

# 厨 房

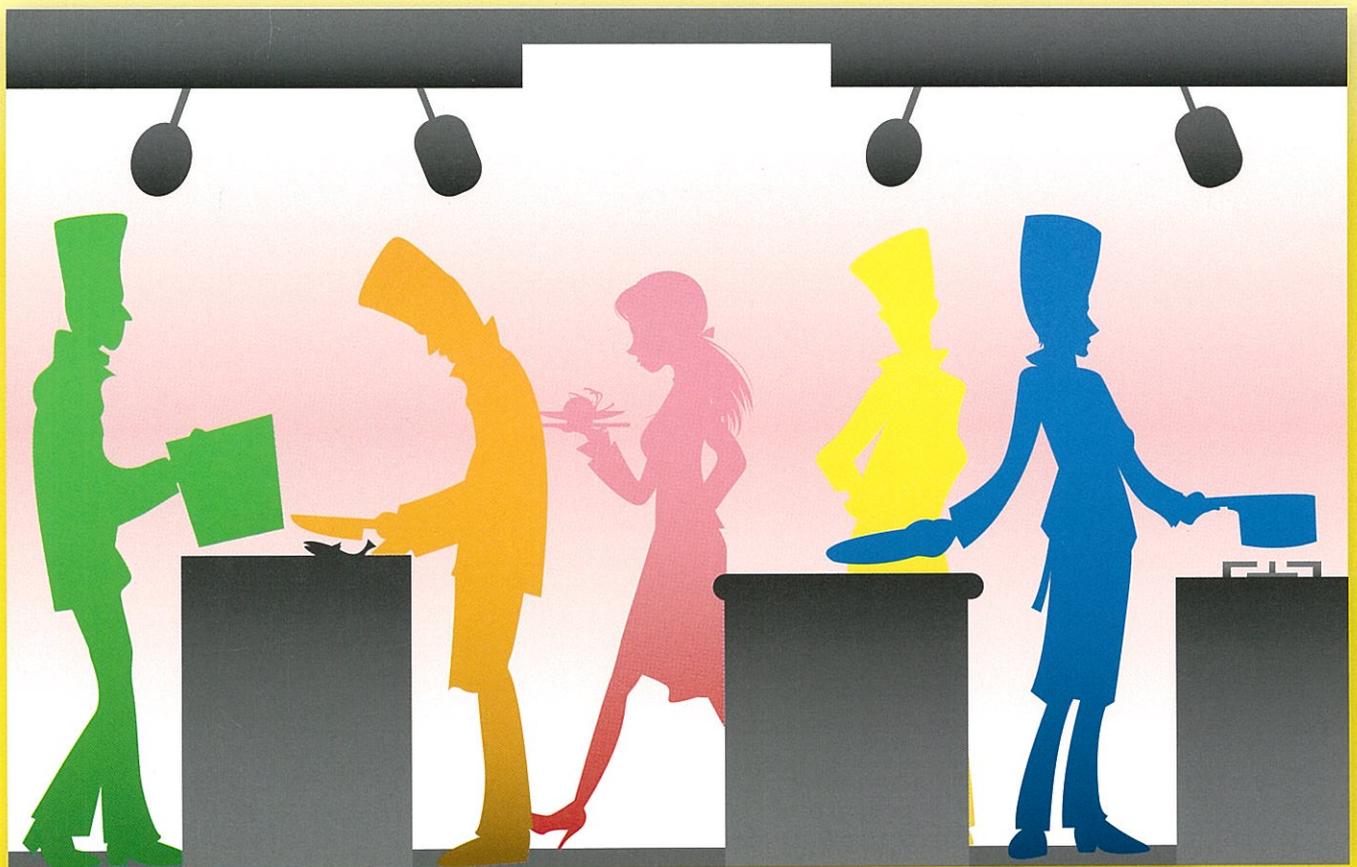
第47巻第10号NO.496  
平成22年10月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

# 10

OCT.  
2010  
No.496

No.500まであと④号

第11回厨房設備機器展出展参加のご案内  
平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会（東京会場）のお知らせ



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たく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除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ローター/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



### スープストックサーバー

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



CST 63形

### 卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

**4食 25秒**

●角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと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(ラーメン・パスタ、または40秒うどん)で解凍調理後リフトアップ。  
●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

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

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本社 大阪 支店  
名古屋 営業所  
仙台 営業所  
新潟 営業所  
福岡 営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9800  
名古屋市名東区猪高1-1324 ☎052(772)7255  
仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
福岡県大野城市大城5-21-24 ☎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の **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



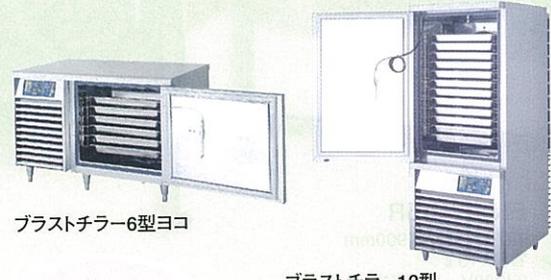
**RO水で!**



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の **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。



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



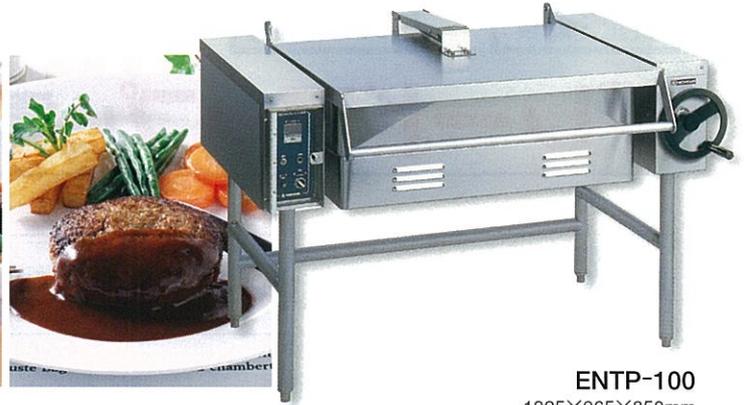
**ERK-150**  
1450×924×945mm  
釜容量150ℓ  
3φ200V 21.1kW

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/>

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
**SC**  
SAFETY&CLEAN

本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(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)  
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) 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) 盛岡営業所 ☎(019) 663-6331(代) 仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代) 新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)  
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代) 静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)  
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代) 福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代) 鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代) 松山出張所 ☎(089) 935-7341(代)  
熊本出張所 ☎(096) 378-8661(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。

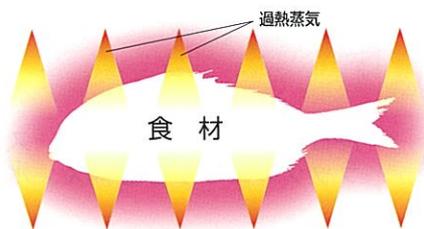


SVロスター HOT MAX  
SVM-1W



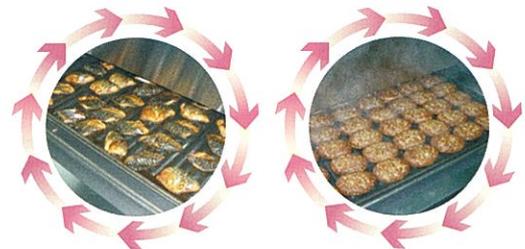
### 美味しさとecoを両立

#### 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、素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

所

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

中西製作所

検索

click  
click

ISO9001:2008  
認証取得工場  
[奈良工場] JAB CM04 JMA JMAQA-613  
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



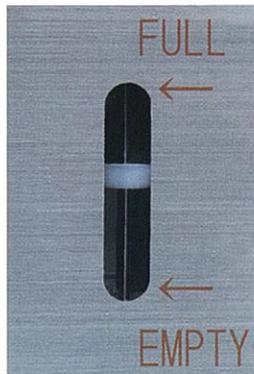
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

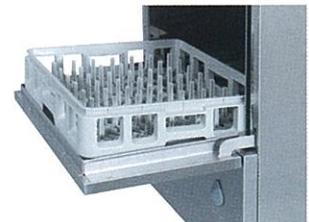
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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



# 安全も万全。 だから 環境にやさしい。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

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

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

E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](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。



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。

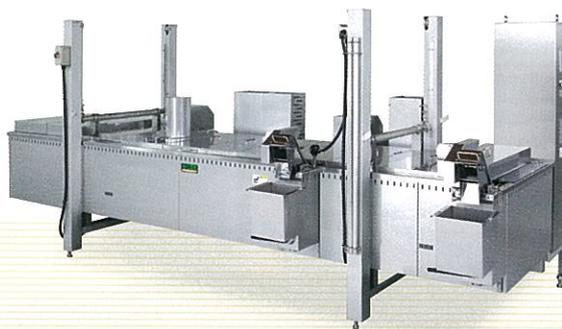


優れた熱効率

## 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&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           | コーヒードリップテーブル  |
| 低輻射型ガス台付コンロ     | ハンバーガーレンジ     |
| キャビネット付         | ピザオーブン        |
| ローレンジ           | サラマダー         |
| テーブルコンロ         | ティルティングパン     |
| 中華レンジ           | ペキンダックフロイラー   |
| めんゆで機           | 災害対策用スーパーかまど  |
| そばかまど           | レン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



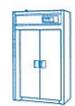
そばかまど



ホットプレート



食器洗浄機



食器消毒器



高速オープン



商標「涼しい厨房」は大阪ガス(株)の登録商標です。

## 東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ

すずちゆう

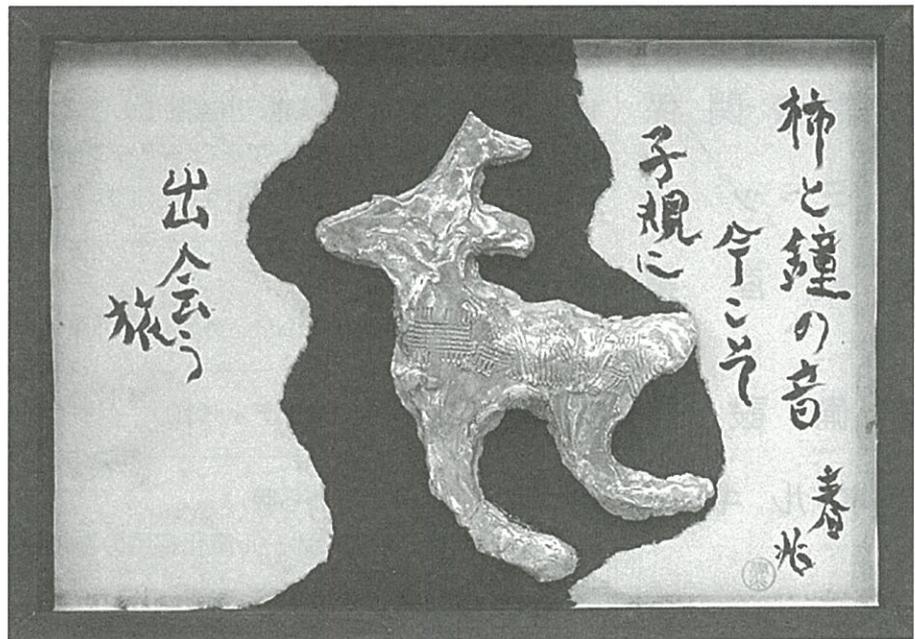
## CONTENTS

工業会関係	12	第11回厨房設備機器展 出展参加のご案内
コミック	14	平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会が東京で開催されます
外食産業	15	にしかわたくの「部外者ですけど何か？」(23) ————— 『スープ・オペラ』
設備設計	16	変革する食産業 (8) — 今度はひと味違う? 外食産業の海外進出 ————— 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
エネルギー	21	厨房設計ケース・スタディ (10) クックチルに対応したメインキッチン ————— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
企業訪問	28	厨房エネルギーかわら版 「東北電力管内のオール電化採用の学校給食施設が50件に。記念シンポジウムを開催。」 ————— 東北電力(株) 鈴木 拓
厨房業界関連情報	30	会員企業が語る! (31) ————— 山田冷機工業(株) (32) ————— 三和厨房(株)
	34	最新外食トレンド2010 (10) 「飲食店・宿泊業」における雇用状況について~「毎月勤労統計調査」の結果から 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 [鹿]
	11	巻頭によせて [日本から世界に発信する!] ————— (株)三栄コーポレーションリミテッド 深澤 及
	14	工業会だより
	36	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
	38	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
	40	新製品NEWS
	42	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	44	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【  
鹿  
】



柿と鐘の音今こそ子規に出会う旅

春は日本中どこへ行っても、霞む空と溶け合うサクラの優しさが、目をなごませてくれる。

ビル街では眼にすることも減って、それほどではなくなっているとしても、家々に寄り添う親しさで、澄んだ青空に艶やかに照り映えるたわわな柿の実は、やはり日本の秋には欠かせない彩。そして日本の味だ。

柿、そして鐘の音。こう重なるかどうかでもあまりにも有名な一句、柿食へば鐘が鳴るなり法隆寺、の世界へ誘い込まれてしまう。

だが、生涯を無類の柿好きで通した正岡子規も、旅先で地元名産のそれを楽しめたのは、この法隆寺門前の柿が最後で、以後は旅どころか『病床六尺』の世界に閉じ込められてしまう。だから、法隆寺でのこの句は、子規自身にとって深い思い出の句に違いない。

そしてこの私が、今、その法隆寺への旅に恵まれたのだ。しかも柿の秋だ。若き日の子規が待っていてくれそうな想いにさえ誘われて、心は弾む。

鹿は、鐘の音に驚いて走り出したイメージだが、どうも法隆寺より東大寺に近そうだ。

# 「日本から世界に発信する！」

(株)三栄コーポレーションリミテッド 深澤 及

日本の厨房から世界に技術を発信して、国に世界に貢献するという大きな志こそが、今一番大事ではないでしょうか。

日本の食文化は世界の中でも非常に高いレベルにあると、私は思っています。お刺身からてんぷらや揚げ物まで、多品種を少数ずつ、冷温を微妙かつ繊細なあんばいで提供する日本割烹は至高の極みであり、その文化を持った日本では、海外からの食文化をさらに進化させてしまうほどです。例えば、ハンバーガー一つとっても日本では、海外のそれより高い次元の品質・味でしか受け入れられません。家庭においても、その料理の幅と質は、世界で類を見ないものでしょう。現在では、そんな日本の食文化をリーズナブルに、そしておいしくお店でいただくことができるようになりました。そのお店作りや厨房作りにおいて、日本から世界に発信できる技術を見出し発信していくことが、今とても大事だと、私は考えています。

幕末に江戸城を無血開城に導いた西郷隆盛が大事にしていたとされる言葉に、“暗夜を憂うことなかれ、ただ一灯を頼め”という言葉があります。これは、佐藤一斎(昌平坂学問所を統括した儒者)が書いた『言志晩録』という本の中に書かれていて、幕末の大きな時代の変化の中で、国の将来を思う西郷隆盛が、“混迷の時代を嘆くのではなく、自分の甘えをただただ捨て去り志を信じ行動することが大事である”と悟った言葉だとありました。

新政府と旧幕府が戦争をすることは国内紛争に過ぎず、江戸(東京)を焼け野原にするだけではなく、フランスやイギリスによる日本の植民地化をしやすい状態にしてしまう。それは、日本にとって良いはずがありません。西郷さんは、国のためという大きな志があったから、この戦争を無血開城という形で収めることができたのではないのでしょうか。

現在の日本は、アジアの台頭・欧米の金融支配の中で、窮地にいます。幕末も、政府の財政難、列強の脅威にさらされていました。今と同じような状況です。幕末も国内のビジョンが迷走する中で、志を持った人々がぶつかり合い時代を作ってきたように、今私たち厨房工業会に携る者も、店作りや厨房作りから世界に通用する技術を見出し世界に発信し、世界に貢献するという大きな志を持って共に時代を築いていきましょう。

★ ★ ★  
**HCJ2011**  
国際ホテル・レストラン・ショー  
●**39** ● **HOTERES JAPAN**  
給食・弁当サービス業界にむけた展示会  
●**32** ● **フード・ケータリングショー**  
●**11** ● **厨房設備機器展**

いよいよ申込締切迫る!

