

# 厨 房

第47巻第12号NO.498  
平成22年12月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

# 12

DEC.  
2010  
No.498

No.500まであと②号

官庁関係 冬季の省エネルギー対策について  
にしかわたくの「部外者ですけど何か？」（最終回）  
——「『映画館』と『食』の素敵な関係」



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ものです。ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに、洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性を持っています。

### 前面からのフルメンテナンス性を確立

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

### 35%の省エネ、スクエアスプレーすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すぎ湯を4角のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本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 **36** cm

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

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

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



### スープストックサーバー

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



CST 63形

### 卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式/2リフト式

**4食 25** 秒

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと  
96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を  
受けて25秒(スリム・パスタ)または40秒(うどん)  
で解凍調理後リフトアップ。  
●スチーム式に比べ排水器など不要、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種類の自動麺機発売中  
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付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本 店 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

支 店 大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
支 店 名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324  
支 店 仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
支 店 新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
支 店 福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

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

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

**料理** = 材料 (食材・水・調味料) × **作り方**

**Grade up ポイント1**

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

**RO水で!**



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



**Grade up ポイント2**

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

**ブラストで!**



ブラストチラー6型ヨコ      ブラストチラー12型

**Tasty** 味 封味冷却

**Time** 時間 粗熱取り

**Space** 空間 有効利用

**Safety** 安全 密閉冷却

**& Freezing** 冷凍食品づくり

チーフの味のまともづくりが可能です。

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



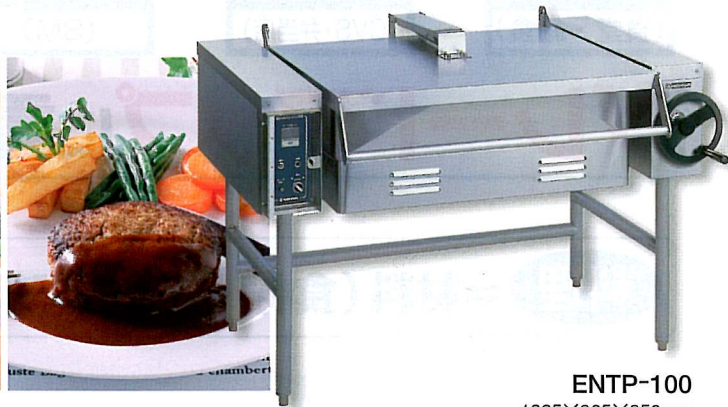
**ERK-150**  
1450×924×945mm  
釜容量150ℓ  
3φ200V 21.1kW

煮る ゆでる 炊く 炒める

## 電気ティルティング ブレイジングパン

一台で多種類の調理ができる機能的な調理機器。ブレイ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 ブレイジングパン

丸型のブレイジングパンのため、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含め「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。



電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機  
CRC2型

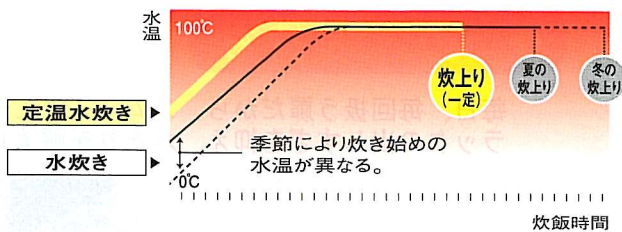


美しい地球  
のために

eco

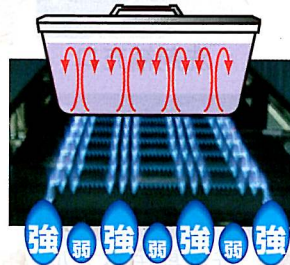
四季を通じて美味しく省エネ

### 定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、  
四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

### 対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で  
釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社  
中 西 製 作 所

株式会社  
中 西 製 作 所

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

ISO9001:2008  
認証取得工場



【奈良工場】



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

中西製作所

検索

click  
click

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

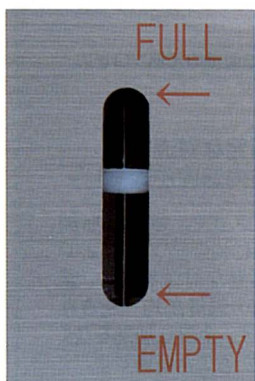


洗浄時間切替と温度表示を標準装備。  
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。  
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。  
短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)  
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。



◆ 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。

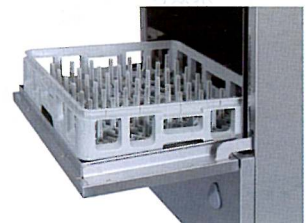
◆ 抜群の洗浄力

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。

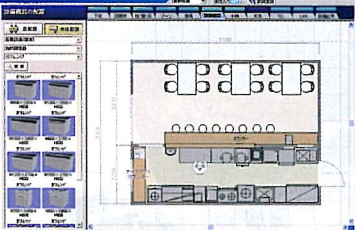
**MEGASOFT®**

このCGパースは厨房プランナーのパースを  
 「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!

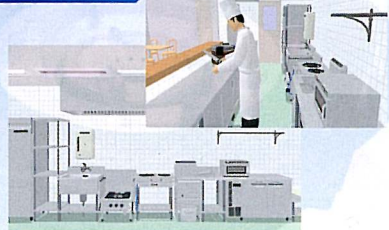
ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。  
**平面図** → **3Dパース図** → **機器明細表** の作成時間を大幅に短縮します。

## 平面レイアウト図



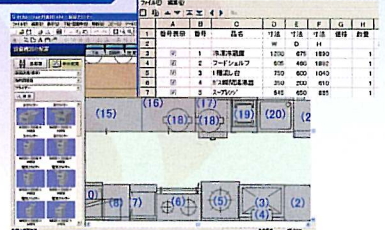
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

## 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、ワークスルームービーの作成・保存も可能です。

## 機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

# 厨房プランナー

**「+クイックパーツ作成」**

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

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

### ■製品説明をご希望の方へ

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

### ■厨房機器メーカー様へ

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

**【誰でも】【簡単に】【短時間で】**  
 高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト  
 「Optimage」

# Optimage



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

オプション 標準価格 **31,500円(税込)**

使いやすさと信頼性  
**メガソフト株式会社**  
 〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

**06-6386-2072**

●製品情報や体験版のご請求は

**www.megasoft.co.jp**



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)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



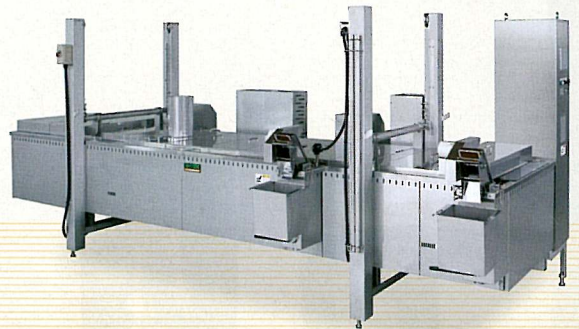
優れた熱効率

## DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー & CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場  
東京営業所  
大阪営業所  
福岡営業所

076-275-8159  
03-3482-2245  
072-833-1178  
092-574-1802

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

# OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術  
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

## オザキガス厨房機器389機種●業務用

ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ           | 急速解凍めんあげ釜     |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム    |
| コンベクションオーブン     | 湯煎機           |
| 炊飯レンジ           | はがまレンジ        |
| オーブン            | チャーフローラー      |
| グリル             | ハースグリラー       |
| ホットスレート         | 豆腐フライヤー       |
| フライトツフ          | フライヤー         |
| ヒートツフ           | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ           | コーヒードリッステーブル  |
| 低輻射型ガス台付コンロ     | ハンバーガーレンジ     |
| キャビネット付         | ピザオーブン        |
| ローレンジ           | サラマダー         |
| テーブルコンロ         | ティルティングパン     |
| 中華レンジ           | ペキングダックスロイラー  |
| めんゆで機           | 災害対策用スーパーかまど  |
| そばかまど           | レンジ用スーパーかまど   |
| 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 / CO<sub>2</sub> 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはべとべと感がなくなり、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。



ガス回転釜



ガス立体炊飯器



ガスフライヤ



ゆで麺機



ガス台付コンロ  
(スープ用)



ガス丸型炊飯器



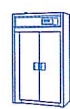
そばかまど



ホットプレート



食器洗浄機



食器消毒器



高速オーブン



商標「涼しい厨房」は大塚ガス(株)の登録商標です。

## 東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ

すずちゅう

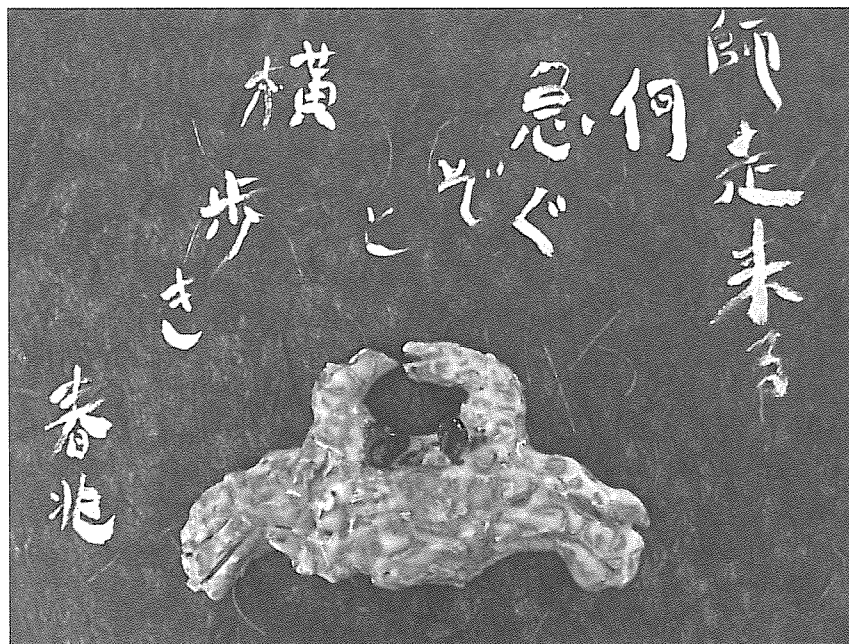
## CONTENTS

工業会関係	14	「第11回厨房設備機器展」開催のご案内 福島会長が食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰を受ける 工業会が参画する「あんしん高度化ガス機器普及開発研究会」が、経済産業省より平成22年度「第4回製品安全対策優良企業表彰」で団体特別賞を受賞 平成23年度第32回厨房設備通信教育受講者募集（予告）
支部だより	17	秋田県のフルタ(株)・古田文雄氏とタニコー(株)・今野正春氏が技能振興（技能検定）功労者・技能士会推進功労者として表彰される 関東支部が「厨BO！ SHIODOME」オープニング見学会を開催
官庁関係	18	冬季の省エネルギー対策について ライターは正しく捨てましょう！
外食産業	23	変革する食産業（10）—禁煙・分煙に翻弄される飲食店 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
コミック	27	にしかわたくの「部外者ですけど何か？」（最終回） 『映画館』と『食』の素敵な関係
設備設計	28	厨房設計ケース・スタディ（12） 一つの厨房で二つのレストランを運営する (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
エネルギー	32	厨房エネルギーかわら版 「第5回ラーメン産業展」に東京電力ブースを出展!! 東京電力(株) 中島 一茂
企業訪問	34	会員企業が語る！（34） (株)尾竹設計事務所
厨房業界関連情報	36	最新外食トレンド2010（12） 外食産業における食品廃棄物と“食べ残し”の状況について ～「平成21年度食品ロス統計調査結果の概要」を中心に 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
	12	陶俳画 [蟹]
	13	巻頭によせて [「私の力にあらず」を肝に。] 晃洋厨機(株) 川瀬浩一
	15	工業会だより
	38	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
	40	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
	42	新製品NEWS
	44	会員企業一覧
	46	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【蟹】



師走来る何急ぐぞと横歩き

年々早まるクリスマス商戦に掻き立てられて、十二月に入るやいなや、既に歳末も押し詰まったような気ぜわしさに包まれてしまう。歩いていても自然に足早になっているのだ。別に急ぎでもないのにそうしないと、周りに取り残されそうな気分になるのだ……。

蟹の看板が目につき始めるのも、ちょうどこのころ。本格的旬の季節到来だ。

中でも一番の注目は、やはりその肢。食欲をそそのめるその見事さと共に、思い浮かぶのはその独特な歩き振り。他には一切お構いなしの横歩き。それも、そこらの小蟹のちよこちよこ走りとは違う。巨大な肢に身を高々と掲げての、悠然たる歩み。などと思いつくのは、慌ただしい世間から少しでも超然としていたいという、こちらの勝手な願望だろう。

そう、絵の蟹から離れば、社会を横目に生きて来た私の自画像でも通りそうな句だ。  
陶、蟹の赤はやはり出せなかった。

## 「私の力にあらず」を肝に。

晃洋厨機(株) 川瀬浩一

長かった猛暑の夏が過ぎ、気がつけば師走となり、今年の終わりを迎えようとしております。

私どもは、今年で創業45年目を迎えることができました。ひとえに多くの方々のご支援のおかげがあったからだと、社員一同感謝に尽きません。

私は今年3月に先代社長より会社を受け継ぎ、約9ヵ月が過ぎようとしております。

私自身は学校を卒業後、厨房業界とはまったく無縁の衣料関係の職業に就きましたが、3年後この会社に入社し、13年になります。厨房業界というのは前職とは異なり、店舗の規模や予算が現場、現場によってまったく異なり、白紙の状態のような所からお客さまの要望にお応えし店舗等を作っていく魅力があり、大変やりがいのある仕事だと感じております。現場担当の際には、仕入先さまをはじめ搬入業者さま・先輩社員、時にはお客さまにいろいろな仕事の手配や仕組み、進め方を数多く教えていただきました。

諸先輩方には及びませんが、前職も含めてさまざまな方々とお会いさせていただき、さまざまなお話をおうかがいする機会ができました。しかし元々小さいころより人と話をすることが苦手でなかなかうまく話すことができず、どのように話をすればよいのか長い間悩んでおりました。ある時「うまく話をするのではなく、うまく話を聞き出せるようになればよいのでは?」、また「お客さまには、困りごとをお聞きすることが一番大切、大事ですよ……」と先輩に貴重なアドバイスをいただきました。

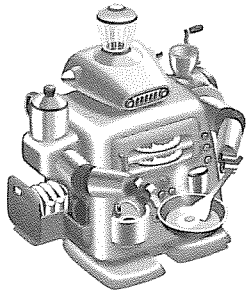
仕事の話をしていても「このお客さまは何を望んでいらっしゃるのか?」「どんなことに困っておられるのか」「自分に何を求めておられるのか?」をはじめ、たまには「どういうことに対して怒っておられるのか?」等々。

当たり前のことですが、まずは「相手の話を聞く」ということを一番に心がけるようになってから、比較的楽にお話しができるようになったと思います。

誠実に話をお聞きし、相手の立場に立って真摯に対応することが、一番重要なことだと感じております。

これからも多くの方々とお会いし、いろいろなお話をうかがい、自身の今後の糧にできたらと日々念願しております。

今後ともご指導・ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。



# 第11回 厨房設備機器展

2011年2月22日(火)～25日(金)の4日間  
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) 東展示棟1～6  
予定展示規模：800社／1,800小間

第11回厨房設備機器展は、「第32回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2011」と3展合同、国内最大規模の食文化の今を伝える展示会です。会場は「厨房・調理設備機器&備品、フードサービス機器」「カフェ・ベーカリー・デザート関連(食材、原料、機器含む)」「衛生用品各種・クリンリネス・品質管理機器」「業務用食材・飲料・調味料」「テーブルウェア・食空間演出」「温泉・温浴・スパ産業」などのゾーンに分けられて各種展示が行われ、「厨房・フードサービスゾーン」では「調理人のための道具街コーナー」「麺もの街コーナー」「ECO厨房コーナー」を設置します。

