

# 厨 房

第47卷第11号NO.497  
平成22年11月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

# 11

NOV.  
2010  
No.497

No.500まであと③号

平成22年度第2回理事会報告

平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート

にしかわたくの「部外者ですけど何か？」——「厨BO! SHIODOME」



この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

## 世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



### 世界初の外ばねドア

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

### 前面からのフルメンテナンス性を確立

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

### 35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を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すぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすすぎ方式(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**

## 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個のどんぶりウオーマーつき  
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/スパゲティ用/  
ラーメン用/うどん大かこ式など試用テストを受け付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本社 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  
大阪府大阪市東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟県東区牡丹山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  
**ポイント1**

ご飯・煮物・スープ系を  
より**安全**に・より**こだわった味**に

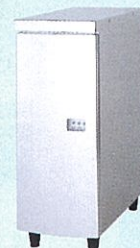
※安全とは、水の不純物を体内に入らぬよう90%以上除去します



**RO水で!**



RO水生成装置  
1tタイプ



RO水生成装置  
3tタイプ



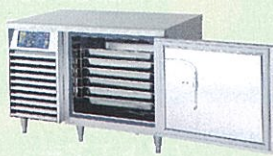
RO水生成装置  
6tタイプ

Grade up  
**ポイント2**

**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/>

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)  
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)

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

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

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

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

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

■ 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。  
その地球に恩返しの気持ちを込め“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。

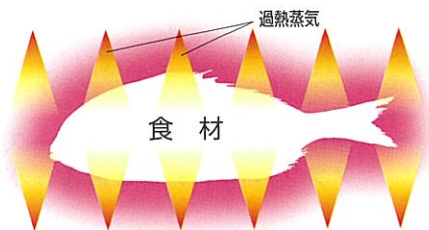


SVロースター HOT MAX  
SVM-1W



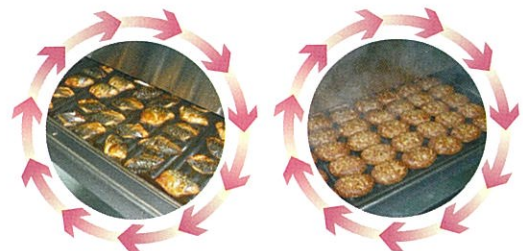
## 美味しさとecoを両立

### 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  
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  
會社

中西製作所

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

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



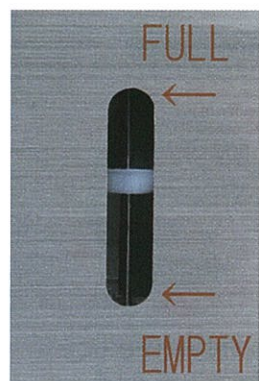
◆ 安全で使いやすく



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。

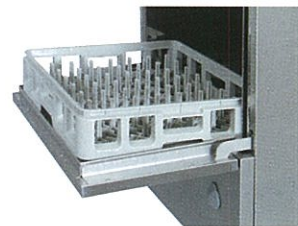
◆ 抜群の洗浄力

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。

**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。

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

**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**



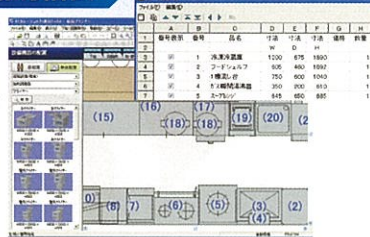
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

**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いて短時間で高画質なレンダリング画像に加工できます。

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

**メガソフト株式会社**

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38 西谷東倉ビル

●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**



いつもの電気、もっと先へ。



電化は、  
厨房を  
アートにする。

厨房は、もっと美しくなれる。  
今こそ、電気がつくる厨房の理想へSwitch!

その機能性、合理性、美しさは、すべてお客さまへの最高のおもてなしのために。  
これからの厨房に求められるあらゆるニーズに、業務用電化厨房がお応えします。

**[Switch!] × [レストラン]**

お問い合わせ：東京電力株式会社 法人営業部 都市エネルギーソリューション部 電化厨房推進グループ TEL.03-6373-1111 (代表)

Switch!

[www.tepco-switch.com/biz](http://www.tepco-switch.com/biz)

# 日本食の美味しさを世界へ

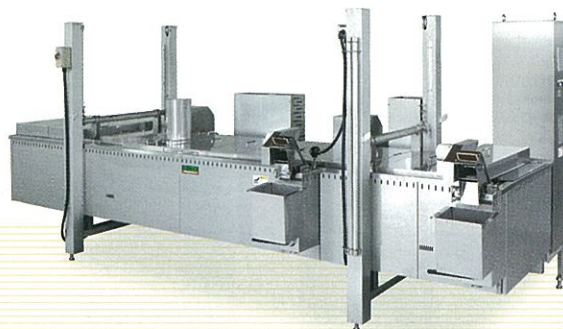
食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穏を。



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399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           | はかまレンジ        |
| 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           | サラマンダー        |
| テーブルコンロ         | ティルティングパン     |
| 中華レンジ           | ペキンダックフロイラー   |
| 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>

# 今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher オイル・ウォッチャー

PTC特許  
申請中



食用油は加熱や空気（酸素）と水に触れることによって酸化（プラス帯電化）してしまいます。オイル・ウォッチャーは還元電位を変動電磁場発生ユニットから広域に発信し、マイナス電位を失った油にマイナス電位を与えることにより、油の酸化を抑制防止する還元装置です。

## ■ 油の酸化防止(酸化させない)効果

- 新油からスタートの場合、酸化防止効果によりAV値の上昇を1.0前後に維持します。
- 油の寿命が、標準・平均的で約20日～30日間持続します。  
(当社測定)注)揚げ物・油等の種類により若干AV値が変わることがあります。

## ■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

- カラッと揚がる / 油切れが良い / 揚げムラがなくなる。
- 炭化物の付着を抑制し、色調変化を抑えます。

## ■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。(光熱費/CO2削減)
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

## ■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

- 油槽内や油槽周辺に汚れ付着がなくなり、きれいになります。
- 金属面にこびりついた、しつこい汚れも簡単にきれいになります。

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

# 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。



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

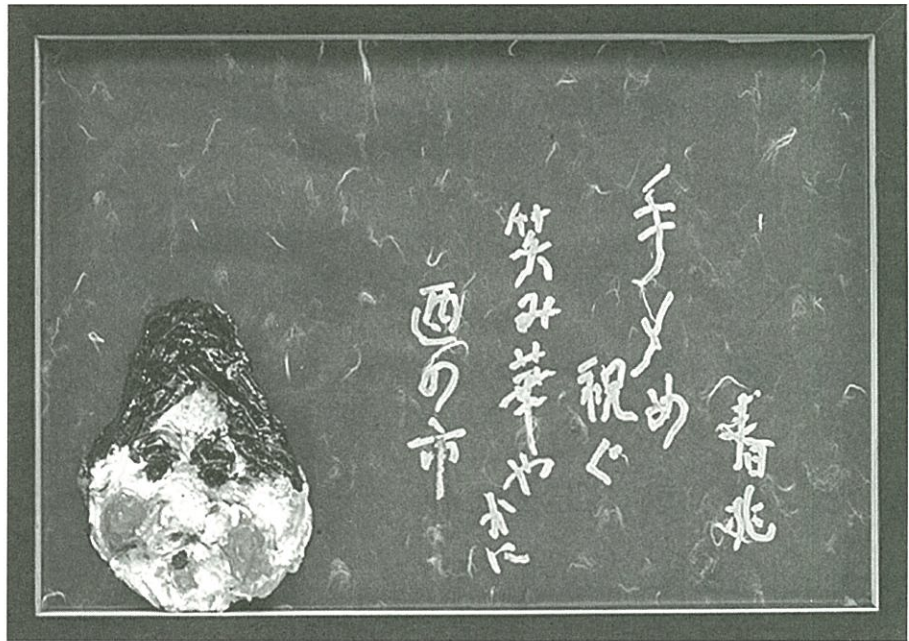
## CONTENTS

工業会関係	14	平成22年度第2回理事会報告
官庁関係	17	平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート
コミック	19	平成22年度 調査票提出促進運動について 11月は「建設業取引適正化推進月間」です にしかわたくの「部外者ですけど何か？」(24) 「厨BO！ SHIODOME」
外食産業	21	変革する食産業 (9) “無料”まで登場した低価格化の波と消費者心理 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
設備設計	22	厨房設計ケース・スタディ (11) ホテルのベーカリー、ペストリー 株式会社井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
エネルギー	26	厨房エネルギーかわら版 「広島ガス業務用厨房ショールーム「BLUE LABO.」のご紹介」 広島ガス(株) 村上正樹
企業訪問	30	会員企業が語る！ (33) 株式会社マルゼン
厨房業界関連情報	32	最新外食トレンド2010 (11) 外食産業既存店の売上動向について ～「外食産業月次売上動向調査」(当センター実施調査)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
	34	陶俳画 [オカメ・西の市]
	12	巻頭によせて [お茶のたのしみ] 株式会社コメットカトウ 加藤愛一郎
	13	工業会だより
	18	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 株式会社ガス石油機器PLセンター 勝又 勇
	36	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	38	新製品NEWS
	40	会員企業一覧
	42	奥付 [広告掲載企業名]
	44	

# 陶俳画

春  
兆

【オカメ・酉の市】



手づめ祝ぐ 笑み華やかに 酉の市

十一月の酉の日、各地のおおとり神社はご縁日の出店の市で賑わう。お酉様だ。

一の酉、二の酉と、夜寒も季節の深まりも、速さを身にしみて感じるころだ。また、三の酉のある年は火事が多いともいう。今年は何？

発行所に近い麻布十番のお酉様も、山の手では有名。土地柄、外人や新しい六本木族も加わって、押すな、押すな盛況。

お目当てはもちろん縁起ものの熊手。お金や福を掻き集めようというのだが、季節の落ち葉掻きの折に湧いた願望が、その起こりになったに違いない。髪飾りくらしいものから、担いで帰るものまで、まさに小ささまさま。

商売繁盛が主だけれど、幸運を願って普通の家でも普通に買って飾る。

調子よく大物が売れると、売り手と買い手、周りの人々も、威勢の良い掛け声に合わせて祝福の手づめ。その響きが、あちらの店こちらの店で湧き上がり始めると、景気の良さに心も弾む。笑顔、笑顔。その中でも一番晴れやかで華やかに、その賑やかさを祝福しているのは、やはり、招福のお札とともに、熊手を飾っているおかめのお面だろう。

おかめ・お多福。今ではあまり芳しくなく軽く扱われているが、以前は福の神であり、その時代の日本美人の典型として愛される女性像だったはずだ。

陶板、もつとふくよかにしたかった。

## 「お茶のたのしみ」

(株)コメントカトウ 加藤愛一郎

友人に誘われてお茶席に出かけたのが、私とお茶の出会いであった。もう20年程前になるが、40歳のころであったと思う。それ以来、機会を見つけて茶会に出かけたり、茶事に参加したりしてきた。

小さいころより緑茶が好きで、茶道の形式的なところにも何か不思議な魅力を感じていたこともあり、自分でお茶を点ててみたいと思った。それで稽古を始めた訳だが、初めは茶室の出入りや、挨拶の仕方にとまどうばかりであったが、慣れるに従い、お茶室に入ると何か心地良く感じられるようになった。

お茶は仏教と共に日本に伝来し、寺院の仏様へのお供物とされた。室町時代八代將軍足利義政に仕えた能阿弥のうあみは、当時中国から伝わった書院造の座敷の小さな部屋（小書院）を茶室として使い、將軍にお茶を点前した。能阿弥は、茶器を飾り付ける台子と呼ばれる棚を用い、その点前を定めた。このころお茶を飲む時に使用される茶碗は、台の付いた天目茶碗であり、現在でも寺院の献茶等では使われている。

能阿弥が貴族向きしめこうの形式主義的なお茶の形を作り上げたのに対し、和尚であった村田珠光は、「仏法も茶の湯にあり」と、お客さまにお茶を勧めるといった日常生活の中に仏の道があると説いた。珠光の茶の湯は、草庵の侘び茶といわれ精神本位で人間の心を大切にすることで、基本に人間の平等観がある。現在でも茶室への出入りには、躡口にじりぐちを使って出入りするが、この躡口は、元は身分の低い下人の使った出入り口であったものを、身分の上下を問わず客全員が使うようにした。また、手洗いも高い手洗いつくばいと低い蹲踞があるが、貴人も下人と同じように這いつくばって手を洗う蹲踞を使用するようにした。これは、貴人も下人になるという人間の平等感に基づいている。珠光はまた茶室を小さくして、草庵の四畳半を座敷として数寄屋と呼んだ。狭い茶室で近寄ってお茶をすると膝と膝とが近づき、心と心も通い合うような工夫からであった。

能阿弥と珠光の二人によって成立した茶道は、戦国時代堺の竹野紹鷗とその弟子千利休によって大成した。この千利休のお茶は、その後御三家（表、裏、官休庵）として引き継がれている。

流儀がどうあれ、茶の道は、お茶という飲み物を通して人間の心と心が結ばれることにある。一杯（碗）のお茶が、日ごろ多忙な私たちの生活にゆとりと安らぎを与えてくれることを願って、今後も続けたいと思っている。

## 平成22年度第2回理事会報告

# 次期役員改選と新法人制度への移行が主題に

平成22年10月13日(水)、平成22年度第2回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀の間」にて開催された。

理事会に先立ち、福島会長より挨拶が述べられ、本人出席者25名と代理出席者3名の出席、委任状提出が5名であることを確認したうえで、出席役員が定款第24条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人には、中川常任理事と大前理事を指名し、議事に入った。

### ◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より新規加入会員(詳細は別記)について説明があり、また、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

