

1

JAN.
2011
No.499

第48巻 第1号NO・499
平成23年1月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

No.500まであと①号

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

厨房 対 人



2011年新春対談

「科学が作る豊かな食文化」

～厨房機器が創る、これからのおいしさ～

第32回厨房設備通信教育受講者募集のご案内

厨房設計ケース・スタディ

「ホテルのルームサービス厨房」

社団法人 日本厨房工業会
<http://www.jfea.or.jp>

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



世界初の外ばねドア

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

前面からのフルメンテナンス性を確立

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

35%の省エネ、スクエアスプレーすずぎ

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〉

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すずぎ湯を4本のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本のアームのスクエアスプレーすずぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすずぎ方式(SD53形)を搭載。



洗浄室開口 **36** cm

SD51形(100V) SD53形(200V) 60cm幅×60cm奥行×85cm全高

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

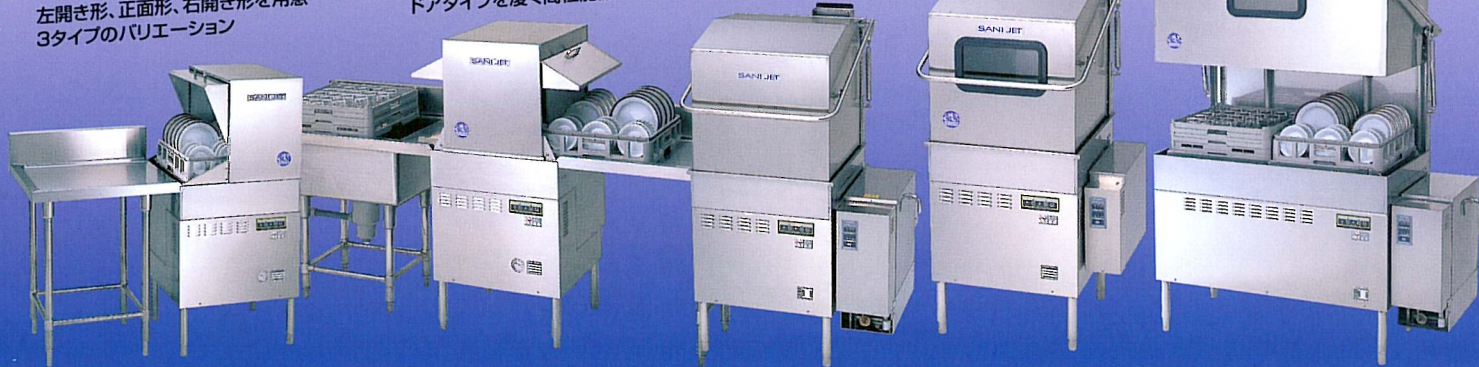
左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



スープストックサーバー

18ℓ×3本のスープを湯煎保温、3個のどんぶりウォーマーつき
本体内部に36ℓ95℃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

- 96℃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/スバゲティ用/
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 社 店
大 阪 支 店
名 古 屋 営 業 所
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
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

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

外食 (食堂・給食) ・ **中食** (CVS・弁当店) ・ **内食** (SM) の食事メニューの

グレードアップに貢献します!!  **繁盛店へ**

料理 = 材料 (食材・水・調味料) × **作り方**

Grade up
ポイント1

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



RO水で!



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

Grade up
ポイント2

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
粗熟取り

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

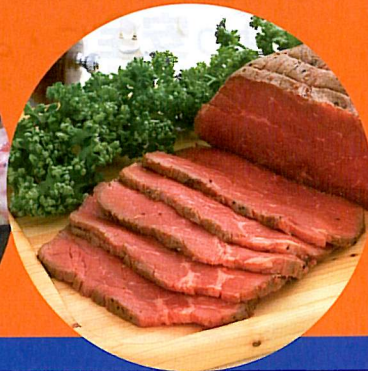
ゆっくり通気しますので、角張った製品や柔らかくもろい製品を包装できます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備、FALCONシリーズはオプション)

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)
 松山出張所 ☎(089)935-7341(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
 熊本出張所 ☎(096)378-8661(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)
 岡山出張所 ☎(086)246-3151(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・盛岡営業所・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んできてくれた地球。
その地球に恩返し of 気持ちを込め「人にも環境にもやさしい
製品づくり」をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら、
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。