# 第11回厨房設備機器展 出展参加のご案内

当工業会では、(社)日本能率協会と共催し「第11回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN 2011 (第39回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第32回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2011)開催により、来る2011年2月22日(火)より25日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催いたします。

HCJ2011は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業にいたるまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者9万名超が集う専門展示会です。

今回で11回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場と

して、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開してまいりました。

今回は、(社)日本厨房工業会ブースにて厨房設備機器展10回目の開催を記念して、工業会の歩みと歴史についてパネル展示を行い業務用厨房設備機器基準の対象製品を実機展示すると共に厨房設備士資格認定試験の概要についてご案内し、多くの方々に工業会を知っていただく機会となりました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信いたしております。

つきましては「第11回厨房設備機器展」の発展・

## ●**11**● 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】

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 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

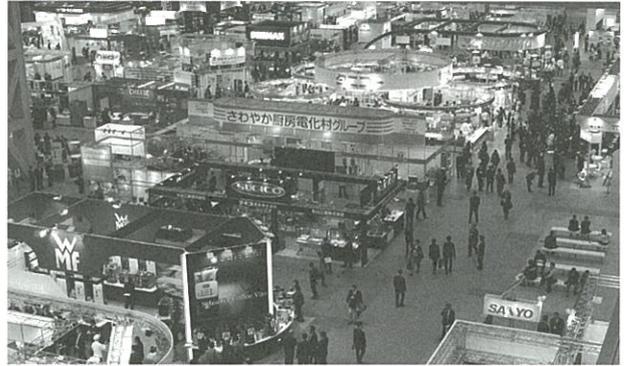
E-mail：hcj@convention.jma.or.jp

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>

拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を期待と考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

## ■出展対象■

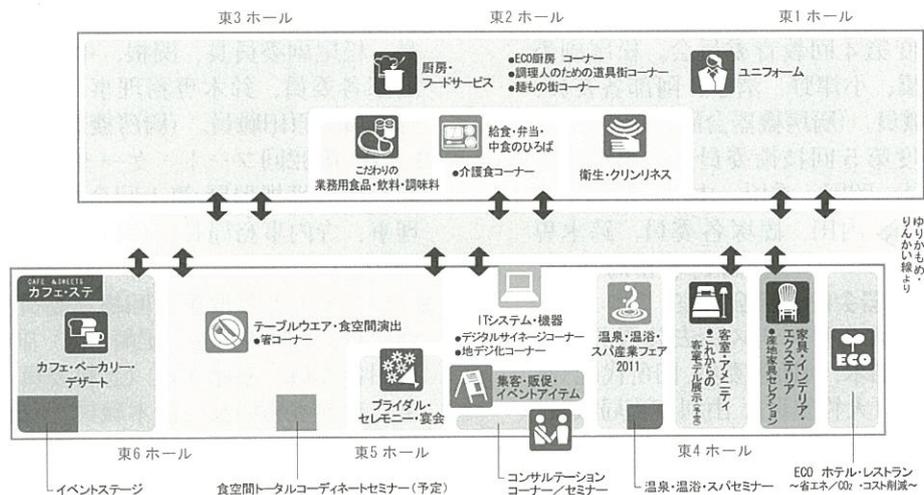
- 厨房・調理設備機器 & 備品、フードサービス機器**  
(スチーム) コンベクションオーブン、レンジ、コンロ、炊飯器、焼物機、寿司マシン、フライヤー、油ろ過機、蒸し器、冷凍・冷蔵庫、各種麺機、食材洗浄機、スライサー、ミキサー、食器・グラス洗浄機、シンク、厨房換気・脱臭システム、プラスチックラー、グリストラップ洗浄機、(無煙) ロースター、浄水器、ミキサー、皮むき機、おしぼり温冷庫、配膳カート、温度計、糖度計、サービスユニフォーム・コック服など。
- カフェ・ベーカリー・デザート関連 (食材、原料、機器含む)**  
コーヒーマシン各種、アイス&ソフトクリームマシン、製菓・製パン機器、ショーケース、ピザオーブン、コーヒーロースター、サイフォン、ドリップマシン、紅茶・コーヒー、ドリンクサーバー・ディスペンサー、ワインセラー、ファウンテン、カフェ向けワッフル・ホットサンドマシン、カップウォーマー、冷凍ケーキ、冷凍パン生地など。
- 衛生用品各種・クリンリネス・品質管理機器**  
業務用クリーナー、生ゴミ処理機、手指消毒器、清掃・除菌備品 (除菌クロス、アルコールスプレー、消臭剤など)、防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、手袋、洗浄剤など。



第10回厨房設備機器展

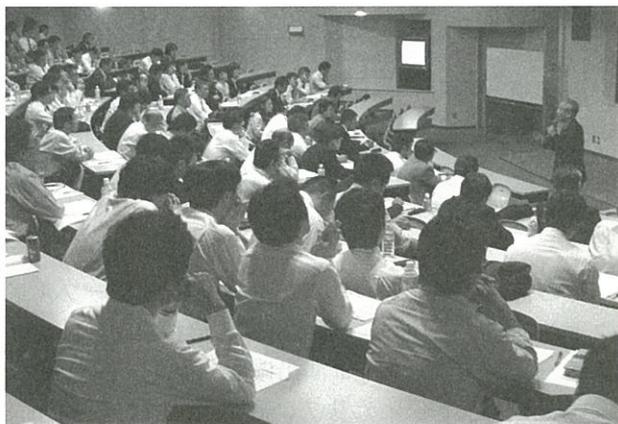
その他「テーブルウェア・食品容器・テーブルアクセサリー」「宿泊・飲食業向け&給食業向けITシステム・機器」「バンケット演出機器、備品」「客室家具、備品、機器」「インテリア、店づくり機器・備品、装飾材」「浴室、温浴設備・機器・備品」「業務用食品・飲料」「サービス&衛生ユニフォーム」「出版・関連団体」「経営支援・人材派遣など各種サービス・コンサルティング」など、多様なジャンルの出展に対応しております。

また、HCJ最大規模・注目度NO.1ゾーンである「厨房・フードサービスゾーン」は、来場者と出展者のマッチングの機会拡大のために「ECO厨房コーナー」「給食・弁当・中食のひろば」「介護食コーナー」「調理人のための道具街コーナー」「麺もの街コーナー」の5つのコーナーを設置する他、カフェや飲食店向け製品をアピールできる「カフェ・ステ (カフェステージ)」、注目の「ECOホテル・レストランゾーン」など、出展者さまのさまざまなニーズとアピールにお応えする新企画が目白押しです。ぜひご利用ください。



りゆりか  
かい  
機  
より

## 平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会が 東京で開催されます



—昨年度のフォローアップ研修会(東京会場)

本年度も厨房設備士を対象に平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知しております。本年度につきましては、「2級厨房設備士に必要な基礎知識」と題し、比較的初歩的な方を対象に講義を行います。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページの申込フォームで、または申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

[工業会事務局 花田 政孝]

### 〔実施要綱〕

1. 対象者：厨房設備士
2. 日 時：平成22年10月14日 (木)  
13：30～16：30 (受付13：00)
3. 会 場：電力館8階TEPCOホール  
東京都渋谷区神南1-12-10  
[JR渋谷駅ハチ公口から徒歩5分]
4. テーマ及び講師：
  - 〔テーマ〕 2級厨房設備士に必要な基礎知識
  - 〔副 題〕 事例と関係法規
  - 〔講 師〕 (社)日本厨房工業会専門委員
 ※研修会出席に際して、受講者に対し課題が出されておりますので、(社)日本厨房工業会ホームページ [URL：<http://www.jfea.or.jp/>] をご確認ください。
5. 定 員：120名 (先着)
6. 参加費：
  - 会員企業所属者：2,000円
  - 非会員企業所属者：3,000円
7. 申込方法：
  - 参加申し込みについては、(社)日本厨房工業会ホームページにてご確認ください。
  - [(社)日本厨房工業会ホームページURL：<http://www.jfea.or.jp/>]

### 工業会だより

8月20日～9月19日

8. 24 平成22年度第4回教育委員会。松尾副委員長、関根、中橋、小津野、清水、阿部各委員、水野職員、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 25 平成22年度第5回技術委員会。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、篠塚各委員、鈴木専務理事、茨木オブザーバー、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 27 平成22年度第3回グリス除去装置評定委員会。倉瀬委員長、植木、河西各委員、田所代理(高辻委員)、高橋代理(大竹委員)、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 3 平成22年度第5回教育委員会。加藤委員

- 長、松尾副委員長、関根、中橋、小津野、清水、阿部各委員、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)
9. 8 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 第1回企画委員会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル11階「末広」)
9. 16 平成22年度第2回総務委員会。尾崎(光)副会長、上野委員長、尾崎(誠)副委員長、深澤、村田各委員、桑原代理(志村委員)、鈴木専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(厨房機器会館6階会議室)

# 部外者ぞ 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

鶏がらスープさえあれば生きていける!?

### 『スープ・オペラ』

シネスイッチ銀座、新宿ピカデリー  
他で公開中 監督：奥本誓行  
出演：坂井真紀、加賀まりこ、藤竜也  
西島隆弘、平泉成、萩原聖人

読者の皆さま、いかがお過ごしでしょうか。いい年をして何ですが、家賃だの光熱費だのカード会社だの、月末に何だかんだと引き落とされて、月初めに預金通帳の残高を見て青くなる、という切ない経験を3月に1度は噛みしめている、あいも変わらず売れない漫画家のにしかわでございます。

「今月、いったい何を食べて生きていこう…?」。生死のかかった切実な疑問が小さな胸(嘘です。横綱並みの巨乳です)をキリキリと締めつけます。そんなとき、私はとりあえず、大鍋いっぱいのカレーを作ります。ジャガイモとニンジンと玉ネギ(100円以下の店が見つかるまで走り回ると、一番安い鶏の胸肉(激安スーパーで100グラム45円)に、バーモントカレー辛口。朝昼晩カレーのみというインド人もびっくりの悲しいメニューですが、1,000円で1週間は食いつなげる。かく汗までスパイスの香りがしてくるといふ極限状態に陥りますが、少なくとも今週は餓死しなくて済む。「カレーがあれば大丈夫」……そう、カレーは私のセーフティネットなのです。

『スープ・オペラ』という新作映画を見ました。原作は阿川佐和子の同名小説です。主人公は図書館司書のルイ(坂井真紀)。両親はなく、独身で風変わりな叔母のトバちゃん(加賀まりこ)と暮らしてきたが、この叔母が突然の結婚宣言をして、家を出て行ってしまう。ルイにとって人生初の一人暮らし……のはずだったが、空いた部屋に初老の怪しい宿無し画家・トニーさん(藤竜也)と、爽やかな笑顔だけが売り物の軟弱バイト青年・康介(西島隆弘)が転がり込み、奇妙な共同生活が始まる、といった感じのストーリー。

映画の中で、ルイが食事の時に毎日必ず作るメニューがあります。具の入っていない、シンプルな鶏がらスープ。この何の変哲もないスープを、ルイは実に満足そうに飲むのです。レシピは叔母のトバちゃん直伝。余り物の野菜と、肉屋でタダでもらって来た鶏がらを煮込んで、濾した後、塩で味を調えるだけ。お金はほとんどかかっていない。トバちゃんいわく、「どんなに貧乏しても、このスープさえ飲んでいれば、大丈夫」。

これを見て私は衝撃を受けました。同じ“セーフティネットメニュー”でも、にしかわ流・命のカレー(生命の存亡がかかっているという意味で、レシピは超普通)よりはるかに安く、しかもおいしそうなのです。「ま…負けた……!」ちなみにルイが鶏がらを分けてもらう



行きつけの肉屋「吾妻屋」の主人(田山涼成)はとてとてもいい人で、いつも鶏がらにたっぷりお肉を付けてくれます。この店はハムカツが名物で、厚いのと薄いのと2種類ありますが、「薄い方(1枚65円也)がおいしい」と登場人物たちの間でもっばらの評判。上品な鶏がらスープに、庶民の味・ハムカツ……お金かかっていないのに、何だか優雅です。夢にまでカレーが出てくる私の極限生活とはえらい違いです。

「これからは私もカレー地獄を卒業して、豊かなスープ生活を送るぞ!」と決意しつつも、根本原因である経済状態を改善しようという方向には頭は向かわず。にしかわ主演の赤貧スープ・オペラはまだまだ当分続きそうであります。かしこ。

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。

連載

## 外食産業 変革する食産業

第 8 回



# 今度はひと味違う？ 外食産業の海外進出

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

### 再燃する外食産業の 海外出店ブーム

ここ3、4年、外食業界では海外進出の動きが目立っている。何度目かのブームを迎えているといってもいいくらいだ。

かつて外食産業が急拡大した時期に、ファミリーレストランや居酒屋、ラーメン専門店、ファストフードなどの大手チェーン企業を中心に海外へ進出する企業が相次いだ。その後、着実に店舗網を広げる企業もあったが、多くは当初計画を下回る実績しか挙げられなかったのが実情だ。計画を下方修正したり、撤退を余儀なくされる所もあった。

それがここに来て、海外出店を再開したり、大胆な計画を掲げたりする企業が出始めている。もちろん、海外進出に初めて乗り出す企業も少なくない。昨年、今年の主立った動きを見てみよう。

昨年12月に16ヵ月ぶりに前年同月の実績を上回り、その後も好調に推移しているリンガーハットでは、1月にタイに合弁会社を設立、春に初出店を果たした。現地風のメニューも取り入れて高所得層を取り込む狙いで、タイの店舗網を広げた後に中国やシンガポールなどへも進出、2020年を目処にアジアで170店、110億円を目指す。同社は1988年にアメリカ、2002年に中国に進出したが、黒字化のめどが立たず、2005年までに両国から撤退している。

ラーメンチェーンでは1970年代に札幌ラーメンブームを牽引した「どさん子」を展開するホッコク

が8月に中国企業を筆頭株主に迎え、フランチャイズチェーン店中心に、中国で「どさん子」を10年で3,000店展開する計画を明らかにした。しかしこの業界で海外進出が早かったのは、後発組で「8番ラーメン」を展開するハチバン（本社石川）。1992年タイに1号店を出店し、2009年現在、台湾、香港、上海などを含め約90店超を展開している。また、中国本土で417店を展開する「味千ラーメン」（重光産業、本社熊本）も1994年と早い時期に台湾に1号店を開店。現在中国で最も成功しているラーメンチェーンと目されている。