## ■工業会ブース設置のお知らせ

(社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房機器基準」や「厨房設備士資格認定試験」などを中心に、工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただきます。また、ブース内に会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示致します。是非この機会に(社)日本厨房工業会ブースにお立ち寄りください！ 皆さまのご来場をお待ちしております。



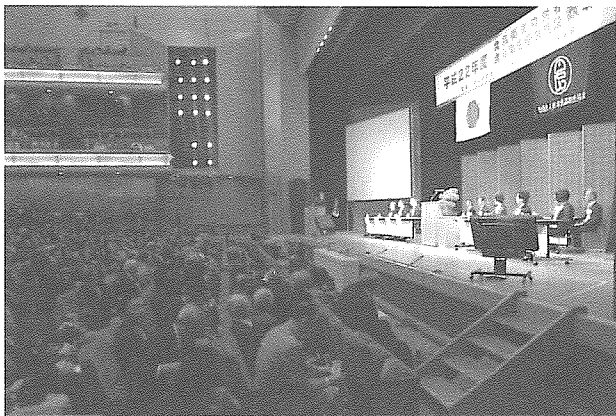
第10回厨房設備機器展

## ●(社)日本厨房工業会会員企業出展者一覧(11/25現在45社)

アサヒ装設(株)	北沢産業(株)	東英商事(株)	(有)藤村製作所
(株)ウインターハルター・ジャパン	コニカミノルタテクノプロダクト(株)	東京ガス(株)	ホシザキ電機(株)
エイシン電機(株)	(株)コメットカトウ	東京電力(株)	ホバート・ジャパン(株)
エース工機(株)	サンタ(株)	トーショー機材(株)	マツハ機器(株)
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	トランスゲイト(株)	(株)マルゼン
(株)エム・アイ・ケー	三和調理工業(株)	ニチワ電機(株)	メガソフト(株)
(株)エムラ販売	(株)シンガーハッピージャパン	日本洗浄機(株)	横河電子機器(株)
(株)エレミック	スギコ産業(株)	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
(株)オーディオテクニカ	(株)ソフテック	ヒゴグリラー(株)	ワシオ調理工業(株)
(株)大穂製作所	タイジ(株)	福島工業(株)	
(株)大道産業	タニコー(株)	(株)富士工業所	
オルガノ(株)	(株)千葉工業所	(株)フジマック	



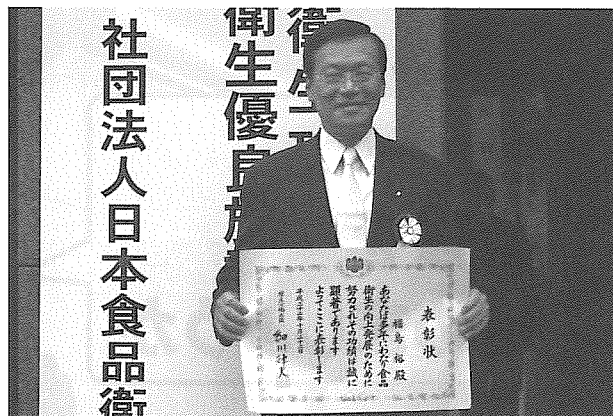
## 福島会長が食品衛生功労者として 厚生労働大臣表彰を受ける



明治座での表彰式

10月22日、東京都中央区の明治座で、厚生労働省・(社)日本食品衛生協会の主催による第55回食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式が催され、当工業会会長である福島裕・福島工業㈱代表取締役が食品衛生功労者として中央推薦で厚生労働大臣表彰を受けられました。

これは食品衛生の普及向上、食品衛生行政に対する協力および業界の指導育成等に特に顕著な功績があった方、すなわち「食品衛生の普及向上に特に顕著な功績があった」「食品衛生に関する発明発見に特



笑顔の福島裕会長

に顕著な功績があった」「食品衛生行政に対する協力、業界の指導育成等に特に顕著な功績があった」方に限り授与されるものです。

当日出席した福島会長は「このような名誉ある表彰を賜り、ありがとうございます。今後とも業務用厨房業界に携わる者として、お客さまに安全で衛生的な食をお届けできるよう、微力ながら尽くしてまいります」と謝意を述べられていました。

[事務局 花田 政孝]

## 工業会が参画する「あんしん高度化ガス機器普及開発研究会」が、経済産業省より平成22年度「第4回製品安全対策優良企業表彰」で団体特別賞を受賞

11月8日、経済産業省は平成22年度「第4回製品安全対策優良企業表彰」受賞企業を発表しました。これは製品安全に対して積極的に取り組む企業を表彰する制度で、今年度新たに創設された団体特別賞に、工業会が参画している「あんしん高度化ガス機器普及開発研究会」が選ばれ、11月15日に東京商工会議所東商ホールで表彰されました。

これは工業会も協力・配布している冊子『ガス機器の正しい使い方』の配布など、ガス機器の安全性の研究・検討、そして正しい使い方、点検、買い換え推進などに関する広報展開が認められたものです。

[事務局 花田 政孝]

### 工業会だより

10月20日～11月19日

- 11. 2 平成22年度第4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、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)
- 11. 9 平成22年度第2回展示会実行委員会。渡辺副会長、古口委員長、小枝副委員長、尾崎、阿久澤委員、清水、精松、岩崎各委員、山本竜太代理(山本洋志委員)、鈴木専務理事、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 11. 17 平成22年度第2回流通企画委員会。桑原委員長、小川、岡田、黒田各委員、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)

#### ●会社代表者の変更

エムケー厨設㈱(九州支部)

[新] 木谷義秀 代表取締役

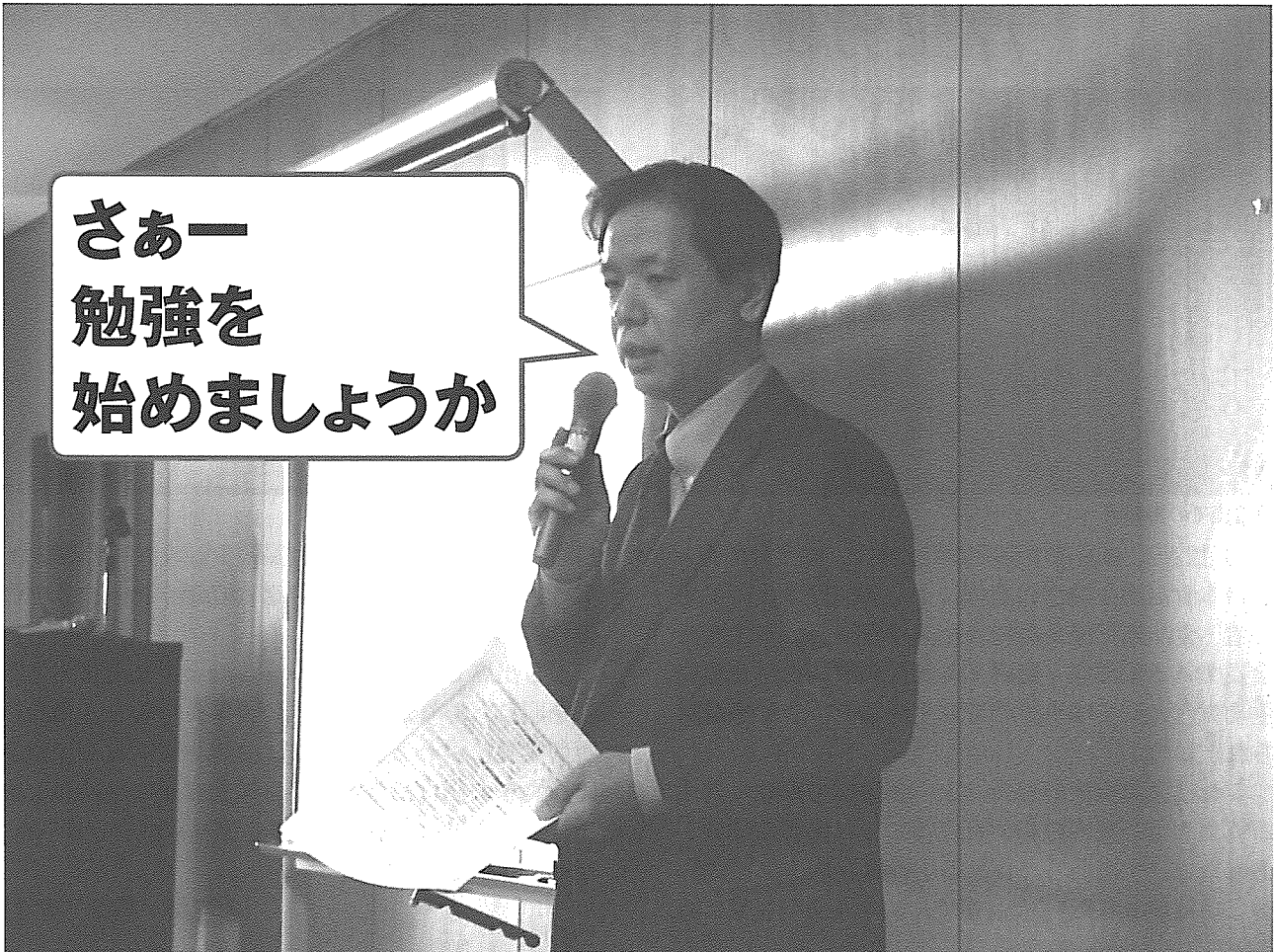
#### ●本会に対する代表者の変更

コニカミノルタテクノプロダクト㈱(関東支部)

[新] 岸野正夫 取締役 ライスミニ事業部長

平成23年度

## 第32回厨房設備通信教育受講者募集(予告)



第28回厨房設備通信教育スクーリングより

いよいよ来月より来年度受講生の募集を開始します  
次号、詳細を発表!!

### 受講目的

- 自己啓発の為
  - 会社の勧め
  - 資格取得の為
  - 新入社員教育
  - 異動した社員の教育
- etc.

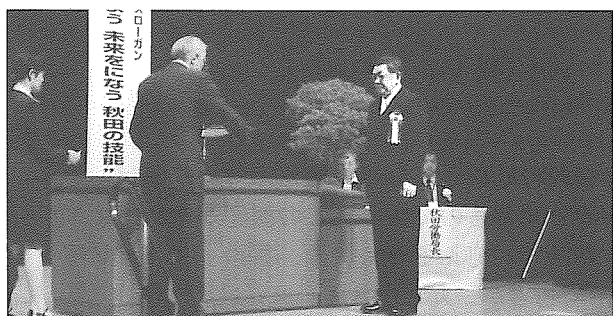
### 受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・各種団体・教育関連 etc.

### 修了者等(第1回~30回)

- 受講者 : 4,655名
- 修了者 : 3,079名
- 優秀修了者 : 952名

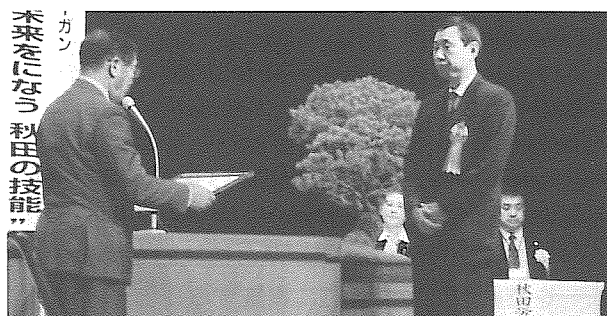
## 秋田県のフルタ(株)・古田文雄氏とタニコー(株)・今野正春氏が 技能振興(技能検定)功労者・技能士会推進功労者として表彰される



技能振興(技能検定)功労者として表彰される古田文雄氏

10月28日、第42回秋田県職業能力開発促進大会(職業能力開発関係表彰式)が秋田市文化会館小ホールで開催され、東北支部理事の古田文雄(株)フルタ代表取締役が技能振興(技能検定)功労者に選ばれ、表彰されました。技能振興(技能検定)功労者は長年にわたり秋田県技能検定委員として技能検定試験の推進に尽力し、試験に置いて厳正、公正な技能の評価を行い、適正、円滑な技能検定試験の実施に大きく貢献された方を秋田県知事が表彰するものです。

また、同表彰式で、タニコー(株)秋田営業所の今野



今野正春氏は技能士会推進功労者として表彰

正春氏(秋田県厨房技能士会所属)が技能師会推進功労者に選ばれ、表彰されました。技能師会推進功労者は地域別・職種別技能士会の役職員または会員として会の発展に寄与し、技能尊重気運の高揚、技能振興事業の普及、推進に貢献のあった方を(社)秋田県技能士会連合会会長が表彰するものです。

表彰式に臨んだお二人は、各々が厳粛な面持ちで表彰を受けられ、その後の特別講演「漆芸歴52年の歩み」(漆芸工房齋藤代表・齋藤國男氏)を聞かれました。おめでとうございます。

[東北支部 理事 佐々木英一]

## 関東支部が「厨BO! SHIODOME」オープニング見学会を開催

11月1日、関東支部は、東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOMEオープニング見学会」を開催しました。

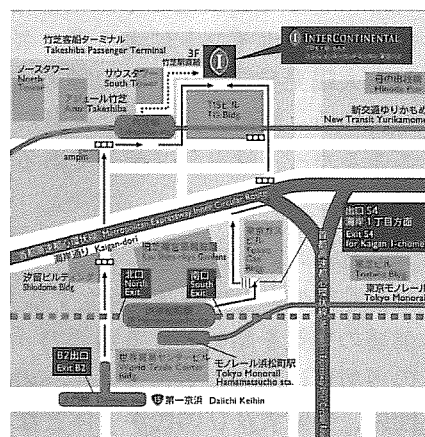
厨BO! SHIODOMEは東京ガス(株)が東京都港区・汐留に10月にオープンしたばかりの業務用厨房のショールームで、メイン厨房やセミナールームなどを

併設した国内最大の規模を誇る施設です。上野秀雄支部長の挨拶の後、40名の参加者は最新の業務用厨房ガス機器を一堂に会した展示や、涼厨の比較ルームなどを見学。その後、尾崎誠副支部長の乾杯の後、参加者同士で交流を深め、細山欣也副支部長の中締めで散会となりました。【事務局 花田政孝】

## 2011年新春賀詞交歓会 開催のご案内

2011年新春賀詞交歓会を下記により開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成23年1月12日(水) 16:00~17:45  
 開催場所：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 TEL 03-5404-2222  
 会費：1名につき10,000円(事前にお振込願います)



平成22年10月25日

省エネルギー・省資源対策推進会議省庁連絡会議決定

## 冬季の省エネルギー対策について

世界は今、地球温暖化という、人類の生存に関わる脅威に直面している。地球温暖化問題は、その影響が世界全体に及び、長期間の国際的な取組を必要とするものである。この課題解決に加えエネルギー安定供給の確保と持続的な成長の実現という課題にも応えるためには、省エネルギー対策を継続的にかつ着実に実施することが不可欠である。国民各層が一丸となって、世界最高水準の「低炭素型社会」の実現に向けて社会全体が動き出すことにより、幅広い分野で新しい需要が生まれるとともに、地球規模の課題を解決する「課題解決型国家」を実現していくことができる。