電気式半自動炊飯システム

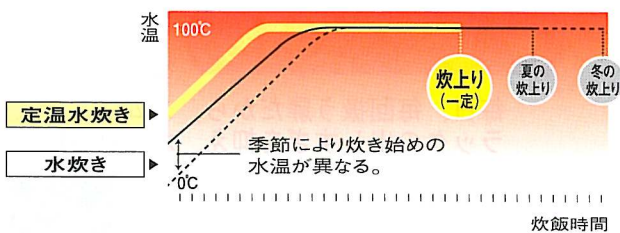
ガス連続炊飯機
CRC2型



四季を通じて美味しく省エネ

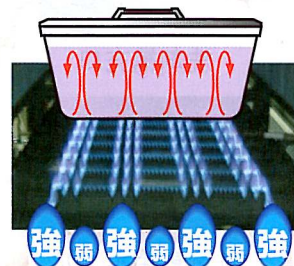
eco

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
中野

中西製作所

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



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



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

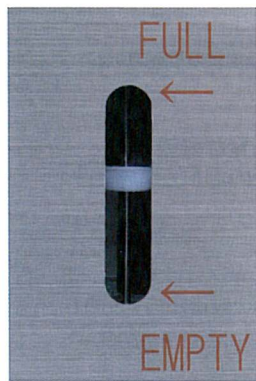


洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。



◆ 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。

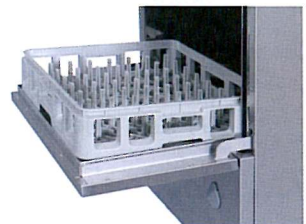
◆ 抜群の洗浄力

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。



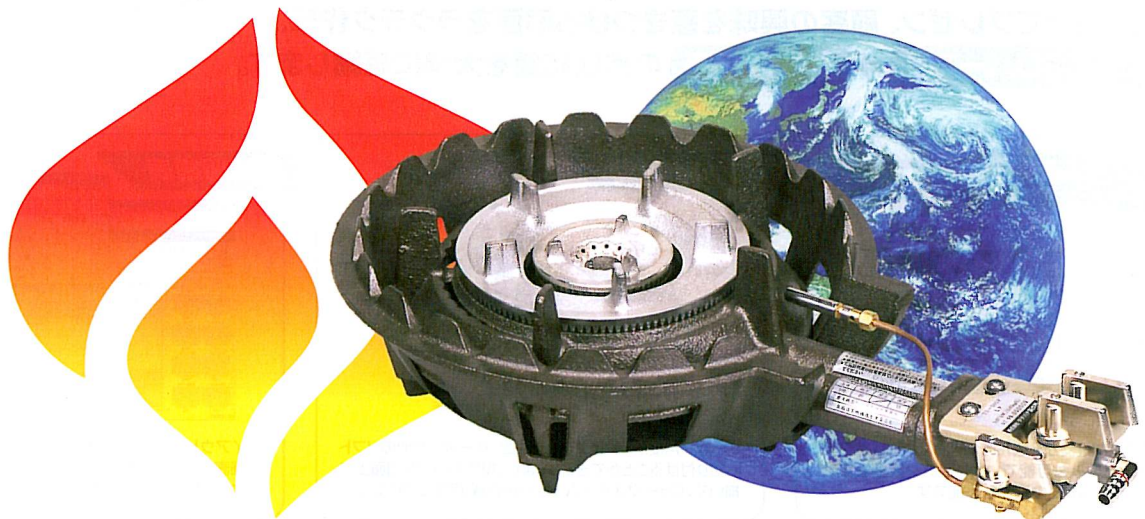
◆ 丈夫で長持ち

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

●カタログご希望の方は、お気軽にご請求ください。

技術のタチバナです。

MEGASOFT®

このCGパースは厨房プランナーのパースを「Optimage」で高画質レンダリング処理したものです

新機能
クイックパーツ作成
を追加しました!

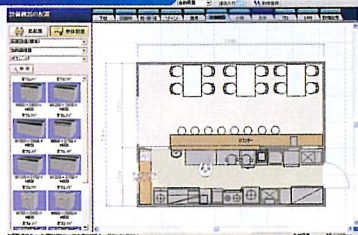
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

パソコンソフトで 厨房プランの提案に革命!

ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。

平面図 → **3Dパース図** → **機器明細表** の作成時間を大幅に短縮します。

平面レイアウト図



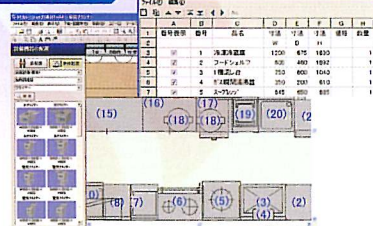
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

3Dパース図



あらゆる角度からレイアウトを確認。パース図を他のソフトへ貼り付けることができます。また、複数の動線を図面上に描いて、ウォークスルームービーの作成・保存も可能です。

機器明細表



レイアウト完了→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)

使いやすいと信頼性
メガソフト株式会社
〒564-0053 大阪府吹田市江の木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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

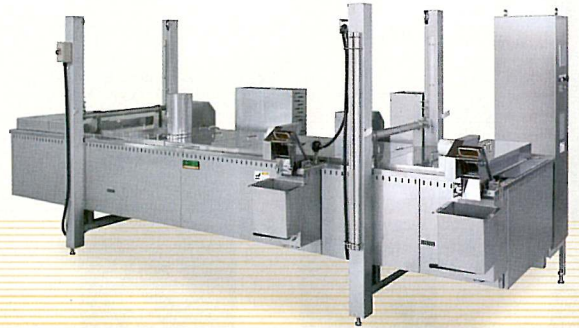


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー&CO₂削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



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プン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオープン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はかまレンジ |
| オーブン | チャーフロイラー |
| グリル | ハースグリラー |
| ホットプレート | 豆腐フライヤー |
| フライトツツ | フライヤー |
| ヒートツツ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリップテーブル |
| 低輻射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティルティングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レ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。

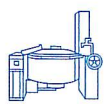
排気の熱を排気筒から集中排気し、フードで確実に捕集するから厨房が暑くない。

◎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。



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



涼しい厨房

商標「涼しい厨房」は大阪ガス(株)の登録商標です。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨[®]」シリーズ

すずちゆう

CONTENTS

新年のご挨拶 工業会関係

官庁関係 2011年新春対談

外食産業

設備設計

企業訪問 厨房業界関連情報

- 13 _____ (社)日本厨房工業会 会長 福島 裕
- 14 第32回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
- 16 「第11回厨房設備機器展」開催のご案内
- 17 平成22年秋の叙勲・褒賞で、佐々木英一・新日産業(株)代表取締役と更家悠介・サラヤ(株)代表取締役社長が受章
清水健治・(株)豊田エイタツ代表取締役が技能検定関係功労者として表彰
- 18 製造事業所の皆様へ～工業統計調査～
- 19 科学が作る豊かな食文化
～厨房機器が創る、これからのおいしさ～
_____ 京都大学農学研究科教授 伏木 亨
(社)日本厨房工業会会長 福島 裕
オブザーバー：福島工業(株)取締役 水谷 浩三
司会：広報編集委員長 中川 幹夫
- 37 変革する食産業 (11)
一何がウケて何が合わない!? 外資系外食産業興亡史
_____ 名古屋文理大学 教授 石川 秀憲
- 42 厨房設計ケース・スタディ (13) ホテルのルームサービス厨房
_____ (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
- 46 会員企業が語る! (35) _____ (有)浅川製作所
- 48 最新外食トレンド2011 (1)
家計消費における外食・中食の「購入頻度」「頻度当たり支出金額」の動向について
_____ (財)食の安全・安心財団
附属機関 外食産業総合調査研究センター
研究員 松崎 俊
- 12 陶俳画 [鴉・門松]
- 15 工業会だより
- 27 新年名刺広告
- 50 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
- 52 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
- 54 会員企業一覧
- 56 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【鴉・門松】



初鴉^{はつから} 遙けき友を呼び得たり

年が改った。新しい夜明けた。
と、身近な鴉の声が辺りの静寂を破った。
初鴉だ。普段と何も変わらないのに、鴉でも
雀でも、初鴉・初雀となると、新鮮で、変身し
て生命力溢れるもののように感じられるから、
何とも不思議だ。