居酒屋チェーンでは、つば八が2009年5月にシンガポールに1号店を開店、海外初出店を果たした。3年以内に5～6店舗を展開する予定で、将来はタイや中国、香港での出店も目指す。

居酒屋業界ではモンテローザやワタミが2001年ごろから上海、香港などに進出している。

ただ、モンテローザの海外展開のスピードは遅く、今年6月ソウルにようやく海外6店目となる白木屋を開店した。この店は韓国1号店でもある。

ワタミは8月にマレーシアの現地外食大手とフランチャイズ契約を締結、6年間で同国に10店の出店を計画している。ワタミは現在、中国本土の上海、広州などや、香港、台湾、シンガポールで35店をすべて直営で展開している。2010年3月期の海外店舗の売上高は48億円規模。2014年度中には海外店舗数を100店に拡大する計画を立てており、今回のマレーシアへのFCによる進出は、その計画を早

期に実現する狙いがあるようだ。

## 積極的な展開を図る ファストフード

また、ファストフードのハンバーガーレストラン「フレッシュネス」がアジアでの出店を加速すべく、シンガポールの外食企業とFC契約を8月に結んだ。11月に同国に1号店を開店予定で、3年間で10店の出店を掲げている。同社の海外展開は2003年の韓国・ソウルに始まり、2007年9月香港、2009年11月マカオと続き、現在9店を展開している。ただ韓国はFC契約条件が折り合わず、2010年3月契約満了に伴い撤退した。

ハンバーガーレストランではモスフードサービスが、1990年に台湾に合弁会社を設立し翌年に1号店を開業、続いて1993年シンガポール1号店を開業している。その後海外進出は2006年まで途絶えるが、2006年香港、2007年タイ、2008年インドネシア、そして今年中国アモイに出店を果たし、海外合計30店超を展開している。近年の外食業界の“海外熱”を象徴するような動きといえる。

ファストフード業界では「ミスタードーナツ」を運営するダスキンが、上海での事業拡大を目的に台湾の合弁会社を通じて2009年の春、上海に出店。上海市とその周辺地域で2013年までに66店開店する予定。上海には2000年に100%子会社により中国1号店を開業している。

また、和風ファストフードの牛丼「松屋」を展開する松屋フーズでも、2009年9月に上海に出店、同社にとっては中国再進出となる。牛めしやカレーの他、トンカツやカツ丼、ハンバーグなどを揃える日本料理のカジュアルレストランという形態で運営している。今年8月下旬に2号店を開店、2011年3月末までにもう1店出店する予定だ。

牛丼チェーンでは吉野家が海外進出の先駆けで、1991年に海外1号店を香港に開業している。2008年までに北京、上海などの中国本土、シンガポール、フィリピン、マレーシア、オーストラリア等の東南アジア、オセアニアの他、ニューヨーク、ネバダなどアメリカにも店舗展開をしている。2009年、マレーシア、オーストラリアからは撤退するが、インドネシアの現地法人とFC契約を結んでいる。今後は、アメリカ、中国に経営資源を集中する方針だ。現在は香港も含めた中国本土に210店余、台湾をはじめ東南アジア諸国に80店弱、アメリカに100店弱を展

開している。

今や連結売上高（本部売上高）日本一で、牛丼チェーン日本一の「すき家」を展開するゼンショーは、2011年3月期にグループ全体で4,000店超企業になる。国内外に出店しているが、進出先はアメリカで、レストラン事業を展開。「フード業世界一を目指す」という同社の、今後の海外進出が注目される。

## 国内で苦戦するファミレスは 進出国や戦略に特色が出る

ファミリーレストラン業界では、「すかいらーく」が1989年にタイに合弁会社を設立し1991年に1号店を開き、吉野家と共にアジア進出の先駆けとなった。タイでは当初日本と同じファミリーレストラン業態で出店したが受け入れられずに失敗、屋台風の小型店業態に転換していた。その後、韓国、アメリカ、台湾に出店するが、現在はアメリカはハワイだけ、韓国は撤退している。そして、250店以上展開していたタイも2009年5月、合弁相手に全保有株式を売却して撤退した。その結果、同社の海外店舗は2010年8月末現在で、台湾34店、ハワイ8店となっている。そして2010年7月に上海に100%出資の現地法人を設立、中国本土での店舗展開に本格的に着手した。2009年まで進めていた国内の不採算店舗の大量閉鎖が一段落したことから、収益拡大の主要な政策として積極的な海外出店に転じたわけだ。

また、「デニーズ」を展開するセブン&アイフードシステムズでは2008年に上海に進出。当初計画ではその年に上海市内に4店、3年以内に中国に約30店の展開を予定していた。しかし2号店の開店は今年まで持ち越された。当面、積極的な海外出店は見合わせているようだ。

「ロイヤルホスト」は台湾（台北）に1994年1号店、1998年2号店を出店以降、ほぼ毎年1店ずつ出店し、2003年で7店を数える。しかしその後出店は途絶え、4年後の2007年に出店を再開し2店。そして2009年2店、2010年1店と、着実に店数を伸ばしている。今のところ台湾だけの展開にとどまっているが、今後の海外戦略が気になるところだ。

外食業界の数少ない好調組である「サイゼリア」の海外進出は、2003年の上海での子会社設立から始まる。現在は上海、広州、北京に50店超、香港、台湾、シンガポールで10店ほどの合計60店超を展開している。1年間で7～8店ペースで拡大してきたことになるが、2010年8月期を終えてその勢いを加速

させようとしている。

2011年8月期中に中国での積極展開を図る予定で、2011年8月末には100店規模を目指している。店舗数が最も多い上海では、万博開催中は出店がほぼ止まっているが、今後は積極的に出店する方針。2011年8月期の海外投資は約10億円を予定しており、人材面でも日本から人を派遣して従業員教育を強化する予定だ。

また、和食チェーンの「サトレストランシステムズ」(本社大阪)も、10月に台湾に進出する。同社の海外出店は中国に続いて2ヵ国・地域目となる。中国・上海での事業は苦戦を続けていたが今年3月、全額出資子会社を台湾の流通大手企業との合弁に切り替えている。10月の台湾進出もその企業との合弁会社を立ち上げての出発となる。

和食系としては、定食「大戸屋」が近年になって急速に東南アジアに店舗網を張り巡らせている。2005年タイに1号店を開設すると2006年には台湾、2008年インドネシア、香港と矢継ぎ早に各国・地域に出店している。最も多いのがタイの20店で、後、台湾11店、香港3店、インドネシア3店、シンガポール1店の合計38店(2009年度)となった。この海外店舗だけで2009年は22億円、同社全体の約13%を売り上げるまでになっている。

## 海外進出は 国内市場の縮小からの戦略的転進

こうした最近の海外進出の活発化には、どんな背景があるのだろうか。

外食業界は2008年秋のリーマンショックによる景気の冷え込みによって、2008年3月期から既存店売上高が弱含みで推移してきた。そして2008年に入り原材料価格上昇が加わり、2009年3月期は経営環境がさらに悪化していった。

そうした厳しい環境下であって各チェーン、企業は既存店活性化対策の模索と同時に、不採算店舗の整理を進めて来た。こうした施策を進めた結果、店舗数の減少を招き、2010年3月期は売上高確保の厳しさを反映した業績結果、つまり減収という結果になった所が相次いでいる。

もちろん減収の大きな要因は既存店客数の落ち込みが大きく、これは今後も続く傾向と考えられる。ただ、すかいらーくの例に見るように、各チェーン・企業では不採算店舗の整理が2010年3月期で一応一段落している。そのため2011年3月期では各社

とも、2009年、2010年と続いた出店抑制から、収益改善のための積極的な出店へと転換しつつある。海外展開はこうした政策の一環といえる。

外食企業をして海外に目を向けさせる要因の一つに、国内市場の縮減がある。外食産業総合調査研究センターが5月に発表した2009年の外食市場規模は、前年実績を2.3%下回る23兆9,156億円だった。2005年以降ほぼ横ばいで推移していた市場規模が、24兆円を割って減少傾向へと転じている。

1997年をピークに縮小し続けた市場規模が下げ止まったのが2005年だった。そしてこの年の国勢調査で明らかになったのが、人口の横ばい・減少傾向だ。人口の減少は、外食産業だけでなくあらゆる産業にとって市場基盤が縮小することを意味する。外食に引き寄せていえば、絶対客数が少なくなる訳だから、国内市場での拡大が期待しにくい状況に突入したということになる。

2009年秋以降、デフレ傾向が続く中、消費者の外食離れ・内食回帰が進み、来店客数は一層の減少を見ることになる。客数回復のために低価格戦略をとるが、多くの場合値下げ幅を上回る客数増とはならず、収益減に歯止めがかからないのが実情だろう。食品産業にとっては内食回帰の傾向は歓迎されるところかもしれない。しかし、人口減という絶対市場の縮減は、喜んでばかりはいられない。

末端食品流通業界も含めた食品産業は、実は産業界始まって以来の事態に直面したのだ。これまでは市場規模は常に右肩上がりでも拡大してきた。従ってすべてのビジネスモデルは、拡大し続ける市場を前提としたものになっていた。2005年以降、この大前提が崩れてしまった。食品ビジネスは、拡大しない市場に対応する新たなビジネスモデルの構築が求められている。

しかし、100年以上も続いた大前提の崩壊は、そんなに簡単に新たなビジネスモデル構築ができる状況にない。海外に活路を見いだそうという発想は、新たなビジネスモデルの構築に向けたとりあえずの対応策といえるだろう。事実、食品製造業の世界ではここ数年、積極的に海外進出に乗り出している。例えば最大手のキリンがオーストラリアの大手飲料メーカーを買収するなど、その象徴的な出来事だった。

外食業界にとっても、先行き不透明・不安な国内市場で分散的に資本を投下するよりも、新規事業を海外に集中させる方が収益増につながると考えることは、それほど無謀なことではないだろう。

国内市場の縮小が、海外進出を活発化させているということだ。

## 「本場の日本食」への需要が 海外へ浸透する

もう一つは、中国を筆頭に東南アジアでの日本食、日本食品の人気の高さがある。

例えば中国。日米欧に先駆けてリーマンショックからいち早く立ち直った中国経済は、その勢いを増して高度経済成長を果たしている。いまや、年収800万円以上の富裕層が、日本の人口に匹敵するくらいいるといわれる。

そうした富裕層が日本製品に熱い目を向けている。例えば、東南アジアにすっかり押されている新潟県燕市の軽金属製品であるナイフ、フォークなどを欲しがったり、養殖の高級魚を求めたり、日本産の果物が人気を呼んでいたりしている。所得水準の高まりによって、多少高くても品質のいいものを求める傾向が出ているということだろう。

そのことが顕著に表れ出したのが、3～4年前。当時、ある大手水産荷受けの話では、中国向けや東南アジア向けの魚の輸出が軒並み前年比130～140%の伸びだったという。

沿海州は別にして、中国で魚を食べるといえば、それはソウギョやコイ、ナマズなどの淡水魚のことだった。ところが、近年の中国の魚消費の伸びは、海水魚のそれである。

こんな話もある。回転寿司チェーンの草分けである元禄寿司が当時、既に中国全土で60店、北京だけでも16店を展開するまでになっていた。健康志向の高まりから、油を使わない寿司が若者を中心に人気を呼んでいることがその背景にはあるようだ。

当初は富裕層のステイタスを示すもの、という意味合いが強かったようだが、今では、安全性や品質の高さ、健康的といった本来の価値への評価から広がっている。

また、韓国では「本物の日本の味」が大ブームだという。人々が豊かになると共に、韓国化した「日式」料理店ではなく、本格的な和食店が人気になっている。和食目当てに来日する和食ファンも多い。こうした傾向は韓国だけではなく、来日の目的の第1位が「食事」という外国人旅行者対象の調査もある。

外国人旅行者の考える和食といえば、かつては天ぷら、寿司、すき焼きが御三家だったのだろうが、今は(さすがに寿司はランク上位だが)、うどん、ラー

メン、焼きそば、お好み焼きといった日常食、もっと言えばB級グルメに人気が集まっている。

また、1980年代に盛んに行われた開発輸入先は、多くが東南アジアだった。そうした工場に働く現地の人たちの間から、少しずつではあるが日本食が広がっていったことも大きな下地になっているだろう。

## 現地に合わせた味でなく、 本来の日本食の味で勝負

海外進出の当初のころは、日本のやり方そのままでは受け入れられなかったことも事実だ。それは、すかいらーくがタイへの進出当初、バンコクに日本と同じようなファミレス形態のレストランを出して大失敗したことに表れている。その後すかいらーくは主に商業施設内にラーメンや現地料理を提供する屋台風の店舗運営に転換していく。

つまり、当時は“現地化”が事業成功のキーワードだったといえる。しかし近年は様相が変わった。現地化はもちろん重要な課題だが、前述のように、日本食そのものに対する評価が高い環境になっている。日本でのやり方、商品をあまり変えなくとも受け入れられる状況なのだ。もちろん、宗教的な理由によって使えない食材があるので、その意味では日本のものそのままとはいえないが。

中国で今最も成功していると目される「味千ラーメン」の例で、そのあたりを見てみよう。

味千ラーメンの海外進出は1994年の台湾出店から始まる。しかし、この台湾では失敗している。初めての海外進出ということで、現地パートナーとの関係作りに問題があったようだ。パートナーは現地化を進めるために、商品の味に大幅な改変をした。その改変のポイントは、「お客の声」だったという。店舗スタッフが客の声、例えば「塩辛い」といわれれば調理人が自分の判断で勝手に塩分濃度を薄くする、といったことが頻繁に行われ、味の基本がぶれてしまったという。結果として店ごとに味が違う結果となり、チェーンとしての営業が成り立たなくなったという。

“現地化”のキーワードに幻惑されて、本来のあり方を見失った形だろう。

その後1996年に現在のパートナーと上海に合弁会社を設立。ただしその出資比率は低い。台湾での失敗経験から、チェーンとして守るべき経営原則をパートナーとの間で確認し、実際の出店展開や運営に関しては、すべてパートナーに任せている。日本

側の役割は、味の維持のための品質管理上のアドバイスや接客サービス面などの店舗運営上のアドバイス。そのための定期的な巡回視察などを行っている。主力メニューは豚骨ベースの熊本ラーメンだが、トッピングに大ぶりのエビの姿焼きやカニといった、見た目が豪華なものを使っている。また、中国人の味覚に合うように例えば麺を柔らかめにする、といったアレンジがなされている。

価格はラーメン19元（300円弱）から。所得水準の高い上海などの大都会では、手ごろな価格だ。

メニュー面で特徴的なことは、その豊富さだろう。ラーメンメニューだけで20種類以上、サイドメニューは100種類前後もある。その中には焼き鳥や焼き魚、イカフライ、カニサラダ、季節メニューとしてかき氷まである。そして、アルコール飲料も10種類以上ある。