1. オイルショック以降、大幅に増加した民生部門を中心としたエネルギー需要の増大への対策が大きな課題となっている。また、新興国の経済発展による世界的なエネルギー需要の増大等を背景として、化石燃料の市場価格の上昇圧力が高まっていることにより、エネルギー市場が不安定化しており、家庭、事業者、地域など国民生活全般に対して、大きな影響を与えている。このような状況に対応するため、省エネルギーのより一層の推進が求められている。
2. 地球温暖化防止について、我が国は、昨年9月の国連気候変動首脳会合において、すべての主要排出国による公平かつ実効性のある国際枠組みの構築と、意欲的な目標の合意を前提とし、1990年比で言えば2020年までに温室効果ガスの25%削減を目指すことを表明した。併せて、京都議定書第一約束期間における温室効果ガス排出量6%削減の約束を確実に達成するため、「京都議定書目標達成計画」に基づいた各施策の着実な実施が強く求められている。我が国は、こうした施策を総動員して国内対策に取り組むとともに、国際的にも、すべての主要排出国による公平かつ実効性のある国際枠組みと意欲的な目標の合意が実現されるよう、交渉に取り組んでいる。
3. 政府としては、本年4月に施行された「エネルギーの使用の合理化に関する法律の一部を改正する法律」で、事業者単位でのエネルギー管理を義務付け、中小規模の事業場を多く設置する事業者等を義務の対象に加えた。一定規模以上のエネルギーを使用している事業者は、エネルギー使用状況の届出が義務づけられ、より一層のエネルギー管理が求められることとなった。このほか、主に民生部門対策として、照明機器の白熱電球から電球形蛍光灯やLED照明器具への切替え、グリーン家電普及促進事業（家電エコポイント制度）を活用した積極的な省エネ家電の買換え、住宅版エコポイントによる省エネ住宅の普及促進、太陽光発電の余剰電力買取制度等の活用を通じた太陽光発電システムの導入拡大や環境性能に優れた自動車（エコカー）の導入促進に取り組んでいる。更に、長期的な視野に立って、再生可能エネルギーの全量買取制度の検討、次世代のエネルギー・社会システムである「スマート・コミュニティ」の構築とその国際展開などを進めているところである。
4. これからの「低炭素型社会」では、省エネを「節約」という制約要因としてではなく、生産性や快適性の向上に寄与・両立する「強み」として捉える企業・個人が伸びていく時代である。今後、前述の施策を始めとする別添の「冬季の省エネルギー対策について」を決定することにより、その各項目に沿った省エネルギーの実践、省エネルギー普及広報の実施等を通じて、国、地方公共団体、事業者及び国民が一体となった省エネルギーに関する取組の推進をより一層図ることとする。

# 冬季の省エネルギー対策について

## I 政府としての取組 (略)

## II 産業界及び家庭など国民に対する周知及び協力要請

以下の1から4までに掲げる各事項について国民への周知徹底を図るため、関係団体、関係業界、地方公共団体、NPO等に対して、産業界や家庭などに省エネルギーの呼びかけを行うよう協力を要請する。また、別紙1の「冬季の省エネルギーに関する各府省庁の普及広報活動」を中心として、幅広く普及活動に努める。

### 1. 工場・事業場関係

#### (1) 改正省エネ法に基づくエネルギー管理の実施

改正省エネ法を踏まえ、事業者単位での年間エネルギー使用量を把握すること。なお、エネルギー使用量の把握にあたっては「平成20年度省エネ法改正の概要」(<http://www.enecho.meti.go.jp/topics/080801/080801.htm>)の情報等を参照するとともに、新たにエネルギー管理と行うこととなる事業者等でも簡易に把握できるように用意されている、エネルギー使用量の簡易計算表 (<http://www.enecho-shoenecho.jp/#point/calc.html>)を適宜活用すること(前年度における事業者単位でのエネルギー使用量が、原油換算にして1,500キロリットル以上の場合には、翌年度5月末までにエネルギー使用状況届出書 (<http://www.enecho.meti.go.jp/topics/080801/youshiki1.doc>)を、本社所在地を管轄する経済産業局に提出し、「特定事業者」又は「特定連鎖化事業者」としての指定を受けるとともに、エネルギー管理統括者等の選任、事業者単位でのエネルギー管理の実施、中長期計画書・定期報告書等の提出が必要となることに留意。)

業務部門のエネルギー需要の増加を踏まえ、特に、飲食料品小売業、一般飲食店、病院、宿泊業、社会福祉・介護事業、学校、各種商品小売業等業務部門の事業所においては、「省エネルギー国民運動の強化について」に基づき作成した「省エネルギー実施要領」(<http://www.enecho.meti.go.jp/topics/080804/080804.htm>)を活用し、エネルギー管理の徹底に努めること。また燃料の選択についてもバイオマス燃料、都市ガス等温室効果ガスの排出の少ない燃料の使用に努めること。

#### (2) 自主的な省エネルギーへの取組の推進

社団法人日本経済団体連合会の経団連環境自主行動計画の対象者にあつては、その実現に向け、工場・事業場において経済的・技術的に最高水準の省エネルギー機器・設備の導入や、設備のきめ細かな運転の管理等により、省エネルギーへの取組を徹底して推進すること。また、同計画の対象外の者にあつても、自主的・計画的に省エネルギーへの取組を徹底して推進すること。

#### (3) ESCO事業の活用を含めた省エネルギー診断の実施

自らの工場・事業場について、更なる省エネルギーの可能性を客観的に把握するため、エネルギー消費設備が効率よく運用されているかどうか等について、包括的な省エネルギーサービスを提供するESCO事業の活用を含め、省エネルギーに関する診断の実施を検討すること。

### 2. 業務・家庭関係

#### A 家電機器等エネルギー消費機器 (略)

#### I 住宅、ビル等について

##### (1) 暖房中の室温20℃の徹底等

住宅、ビル等においては、適切な暖房温度の下で快適に過ごせるよう「ウォーム・ビズ」を励行し、室温は暖房が過度にならないように原則20℃を徹底すること。さらに業務に支障のない範囲で昼休み等における消灯、エレベーターの運転台数削減に努める等、エネルギー消費について適正な管理を行うこと。

##### (2) エネルギー消費効率が優れ、かつ効率的な使用が可能となる設備の設置、施工等

住宅、ビル等の新築、増改築、改修等に当たっては、外壁・窓等を通しての熱の損失の防止を図るため、省エネ法に基づく住宅及び建築物の省エネルギー基準を踏まえ、断熱材の利用、設計・施工上の工夫による熱負荷の低減などの確な設計及び施工を行うこと。例えば、今年3月より申請受付を開始した住宅エコポイント制度等を活用して、積極的なエコ住宅の新築や断熱改修などのエコリフォームに努めること。

##### (3) ビル等における省エネルギー対応

省エネ法に基づく「工場又は事業場におけるエネルギーの使用の合理化に関する事業者の判断の基準」の

遵守に努めること。住宅、ビル等の所有者は、日照等の設置条件による発電効果等を考慮した上で、導入補助制度、太陽光発電の余剰電力買取制度等の活用を通じて、新築・既築双方において、太陽光発電システムの設置に努め、照明機器の購入に当たっては、2012年を目途に全廃が予定されている白熱電球から、電球形蛍光灯やLED照明器具へ代替可能なものは原則切替えに努めること。夜間照明を行うに当たっては、可能な場合にはグリーン電力証書の活用に努めること。エネルギー使用機器を最適に制御するための、ITを活用した需要マネジメントシステムの導入に努めること。また事業所等で使う燃料についてはバイオマス燃料、都市ガス等温室効果ガスの排出の少ない燃料の選択、使用に努めること。

(4) 省エネルギーに資する事業活動の合理化と、従業員等の意識向上

事務の見直し等により残業を削減する等、省エネルギーに資するような事業活動の合理化に努めること。また、従業員等に対し、省エネルギーに関する知識や技能を身につけるための研修・シンポジウム等へ参加する機会を提供するよう努めること。

### 3. 運輸関係

(1) 省エネ法に基づくエネルギーの管理の徹底

貨物（旅客）輸送事業者にとっては、省エネ法に基づく「貨物（旅客）の輸送に係るエネルギーの使用の合理化に関する貨物（旅客）輸送事業者の判断の基準」の遵守に努めること。また、荷主にとっては、省エネ法に基づく「貨物輸送事業者に行わせる貨物の輸送に係るエネルギーの使用の合理化に関する荷主の判断の基準」の遵守に努めること。

(2) 自ら製造・輸入する機器のエネルギー消費効率の向上

自動車等のエネルギー消費機器の製造・輸入事業者においては、「エネルギー消費効率が現在商品化されている製品のうち最も優れている機器の性能以上にする」というトップランナー方式に基づいた機器の省エネルギー基準等を踏まえ、自ら製造・輸入する機器のエネルギー消費効率の向上に努めること。

(3) 公共交通機関の利用の促進

通勤や業務時の移動及び休暇におけるレジャー等の人の移動に際しては、できる限り鉄道、バスなどの公共交通機関の利用を図り、近距離移動に際しては、徒歩や自転車での移動を図ること。道路交通混雑の緩和のための時差通勤の促進に積極的に取り組むこと。

(4) エネルギー消費効率のよい輸送機関の選択

自動車の購入に当たっては、省エネルギー基準を踏まえ、政府、事業者等が提供するエネルギー消費効率に関する情報を参考とするとともに、クリーンエネルギー自動車等導入促進対策費補助金（一部募集が終了している車種があることに留意）、自動車重量税・自動車取得税の時限的減免措置・時限的軽減措置を活用し、環境性能に優れた自動車（エコカー）の導入に努めること。貨物輸送に際しては、輸配送の共同化等による積載効率の向上、鉄道や内航海運といった大量輸送機関の積極的活用等、物流の効率化を図ること。

(5) 輸送機関における冷房温度の適正化

鉄道、バス、トラック、自家用及び業務用自動車、航空機、船舶等の暖房中の室温は、暖房が過度とならないように原則20℃を徹底する等、エネルギー消費について適正な管理を行うこと。

(6) エコドライブの実践等

自動車を利用する場合には、エコドライブ（ふんわりアクセル、早めのアクセルオフ、アイドリングストップ、タイヤの空気圧を適正に保つ等）の実践、交通渋滞の軽減に資するシステムの利用（VICSの活用等）等とともに、自動車の利用をできる限り控えることにより省エネルギーに努める。また、バイオマス燃料等温室効果ガスの排出の少ない燃料の選択、使用に努めること。

### 4. その他

(1) 地域においては、ブロック単位で設置された地域エネルギー・温暖化対策推進会議を通じて各地域の政府機関、地方公共団体、経済団体、消費者等との情報共有・連携を図る等、地域の特性を踏まえた取組を推進すること。

(2) 省エネルギーに資する、廃棄物の発生抑制（リデュース）、再使用（リユース）、再生利用（リサイクル）に努めること。

(3) その他、エネルギーの使用の合理化を図ること。

# ライターは正しく捨てましょう！



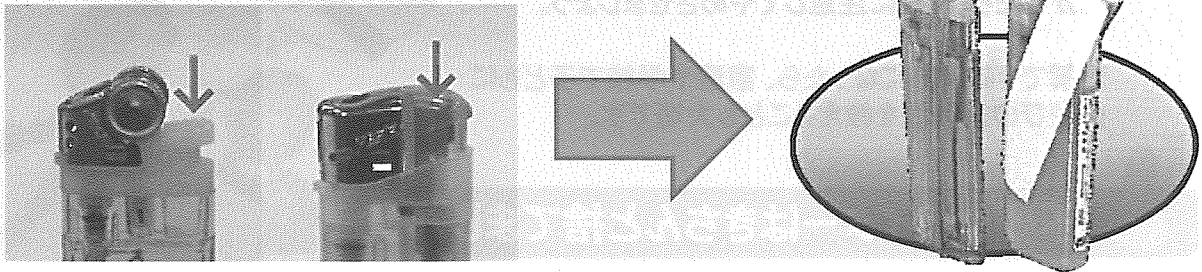
**不要なライターはガス抜きしてから捨てましょう！**

- ★ 日本国内では年間約6億個のライターが流通しており、そのほとんどがプラスチック製の**使い捨てライター**です。
- ★ **自治体のルールに従って正しく廃棄しましょう。**



## ガスの抜き方の例

(注)火の気のないことを確認し、風通しのよい屋外で行いましょう。



- ① 周囲に火の気のないことを確認する。
- ② 操作レバーを押し下げる。着火した場合はすぐに吹き消す。
- ③ 輪ゴムや粘着力の強いテープで、押し下げたままのレバーを固定する。
- ④ 「シュー」という音が聞こえれば、ガスが噴出している（聞こえない場合は炎調整レバーをプラス方向にいっぱい動かす）。
- ⑤ この状態のまま付近に火の気のない、風通しのよい屋外に半日から1日置く。
- ⑥ 念のために着火操作をして、火が着かなければ、ガス抜きは完了です。

(参考：社団法人日本喫煙具協会HP <http://www.jsaca.or.jp/info/throw.html>)

本リーフレットの問い合わせ先

消費者庁	消費者安全課	電話番号 03-3507-9201
経済産業省	製造産業局日用品室	電話番号 03-3501-1705
	商務流通グループ製品安全課	電話番号 03-3501-4707
環境省	大臣官房廃棄物・リサイクル対策部廃棄物対策課	電話番号 03-5501-3154

消費者庁、警察庁、総務省消防庁、経済産業省、環境省、(社)日本喫煙具協会

# ライターの花遊びによる火災を防ぐには、 周囲の大人の注意が欠かせません!!

## 子どもの手の届かないところにおきましょう

家中、車の中にライターを放置せず、子どもの手の届かない場所にきちんと保管しましょう。

## 子どもに触らせず、火遊びの危険性を教えましょう

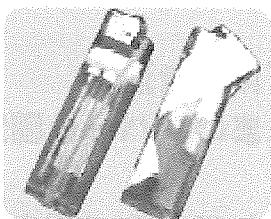
子どもにライターを触らせないようにしましょう。

子どもがライターで火遊びをしているのを見かけたら、すぐに注意してやめさせましょう。

理解できる年齢になったら、家庭や学校で子どもに火遊びの危険性を教えることも大切です。



## 不要なライターはきちんと捨てましょう



【ガス抜きの様子】

利用しなくなったライターが、ありませんか？

※年間約6億個のライターが国内生産及び輸入されています。

〔出典〕平成20年国内需要動向調査報告書(喫煙具) (社)日本喫煙具協会

ライターは使い切るかガス抜きをして、各自治体のルールに従って正しく廃棄しましょう。

ガス抜きの方法と注意事項の情報は(社)日本喫煙具協会HPをご覧ください。  
<http://www.jsaca.or.jp/info/throw.html>

## 子どもが簡単に使えないライターが販売されています

子どもが簡単に操作できない幼児対策(チャイルドレジスタンス機能)を施したライターでないと販売できない規制が導入されます。

幼児対策を施したライターは、規制導入に先行して販売されますので、ご購入が可能です。

規制に関する情報は、経済産業省の製品安全ガイドHPをご覧ください: [http://www.meti.go.jp/product\\_safety/](http://www.meti.go.jp/product_safety/)

製品安全ガイド

検索





# 禁煙・分煙に翻弄される飲食店

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

## 厚生労働省の通達に フードサービス団体は懸念

10年ほど前にニューヨークを訪れた時、ソーホーのレストランで異様な事態に出くわしたことがあった。7～8人のグループがメイン料理が終わった頃合いに、一斉に席を立ち上がり外へ出て行った。ほどなくほとんどのメンバーが帰って来たのだが、何となくタバコの臭いが辺りに漂って来た。そう、彼らはタバコを吸うために店の外に出たのだ。

その旅では、国際線の機内や空港施設内が全面禁煙になっていて、空港の建物外に設けられた灰皿の周りに人が群れていたのも目撃していた。当時既にマンハッタンの多くの店が店内禁煙を実施していて、その情報は耳にはしていたのだが、日本の実情から飲食店の全面禁煙というのはイメージできていなかった。「うわあー、すごいなー」というのが正直な感想だった。

日本でも最近、そんなに多くはないがそれに近い光景に出くわすことがある。店内禁煙を実施する店が増えていることをうかがわせる光景だ。

そんな最近の動きを見ると、外食業のタバコ対策が待ったなしの状況になりつつあると思わせる。今年2月、厚労省が健康局長名で、全国の自治体に対し、飲食店を含む公共の施設での全面禁煙を求める通達を出した。いうまでもなく、行政が個人の嗜好である喫煙に対して目を光らせるのは、吸っている本人のためではなく、喫煙者の周辺にいる人たち