鴉。そう、雀も減り、トビもモズも姿を消し
た都会地にも、身近に残ってがんばっている。
肉食にも草食にも偏らない雑食のおかけか、見
事にたくましい生活力。あまり親しく接触はし
ないけれど、頼もしく生きている隣人だ。

間を置いて、確かめるように鳴き続ける。耳
を澄ますと、こだまではなく、微かだが、確か
に聴えている声がある。遠く彼方にいる仲間、
遙かな友に違いない。

今朝の無事と、今日一日の活動と幸運を、お
互いに確かめ合い、励まし合っているのだ。

見えない彼方にも、確かな仲間のいる力強
さ。そう感じたら、こちらも、良き仲間たちに
恵まれている幸福感に温かく包まれて来る。

少し飛躍かもしれないが、最近Eメールのお
かけで、会ったこともない人・会えそうもない
人・海外との交流も増えた。遙けき友だ。

門松と雲。お正月の朝空の舞台装置。

門松。正式の陶ではなく、紙粘土のため、光
沢が今一つかな。雲。牛乳パックから再生の、
手作り和紙。



新年のご挨拶

社団法人 日本厨房工業会
会長 福島 裕

あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動ならびに会務運営につきましてご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。本年も当工業会ではさまざまな事業活動を活発に推進し、会員はもとより広く国民の食生活を支える役割を果たしたく、関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと、明るい点は日本企業の収益力が上向いて来たことでしょうか。これは増収によるというよりも、固定費の減によるところが大きかったと思われまます。暗い点は、世界における日本の地位が低下したことです。問題点は、素材原料高と製品デフレ。特に日本の場合円高デフレが加わり輸出関連ばかりではなく幅広くダメージを受けています。

こんな中、わが工業会に明るいニュースがありました。一つは、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」が工業会の積極的な活動もあり、経済産業省より団体特別賞を受賞したことと、工業会の会長に「食品衛生の普及向上に功績があった」と厚生労働大臣表彰を戴いたことです。両表彰共に、会員の皆さまの日ごろの工業会へのご協力の賜物です。会員各位にお礼申し上げますと同時に共に喜び合いたいと思います。

私も会長という重責を預かり最終年を迎えました。次期会長にスムーズにバトンタッチできるよう有終の美を飾るべく努力致します。最大の課題は正会員数が暫減している傾向にあることです。会の財政面からも会員の増強は必須です。会員への有益な情報提供、特に関係省庁からの情報提供は工業会の重要な役割です。経済産業省の産業構造ビジョン2010や新成長戦略による日本食を世界へ（日本食は最新ミシュランガイドに高い評価がなされている）。高齢者医療介護施設への高度な給食サービス。低炭素投資促進法。政府の幼保一体化の動き等々です。

また業界の地位向上のために永年取り組んできた機器基準の適合確認制度並びに自主検査員教育について、板金製品・熱機器・食器洗浄機（これの自主検査員教育はまだ）へと進めてきましたが、より広く活用いただくためにさらに基準の見直しを行うこととしました。食の安全安心・機器の安全安心はわが業界の永遠のテーマです。これからは当業界だけではなく関係団体の方々と共に業務用厨房に関する知恵や情報を共有することによって、日本の食産業の、いや日本食のグローバル化に伴ってアジアでの食産業のレベルアップに業務用厨房で貢献して参りたいと思います。関係諸官庁の皆さん、関係諸団体の皆さん、そして会員の皆さん、どうか本年も工業会活動にご支援・ご協力を賜りますようお願いしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成23年度

第32回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月11日～2月10日

目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
 - ①厨房設備士の資格を有する者。
 - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると通信教育委員会が認めた者。
- (2) 初級コース
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

受講科目

- 別表（右記科目表）のとおり
- (1) 平成23年4月から平成24年2月まで10回レポート提出。
 - (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
 - (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）
（地域によって15名を超えた場合には、上記とは別に会場を設ける場合があります。）

受講期間

平成23年4月～平成24年3月
スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成23年1月11日（火）～2月10日（木）まで
（2月10日消印有効）厳守。

受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。
<http://www.jfea.or.jp/>
（平成23年2月10日 23:59まで受付）
- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および月刊「厨房」誌購読者（厨房設備士に限定）。
52,500円（内、消費税 2,500円）
- (2) 上記以外の者。
68,250円（内、消費税 3,250円）
納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。請求を受けた者は平成23年3月10日（木）までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店（623）普通 7143043
社団法人 日本厨房工業会
振込期日（3 / 10）厳守（振込手数料は各自負担）