### ◆協議事項

#### ①関連団体事業の協賛について

I「第59回外食産業フェア」

「第21回NAGOYAフードビジネスショー」

「第60回外食産業フェア」

II「フードセーフティジャパン 2010」

III「東邦ガス 都市エネルギー 2010」

IV「エネルギーソリューション 総合展 熱電プラザ 2010」

V「第32回 Japan Home & Building Show」

VI「HOSPEX Japan 2010 (第39回日本医療福祉設備学会 併設展示会)」

VII「第45回 スーパーマーケット・トレードショー 2011」

VIII「MOBAC SHOW 2011 (第22回 国際製パン製菓関連産業展)」

IX「JAPAN SHOP 2011 (第40回 店舗総合見本市)」  
尾崎副会長より、以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことでした承された。

#### ②2011年新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年どおり関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下のとおり。

開催日時：2011年1月12日(水) 16:00～

場 所：ホテル インターコンチネンタル  
東京ベイ 5階「ウィラード」

東京都港区海岸1-16-2 TEL03-5404-2222

尾崎副会長より、主催者挨拶は工業会福島会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省および国土交通省にお願いすることとし、司会進行役を尾崎常任理事、乾杯の音頭を東京ガス・村木副社長執行役員、中締めを中西副会長とすることが説明され、了承された。

#### ③第23期役員改選について

尾崎副会長より、新法人制度への移行にともない理事総数を変更する予定であり、それに先んじて次期理事の各支部への配分数と総数を変更することと、次期役員改選までのスケジュールが説明され、了承された。

#### ④公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行について

尾崎副会長と渋谷職員より、工業会の財政が悪化しており、事業の再構築が必要であることが説明された。

#### ⑤第3回理事会開催について

##### ◎第3回理事会

日時：平成23年3月9日(水) 13時30分～

場所：メルパルク東京・4階「孔雀の間」

東京都港区芝公園2-5-20 TEL 03-3433-7211





福島会長の司会で議事が進行した



本人出席者25名、代理出席者3名の理事会となった

以上について、尾崎副会長より説明がなされ、承認された。

#### ◆報告事項

##### ○総務部（上野常任理事）

###### ①第44回通常総会実施報告について

平成22年6月2日にホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・4階「カールトン」「ルグラン」で開催された第44回通常総会について、会員企業77人・招待者77人の計154人が出席したことと、関係経費の内訳が説明された。

###### ②資産変更・理事変更に伴う主務大臣への関係書類提出について

主務官庁に資産総額変更登記完了届並びに業務及び財産状況の報告、理事及び監事変更登記完了届を提出した旨が報告された。

###### ③平成22年度団体賠償保険制度の加入状況について

加入企業数58社と掛け金総額について報告された。

###### ④厨房機器会館の耐震診断結果について

工業会事務局が事務所として使用している厨房機器会館について、貸主である関東厨房機器協同組合が耐震診断を依頼した結果、大地震でも倒壊する可能性が低いという結果が出た旨が報告された。

##### ○財務部（斎藤副会長）

###### ①財務状況について

平成22年9月までの収支状況の詳細の説明があり、昨年より収益が悪化している旨が報告された。

##### ○技術部（谷口副会長）

###### ①自主検査員講習会の開催について

5月25日に東京ガス人材育成センターで「業務用厨房板金製品および業務用厨房熱機器自主検査員

講習会」を開催した結果23名の自主検査員が誕生し、累計60名となった旨が報告された。

###### ②適合確認業務の進捗状況について

適合確認制度に関して、技術基準の見直しに着手し、それ以外の業務はなるべく最小限とし、基準見直し業務に注力したい旨意見が出され、了承された。

##### ○広報部（渡辺副会長）

###### ①第31回海外視察調査団派遣について

6月29日に開催された第1回広報編集委員会において、第30回の高評価に基づき、第31回海外視察調査団もhostを中心とした行程を組むこと、全国のガス・電力各社に積極的に参加を募るよう要望が出された旨が報告された。

###### ②第11回厨房設備機器展の状況について

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

テーマ：「見て・触れて・感じて——。」

また、工業会ブース企画とオープンセミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

###### ③2010年版業務用厨房機器に関する実態調査の状況について

調査票依頼の現況について説明があった。

##### ○資格部（中西副会長）

###### ①平成22年度厨房設備士認定試験の実施結果について

1級・2級とも受験者数が上昇したが、合格者数は2級のみ上昇、1級合格者数・合格率・平均点とも下降している旨が報告された。

###### ②平成22年度技能検定（厨房設備施工）について

受検申請受付：平成22年9月27日(月)

～10月8日(金)

実技試験実施期間：平成22年11月29日(月)  
 ～平成23年2月20日(日)

学科試験：平成23年1月30日(日)

合格発表：平成23年3月15日(火)

以上について報告された。

○教育部（加藤副会長）

①平成22年度設備士有資格者のフォローアップ研修  
 について

各支部で平成22年10月14日(木)～平成23年2月中旬に、全国7会場で「2級厨房設備士に必要な基礎知識」(【副題】「事例と関係法規」)をテーマに開催するスケジュールが報告された。

○組織部（清水常任理事）

①支部運営について

主要事業の一つであるフォローアップ研修会の参加者が減っている旨が報告された。これについて、加藤副会長から「受講者の皆さんに対してより共通のトピックスとなるものを探っていきたい」旨意見が出された。

○その他

①平成22～23年度主要事業スケジュール

寺内事務局長より、新春賀詞交歓会、理事会、通常総会など、今後のスケジュールについて報告された。

また、由利事務局長より、経済産業省・(株)日本ガス協会から低炭素投資促進法について説明を受け、この法の目的の一つが中小企業が低炭素設備・製品の導入をしやすくするための保険であり、その対象製品に業務用厨房機器（内燃式バーナーを持った機器、低放射型ガス機器など）があり、それらを経済産業省のホームページで紹介したいので、対象機器をリストアップして欲しいという依頼があり、ご協力を賜りたい旨が説明された。

また、寺内事務局長より、経済産業省からEPA／FTAの周知要望があったことが報告され、その資料が配布された。

■新規加入会員

・正会員（2社）

名 称	(株)シードトラスト
現 住 所	〒140-0011 東京都品川区東大井1-24-15
電 話 ・ F A X	03-5461-2611・03-5780-9107
代 表 者 名	代表取締役 伊東 希
本会に対する代表者	代表取締役 伊東 希
業種及び取扱品目等	店舗総合メンテナンス事業、内装工事・設計・施工事業、清掃クリーネス事業、その他事業
加 入 支 部	関東支部
会 員 番 号	1143

名 称	秋元ステンレス工業(株)
現 住 所	〒116-0011 東京都荒川区西尾久8-40-6
電 話 ・ F A X	03-3894-6091・03-3894-7744
代 表 者 名	代表取締役 秋元 幸雄
本会に対する代表者	代表取締役 秋元 幸雄
業種及び取扱品目等	厨房器具他製造
加 入 支 部	関東支部
会 員 番 号	1144

# 今年度のテーマは 「2級厨房設備士に必要な基礎知識」

## 平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート

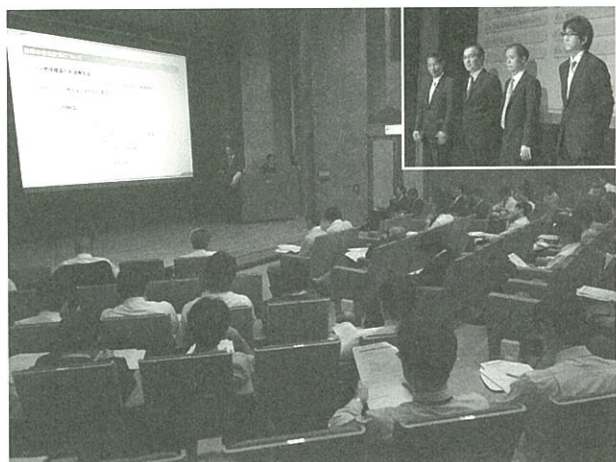
平成22年10月14日、「平成22年度厨房設備士フォローアップ研修会」（関東支部）が電力館TEPCOホールに約64名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「2級厨房設備士に必要な基礎知識」（副題）事例と関係法規）をテーマに、設計施工の知識や関係法令の把握を主題としたカリキュラムが行われることとなった。

研修会に先立ち、加藤愛一郎教育委員長と上野秀雄関東支部支部長から挨拶があり、会員企業と会場を提供した東京電力(株)への謝辞、今年度の関東支部の活動について述べられた。

工業会専門委員・松尾裕之氏並びに阿部俊明氏により、「法規」「レイアウトプラン」「法規チェック」の講義が行われ、空調や消費生活用品安全法、工業会ホームページで配布された図面を基にしたレイアウトプランの設計・法規の注意項目について解説された。

約3時間の講習終了後は、質疑応答の時間が設けられ、参加者からの質問に専門委員が回答し、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会が工業会の全国各支部によって開催され、詳細は工業会のWebサイト（<http://www.jfea.or.jp>）にて随時告知されるので、興味のある方はご参照いただきたい。



東京会場



(社)日本厨房工業会 教育委員会  
委員長 加藤 愛一郎

日本厨房工業会では、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として、平成17年度より厨房設備士フォローアップ研修会を開催しています。本年度のテーマは「2級厨房設備士に必要な基礎知識」としました。

本年度の講演は、厨房設備士に必要な設計の基礎知識と法規について講義します。「2級厨房設備士に必要な」と銘打っておりますが、1級の方にも大いに参考になる内容だと自負しております。研修に必要な事例は、工業会のホームページに事前に掲示をしておりますので、講習に参加の方はあらかじめその内容を確認して研修にご参加ください。

研修会は、10月14日関東支部を皮切りに、全国7ヵ所での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房の衛生向上に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、研修内容の検討・準備、各地での講師を務めていただく会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

### 厨房設備士フォローアップ研修開催日程（予定）

支 部	開 催 日	会 場
関 東	H22.10.14	東 京
九 州	H22.10.26	福 岡
東海北陸	H22.11. 2	名 古 屋
関 西	H22.11.25	大 阪
北 海 道	H22.12. 9	札 幌
中 四 国	H23. 1.21	岡 山
東 北	H23. 2.中旬	仙 台

9. 29 第3回新法人制度検討特別委員会。福島委員長、斎藤、尾崎、渡辺、谷口、上野、出塚各委員、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)
9. 29 平成22年度第2回幹部会。福島会長、斎藤、尾崎、中西、渡辺、谷口各副会長、公認会計士・出塚氏、鈴木専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員。(厨房機器会館6階会議室)
10. 8 平成22年度第2回広報編集委員会。中川委員長、細山副委員長、浜野、小宮、精松、桑名、浅場、岩崎各委員、熊谷代理(寺部委員)、鈴木専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
10. 12 あんしん高度化ガス機器普及開発研究会。鈴木専務理事。(航空会館2階・201会議室)
10. 13 平成22年度第2回組織強化委員会。清水委員長、石塚、百目木、上野、福井、野瀬、谷口、吉田各委員、鈴木専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(メルパルク東京・桂の間)
10. 13 平成22年度第2回理事会。鈴木専務理事、

寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員、花田職員。(メルパルク東京・孔雀の間)

10. 15 平成22年度第2回次世代フォーラム。肥田委員長、上野、尾崎、細山、深澤、上崎、宮沢、川添、西村均、山崎、福井各委員、由利事務局長次長、原田職員。(新浦安カルチャープラザ・D会議室)
10. 19 平成22年度第1回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、清水、高根、生澤、中橋、関根、大山、左海各委員、寺内事務局長、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)

■社名の変更

- [新] 株式会社三重特機(東海北陸支部) ※11月21日より  
 [旧] 三重三洋特機販売(株)
- [新] 株式会社エフ・エム・アイ 大阪本社(関西支部)  
 [旧] 株式会社エフ・エム・アイ
- [新] 株式会社エフ・エム・アイ 東京本社(関東支部)  
 [旧] 株式会社エフ・エム・アイ 東京支店

❖ 11月(霜月) ❖

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1日(月) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日             | 15日(月) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日        |
| 3日(水) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日                          | 17日(水) 蓮根の日                    |
| 5日(金) 雑誌広告の日、いいりんごの日                                      | 20日(土) ピザの日、ホテルの日              |
| 7日(日) 立冬、鍋の日  | 21日(日) フライドチキンの日               |
| 8日(月) 刃物の日  | 22日(月) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日 |
| 9日(火) 換気の日  | 23日(火) 勤労感謝の日、外食の日             |
| 10日(水) 技能の日、エレベーターの日                                      | 24日(水) 鯉節の日                    |
| 11日(木) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぽの日、ポッキー&プリッツの日 | 25日(木) OLの日                    |
|   | 26日(金) ペンの日                    |
|   | 27日(土) いい鮎の日                   |
|   | 30日(火) シルバーラブの日                |



## 平成22年度 調査票提出促進運動について

経済産業省が実施する各種統計調査につきましては、平素より御協力頂き、厚く御礼申し上げます。

皆様より提出された調査票は、経済産業省において集計・加工・分析をした上で公表され、国・地方公共団体の行政施策の基礎資料、商工鉱業における企業経営資料として、さらには諸研究のための貴重なデータとして広く利用されております。また、社会経済の急激な変化や国民生活の多様化などに伴い、経済活動の現状を正しく見極める指標として、統計の果たす役割は一層重要性を増しております。

しかしながら、調査を取り巻く環境の悪化により、調査票の未提出、提出期日遅延、記入漏れ等の増加により、統計調査の使命である信頼性の高い調査結果を早期に公表することが困難な状況にあります。

このため、経済産業省では、調査環境の変化に対応した調査内容の見直し等により報告者の記入負担の軽減に常々努めるとともに、調査対象企業・事業所に御理解と御協力を得つつ、調査を円滑に実施するため、各事業団体等加盟の調査対象企業・事業所のうち調査票の未提出等の事業所に対して改めて調査票提出の依頼を行う「調査票提出促進運動」を、毎年「統計の日」（10月18日）を中心として実施しております。