いわば、ラーメンを主体にした日本食レストランという業態だろう。数種類の料理を、食卓を囲みみんなで取り分けながら食べるという中国人の食スタイルを取り入れた形になっている。ここでの“現地化”の意味は、食スタイルへの対応ということになるだろう。

## 外食の楽しさを伝える 海外進出であれ

一方で、「大戸屋」のようにメニューはすべて日本と同じだし、味も日本と同じというやり方で人気を得ている所もある。大戸屋が最も多く店舗展開しているのは、前述のようにタイである。大戸屋の現地での位置付けは、日本での定食屋ということではなく、高級日本食店という位置付けだ。

日本人にとっては日常食となる料理を、本場日本

の料理として打ち出している。

日本人の持つ、世界的には異常とも思われる鮮度への強いこだわりを裏付けとした、高質な食材ひいては安全性の高い食材の調達から始まり、そのもの持つうまさを引き出した調理技術こそが、日本料理の特徴だろう。日常食には、そのエッセンスが詰まっているといえるだろう。それをそのまま打ち出して、ステイタスを作り上げているのではないか。彼の地での日本食の人気に、直球で勝負して成功を掴もうとしているのだろう。

アジア諸国の経済発展が進み、人々の生活も豊かになっている。これまで高価格のイメージが強い日本食もそれほど抵抗なく食べられるようになっていく。さらに最近、“大国”中国で多発する食品事故などにより、中国は言うに及ばず、アジアの人々にも食の安全性に対する意識が高まっている。その面でも、日本食の安全に対する信頼感は強い。

日本食を受け入れる素地が、アジアでは整って来たということだろう。今は、日本の外食企業にとって進出のチャンスなのかもしれない。そう感じるからこそ、これだけ海外、とりわけアジアへの進出の動きが出ているのだろう。その際には当然のことながら、彼の地でどういうビジネスをするのかという基本コンセプトを明確にすることが絶対条件になる。

そして、日本的な接客サービスが、彼の地の人たちにとっても心地いいことは当然のことだ。日本の外食産業が特別なことではなく当然のこととして備えている気配りや思いやり、つまり「おもてなしの心」（ホスピタリティ）が、メニューや味に匹敵するくらい、いやそれ以上に評価されるはずだ。

外食体験がいかに楽しいものであるのかを、アジアの人々に伝えられるような海外進出でありたい。



(株)井之上事務所  
代表取締役

鈴木 茂

## 検証

前号で述べたように、今回はクックチルに対応したコンパクトなメインキッチンについて考察する。

本プロジェクトのメインキッチンは、地下1階にある搬入口に隣接して設置されている。そのため倉庫は管理上、調達部に属しているが、出し入れの際の距離的問題はないといえる。

倉庫内はドライストレージ、乳製品庫、酒庫、それに伴うワイン庫、野菜果物庫、そして冷凍庫の各部屋に分かれて、ごく一般的な構成になっている。図面上では冷凍庫が調達の部屋からしか入れないが、実際の施工では肉処理室と魚処理室からも入れるようになっている。

それでは調達口からの導線に沿って、各セクションについて詳述していこう。

調達口からメインキッチンに入ると、すぐに野菜処理室になる。ここでホテルに入るすべての野菜果物は洗浄・処理され、泥や汚れ、段ボール箱等は捨てられてフードパンやその他の衛生的な入れ物に入れ替えられる。また、ここは午前中だけのパートタイムのキッチンワーカーによって運営され、人件費の抑制もされている。

その隣にはシェフオフィスがあり、ここには料理長がおり、すべての調理部門の指令塔となっている。

外資系のホテルでは料理長室がメインキッチン内に位置しているのが、一般的である。

続いてホットキッチンであるが、ここで注目していただきたいのは熱機器の少なさである。オープン

トップが6口とフレンチトップ、チャープロイラーが1台、そしてフライヤーとローレンジが各1台である。

メインの熱調理機はコンビスティマーである。クックチル対応なので計画生産が可能であり、ピーク時に合わせて熱機器を配置していた従来型とは大きく違うのである。

調理からサービスまでの可食日数が5日間あるので、このような熱機器の構成が可能なのである。

パススルーのブラストチラーが製品冷蔵庫に直接つながっており、準備された製品はこの冷蔵庫と宴会場の製品庫へと振り分けられて行くのである。

コールドキッチンは、ホテル全体のコールドフードすべてを準備して、宴会場やサテライトキッチンに行くフードはパススルーの冷蔵庫の中に準備される。これにより、サービス側では厨房に入らずにカートのまま移動できるのである。

コールドキッチンには製品庫の他に、十分に広い材料庫も配置してある。ホットキッチンは材料が肉魚の処理室からプレポジションされたものを運んで調理するのに対して、少量多種の材料が必要な上、加熱行為がないため、衛生的にも一層の配慮が必要なのである。

多くの衛生事故はホットセクションからの発生ではなく、コールドフードによるものであることを十分に留意したいものである。

魚処理はback to backの配置にしてあり、肉処理室はアイランド型の配置である。洋食が中心となった料理が多いので、このような配置となっている。

ポットパン洗浄室は1ヵ所に集約して、メインキッチン全体のポットパンがすべてここで洗浄されている。ここは調理セクションではなく、ステュワードによって運営されている。大型のポットパン洗浄機が配置され、すべての鍋釜、調理道具はここで殺菌洗浄されるのである。

ベーカリーペストリーは宴会場に隣接した場所に配置した。メインキッチンの近くが理想なのであるが、スペースの関係でやむなくこの位置に行かざるを得なかったのである。ベーカリーペストリーは独立した部門であるので必ずしもメインキッチンの中になくてもよいのであるが、倉庫スペースを考えると、ドライ倉庫の近くが理想的である。

この施設では、2台のベーカリーオーブンを配置している。容量的には決して2台必要ではないので

あるが、外資系では2台配置するのが一般的である。これは前号で洗浄機の所でも触れたが、万が一の故障の時のセーフティネットにもなっているのである。ここでも当然ポットパン洗浄機が配置され、衛生面でも十分に配慮している。

## 👉 注意点

前号から2回にわたり紹介した事例のような、クックチル対応型の厨房がこれからますます増えていくことと考えられるが、まだその普及はなかなか進んでいないのが現状である。

これは調理に従事している人の問題があるのと同時に、厨房設計者自体がクックチル対応の厨房に馴染みがなく、研究不足の面もあるのではないだろうか。これからの勉強と研究が望まれるところである。

**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## ■ 入会のご案内 ■

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

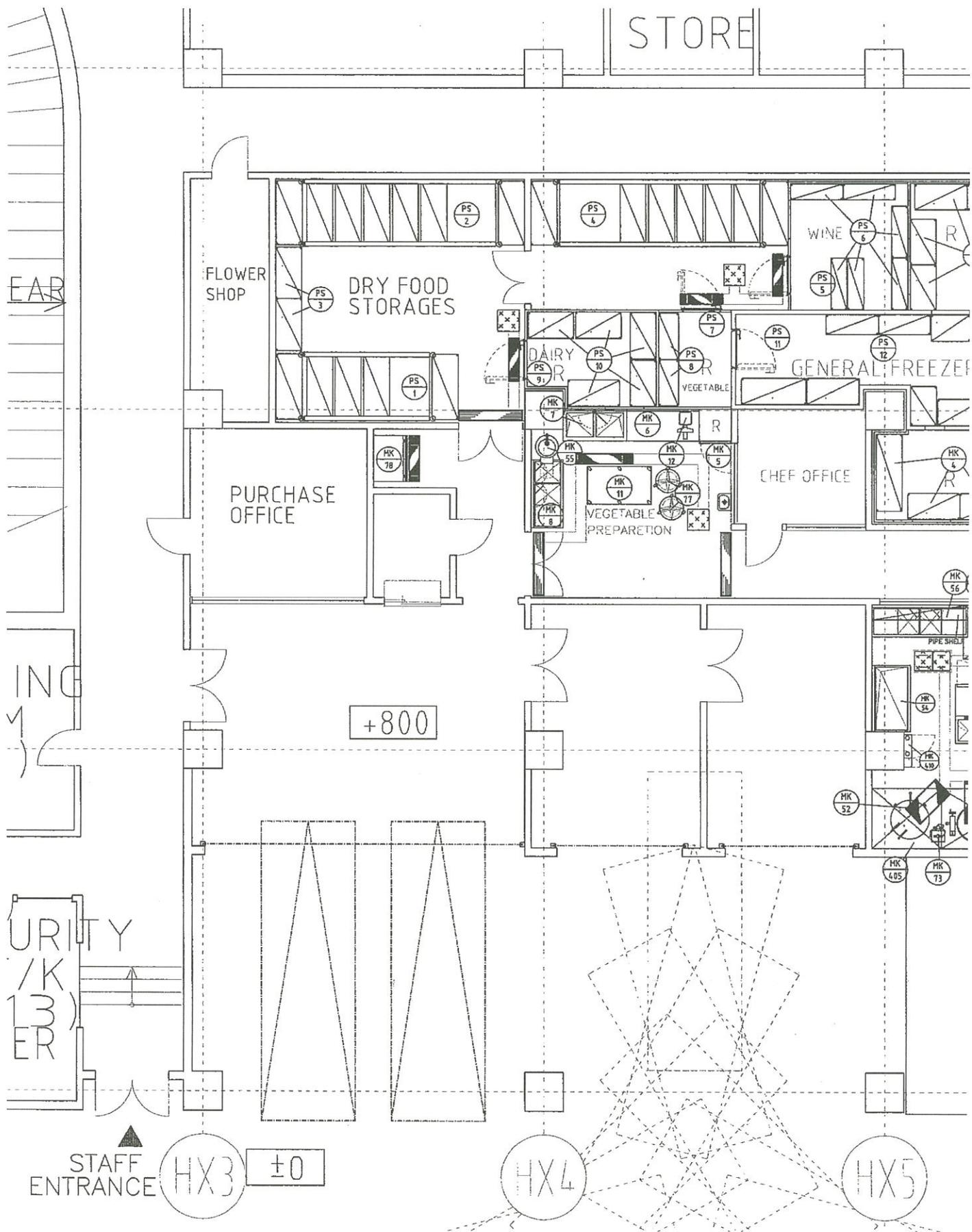
お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