に健康被害が及ぶことを問題にしているからだ。いわゆる「受動喫煙」の被害を食い止めようという意図である。

2月の通達は、平成15（2003）年の改正健康増進法第25条の施行に関して出されたもので「今後の受動喫煙防止対策の基本的な方向として、多数のものが利用する公共的な空間については、原則として全面禁煙であるべき」という内容だった。そして、「全面禁煙が極めて困難である施設・区域」においては、「施設管理者に対して、当面の間、喫煙可能区域を設定する等の受動喫煙防止対策を求めることとし、将来的には全面禁煙を目指すことを求める」としている。

「多数のものが利用する公共的空間」の中には、当然飲食店が含まれている。当面の間は分煙も可としているが、将来的には全面禁煙を求める内容だから、飲食店にとって営業上大きな影響をもたらすことが十分考えられる。

厚労省の通達を受け日本フードサービス協会（JF）は3月、「厚労省の要請は健康増進法の域を出していない。外食は喫煙者、禁煙者双方ともにくつろげる場を提供している。一方的に行政が決めるものではない。事業者や利用者が選択できる形式が望ましい」として、業界団体としての見解を提出する考えがあることを明らかにした。

過去10年近く闘わされてきた議論が、いよいよ現実の事業現場で結論を迫られる段階に来たようだ。

## 東京都と神奈川県で異なる 受動喫煙防止対策

実はJFでは2008年に、行政に対して同様の主張を表明している。それは、神奈川県内の公共施設における受動喫煙防止条例（以下条例）制定の動きに対してである。

神奈川県が具体的に条例制定に動き出したのは、2008年4月に「公共施設における禁煙条例（仮称）」の制定に向けて基本的な考え方を発表した。その中で外食店舗も禁煙の対象としていた。同年9月に「公共施設における受動喫煙防止条例（仮称）」の骨子案を、12月にはその素案を発表した。

素案の中で外食店舗に関わる内容としては、①飲食店（レストラン、ファミリーレストラン、ファストフード店、寿司屋、喫茶店、ラーメン店、居酒屋、その他これに類する施設）は、禁煙または分煙としなければならない、②店舗面積が100㎡以下の小規模飲食店は、受動喫煙防止対策を進めていく期間として3年の猶予を設ける（その後2009年1月13日に修正され、小規模飲食店での防止対策は努力義務となり、3年間の猶予期間もなくなった。また、キャバレー、ナイトクラブ、パチンコ店、マージャン店等も同様に努力義務となった）、③分煙を選択した場合、非喫煙区域の面積は、喫煙区域の面積と概ね同等以上とすることを努力義務とする、④喫煙所または喫煙区域を設けた場合、当該施設の従業員を除き、未成年者を立ち入らせてはならない、などである。そして罰則規定が設けられたことも特筆される。

JFでは2008年4月の神奈川県の基本的考え方発表に対し、同年6月に会員社と情報交換を行い、協会の見解をまとめた。そして12月の素案に対しては、神奈川県知事に意見書を提出している。

JFの基本的な考え方は前述の厚労省通達に対するものと同じで、特に問題としているのは、条例による一律規制ということのようだ。

受動喫煙防止対策には東京都も動いていて、2008年8月には受動喫煙防止対策検討会を開いている。この席でJFは、この問題に対する協会の基本的な考え方を述べている。そしてその姿勢は一貫して変わっていない。ポイントは以下の3点だ。

①外食産業は業態がさまざま、一律の規制は非常に難しい一方、自主的な取り組みも多い。②小規模店舗では、分煙はスペース的に困難。また売上げへの影響がより大きな問題と考える。③可能な飲食店から対策を進めていくことが現実的。

この時、東京都ではJFの考え方を受け、受動喫煙を条例によって一律に規制することはないと述べている。

## 神奈川県の条例に対しての 各企業の取り組み

注目の神奈川県の「受動喫煙防止条例」が以下の概要で、2010年4月1日に施行された。

**全面禁煙：**第1種施設（官公庁、学校、病院、福祉施設、公共交通施設、劇場、美術館、図書館など）。

**全面禁煙または分煙（全面喫煙は不可）：**第2種施設（飲食店、宿泊施設、カラオケボックスなど娯楽施設）。ただし、100㎡以下の風俗法対象施設は条例の適用まで3年の猶予を設ける。分煙を選択した場合は喫煙、非喫煙を同じ面積にすることを努力目標とする。

**罰則規定：**2万円以下の罰金（喫煙者）、5万円以下の罰金（施設管理者の義務違反）。

神奈川県の受動喫煙防止の規制の動きに合わせて、外食企業では具体的な対策を取る所が増えていった。

例えば2009年11月に大手では初の全面禁煙化の対応として、ロイヤルホールディングスが2010年3月1日までに、神奈川県内のグループ全店の客席を全面禁煙とすることを発表した。同グループの店舗はその後、神奈川県以外でも逐次禁煙ないし分煙を進めている。

ファミリーレストランではサイゼリヤが4月1日から県内店舗のうち85店を全面禁煙に、11店をエアカーテンや間仕切りによって分煙店にした。また、すかいらーくは9月までに県内の店舗を対象に、客席の全面禁煙化または間仕切りなどの設置による分煙対策を進めた。

和食料理店「権八」などを運営するグローバルダイニングでは3月初旬に、国内のほぼ全店を全面禁煙にしたと発表した。

日本マクドナルドは、条例施行前の3月から、神奈川県内の店内を全面禁煙にしている。また、和風ファストフードの牛丼チェーンではゼンショーがすき家の全面禁煙を実施、同じく吉野家も全面禁煙を実施している。ラーメンチェーンでは、幸楽苑が条例以前に東日本の店舗の全面禁煙を実施している。リンガーハットは4月1日より県内53店を全面禁煙とした。

一方、居酒屋チェーンの対応は遅れ気味で、チムニーが10年3月に、神奈川県内の店舗の客席全面禁煙化を表明したが、具体的には5月に新規開店する店から始めた。居酒屋チェーンではワタミが2005年に関東に数店、全面禁煙の店を設けたが、客数が大きく減少し1年で閉店したことがある。チムニーでは、宴会需要が大幅に減少して売上げに影響するおそれがあるため、大型の宴会個室を除いて全面禁煙とした。

## 営業面への影響とコスト負担を 放置したまま進む規制

大きな流れとしては受動喫煙防止の規制が強まってくると思われるが、外食業者はその動きをどう見ているのか。JFの考え方は先に紹介した通りだが、事業者はどうだろうか。

厚労省の労働政策審議会安全衛生分科会で職場の受動喫煙防止対策のあり方が議論されているが、10月19日の第1回会議報告の中で、事業者へのアンケート結果が貼付された。飲食業の調査対象は全国飲食業衛生同業組合連合会参加の飲食店とJFの会員企業で、約900の配布で331が回収された。

それによると、顧客の受動喫煙について、防止すべきと答えたのが31.7%と、何とかしたいと思っている事業者が3割ほどだった。一方で、防止したいが営業優先（つまり難しいということ）が49.8%と半数近くを占めた。客席を禁煙にしたり分煙化したりすることが客数減につながるのではないかと懸念が大きいということだろう。また、分煙化にはそれなりの投資が必要となり、新たなコスト負担ができる余裕がない状況とも考えられる。

従業員の受動喫煙については、43.2%が防止すべきと答えていて、顧客への配慮以上になっている。防止したいが営業優先（難しい）と答えたのは36.6%だった。

つまり、8割ほどの事業者は受動喫煙防止対策が必要であると思っているということだ。ただ、売上げ面やコスト負担などを考えると容易に踏み出せないということがうかがえる。

また、防止策として営業面との兼ね合いでどういう方法が有効なのかを模索している段階でもあるようだ。もちろんそこには、行政による規制（および運用方法や営業支援策）との関係も影響しているように思う。

## 防止策を実施した 飲食店への影響は

同じアンケートで、既に受動喫煙防止策を実施している事業者に具体的な方法を聞いている。ただし、331の回収数の中でどのくらいが実施しているのかの実数はない。

それによると、全面禁煙が42.7%と最も多い。高い割合になっているのは、特段の工夫や改装を必要としない方法ということもあるのだろう。次に多いのが、分煙の中で「同一空間を分ける」という方法で21.1%、禁煙タイムを設けるという時間による分煙が11.3%、部屋で分けるが10.5%、階で分けるが2.7%だった。

客席とは別に喫煙室を設けて客席は禁煙というのが0.7%とかなり低い割合だったが、やはり大きな投資が伴う方法であることと、食事機会でのコミュニケーションが途切れることがこの方法への懸念としてあるのだろう。時間消費型のアミューズメントという外食の重要な機能とは相容れない、という見方ではないか。

営業優先で考えると防止策導入が難しいという声が多かったが、実際、神奈川県条例施行以降、どんな影響があったのだろうか。

7月に株式会社富士経済が、神奈川県内の個人経営の飲食店232店を調査した。そのうち189店は100㎡以下の店舗、43店が100㎡超の店舗だった。

まず、100㎡以下の189店のうち、売上げに変化がなかったと答えたのが131店で69.3%だった。個別店舗の業種業態などの店舗条件は分からないが、思ったほど影響が出ていないように思う。20%以上売上げが減少したと答えたのは11店で5.8%、10~19%減少と答えたのが19店10.1%、1~9%減少は21店11.1%だった。そして、増加したと答えた店が7店3.7%あった。

100㎡超の43店のうち、変化なしは25店58.1%、20%以上の減少は6店14%、10~19%減少が5店11.6%、1~9%減少は6店14%、そして増加した店が1店2.3%だった。

条例対応をしても、6割から7割の店は売上げに変化がなかったことになる。もちろん、業態によってその影響度は違ってくるだろう。居酒屋のようにアルコール飲料が大きな比重を占める業態では、滞店時間が長く喫煙が付きもののコミュニケーションスペースだから、影響は大きいだろう。滞店時間の短いファストフード業態では、自ずと影響は少ないと

思われる。

いずれにしても神奈川県条例制定は、外食事業者にとって受動喫煙防止対策に取り組むきっかけとなったことは事実だろう。

### 医療的見地のみならず 該当事業者の意見の汲み上げを

2003年、受動喫煙防止対策指針を策定した兵庫県では、2010年度が最終年度ということで、15人の委員による「兵庫県受動喫煙防止対策委員会」を今年に入って数回開催している。しかし当初3回で委員会の方針を出すところがなかなかまとまらず、4回、5回と会議を重ねている。

15人の委員は医療関係者が多く、事業者側が3人しかいないということもあってか、議論がなかなか噛み合わないことが原因のようだ。

外食という個人嗜好に大きく左右される行為と、喫煙・非喫煙という同じく個人嗜好そのものの行為に関して、不特定多数が集まる公共的施設だからという側面だけを捉えて条例で一律に飲食業を規制す

ることは、やはり違和感がぬぐえない。

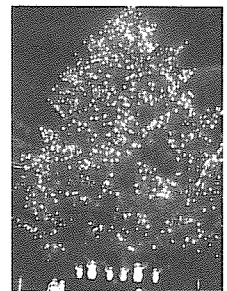
確かに喫煙者は非喫煙者の健康被害を起こす加害者になる可能性がある。その面では、喫煙者のマナー向上が最重要でかつ最優先されるべきだろう。だが、個人の意識向上を待っているのは被害が広がるばかりだから法的な規制を、となるわけだ。

外食業は、喫煙者と非喫煙者を一堂に会させる中間的な立場にある。公共的施設という性格を自覚しつつ、これまで独自の取り組みをしてきている。例えばランチタイムは禁煙とする店や、喫煙席と禁煙席を分けるレストランなど、枚挙にいとまがないだろう。時代の流れで、ある程度の規制が必要とは思いますが、その際には、事業者のこれまでの経験や実際の運用上での課題、効果などを聞き入れることも必要ではなかろうか。

いずれにしても、喫煙者と非喫煙者が混在するグループ客や、家族客の場合など、受動喫煙防止対策を実施している店がどんな風に利用されるのか興味のあるところだ。ちなみに筆者は非喫煙者だが、外食事業者のこれまでの取り組みに不満を感じた外食体験は、あまりなかったように思う。

## ◆ 12月(師走) ◆

1日(水)	映画の日、鉄の記念日	22日(水)	冬至
3日(金)	妻の日	23日(木)	天皇誕生日
6日(月)	姉の日	25日(土)	クリスマス
9日(木)	障害者の日	28日(火)	官公庁御用納め、 シネマトグラフの日
10日(金)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	29日(水)	シャンソンの日
11日(土)	胃腸の日	30日(木)	正月飾りの日
12日(日)	バッテリーの日	31日(金)	大晦日
13日(月)	正月事始め、ビタミンの日		
20日(月)	鱒の日		



# 部外者ですか？ 何かな？

BUGAISHA  
DESUKEDO

NANIKA?

## 漫画家・にしかわたくの 超攻撃型料理映画コラム

馬鹿コラム、愛と感動のグランドフィナーレ!!

### 「映画館」と「食」の素敵な関係

ジングルベル、ジングルベル、鈴が鳴る……いつも心にすきま風、さすらいのロンリーガイ・にしかわでございます。今まで「映画の中の食べ物」というお題であれこれ語って参りました当コラムもとうとう最終回。その君、泣かない！ 泣きたいのはこっちだ！ うく。そこで本日はちょっと趣向を変えまして、「映画館と食べ物」というテーマで散り際に一捻りこましたろーかと、まあそういう次第。

劇場売店の花形商品といえば、ポップコーン。ベタ中のベタとはいえ、「コーラとポップコーンとハリウッド大作」の三種の神器は、まさに映画館フードの黄金律。炭酸の泡の一つ一つ、弾けたモロコシの一粒一粒に、アメリカ〜な資本主義的快樂の味がいたします。しかしですね、かかっているのが地味めの邦画だったりしますと、どうもイマイチしっくりこない。『男はつらいよ』に、ポップなコーンもねえだろうと。そこでいろいろと試しました結果、私の結論はですね、ビールにさきイカ。コレです。寅さんの四角い顔を眺めながらさきイカを噛んだりしておりますと、何だかしみじみと幸せな気分。しかし映画館でビール、この選択肢は要注意。利尿作用ハンパないですからね。調子に乗って飲み過ぎると、映画の後半で尿意を催し、地獄を見ることになること必定です。

私が地元のシネコンに行く時は、たいていレイトショー。平日の夜の田舎のシネコンなんて、もう絶対にガラガラ。そこで私は、周りを気にせず盛大に、持ち込んだビッグマックセットを食すのです。日ごろダイエットでストレス溜まっていますからね、映画に行った時だけは、ここぞとばかりにファストフードをバカ食い。だって映画館は夢の世界。コレステロールもカロリー計算も、そこでは治外法権なのである、という自分ルール。ああ現実逃避バンザイ。ええ、シネコンはたいてい持ち込み禁止ですよ。そこはホラ、私、自由人ですから（逮捕するならしてみろってんだ!）。しかしそんな私も、油断して潜入失敗したことがあります。旅行で行ったマレーシアで、マクドナルドの袋下げてシネコンに入ろうとしたところ、もぎりのお兄さんに怒られちゃいました。その時点で、すでに開映5分前。一瞬の逡巡の後、その場で猛烈な勢いで平らげました。地元の人々が冷やかな目で私を眺めながら入場していきます。「この日本人、どんだけ飢えてんだよ……」的な目で。

海外の話つながりで行くと、思い出すのはキューバ。20代の終わりのころ、1年間滞在していたんです。ホームステイ先の家から3分の所に、「シネ・アンパサドル」って映画館がありました。場内には売店はないので、道端で駄菓子を売ってるおばちゃんからピーナツを買って、それを持って行きます。わら半紙に包んであって、いくらだったかな……映画代と合わせても、50円もしなかったと思います。もう私にとっちゃ天国ですよ。滞在中、それこそ何十回と通いました。しかしこんな物価の安い国で、女に貢いで100万円借金作って帰って来た私って何なんですかね……。おっと脱線。

とまあいろいろとあった中で最高の思い出は、『ムトゥ／踊るマハラジャ』を観ながら食べたカレーパン。渋谷のシネマライズという映画館でしたが、劇場側の粋なはからいで、こ



のインド発の未曾有のバカ映画に合わせて、売店でカレーパン売ってたんですね。場内にかなりのカレー臭（加齢臭も多少あったかもしれない）が立ちこめる中、あのラジニカーント（主役のインド人スター俳優）の圧倒的なバカ演技炸裂。スパイスの成分が観客の脳に作用したのか、3時間（インド映画は長い）満員の客席はひたすら爆笑の渦。後にも先にもあんな体験はありません。一生もののカレーパンでした。

ちょっとマジメな物言いになりますが、映画を見ながら食べたものとか、劇場の臭いとか、どっかのオバちゃんのくしゃみとか、前の席に座ったオッサンのハゲ頭とか、良いもの悪いものひっくるめて、全部その映画の記憶になると思うんですよ。近ごろは「飲食禁止」なんてオシャレシアターも多いですけど、私に言わせりゃ、そんな映画館じゃありません。怪しい二番館、汚い名画座がどんだん減って、今では「無菌室」的なシネコンが大多数。せめて食べ物くらい、好きに食べさせると思うんですけどね。映画の神様は、そのくらいの懐の広さは持っているんじゃないかな、と。

そんなこんなでそろそろお暇を言う時刻になりました。またどこかでお会いできることを祈りつつ、世界中のすべての部外者に幸あれ。チャオ〜！

にしかわたく  
漫画家・イラストレーター。新刊の裁判傍聴マンガ『まーこと裁判所へ行こう!』（エンターブレイン）発売中です!



