペインマリー	1	BQ 42
BQ 43	スぺアナンバー	1	BQ 43
BQ 44	スぺアナンバー	1	BQ 44
BQ 45	トラッシュボックスカート	2	BQ 45
BQ 46	シルバーストッカー	2	BQ 46
BQ 47	サイドテーブル	1	BQ 47
BQ 48	ロールイン冷蔵庫	1	BQ 48
BQ 49	台下冷蔵庫	1	BQ 49
BQ 50	サラマンダー	1	BQ 50
BQ401	フード	1	BQ401
BQ402	フード	2	BQ402
BQ403	SPARE No.	0	BQ403
BQ404	ウォーターウォッシュベンチレーター	2	BQ404
BQ405	ウォーターウォッシュベンチレーター	1	BQ405
BQ406	フード グリースフィルター付き	2	BQ406
BQ407	フード	1	BQ407
BQ408	フード グリースフィルター付き	1	BQ408
BQ410	コントローボックス	1	BQ410
BQ411	自動消火装置	3	BQ411

地下室 メインキッチン







# 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 **終**



広報編集担当 花田 政孝

## 最終日

### パリ市内へ散開せよ

先日海外視察団にご参加いただいた方にお会いする機会があり、「本連載読んでますよー」と御挨拶をいただいたのですが、最後に「まだ続くんですか!」と素直な一言をいただきました。そういえばこの海外視察調査団が開催されてから1年近く経ちますね。……すいません、今回で終わりにしたいと存じます。

で、前回の続きとなりますが、パリの夜の打ち上げを終えた翌日・7日目。成田への直行便が出るのは18時過ぎですが、出国手続きや空港までの移動を考えると団体での施設見学は時間的に厳しいので、終日自由行動となりました。ここまで快晴と、10月末という初冬にさしかかる季節にもかかわらず温暖な気候に恵まれていましたが、この日は曇天。とはいえ、雨が降らなかっただけマシと思ひましょう。

前の晩に体調を崩された方も無事快復し、全員9時にホテルを出発すると、二手に別れます。片やルーブル美術館、片や市内を自由行動です。とりあえず聞いてみると、後者に単独行動を取りそうな方が

いらっしゃるので、そちらの方に随行することに。サモトラケのニケ像を見たかったなあと思いつつ、ルーブル美術館へ向かう参加者の方々を見送ると、そのままエトワール凱旋門前へ。

実際に見てみると、これがでかい! 高さ約50mの石造建築物の威圧感は凄いですな。この日は丁度



写真2 エトワール凱旋門にて



写真1 ルーブル美術館とそこに向かう参加者の方たち





写真3 先端の見えないエッフェル塔

第一次世界大戦の戦死者のセレモニーが催行される日らしく、下には警察官とフランス国旗を掲げた兵隊さんがたくさんいました。そのまま入場券を購入して中へ。……螺旋階段が延々と続きます。途中の博物館で一休みした後で、屋上へ。いやここから見える風景が、実に……。

エッフェル塔の上が見えません。何ということだ。残念無念。

その後また長い螺旋階段を下りて地上へ戻ると、次の目標へ移動です。ボンジュールなおフランスの飲食店を覗き込みながら、シャンゼリゼ通りを移動し、各々の目的地を視察。パリ市内は対応クレジットカードがあればVelibというレンタサイクルが街角で借りられるのですが、残念ながら借りられず、徒



写真4 シャンゼリゼ通り周辺の飲食店



写真5 パリのレンタサイクル、Velib

歩と地下鉄での移動となりました。

でー、個人的に楽しみにしていたのはノートルダム大聖堂ですな。ここの外壁に無数、おそらく数百はあるであろうガーゴイルの彫刻をじかに見たかったですわ。何故かという映画『ターミネーター』の特撮を担当したスタン・ウィンストンがガーゴイルと人間の戦いを描いた『ガーゴイルズ』という映画を35年ぐらい前に観ていて……なんて話を始めるときりがないのでこの辺で。

## パリの灯は遠く

### ついに日本へ帰国の時が来た

その後地下鉄に乗って、集合場所の凱旋門前に。

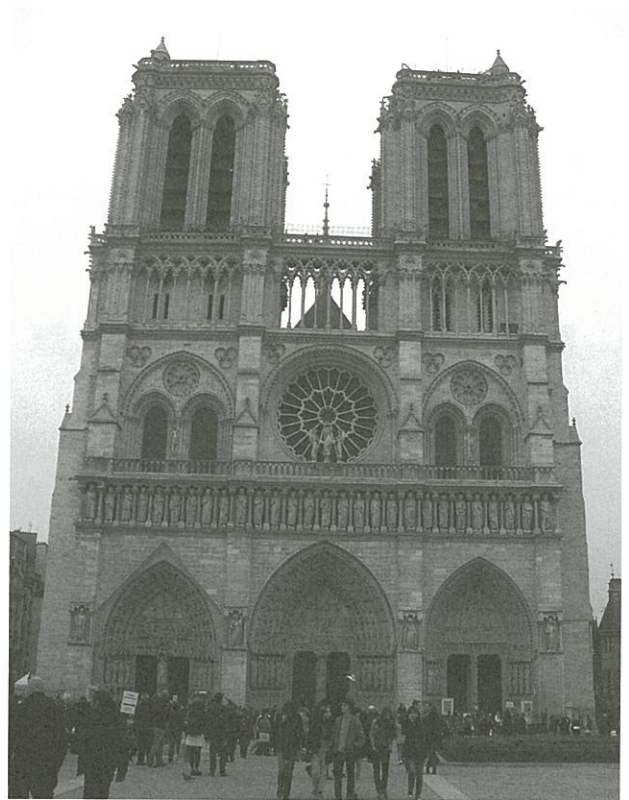


写真6 とにかく華美な彫刻ごっつりりのノートルダム大聖堂

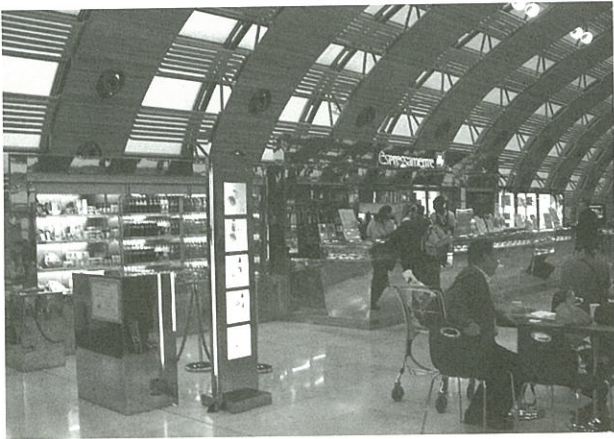


写真7 シャルル・ド・ゴール国際空港のコーヒーショップ

何か地下鉄の職員がえらく不親切というかい加減で、「この出入り口から出たい」と尋ねたら、反対方向の改札を案内されたり、妙なところで時間を食わされましたわ。

14時半ごろに出発し、16時前にシャルル・ド・ゴール国際空港へ到着。ゲートインは17時半ぐらいなので、皆さんフランスに最後の別れです。免税品店で最後のお土産購入、これから半日吸えなくなる煙草の吸い貯め、機内で食べる軽食の買い貯めと、いろいろですな。空港のコーヒーショップはまた良い値段でした。とりあえず機内にペットボトルは持ち込めないの、携行していたミネラルウォーターのボトルを空にして、そんなこんなで、ゲートインタイム。18時5分発の日本航空機は30分遅れで出発。機内食は夕食が若鶏のソテーor鮭の塩焼き、そば、チーズ、パン、バター、クラッカー、生魚入りサラダ。そして翌日の昼食は、クロワッサン、オムレツ、ソーセージ、ブロッコリ、パイナップルというメニュー。あと、王先生がパリのCojeanで買い込んで来たサンドイッチとかをいろいろいただきました。

でー、約半日のフライト後、日本・成田空港には10月30日(土)の14時過ぎに到着。

通関手続き後、王先生と中川団長から御挨拶があり、ここでようやく解散です。10月23日(土)～30日

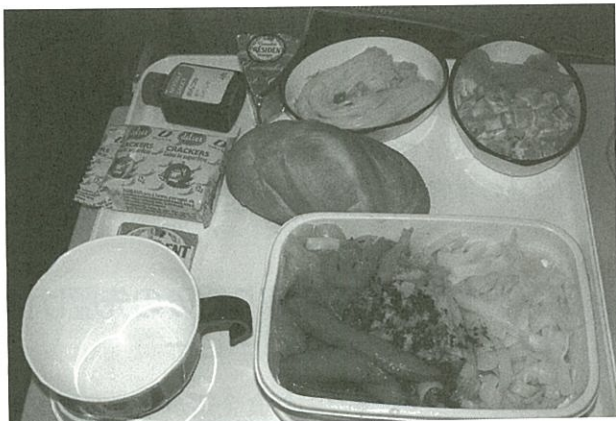


写真8 機内食

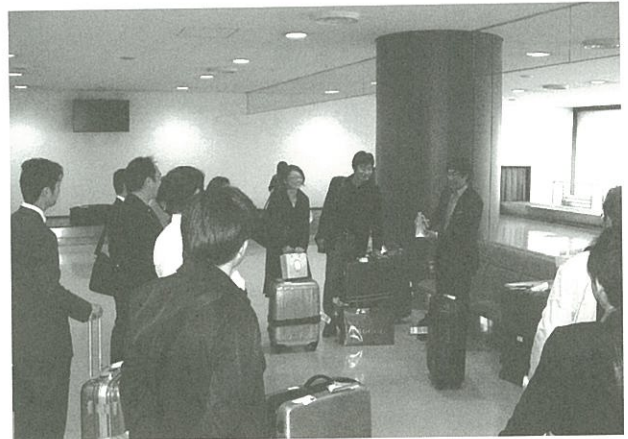


写真9 皆さんお疲れさまでした

(土)の7泊8日という長丁場、皆さんお疲れさまでした。至らぬ随行でありましたが、気持ち良く過ごしていただけたのなら幸いです。

「家に帰るまでが海外視察調査団です」ということで、全員が荷物を持って帰路に就いたことを確認してから、俺的解散。東京への列車の窓から見える日本の風景に安堵しつつ、乗換駅で丼飯屋に駆け込んで掻き込んだ、海鮮丼の味が忘らりよか。

最後になりますが、今回の視察に御尽力いただきました、エレクトロラックス・ジャパン(株)の上原部長、東京ガス(株)の桑名マネージャー、(株)エフ・エム・アイの木本社長、コーディネーターの王先生、団長を務められた日本洗浄機(株)の中川社長に厚く御礼申し上げます。

あ、海外視察団は2011年にも開催予定ですので、次回こそと思わん方は、もう少々お待ちください。

(完)