調査を取り巻く環境が悪化する中、より精度の高い統計を作成するためには、皆様の御協力により正確な調査票を所定の期日までに提出していただくことが何にもまして重要であります。

引き続き皆様の御理解を賜り、調査票の提出に御協力下さいますようお願い申し上げます。

### 経済センサス—活動調査について

経済産業省・総務省では、各府省協力のもと、平成24年2月1日に「平成24年経済センサス—活動調査」を実施することとしています。

本調査は、我が国の全産業分野における事業所・企業の経済活動の実態を全国及び地域別に明らかにすることを目的としています。調査の結果は各種行政施策の基礎資料としての利活用のみならず、事業者の方々にも経営の参考資料として活用していただくことを目指しております。

皆様のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

## 11月は「建設業取引適正化推進月間」です

### 1. 趣旨

建設業における取引の適正化については、従来から、建設業法の厳正かつ適正な運用により、法令の遵守指導等を通じ、その推進を図ってきたところです。

しかしながら、依然として建設業の請負契約における不適切な取引が指摘されていることから、建設業の健全な発達を促進するため、建設業取引の適正化をより一層推進する必要があります。

このため、建設業の取引適正化に関し集中的に取り組むため、国土交通省及び都道府県において、「建設業取引適正化推進月間」を創設し、法令遵守に関する活動を行うこととしました。

### 2. 期間

毎年11月（平成22年11月1日～30日）

### 3. 主催

国土交通省、都道府県

### 4. 実施内容

#### (1) 建設企業等を対象とした講習会等の開催

都道府県単位を原則とし、地方整備局等と都道府県が連携あるいは独自に建設業法に関する講習会等を開催します。

#### (2) 立入検査等の実施

月間期間以外の立入検査に加え、各許可行政庁ごと又は各許可行政庁が連携し、立入検査及び指導を行います。

#### (3) ポスターの配布・掲示等

国土交通省（本省、地方整備局等）、都道府県、市区町村において、月間ポスターを掲示します。また、建設業関係団体にポスターを配布し、会員企業への配布・掲示を依頼します。

#### (4) 新聞、機関誌、ホームページ等を通じた広報

取引の適正化に関する啓発並びに月間の普及のため、建設専門紙上に月間の実施等について広報を行うとともに、業界団体の機関誌等に月間の実施等について掲載を依頼します。

また、地方整備局等及び都道府県において、ホームページを活用し、取引の適正化に関する啓発並びに月間の普及に向けた広報を行います。

#### (5) その他

上記のほか、地方整備局等及び都道府県において自主的な事業の実施に努めます。

※講習会等の開催については、各地方整備局等のホームページ等でお知らせする予定です。詳細につきましては、最寄りの地方整備局等へお問い合わせ願います。

# 部外者なぞ 何かな?

BUGAISHA  
DESUKEDO  
NANIKA?

## 漫画家・にしかわたくの 超攻撃型イベントレポート

### 東京ガス業務用厨房ショールーム 厨BO! SHIODOME

港区東新橋2丁目・「コモディオ汐留」2階

いきなり私事で恐縮ですが、知り合いのオッサン(50歳)が脱サラして、カフェを始めるらしい。物件を決め、いよいよ店の内装という段になったのですが、厨房設備……こんな雑誌に書いて言うのも何ですが、これがけっこうお金がかかる訳です。安い買い物ではないので、実際に使ってみてから決めたいというのが人情だよなあ、と。私もこの連載の取材で厨房設備機器展をずいぶん回りましたが、場所も時間も制約のあるイベント会場では、なかなか細かな対応が難しい。そのあたり、世の飲食店経営者はどうしているのだろうと疑問に思ってい

たのですが、このたび東京ガスさんが汐留にオープンされた「厨BO! SHIODOME」を見学させてもらって、「ああ、こりゃいいや」と。国内最大、約1,100平方メートルの床面積を持つこのショールームには、多種多様な業務用設備が展示され、お客さん自身が実際に調理をできるコーナーもしっかり用意されている。そうだよな、車だって買う前に試乗するもんね。カフェのオッサンにも教えてあげよう。実に素晴らしい施設だ! 東京ガス、最高! 東京ガス、万歳! これだけ誉めとけば大丈夫かな。下の妄想マンガ、見逃してください東京ガスさん……。



連載

外食産業 変革する食産業

第 9 回



## “無料”まで登場した低価格化の波と消費者心理

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

### 究極の低価格政策 その名は「無料」

「みそ汁、吸い物が無料でお代わり自由、塩むすびが1個無料」という店が10月1日、東京・有楽町に開店した。大手食品メーカーの味の素が運営する「だしCafe」だ。90㎡の店内はカウンター席を含めて32席。午前10時から午後7時までの営業で、20～30歳代の女性をコアターゲットに、午前10時から午後3時までは女性と小学生以下の子供のみ利用可能の女性専用としている。

同社のメイン商品は言わずと知れたうまみ調味料。料理をあまりせずだし離れの傾向がある最近の若い女性に、カツオ節や昆布などから取った出汁の魅力<sup>たし</sup>を再発見してもらい、ひいては同社のうまみ調味料の消費拡大に結び付けたい、という狙いを込めた店だという。

食品メーカーが新商品のキャンペーンなどで商品の無料配布をするという販売促進策は、以前からよく採られた施策だ。認知度を高め、その後の拡売に結び付ける効果が大きい販促策といえる。

今回の味の素の場合、「売りにすぐ直結するとは考えていない。料理をする女性が減ってきているため、手作りの良さを感じていただければ」と同社が言うように、特定商品の拡販キャンペーンではなく日本食文化の見直しを掲げているが、長い目で見た自社製品の拡販を狙ったものであることに変わりはない。

個人消費が停滞する中、食品メーカーだけではなく食品小売業や外食業では、顧客確保のために低価格政策をとるところが多い。“無料”は究極の低価格政策といえるが、「たばこ増税」による客離れに歯止めをかけようと、コンビニエンスストアでも無料キャンペーンを展開するところが現れた。

ミニストップでは、店内キッチンで作るセルフコーヒーを、10月5～9日の5日間無料にするキャンペーンを行った。対象は同社のケータイサイト会員および新規入会者。ケータイサイト会員は33万人を数えるが、これを一気に倍増して、客離れを最小限にしようという狙い。

コンビニ業界は2008年のタスポ効果が消滅して、既存店の前年割れが続いている状況。10月1日からのたばこ増税が、一層の客離れを進めるものと警戒されていた。“タバコ”で好業績を上げ、同じ“タバコ”で危機を迎えるという皮肉な状況に見舞われているわけだ。ミニストップのキャンペーンは、“無料”というインパクトの強い政策で危機突破を図ろうというものだ。

外食業でも何社かが、この究極の低価格政策を打ち出してきている。

### ドーナツの無料配布、 料理2品で焼酎無料

9月28日から3日間、ミスタードーナツが今年1月に創業40周年を迎えたことを記念して、国内



全店（約1,330店）でドーナツ1個を無料配布した。午後2時から各店先着300人、3日間で計120万個を配った。11月1～3日にも第2弾を予定し、同じく120万個を配布する計画だ。無料サービスが売り上げ拡大につながるかどうかは未知数だが、ミスタードーナツの場合、9月の無料配布の売り上げ効果はプラスでもマイナスでもないという。利益還元が無料配布の目的というから、売り上げ拡大は当初から考えていなかったのかもしれない。ただ、有力フランチャイジーの話では大変好評だったというから、チェーンのイメージアップには効果的な施策だったといえる。

また日本マクドナルドは、昨年7月から、定期的にコーヒーを無料提供するキャンペーンを展開している。直近では10月15～21日に実施している。もともと2008年のプレミアムコーヒー導入の際に大々的な無料キャンペーンを行っているが、昨年からのキャンペーンはその延長線上にある。狙いは新規客の獲得だ。

高品質なコーヒーを低価格で提供することで、それまでの客層より上の世代を惹き付け、顧客化する。ひいてはハンバーガーなど他のメニューも買ってもらおうということだ。

同社の場合、業績が過去最高益を更新中だから、コーヒーの無料提供が一定の効果を挙げているといえるだろう。

無料キャンペーンは、いわば“究極の値下げ”作戦ということもできる。

2009年12月に開店した東京・板橋の居酒屋では、料理を2品頼めば麦、米、芋の3種類の焼酎が何杯でも無料という料金システムを打ち出し、評判を呼んだ。この店の場合、「焼酎無料」はキャンペーンや特別サービスではなく、通常の営業に組み込まれた料金システムになっているところが、業界内でも注目された。

その後、東京・吉祥寺（武蔵野市）、銀座にも店舗を開設、同様の料金システムを導入している。さらに現在ではその無料システムが拡大し、生ビールを3杯目から無料にしている。もちろん、料理を2品以上頼むことが条件だ。

居酒屋が、限定されているとはいえ酒メニューを無料にして利益が出るのか気になるところだが、最近の客の酒量や無料の酒メニューの原価、料理の価格レベルと利益額などから、十分採算が合うらしい。逆に、無料効果による客数増や料理の注文数の増加などにより、業績は好調だという。

## 拡大する低価格居酒屋も 明暗が分かれる

居酒屋業界で、飲み物も含めたメニューすべてを300円以下で提供する“均一居酒屋”の出現は、その後の好調さもあって業界に衝撃を与えた。そのころ業界は、景況感の悪化や若者の酒離れなどで激しい客離れに見舞われており、大手チェーン企業をはじめ業績悪化が目立っていた。

現在業績を維持もしくは上げているのは、強烈な個性を打ち出した店、徹底した低価格政策をとっている店などに限定されている。

とりわけ低価格路線の店が急拡大しており、大手チェーンもモンテローザ、ワタミ、コロワイド、大庄など軒並み参入してきている。合わせて大手チェーンでは不振既存店の閉鎖・転換を続けている。

例えば大庄では、居酒屋669店のうち、主力ブランドの「庄や」などの不採算店約40店を閉鎖する予定。2010年8月期の連結業績が創業以来の営業赤字となったことを受けたものだ。また、100店100業態を標榜して約100店まで店舗を拡大したダイヤモンドダイニングでも、全店の5%ほどを2012年2月期以降、順次閉店する。昨今の客単価2,000円前後の低価格店の拡大に伴い、客単価3,000～4,000円の同社の店が苦戦し不振店が増えているためだ。

もちろん、低価格居酒屋すべてが好調な訳ではない。料理メニューの広がりや質を追求しきれないことが継続的な集客につながらなかったり、サービスレスを筆頭としたオペレーションの不備がリピーター確保を妨げたりしている店も少なからずある。また、絶対客数が必要とされる低価格居酒屋は、出店立地が限られる。地域によっては低価格居酒屋が軒を接して立ち並ぶといった様相も現出している。結果、低価格居酒屋同士の消耗戦も熾烈になる。そうした中、「金の蔵ジュニア」ブランドで低価格居酒屋を展開する三光マーケティングは、同ブランドのフランチャイズ展開に着手した。既に20件ほどの問い合わせがあるといい、年内にもFC1号店を出店、2011年には複数店の開店を予定している。同社は他社に先駆けて2008年から低価格居酒屋を展開しているが、今がこの分野で主導権を一気に握るチャンスと見たのかもしれない。それだけ消費者の価格志向が根強く、現下の経済情勢がまだまだ続く判断しているのだろう。

そうした消費者の傾向に、“無料”の訴求は低価

格以上のインパクトを持っているが、それだけしつかりとした仕組みをもつ必要があるだろう。”無料”とうたうだけで消費者には「デフレも極まれり」と、眉につばされかねないからだ。

客寄せの効果は大きいですが、内容いかんでは「裏切られた」という思いを持たせてしまい、逆効果になりかねない。無料の先の構図をきちんと組み立ててこそ、あだ花に終わらない施策となるはずだ。

## 値下げでなく、低価格メニューで 反攻に転じた吉野家

消費者の価格志向が強いことを如実に表すことが、9月に起こっている。

牛井の吉野家の既存店売上高が19ヵ月ぶりに前年実績を上回った。9月の既存店売上高が前年同月比5.9%増となった。

吉野家は競合するすき家や松屋が相次いで280円、270円という低価格を打ち出す中、一人価格改定を行わず、大幅な客数減を招いていた。今年春には、期間限定のキャンペーンとして280円に価格を下げたが、競合企業はそれを下回る価格で対抗、吉野家の客数回復はならなかった。牛井業界は「吉野家一人負け」と言われる状況が続いていた。

9月7日、吉野家は並盛り280円という低価格商品「牛鍋丼」を発売した。豆腐やしらすが入ったいわばすき焼き井風のニューメニューだが、競合店に対抗する低価格だった。この商品発売により、9月の客数は34.5%増、売上高12.1%増と大幅に伸びている。9月中の牛鍋丼の販売個数は1,000万食で、来店客の約6割が注文していることになる。

メイン商品である牛井の値下げではなく、新商品による低価格商品の導入という形になったが、吉野家の既存店売上高の大幅な改善は、今の消費者の価格コンシャスがいかに強いかを示す結果だった。

一方で、「牛井」に求める消費者の価値観はおいしさと提供の速さではなく、価格が最上位であることも証明した格好になった。

## 王将とユニクロ、 デフレ勝ち組の膠着の理由とは

デフレ経済の中で、消費者の防衛意識が強く働き、価格志向が強くなることは当然のこと。できるだけ出費を抑えることになるが、それが企業業績に反映される。景況感悪化の中で業績不振にあえぐ企業が