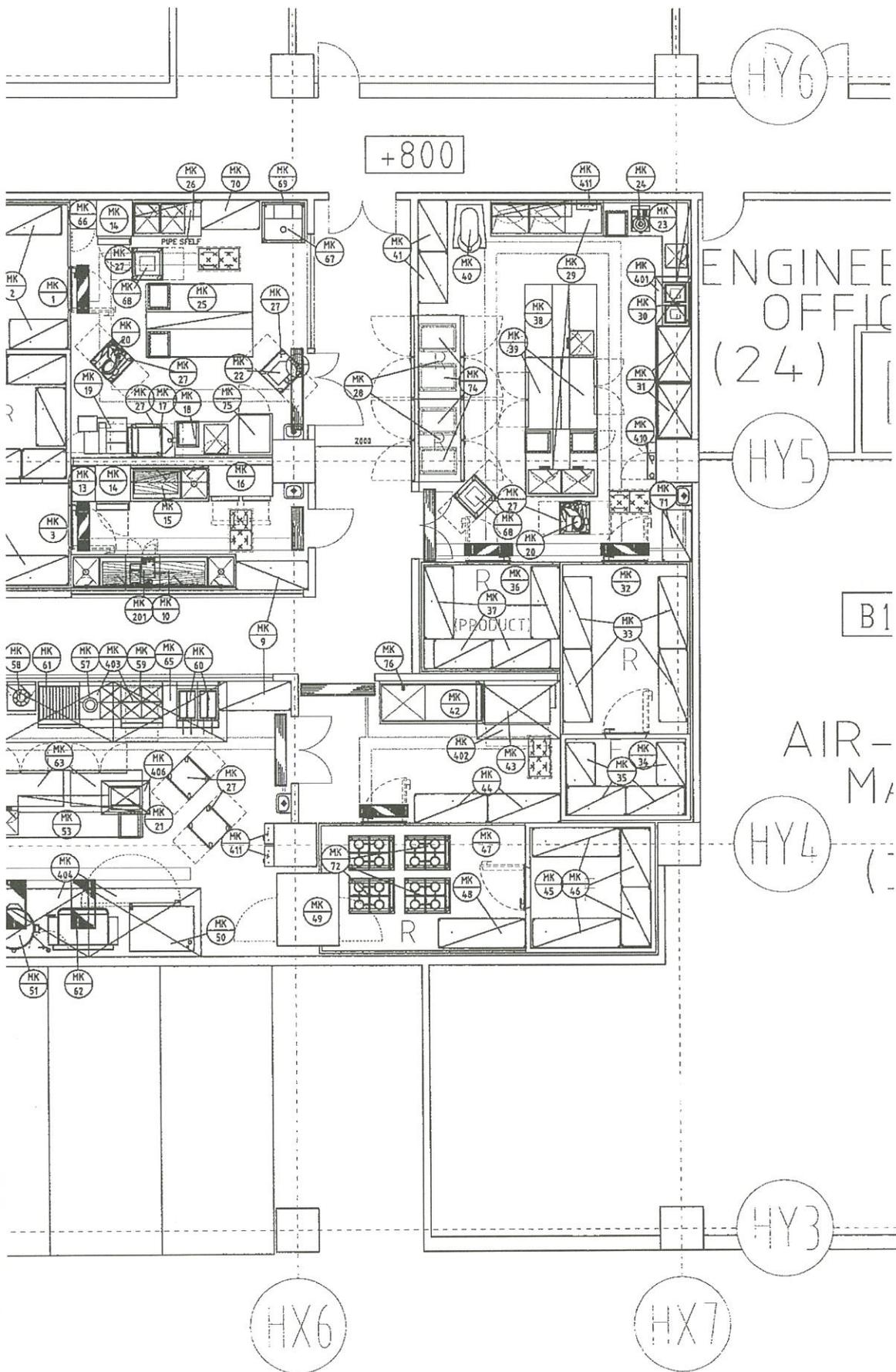
社団法人 **日本厨房工業会**

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



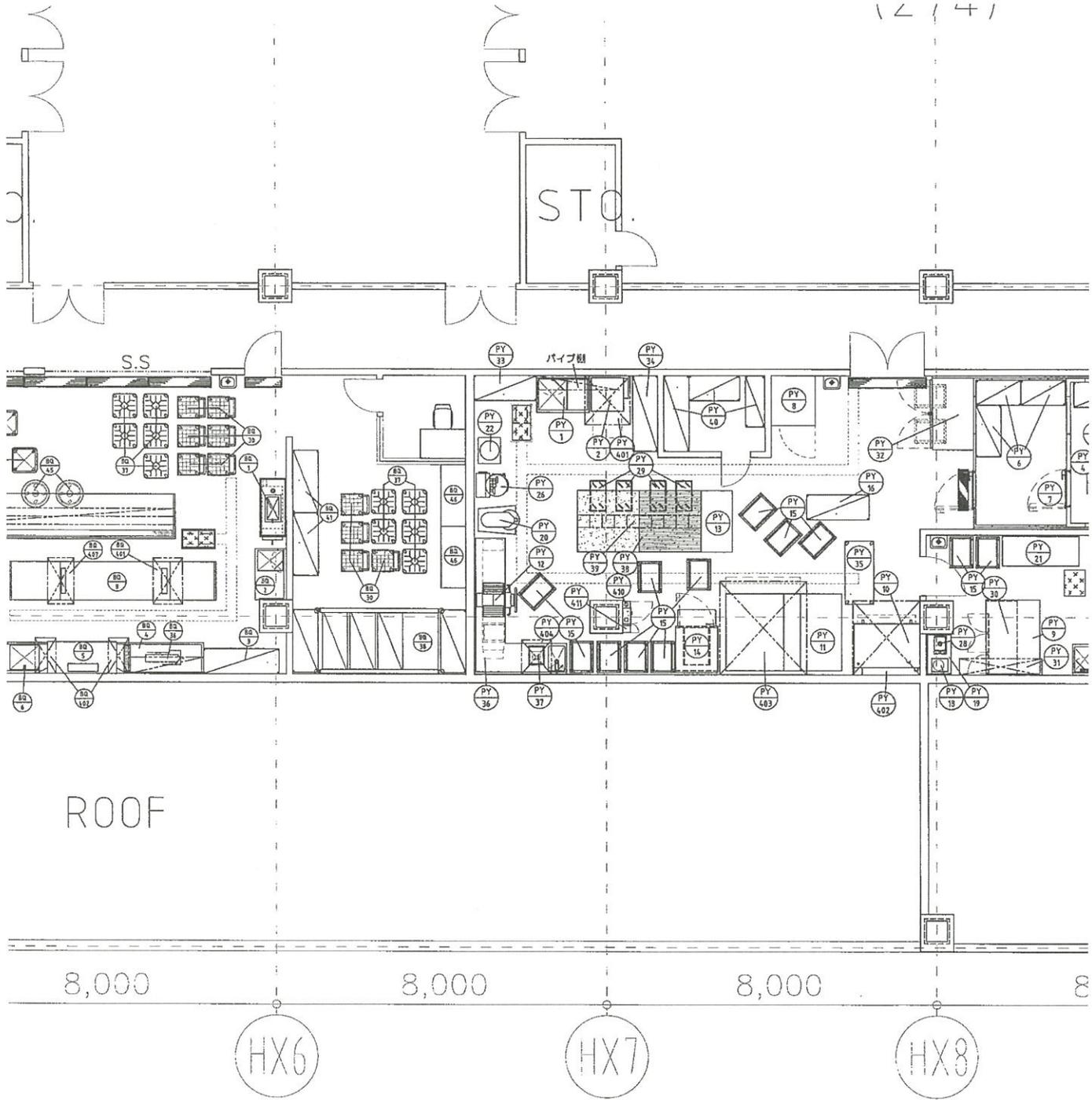
メインキッチン



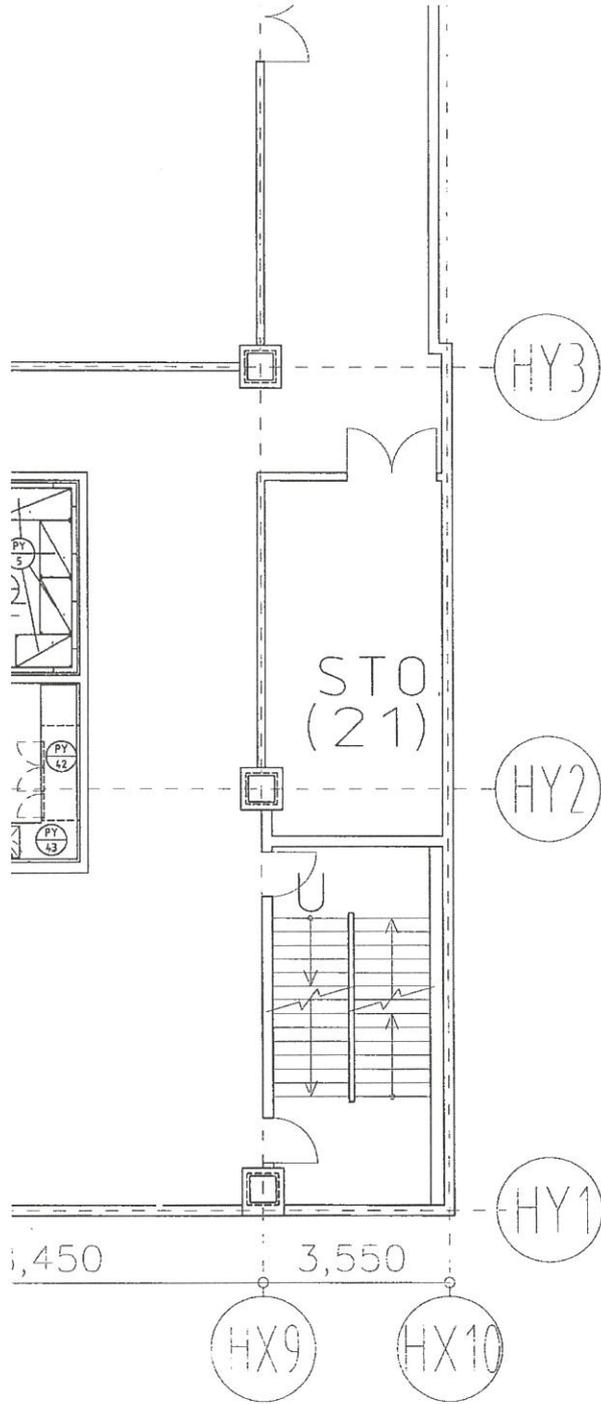


ベーカリー

12/41



ベーカリー



アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
PY 1	ポットパンシンク バイブ継付き	1	PY 1
PY 2	ポットパンウォッシャー	1	PY 2
PY 3	スベアナンバー	0	PY 3
PY 4	ロールイン冷凍室	1	PY 4
PY 5	ロールイン冷凍室用棚	4	PY 5
PY 6	ロールイン冷凍室用棚	3	PY 6
PY 7	ロールイン冷凍室	1	PY 7
PY 8	プラスチックラ	1	PY 8
PY 9	マーブルトップテーブル	1	PY 9
PY 10	ベーキングオープン ホイロ付き	1	PY 10
PY 11	ベーキングオープン ホイロ付き	1	PY 11
PY 12	ドウシーター	1	PY 12
PY 13	ワークテーブル	1	PY 13
PY 14	ドウコンディショナー	1	PY 14
PY 15	ドウコンディショナー用棚	12	PY 15
PY 16	棚	1	PY 16
PY 17	スベアナンバー	0	PY 17
PY 18	電磁調理器(ドロップインタイプ)	1	PY 18
PY 19	ワークテーブル	1	PY 19
PY 20	ミキサー	1	PY 20
PY 21	ワークテーブル	1	PY 21
PY 22	分給丸目機	1	PY 22
PY 23	マーブルトップテーブル	1	PY 23
PY 24	スベアナンバー	0	PY 24
PY 25	スベアナンバー	0	PY 25
PY 26	ツインアームミキサー	1	PY 26
PY 27	スベアナンバー	0	PY 27
PY 28	チョコレートメルター	1	PY 28
PY 29	格入れカート	4	PY 29
PY 30	台下冷凍庫	1	PY 30
PY 31	吊り戸棚	1	PY 31
PY 32	カートイン冷凍庫	1	PY 32
PY 33	棚	1	PY 33
PY 34	棚	1	PY 34
PY 35	ボータブルテーブル	1	PY 35
PY 36	ワークテーブル シンク & 引き出し付き	1	PY 36
PY 37	電磁調理器 (ドロップインタイプ)	1	PY 37
PY 38	マーブル & クッドトップテーブル	1	PY 38
PY 39	スパイスビン	1	PY 39
PY 40	倉庫用棚	3	PY 40
PY 41	スベアナンバー	0	PY 41
PY 42	台下冷凍庫	1	PY 42
PY 43	ワークテーブル シンク & 水切り付き	1	PY 43
PY401	フード	1	PY401
PY402	フード	1	PY402
PY403	フード	1	PY403
PY404	ウォーターウォッシュベンチレーター	1	PY404
PY410	コントロールボックス	1	PY410
PY411	自動消火装置	1	PY411

構成・文 東北電力株式会社 お客様提案部  
エネルギーソリューショングループ 鈴木 拓

## 東北電力管内のオール電化採用の学校給食施設が50件に。 記念シンポジウムを開催。

### オール電化採用が広がる 学校給食施設

学校給食の歴史は東北から始まりました。明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校が日本で最初に学校給食を始めたといわれています。自校式の給食で、当時の献立はおにぎりと焼き魚、漬物という内容でした。

それから100年余りの平成10年、岩手県水沢市（現在の奥州市）に国内初となるオール電化設備を導入した学校給食施設「水沢市立学校給食真城共同調理場」（当時の名称）が誕生しました。



写真1 全国初のオール電化学校給食施設

そのころの学校給食にかかわる時代背景として、平成8年のO-157による集団食中毒事件の発生を挙げることができます。

この事件を契機に、厚生省（現在の厚生労働省）が食品の安全性を確保するための衛生手法であるHACCPの概念による「大量調理施設衛生管理マニュアル」の指導通知を行うなど、衛生管理の徹底

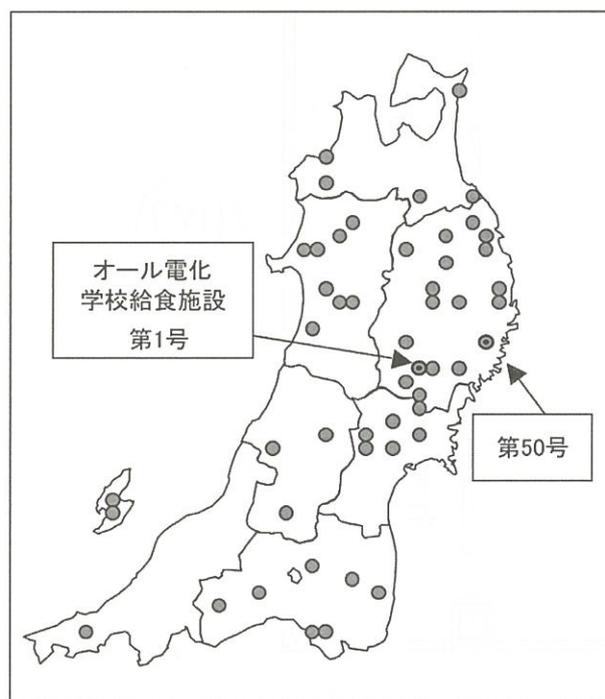


図1 東北地域のオール電化学校給食施設分布図

が厳しく求められるようになりました。

このような情勢から、オール電化による運用は、厨房のドライシステム化の推進など衛生面の課題に応えやすい特長があるため、徐々に注目を集め始めました。

そして12年後、オール電化とした学校給食施設の評判などから、衛生管理や調理員の作業環境の改善につながるということで、新規にご採用いただく事例が増え、現在では全国でおよそ170施設にまで広がっているのです。

このような中、東北（新潟県を含む7県）のオール電化学校給食施設数は、今年8月、岩手県に大槌町学校給食センターが竣工したことで、50に到達することができました。

なお、都道府県別では、岩手県の学校給食施設数が19になり、全国で最も多くオール電化をご採用いただいております。

## 記念の学校給食シンポジウムを 岩手県で開催

当社は、オール電化50施設の誕生を機に、去る8月11日、岩手県盛岡市において「学校給食シンポジウム」を開催しました。

メインテーマは「食育に貢献する学校給食のあり方と課題」。

基調講演とパネルディスカッションの2部構成

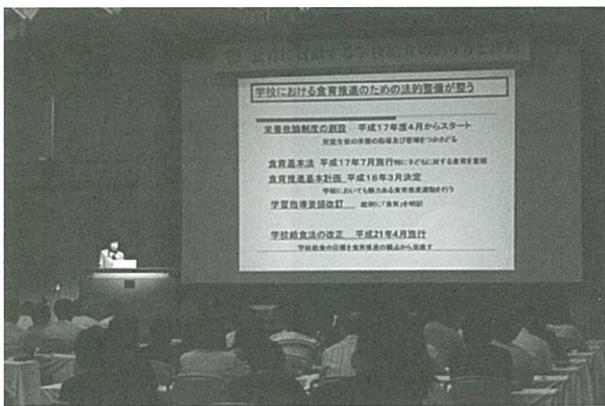


写真2 学校給食シンポジウム風景

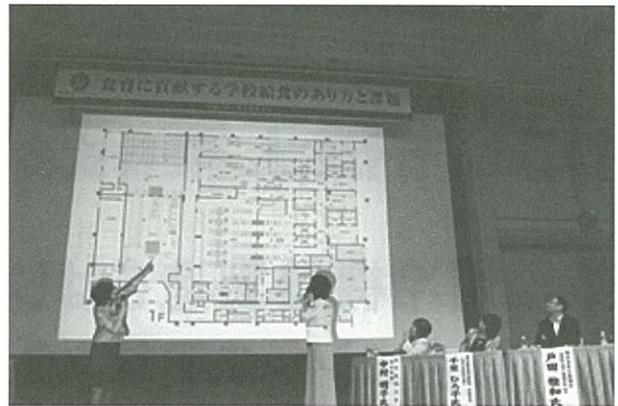


写真3 パネルディスカッション風景

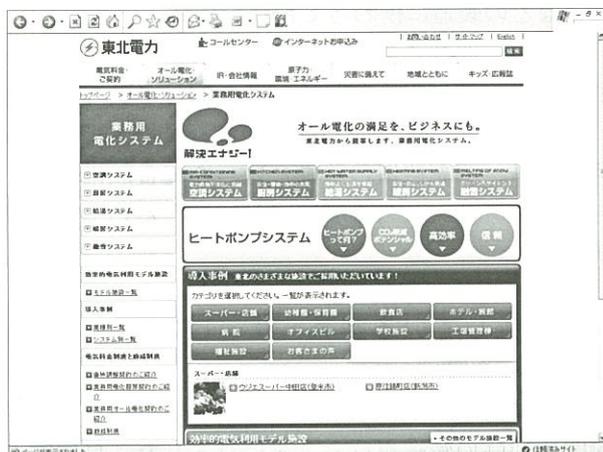
を通して、平成21年4月に施行された改正学校給食法への対応、食育の生きた教材としての学校給食のあり方を考えるとともに、衛生面や設計面のポイントなどをオール電化の施設と組み合わせて意見交換しました。

## 学校給食施設的环境づくりの お手伝い

今回のシンポジウムの参加者は学校給食関係者など160名。会場では、主なオール電化学校給食施設の献立のパネル展示も行い、とても参考になったという声をいただきました。

これからも、当社では、子供たちが笑顔で給食を食べることができるよう、そして給食の調理に携わる皆さまが快適に働けますよう、安全で安心な学校給食施設的环境づくりにお手伝いしてまいります。

## 東北電力 業務用電化システムホームページ



このホームページは、業務用電化システムの基礎知識や採用された施設の紹介など豊富な内容で構成し、学校給食施設のページも用意されています。この機会にぜひ一度アクセスしていただきたいと思っております。

解決エネルギー!