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第1回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。（4月初旬発送予定）

お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。
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4階
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	厨房の概念・基礎知識	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関 連 設 備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関 連 設 備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

回数	単位	科 目	実施月
6	1	厨房計画と設計要領	9月
		厨房計画	
		厨房設計	
7	1	作 図 課 題 (1)	10月
8	1	作図課題 (1)	11月
		作図課題 (2)	
9	1	設備の施工・保守管理	12月
		設備の施工	
		保守管理	
10	1	関係法規	1月
		関係法規	
スクーリング			
11	1	筆記試験	1~2月
12	1	厨房設計実技	

工業会だより

11月20日～12月15日

- 12. 1 平成22年度第3回幹部会。福島会長、斎藤、尾崎、加藤、中西、渡辺、谷口各副会長、鈴木専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋谷職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 12. 7 平成22年度第2回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、市村、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)
- 12. 10 第32回フード・ケータリングショー 第11回厨房設備機器展 第2回企画委員会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル・3階「福寿」)
- 12. 15 平成22年度第6回技術委員会。谷口副会

長、福島委員長、幡野副委員長、岡田、橋本、中川、井戸田、近藤、西田、佐々木、篠塚各委員、茨木代理(内田委員)、鈴木専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者の変更

ディバーシー(株) (賛助会員)

[新] 山中信義 代表取締役社長

■連絡先の変更

中国電力(株) (賛助会員)

[TEL] 082-544-2578 [FAX] 082-544-2593

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。

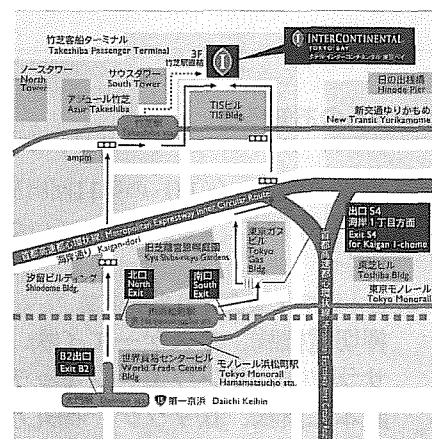
開催日時：平成23年1月12日(水) 16:00～17:45

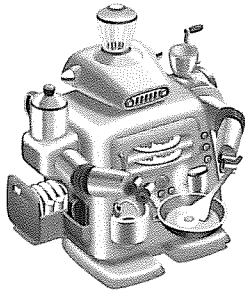
開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

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)





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」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「ECO厨房コーナー」「調理人のための道具街」「麺もの街」を設置します。

■(社)日本厨房工業会ブース設置のお知らせ〔ブース位置1-G09〕

(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)日本厨房工業会主催オープンセミナーのお知らせ

『(社)日本厨房工業会会員によるセミナー』

(社)日本厨房工業会会員企業の製品開発やその製品のご紹介及び各社にて実施している社会貢献活動等について、各企業より講師をお招きして講演を行います。

全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。

場所：東1ホール 主催者事務室

参加：無料／事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2011ホームページ<http://www.jma.or.jp/hcj/>にてご確認ください。

◎工業会からのお知らせ

月刊「厨房」12月号(p.14)の第11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に出展企業の未掲載がございました。謹んでお詫びさせていただくとともに、下記の通りご報告させていただきます。

(社)日本厨房工業会会員出展企業

押切電機(株)、エスケーエイ(株)、エレクトー(株)、エレクトロラックス・ジャパン(株)、
サラヤ(株)、サンウエーブキッチンテクノ(株)、(株)中部コーポレーション、トーエイ工業(株)、
直本工業(株)、(株)マグナ、(株)丸八、山岡金属工業(株)、イトヤ(株)、(株)中西製作所

平成22年秋の叙勲・褒賞で、佐々木英一・新日産業(株)代表取締役と更家悠介・サラヤ(株)代表取締役社長が受章



佐々木英一氏

更家悠介氏

11月3日の文化の日に発表された平成22年秋の叙勲・褒賞で、工業会より2名の方が受章されました。

佐々木英一・新日産業(株)代表取締役(東北支部理事)は、国家または公共に対し功労があり、公務等に長年にわたり従事し成績を挙げた方に授与される瑞宝単光章を受章されました。これは厨房設備施工の主席技能検定員としての27年間にわたる技能検定の普及・促進、技能士会役員として積極的な受験勧奨や受験準備講習会の開催などの功績が認められたものです。