多い中、デフレ勝ち組といわれる企業がある。

餃子の王将、サイゼリア、マクドナルドなどがその代表だろう。これらの勝ち組の中で、この夏前に既存店売上げが前年割れになった企業がある。

他業界ではユニクロ（ファーストリテイリング）も勝ち組に挙げられるが、同様だった。業界は違うがユニクロがマイナス基調に陥った要因は、外食業界にもいえることのように思えるので、ユニクロの状況を最初に見ていこう。

今年に入ってユニクロは、2月、5月を除いて既存店売上げが前年実績を下回っている。7月に入って2010年8月期の業績予想を下方修正し、営業利益が190億円ほど減少する見通しを発表した。結果的に2010年8月期は売上高8,148億円（国内ユニクロ事業6,055億円）、営業利益1,323億円（同6,055億円）だった。

期初予想を上回る結果だったが、2011年の業績見通しでは2010年8月期に比べ増収は維持するが、営業利益、経常利益、最終利益は二桁減という厳しい予想となった。

2010年7月、8月の実績、2011年8月期の減益予想の要因として柳井正会長兼社長は、商品政策の失敗を挙げた。「表面的なファッションをやりすぎた」というが、発熱保温衣料「ヒートテック」以降、それに続くヒット商品がなかったことが大きな要因のようだ。

ヒートテックは08年に大ヒットしそれを受けてユニクロは拡大局面に入ったが、約3年で幕を下ろしたことになる。立て直しのためにユニクロは、定番衣料への回帰を目指す。

要は魅力ある新商品の開発に失敗したことが、デフレ勝ち組の足を止めた格好になる。同様のことが、外食のデフレ勝ち組の中にも現れた。

王将フードサービスの6月既存店売上高が約3年ぶりに前年割れを起こした。全店売上げでは7月に84ヵ月続いていた前年比増がストップしている。昨年来続いていた王将ブームが一段落した感じだ。

同社では9月に、2011年3月期の業績見通しとして経常利益が6%減の102億円になりそうだと発表している。2009年の既存店売上高がテレビへの露出増などで高い水準にあったことも、前年割れの大きな要因になったことは事実だ。

しかし、デフレに強いユニクロと王将フードサービスの失速は、消費者意識の微妙な変化がその要因の一つとして考えられる。

それは、「節約疲れ」とでもいう心理だ。

## 価格優先を軸に それ以外の魅力を捕捉せよ

2008年秋のリーマンショック以降、日本経済は一気に勢いを失い、人々の家計も縮小せざるを得なかった。その結果が小売業も外食業も低価格主流という流れを作り出していった。収入の大幅減少で、財布の紐を締めざるを得ない消費者に出費をさせるには、低価格商品の売り込みしか手がなかったのだ。

もちろん消費者は余分な出費を控えるために、外食離れ、内食回帰といった傾向も強くなっていった。消費者は節約に次ぐ節約をしてきたわけだ。しかし、その状態が2年近く続いている。ちょっと長すぎる、我慢できない、という心理が強まってきた。

そのことが、低価格品より一つ上のものを求める行動につながったのかもしれない。そうした消費者心理が、デフレ勝ち組の業績に微妙な影を落としたのではないか。

今年4月、日本マクドナルドは東京都内に黒と茶を基調にした内装に、ソファを配置した高級感のある次世代店舗を開設した。価格も通常店より10～50円高く設定し、「都心で新たな価値を提供したい」と今後の方向を探る実験的な店舗だった。

通常店では100円マックや割安の朝食セットなど、デフレに対応した商品を打ち出し、テレビCMなどでも訴求していた。4月に開設した高級イメージの店舗は、この間、大量に不採算店や小型店の閉鎖をしてきたマクドナルドとしては、新たな方向を模索するものでもあった。

消費者の節約疲れの心理に訴えかける狙いが込め

られていたはずだ。重層的な社会構造にある都心立地に限った開設も、全体はデフレ傾向でも都心部では違う状況の消費者の存在が見込めるのでは、という考え方が背景にあっただろう。

ただし経済環境、それに規定される人々の所得環境は相変わらず厳しいものがある。確かに節約疲れや巣ごもり疲れという心理状態が生まれつつあるのかもしれない。それでも消費に慎重という構えは変わっていない。マクドナルドの新型おしゃれ店でも、7月に入って100円マックやコーヒー半額キャンペーンを開始している。ワンランク上のものを求めるような、上向きの個人消費に反転するまでには、まだ時間がかかるということなのだろう。

その辺は、容易に予測できない微妙な消費者心理の領域で、デフレ下には不似合いな消費行動がぼつりぼつりと出ていることも確かだ。

2001年以降のBSE問題で市場が縮み続けている焼き肉業界で、価格を抑えながら国産牛にこだわったり、ゆったりとした雰囲気や食べ放題が楽しめる仕組みなど、価格の軸ははずさないが上質感や豊かさを訴求するチェーンが評判を呼んでいる。

外食業は消費者の需要動機に合わせて業態の開発がなされてきた。価格が最優先項目の外食動機もあれば、雰囲気が最優先項目の外食動機もある。しかし現下のデフレ状況では、需要動機の違いによる優先項目の選択が許されず、どんな需要動機でも価格が最優先か上位に位置付けられている感がある。

人々が外食に期待するもの、外食で得たい満足に思いをはせ、“リーズナブル・プライス”の意味を見つめ直す時期に来ているように思う。

## 第11回 ホテルのベーカリー、ペストリー



(株)井之上事務所  
代表取締役  
鈴木 茂

### 🔍 検 証

最近ホテルのパンとケーキは二つの極端な位置付けになってきている。

パンとケーキに大変な力を入れ重要なセールスポイントとして考えるホテルがある一方で、冷凍生地などで簡単に生産、あるいはすべて外注に頼るといった方向へ2分化しているのである。

ベーカリーもペストリーもホテルだけでなく市場に出回っている製品の中で、競争に打ち勝ってブランドを確立するにはハード、そして人的ソフト、つまりシェフの力量がどちらも要求されるのである。

外資系のホテルは当然のこととして、ベーカリー、ペストリーを大事なものとして位置付けているが、独立系のホテルでは軽視されがちになってきている。

ここではある外資系ホテルのベーカリー、ペストリー厨房について検証してみる。本プロジェクトにおいても、当初の計画時点ではベーカリー、ペストリーが非常に狭く十分なものでなかったために、別の施設として計画されたものを厨房に変更した経緯があり、スラブが下がってなく、スロープを設置して防水区画としたものである。

ペストリー室とベーカリー室では温度帯が違うので、2室に区分するのが一般的である。

かつてはペストリーのオープン棚はペストリー室に設置することもあったが、空調への負荷が大きく、適正温度の18℃にすることが不可能なために、現在ではオープン棚をベーカリー室に設置するのが一般的である。

また、ガスレンジ等の熱機器もベーカリー室に設けるか、電磁調理器を設置するようになってきてい

る。

ベーカリー室から説明していくと、入り口を入っ  
てすぐにミキシングセクションがあり、スパイラル  
とニーダーミキサーがあり、そのためのウォーター  
クーラーが設置してある。

これはヨーロッパでは一般的であるが、日本では  
製氷機で氷を使って代用することの方が費用的に安  
く、使い勝手も良いようである。

一番奥の並びは、ミキサー側からドゥーコン、ホ  
イロ、大小2台のベーカリーオープンを設置してい  
る。

ドゥーコンは大変な優れたもので、パン職人の過酷  
な勤務時間を改革した機器である。かつては泊まり  
込みで働いて朝2時、3時から仕事を始めていたの  
が、この機械の普及により労働環境は一変したので  
ある。

入り口と反対側には電磁調理器と作業台を設置し、  
部屋の中心に大理石とホワイトボードが半々の、  
大きなセンターテーブルを設置している。ポットパ  
ン洗浄セクションはペストリー室と兼用で、入り口  
の近くに設置している。当然ではあるが、ポットパ  
ン洗浄機があり、加熱殺菌による衛生管理を徹底し  
ている。

ドライ倉庫は大きな干物倉庫が隣接しているので、  
手持ち倉庫的な意味合いで小さなものにしてある。

さてペストリー室であるが、この部屋はチョコレ  
ート加工室も兼ねている。チョコレートを看板にす  
るようなホテルでは湿度調整を行うチョコレート室  
を別途設置することもあるが、本プロジェクトでは  
そこまでは行っていない。

両側に作業台があり、センターに大理石テーブ

ルを設置したごく標準的なセットアップであるが、特徴的なのはブラストチラーを別途設置している点である。10年ぐらい前までは急速冷凍と冷凍庫のコンピュユニットが普通であったが、ブラストチラーの改良と低価格化により、容量的には独立した冷凍庫とブラストチラーの併設のほうが有利になってきている。