検索

<http://www.tohoku-epco.co.jp/suggestion/>

## 山田冷機工業株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	239

業務用冷機器製造をはじめ、冷凍・冷蔵・空調に関する  
総合エンジニアリングを手掛ける総合厨房企業



代表取締役社長  
山田 喜久雄

取材・文 松沢 直樹



本社全景

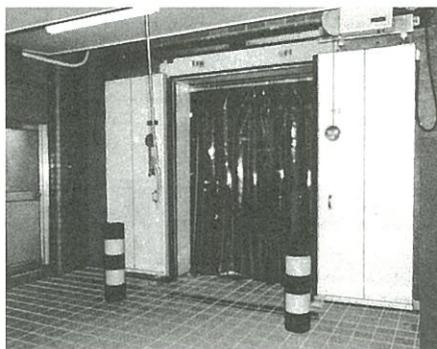
——貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は、昭和40（1965）年に創業しました。ステンレス加工製品メーカーを経て独立した後、業務用冷蔵庫や、漁港などにご利用いただく大型冷蔵設備機器などの製造に携わっておりました。

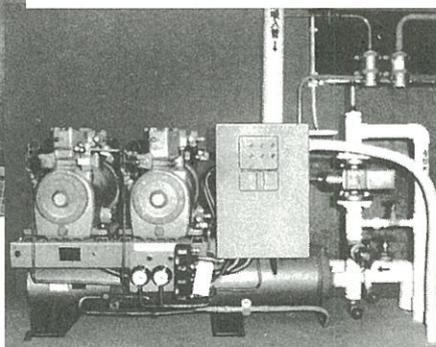
現在は、他社さまの製品も含めて、クライアントさまのニーズに沿う製品を広くお届けさせていただいております。また、これらの業務に加えて、メンテナンス、空調機器の整備といった総合設備エンジニアリングサービスを展開させていただいております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

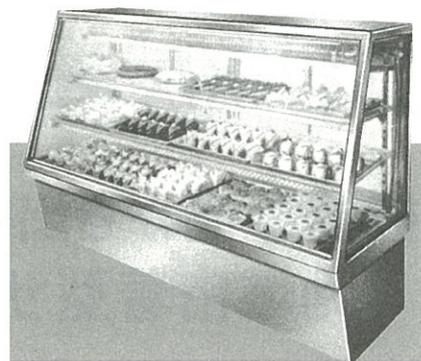
当社は創業以来、業務用冷蔵庫をはじめとした冷機関連製品の製造を行ってまいりました。具体的に



山田冷機工業製大型冷蔵設備



左の写真の大型冷蔵設備冷却機部分



同社製冷蔵ショーケース「YS180」。冷蔵ショーケース以外にも、コールドテーブルをはじめ、ステンレス加工製品厨房器具を製造している。

は業務用冷蔵庫、冷蔵ショーケース、コールドテーブルなどです。また、自社工場の工作機械と金属加工技術を応用して、シンクなどのステンレス加工製品もお届けしております。

時代の要請にお応えして、自社製品だけでなく、各種メーカーさまの製品をお届けすると共に、技術蓄積で培ったサービスを展開させていただいております。

具体的には、冷機を中心とした各種厨房機器のメンテナンス、消耗品の供給、空調設備などの施工・メンテナンスなどです。

#### ——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、業務用冷機製造関連ならびに、ステンレス加工技術の蓄積を生かした地域密着型のサービスではないかと考えています。

熱海という土地柄もあってか、当社には、食品関連業界だけでなく、ホテルなどの宿泊施設を営まれているクライアントさまも多数いらっしゃいます。

このようなクライアントさまからは、各種厨房機器・空調機器の納入、メンテナンスサービス・サブライ用品の供給だけでなく、宿泊施設の付帯設備に関するご相談をいただくことも珍しくありません。

例えば、当社工場設備とステンレス加工技術を応用して、階段の手すりなどといった製品をカスタマイズしてお届けしたこともありました。

他の業種のクライアントさまにおかれましても、同様に、さまざまなお相談をいただきます。

それらの要請に対して、地域に密着したサービスを展開できるのが、当社の最大のセールスポイントではないでしょうか。

#### ——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致します。

すべての業界が、厳しい経済状態に向かい合う時代です。厨房業界も例外ではありませんが、業界全体でデフレを脱却する建設的な意見を交わす機会があればと思います。

設備投資、技術者養成の投資が難しい時代の中で、会員企業さま全体が繁栄を手にするには、まず、交流と情報の共有が重要かと思えます。

これらをはじめとして、各会員企業間の提携などが加速すれば、会員企業さまの共存だけにとどまらず、厨房工業全体の地位向上にもつながるのではないのでしょうか。

厨房工業会さまにおかれましては、会員企業さまへの周知と連携促進に尽力いただければありがたく存じます。

- 創 立  
創業 昭和40(1965)年3月21日
- 代表者  
代表取締役社長 山田 喜久雄
- 資本金  
授權資本金 2,000万円  
払込資本金 1,000万円
- 業 種  
業務用冷凍冷蔵設備機器の製造販売、総合厨房設備、空調換気設備、給排水設備などの設計、施行、メンテナンス業務
- 主要取引先  
官公庁、地方自治体、ホテル、レストラン、水産会社、食品小売店、給食センター等
- 本社・工場所在地  
〒413-0025 静岡県熱海市桜木町7番3号  
TEL 0557-83-2113 FAX 0557-81-7749

## 三和厨房株式会社

支 部	会員No.
関西	551

### 機器販売から出発し、集団給食・食品工場に関する 地域密着型サービスを手掛ける総合厨房企業



代表取締役社長  
中野 圭二

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、現代表取締役会長中野重敏が昭和45(1970)年に創業致しました。当初は中野厨房設備商会という商号で、厨房機器の販売などの業務に携わっておりました。2年後の昭和47(1972)年に三

和厨房(株)として改組し、現在に至っております。

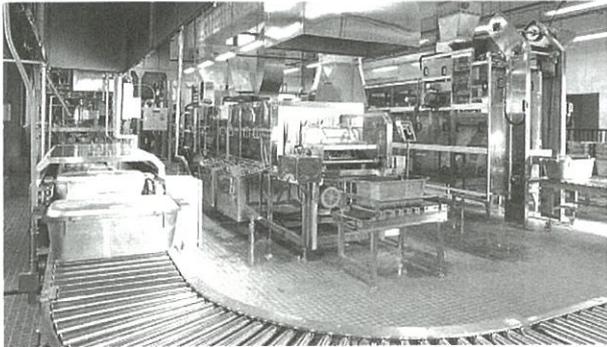
創業時から、官庁ならびに学校給食施設関連の案件を広く承らせていただいておりますが、現在もこれらの技術蓄積と経験を生かしたサービスをお届けさせていただいております。具体的には、学校・福祉施設などの集団給食設備、食品工場ラインの設計施工、運用・メンテナンスなどです。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は創業以来、給食施設の案件を多数承ってまいりました。学校給食を出発点に、社会福祉施設、官公庁、病院、一般企業の社員食堂など、さまざまなニーズにお応えさせていただいております。また、集団給食設備で培った技術と経験を基に、弁当・パン工場などといった、中食産業・加工食品会社さまの案件も広く手がけてまいりました。設計施工をはじめ、運用開始後のメンテナンスサービスはもちろん、



本社全景



三和厨房が立ち上げから携わった食品工場炊飯ライン。給食設備施設などでの技術・経験を生かした設計となっている。

これらの施設の設計施工・運用にあたってのコンサルティングも行わ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致します。

当社のセールスポイントは、官公庁・学校・一般企業・病院および福祉施設、そして加工食品工場に関するさまざまなニーズに対して、地域に密着したサービスをお届けできることではないかと考えています。

学校、病院および福祉施設においては、衛生管理の配慮など、一般の集団給食施設とは異なったニーズが発生します。他方で、社員食堂のような集合給食施設では、給食施設としての設備機能はもちろん、福利厚生を要素を含めたニーズをお申し付けいただくことも珍しくありません。

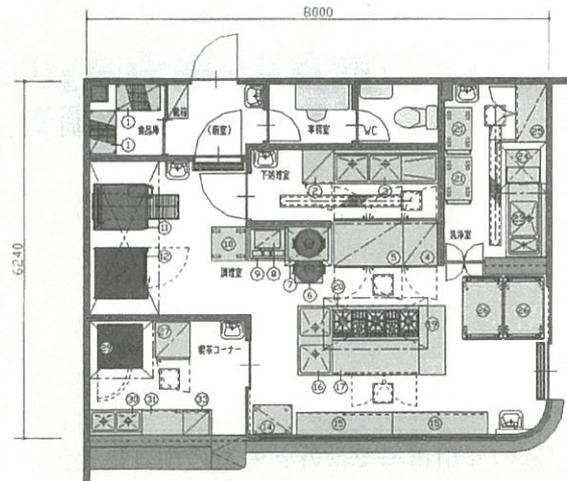
また、加工食品工場等においては、給食設備の延長線上にはないニーズをご提示いただくことが多いので、給食設備とは違った要素を提示する力が求められます。中には、工場の設計から稼働・運用までをお任せいただくこともあります。

これらのニーズは、各クライアントさまによってさまざまですし、地域によっても細やかな差異があります。

このような特性をよく把握し、集団給食施設・食品工場について、コンサルティングを含めた解決案を提示・実施できるのが、当社の最大のセールスポイントではないでしょうか。

——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致します。

当社は、地域に密着したサービスを展開させていただいておりますが、他の地域への進出や、全国展開についてご相談をいただくケースが多々ございます。



同社設計の学校給食設備施設図面。学校給食ならではのニーズに対応した設計となっている。

このようなお申し付けをいただいた場合、他社さまのご協力を仰がざるを得ません。幸いなことに、現時点では他社さまのご協力をいただき、ニーズにお応えできる状態にありますが、将来的に業務の拡大を図った際に、新たにご協力いただく企業さまを探さなければならない場合もあり得ると考えています。

他の地域の会員企業さまの中にも、このような問題を課題として考えておられるケースが多いのではないのでしょうか。

厨房工業会さまにおかれましては、業界全体の共存共栄につながる可能性を模索する方法として、全国の会員企業さまとの交流を促進していただければありがたく存じます。

- 創 立  
創業 昭和45年(1970年)1月
- 代表者  
代表取締役社長 中野 圭二
- 資本金  
1,000万円
- 業 種  
業務用厨房機器および食品加工機器、冷房設備の設計・制作・施工販売、サービスメンテナンス等
- 主要取引先  
官公庁、学校・社会福祉施設(給食設備など)、一般企業(社員食堂など)、各種食品工業会社
- 本社・工場所在地  
〒581-0014 大阪府八尾市中田4丁目153番地  
TEL 072-99-7770 FAX 072-993-7749  
京都営業所、神戸営業所、和歌山営業所、奈良営業所、三重営業所  
<http://www.sanwa-chubo.com/>

# 最新外食トレンド2010

No.10

## 「飲食店・宿泊業」における雇用状況について ～「毎月勤労統計調査」の結果から

（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

年間の雇用市場では外食産業の割合は比較的大きく、入職・離職率の高さや、若年層・パートタイム労働者が中心である点などが特徴となっている点については、2009年11月号の本連載で、厚生労働省の「雇用動向調査」を取り上げ、紹介した。

今回は、景況感が悪化したここ数年の外食産業（飲食店・宿泊業）での雇用状況の変化・特徴について、同じく厚生労働省の「毎月勤労統計調査」の結果から見ていきたい。

### 2. 「飲食店・宿泊業」での雇用状況

2009年11月号で紹介した「雇用動向調査」は、主要産業における年間の入職・離職の状況を推計

したもので、産業別や就業形態別の雇用の動態＝「労働力の移動」に注目した調査であるのに対して、「毎月勤労統計調査」は、主要産業での現状の労働者の労働時間や賃金、雇用状況について調査・推計したものである（詳しくは厚生労働省「毎月勤労統計調査」参照<http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/30-1.html> データの入手は（財）労働政策研究・研修機構「労働統計データ検索システム」による。<http://stat.jil.go.jp/>）。

○「一般労働者」から「パート労働者」へ

まず、主要産業での2009年の「雇用労働者」の状況について見たのが、表1である。「雇用労働者」とは、事業所に雇われ給与を支払われている労働者であり、「一般労働者」と「パートタイム労働者（以下、パート労働者）」それぞれの年間月平均を足したものである。

これによると2009年の全産業の「雇用労働者」は4,399万人で、うち「一般労働者」は3,197万人、「パート労働者」は1,202万人で、「パート比率」27.3%であるのに対し、「飲食店・宿泊業」は「雇用労働者」338万人のうち「パート労働者」は246万人で、その「パート比率」は72.7%に達している。産業大分類のうち「パート比率」が半数を超えているのは、「飲食店・宿泊業」だけである。

この「パート比率」は、雇用労働者総数に占めるパート労働者の割合を示したもので

	雇用労働者 (一般・パート計)	一般労働者	パートタイム 労働者	(参考) パート比率
	(人)	(人)	(人)	(%)
産業計	43,991,690	31,974,131	12,017,560	27.3
鉱業	23,911	22,712	1,198	5.0
建設業	2,550,365	2,432,169	118,197	4.6
製造業	8,344,584	7,183,896	1,160,687	13.9
電気・ガス	270,730	261,820	8,910	3.3
情報通信業	1,473,375	1,340,260	133,115	9.0
運輸業	2,614,513	2,253,156	361,356	13.8
卸売・小売業	8,902,565	5,135,608	3,766,956	42.3
金融・保険業	1,414,888	1,257,655	157,233	11.1
不動産業	429,589	346,725	82,864	19.3
飲食店・宿泊業	3,383,424	925,325	2,458,099	72.7
医療・福祉	5,149,898	3,770,235	1,379,663	26.8
教育・学習支援業	2,776,164	2,002,279	773,885	27.9
複合サービス事業	670,609	594,793	75,816	11.3
サービス業	5,987,080	4,474,497	1,539,582	25.7

表1 産業大分類別「雇用労働者」の状況（2009年）

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」  
注1：調査推計対象は従業員5人以上の事業所である。  
注2：時系列で見るため、産業分類は旧分類である。

	雇用労働者 (一般・パート計)	一般労働者	パートタイム 労働者	(参考) パート比率
	(人)	(人)	(人)	(%)
全産業				
2005年	43,093,876	32,175,977	10,917,900	25.3
2006年	43,553,949	32,445,305	11,088,644	25.5
2007年	44,271,648	32,713,362	11,558,287	26.1
2008年	44,954,088	33,216,398	11,737,690	26.1
2009年	43,991,690	31,974,131	12,017,560	27.3
飲食店・宿泊業				
2005年	3,042,183	988,892	2,053,291	67.5
2006年	3,109,981	982,129	2,127,852	68.4
2007年	3,221,129	1,009,164	2,211,965	68.7
2008年	3,307,174	1,010,113	2,297,060	69.5
2009年	3,383,424	925,325	2,458,099	72.7

表2 「雇用労働者」の推移

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」  
注1：調査推計対象は従業員5人以上の事業所である。  
注2：時系列で見るため、産業分類は旧分類である。