(株)井之上事務所  
代表取締役

鈴木 茂

## 検証

このプロジェクトはイタリアンレストランの事例である。

ダイニングが二つに分かれている、というよりは二つのレストランを一つの厨房で運営しているといえよう。

カジュアルレストランとフォーマルイタリアンに分かれていて、各々のレストランが別々の入り口を離れた位置に設けている。

インテリアデザインもまったく趣の違ったものになっている。

フォーマルレストランは二つの個室を含めて客席が42であり、コース料理がメインにしてある。営業時間はランチとディナーのみで朝食はサービスしていない。

一方、カジュアルイタリアンは席数が120席あり、アラカルト中心でピザとパスタといったメニューを充実させて低価格での提供をターゲットにしている。宿泊客の洋朝食はこちらでサービスされる。このホテルにはこのレストランの他に和食と中華レストランがあり、そちらでそれぞれの朝食が提供されている。

二つのレストランは提供する食事内容と内装の違いだけでなく、カジュアルレストランにオープンキッチンを設置することにより、雰囲気の違いを際立たせている。

バックの厨房はフォーマルダイニングの料理を担当するが、形状の関係でアメリカンスタイルのBack-to-Back式の厨房になっている。二つのレストランともプリパレーションはここで行われる。

また食器洗浄セクションは、一つでまかなっている。プレファブ冷蔵庫は冷凍庫を含めて3室であるが、面積的には手元の食材だけを保管する面積に止めて、別階に調達の冷凍庫と冷蔵庫を設置することにより、厨房をコンパクトにしている。

コンセプトとして当然のことではあるが、1日分の保管ができればよい面積である。

ファインダイニングもパスタとピザオープンからの料理は提供される。

ここで便宜上ピザオープンと呼んでいるが、実際はチャグリルもココットを使った料理も行われるので、単にオープンと呼んだ方が適切なのであるが、国内ではなぜかピザオープンと呼ばれている。

このオープンの特徴は石床にあり、そこへの蓄熱量でより早く調理可能なことと、ピーク時でも数多く調理できることから、ランチのような限られた時間で多くの客を捌くには最適なものである。

さて、カジュアルレストランのオープンキッチンのコンセプトについて説明しよう。

このオープンキッチンはディッシュアップテーブルを朝食時にバフェカウンターとして使い、ランチとディナーでは本来のディッシュアップテーブルとして使うという欲張りなコンセプトである。

また、将来はオールデーのバイキングレストランへの対応も考えて設計したものである。

そのためコールドセクションの前のカウンターは2mのアイスベッドになっている。このアイスベッドを使って朝食時はコールドバフェに対応し、ランチとディナーの時はアンティパスタ用として使用するのである。

これによりメインフードだけをチョイスにして、

アンティパスタはある料金で食べ放題とかが可能になるのである。当然オールデイのバフェ対応でも十分に活躍できるものである。

当然カウンターはマルチ使いになっているので、前面の高さが850mmとなり、パスオーバーのカウンターは1,100mmと通常のバフェカウンターよりは高めではあるが、前もって作った料理をただ並べるのではなく、シェフが作ったもの、またはカットしたものをすぐさま目の前のお客さまに手渡しできる利点もあり、臨場感あふれるオープンキッチンになっている。

もう一つの利点であるが、オープンキッチンのカウンター越しに料理を提供できるので、料理を運ぶランナーが少なく済む点である。

さらにシェフが出来上がったものをお客さまに提供することにより、余分なものを作らなくてもいいので食材のロスおよび料理の廃棄量が少なくできるのである。

このスタイルのオープンキッチンはサービス側の導線がダイニング内に直接あるため、面積的にもメリットが大きいのである。

## 👂 注意点

留意点としては厨房機器も立体的なものを設置して、美しく躍動感にあふれたものにすることである。

立体的にするといっても、上棚とか吊戸とかをただ並べるのは決して良くはないのである。

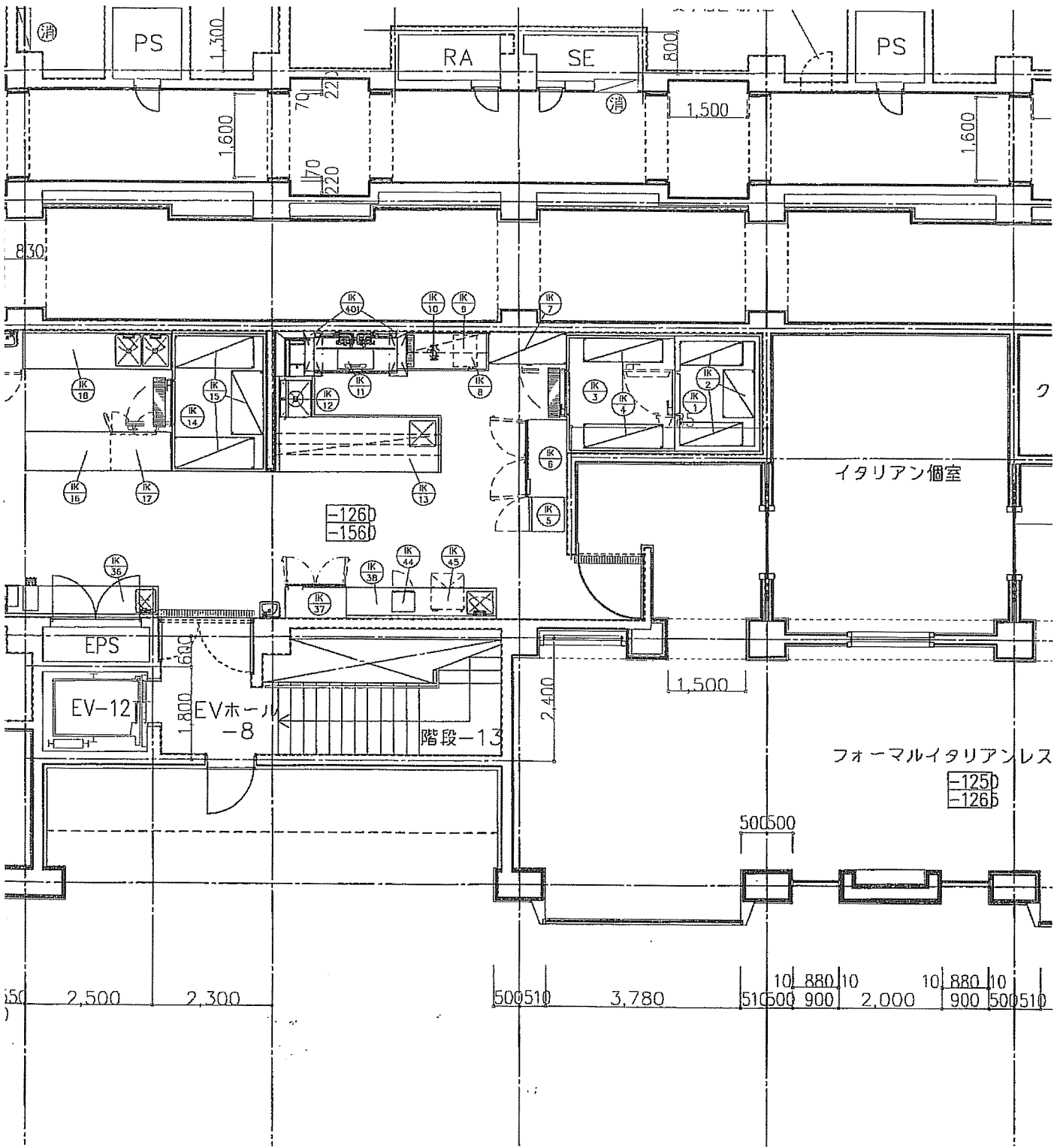
またよく誤解されるのはコンビオープンを設置することであるが、これもあまり望ましいものではないのである。コンビは主な使い方としてプリパレーションに使われるのと、プリセットしたプログラムを使うために躍動的アクションがあまりないのである。お客さんから見ると、ガラス扉が曇っているのが見える程度で、アクションとは言い難いのである。単にレンジやパスタクッカーとかの方が、何倍も魅力的なのである。

前にも本連載で触れたが、オープンキッチンが全盛の最近では、お客さんの入りが厨房によって左右される可能性もあり、厨房設計の腕の見せ所が増えて、さらに楽しい仕事になってきたように感じられる。

アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
IK 1	ロールイン冷凍庫	1	IK 1
IK 2	ロールイン冷凍庫用棚 (メロマックス)	3	IK 2
IK 3	ロールイン冷蔵庫	1	IK 3
IK 4	ロールイン冷蔵庫用棚 (メロマックス)	2	IK 4
IK 5	ワインセラー	1	IK 5
IK 6	リーチイン冷蔵庫	1	IK 6
IK 7	棚 (メロマックス)	1	IK 7
IK 8	クリーンディッシュテーブル	1	IK 8
IK 9	電気ブースター	1	IK 9
IK 10	ラインポンプ	1	IK 10
IK 11	食器洗浄機	1	IK 11
IK 12	ブレリンスユニット	1	IK 12
IK 13	ソイルディッシュテーブル	1	IK 13
IK 14	ロールイン冷蔵庫	1	IK 14
IK 15	ロールイン冷蔵庫用棚 (メロマックス)	3	IK 15
IK 16	ワークテーブル	1	IK 16
IK 17	台下冷蔵庫	1	IK 17
IK 18	ワークテーブル 2-シンク付き	1	IK 18
IK 19	スチームコンベクションオープン	1	IK 19
IK 20	スチームコンベクションオープン用スタンド	1	IK 20
IK 21	フライヤー	1	IK 21
IK 22	スペクトロヒートトップレンジ	1	IK 22
IK 23	オープントップキャビネットベース	1	IK 23
IK 24	ワークテーブル シンク付き	1	IK 24
IK 25	パスタクッカー	1	IK 25
IK 26	マーブルトップテーブル	1	IK 26
IK 27	台下ドローワー冷蔵庫	1	IK 27
IK 28	ペインマリー	1	IK 28
IK 29	台下ドローワー冷蔵庫	1	IK 29
IK 30	台下冷蔵庫	2	IK 30
IK 31	ワークテーブル	1	IK 31
IK 32	ピザオープン	1	IK 32
IK 33	ワークテーブル シンク付き	1	IK 33
IK 34	ディスプレイコールド ベッド	1	IK 34
IK 35	電磁調理器	9	IK 35
IK 36	ワークテーブル シンク付き	1	IK 36
IK 37	リーチイン冷蔵庫	1	IK 37
IK 38	ワークテーブル シンク付き	1	IK 38
IK 39	ワークテーブル	1	IK 39
IK 40	ホットキャビネット	1	IK 40
IK 41	シンク	1	IK 41
IK 42	コーヒーマシン	1	IK 42
IK 43	サイドテーブル	1	IK 43
IK 44	タオルウォーマー	1	IK 44
IK 45	キューブアイスメーカー	1	IK 45
IK 46	ワークテーブル	1	IK 46
IK 47	台下ドローワー冷蔵庫	1	IK 47
IK401	フード	2	IK401
IK402	フード (グリーンフィルター付き)	2	IK402
IK403	フード (グリーンフィルター付き)	1	IK403







構成・文 東京電力(株) 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G 中島 一茂

## 「第5回ラーメン産業展」に東京電力ブースを出展!!

「Noodle World2010～第5回ラーメン産業展～」が2010年10月19日(火)から21日(木)までの3日間、パシフィコ横浜において開催され、東京電力ブースを出展しました。

この展示会は従来のラーメン産業展に加え、うどん・そば産業展、国際製麺技術展、パスタ産業展を同時開催し、「麺」に関するあらゆる情報収集の場として、全国から食品業界関係者と麺製造に関わる業界の方々が数多く来場いたしました。

展示会全体での来場者数は曇りや雨などのあいにくの天気にもかかわらず、3日間合計で2万7,803名(前年比21%増加)、東京電力ブースにも多くのお客さまにお立ち寄りいただきました。

当社ブースでは、実際の中華料理店・ラーメン店の店舗をイメージしたコンパクトな厨房を再現し、中華の達人(下地シェフ)による電化クッキ

ングライブショーを行いました。IH中華レンジ・電気式ゆで麺器を中心に20分弱の時間で坦々麺・エビの甘辛炒め・鶏肉の柚子風味炒め・餃子など5品をスピーディーに調理実演しました。

「油煙・ススの発生が少ない清潔な電化厨房の導入で清掃時間の短縮による人件費削減」や「電化厨房のCONTROL機能を利用した品質の安定化やアルバイトスタッフの戦力化」など、実際に電化厨房で中国料理店をされている下地シェフによる説得力のあるプレゼンテーションにより、電化厨房の快適性・強力なパワーなどのメリットを効果的に訴求できました。

さらに、電化厨房機器の調理体験会も実施いたしました。IH中華レンジを使用して、青菜とベーコンの炒め物やチャーハンを実際に調理体験されたお客さまからは、「電気は火力が弱いと思っていたが、まったく問題ないことが分かった」「IHでも『中華

### 厨房環境の快適化・ランニングコストの削減・低炭素社会の実現に貢献する電化厨房の魅力をご紹介します

#### PROGRAM

#### A 調理実演ライブショー



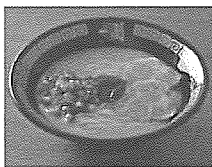
早い、旨い、パワフル  
中華の達人!電化クッキングライブショー  
10/19(火)~21(木) ①11:00 ②12:30  
③14:00 ④15:30(20分/回)

講師 下地 隆氏 「ヌーベルチャイナASIAN」代表

#### B 電化厨房プレゼンテーション

##### 電化厨房で実現する繁盛店

快適性・生産性の向上や経営コストの削減など電化厨房の導入メリットをデータやご採用事例の情報をベースにご提案します。



※この写真はイメージです。

#### C 電化厨房機器体験

##### 「電化厨房機器調理体験会」の実施

パワフルで快適な電化厨房をプロフェッショナルシェフのサポートのもと、実際にご体験いただけます。

■体験機器/IH中華レンジ など



#### D イニシャルコスト削減で開店支援!

厨房メーカー各社の協力のもと、厨房機器をラーメン産業展だけのおトクな価格でご案内。さらに、厨房機器のお見積もりをされたお客さまに素敵なプレゼントを差しあげます。

■販売対象機器(予定)/  
ゆで麺器、IHローレンジ、IH中華レンジ、IH餃子焼き器

情報展示

■各種情報パネルの展示  
■各種パンフレットの配布 など

※上記内容は、予告なく変更する場合があります。



◀ 東電ブース全体写真



◀ IH中華レンジ体験



▶ 鶏肉の柚子風味炒め



▶ クッキングライブショー



◀ 坦々麺



◀ 相談コーナー

の鍋振り』ができることが分かった」といった驚きの声や、「是非、電化厨房を検討したい」といった声をいただくことができました。

電化厨房システムは、排熱が少なく衛生的かつ快適な厨房環境を実現すると共に、熱効率が高くエネルギーロスが少ないため省エネ・CO<sub>2</sub>削減に貢献できることを、展示会を通じて今後も積極的に訴求していきます。