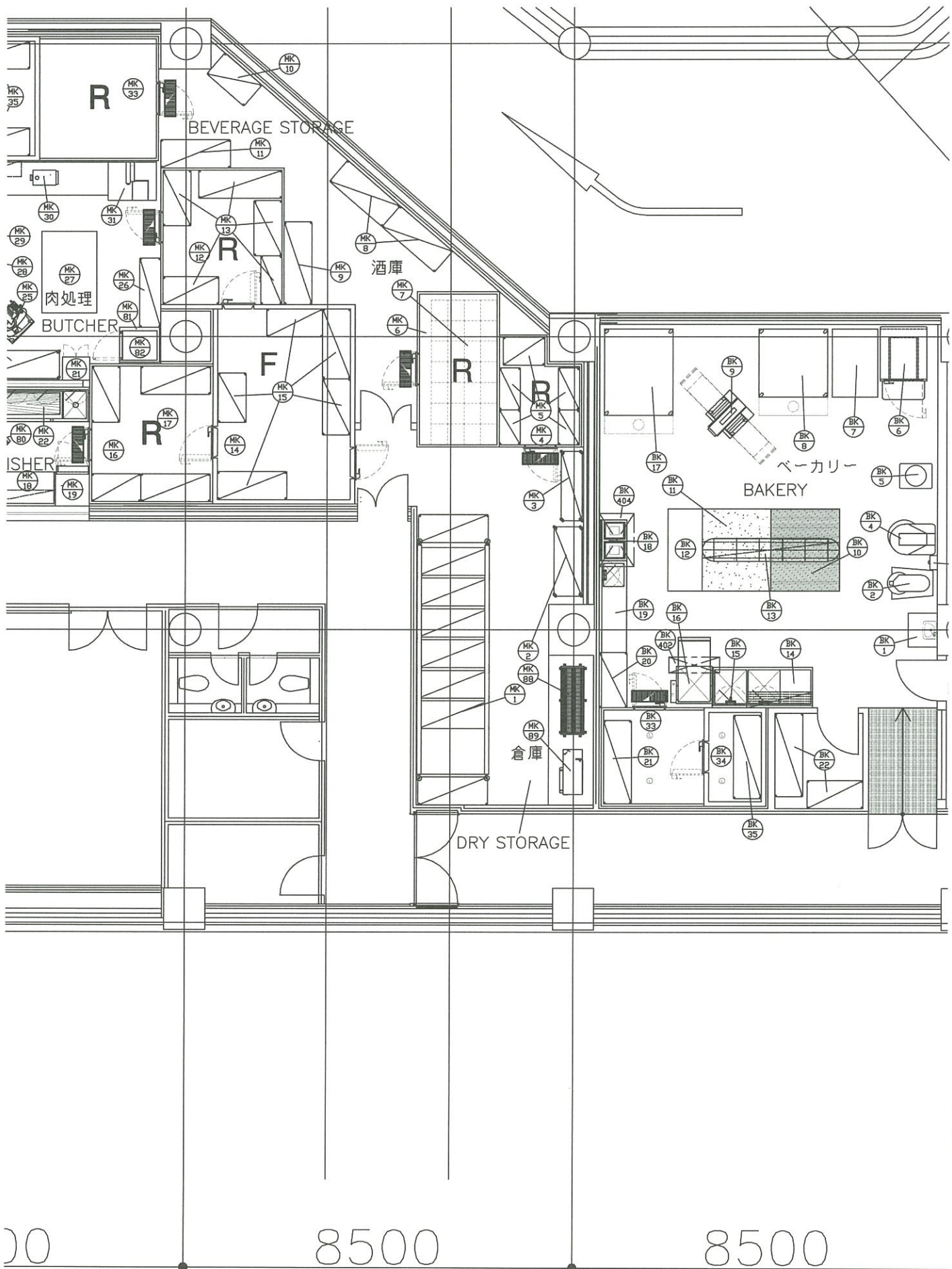
## 👉 注意点

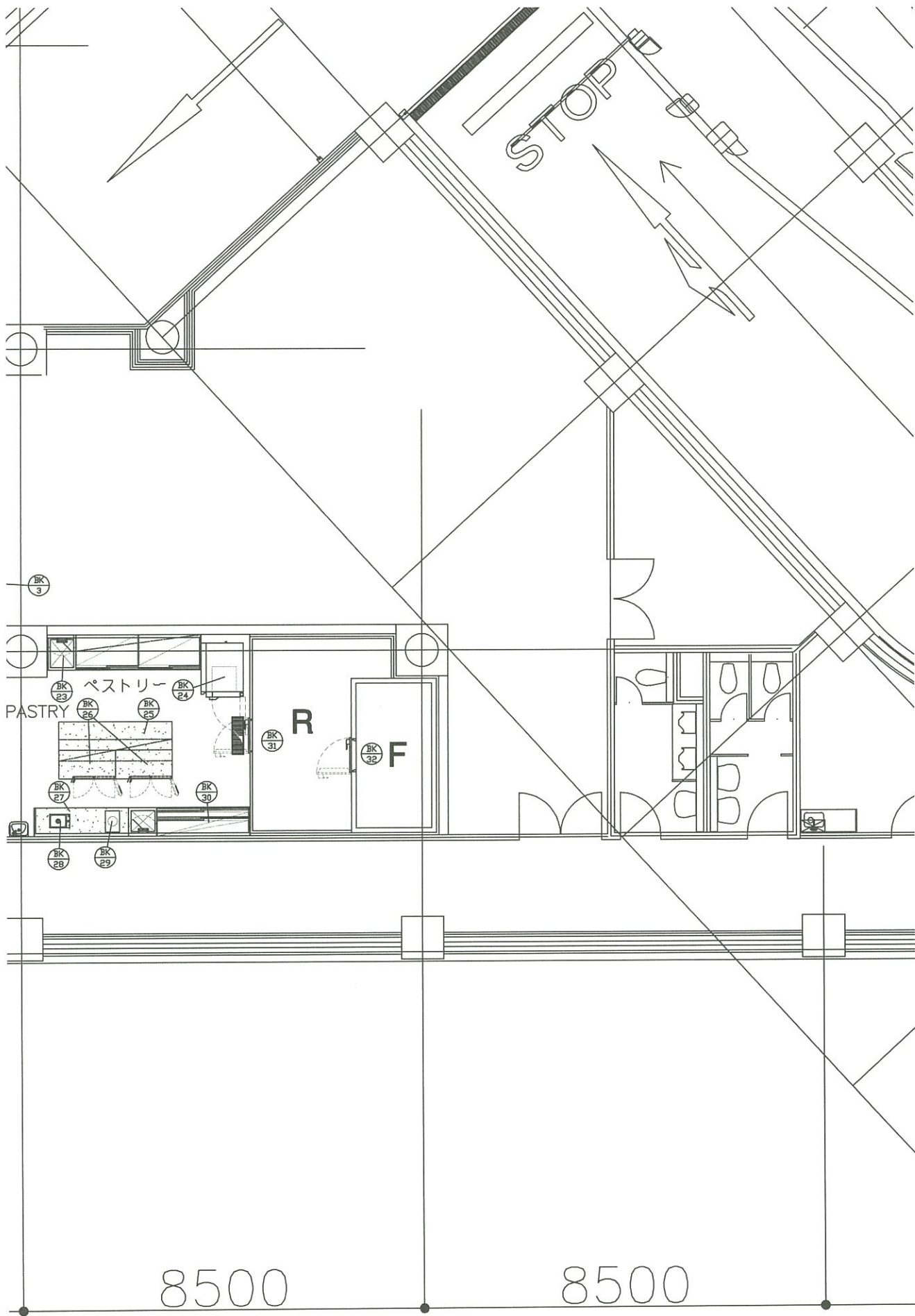
日本は菓子大国であり、デパートにいけば1フロアが全部菓子売り場になっているのが常識である。昨今では、世界中の料理オリンピックで日本チームがパティシエ部のコンテストにおいてメダリストの常連になってきており、ジュニアの大会においてはその活躍が注目されてきている。

このような優秀な若きパティシエたちが十分に活躍できるホテルの厨房施設を一つでも多く作って、日本が世界に誇れる菓子文化の一助になりたいものである。

## ベーカリー & ペストリー

アイテム NO.	機 器 名	数	アイテム NO.
BK 1	ウォータークーラー	1	BK 1
BK 2	ミキサー	1	BK 2
BK 3	水量計	1	BK 3
BK 4	スパイラルミキサー	1	BK 4
BK 5	分転丸目機	1	BK 5
BK 6	ドウコンディショナー	1	BK 6
BK 7	ホイロ	1	BK 7
BK 8	ベーキングオープン フード付き	1	BK 8
BK 9	ドウシーター	1	BK 9
BK 10	ウッドトップテーブル	1	BK 10
BK 11	マーブルトップテーブル	1	BK 11
BK 12	ワークテーブル	1	BK 12
BK 13	上棚 ハンガー付き	1	BK 13
BK 14	ポットパンシンク バイブ棚付き	1	BK 14
BK 15	プレリンスユニット	1	BK 15
BK 16	ポット & パン ウォッシャー	1	BK 16
BK 17	ベーキングオープン フード付き	1	BK 17
BK 18	電磁調理器	1	BK 18
BK 19	ワークテーブル シンク付き	1	BK 19
BK 20	棚 (メトロマックス)	1	BK 20
BK 21	ロールイン冷蔵室用棚 (メトロマックス)	1	BK 21
BK 22	倉庫用棚 (メトロマックス)	2	BK 22
BK 23	ワークテーブル シンク & 2-吊戸棚付き	1	BK 23
BK 24	ブラストチラー	1	BK 24
BK 25	マーブルトップテーブル 上棚付き	1	BK 25
BK 26	台下冷蔵庫	2	BK 26
BK 27	マーブルトップテーブル	1	BK 27
BK 28	チョコレートメルター	1	BK 28
BK 29	電磁調理器	1	BK 29
BK 30	ワークテーブル シンク & 吊戸棚付き	1	BK 30
BK 31	ロールイン冷蔵室	1	BK 31
BK 32	ロールイン冷凍室	1	BK 32
BK 33	ロールイン冷蔵室	1	BK 33
BK 34	ロールイン冷凍室	1	BK 34
BK 35	ロールイン冷蔵室用棚 (メトロマックス)	1	BK 35
BK401	スベアナンバー	0	BK401
BK402	フード	1	BK402
BK403	スベアナンバー	0	BK403
BK404	フード グリースフィルター付き	1	BK404





構成・文 広島ガス(株) エネルギー事業部  
業務用エネルギー営業部 業用開発グループ 村上 正樹

## 広島ガス業務用厨房ショールーム 「BLUE LABO.」のご紹介

### はじめに

業務用厨房分野のエネルギー競争が年々増加している中、当社も都市ガス業界で推し進めている「涼厨」を前面に出し、業務用厨房の利便性、快適性をPRしておりましたが、「涼厨」を実際に体感する場がなく、カタログだけの説明に限界を感じておりました。

涼厨を実際にお使いいただきながら、紙面だけでは伝えきれない特性やメリットを体感していただくため、平成20年3月に業務用厨房機器ショールーム「ブルーラボ」を開設いたしました。

内の技術研究所2Fに位置します。延べ床面積75㎡に、新旧23の厨房機器や施工例を展示しています。

涼厨機器は、回転釜・めん釜・ローレンジ・フライヤー・炊飯器・立体式炊飯器・食器洗浄機を展示しております。UDSシステムを導入しておりますので、常に最新の機器をご覧いただけるよう機器の移動や入れ替えが容易にできます。

そして、お客さまに従来型機器と涼厨機器の違いを知っていただくため、回転釜の新型と旧型を並べて設置しております。機器表面を測る温度計と、ご体感者の体温変化を見ていただくサーモグラフィ映像のモニターを設置しており、実際に燃焼した時、空気断熱構造と集中排気の効果により作業環境がどれだけ違うのかご体感していただいております。

その他、ガススチームコンベクションオープン・プラストチラー・真空包装機を備えた新調理コーナーでは定期的に調理実演を行っております。

また、このショールームにはガス厨房機器の他に、

### 概要

この施設は、広島県海田町の広島ガス海田工場



技術研究所外観



新旧回転釜比較



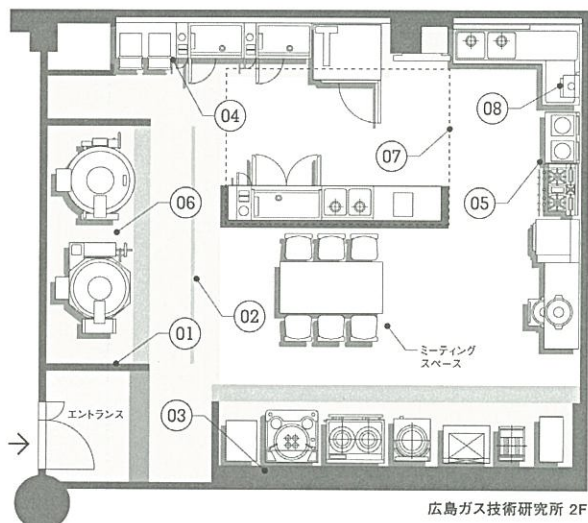
ショールーム内



換気天井システム



セミナールーム



広島ガス技術研究所 2F

ブルーラボ構造図



理想の作業環境実現にお役立ていただくことを目的として、飲食店経営者・調理士・栄養士、店舗設計・工務店、食品卸業など厨房に関わるプロフェッショナルの皆さまのご意見から、現場の快適・便利を生み出す以下のポイントを取り入れました。

1. 壁と床面のRタイル仕上げ
2. ステンレス排水溝（サニタリーピット）
3. UDSシステム
4. コンクリートベース工法
5. 換気比較コーナー
6. 回転釜比較体感コーナー
7. 換気天井システム
8. 排気フード対応型給湯器

7の換気天井システムは、置換換気の原理を応用したもので、熱い排熱は自然対流で天井へ上昇し、天井全体で効率良く排気します。そして、調理作業域を囲むように壁伝いに新鮮な空気を給気します。実際に換気天井システムと涼厨機器をご一緒に使っていただき、新鮮な空気に満たされた快適空間をご体感され、評判は上々です。

また、ショールームに隣接するセミナールームを地域の皆さまの情報収集や交流の場所として開放し、病院・学校の管理栄養士を対象とした調理実演および講習会、食品卸業・ガス機器メーカーとタイアップした実演会、各種団体の講習会などの会場として利用していただき、涼厨のPRをさせていただきます。

## ■ ご採用事例 讃岐屋さま

### ● 導入の経緯

さぬきうどんのゆで時間は約14分。大きなめん釜からは白い湯気がもうもうと立ちのぼり、出来立てにこだわる讃岐屋さまでは営業時間の間、休む間もなくその状態が続きます。従来のめん釜は非常に熱くなり、値段は高いのに故障も多かったそうです。そんな折、釜が熱くならない「涼厨」をご提案しましたところ、是非実物を見てみたいと言っただき、業務用厨房ショールーム「BLUE LABO.」にご案内しました。涼厨の効果をご理解いただいた後は、何度も足を運んでいただき、いろいろなお意見をいただきました。そして、



讃岐屋様のメインキッチン

讃岐屋さまと広島ガス、ガス機器メーカーのメイトーとで特注めん釜を共同開発し、導入を決定していただきました。



### ● 導入後の経過

「これだけ熱いお湯の前でも本当に暑くない。『涼厨』でない店舗は、まるでサウナ状態だけ」と言っただき、店長の評判も上々です。火力調整が容易にできる特注めん釜は、難しいうどんの微妙なゆで加減も思い通りにコントロールでき、こまめに火加減ができるのでガス代は1～2割削減し、掃除がしやすくなったためか、水道代も減っているそうです。厨房が涼しくなったおかげで空調コストなど「いろいろな意味で省エネの設備投資になり、今はこれ以上快適な厨房は思い浮かばない」と言っただきました。

広島ガスは、2009年10月で創立100周年を迎えました。戦災等これまで幾多の苦難を乗り越え、地域の皆さまと共に歩んでまいりました。これからも「地域社会から信頼される会社」を目指し、お客さまとの接点機会を充実させ、お客さま目線に立ったサービス活動を続けて参りたいと考えております。

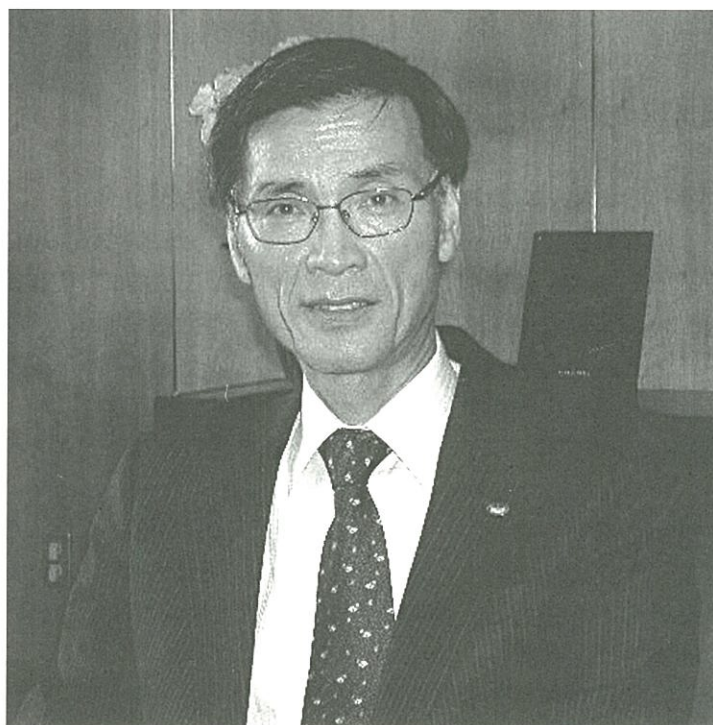


アクセス：JR海田市駅下車→タクシーで5分・徒歩15分  
〒736-0056 安芸郡海田町明神町2-118 広島ガス株式会社 技術研究所内

## 株式会社 マルゼン

支 部	会員No.
関東	226

加熱、洗浄、消毒・保管、配膳配送、作業機器に至るまで  
3,000を超す製品を輩出する業務用総合厨房機器メーカー



代表取締役社長  
渡辺 恵一

取材・文 松沢 直樹

——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36（1961）年、中華料理店向け石油ガスバーナーの開発から企業活動をスタートしました。従業員数はわずか3名でありました。当時の中華料理店は、加熱調理の熱源として、薪や木炭、石炭といった固形燃料を使うのが主流の時代でした。固形燃料は火力