あり、入・離職率が高く、また短時間のパート・アルバイトで業務を回していく外食産業では比率が高くなって当然であるが、飲食店・宿泊業ではパート労働者が大きな役割を果たしている状況を示していることには変わらない。

また、「一般労働者」、「パート労働者」のここ数年の推移を見てみると(表2)、「全産業」、「飲食店・宿泊業」共に、不景気が本格化した2009年にかけて「一般労働者」が減少し、「パート労働者」が増加している。

特に「飲食店・宿泊業」は「一般労働者」が減少する中、「パート労働者」の増加傾向が顕著で、それにより雇用労働者全体が増加している。外食産業では急激に景気が悪化する中、「一般労働者」から「パート労働者」への切り替えが進んだ可能性がうかがえる。

#### ○「雇用労働者」の総実労働時間数の動向

次に、「雇用労働者」の月平均一人当たりの総実労働時間数(所定内労働時間と残業など所定外労働時間を足したもの)について見てみると(表3)、「飲食店・宿泊業」は、一般労働・パート平均では2009年は105.6時間と、全産業の144.4時間と比べて短いものの、一般労働者で見ると180.0時間と、全産業(164.7時間)より長時間労働となっているのが特徴である。

また、ここ数年「飲食店・宿泊業」の総実労働時間数(一般労働・パート平均)は減少傾向にあるものの一般労働者の総実労働時間数は減っておらず、パート労働者に切り替えても、「一般労働者」の負担は変わらない状況がうかがえる。

### 3. おわりに

以上、「飲食店・宿泊業」での近年の雇用状況について見てきた。

「飲食店・宿泊業」は産業的に「パート労働者」の役割が大きく、また近年「一般労働者」が減少、その分を多数の「パート労働者」で補っている状況がうかがえた。

これはリーマンショックで本格化した不景気の中、雇用の効率的な運用で対応している、またはそういった対応をせざるを得ない外食企業が多いことを示していると思われるが、従来から入職・離職率が高く、労働力の流動性が高いこの産業での、短期的な労働力へのさらなる偏重傾向も示しており、今後の外食産業の発展のためには、引き続き中長期的な人材の確保・育成に努める必要もあると思われる。

	全産業			飲食店・宿泊業		
	雇用労働者 (一般・パート計)	一般労働者	パートタイム 労働者	雇用労働者 (一般・パート計)	一般労働者	パートタイム 労働者
	(時間)	(時間)	(時間)	(時間)	(時間)	(時間)
2005年	150.2	169.0	95.0	117.2	182.4	85.8
2006年	150.9	170.1	94.8	113.9	178.3	84.2
2007年	150.7	170.6	94.0	113.2	179.9	82.7
2008年	149.3	169.3	92.6	111.1	180.7	80.5
2009年	144.4	164.7	90.2	105.6	180.0	77.5

表3 「雇用労働者」の総実労働時間(月平均一人当たり)の状況

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」  
注1：調査推計対象は従業員5人以上の事業所である。  
注2：時系列で見るため、産業分類は旧分類である。

## 【1】8月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は176件で前年同月の171件に対して103 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故はガス給湯器の熱湯による下肢火傷、カセットグリルで指を切創等10件。
- ◇品質クレームはカセットこんろからの異常音、ガス給湯器の水漏れ等11件。
- ◇一般相談は用途以外の使用で発生した事故、機器設置の離隔距離等130件。
- ◇問い合わせは通信類の確認、調査の進行状況、事故品の送付等25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	4	7	34	5	50(28)
事業者	5	2	25	13	45(26)
司法行政	1	2	70	7	80(45)
その他	0	0	1	0	1(1)
合計(構成比)	10(6)	11(6)	130(74)	25(14)	176(100)

注) 昨年同月実績合計171件 事故11件

## 【3】主な外部対応

- (1) 検討会：「ガス機器によるCO中毒事故について」(8/4 PLC)
- (2) 説明会：「カセットこんろの事故内容と対応について」(8/24 PLC)
- (3) 検討会：「ガス機器による火傷事故の調査結果について」(8/31 PLC)

## 【事故クレーム】

## ①ガス給湯器の短期使用での水漏れ

◇ホテルでガス給湯器15台を使用していたところ、その内4台が使用5年程度で水漏れが発生し膨大な水道代となった。当該メーカーは家庭用機器を業務用に使用したのが原因というが納得出来ない。本件事故の原因究明と被害補償(4台の修理費と水道代等)についてPLCに依頼する。

◆現在、事実確認済み、家庭用ガス給湯器を業務用に使用した事実を考慮し適切な対応を検討中。

## ②ガス給湯器から熱湯が噴出し下肢に火傷を負う

◇使用15～16年以上の借家に設置されたガス給湯器でシャワーを浴びていたら、突然熱湯が噴出し右脚に2度の火傷を負った。事故品を調査した当該メーカーから「全く異常なし」との連絡と「見舞金の提供」の申し出を受けたが納得出来ない。「事故品が正常なら何で熱湯が出たのか」、また「自分は火傷の後遺症」について対応してもらいたい。本件事故の原因究明と後遺症も含めた対応についてPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と原因究明中。

## ③グリル付ガスこんろの五徳が落下し床が損傷

◇使用2～3年のグリル付ガスこんろに「両取っ手鍋」をのせて調理した後、同鍋を持ち上げたら、こんろの五徳が鍋と一緒に持ち上がり途中で落下し床(フローリング)を損傷した。これは非常に危険であり欠陥だ。五徳の落下原因と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品を使い再現実験中。

## ④ガス給湯器のシャワーから熱湯が出て脚に火傷

◇洗髪しようとシャワーのバルブを開けたが湯が出なかったので、スイッチを入れたら給湯カランから熱湯が出て脚に直撃し2度の火傷。当該給湯器は使用3年半位である。過去に母も熱湯で手に火傷を負ったと話している。本件火傷の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中。

## ⑤カセットグリルの不具合原因を確認中、指に怪我

◇事故発生の前夜、カセットグリルで焼肉をするため点火したが火が点かなかったのでチャッカマンを使い点火して食事をした。翌朝、台所の洗い場に置いてあった同カセットグリルのどこが不具合で点

火しなかったかを確認するため本体を手で持って見ていた時「何の拍子か覚えていないが右手薬指の先端がボンベカバーの丸孔に入り、かつグリル自体が流し台から落下しそうになったので、同グリルを指でつり下げた状態になり同指を裂傷し2針縫った。本件事故の原因、責任、及び対応についてPLCに依頼する。

◆現在、カセットグリルの使用目的以外のことで怪我をした場合の対応を検討中。

⑥カセットこんろの点火操作中、炎が噴出し腕を痛めた

◇使用約5年のカセットこんろを点火操作中、突然炎が噴出したので避けようとし体を曲げたら腕を痛めた。事故原因の究明と慰謝料をPLCに依頼する。

◆現在、事故品の送付待ち。

⑦グリル付ガスこんろの突沸で上半身に火傷

◇グリル付ガスこんろで調理中、突沸で鍋が空中に舞い上がり調理中の主婦は上半身に3度の火傷を負い1週間の入院治療。本件事故の原因究明と対応についてPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品による再現試験中。本件は「突沸現象」により発生したものと推定。

⑧グリル付ガスこんろで鍋が固着し発火、発煙で小火

◇グリル付きガスこんろで調理中、発火、発煙し小火発生。消防が出動したが原因不明。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事故品による再現試験中。

⑨グリル付ガスこんろの爆発でキッチン汚染

◇使用約20年のグリル付ガスこんろを使用した7分位後、突然左側のバーナが爆発し、かつ中の金具にヒビが入った。なおこの爆発でキッチンは汚染された。本件爆発の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事故品を調査中。

⑩石油ストーブのタンクから灯油が漏れ室内汚染

## 8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

◇最近、消費者事故についていろいろ問題が提起されている。

消費者安全法によると「消費者事故」とは「商品設備、サービスが安全性を欠き、消費者が生命や身体に被害を受けた事故」などをさすとしている。但し、誤使用など消費者側に明らかに原因がある場合は含まれず、その判断は行政機関などに委ねられることになっている。

◇問題となった事例は「シート付き浮輪」で自宅の浴槽内で使用中にバランスを崩して幼児が溺れたケースである。この浮輪は中央についたパンツ型のシートに幼児が両足を入れて座れるタイプである。治療に当たった病院は「消費者に明らかに責任がある場合は消費者事故と扱わない」が、今回のケースは2件ともプール用として販売された製品を浴槽で使っていたため発生したものであると考えている。当該メーカーは本件について国民生活センターの注意喚起を受けて販売を中止したが「風呂では使用しない」、「子供から目を離さない」等の注意書きをした上で「プール用」として販売している。

◇本件について消費者庁は「浴槽用として人気が出た経緯もあり、同じような使い方をしている人がいる可能性がある」とするが、事故を把握した今も「消費者事故にあたるかどうか検討中」と対応を決めかねているようである。

本件事故に類似する事故に「車両のパワーウィンドによる幼児の指の切断」、これについて総務省消防庁では「製品自体に欠陥があるわけではなく消費者事故には当たらない」と判断している。

これらの問題について全国消費者団体連絡会（阿南事務局長）は製品に欠陥があると云い切れなかったり、消費者が誤った使い方をしたりしても、一定の数以上の人が同じような事故に巻き込まれているのであれば、一刻も早く周知出来る仕組みを作るべきだ」とコメントしている。

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



ラベル見本

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、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものととして取り扱われております。

## ●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	パッフレッシュ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	ファイヤーブルーF 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
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	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 プ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ 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

❖ 10月(神無月) ❖

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1日(金) 衣替え、法の日、土地の日、<br>日本酒の日、コーヒーの日、<br>デザインの日、浄化槽の日、<br>都民の日 | 12日(火) たまごデー                 |
| 2日(土) 豆腐の日  | 13日(水) サツマイモの日               |
| 4日(月) イワシの日、都市景観の日  | 15日(金) きこの日                  |
| 5日(火) レモンの日   | 16日(土) 世界食糧デー、ボスの日           |
| 8日(金) 木の日、入れ歯の日   | 17日(日) 上水道の日、沖縄そばの日          |
| 9日(土) 道具の日  | 18日(月) 冷凍食品の日                |
| 10日(日) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、<br>目の愛護デー                             | 20日(水) 十三夜、リサイクルの日           |
| 11日(月) 体育の日   | 25日(月) 世界パスタデー               |
|   | 26日(火) 原子力の日                 |
|   | 29日(金) とらふぐの日                |
|   | 31日(日) ガス記念日、ハロウィン、<br>日本茶の日 |



# 新製品 News

## ジェラート&アイスクリームマシン TGM-800



TGM-800

タイジ株式会社（工業会関東支部）は、ジェラート&アイスクリームマシン「TGM-800」を発売した。

「TGM-800」はコンプレッサー内蔵型で、W402×D281×H245mm（12kg）というコンパクトサイズを実現。①タイマーを時計回しに回してセット（約40分）、②仕込み済みの食材をボウルに投入、③数十分後に調理が終了したらカバーを外してボウルを取り出すという簡単操作で、アイスクリームやジェラートを作ることができる。

0～60分のタイマー&デジタル温度表示を搭載（700～800cc/30分）。ボウルや攪拌パドルは取り外しができて清掃が簡単で、予備ボウルが付属しているため、連続使用にも対応している。

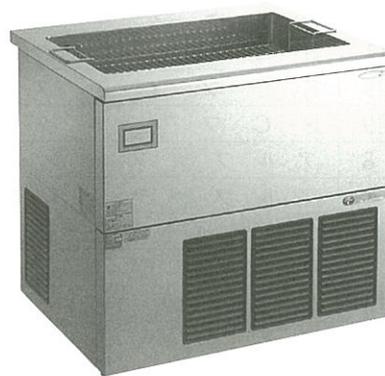
定格電圧は単相100V 50/60Hz、消費電力は150W、冷媒はR134a。予備ボウル（1.4L。最大仕込み容量は0.8L、パドル付き）、ヘラ、簡単レシピが付属。

価格は12万6,000円（税込）。

### ■タイジ株式会社

〒210-0858 神奈川県川崎市川崎区大川町8-2  
TEL 044-329-5880 FAX 044-329-5860  
<http://www.taiji.co.jp/>

## ヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機 WBD-30MTA



WBD-30MTA

福島工業株式会社（工業会関西支部）は、ヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機「WBD-30MTA」を発売した。

「WBD-30MTA」は同社の「温度コントロール技術」と共同開発の株式会社関門海による「生体レベルコントロール技術」を融合させた解凍機で、量にかかわらず同一の品質・仕上がり時間と、解凍終了後の解凍品の雑菌の繁殖抑制・高品質保持を可能にし、流水解凍や冷蔵庫解凍に比較して鮮度の良い解凍を実現したという。

スピードボタンを押せば解凍終了まで自動運転の簡単操作で、ヒートポンプの採用により解凍槽を温冷コントロールし、短時間解凍を実現。解凍槽は浅く広く凹凸のない設計なので清掃が簡単。作業の軽減による少人数化が図れ、同社はデパートやスーパー等、ホテル、旅館、レストラン、飲食店等の外食産業に勤めている。

サイズはW900×D750×H850mm、価格はオープンプライス。

### ■福島工業株式会社 営業企画部

〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11  
TEL 06-6477-2031 FAX 06-6477-0025  
<http://www.fukusima.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22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22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  
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  
サンウエーブキッチンテクノ(株) 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
三洋電機産機システム(株) 北海道支店  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
福島工業(株) 札幌支店  
(株)フジマック 札幌営業部  
細山熱器(株) 札幌営業所  
(株)ホワイトスチール工業  
(株)マグナ 札幌営業所  
(株)マルゼン 北海道営業所  
三浦工業(株) 食機札幌営業課

## ●東北支部

●岩手県  
(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

●宮城県  
ADEKAクリーンエイド(株) 仙台営業所  
(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
エレクター(株) 仙台営業所  
(株)大穂製作所 仙台営業所  
北沢産業(株) 仙台支店  
(株)コメットカトウ 仙台営業所  
三洋電機産機システム(株) 東北支店  
ジョンソンディパーシー(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)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  
伸産業(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)エフ・エム・アイ 東京支店  
エレクター(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
(有)小越製作所  
オザキ(株)  
(株)尾竹設計事務所  
オピニオン(株)  
(株)オリオン  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
川口工業(株)  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリーンエイド販売(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
(有)サカモト  
サンウエーブ キッチンテクノ(株)  
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)  
東洋ロバートシヨウ(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)  
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)  
(株)ハイサーブウエノ

全423社

(2010年9月29日現在)

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)ラポー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
株)シンコー製作所  
株)セイコー

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

●愛知県  
有)愛知厨房製作所  
株)AIHO  
イシダ厨機(株)  
株)エムラ販売  
オザキ(株) 名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株) 名古屋支店  
株)国益社  
株)コメットカトウ  
三洋電機産機システム(株) 中部支店  
株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
株)シンコー 中部営業所  
シンボ(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)アイジィエー  
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  
三重三洋特販販売(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)  
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)マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

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

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

●長崎県  
株)長崎日調

●熊本県  
イシヌキチョウリ(株)