〈ご協力いただいた厨房メーカーさま〉

タニコー(株)さま、(株)中部コーポレーションさま、日本洗淨機(株)さま、(株)フジマックさま、(株)マルゼンさま (50音順)

I. 出展概要

1. 名称：「Noodle World2010」  
～ラーメン産業展2010～

2. 会場：パシフィコ横浜
3. 会期：平成22年10月19日(火)～10月21日(木)  
10時～17時
4. 来場者：2万7,803名

II. 東京電力ブース展示概要

1. 調理実演ライブショー (1回20分、1日4ステージ)
2. メーカープレゼンテーション (1回10分、1日4ステージ)
3. 電化厨房プレゼンテーション (1回10分、1日5ステージ)
4. 調理体験&機器展示コーナー  
A：IH中華レンジクッキング体験 (チャーハン・青菜とベーコンの炒め物)  
B：省エネ電化厨房機器展示 (無沸騰噴流ゆで麺機・IHローレンジ・IH餃子焼き器など)
5. 電化厨房機器の特別価格販売受け付けコーナー

## 株式会社尾竹設計事務所

支 部	会員No.
関東	240

### 厨房の要 ガスの知識と経験を母体に 最適な厨房設備の提案を続ける設計事務所



代表取締役社長  
尾竹 福也

取材・文 松沢 直樹

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

当社は、昭和46（1971）年に創立しました。実兄と共同設立したガス機器販売会社から独立した年でした。実兄と経営していた会社では、東京ガス㈱さまに御厚情を賜り、ガスに関するさまざまな知識と技術を蓄える機会を得ました。昭和38年には、同社装置課より、ガス器具販売店としては灯内管工事の第1号の認定を頂きました。

「ガス器具を販売するためには、ガスに関する知識と技術が必要」。このように考え、現場へ日参する日々を送りましたが、これが、当時から現在まで当社の財産となっているように思います。

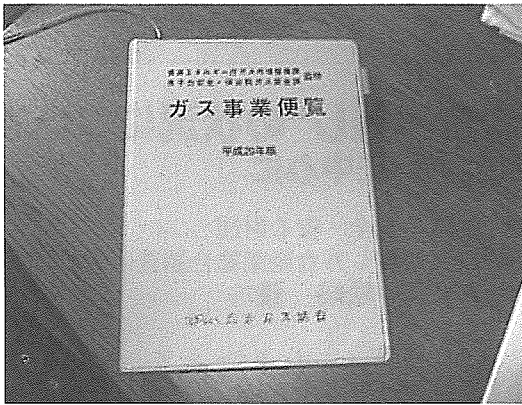
昭和40年ごろの厨房は厨房業者は厨房だけ、ガス業者はガス工事だけ、の状況でした。厨房機器・厨房設備とガス設備が同時進行する厨房設備工事が必要と考え、昭和45年に開業しました。当社設立後は、

実家の家業であった桶屋と、厨房業界に入る前に携わった画商の仕事のご縁で、銀座地区の飲食店さまより厨房設備を担当させていただく機会を得ました。その後、多くの方から御縁をいただき、さまざまな案件に携わせていただいております。

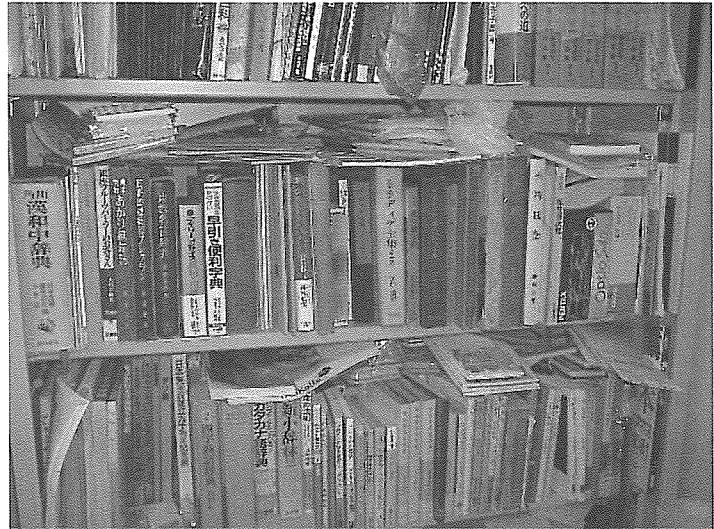
昭和51年の株式会社改組前後からは、日本厨房工業会さまにも御高配を頂き、厨房設備士受験講習会・通信教育・講師、技能検定員、『厨房設備工学入門』をはじめとした各種テキストの執筆編集、厨房設備士試験問題作成委員・通信教育委員長を担当させていただきました。その後退任致しましたが、長年の技術者教育を通じ、今後も仕事を通じて、会員企業さまに寄与できればと考えています。

——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、社名に冠している通り、設計事務所です。



ガスの規格など専門情報を集めた『ガス事業便覧(平成20年度版)』。取材時に制作中の設計図の側にあつたものを撮影。



設計室の書棚の一つ。美術に造詣が深いことでも知られる尾竹社長だけあって、厨房関係の専門書に混じって美術書が見られる。

厨房の設計がサービスの主体となりますが、母体となったガス関係の仕事による知識と経験の蓄積に基づいた御提案をさせていただいております。

また、これらの御提案を基に、各種厨房機器の導入をはじめ、お客さまのご要望に沿った最適な厨房を現実の形にするまでを、お手伝いさせていただいております。

### ——貴社のセールスポイントについてお願いいたします。

繰り返しになりますが、当社のセールスポイントは、設立前から培ってきたガス関係の知識と経験に基づいた設計と御提案ができることではないかと考えています。

さまざまな料理をお客さまに提供する外食産業さま、社員食堂などの給食設備、食品工場など、広義の視点から見ても、厨房には熱源が欠かせません。言うまでもなくガスを熱源とする場合は、事故防止の観点から、換気施設も重要になります。

厨房の要ともいえる熱源を、お客さまの立場から見て効率良く、かつ安全にお使いいただけるよう、提案できることが、また、単に蓄積した経験と知識の観点からだけではなく、旧労働省の職場内職業訓練(仕事の教え方)講師(旧社)日本厨房機器工業会実施の厨房設備士受験講習会の講師になるきっかけになった資格でした)、旧建設省の建築設備士、建築設備検査資格者、2級管工事施工管理技士などの資格を基に、多角的な御提案をさせていただいているのも、当社の特徴ではないかと考えています。

### ——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願いいたします。

昭和51年より平成18年まで、厨房設備士受験講習会の講師をはじめ、通信教育講師、『厨房設備工学入門』をはじめとした各種テキストの執筆編集、厨房設備士試験問題作成委員を、担当させていただきました。

厨房設備士をはじめとした各種資格の取得を目指される方の支援は、会員企業の発展という観点からしても重要です。加えて、厨房工業会全体の知識と技術水準の向上だけでなく、会員企業間との連携を深めるのにも役立つと考えています。

さまざまな業界で、若い方への技術と知識の継承、教育の普及が問われています。厨房業界においても、業界全体でこの問題に取り組むことが求められているように思います。会員企業さまにおかれましては、ぜひ、厨房工業会の教育カリキュラムや企業間交流を通じて、厨房業界全体の知識・技術水準の向上を検討いただければと考えています。

- 創 立  
昭和44年(法人改組 昭和51年)
- 代表者  
尾竹 福也
- 資本金  
1,000万円
- 業 種  
ガス設備・業務用厨房設備の設計、厨房機器の販売等
- 主要取引先  
建設・建築・内装・設備・厨房設備業・飲食店等
- 本社所在地  
〒136-0072 東京都江東区大島4-1-3-346

# 最新外食トレンド2010

## No.12 外食産業における食品廃棄物と“食べ残し”の状況について ～「平成21年度食品ロス統計調査結果の概要」を中心に

（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

外食産業全体（一部に船舶などの飲食を含む）での食品廃棄物の発生量は年間で3,048千tと推定されている（農林水産省「平成19年度食品循環資源の再生利用等事態調査報告」）。その直近の内訳は不明であるが、平成13年の同調査によると、58%が「販売過程（顧客の食べ残し）」であり、39%が「製造・調理過程（仕込みすぎ等）」、残りが「仕入過程」「流通・保管過程」となっていて、外食産業では“食べ残し”が食品廃棄物の大きな要因となっていると考えられる（図1）。

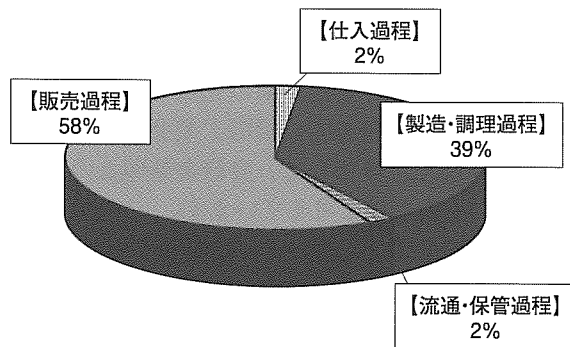


図1 外食産業での食品廃棄物の発生状況と主な要因  
資料：農林水産省「平成13年 食品循環資源の再生利用等実態調査報告」

この“食べ残し”については、同じく農林水産省の「食品ロス統計調査（外食産業調査）（以下、食品ロス調査）」で調査されている。

今回は平成22年8月6日に公表された食品ロス調査の平成21年度結果概要を中心に、外食産業での“食べ残し”の概況について見ていきたい。

### 2. 外食産業での“食べ残し”の概況

#### ○平成21年度食品ロス統計調査の概要

食品ロス調査では、一般家庭を対象にした「世帯調査」と外食産業を対象にした「外食産業調査」が実施されており、平成21年度の外食産業調査は「食堂・レストラン」40事業所、「結婚披露宴」40

事業所、「宴会」20事業所、「宿泊施設」20事業所の計120事業所を調査対象とし、調査期間は平成21年9月から平成22年1月までの期間のうちの1日を、調査対象メニューは対象事業所ごとに「食堂・レストラン」は5メニュー、「結婚披露宴」、「宴会」、「宿泊施設」は1メニューを選定し、調査したものである。調査対象は顧客の“食べ残し”のみで、厨房で発生する食品廃棄物は含まれていない。

また調査は代表性が保たれるように設計されていると考えられるが、実施上の限界・制約などから事業所数、調査時期、メニュー数も限定されており、事例的な側面が強い調査である点は留意する必要があると思われる。

#### ○外食産業での食べ残しの状況

外食産業での1食当たりの使用量、食べ残し量、食べ残し量の割合をまとめたのが、表1である。これによると、「食堂・レストラン」の1食当たり使用量は570.5g（うち飲料は0.8g）、食べ残しが18.0g（うち飲料0.1g）、食べ残し量の割合は3.2%であった。一方、「結婚披露宴」の1食当たり使用量は1840.9g（うち飲料は1135.6g）、食べ残しが361.6g

	食堂・ レストラン (1,923)	結 婚 披 露 宴 (826)	宴 会 (406)	宿 泊 施 設 (406)
単位:g				
1食当たり食品使用量	570.5	1,840.9	1,986.7	941.6
うち飲料除く	569.8	705.3	840.8	926.7
飲料類	0.8	1,135.6	1,145.9	14.9
単位:g				
1食当たり食べ残し量	18.0	361.6	278.3	137.6
うち飲料除く	18.0	96.5	89.8	137.1
飲料類	0.1	265.1	188.5	0.5
単位:%				
食べ残し量の割合	3.2	19.6	14.0	14.6
飲料除く	3.2	13.7	10.7	14.8
飲料類	7.7	23.3	16.4	3.5

表1 1食当たりの食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合

資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）結果の概要」  
注：（ ）内の数値は、客に提供された定食又は一品料理をカウントしたメニューの食数である

	メニューの食数	食べ残しのあったメニューの食数の割合	食べ残し量の割合別食数割合							
			計	5%未満	5~10	10~20	20~30	30~40	40~50	50%以上
食堂・レストラン	(1,923)	48.0	100.0	57.6	20.1	14.7	5.6	1.6	0.3	—

表3 食堂・レストランにおける食べ残しのあった食数の割合及び食べ残し量の割合

資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）結果の概要」  
注：（ ）内の数値は、客に提供された定食又は一品料理をカウントしたメニューの食数である

（うち飲料は265.1g）、食べ残し割合は19.6%であった。「宴会」の1食当たり使用量は1986.7g（うち飲料は1145.9g）、うち食べ残しが278.3g（うち飲料は188.5g）で、食べ残し量の割合は14.0%であった。「宿泊施設」の1食当たり使用量は941.6g（うち飲料は14.9g）、食べ残しが137.6g（うち飲料は0.5g）で、食べ残し量の割合は14.6%であった。

「食堂・レストラン」は、他の業種と比べると食べ残しは少なく、また、「結婚披露宴」、「宴会」などは飲料比率が高く、かつ飲料の飲み残しが全体の食べ残し比率を押し上げているのが特徴となっている。これは単品・アラカルトメニュー中心の「食堂・レストラン」と、飲料も含めたコースメニューが中心となっている「結婚披露宴」「宴会」の違いが現れたものと考えられる。

次に主な調理品別の食べ残し量の割合を見ると（表2）、「食堂・レストラン」では「吸い物」（15.8%）、「野菜の漬けもの」（11.8%）が、「結婚披露宴」では「みそ汁」（36.1%）、「果物が主体の料理」（25.5%）が、「宴会」では「みそ汁」（17.4%）、「魚介の焼きもの」（15.4%）が、「宿泊施設」では「野菜サラダ」（34.6%）、

単位:%

	食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会	宿泊施設
ごはん(白飯)	3.0	—	—	10.2
にぎり寿司	1.9	22.8	2.7	—
どんぶりもの	3.8	—	—	—
パン類	2.6	20.2	—	14.4
麺が主体の料理	2.5	13.2	11.7	4.1
いもが主体の料理	2.2	10.0	9.0	0.9
野菜のサラダ	4.7	18.3	11.5	34.6
野菜の漬けもの	11.8	16.8	12.9	28.2
果実が主体の料理	—	25.5	9.2	17.8
牛肉が主体の料理	2.2	11.8	13.1	14.1
豚肉が主体の料理	1.6	15.8	11.6	9.3
鶏肉が主体の料理	2.1	11.1	10.1	19.6
たまごの焼きもの	2.1	17.1	0.8	10.3
刺身	0.6	8.0	4.6	8.6
魚介の焼きもの	4.4	14.5	15.4	22.0
魚介の揚げもの	1.2	8.0	8.3	7.9
魚介のサラダ	1.5	8.6	9.0	2.2
みそ汁	5.3	36.1	17.4	23.4
吸いもの	15.8	12.7	5.6	22.3
中華スープ	6.1	20.2	7.4	—
菓子・デザート類	2.8	16.9	7.4	19.2

表2 主な調理品別の食べ残し量の割合

資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）結果の概要」から抜粋

「野菜の漬けもの」（28.2%）が、それぞれ多くなっている。吸いもの系や、漬物などの付け合わせの食べ残しが多くなっている。

次に食べ残しのあったメニューの食数の割合（食べ残しの頻度）と、食べ残し量の割合別の食数の分布について表3を見ると、全体の48.0%に食べ残しがあり、食べ残したものの57.6%は食べ残し量割合が5%未満であり、50%以上食べ残したものはなかった。