本社全景

も弱く、厨房で利用するには衛生処理が必要だったことから、当社製品に多くのご支持をいただきました。

その後、ロングセラーとなった「MGガスバーナー」、省エネタイプの「スタンダードフライヤー」、業界初でガスレンジとコンベクションオーブンを合体させた「パワークックガスレンジ」、1台7役の超多機能スチームコンベクションオーブン「スーパースチーム」、一枚天板IHコンロとコンベクションオーブンを組み合わせた最新型「IHレンジ」に至るまで、当社製品の機種数は3,000を超えるに至っています。当社は創業以来、お客さま第一主義の企業理念を貫いてまいりました。おかげさまで、今年の3月には創業50周年を迎えることができましたが、これもひとえにお客さまのご愛顧と厨房工業会の皆さまのご協力の賜物と考えております。この場をお借りしまして、厚く御礼を申し上げます。



MGF-18J ガスフライヤー。独自開発のホールヒートパイプ（実用新案）を採用した特殊循環加熱方式。



MGRX-096D パワークックガスレンジ。コンベクションオーブンを一体化し、100℃～300℃まで正確に温度調整が可。



SSCX-10NU スチームコンベクションオープン・スーパースチームエクセレントシリーズ。



MIR-097X IHレンジ。コンベクションオープン搭載と自然対流式オープン搭載の2タイプがある。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は加熱、洗浄、消毒・保管、配膳配送、作業機器等の製品群をお届けさせていただいております。電気・ガスといった熱源のタイプはもちろん、お客さまのニーズに沿い、かつ、どのような厨房にも対応できるよう細やかに機能差を設けて製品をご用意させていただいております。スチームコンベクションオーブンを例に挙げますと、型式だけでも100以上ありますが、規格製品をお届けするだけでなく、特注製品対応にも豊富な実績がございます。

——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、総合メーカーとして厨房システムの企画から設計・施工、アフターケアまでトータルでサポートさせていただいている点です。北海道から沖縄まで全国に営業所を設け、お客さまの細やかなニーズに対応できるサービスを展開させていただいております。

また、3つの生産工場と7つの物流センターをバランス良く配置することで、地域密着の特注品対応や短納期対応を可能としております。また、メーカーとして独創的・革新的な新製品を目指した開発に力を注いでまいりました。例えば穴の空いた中間加熱管を採用した省エネタイプのガスフライヤーや、ガスレンジにコンベクションオーブンを業界初でドッキングさせた「パワークック」シリーズは、今なおロングセラーとなっています。

現在では時代のニーズである省エネ・環境に配慮した製品の開発に注力させていただいております。

——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致します。

私は現在、工業会の広報担当副会長職を拝命し、さまざまな広報活動を統括させていただいております。月刊厨房やホームページから、役立つ情報を適時に発信すると同時に、工業会主催の厨房設備機器展につきましては、参加企業の増加、工業会ブースの充実などにより盛り上げてまいります。これからも厨房業界全体が活気に満ちあふれるよう、取り組んでまいりたいと思います。

- 設立  
昭和36年3月
- 代表者  
渡辺 恵一
- 資本金  
31億6,495万円
- 業種  
業務用厨房機器の製造および販売、管工事の設計・請負および施工、業務用総合厨房システムの設計・請負・施工および保守、厨房機器および調理用機器の輸出入および販売
- 株式  
東京証券取引市場第2部上場
- 主要取引先  
ホテル、レストラン、病院、福祉施設、学校、官公庁、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、他
- 本社・工場所在地  
〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18  
TEL 03-5603-7111 FAX 03-5603-7738  
事業所：全国82営業所、7物流センター  
グループ会社：マル厨工業(株)、(株)フジサワ・マルゼン、台湾丸善（海外）  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

# 最新外食トレンド2010

No.11

## 外食産業既存店の売上動向について

～「外食産業月次売上動向調査」(当センター実施調査)の結果から

(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

当センターが旧財団法人外食産業総合調査研究センターの時から実施している「外食産業月次売上動向調査」(以下、月次売上動向調査)は、首都圏を中心とした飲食店店舗118定点と、事業所給食、弁当給食センター等の集団給食35定点の計153定点を対象に、部門別・業態別の月間1定点当たりの動向を集計してきた独自調査である。定点数が限られていることから事例的な側面の強い調査ではあるが、外食産業での既存店の動向を捉える数少ない資料となっている。

今回はこの「月次売上動向調査」の結果から、ここ数年の外食産業での既存店の売上動向について見ていきたい。

### 2. 「月次売上動向調査」 平成22年8月結果の概況

「月次売上動向調査」は、前述のように首都圏を中心とした営業給食＝飲食店店舗118定点(ファース

トフード35定点、ファミリーレストラン33定点、ディナーレストラン14定点、ディナーレストラン28定点、そば・うどん店16定点、パブ・居酒屋12定点)と、集団給食35定点(事業所給食25定点、弁当給食10定点)を対象に、毎月の「売上高」「客単価」「客数」について調査したものである(表1)。

直近の8月結果について、その売上高を見ると、営業給食平均(飲食店平均)の1定点当たり売上高は8,661千円(消費税込み)で、前年同月より1.5%減少した。これは25ヵ月連続して前年を下回る結果であった。その推移は、同じく外食産業の月次の売上動向を調べた(社)日本フードサービス協会の「外食産業市場動向調査」の結果を概ね下回っており、ほとんどの場合マイナスで推移している。これは大手外食企業における店舗の出退店の動向も含めた全店ベースの動向を対象にしている日本フードサービス協会調査と、中小も含めた153定点＝既存店を対象とした本調査の違いであり、既存店よりむしろ新規出店により、成長してきた近年の大手外食産業の状況がうかがえる。

8月結果(売上高)について業態別に見ると、ファ

	実数			対前年同月比増減率			
	定点数	1定点 (店舗、施設) 当たり 売上高	客単価	1定点 (店舗、施設) 当たり 客数	1定点 (店舗、施設) 当たり 売上高	客単価	1定点 (店舗、施設) 当たり 客数
		千円	円	人	%	%	%
ファーストフード	35	7,371	656	11,243	1.3	▲1.5	2.8
ファミリーレストラン	33	10,802	929	11,625	▲1.6	▲0.2	▲1.4
ディナーレストラン1	14	12,281	2,281	5,383	▲0.6	6.5	▲6.7
ディナーレストラン2	8	8,957	2,084	4,298	▲3.5	1.3	▲4.8
そば・うどん店	16	3,467	1,039	3,337	0.2	▲0.0	0.2
パブ(居酒屋)	12	9,039	2,901	3,115	▲8.2	▲2.6	▲5.8
営業給食計	118	8,661	1,045	8,285	▲1.5	▲1.1	▲0.4
事業所(配膳)給食	25	4,765	—	—	2.5	—	—
弁当給食	10	43,374	—	—	▲7.4	—	—
集団給食計	35	15,796	—	—	▲5.4	—	—
合計(1定点当たり平均)	153	10,293	—	—	▲2.9	—	—

表1 部門別業態別売上高、客単価、客数の動向(平成22年8月結果)

資料:「外食産業月次売上動向調査」(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)

注:業態で「ディナーレストラン1」は、東京から約30km以内に立地するレストランで、「ディナーレストラン2」はそれより遠方の範囲の地方都市に立地するレストランである

ストフード(対前年同月増減率1.3%増)、そば・うどん店(同0.2%増)で増加したが、ファミリーレストラン(同1.6%減)、ディナーレストラン1(同0.6%減)、ディナーレストラン2(同3.5%減)、パブ(居酒屋)(同8.2%減)の業態で減少した。ファーストフードは景気悪化の中、比較的堅調に推移するケースが多く、8月結果でも前年同月比でプラスと

なったが、それ以外の業態では概ねマイナスとなっている。また、事業所給食、弁当給食について見ると、事業所給食は対前年同月増減率2.5%増加、弁当給食は同7.4%減少となり、集団給食も傾向が分かれた。

### 3. 「外食産業 既存店」 近年の売上動向の概況

#### ○対前年同月増減率（3ヵ月移動平均）

次に近年の既存店の売上動向についてもう少し詳しく見るために、営業給食（飲食店）、事業所給食、弁当給食について、売上高の前年同月増減率の3ヵ月移動平均の推移を見たのが図1である。

これによると、まず「営業給食」の増減率は、平成18年中ごろ以降、前年を下回る傾向となり、前年同月比▲2～3%近傍で推移していたが、リーマンショックの起こった平成20年秋から冬ごろにかけて、減少傾向が顕著になり、平成21年後半には前年同月比▲7～8%まで落ち込んだ。その後、底を打ち、直近では▲2～3%まで戻している。

これに対し、「集団給食」の2業態は、リーマンショック前後までは、「営業給食」の増減率を上回っていたが、平成20年秋以降急速に減少し、一時は▲10%を超える減少率となった。その後、「集団給食」は「営業給食」と同様に回復しているが、「弁当給食」は直近で見ると再び減少となっている。

リーマンショック以降、「弁当給食」は飲食店に先駆けて早い時期に減少・底打ちをしており、工場等の閉鎖・縮小等の影響が大きい「弁当給食」は景気動向に敏感な業態であることがうかがえる。

#### ○営業給食 売上活性度指数（3ヶ月移動平均）

以上、1定点あたりの平均売上高の対前年同月

比増減率の推移を見てきたが、調査では他に、売上が「増えた」定点（店舗）数から「減った」定点（店舗）数を引いた数を全体の定点数で割ったものを「売上活性度指数（以下、指数）」として、一つの指標としている。プラスであれば、売上が「増えた」店舗が多いことを示し、マイナスであれば「減った」店舗が多いことを示している（3ヵ月移動平均、図1右目盛り）。

これによると、営業給食（飲食店）の「指数」は平成18年初にプラスとなって以降ずっとマイナスで推移し、特にリーマンショック以降、そのマイナス幅は拡大した。その後21年後半に底を打ち、直近は大きく回復している。ちなみに8月は営業給食118定点中54定点で増加、減少は64定点であった。

### 4. おわりに

以上、外食産業の既存店の売上状況について見てきた。

既存店の場合、前年同月比はマイナスで推移するケースが多く、特にリーマンショック以降大きく減少し、また、事業所給食や弁当給食はリーマンショックの影響が大きく、営業給食（飲食店）より大きく減少したことなどがうかがえた。

この夏は猛暑の影響で、家庭で食事を作らず外食の機会が増えたという見方もあり、調査でも既存店の売上は対前年増減率、売上活性度指数共に回復傾向にある。このまま引き続き回復していくことを期待したいが、最近（10月中旬現在）の経済環境は、円高等の影響で再び不透明感を強めており、加えて調査でも景気動向に敏感な「弁当給食」が夏前に既にマイナス傾向を強めている点も懸念材料である。今後の経済状況を注視していきたい。

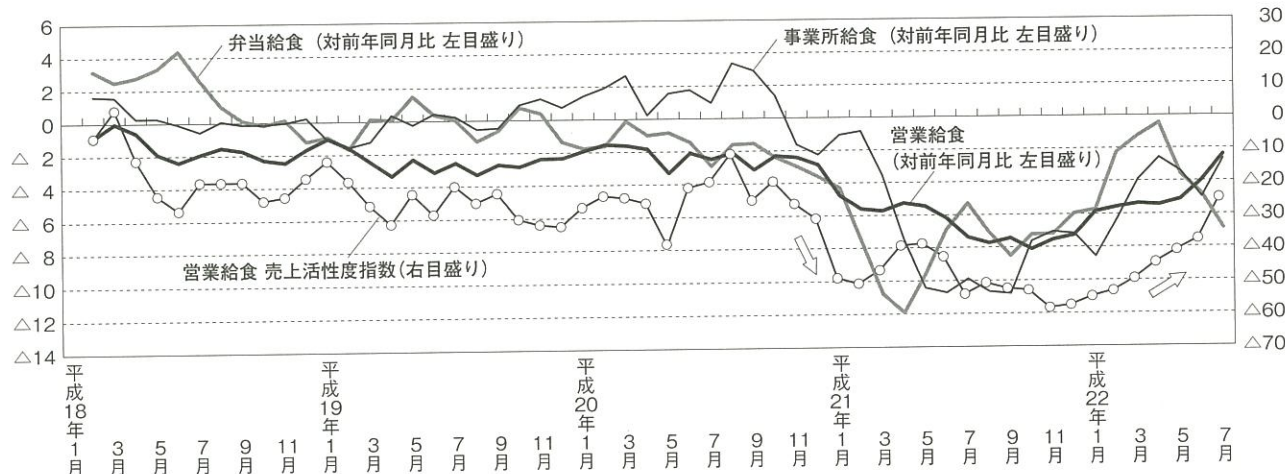


図1 部門別売上高の対前年同月増減率（3ヵ年移動平均）、営業給食売上活性度指数（3ヵ年移動平均）の推移

資料：「外食産業月次売上動向調査」(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)  
 注：売上高活性度指数は、売上高が伸びた定点が減少した定点より多くなっているか、あるいは少なくなっているかを下記の計算式で求めた指数であり、既存店舗の活性状況を示している。  

$$\text{売上高活性度指数} = (\text{売上高増加定点数} - \text{売上高減少定点数}) / \text{営業給食定点数} (118 \text{ 定点}) \times 100$$

## 【1】9月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は201件で前年同月の218件に対して92 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故は石油ストーブでの火傷、ガス給湯器の故障等6件。
- ◇品質クレームはガス給湯器の湯温、カセットこんろ用ボンベの規格等9件。
- ◇一般相談は用途以外の操作での事故、長期使用機器の回収等162件。
- ◇問い合わせはPLCの講習会、調査後の部品の返却等24件。

## 【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	3	6	25	3	37(19)
事業者	1	0	43	11	55(27)
司法行政	2	3	94	10	109(54)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	6(3)	9(4)	162(81)	24(12)	201(100)

注) 昨年同月実績合計218件 事故12件

## 【3】主な外部対応

- (1) 調査：「ガスこんろの燃焼性能について」(9/7 JIA)
- (2) 検討会：「カセットこんろの事故と対応について」(9/14 産技研)
- (3) 調査：「石油ボイラーによる化学物質過敏症について」(9/27 神奈川県)