#### 役に立つかも知れないメモ

- 旅の支度は早いうちにしておいた方がいいですね。携帯スリッパとかスーツケースベルトとかネームタグとか、専門店ではそれなりにいい価格のする小物が、100円ショップでけっこう揃います。
- 飛行機の重量制限を考えると、スーツケースはでかいのではなく、スタンダードなサイズの物を使用した方がいいですね。
- 土産類は多少割高でも、旅行代理店の代行サービスに任せ方がいいかも。とにかくかさばりますから。
- 本とか暇潰し系アイテムは持って行かなくてもいいかもしれません。見るもの聞くもの珍しいか、疲れて寝込んでいるかのどちらかですから。最長の退屈タイムである飛行機での移動中も、映画とか落語とか音楽とかの機内放送があります(ただしシステムの不具合で止まっていたり、同じ物を何度も視聴したりする可能性が大ですが)。
- 日本のホテルだとLANは大体無料ですが、向こうでは別料金でした。
- コンセントの変換アダプタは必須。ただしレンタルの海外用携帯電話とか借りると、充電用に付いてくることがあります。PCとかデジカメとかいろいろ携行することを考えると、マルチタップも忘れずに。

連載

## 外食産業 変革する食産業

第 7 回



# タイムマーチャンドライジングは客数増の切り札になるか

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

### 停滞の続く外食産業で 奮闘するファストフード

日経MJが毎月取りまとめている外食企業主要35社の月別売上状況で、7月中旬にまとめられた6月売上高では27社が前年割れだった。原因としては天候不順と、サッカーのワールドカップ中継に絡んで大型テレビ画面を設置していないチェーンの集客力低下が挙げられている。客数が前年を上回ったのは11社にとどまり、5月度の15社を下回った。

7月に入って、各地で連日最高気温が35℃以上の猛暑日に見舞われている日本列島だが、夏休みと相まって、大型ショッピングセンターや外食店に涼みがてら出かける家族客が多くなっている。外食ビジネスが、気候条件に直接大きく左右されるビジネスということがよく表れている。ある意味では、今夏の異常な暑さは一時的ではあるが客数増という形で、外食業界にはプラスに作用する面があるように思う。

それでも、外食離れ・内食回帰の基調が崩れることは、ここしばらくはないのではないかと。もちろんその要因は長引く景気低迷による消費者の節約意識の強まりだ。一部に、消費者の“節約疲れ”を指摘する向きもあるが、本質的な問題解決の見通しが立たない以上、大きな動きになる可能性は少ない。外食産業全体として、厳しい環境は当分続くということだ。

加えて、最近の世界的な天候異常により小麦輸出

国のロシアで今年の小麦生産量の減産が確実視され、国際相場の値上がりが必要だという。2008年の国際相場の値上がりがよく沈静化してきた中でこの事態で、各種食材への跳ね返りが懸念される。つまり、外食産業にとって食材原料の値上がり、この後待ち構えているということだ。

前述の調査で目立ったことは、この間好調を続けて来たチェーンの停滞だった。王将フードサービスが35ヵ月ぶり、サイゼリアが10ヵ月ぶりに前年割れとなっている。両社とも前年の好調さが高い水準にあり、その反動という見方もあるが、いずれにせよ、天候不順とW杯の集客減が響いたようだ。

業態別ではファミリーレストランや居酒屋、焼き肉チェーン、回転寿司が軒並み前年割れをしている。一方で、他の業態に比べ価格が低いファストフードは比較的好調だ。中でも、夏季限定商品が好調だった日本ケンタッキー・フライド・チキンとテレビ放映効果のあったモスフードサービスが前年を10%以上上回っている。

また、ディナー帯がビジネスの主軸になる業態では夜の売上が落ちて来ているため、例えば居酒屋各社では昼の集客力を高める施策を強化している。

### マクドナルド独自の取り組みの先駆けは プレミアムローストコーヒー

居酒屋に限らず、多くの外食企業が今、客数減という深刻な事態を前に、さまざまな集客策に取り組



んでいる。

中には、居酒屋チェーン「はなの舞」を展開するチムニーのように朝から営業をする新業態を開発したチェーンもある。既存の居酒屋業態よりも食事メニューを増やし、朝・昼・夜と時間帯ごとに内容を変えて提供する。今年1月に1号店を開店した新業態の名前は「すしと手作り料理 梅乃木」。午前7時から11時までをモーニングタイムとし、食事メニューはコーヒーの他にトーストやサラダなどが付いた4種類のセットを500円以下で提供する。午前11時から午後2時までのランチタイムは、定食や丼など10種類を提供。午後5時からのアイドルタイムは、甘味類も用意。夜は寿司を中心に、既存業態のはなの舞より2割ほど多い、150種類前後のメニューを揃えた。

集客力の落ちた深夜帯を捨て、朝や昼の集客を図ろうというわけだ。その集客策のポイントとなっているのが、タイムマーチャンドライジング、つまり時間帯別メニューの導入だ。

業態としては好調組となるファストフードサービスだが、内実はマクドナルド独り勝ちの様相を呈している。そのマクドナルドでも近年、タイムマーチャンドライジングの取り組みを強めている。

結果としてタイムマーチャンドライジング策に結実したが、具体的な集客策の取り組みは2008年2月のプレミアムローストコーヒーの発売から始まっている。

年間延べ15億人が来店するマクドナルドでも、客数増は重要な課題だった。客数を増やすためには顧客の来店頻度を高めることと新規客の開拓の二つの策がある。将来的な発展ということを考えれば、新規客の取り込みに大きな意味がある。

新規客取り込みのきっかけとして、とりあえず店に足を運んでもらうために手軽な飲み物などで特徴を出そうとした。しかし同社のドリンクメニューはコーラやジュースなどほとんどがコカ・コーラ製品。独自性を出せるのはコーヒーくらいだった。そこで、原料の豆から全面的に見直して、プレミアムローストコーヒーを開発する。コーヒー目当てに来店してもらえる品質を目指したものだ。

発売と同時に大規模な無料配布キャンペーンを実施。期間限定で、ハンバーガーのサイドメニューにドリンクでコーヒーを頼むと無料になる、といったようなキャンペーンだった。発売から1カ月強で3,000万杯を販売し、08年の販売総数は2億6,000万杯と、前年の30%増を記録した。

このころ、アメリカではマクドナルドのコーヒーがコーヒー専門のスターバックスコーヒーよりもおいしいという消費者調査が発表されている。日本のマクドナルドのプレミアムローストコーヒーの評価も、かなり高いものだった。

## 食べ応えのある “食事”メニューを本格的投入

プレミアムローストコーヒーの評価が定着していく中で、新規客を顧客に取り込むために、次にコーヒーに合う食事メニューの開発に取り組む。09年3月、朝食メニューとして「マックホットドッグクラシック」を発売し、朝の通勤時間帯のサラリーマン集客に成功する。これまでのマクドナルドの中心客層の年齢よりも高い30~40代の男性が中心だ。そして4月にはサイズの大きい「マックホットドッグ メガソーセージ」を発売する。食事メニューとして食べ応えのある内容のものを打ち出し、これらの客層の食事ニーズに応えようというもの。

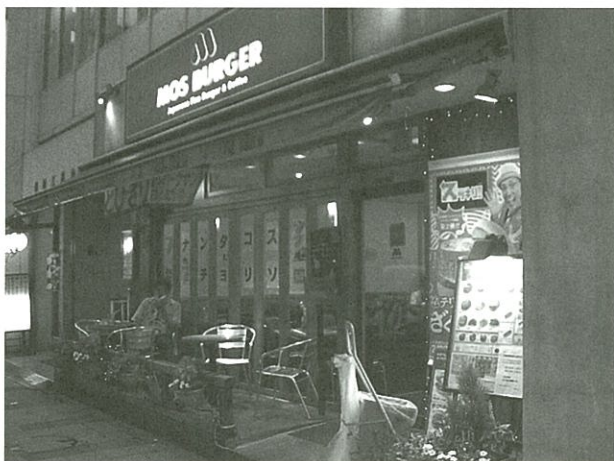
朝食時間帯に足を運んだこれらの顧客を、次に昼食時間帯に動員するためにランチメニューを導入していく。同じ年の5月に「Mパワースペシャルランチセット」を発売。ハンバーガー類にポテトとドリンクをセットにして、単品買いの合計よりも低い価格で提供した。

朝食メニュー同様、30~40代サラリーマンの食事ニーズに応えるため、このランチセット購買客向けに09年夏、ビッグマックを通常価格より低い200円で提供している。

現在このランチセットは「平日お得ランチセット」（平日午前11時から午後2時まで）へと発展している。390円（ハンバーガー2種類）、490円（同4種類）、



マクドナルド



モスバーガー

590円（同2種類）の3ライン構成だ。

また、午前10時30分までの「ブレイクファーストメニュー」いわゆる「朝マック」は、ホットドッグ2種類、グリドル系3種類、マフィン系5種類、フィレオフィッシュ、ホットケーキの全12種類のラインアップで提供されている。

モスフードサービスも時間帯メニューを提供している。午前11時までの朝食メニューで、ハンバーガー、チーズバーガー、モーニング野菜バーガー、モーニング野菜チーズバーガー、ホットドッグ、トーストに、モーニングドリンク110円、モーニングスープ150円をそれぞれセットしたものだ。

ケンタッキー・フライド・チキンでも朝食メニューを揃えている。ホットドッグ2種とハンバーガースタイル2種、ラップサンド系2種の単品に、ドリンクとサイドメニューのセット提案だ。

こうして見ると、マクドナルドにしてもモスフードサービス、ケンタッキー・フライド・チキンにしても、“ミール（食事）”色を打ち出しているといえるだろう。

そこには、近年の消費者の食生活形態が強く反映されていることがうかがえる。

## 中食でコンビニと対峙する ファストフード

それは、消費者の「中食」需要への対応ということだ。ファストフードは簡便食だが、“食事”という側面を考えると、中食市場の一部を形成するものでもある。

「中食」の定義は、出来合いの食事を購入して一食を済ませるというもので、食事場所は主に家庭内としているが、特に場所を選ばない食事の形態であ



ケンタッキー・フライド・チキン

る。したがって、テイクアウトを中心とするファストフード業態は、まさしくこの「中食」を支えるビジネスの一つといえるわけだ。

中食が市場として大きく拡大していくのは、80年代後半以降である。アメリカの外食業者が提唱した「ホームミール・リプレイスメント」（HMR）というコンセプトが紹介され、従来の家庭内食事の補完物である総菜とは違う、新しい食生活形態として受け止められた。そして極めて日本的なのだが、出来合いの調理済み食品を購入して一食を済ませる食事形態という認識に至るのである。