### 3. おわりに

以上、外食産業での食べ残しの状況について、平成21年度食品ロス統計調査結果の概要について見てきた。

平成19年12月から改正食品リサイクル法が施行され、個々の事業者にも再生利用等（飼料化、肥料化等）の実施率目標が設定されることになり、業界全体にも平成24年度までの実施率目標が示されている（表4）。外食産業は他の業種と比べると実施率目標が低く設定されているが、もともと外食産業は食品廃棄物の再生利用等の実施率が他の業界より低く、その取り組みの推進が課題となっている。

今回見た食べ残しについては、顧客要因でもあるため業者サイドでの発生抑制が難しい部分であるが、食事の提供量が選択できるメニューの導入の他、顧客による持ち帰りの検討等も行っていく必要がある。

平成20年度の食品廃棄物の推定量および再生利用等の実施率については近々に公表される予定であるが、取り組みがさらに推進していることを期待したい。

	食品廃棄物年間発生量 (平成19年度) (千t)	再生利用等の実施率 (平成19年度) (%)	業種別実施率目標 (平成24年度) (%)
食品製造業	4,928	81	85
食品卸売業	736	62	70
食品小売業	2,630	35	45
外食産業	3,048	22	40
食品産業計	11,343	54	—

表4 食品廃棄物の発生量と再生利用等の実施率及び業種別実施率目標

資料：農林水産省HP資料 食品リサイクル法について 食品リサイクルの現状から抜粋

## 【1】10月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は161件で前年同月の201件に対して80 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームは石油給湯機から不凍液の漏れ、ガス湯沸器から水漏れ等13件。
- ◇品質クレームは石油ストーブの異臭、ガスクリーンヒータによる壁面変色等12件。
- ◇一般相談はガス給湯器の不具合と対応、石油ストーブの耐用年数等103件。
- ◇問い合わせは事故調査の実態、石油ストーブの購入方法等33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	8	20	4	36(23)
事業者	1	1	27	15	44(27)
司法行政	8	3	56	14	81(50)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	13(8)	12(7)	103(64)	33(21)	161(100)

注) 昨年同月実績合計201件 事故13件

## 【3】主な外部対応

- (1) 委員会：第31回ガス石油機器PLCの運営委員会 (10 / 7 ガス石油機器会館)
- (2) 検討：ガスこんろでの「突沸」現象発生の要因 (10 / 29 JIA)
- (3) 理事会：日本ガス石油機器工業会理事会 (10 / 27 四谷S会館)

## 【事故クレーム】

## ①石油給湯機から不凍液が漏れ室内汚染

◇石油給湯機から不凍液が漏れ室内は汚染と異臭。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

## ②カセットこんろから火が噴き出し手に軽微な火傷

◇カセットこんろを点火中、突然火が出て手に火傷を負った。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

## ③ガステーブルに手が触れ火傷

◇調理中のガステーブルの天板に手が触れて火傷を負った。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、事故原因は被害者の不注意（正常燃焼で当該部位は100℃以下に触れた）と推定し説明。

## ④石油ボイラーから発煙、異臭、煤の噴出で室内汚染

◇石油ボイラーから発煙、異臭、煤の塊が噴出し、その都度無料、また有料で修理をさせたが改善せず。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆匿名希望では調査も出来ず、かつ対応も不可と説明。

## ⑤石油ストーブから黒煙が出て室内は汚染と異臭

## ⑥石油ファンヒータの点火不良や途中消火で室内異臭

## ⑦石油ストーブから灯油が漏れ、室内は汚染と異臭

## ⑧石油ファンヒータの点火不良と爆発音

## ⑨石油ストーブの不完全燃焼で室内は異臭、不快



⑩ガス湯沸器から水漏れしキッチンが汚染

◇ガス湯沸器とカランの接続部より水漏れが発生。当該メーカーは部品を送るから自分で直せと言ったが納得出来ない。水漏れ修理と漏れ原因、及び対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。原因は単体とカランの接続緩みと推定。

⑪ガスクリーンヒータの背面の壁が焼損

⑫石油ファンヒータによる火災で家屋全焼

⑬ガスファンヒータにより背面の壁が黒く汚染

## —— 10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

◇最近の新聞に日航ニアミスで最高裁は「2名の管制官の有罪を確定した」と報じた。本件は日本航空の旅客機2機が異常接近し多数のけが人が出た事故であり管制官個人が起訴された初のケースである。

◇管制官側は「ニアミスは衝突防止装置の指示に反して1機が降下した異常事態によるもので、誤指示との因果関係はない」と無罪を主張。法廷は当該管制官が上昇中の旅客機に誤って降下を指示したことについて業務上の注意義務違反とした。

◇問題は管制官側が公判で「個人が事故責任を問われると、将来の訴追を恐れて現場がミスを隠すようになり、安全に逆効果だ」と主張。

これに対して裁判長は「責任を問わないことが原因究明に有効との言い分は、国民の常識にかなうものではない」と批判した。

また、裁判官の一人は「ミス隠しにつながるとの管制官側の主張は重大な問題提起だ」と指摘、また国土交通省も「事故の原因究明が後回しになる恐れがある」と話す。なお海外では事故調査の優先が主流とされている。

◇今回の判断で、司法の場で刑事責任を問う流れが強まる可能性もある。

ただ、ヒューマンエラーをゼロに出来ない以上、現場の委縮を防ぐ方策も不可欠だ。二重三重の安全対策が求められる。

◇当PLセンターは事故の対応について「ガス石油機器PLセンターの概要」に次の通り記載しています。

ガス石油機器に関する事故の紛争を処理する場合、最も重要なことは事故原因の究明です。事故原因が明確になれば事故責任も明らかになるからです。

このため、当センターは事故が発生した場合、全国のどこでも出向き事故現場の確認、関係者からの事情聴取、事故品の確保、事故品の調査を行い事故原因を究明しています。この結果を顧問弁護士に説明し法的判断を仰ぎ紛争処理を行っています。

# 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
10. 11. 22	バフフレッシュII	10-002-1302	(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	グリースー	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
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
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
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(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	ソール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	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691

06. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	06-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 5. 18	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	07-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 11. 30	D F フ ィ ル タ ー	07-002-6201	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
09. 10. 30	D V フ ィ ル タ ー	09-002-6202	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
09. 6. 29	D V S フ ィ ル タ ー	09-002-6203	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
08. 9. 11	S C フ ィ ル タ ー	08-002-6401	三 喜 ゴ ム (株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー II	08-002-6402	三 喜 ゴ ム (株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー III	08-002-6403	三 喜 ゴ ム (株)	06-6763-4841
10. 7. 8	ア ル フ ァ フ ィ ル タ ー II	10-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
10. 7. 8	ア ル フ ァ フ ィ ル タ ー III	10-002-6503	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
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

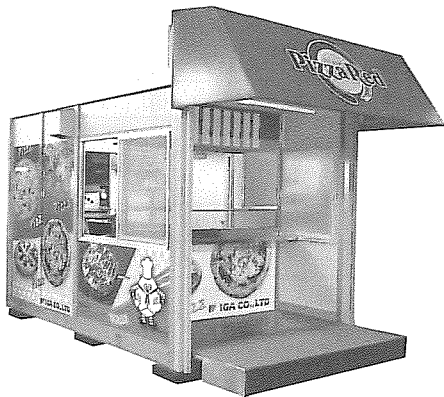
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤 厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	ア ク ア ク リ ー ン シ ス テ ム	05-003-0901	日 本 エ ス シ ー (株)	03-3221-7911
05. 9. 5	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	05-003-1004	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 147,150枚

社団法人日本厨房工業会

# 新製品 News

## ピザショップ・オーナーユニットシステム ピザ・レッド



ピザ・レッド

(有)アイジイエー（工業会東海北陸支部）は、ピザショップ・オーナーユニットシステム「ピザ・レッド」の販売受付を開始した。

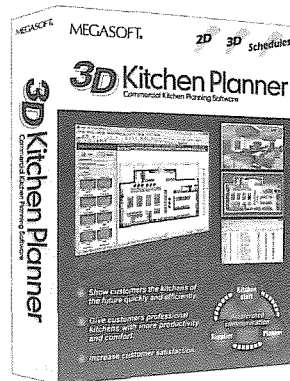
「ピザ・レッド」は家のガレージに収まるサイズで、本格的石窯のピザショップが開店できるユニットシステム。

開業資金500万円（税別、運搬・設置・一次側工事費等は別）には、ショップユニット、厨房一式（ピザパーラーセット、水道設備、湯沸器、トッピングテーブル、冷凍庫、冷凍冷蔵庫、棚、二槽シンク、手洗いシンク、エアコン、まな板）、ガス溶岩石窯、ユニホーム、販促用ツール（折込チラシ、のぼり、メニュー）が含まれ、ロイヤリティフリー。その他、ピザ生地・食材・パッケージなどの消耗品の販売、ピザの焼き方や材料の仕入れ方などの研修も行われ、未経験者でも開業できるようサポート体制が整えられている。同社では初期投資を抑えた出店モデルで、地域密着型店舗を目指しているという。

### ■(有)アイジイエー

〒518-0833 三重県伊賀市緑ヶ丘東町1047-7  
TEL 0595-24-4305 FAX 0595-24-4380  
<http://www.iga-japan.com/>

## 3D Kitchen Planner (厨房プランナー英語版)



厨房プランナー英語版

メガソフト(株)（工業会賛助会員）は、業務用厨房レイアウトソフト「厨房プランナー」の英語版「3D Kitchen Planner（厨房プランナー英語版）」を開発し、厨房を中心とした飲食空間のプランニングにかかわる海外企業および在外法人を持つ国内企業への販売を開始した。

「3D Kitchen Planner（厨房プランナー英語版）」はいずれの言語仕様のWindowsにもインストールできるため、海外での導入が容易。

アジア圏は食文化が似ていることから業務用厨房機器も共通のものが多く、厨房設備機器展などで「厨房プランナー」を見たアジア各国の業界関係者から高い関心が寄せられており、同社は既に韓国内で業務用厨房の設計技術の教育訓練を実施する企業を通じて「3D Kitchen Planner」の販売を開始している。

同社ではこれを皮切りに、台湾、中国、シンガポールなどアジア圏、および北米を中心に販路を広げていく予定だという。価格はオープンプライス。

### ■メガソフト(株)

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38  
西谷東急ビル  
TEL 06-6386-2072 FAX 06-6386-2123  
<http://www.megasoft.co.jp/>

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

## 図書料金表

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

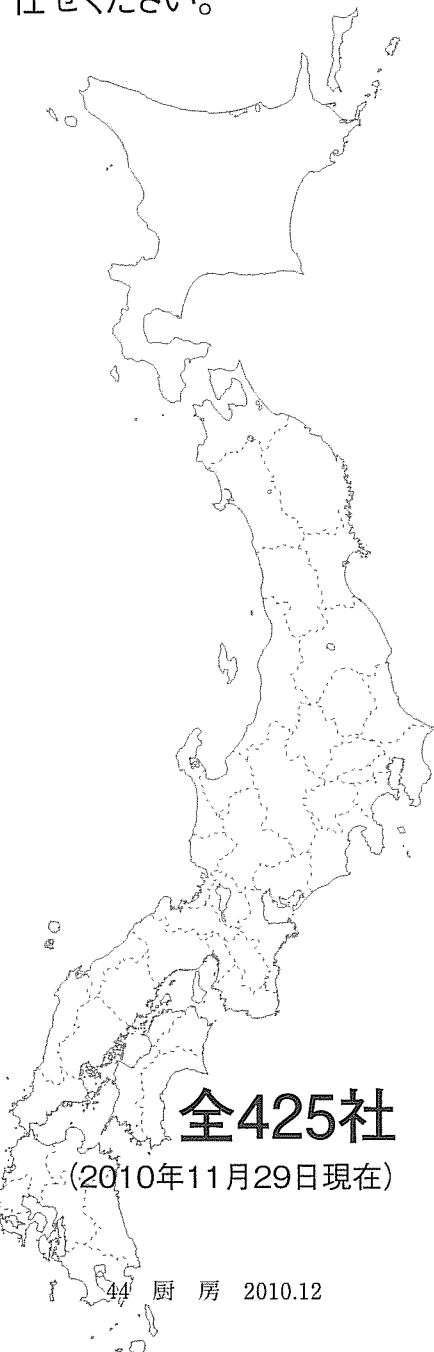
- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

(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 outreach 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)コマースカンプニー  
(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)IH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  
オビニオン(株)  
(株)オリオン  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
川口工業(株)  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリーンエイド販売(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノ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)椿厨房器具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
東洋ロバートショウ(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
トランスゲイト(株)  
ナカザキ厨設(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本キッチン工業(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
バリバリシステム(株)  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東京支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)プリヂストン 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11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  
三和厨理工業(株)  
東洋厨機工業(株)  
株中松  
株早川製作所  
株原川商店  
株マルゼン厨機(株)  
山田冷機工業(株)

●愛知県  
有愛知厨房製作所  
株AIHO  
インダ厨機(株)  
株エムラ販売  
オザキ(株) 名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株) 名古屋支店  
株国益社  
株コメットカトウ  
三洋電機産機システム(株) 中部支店  
株CEK  
シーケークリーンアド(株)  
株シンコー 中部営業所  
シンボ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株) 中部事業部  
中日厨房設備(株)  
株厨林堂  
株豊田エイタツ  
株中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株) 名古屋支店  
日本洗淨機(株) 名古屋営業所  
株日本厨房工業  
日本調理機(株) 中部支店  
服部工業(株)  
株パロマ  
株福島工業(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  
株三重特機

●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)  
株細山熱器(株) 大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店  
株マグナ 大阪営業所  
株増井厨房製作所  
丸一(株)  
株マルゼン 大阪支店  
株明和製作所

山岡金属工業(株)

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

●奈良県  
株シンコー

●中四国支部

●鳥取県  
有エフエスエーシステムズ

●島根県  
ホクサン厨機(株)

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

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

●徳島県  
有東四国厨房設備

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

●愛媛県  
有厨房のウエマツ  
福島工業(株) 四国支店  
株マクロキッチンギョフジ

●九州支部

●福岡県  
株AIHO 九州支店  
アサヒ装設(株) 福岡営業所  
ADEKAクリーンエイド(株) 福岡営業所  
伊藤産業(株)

エムケー厨設(株)  
王子テック(株)  
株大穂製作所  
オザキ(株) 福岡営業所  
北沢産業(株) 福岡支店  
株九州イトミック  
株コメットカトウ 九州営業所  
三洋電機産機システム(株) 九州支店  
タニコー(株) 九州事業部  
株中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株) 福岡営業所  
日本洗淨機九州販売(株)  
日本調理機(株) 九州支店  
株ネオシス 福岡工場  
福島工業(株) 福岡事業所  
株フジマック 福岡営業所  
ホシザキ北九(株)  
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  
インスキチヨウリ(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)  
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8
(株)上野製作所	後6
エスケーエイ(株)	前9
(株)大道産業	後6
オザキ(株)	前8
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10
東京電力(株)	前7
(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4
細山熱器(株)	表4
メガソフト(株)	前6
横河電子機器(株)	前4

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	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