## 【事故クレーム】

## ① ガステーブルに専用釜を使ったが炊飯出来ず終了音と危険信号

◇使用1年のガステーブルに専用釜を使い炊飯したが途中で火が消え、終了音や危険信号が出る。一度目は販売店で直してもらったが、その後も同様な現象が発生し炊飯不能。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 ガス給湯器の不具合を当該メーカーは直してくれない

◇使用直後のガス給湯器が故障したのでメーカーに修理させたがすぐ故障した。それ以来、17年間何度も無料修理をさせ使用していたら、今回「部品がないので修理不可」と連絡があった。本件の対応をPLCに依頼する。

◆「ガス給湯器の標準耐用年数」、「改正消安法」等について説明。

## ③ 石油ストーブによる火傷事故に関する「鑑定依頼」

◇石油ストーブにより発生した火傷事故の鑑定をPLCに依頼したい。

◆現在、関係書類の送付待ち。

## ④ 石油ストーブから灯油が漏れ室内異臭と汚染

◇使用約10年の石油ストーブから灯油が漏れ室内、特に壁の内側は異臭と汚染。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、灯油は灯油コックからと推定されたが、修理の時に撤去され廃却されており調査も確認も不可。この状況を申出者に説明。

⑤カセットこんろの爆発で室内破損

◇カセットこんろが爆発し室内は破損。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、爆発の原因は誤使用（電気こんろの上にカセットこんろを置き使用したため）と特定し説明。

⑥石油ストーブの消火で室内異臭、体調不良

◇使用約1年の石油ストーブの芯が突然落下し火も消えて室内は異臭となり体調を崩した。本件の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事故品の送付待ち。

## —— 9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

◇前月のコメントに続き問題となる消費者事故を取り上げてみたい。この事故はカセットグリルで発生した薬指の裂傷である。

◇事故発生の前夜、カセットグリルで焼き肉をしようと点火操作を繰り返したが火が付かなかったのでチャッカマンを使用し点火した。翌朝、ご主人はなんで火が付かなかったのか確かめるため、流し台の上に置いてあったカセットグリルを持ち上げて見ていた時、何の拍子か覚えていないが左手薬指の先端がカセットグリルのガスボンベカバーの丸穴に入り、かつ同カバーが開いてしまい、グリル全体が床に落下しそうになり、左手薬指1本にグリルの全重量がかかり、指にせん断されるような力が加わり同薬指の指先を裂傷した（2針縫合し全治7日～10日）。

問題はこの事故の原因をどう考えるかである。

◇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」などを指すとしている。但し、誤使用や不注意など消費者側に明らかに原因がある場合は含まれず、その判断は各行政機関などに委ねられることになっている。

◇本件の場合、通常の使用・操作において発生したものではなく、不点火の原因を確認しようとしていた時、偶然に薬指がカバーの丸穴に入ったことが第一の要因、次にグリルが落下の状態になったことが第二の要因、結果的にグリル全体を薬指で支えてしまったことが直接原因となったと考えるものである。

◇勿論、カバー丸穴の加工や肉厚等により本件事故は防止出来るが、本来の目的以外の操作で発生したことをどう評価するか避けて通れない課題である。今後「本来」の目的以外の操作や使用で発生する事故についての検討が急がれるものと考ええる。

# 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
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
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) HALTON	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	ECOウェーブ	06-002-5901	オビニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オビニオン(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
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

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

## IHローレンジ(内・外側対流) TIH-L7N他



TIH-L7N

タニコー(株)(工業会関東支部)は、IHローレンジ「TIH-L7N」「TIH-L10N」を発売した。

「TIH-L7N」(W450×D600×H450mm)「TIH-L10N」(W600×D750×H450mm)は高出力で素早い立ち上がりをセールスポイントにしており、大容量の鍋にも対応。

トッププレートには鍋の置く位置が分かりやすいようにリング状の目印が付いており、操作パネルは火力表示が見やすいようにデザインされており、使いやすさに留意した設計がされている。また、安全性に配慮して空焚き防止装置を搭載している。

「TIH-L7N」「TIH-L10N」は内対流タイプだが、外対流タイプの「TIH-L7NO」「TIH-L10NO」を受注生産品でラインナップしている。

価格は「TIH-L7N」が82万9,500円(税込)、「TIH-L10N」が88万2,000円(税込)、「TIH-L7NO」が87万1,500円(税込)、「TIH-L10NO」が92万4,000円(税込)となっている。

### ■タニコー(株)

〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20  
タニコー戸越台ビル  
TEL03-5498-7111 FAX03-5498-7927  
<http://www.tanico.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。

## ガス温調機能付1口コンロ RSB-10T



RSB-10T

リンナイ(株)(工業会東海北陸支部)は温度センサーを搭載した温度調整機能付きの業務用1口コンロ「RSB-10T」を発売する。

「RSB-10T」は煮こぼれなどでの消火の際、生ガスの流出を防ぐ「立消え安全装置」に加え、揚げ物調理で油温度の上がりすぎを防止する「調理油過熱防止装置」など、業務用厨房内での安全推進に貢献する機能を搭載。実使用面での利便性では、お好みの温度に設定すれば火加減を160~220℃(5℃ごと)の範囲で自動調整する機能と設定時間で自動消火する「タイマー機能」を搭載。“ゆですぎ”“煮すぎ”などを防止。

また、一度消火しても前回設定した温度と時間を記憶しており、同じ調理を何度も繰り返す場合などに便利な機能も搭載している。

同社は調理作業スペースの狭い、中小飲食店舗の他、パート・アルバイト雇用により調理作業のマニュアル化が進む外食チェーン店などをターゲットに、2010年12月に販売を開始する予定。価格は5万9,800円(税抜)。

### ■リンナイ(株)

〒454-0802 愛知県名古屋市中川区福住町2-26  
TEL 052-361-8220 FAX 052-361-8668  
<http://www.rinnai.co.jp/>

## 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が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、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

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

# 社団法人日本厨房工業会会員企業一覽

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
企業ネットワーク!

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

## ●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  
エレクトア(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  
日本洗淨機(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)IHI回転機械  
アイセック(株)  
(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
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 東京本社  
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)シードトラスト  
(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)  
日本洗淨機(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)  
ワシオ調理工業(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)

全425社

(2010年10月29日現在)

スギコ産業(株)  
(株)ハイサーブウエノ  
(株)ハシモト  
(株)ワクイ

●山梨県  
石川調理機(株)

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

## ●東海北陸支部

●富山県  
(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県  
畑中厨房(株)  
(株)ラボー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

●静岡県  
泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和調理工業(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  
日本洗淨機(株) 名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株) 中部支店  
服部工業(株)  
(株)パロマ  
福島工業(株) 名古屋支店  
(株)フジマック 近畿・名古屋事業部

ホシザキ電機(株)  
(株)マルゼン 名古屋支店  
(株)メイトー  
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  
シェルバ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

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

山岡金属工業(株)

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

●奈良県  
(株)シンコー

## ●中四国支部

●鳥取県  
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県  
ホクサン厨機(株)

●岡山県  
(株)AIHO 岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
(株)シンコー 岡山営業所  
(株)創研厨房  
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  
日本洗淨機九州販売(株)  
日本調理機(株) 九州支店  
(株)ネオシス 福岡工場  
福島工業(株) 福岡事業部  
(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  
イシノキチヨウリ(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)  
(株)中西製作所 高松営業所  
東京ガス(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

㈱AIHO	後10
㈱アクシー	後2
アサヒ装設㈱	前8
㈱上野製作所	後6
エスケーエイ㈱	前9
㈱大道産業	後6
オザキ㈱	前8
三洋電機産機システム㈱	後9
三和厨理工業㈱	後3
シンボ㈱	後7
スギコ産業㈱	後2
㈱タチバナ製作所	前5
東京ガス㈱	前10
東京電力㈱	前7
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
㈱日本能率協会	後1
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後4
細山熱器㈱	表4
ホバート・ジャパン㈱	後8
メガソフト㈱	前6
横河電子機器㈱	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



●夏にチリのコピアボ鉱山事故のニュースを見て、夕張炭鉱の悲劇を思い出した。合理化・効率化を最優先にして守られるべきものが軽んじられたのは同じだが、こちらは生存者の可能性を残したまま火災の続く坑内に注水処理がなされた。彼らを見殺しにすることに同意せざるを得なかった家族の心痛は言語を絶するものだったろう。

●コピアボ鉱山もまた末端の者が犠牲にされて終わりかと思われたが、閉じ込められた33名が70日かけて全員救出されたのはまさに奇跡のような朗報であった。

●こういった遭難・災害時には他にもいろいろな「奇跡」が発生して、フランク・エドワーズや庄司浅水の著書でお馴染みだが、ジョン・ガイガー著『奇跡の生還へ導く人』(新潮社)では、南極での遭難から生還した探検家シャクルトンや911で世界貿易センタービルから脱出した人間などが経験した、「サードマン現象」を取り上げている。

●絶体絶命の絶望的な状況で傍らに目に見えない「強大な人間のような」存在が現れ、遭難者に脱出路を教え、励まし、導いてくれる現象である。

●それを宗教的体験と位置付ける人も多いが、著者は(当然ながら)科学・脳医学・精神医学的見地からも追いつ、その実体を探ろうと試みている。

●無論人によってはネガティブな方向に引っ張られる助言を受ける経験もあったらしい。遭難者たちのリーダーが歪んだ助言に惑わされて全員がその害を被るとしたら、とんでもないことである。

●コピアボ鉱山事故は早くも映画化が決定したというが、どんなドラマを見せてくれるのだろうか。

# 厨房

平成22年11月5日発行

第47巻/第11号 (No.497)

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 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。

# 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

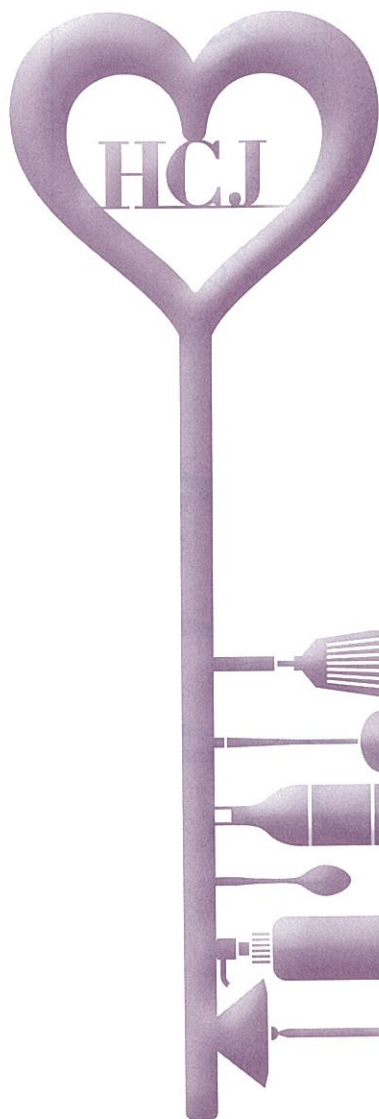
主催：(社)日本能率協会 (社)日本ホテル協会  
(社)国際観光旅館連盟 (社)日本観光旅館連盟  
(社)国際観光日本レストラン協会 (社)国際観光施設協会



展示予定規模  
800社  
1,800小間  
入場予定者数  
87,000名

## 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

(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!

展示  
製品

- 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



詳細情報は公式サイトへ!  
事前登録で入場料は無料!

厨房設備機器展

検索

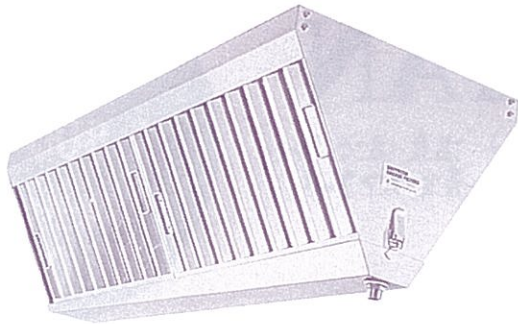
<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エフシーシー  
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

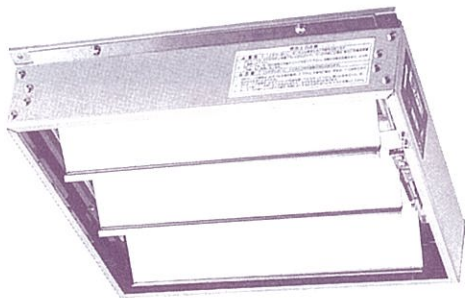
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社** ■製造元

本社ショールーム ☎0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

**AQCC**  
 株式会社 **アクシー**



**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

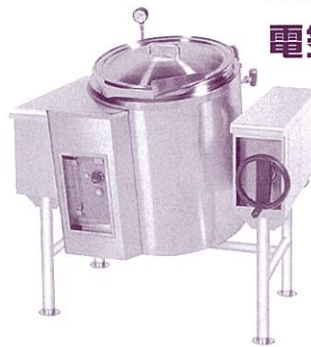


スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

**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

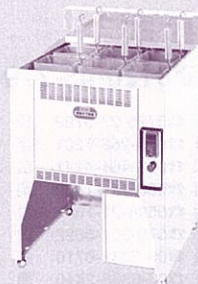


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽! 大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