実際当時の日本では、社会構造の変化やそれに伴う生活様式の変化、例えば有職主婦の増大など女性の社会進出の拡大や生活の24時間化などにより、食事、特に朝食・昼食の簡便化志向が強まっていく。そして、出来合いの調理済み食品を購入して食事を済ますという、家庭内食事でもなく家庭外食事（外食）でもない食事のあり方が増えていた。

こうした食事のあり方を内食と外食の中間的なあり方として、「中食」という枠組みがフードビジネスの世界で作られていった。

中食市場を牽引してきたのは、コンビニエンスストア業界である。弁当、調理パンを初めとする「ファストフード」商品の充実を図り、主に都市生活者の中食需要を拡大させ、支えてきた。若い世代の“勤め人”を中心に、彼らの朝食、昼食需要を大きく取り込んでいる。

簡便食ではあるが、コンビニエンスストアでは副菜（サイドメニュー）系商品の開発も積極的に行い、食事シーンでのバリエーション創出に注力している。つまり、食卓を構成する調理品の品揃えを拡充・整備しているといえる。

朝食や昼食は毎日のことだから、外食だけとなる

と経済的な負担が大きくなる。消費者としては、経済的負担の比較的少ない中食（出来合い調理品の購入）を組み合わせて、負担軽減を図ろうというわけだ。

70年代に登場したファストフードサービスは、ファミリーレストランと並んで外食産業発展の牽引車となったわけだが、80年代後半以降はむしろ急拡大する中食市場にも目を向け始めている。マーケットとしての可能性を感じているということだ。

しかしここで問題になるのは、ファストフードサービスの“食事性”ということだ。

ファストフードサービスが中食需要を取り込むには、前述のようなコンビニエンスストアの提供する“食事性”と戦わなければならない。もちろん、ファストフードサービスでもドリンクやサイドメニューを揃えているが、食事性を前面に打ち出したものではない。

ただ、ほとんどのコンビニエンスストアにはないファストフードサービスの強みがあった。それはイートイン機能、つまり外食業の機能を備えていることだ。コンビニエンスストアと同じくらのコストで、簡便食ではあるが、専用の飲食施設で食事ができることになる。このアドバンテージを生かし、朝食、昼食の場としてファストフードサービスを意識してもらうために、“食事”（ミール）性を明確に打ち出した、セットに組み込まれた朝食メニュー、昼食メニューが必要だったのだろう。

## 時間帯限定値引きや専用セットで消費者目線の低価格設定

中食市場が拡大発展する中で、ファストフードサービスの位置付けも微妙に変わってきたのだと思う。かつて日本マクドナルドの創業者、藤田氏はファストフードサービスのことを「高速度回転食品販売業」と称したことがあった。

そこには、“食事”を売るという意識よりもハンバーガーという調理済み食品を売る物品販売業という認識があったのではないか。もし食事を売るビジネスと考えたとしても、それは簡便食という位置付けになるだろう。

「中食」という枠組みができると、ファストフードサービスは中食需要にも対応すると考えられるようになる。

マクドナルドのビッグマックやクォーターパウンダー、テキサスバーガーといった大ポーションのものは、食べ応えのあるものとしての食事性を追求し

たものとも考えることもできる。

ファストフードサービスの時間帯別メニューへの取り組みは、食事提供業としての側面を明確にするものではないだろうか。だからといって、日常食の範囲を超えるものにはなり得ないのだが。

また、時間帯別メニューを打ち出すことは、中食市場の主役であるコンビニエンスストアとの戦いを宣言することでもある。もちろん、日常食としての朝食需要、昼食需要という固有の食事需要に対応するものだから、そのポーションや部品構成、価格体系がそれぞれの需要に見合ったものでなければならない。

特に価格設定は重要である。毎日食べる朝食や昼食にいくらまでだったら支払えるのかを、消費者目線で考える必要がある。

その意味では、マクドナルドの朝マック、平日ランチ、モスフードサービスのモーニングセットは、ぎりぎり許容範囲に収まっているように思える。主要客層となるビジネスマンの金銭感覚に見合った価格と思われるからだ。

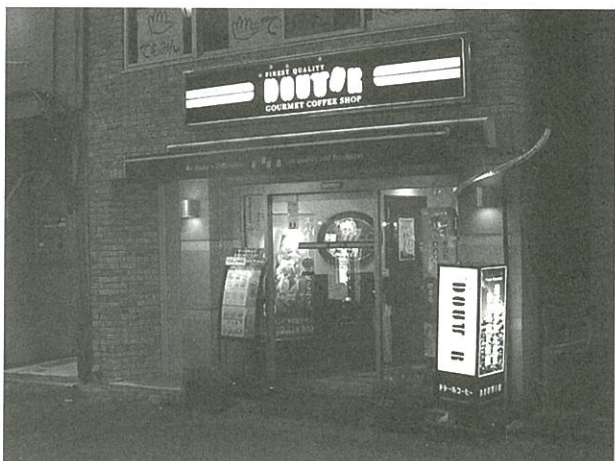
ファストフードサービスの時間帯メニューの取り組みが活発になっていることを受け、コンビニエンスストア側も時間帯別セールを打ち出す企業が出始めている。この6月に、サークルKサンクスでは午前5時から午前10時に限って、パンやおにぎりとドリンクをセットで購入した場合に50円値引きする「朝割」サービスを始めた。あるいは、ファミリーマートのように深夜帯で一部商品の値下げを行う「夜割」を行う企業も出ている。

また、ドトールコーヒーでもドリンクとサンドイッチを付けた朝食専用セットを提供しているが、この5月に新メニューや割安セットを投入するなど、朝食帯に注力し始めている。

和風ファストフードサービスでも朝食メニューの取り組みは活発で、例えば吉野家では3月から8種類に拡充、かつ既存メニューの値下げを実施している。どの業態でも朝食帯の取り組みのポイントは、メニューバリエーションと低く抑えた価格設定ということになるだろう。

## ランチタイムの外食は高度経済成長の証？

以前から馴染みのある時間帯別メニューとしては、ランチタイムメニューがある。ビジネス街の飲食店では居酒屋などのディナー帯業態でも、昼食需要対



ドトールコーヒー

応でランチタイム営業をしている所が多い。

実はこのビジネスマンの昼食需要対応の店が増えていったことが、外食行為の日常化を促した要因の一つだった。1960年代から70年代にかけての話だ。それまでは弁当持参が当たり前だった“勤め人”の昼食だが、高度経済成長に伴う所得の増加と勤め人の昼食需要に応えようとして増えていった飲食店の存在により、外食による昼食という行為が広まっていったのだ。ファミリーレストランとファストフードサービスの2業態の発展により外食行為は一気に日常化した。昼食という日常食の分野での外食行為の広がりが下地としてあったわけだ。

繰り返しになるが、時間帯別メニューという考え方は、時間帯によって変わる消費者の需要動機に合わせたメニューを揃えることで、その時間帯固有の需要を取り込もうというものだ。もちろん業態という考え方そのものが、固有の需要動機に合わせたビジネス展開ということだから、多くの外食業態は固有の需要動機を取り込もうとして生まれたものだ。例えばディナーレストランは、ディナー帯のアップグレードの需要に対応した業態だし、居酒屋はディナー帯以降の飲酒需要を取り込む業態である。

時間帯別メニューは、もう一つ踏み込んで、より細かく需要動機に対応しようというものだといえる。それだけ商品設計にしても価格設定にしても、きめ細かな配慮が求められるだろう。

## 和食系は必須 ファミレスの朝食メニュー

時間帯別メニュー取り組みの先輩であるファミリーレストランはどうだろうか。主な企業の時間帯別メニューを見てみよう。各社とも、時間帯別メ

ニューは2系統ある。一つはおなじみのランチタイムメニュー。もう一つはモーニングメニューだ。ランチタイムメニューの取り組みは、少し以前から始まっている。

もともとファミリーレストランは、基本的に営業時間中は同じメニューを提供していた。どの時間帯でも同一料金で同じ内容のものを提供することで、外食機会の柔軟性を保証していたのだ。時間帯による違いが出るのは、深夜営業や24時間営業を始めてからだろう。

都市化社会の進展により生活スタイルが変化し、外食需要の時間的広がりが拡大することに対応する深夜営業であり、24時間営業だった。しかし深夜営業や24時間営業は、通常時間の営業に比べ、営業コストがかさむ。そんなことから、深夜時間帯での提供価格を割高に設定した。

ランチタイムメニューの設定は、そうした深夜帯メニューとは少し意味合いが違う。ランチタイムメニューが種類や内容を広げていったのは、集客力にかげりが出始めたころからだ。客数増を図るために、需要動機をより明確に打ち出すことで“ランチ対応の店”と顧客に意識させようとしたのだろう。

このころから、ファミリーレストランのメニュー戦略として時間帯メニューが取りざたされるようになる。そして、モーニングメニューへと拡大していくのだが、モーニングメニューの拡充は近年のことだ。昼食需要だけでなく、朝食需要をも取り込んで客数増を図ろうというわけだ。

もちろん、朝食需要は出勤前の忙しい時間帯のため、ビジネスマンの客数確保としては、テーブルサービスレストランとして時間消費の面と価格設定の面でハンディがある。そのため、“勤め人”だけでなく主婦層も対象とせざるを得ないのが現状だ。

ファミリーレストランの朝食メニューで各社に共通して見られることは、朝定食として和食系のものが必ず揃えられていることだ。

ガストには焼鮭定食など3種類の和食朝定食があるし、ロイヤルホストも4種類の朝定食がある。デニーズ、ココスといった洋食系でももちろん揃えられているが、中華のパーミヤンでさえも和風セットを揃えている。

日本人の朝食としては、みそ汁、焼き魚は欠かせないということなのだろう。あるテーブルサービス業態の“格”としても揃えておきたいということだろう。ただ、各社とも600円前後の価格設定で、時間の余裕がない勤め人の簡便食としては、支払い上

限を超えているようにも思う。

## 価格がネックの ファミレスのランチ

次にランチタイムメニューだが、各社ともかなりの種類を揃えている。

例えばすかいらーくグループ。基幹ブランドのガストの場合、平日の「日替わりランチ」と「ランチ」、土・日・祝・休日の「ホリデーランチ」の3本立て。日替わりランチは祝・休日を除く月曜日から土曜日まで。メインはハンバーグ料理でライスまたはパン、日替わりスープ付きで499円（税抜き、以下同）。ランチは祝・休日を除く月曜日から金曜日まで。グリル系9種（589～789円）とデザート、サラダ・スープがセットになった「選べる得々ランチ」（メイン3種、899円）、サラダまたは唐揚げがセットになった「ボリュームランチ」（メイン2種、899円）。それに、2種類のごはんと12種類のおかずを選べる「お好み和膳」699円。「ホリデーランチ」は先の「選べる得々ランチ」と「ボリュームランチ」、それに「ホリデー和膳ランチ」（2種）899円の3種類を揃える。