●昔「ごもっとも電話」というのがあり、電話をかけると「ごもっとも」「ほんにまあ」と、延々テープの音声の相槌を打ってくれるテレホンサービスがあった。●PCが普及し始めてからは「人工無脳」と呼ばれる自動対話プログラムが流行っていたが、●Twitterでそういった自動発言プログラム(BOT)が流行するのは当然だろう。●プログラムでなくこれはなりすましの類になるが、故・牟田口廉也のBOTが非常に面白かった。牟田口廉也といえは第二次世界大戦時の陸軍将校だが、無茶な作戦立案を行い、現場の強硬な反対も「こうすりゃできる」「そんなの簡単だ」と、東條英機の覚えめでたいことあってインパール作戦を発動。車両代わりに牛に物資を運ばせたジンギスカン作戦(最後は牛を食糧にすれば一石二鳥→牛は死に倒れ、結局物資を兵士が運んだ)に8万人以上の兵力を投入、結果餓死者がほとんどの3万人以上の死者を出す大敗北を喫した。牟田口の凄い点は相次ぐ支援要請を精神論で退けて補給もろくにせず、後方の司令部に料亭を併設。毎日定時に仕事を切り上げて芸者遊びで骨休みをしまくり、自分がするべき仕事は他人に任せ、他人の威と陰に隠れて失敗の責任も他人に押しつけ、有能な俺様以外はすべて無能という立場を貫き、作戦失敗が決定的になった途端にさっさと逃げてしまった点だ。後に残されたのは、大量の死傷者と組織に致命傷を与えられ頭を抱えたリーダーたちである。●当然こういう人物のBOTだから無茶苦茶で自己弁護と自画自賛の発言しかしないのだが、それがまた風刺の効いた発言になっていて、非常に凝った内容なのが面白い。●ちなみに本物の牟田口は戦後、ジンギスカン料理店を営んでいたという噂もあった。事実ならば、行ってみたいかったような。

# 厨房

平成22年12月5日発行

第47巻/第12号 (No.498)

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。

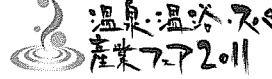
定価420円(税込) 毎月1回5日発行  
 年間購読 5,040円(税込)  
 半年購読 2,520円(税込)  
 会員購読料は各年度会費中に含まれます。



# 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

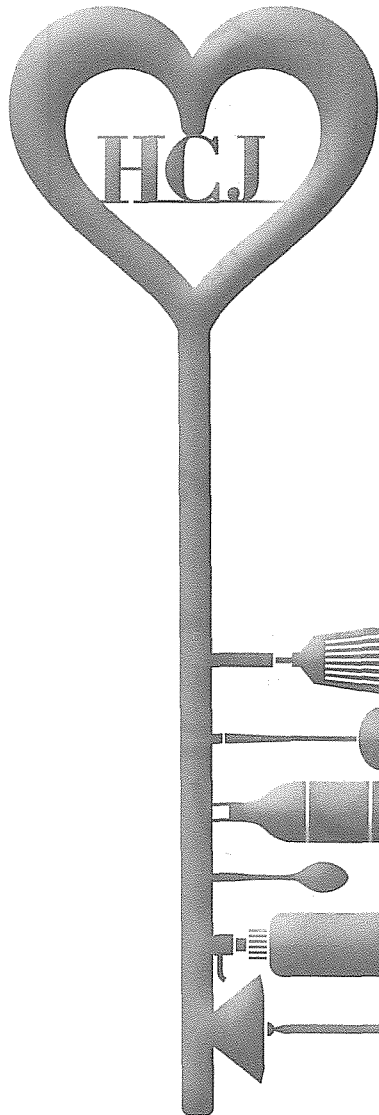
## 第39回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN

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

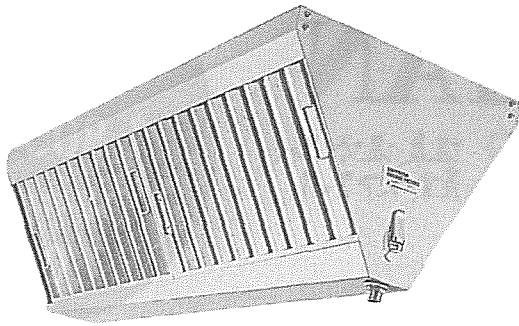


詳細情報は公式サイトへ!  
事前登録で入場料は無料!

厨房設備機器展  <http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先 **HCJ三展合同事務局** エフエーシーショー  
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

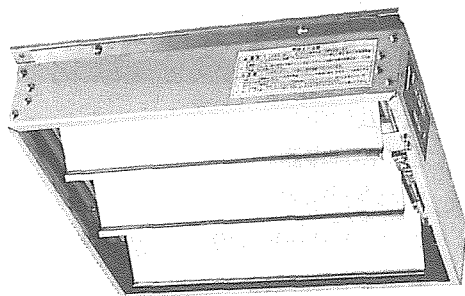
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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



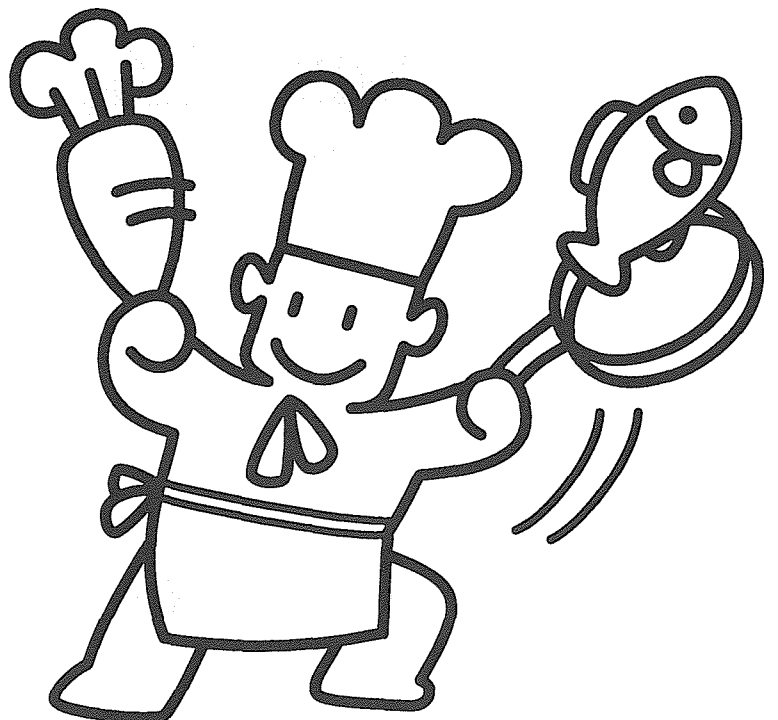
●特長

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、サビの心配は有りません。
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



**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

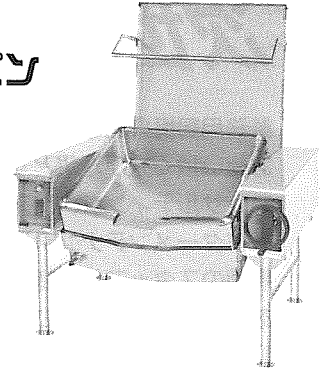


大型パンと大パワーの全面均一加熱で大量調理も楽々。温調も簡単です。

**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

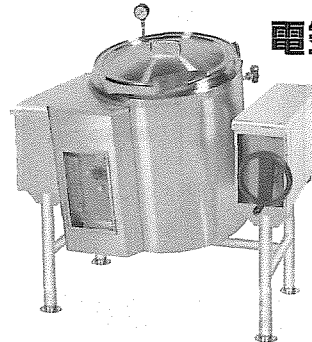


スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

**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

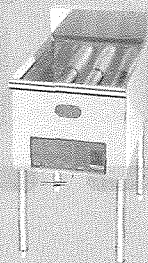


**厨房の電化を通じて店舗経営を支援するSANWA**

**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

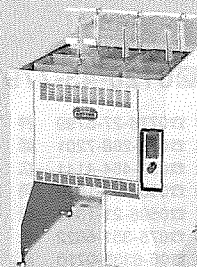


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽! 大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

**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**

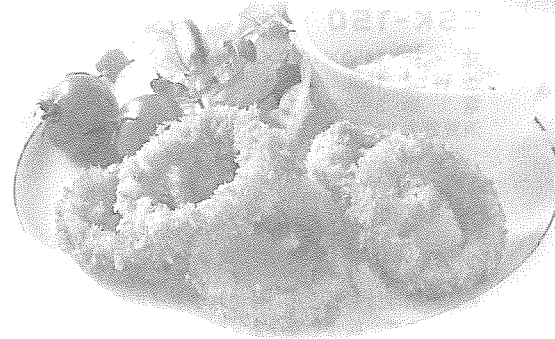
アメニティ&テイस्टィを満喫。発煙点以下でステーキを美味しく焼きあげます。



★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！

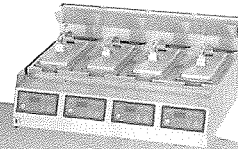
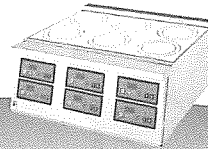
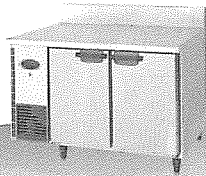
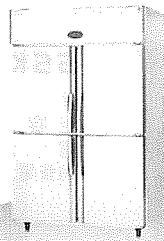


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

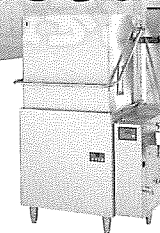
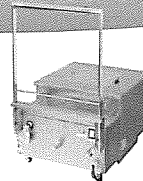
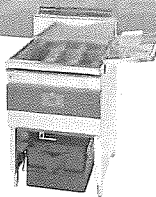
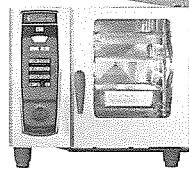
ゴールドテーブル

IHマルチコンロ

IHぎょうぎ焼器



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 ☎088-665-8240	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	徳島 ☎088-665-8240	鹿儿岛 ☎099-258-0395
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	堺 ☎072-288-0940	徳島 ☎088-665-8240	鹿儿岛 ☎099-258-0395
宇都宮 ☎028-649-0650	上野 ☎03-3847-1441	金沢 ☎076-240-3308	奈良 ☎0743-64-3560	徳島 ☎088-665-8240	鹿儿岛 ☎099-258-0395
			和歌山 ☎073-474-6212	徳島 ☎088-665-8240	鹿儿岛 ☎099-258-0395

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

## 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

## 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

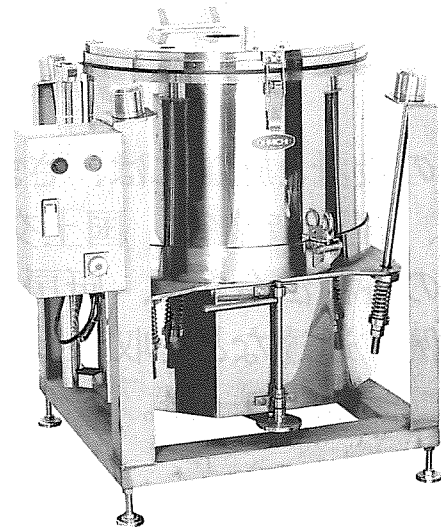
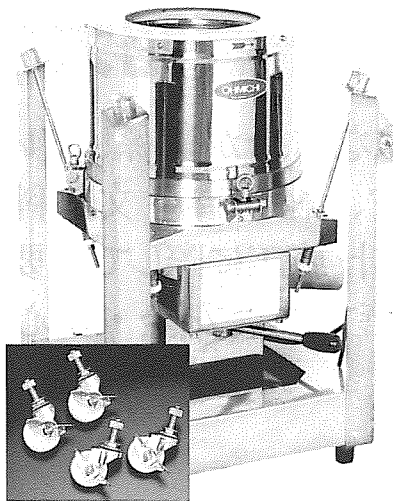
社団法人 日本厨房工業会

# 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

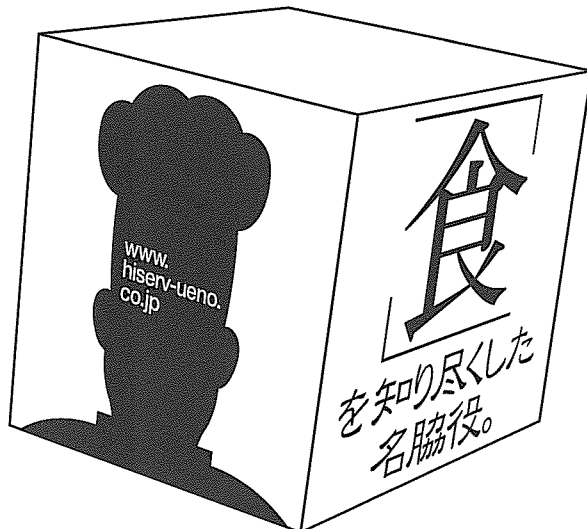
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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。



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

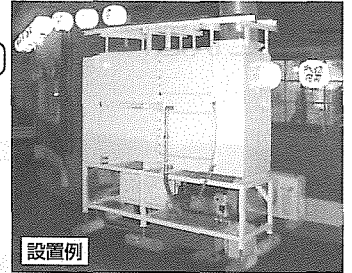
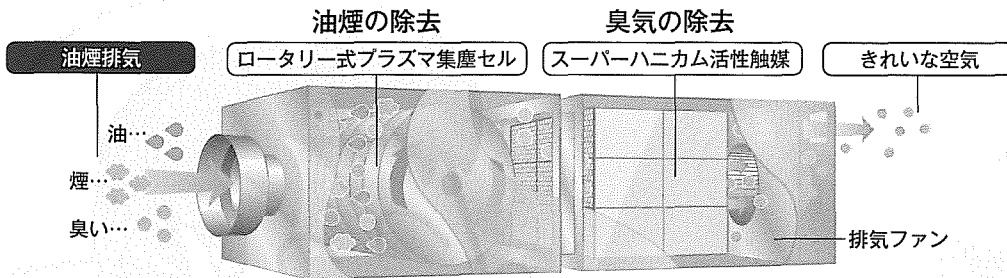
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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引し、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

**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

温かいものは温かく  
冷たいものは冷たく

医療・福祉給食の現場をもっと便利に、  
もっと快適に



「できたて感」があって  
おいしいですよ。



# 医療・福祉給食は

医療・福祉給食はアイホーへ。厨房器機の総合メーカーとして私たちは厨房から医療を応援します。医療・福祉給食の現場において、朝・昼・夕の食事時間に合わせて調理し、加熱調理後2時間以内に配膳・喫食する事(クックサーブ)はたいへん負担の大きなものです。そこでアイホーは、調理負担を軽減し、作業の平準化やセレクトメニューへの対応が容易なクックチルをさらに便利に快適に進化させた“再加熱カートシステム”をご提案します。つくる人、食べる人、みんなにおいしい調理システム。詳しくは営業にお問い合わせください。

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



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。

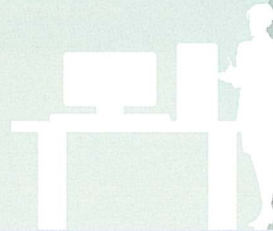
コンサルティング力

## 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

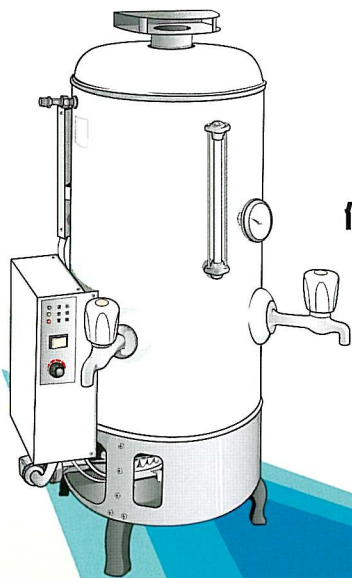
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号  
Tel. 03-3738-8251(代)

●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)

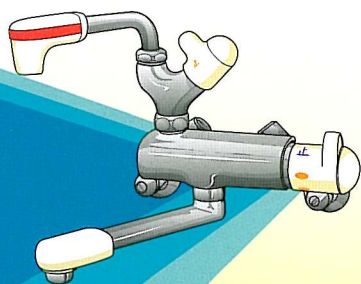
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 三重 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 質

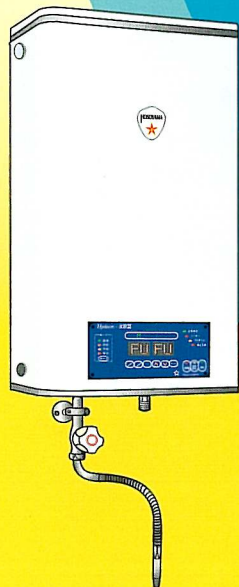
HOSOYAMA



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



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