**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。

**アルミモールドピーター・グリドル**

アメニティ&テイस्टィを満喫。発煙点以下でステーキを美味しく焼きあげます。



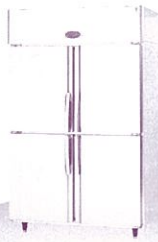
★ 店舗の設計に合わせて最適な仕様に製作いたします。

# 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！



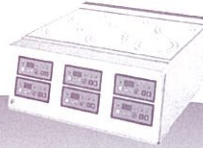
スーパーECOシリーズ 冷蔵庫



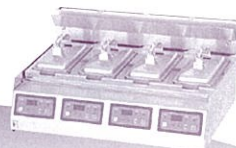
コールドテーブル



IHマルチコンロ



IHぎょうざ焼器



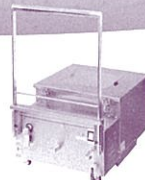
フジマックは、プロの厳しいニーズと技にお応えする  
キッチンシステムをお届けしております。



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	徳島 ☎088-968-9972	沖縄 ☎098-854-9157
山形 ☎023-626-7155	成田 ☎0476-20-4331	名古屋 ☎052-991-3271	堺 ☎072-288-0940	高知 ☎088-884-2101	機販営業部 ☎03-3434-0395
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	奈良 ☎0743-64-3560		
宇都宮 ☎028-649-0650	上野 ☎03-3847-1441	金沢 ☎076-240-3308	和歌山 ☎073-474-6212		

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

# 大好評、発売中。

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

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

業務用厨房関係法令集  
2010年版

## 内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

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

## 新たに追加された法令

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

特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律

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

……etc

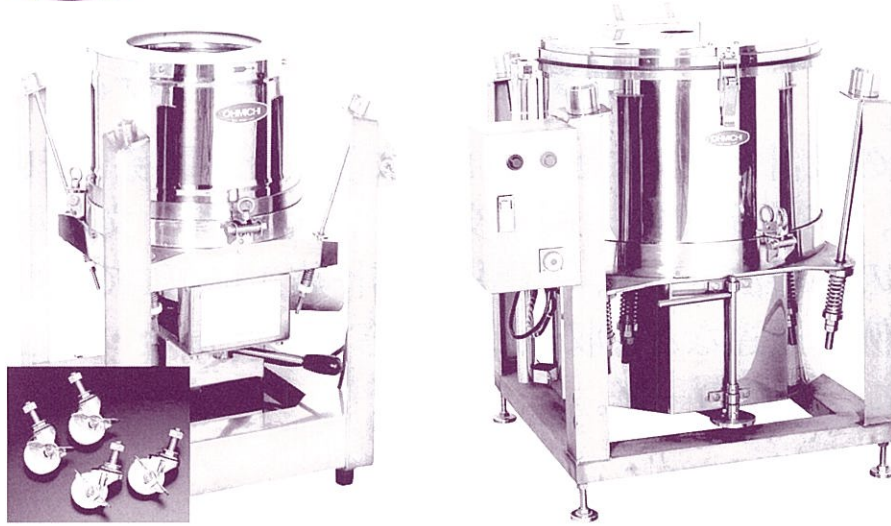
社団法人 日本厨房工業会

# 業務用厨房関係法令集 2010年版

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

# 移動

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



## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

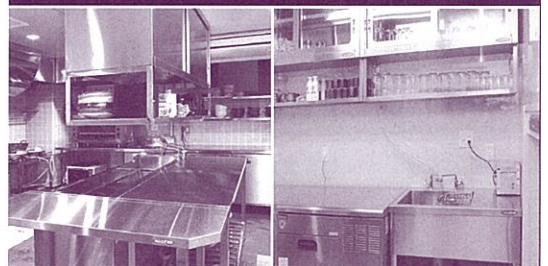
厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。  
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、  
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

<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

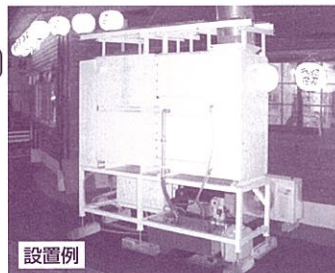
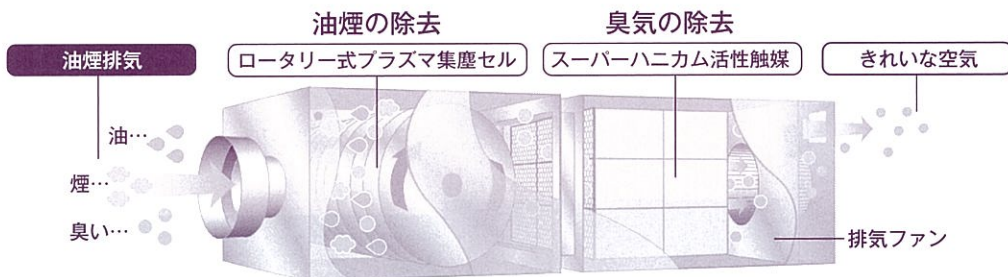
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭触媒

いやらしい調理臭をバッチリ処理します。

環境を考える企業

**シンポ株式会社**

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

## 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

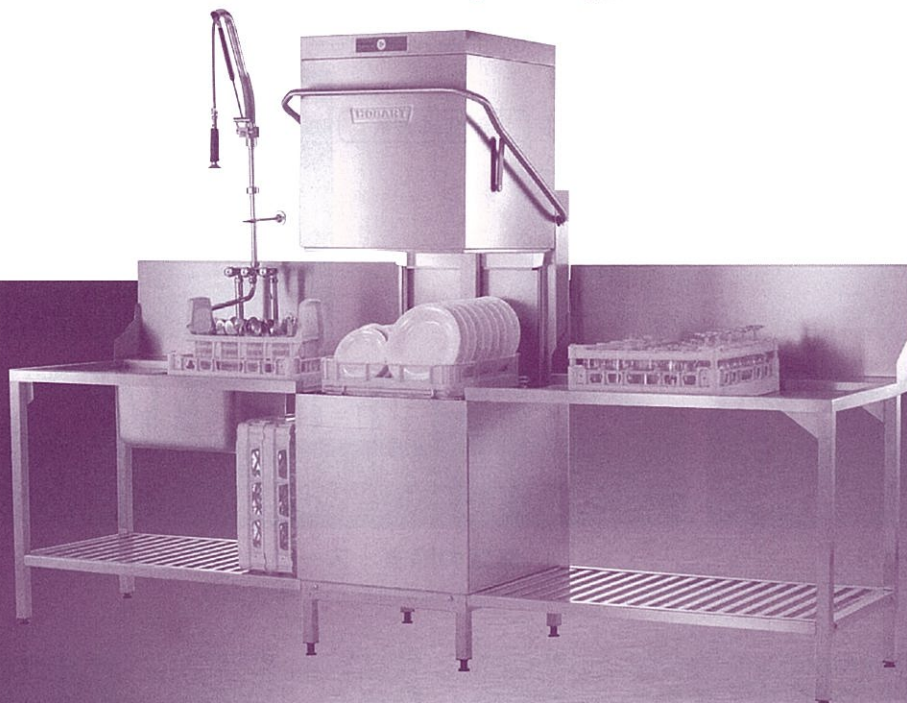
HOBART IS  
COMMITTED TO  
DEVELOPING THE  
MOST ENERGY  
EFFICIENT MACHINES



# Saving Energy Saving Money

## 【新登場】AMX/AM900

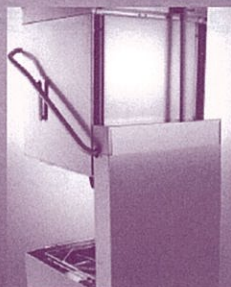
**eco eco**  
ECOLOGY ECONOMY



ホバートは、エネルギー消費を削減、CO<sub>2</sub>排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。

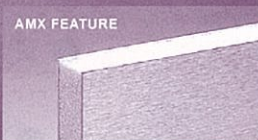


- 洗淨過程が色で分かる新型操作パネル“スマートロニック”
- 消費水量2.5L/ラック
- Geniusx2ストレーナーシステム+強制排水
- 断熱防音の2重構造フード
- R底構造の洗淨タンク、庫内セルフクリーニングサイクル



E-Store イーストアーシステム  
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗淨力のアップにつながります。  
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。

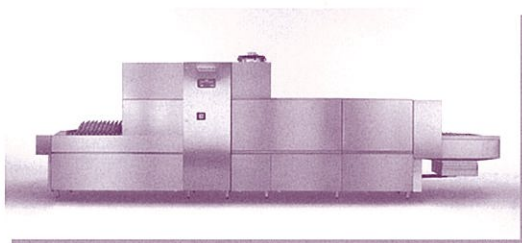
AMX FEATURE



2重構造イメージ

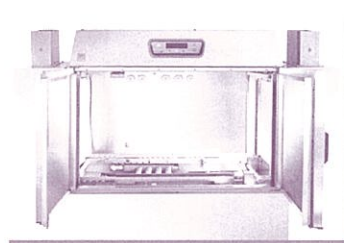


SMARTRONIC  
シングルボタンオペレーション



さらに進化した  
FTNシリーズ

- ドイツ衛生基準DIN
- 新開発“FANワイド洗淨ノズル”
- 新開発トリプルリンスシステム“TRI”
- 排熱回収システム“C25”コンデンサー
- 防音断熱2重構造



新型ラックコンベアタイプ  
CLE食器洗淨機シリーズ

- ecological 環境
- ergonomic 人間工学
- enhanced 改良
- easy to use 操作性



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル  
サービス部  
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12  
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階  
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011  
TEL.03-3744-7201  
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535  
TEL.011-741-2772  
TEL.092-282-4330

<http://www.hobart.co.jp>  
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

**業界初** ※1

リニアインバータコンプレッサ搭載



**業界No.1の  
省エネを実現。** ※1



業務用冷凍・冷蔵庫

# Jシリーズ



## 人とお店と地球のことを考えたSANYOのエネルギーソリューション。

### 新型キューブアイス製氷機

業界トップクラス※3の節水性能。コストパフォーマンスと使いやすさを追求したニューセルシリーズ。

節水性能  
平均約 **69%**  
※3

ランニングコスト  
最大約 **35%**  
削減  
※4



### 業務用食器洗浄機

すすぎ水量選択機能と、新開発のすすぎノズルで使用水量を大幅に削減。

すすぎ水量  
**2.0ℓ**  
※5

使用水量  
最大約 **43%**  
削減  
※6



### 業務用電化厨房機器

プロへの「使いやすさ」のこだわり。おいしく、心地よいお店づくりのために。

個別式循環換気装置  
「厨房歓喜」



業務用電子レンジ



業務用電磁調理器



※1：2010年2月2日現在、国内業務用冷凍・冷蔵庫において。 ※2：当社業務用冷凍冷蔵庫Fシリーズとの比較 省エネ率(%)=(1-Jシリーズ消費電力量/Fシリーズ消費電力量)×100 JIS B8630(業務用の電気冷蔵庫及び電気冷凍庫-特性及び試験方法)に基づき算出。  
※3：2010年1月現在、周囲温度20℃、給水温度15℃、電源100V50Hzにおいて。 ※4：2010年1月現在、周囲温度30℃、給水温度25℃、電源100V50Hzにおいて。 ※5：超節水モード選択時。 ※6：2000年モデルドアタイプ(処理能力43ラック/時タイプ)との比較。

<http://products.jp.sanyo.com/biz/> プロの信頼に応える「食」と「空間」のトータルソリューションサイトです。



三洋電機株式会社/三洋電機産機システム株式会社

〒110-8534 東京都台東区上野1-1-10

お問い合わせは  
各支店まで

●北海道支店…… ☎(011) 251-7015 ●東北支店…… ☎(022) 221-1134 ●東京支店…… ☎(03) 5858-3485 ●中部支店…… ☎(052) 528-3433  
●近畿支店…… ☎(06) 6992-0485 ●中四国支店…… ☎(082) 279-8770 ●九州支店…… ☎(092) 472-3400



# 学校給食は

学校給食向け調理機器・加熱機器・洗浄保管機器などはアイホーへ。ますますバラエティ豊かになっていく給食メニューに的確に対応する高機能機器の開発や、衛生管理基準に対応する厨房プラン、さらにそこで働く人と環境にやさしいシステムなど、あらゆる視点から時代と共に進化し続ける学校給食を、「確かな技術と信頼」で「新時代の厨房」を提案して参ります。子どもたちに「給食が楽しみ」と言ってもらえることを願って —— 。

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(福岡)  
営業所 盛岡・秋田・山形・宇都宮・埼玉(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ISO9001:2000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)

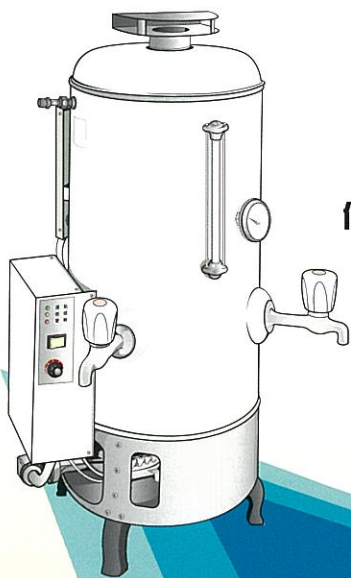
●日頃の製品については、ホームページでもご覧いただけます。  
[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

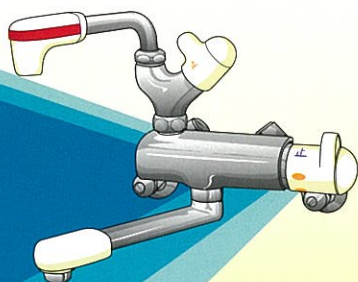
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野

# 給湯 質

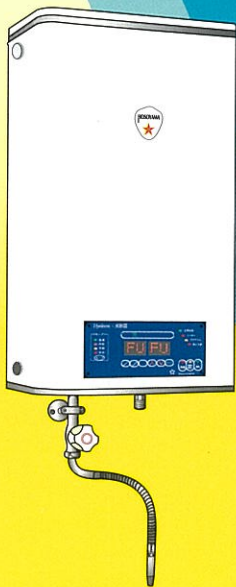
HOSOYAMA



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



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

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



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