中華のバーミヤンは日、祭日を除く月曜日から土曜日の午前10時から午後3時まで。日替わりランチ（599円）とキャベツサラダと「選べる一品」がセットになった麺ランチ（4種、799円）、本格中華ランチ（3種）の3コース。

ジョナサンも日替わりランチ（639円）、セレク

トランチセット（953円）、グリルランチセット（781円）を初め、レギュラーランチ、お好み和食&和膳、ライスプレート&ピザ&パンなど10種類以上のラインアップだ。

「ロイヤルホスト」は日替わりランチ（670円、850円）、週替わりランチ（パスタランチ4種850円、1000円、ハンバーグランチ4種850円、1000円）、Daily9ランチ（953円）の3ラインで、他社に比べると種類、コースが整理されている。

「デニーズ」は平日ランチだけだが、5ライン20数種類の多さだ。価格帯は680円、780円、890円。

ランチタイムメニューだが、どの店もグランドメニューにある料理にランチドリンクやランチスープをセットするといった商品設計になっている。和食系にはみそ汁、漬け物を付けるという手法だ。いずれの場合も、価格は単品買いの合計よりも低く設定して、ランチタイムサービスとしているようだ。

ただ、朝食メニューにもいえることだが、ファミリーレストランの価格設定は、消費者が日常食としての朝食、昼食に支払える金額とややズレがあるように思える。テーブルサービス業態としてはやむを得ない面もあるのかもしれないが、価格コンシャスの強い勤め人の日常食としては、使いづらいものがあるだろう。

時間帯別メニューに取り組む意図は分かるが、個別の需要動機に必ずしも合致しているとは言い得ないのではないか。こんな所にも、ファミリーレストラン不調の要因があるように思える。

構成・文 北海道ガス(株) エネルギー営業部  
業務用開発グループ 小幡 春行

## 寒冷地における 「屋外業務用ガス給湯器」の市場投入に向けて

### 目的は給湯分野へのガス需要拡大

給湯システムが重要な役割を果たす大規模施設には「ホテル、スポーツ施設、病院、介護老人保健施設、温浴施設」などが挙げられますが、これらの施設の多くは、従来ボイラの市場となっていました。

しかし近年、ボイラに替わりガス給湯器を設置することで「機器設置場所の省スペース化」「ボイラ資格者が不要になる」などのメリットが認識され、特に高効率化による経済性の良さや環境性能の高さから業務用ガス給湯器の「エコジョーズ」シリーズが注目されています。

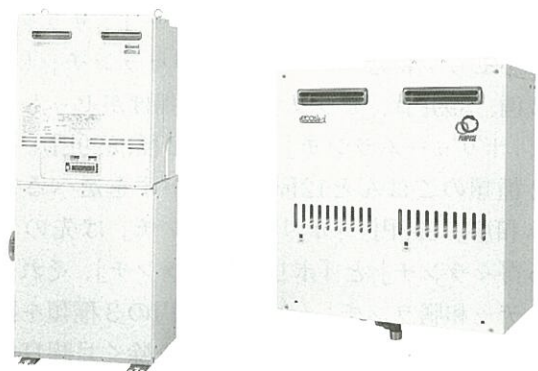
本州では、この性能を有した屋外設置型の業務用マルチ給湯器が大規模給湯器のニーズに応える形で機能・バリエーションを充実させ、設置台数が増加し好評を博しています。

一方北海道では、寒冷地における耐寒性能に関するデータが存在しないため導入には至らず、実績に結び付いていないのが現状です。この問題をクリアにすることで、道内での給湯分野へのガス需要拡大が見込めると弊社では考えております。

### 耐寒性能データの検証

現在、弊社では技術開発研究所の環境試験室において、0℃・-5℃・-15℃の温度環境を再現し、R社およびT社の業務用エコジョーズ給湯器（50号）について、

#### ①機器本体の凍結予防性能



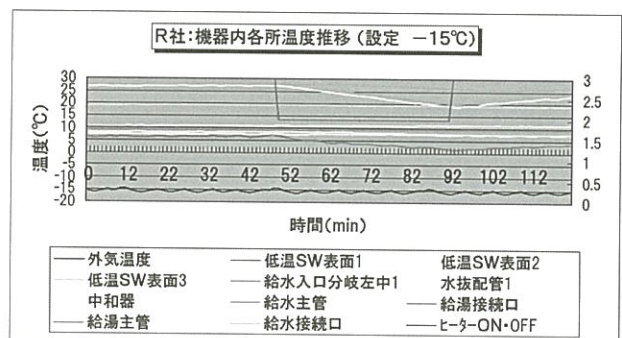
②給湯器本体凍結予防ヒーターの消費電力に関する耐寒性能テストを実施し、データ検証や性能評価を行っております。

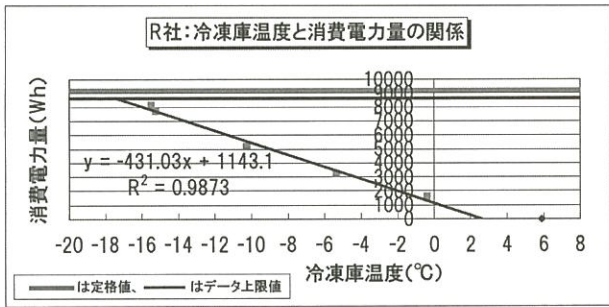
性能テストは、環境試験室内冷凍庫において試験対象機器内を満水状態とし、冷凍庫内温度を変化させ、機器内部各所の温度および凍結予防ヒーターの電力消費量を測定します。その際、給湯・給水ライン（据置台内部含む）には、凍結防止テープヒーターを巻くこととしました。

#### ●試験機器仕様及び測定結果

##### ①R社製 50号業務用エコジョーズ給湯器

- ・最大ガス消費量 91.9kW
- ・給排気方式 RF
- ・エネルギー消費効率 95%

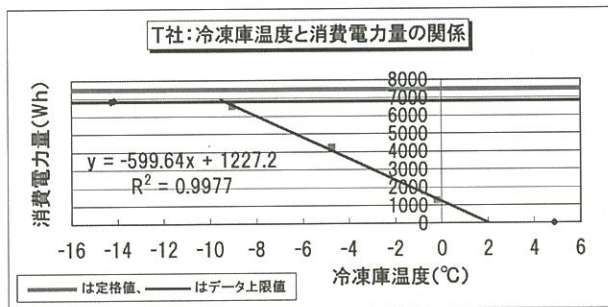
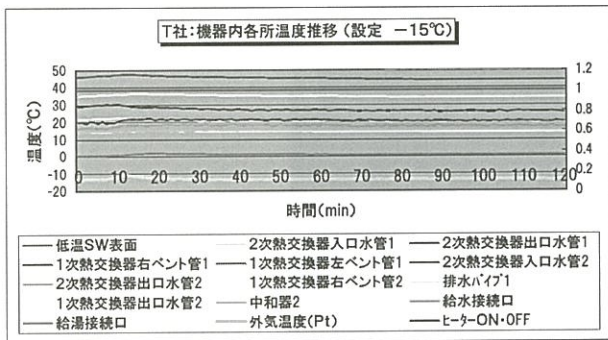




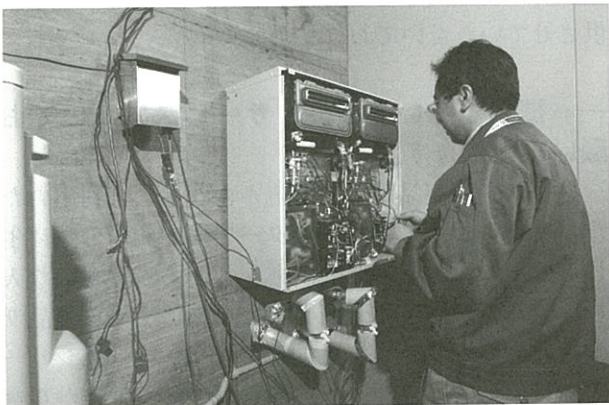
- ・凍結予防：凍結予防ヒーター 384W  
(3.5±3℃：ON、11.5℃±3℃：OFF)

②T社製 50号業務用エコジョーズ

- ・最大ガス消費量 94.2 kW
- ・エネルギー消費効率 93%
- ・凍結予防：凍結予防ヒーター 312W  
(2.5+3.5-1.5℃：ON、8℃±3℃：OFF)



この2機種での測定結果からは、-15℃という外気温度を想定した設定においても、凍結予防を行うことで凍結レベルには至らないことが分かりました。参考までに、昨年から今年にかけての冬期間に



おける札幌の気温データ（気象庁観測による）により、最低気温が-10℃以下を記録した日数は7日間のみで、いずれも2月でした。また、7日間とも-15℃を下回ることはありませんでした。

これまでにご紹介したデータは無風状態による測定結果ですが、これからの仕様調整や設計により、北海道の厳しい冬にも十分対応できることが期待されます。

## 導入のメリット

屋外設置型の業務用ガス給湯器導入には次のようなメリットがあります。

### ①高効率であること

業務用エコジョーズ給湯器の魅力は、潜熱回収により93～95%にまで高めた熱効率の良さ。従来の給湯器よりも10数%熱効率がアップして、経済性や省エネ性が大幅に向上しています。

### ②省スペース化の実現、用途拡大

屋外に機器を設置することにより、建物内における機器設置スペースが削減され、省スペース化が実現するほか、換気量においては給湯器給気分を小さくすることも可能となります。また、エコジョーズによる効率向上のメリットにより新規需要開発に結び付けることができ、主なターゲットとしては、飲食店舗や理・美容院、ファミリーレストラン、幼稚園、保育園、小型の介護老人保健施設、クリニック等、幅広い分野への対応が可能となります。