●大分県  
有)シンコー厨機  
株)中栄工業

●宮崎県  
有)丸一厨房

●鹿児島県  
株)第一食器  
ホシザキ南九(株)

賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後8
(株)アクシー	後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
シンボ(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・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●先日うり坊を観に行ってきた。生後間もない、背中に瓜のような縞模様が入った猪の赤ん坊は実に可愛らしい。寸足らずの脚をフル回転させて母猪の後ろを懸命に付いて行く姿はムネきゅんである。●とはいえ成長すると体重80kg程度、鋭い牙を突き立てて軽自動車並の速度で突っ込んで来る猛獣となり、今年も田畑が荒らされたり、人が襲われたりする被害が続いている。猪突猛進という言葉とは裏腹に意外と小回りがきき、熊同様、日本で見られる数少ない危険な野生動物である。●海外でも巨大な猪が襲来する映画が複数あったが、鮫を筆頭に、熊、ライオン、虎、象、野牛、犬、猫、鼠、猿、鳥、蛸、イカ、カジキ、ピラニア、蛇、鰐、蟻、蜂、蜘蛛、バツタとこの種の動物パニック映画の題材になった生物は豊富である。●先日観た『Night of the Lepus』という映画では、巨大化した兎が集団で襲いかかって来るという映画で、作品自体は真面目に撮られているのに、失笑の嵐である。●そういえば『アニマル大戦争』で「本当の男を見せてやる！」と半裸になったレスリー・ニールセンが、襲いかかってくる熊と抱き合って格闘している(ように見せている)シーンも妙に微笑ましかった。そりゃ顔だけ見ればシロクマもシャチも可愛いもんだが、人間は中身より外見と体裁で騙されますからねえ。

# 厨房

平成22年10月5日発行

第47巻/第10号 (No.496)

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。

# 出展募集中!

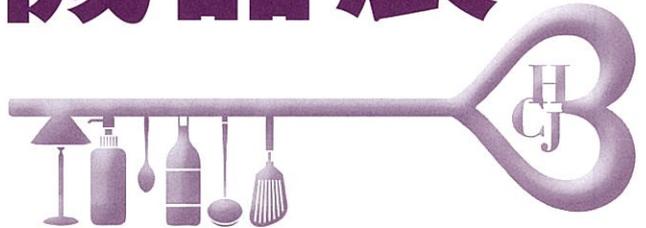
出展申込期限  
2010年10月15日(金)

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

● 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。



### H C J 2011 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

エイチ シー ジェー  
H C J 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/>

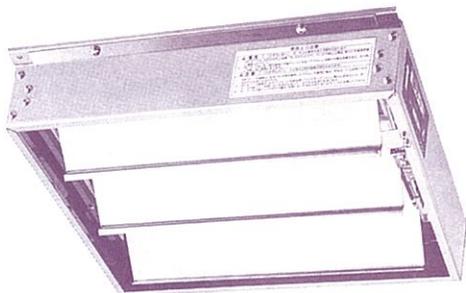
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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  
 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: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

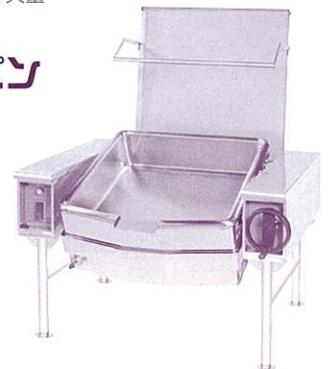


大型パンと大パワーの全面均一加熱で大量調理も楽々。温調も簡単です。

**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、炒め物やポイルなどに幅広く使えます。操作も楽々！

**電気万能煮炊き釜**  
(丸型ブレイジングパン)

**USK-850**

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



スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

**電気スープケトル**

**SSK-75**

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



**厨房の電化を通じて店舗経営を支援するSANWA**

**電磁フライヤー**

**NSF-053P**

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

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



**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。



**アルミモールドピーター・グリドル**

アメニティ&テイスティを満喫。発煙点以下でステーキを美味しく焼きあげます。

★店舗の設計に合わせて最適な仕様にて製作いたします。



# 信頼された品質と豊富なバリエーション



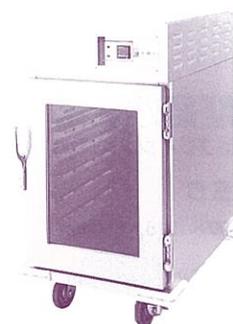
オリジナルビュッフェカウンター施工例



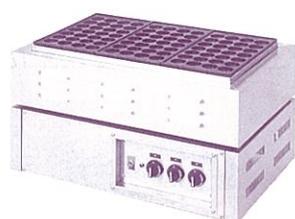
電磁フライヤー



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！

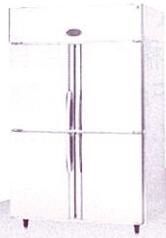


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

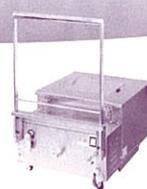
コールドテーブル

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

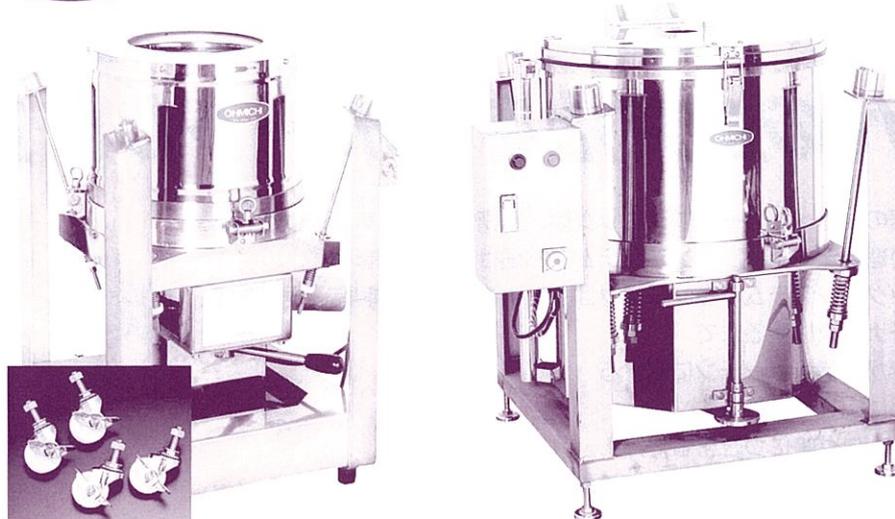
本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209 ☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>

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	大阪 ☎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	徳島 ☎088-665-8240	鹿儿岛 ☎099-258-0395
山形 ☎023-626-7155	成田 ☎0476-20-4331	名古屋 ☎052-991-3271	堺 ☎072-288-0940	松山 ☎089-968-9972	沖縄 ☎098-854-9157
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	奈良 ☎0743-64-3560	高知 ☎088-884-2101	機販営業部 ☎03-3434-0395
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！

# 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>

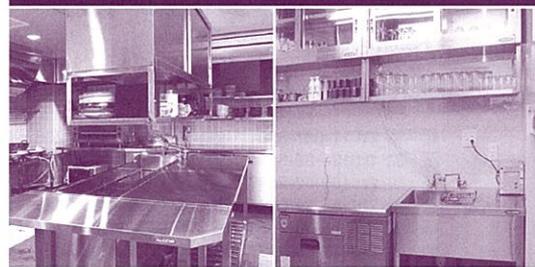
## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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。



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>



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)

世界初

ロータリー式  
プラズマ集塵セル  
搭載

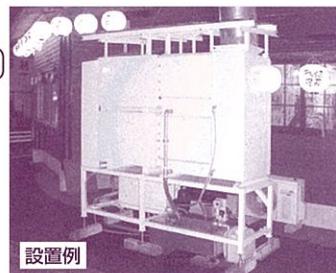
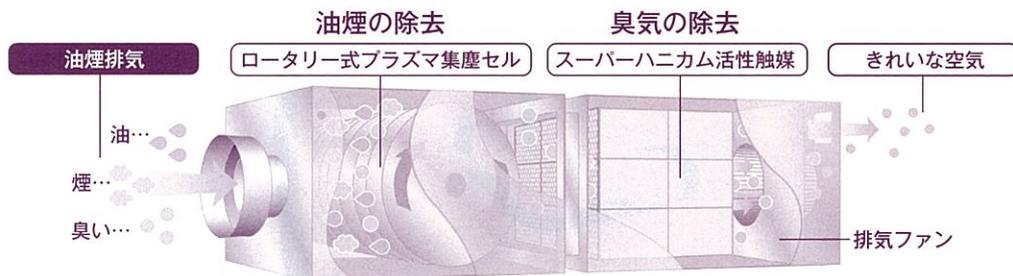
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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、集塵作用で濾過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭媒

いやらしい調理臭をバッチリ処理します。

環境を考える企業

シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

# 厨房設備工学入門 第4版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第4版

関連設備

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第4版

厨房設計

[一般関連知識と関連設備]

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

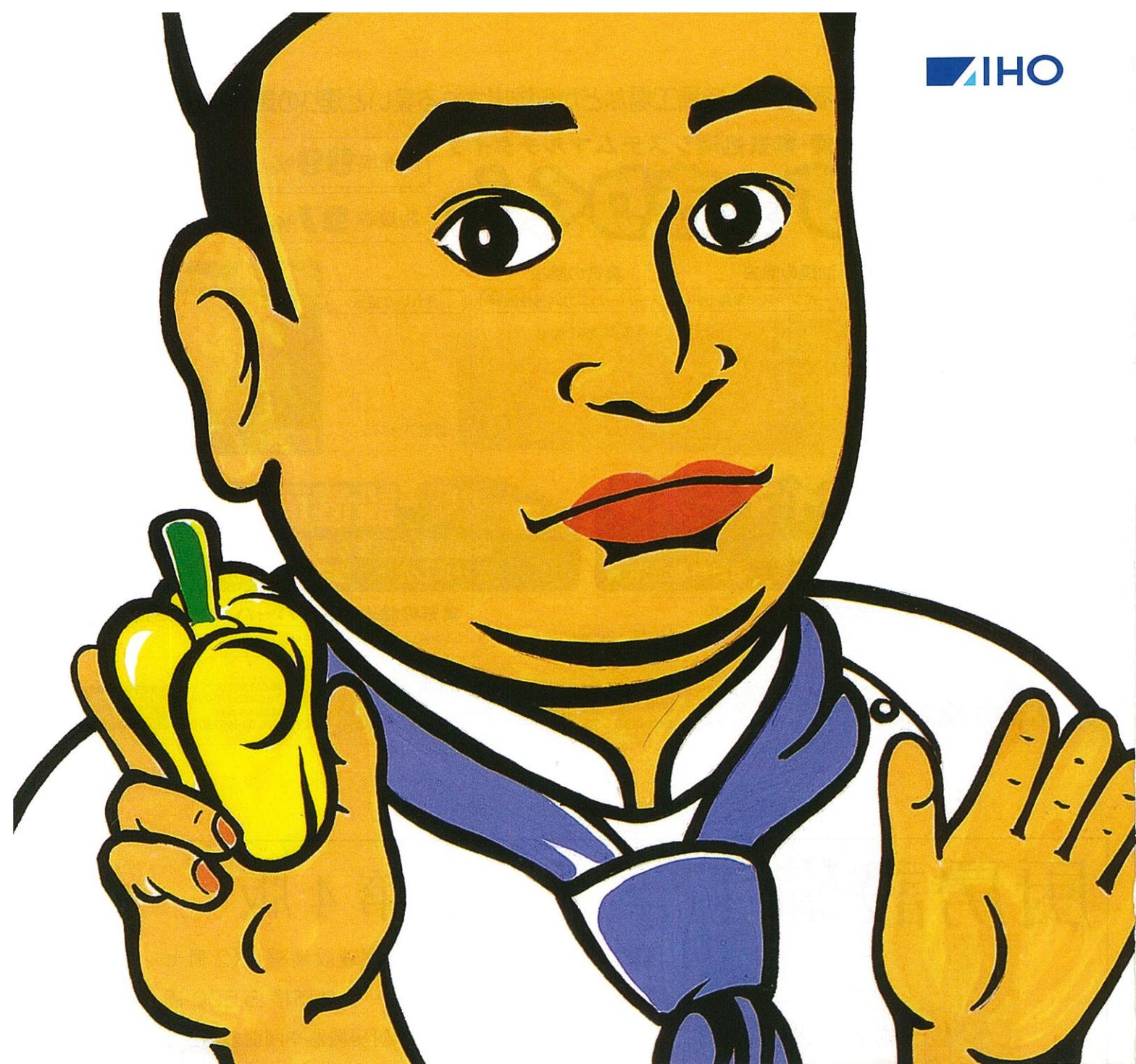
■[厨房設計編](294頁)

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。



# 厨房機器は

業務用厨房機器のご用命はアイホーへ。業務用調理機械・厨房機器の総合メーカーとして、学校給食・医療福祉給食・事業所給食・レストラン・ホテル・各種フードサービスのセントラルキッチン・食品加工工場など、多岐にわたるお客様に、よりよい製品をモットーに、信頼性の高い製品をお届けして参ります。

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・福岡  
営業所 盛岡・秋田・山形・宇都宮・さいたま・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分



(株)AIHOの当社及び本社工場は  
2001年10月26日品質マネ  
ジメントシステムの国際規格  
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

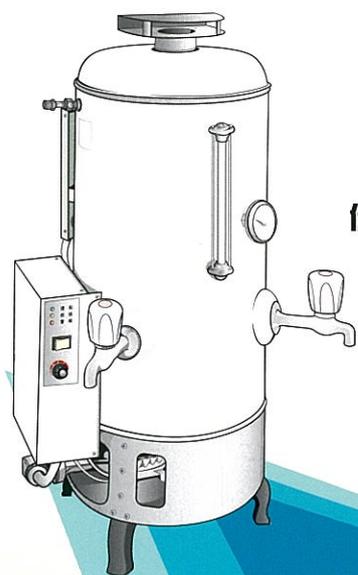
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号  
Tel. 03-3738-8251(代)

●白濁の製造については、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  
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 三重 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 質

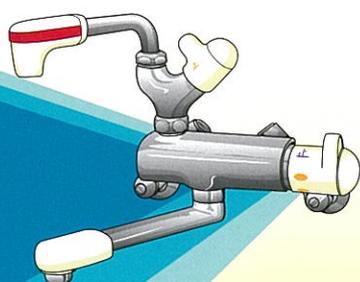
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ

**GAS**

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

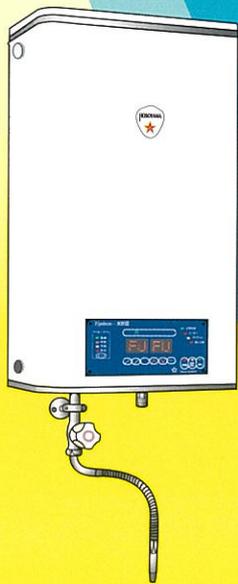


**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 札幌営業所 〒001-0019 | 札幌市北区北十九条西5-20<br>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<br>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<br>TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5<br>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<br>TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473          |