### ③耐久性の向上

機器本体のトラブルを未然に防ぐため、熱交換器等、細部にわたり配慮した設計仕様で耐久率を高めています。ハードな業務用での使用条件にも安心です。

## 北海道仕様の課題と実用化への展望

北海道ガスでは、先の試験データを基に機器メーカーの方々との仕様確認・調整等の準備を精力的に進めており、諸条件が整いしだい、市場への投入を開始する予定です。

北海道では、この屋外業務用ガス給湯器の実用化により、省エネ、省CO<sub>2</sub>と言ったお客さまのニーズにお応えすることができるものと考えております。

## シンポ株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	334

### 無煙焼肉ロースターの開発を起点に、快適な店舗環境と 環境保全に寄与するパイオニアメーカー

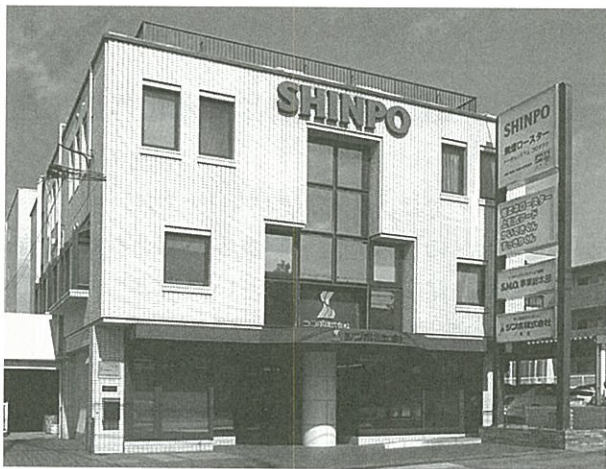


代表取締役  
田中 利明

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46（1971）年にさかのぼります。当社の前代表・山田武司が、厨房設計施工を目的に（株）エーワイ食機を設立しました。



本社全景

その後、現在の主力商品である無煙ロースターを開発し、これを境に、社名をシンポ(株)と改め、焼肉店さまにご利用いただく無煙ロースターの発売を開始しました。昭和55（1980）年のこととなります。その後、店舗開発のコンサルティングサービス、油煙臭気処理システム設備などの開発販売を続け、全国のクライアントさまに製品ならびにサービスを提供させていただいております。

——提供している製品・サービスについてお願いいたします。

当社の主力製品は、焼肉店さまなどにご利用いただいております無煙ロースターです。調理の際に生じる煙、においを店舗内に逃がさない構造を取り入れている点が、当社製品の大きな特徴です。製品ラインナップとして、省エネ無煙ロースターのJシリーズ、同じく据え付け型で熱源をガス・電気式から選





同社工場全景。主力製品である無煙ロースターをはじめ、店舗環境に関する製品を製造している。



本社内に設けられたショールーム全景。同社製ロースターをはじめ、さまざまな製品を店舗内に実装した場合の様子を見ることができる。

べるWシリーズ、ジנגスカン料理も調理可能な「ほっかい」シリーズなどをお取り揃えしています。また、無煙焼き鳥機、ホテル・宴会用の無煙調理ワゴンなどもご用意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、製品販売だけでなく、焼肉をはじめとした料理を提供される店舗さまの、総合的なサポートを提供できることではないでしょうか。

当社は、店舗環境を快適に保つ製品を、お客さまに快適な時間をお届けできる製品と位置付けています。そのような視点と現在までの経験を生かし、店舗の立ち上げから運営までのコンサルティングについても、役に立つサービスを提供させていただいております。

同時に、環境に配慮した製品の普及についても、取り組んでまいりました。

飲食店から出る調理の際の油煙は、環境問題として捉えられ始めています。また、省エネは、店舗さまのコスト削減の点だけでなく、社会が要請するニーズにもなっています。当社では、快適な店内環境を提供しながら省エネを実現する空調設備、また、店外の環境にも配慮する油煙臭気処理システムを新しいお客さまのサービスとして位置付け、対応させていただいております。この2点が、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。

産業界全体で俯瞰すると、消費者の皆さまが、省

エネ、環境問題に対する企業の姿勢に関心を強く持たれるようになりました。

工業会の会員企業さまが接する外食産業さま等においては、京都議定書などで規定された二酸化炭素排出削減実現に向けて、関心を持っておられるとは言い難い現状があります。

食に関する産業が、環境に負荷を与えている現状は、将来的に厨房・外食産業全体の負荷につながる可能性もあり得ると思います。

工業会さまにおかれましては、省エネ・環境に配慮する取り組みについて、会員企業さまはもちろん、関連団体との相互交流を促進していただければと考えます。

#### ● 創 立

設立 昭和46年4月 (1971年)

#### ● 代表者

代表取締役社長 田中 利明

#### ● 資本金

6億3,930万7,770円

#### ● 従業員数

71名 (平成22年6月期)

#### ● 業 種

無煙ロースターの製造・販売、無煙調理ワゴン・テーブルの製造・販売  
快適な店舗の省エネ・空調システムの販売、油煙臭気処理システムの販売

#### ● 主要取引先

外食産業等

#### ● 本社所在地

〒465-0015 愛知県名古屋市長区若葉台110番地

TEL 052-776-2231 FAX 052-776-2263

北海道支社、東京支店、名古屋支店、大阪支店、

仙台営業所、福岡営業所、名古屋工場、海外事業部

<http://www.shinpo.jp/>

# 株式会社エース厨房機器製作所

支 部	会員No.
関西	525

## 厨房機器製作から出発し、 地域に密着した食のサービスを展開する総合厨房商社



代表取締役  
川畑 武寛

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、厨房製作機器メーカーとして企業活動を開始しました。昭和47（1972）年の創業になります。創業当初は、ガス器具、ステンレス関係の厨房機器を製作しておりました。

その後、厨房設備の設計施工、他社製品を含めた販売を展開しました。その結果、約150万人の人口を有する大阪北部（豊中・吹田・茨木各市）の官公庁・学校・病院などの施設中心に、地域に密着したサービスを展開する総合商社として、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。

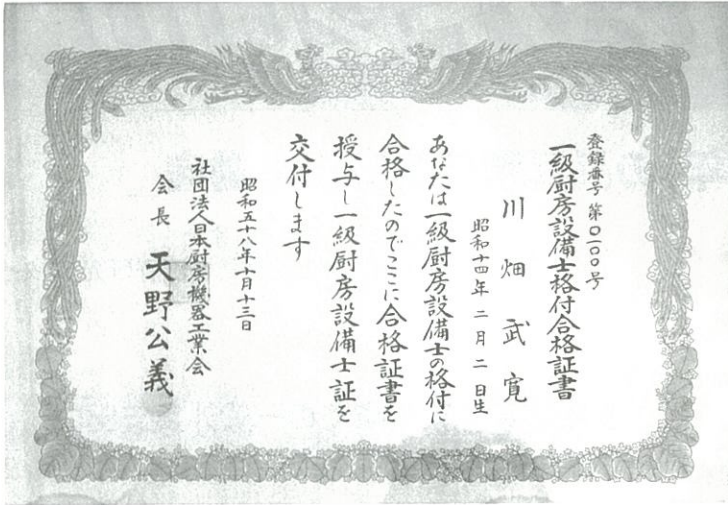
当社の取り扱い製品は、多岐にわたります。創業当初のガス機器・ステンレス関係といった厨房設備の基礎となる機器製作で培った経験を基に、厨房機器の総合商社として、クライアントさまのさまざま

なニーズに応じた製品を、協力会社さまと共にお届けしています。

単に製品をお届けするだけではありません。当社のクライアントは官公庁、学校、病院などが多いため、クライアントさま特有のニーズが発生することが多々あります。たとえば、病院であれば衛生環境に配慮した厨房設計が求められますし、学校設備であれば、食堂以外に水道設備などの配慮が求められます。当社では、多くの方に食を提供する厨房設備についてご提案を続けておりますが、クライアントさまの環境に応じた製品や設備は実にさまざまです。経験を基に、協力会社さまと連携して、細やかなニーズに対応した製品のお届け、厨房設備の実現を提供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、当社がサービ



川畑武寛代表取締役自身が、一級厨房設備士の有資格者である。登録番号はジャスト第100号。

スを展開させていただいております大阪北部のクライアントさまのニーズに対して、協力会社さまと共にお応えできることではないかと考えています。

繰り返しになりますが、当社のクライアントの大多数は、官公庁・病院・学校関連の施設です。病院関係であれば、一般の厨房よりも衛生面の充実を求められますし、学校関係であれば、多くの方に食を提供するだけでなく、水道設備などといった付随施設の充実を求められることも少なくありません。

また、単に設計施工・製品販売を行うだけでなく、納品後のメンテナンスは厨房設備商社として、欠かせない重要な業務です。

これらの業務も、クライアントさまの特性に応じたニーズが発生することがあります。特定の製品のメンテナンスを行うだけでなく、厨房設備全体をメンテナンスするサービスを展開させていただいておりますので、どの仕事も、高度な専門性を要求されます。

それらのニーズを満たすためには常に研鑽し、地域の厨房関連企業と協力して業務に当たることが極めて重要です。

そのため、当社では事業組合を設立し、加盟企業と共に、さまざまな業務を担当させていただいております。

クライアントさまのニーズを満たすことはもちろん、地域の厨房関連企業の連絡を密にし、共存共栄の実現に努めること。また、それらを通じて、大阪北部150万人のクライアントの皆さまに対する地域貢献を常に意識したサービスを行えることが、当社のセールスポイントではないかと考えております。

### ——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。

業務用厨房機器は、トレーニングを受けた方が使用するという前提に立っていますので、安全性につ

いての規制は、自己規制に任されている部分があるかと思います。

プロフェッショナルが使用する機器という点を好意的に捉えればそれで問題がないのかもしれませんが。しかしながら、人が使用する以上、ミスは避けられませんから、万が一の事故が発生した場合は、甚大な被害が発生する事態になり得ることもあり得るかと思っています。

特に、多くの厨房で使用するガス機器などについては、法令整備を行って、避けられない人為的なミスをカバーする体制を用意する必要があるのではないのでしょうか。

業界全体への安全な機器使用の啓蒙につながりますし、また厨房業界全体の仕事の充実にもつながるかと思っています。

多くの方に安全に食をお届けする一環として、厨房工業会ならびに会員企業の皆さまにも検討いただければ幸いです。

- 創 立  
設立 昭和47 (1972) 年7月
- 代表者  
代表取締役社長 川畑 武寛
- 資本金  
1,500万円
- 従業員数  
7名
- 業 種  
厨房の設計施工。各種厨房機器の販売
- 主要取引先  
官公庁、学校 (関西大学、大阪大学)、病院 (国立病院) 等
- 本社・工場所在地  
〒565-0821 大阪府吹田市山田東3丁目13番18号  
TEL 06-6816-9557 FAX 06-6816-9558  
<http://www.a-kiki.com/>

# 最新外食トレンド2010

No.9

## 平成42年(2030年)の品目別外食支出の動向

助食の安全・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

先月号(2010年8月号)では、経済産業省が『II.平成19年延長産業連関表を用いた分析』(以下『分析』)において試算した平成42年(2030年)の家計の消費支出と外食支出について紹介した。それによると人口減少、高齢化の影響から平成42年には家計消費支出全体は10.1%減少、一般飲食店(喫茶除く)も9.8%減少すると試算された。

今回は『分析』を参考に同様の考え方に基づいて、平成42年の品目別外食支出について別途試算を行ってみた。以下、その推計方法と試算結果である。

#### ○平成42年 家計の外食支出の推計方法

資料は、総務省「平成19年家計調査」(資料1)、厚生労働省国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計」(資料2)、を用いた。

まず、平成42年の家計の外食支出を「二人以上世帯」と「単身世帯」に分けて試算した。

①平成42年「二人以上世帯」全体の外食支出額  
 =平成42年「二人以上世帯」各世帯主年齢階層別の外食支出額の合計(②の合計)

②平成42年「二人以上世帯」当該世帯主年齢階層の外食支出額

=平成19年「二人以上世帯」当該世帯主年齢階層の一世帯年間外食支出額(資料1)×

平成42年「二人以上世帯」当該世帯主年齢階層の世帯数(資料2)×

平成19年「二人以上世帯」当該世帯主年齢階層の世帯員数×

平成42年「二人以上世帯」平均世帯員数(資料2) / 平成19年「二人以上世帯」平均世帯員数(資料2)

「単身世帯」の外食支出についても同様に行い、一連の作業を対象年毎・品目別に行った。

注1:二人以上世帯の将来の世帯主年齢階層別の世帯員数については不明のため、資料2から作成した推計年の二人以上世帯平均世帯員数の19年対比減少率を一律に用いた。また、単身世帯の世帯員数は1人である。

注2:「二人以上」世帯主年齢階層区分は「29歳以下」「30~39歳以下」「40~49歳以下」「50~59歳以下」「60~69歳以下」「70歳以上」の6区分である。「単身世帯」世帯主年齢階層区分は「34歳以下」「35~59歳以下」「60歳以上」の3区分である。

### 2. 平成42年までの一般外食支出の品目別推移

以上の推計方法から、平成42年までの食料支出、一般外食支出の対19年増減率(以下増減率)をまとめたのが表1である。これによると一般外食は、『分析』と同じく42年の増減率は▲9.8%であったが、これは食料支出より減少率が大きく、食料支出の42年の増減率は▲8.8%であった。食料支出関連の中では、外食支出の減少が大きいことが予想される。また、一般外食について二人以上世帯と単身世帯に分けてその増減率を見ると、二人以上世帯は世帯数の減少を主要因に一貫して減少幅を拡大し、42年の増減率は▲19.4%となった。一方、単身世帯については世帯数の増加の影響から増減率はプラスで推移しているが、37年をピークに対19年増減率は縮小し、37年の増減率8.2%に対して、42年には6.7%となった。単身世帯は42年についても世帯数の増加が予想されているため、これは高齢化の影響で外食支出が伸び悩むことを示していると考えられる。

次に一般外食を食事代、喫茶代、飲酒代に分けて推移を見たのが図1である。

#### ○食事代、喫茶代、飲酒代の推移

図1によると、食事代の増減率を喫茶代、飲酒代の増減率が上回って推移しており、42年の食事代の増減率は▲10.7%に対して、喫茶代は▲4.8%、飲酒代は▲6.9%となった。喫茶は、飲酒と共に単身化がプラスに影響していると考えられ、人口が減少しても、喫茶、飲酒は意外と減少しにくい可能性がある。

最後に食事代を品目別に分けてその推移を見たの

	平成19年	平成27年	平成32年	平成37年	平成42年
食料支出	-	▲1.2	▲3.1	▲5.6	▲8.8
一般外食支出	-	▲2.2	▲4.1	▲6.5	▲9.8
二人以上世帯	-	▲5.9	▲10.5	▲15.0	▲19.4
単身世帯	-	4.2	6.9	8.2	6.7

表1 家計の食料支出と一般外食支出の将来推計(対19年増減率)  
 資料:「平成19年家計調査年報」総務省、「日本の世帯数の将来推計」国立社会保障・人口問題研究所から作成

が、図2である。

### ○品目別外食支出の推移

図2によると、食事代の増減率を上回って推移したのが、「日本そば・うどん」(42年増減率▲4.3%)、「和食」(同▲6.0%)、「すし」(同▲6.4%)、「中華食」(同▲9.7%)であり、特に「日本そば・うどん」については27年には増減率プラスとなっている。一方、食事代の増減率を下回って推移したのが、「中華そば」(同▲12.7%)、「洋食」(同▲15.5%)、「他の麺類」(同▲17.8%)、「ハンバーガー」(同▲24.8%)などであり、特に「ハンバーガー」については大きく減少し、42年の家計支出には19年の4分の3になると推計された。

現状、不景気の影響で低迷する外食産業において、比較的堅調に推移している「ハンバーガー」が大きく減少することは意外であるが、現在の高齢層の消費形態が、将来の高齢層に適用された場合はこのような試算になるという結果である。

品目別の推移を見ると、和食系の品目は比較的減少しにくく、「ハンバーガー」「その他めん類(主にパスタ)」など洋風の品目は大きく減少しており、高齢化の影響が強く出た結果となった。

### 3. おわりに ~実際にはここまで減少しない予想、団塊世代の動向がポイント

以上、先月に続き平成42年(2030年)における家計支出の変化、特に品目別の外食支出について見て来た。外食支出は全体的に減少傾向となり、品目によっては大きく減少する品目も見られる試算結果となった。しかし、実際にはここまで減少しない可能性が高い。今後の外食支出の動向を考

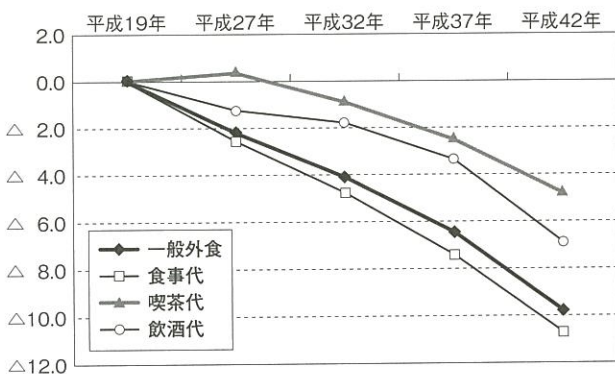


図1 食事代、喫茶代、飲酒代の将来推計(対19年増減率)

資料:「平成19年家計調査年報」総務省、「日本の世帯数の将来推計」国立社会保障・人口問題研究所から作成

えた場合、大きな影響を与えるのは「団塊世代」の動向である。これから定年・年金生活が本格化するこの世代が、これまでの60代・70代と同じような消費行動を取るかどうかで、外食支出の動向は変わると考えられる。個人的には団塊の世代はこれまでの高齢層と異なり、高齢化しても外食(または肉類など脂質摂取)を比較的行うのではないかと考えている。そうであれば、高齢化・人口減少による外食支出および、ハンバーガーなどの外食品目の減少スピードはもう少し緩やかなものになると思われる。

先月号でも述べたが、今回の推計には、その世代世代が獲得した固有の消費傾向・嗜好については考慮されておらず、平成19年時点での家族類型別世帯主年齢階層別の消費傾向と、将来における当該世帯主年齢階層の消費傾向が同じであることが前提となっている。このような点からも、推計精度を上げるためには「団塊世代」なども含めた各世代の世代効果も考慮に入れた試算が必要であり、今後の課題である。

どちらにせよ、日本はこれから本格的に人口減少社会となり、これまでになかった経済的マイナス圧力を受ける状況に変わりはない。外食産業においても、高齢者需要が見込めそうな業態への対応(例えば介護向け給食・宅配配食サービス・中食など)や高齢者向け新メニューの開発など、人口減少・高齢化社会への対応が課題となっている。

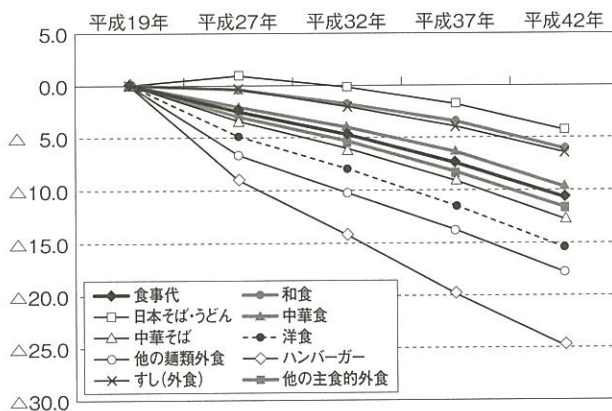


図2 品目別外食支出の将来推計(対19年増減率)

資料:「平成19年家計調査年報」総務省、「日本の世帯数の将来推計」国立社会保障・人口問題研究所から作成

## 【1】7月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は188件で前年同月の166件に対して113 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームは石油ストーブの火災、携帯用ガスバーナの焼損等8件。
- ◇品質クレームはガスこんろの点火不良、ガスボイラーの落雷故障等17件。
- ◇一般相談は事故原因の立証、リコールの基準、カセットこんろ用ボンベ等139件。
- ◇問い合わせは事故品の送付、事故現場の調査日程等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	2	2	43	6	53(28)
事業者	1	5	28	6	40(21)
司法行政	5	10	68	12	95(51)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	8(4)	17(9)	139(74)	24(13)	188(100)

注) 昨年同月実績合計166件 事故10件

## 【3】主な外部対応

- (1) 研究会：「事故対応における基本について」(7/4 都内弁護士事務所)
- (2) 会議：「ADR情報の交換と調査方法の検討について」(7/24 技術士会)
- (3) 検討会：「ADR事故の原因究明について」(7/28 都内関係機関)

## 【事故クレーム】

## ①石油ファンヒーターから灯油が漏れ室内汚染

## ②石油ボイラーで故障多発

◇使用10年の石油ボイラーが2年おきに故障し、その都度「有料修理」を行なった。メーカーは耐用年数や補修部品の保有期間をどう考えているのか。これは欠陥品だ。本件事故と適用法律についてPLCに解答を求める。

◆現在、事実確認中。なお、「消安法」、「標準耐用年数」、「補修部品の保有年数」、「製品設計、開発の実態」等について詳細に説明済み。

## ③シャワー付ガス風呂釜の異常音と湯温変動で体調不良

## ④石油ストーブの火災で家屋は半焼

## ⑤石油ストーブから発火し小火

## ⑥ガス風呂釜から発火し浴室は汚染

## ⑦グリル付ガスこんろで指に怪我

◇使用約6年のグリル付ガスこんろのガラストップが割れ指に軽微な怪我をしたので薬を塗った。これは大変危険である。技術的な説明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

## ⑧キャンピング用ガスバーナの火炎で髪を焦がした

◇キャンピング用ガスバーナのガス栓を開にして点火器を近づけたら、突然炎が上り髪を焦がした。急いで、当該バーナに水をかけたらぶくぶくと音がした。なお、当該バーナは韓国製で点火用スイッチがなかったため点火器を使用し点火した。また、事故時に使用していたガスボンベは既に廃却したの

で手元にない。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事故品を調査中。

### 【品質クレーム】

#### ①グリル付ガスこんろの点火不良

◇使用8年のグリル付ガスこんろで繰り返し点火不良が発生。当該メーカはススの堆積が原因というが納得出来ない。先日は同こんろの前面から炎が噴出した。本件の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

#### ②ビルトインガスこんろの噴きこぼれによる不具合

◇以前使用していたガスこんろの場合、噴きこぼれの後に布巾でふき取ると直ぐ点火した。今回のこんろは噴きこぼれを拭いても容易に点火しない。原因究明と対応（他社製品との取替え）をPLCに依頼する。

◆現在、斡旋中。

## —— 7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『味覚センサー』を開発し「味の数値化」に成功とのタイトルで都甲さん（九州大大学院教授）の記事が掲載された。プリンに醤油をかければういの味、イカの塩辛と生クリームならショートケーキ、牛乳に刻んだ沢庵を混ぜるとコーンスープ等である。甘み、うまみ、酸味、苦味、塩味を数値化する「味覚センサー」を都甲先生は20年かけて開発した。全ての数値が一致すれば味はそっくりに。「錬金術ならぬ錬味術」と称す。

味の元になる化学物質は数十万種類あり、測定不能とされていた。「主観頼みだった世界に、客観的なものさしが出来た」と称される。この味覚センサーは食品メーカを中心に売れ筋の分析などに使われる。嫌いなニンジンの食べ方を考えたのが研究のきっかけ。興味的是は人間で「技術の前に人あり。人を幸せにする技術を」がモットーだと先生は云う。味は科学的アプローチで食文化に追われるから面白い。人間と機械の調和に貢献した研究者に贈られるオムロンの第1回「立石賞」を5月に受賞した。「僕にピッタリの賞。一番うれしい」と先生の感想。

なお、これまでの失敗作は、納豆+チョコレート。水あめのはずが最低。

舌触り、歯ごたえ、におい、味は奥深い。五感センサーが次の課題だ。

# 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	バッフレッシュ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	デイバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	デイバーシー(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

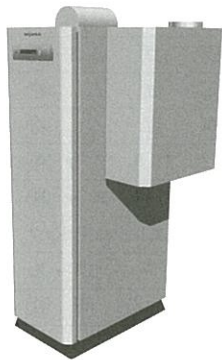
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
05. 9. 5	ぶくぶくジェット	05-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011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

## ガス焚き簡易貫流蒸気ボイラ RV-120/160



RV-120/160

三浦工業(株) (工業会関東支部) は、ガス焚きの高効率簡易貫流蒸気ボイラ「RV-120/160」を発売する。

従来の同クラスボイラのボイラ効率は90%だったが、本製品はSUS製チューブとアルミ製のフィンで構成された伝熱管を使用した節炭器を搭載することにより、ボイラ効率を96%に高め、また、従来、排気ガスとして持ち出される熱エネルギーを節炭器で回収することで、燃料、温室効果ガスの一つであるCO<sub>2</sub>を6%削減することが可能となったという。

また、同社はガス焚きボイラ「SQシリーズ」(SQ-2000/2500/3000) をフルモデルチェンジし、最も効率の高い燃焼ポイント「エコ運転ポイント」に対応したボイラ燃焼出力を持つ「高速多位置制御」、エコ運転ポイント効果を最大限に発揮する新台数制御方式、給水温度が低い場合に排ガス中の潜熱まで熱回収が可能な新型エコノマイザ等の新機能を搭載している。

いずれも価格は未定で、発売は10月からとなる。

### ■三浦工業(株)

〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7  
TEL 089-979-7019 FAX 089-979-7126  
<http://www.miuraz.co.jp/>

## 衣服殺菌・脱臭ロッカー クリーンロッカー



MCL-105

(株)マルゼン (工業会関東支部) は、制服などの衣服を殺菌・脱臭するロッカー「クリーンロッカー」シリーズ、「MCL-065」(6着用、税込59万3,250円)「MCL-105」(10着用、税込72万4,500円)を発売した。

「クリーンロッカー」は運転開始後20分間オゾンが発生すると共に、紫外線ランプによる殺菌・温風による乾燥が始まり、衣服の隅々まで殺菌・脱臭を行う。

紫外線殺菌・乾燥の運転時間はタイマーで調節可能。業務終了後から翌朝にかけてなど、最大12時間まで設定できる。また、オゾン・紫外線・乾燥のスイッチは独立しており、それぞれON/OFFを設定して使用可能。庫内のオゾンはドアパッキンが遮断して戸外への漏洩を防止。さらに、運転中に開扉した場合は自動的にすべての運転が停止する扉スイッチを採用している。

オプションの中棚を利用すれば靴専用クリーンロッカーとしても使用でき、靴の脱臭や殺菌を行える。棚ピッチは調節可能なので、長靴なども殺菌可能。

### ■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覧

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。

## ●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  
ジョンソンデバシー(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)ピンテック  
(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)IHII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  
オビニオン(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)  
コニカミノウ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)  
シンプロメント(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 産業用化成品販売部  
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)

全424社

(2010年8月30日現在)

(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  
総合厨器(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 中四国事業部  
(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2
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3
シンポ(株)	後7
スギコ産業(株)	後2
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4
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
社日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
株フジマック	後5
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



●9月11日は公衆電話の日である。●一般的に電話で通話中のみっともない癖といえば、受話器を持ちながら頭をベコベコ下げてしまう仕草だが、先方の声が聞き取りにくいからといって、こちらの声を張り上げてしまうパターンも同様。逆にこちらが騒がしくて、つい電話で叫んでしまうケースもあるが、終わった後の周囲の冷たい視線に苦笑した経験は誰にでもあるのではないだろうか。●最近自宅で大声を張り上げることが増えたが、これは老親の老人性難聴が進んでいるからである。聴力は大体50歳代から衰えるそうだが、80、90歳になってもまったく衰えない人もいて、さらに聞こえなくなるのも人間の声から聞き取りにくくなり、他の生活雑音は普通に聞こえるということで、この辺りの差が本人の難聴の自覚の遅れにつながるようだ。●もっとも若年でも突発的に難聴に襲われる人も増えているという。その大きな原因としてストレスが疑われており、この辺りの話は他人事というか、先の話とたかを括っているわけにもいかない。●一番いけないのは、他人の話に聞く耳を持たなくなることだが。これもまた、耳が痛い話である。

# 厨房

平成22年9月5日発行

第47巻/第9号 (No.495)

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)  
 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記載を禁じます。  
 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。

# 出展募集中!

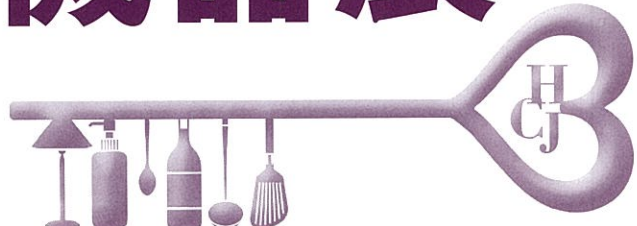
出展申込期限  
2010年10月15日(金)

## 第11回 厨房設備機器展

主催：(社)日本厨房工業会 (社)日本能率協会

## 第39回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN

主催：(社)日本能率協会 (社)日本ホテル協会  
(社)国際観光旅館連盟 (社)日本観光旅館連盟  
(社)国際観光日本レストラン協会 (社)国際観光施設協会



## 第32回 給食・弁当サービス業界にむけた展示会 フード・ケータリングショー

主催：(社)日本給食サービス協会 (社)日本弁当サービス協会  
(社)日本メディカル給食協会 (社)日本能率協会

会期 2011.2.22(火) ▶ 25(金)  
10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

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

展示予定規模:800社/1,800小間 入場予定者数:87,000名

(社)日本厨房工業会ブースをはじめ、  
会員メーカーの最新情報を一堂に展示!

出展対象商品

- 厨房・調理設備機器・システム
- 食品加工・成形機器
- 1. 加熱調理機器
- フードサービス機器
- 2. 下調理機器
- 製菓・製パン機器
- 3. 冷凍・冷蔵設備機器
- 衛生管理機器
- 4. 洗浄・サニテーション機器・システム

● 出展小間料金

1小間  
(間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.70m)

会員	¥ 325,500(税込)
会員外	¥ 346,500(税込)

※(社)日本厨房工業会会員は会員料金となります。



HCJ2011 新着企画のご案内

ECOホテル・レストランゾーン/ECO厨房コーナー  
～省エネ/CO<sub>2</sub>コスト削減～

宿泊産業・外食産業を取り巻く「省エネ・エコ対策」は  
注目のテーマです。

飲食店・宿泊施設・商業施設向けのLEDや  
空調設備、エネルギー  
管理システムなど、  
CO<sub>2</sub>コスト削減に  
貢献する製品・サー  
ビスをご提案ください!



厨房・フードサービスゾーン注目の企画!!

- 🔪 調理人のための道具街コーナー
- 🍜 麺もの街コーナー

出展ご検討の会社は至急下記事務局までお問い合わせください!

出展の申し込み・  
問い合わせ先

エフシーエー  
HCJ三展合同事務局

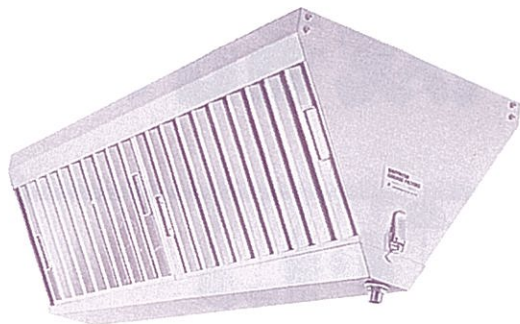
社団法人日本能率協会 産業振興事業ユニット内 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22  
TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

詳細はWebで  
厨房設備機器展

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

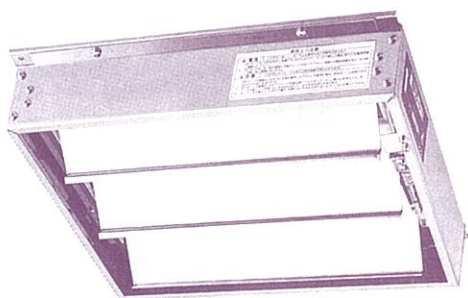
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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もありません。

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、アクション製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクションの空気(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**

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

■製造元





**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**

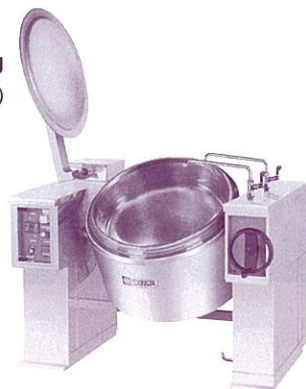
**大量調理の電化厨房向け・大型加熱機器シリーズ**

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

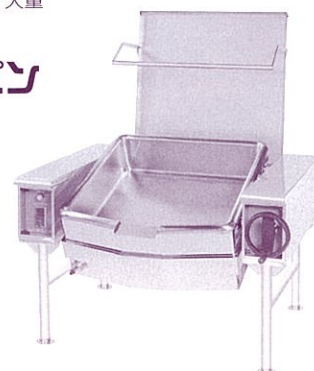


大型パンと大パワーの全面均一加熱で大量調理も楽々。温調も簡単です。

**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。スーパー惣菜店で大好評です。

**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

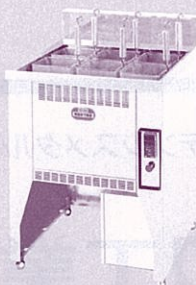


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽！大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

**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。

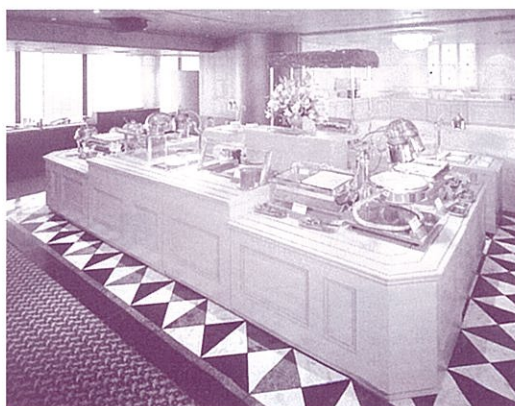
**アルミモールドヒーター・グリドル**

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で製作いたします。

# 信頼された品質と豊富なバリエーション



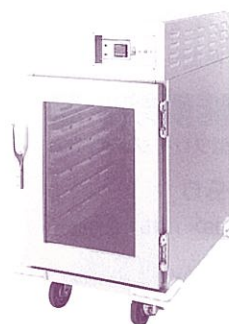
オリジナルビュッフェカウンター施工例



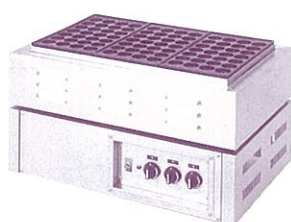
電磁フライヤー



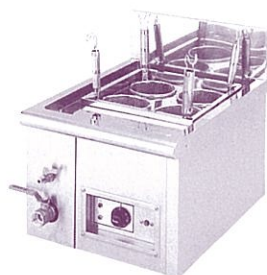
電気式蒸し器



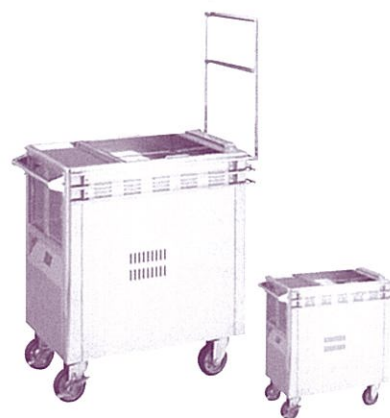
電気ウォーマーカート



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

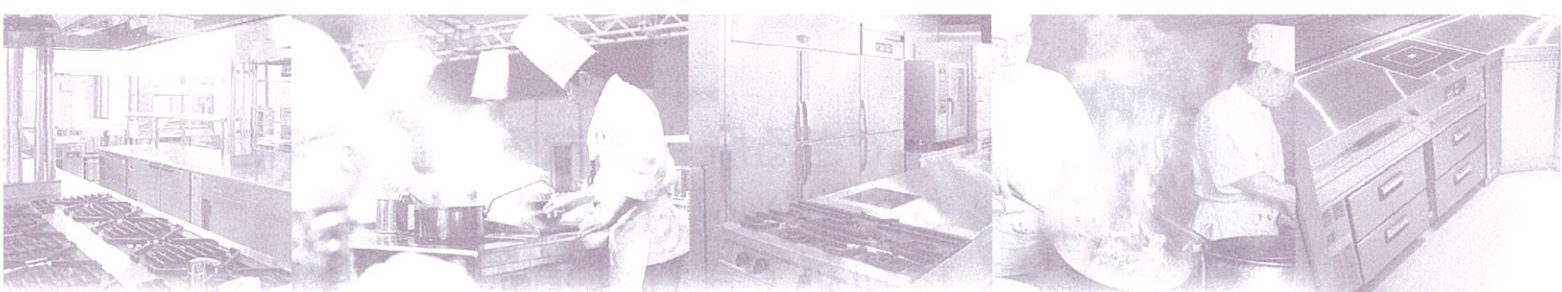
電気・ガス・機器のオルガナイザー ステンレスメタルワークのトップメーカー



## 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！

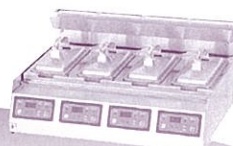
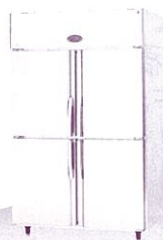


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

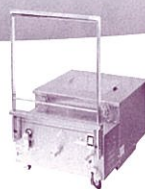
コールドテーブル

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

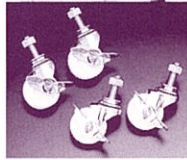
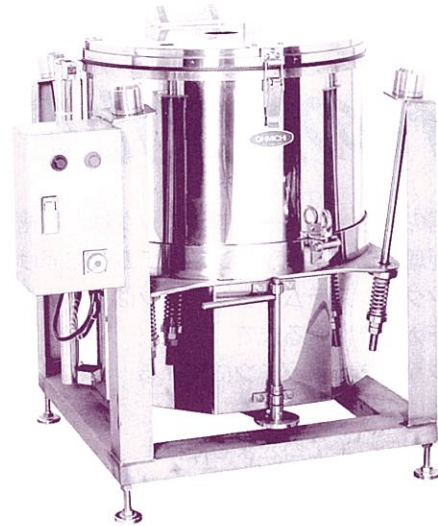
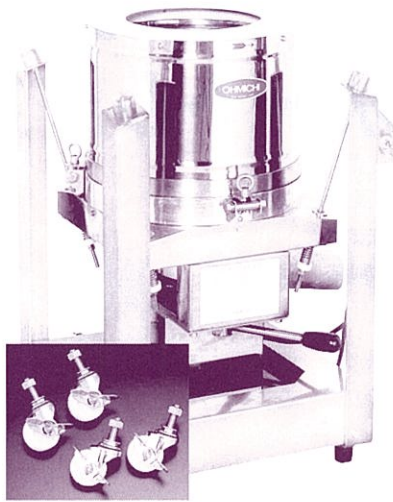
本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209 ☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>

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	柏 ☎04-7167-4604	静岡 ☎054-237-6171	西九条 ☎06-6462-6601	鹿嶋 ☎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。  
★株式会社ネオニス・ISO14001認証取得！

# 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。

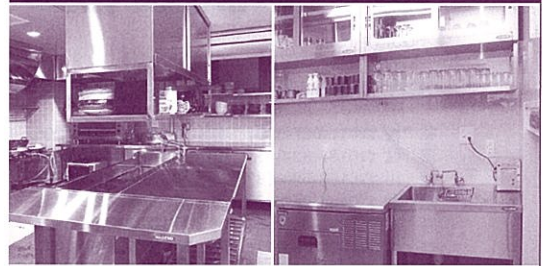
厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。  
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、  
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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**

<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

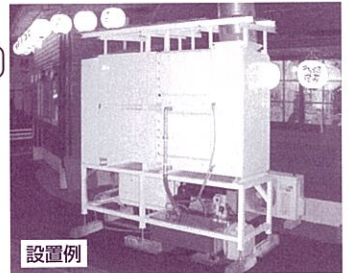
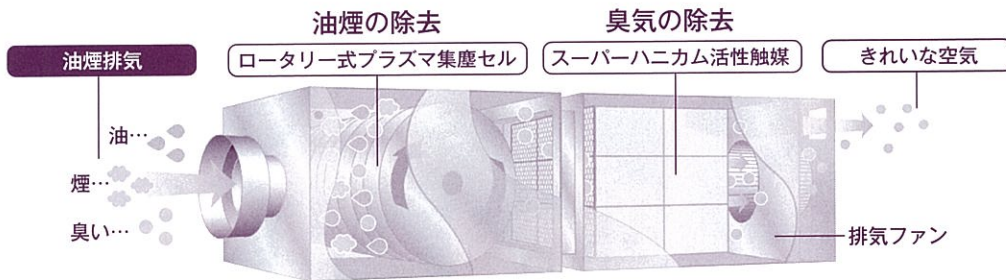
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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/m<sup>3</sup>  
※試験的にオイルミストを吸い込ませ、集塵作用で透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パッチリ処理します。

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]

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12日に高規格「キ  
 シン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  
 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

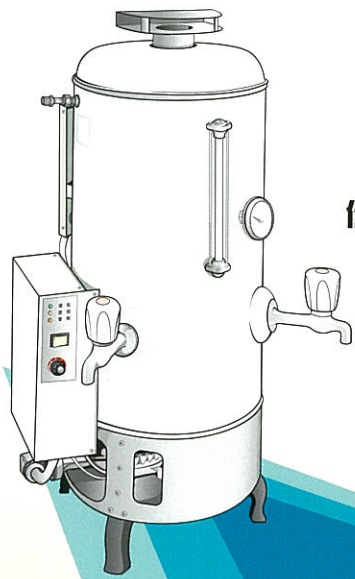
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号  
Tel. 03-3738-8251(代)

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。  
[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

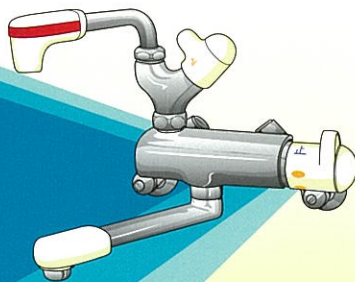
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
金沢 新潟 富山 石川 福井 岐阜 愛知 三重 滋賀 京都 奈良 和歌山 徳島 香川 岡山 広島 山口 熊本 鹿児島 沖縄

# 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

**GAS**

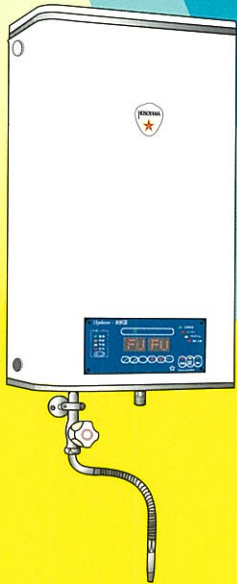
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**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



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