佐々木英一代表取締役は「半世紀以上にわたり、地元秋田での人材育成に携わって参りましたが、このような栄誉を賜り、感謝の念に堪えません。今後も厨房業界の発展に尽力する所存ですので、皆さまの御助力を賜ればと存じます」と述べられました。

また、更家悠介・サラヤ(株)代表取締役社長が、公衆の利益を興した方または公同の事務に尽力した方に授与される藍綬褒章を受章されました。これは中小企業の経営革新を通じて公衆衛生の向上とビジネスを通じての社会貢献を实践されたことが評価されたものです。

更家悠介代表取締役社長は「この受章は、“食品衛生”や“感染予防”への貢献を評価いただいたものと存じ、業界の皆さまのご鞭撻に大変感謝申し上げます。今後も思いを新たに、初心を忘れず、ビジネスと社会貢献に邁進したいと思います」と述べられています。

お二方、おめでとうございます。

[工業会事務局 花田 政孝]

清水健治・(株)豊田エイタツ代表取締役が技能検定関係功労者として表彰

11月19日、東京都港区・明治記念館で平成22年度職業能力開発関係表彰式が催されました。これは認定職業訓練や技能検定の実施に多大な貢献があった人や事業所などを表彰するもので、清水健治・(株)豊田エイタツ代表取締役(東海北陸支部支部長)が技能検定関係の功労者として厚生労働大臣表彰を授与されました。

清水健治代表取締役は「この度は、栄えある厚生労働大臣表彰を授与していただき、大変感謝しております。技能検定員の功労に対してこのような大きな賞をいただけるとは思いませんでした。業界の皆さまのおかげと感謝しております。今後厨房業界のために精進して参りますので、よろしくお願い致します」と述べられました。おめでとうございます。

[工業会事務局 花田 政孝]

厚生労働省 中央職業能力開発協会 独立行政法人雇用・能力開発



表彰台に立つ清水健治氏

製造事業所の皆様へ

経済産業省では、工業統計調査を平成22年12月31日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、1年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年12月中旬から来年1月にかけて統計調査員が調査票を持って伺いますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご協力くださるようよろしくお願いいたします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は厳守されますので、正確なご記入をお願いします。



The poster features a background of interlocking gears. On the right side, the title '工業統計調査' (Industrial Statistics Survey) is written vertically in large, bold, black characters. In the center, there is a small, friendly-looking robot character with a round head and a simple body, labeled 'コウちゃん' (Kou-chan) below it. To the left of the robot, the text '皆様のご理解とご協力をお願いします。' (We request your understanding and cooperation.) is written in a smaller font. Below the robot, the survey date is prominently displayed as '平成22年12月31日' (December 31, Heisei 22). At the bottom, the text '経済産業省・都道府県・市区町村' (Ministry of Economy, Trade and Industry · Prefectures · Cities/Towns/Villages) and the website 'http://www.meti.go.jp' are provided.

科学が作る豊かな食文化 ～厨房機器が創る、これからのおいしさ～



オブザーバー：福島工業(株)取締役 水谷 浩三／司会：広報編集委員長 中川 幹夫



おいしさの秘密は 4種類の要素に分けられる

中川 新春あけましておめでとうございます。2011年の新春対談は、「おいしさ」に科学的にアプローチし続けている伏木亨・京都大学教授、福島裕(社)日本厨房工業会会長、オブザーバーとして水谷浩三・福島工業(株)取締役にご出席いただきました。私は司会の中川幹夫・広報編集委員長です。

福島 今日はよろしくお願ひ致します。私は日本厨房工業会の会長を務めます福島です。本業は、業務用冷蔵庫会社の社長になります。日本厨房工業会というのは約430社の会員さまがございまして、業務用厨房の機具の製造、あるいは設計・施工という業務用厨房に携わる会社の社団法人になっております。ここで月刊『厨房』という雑誌を発行しており、これは会員さま、当工業会で資格認定事業を行っている厨房設備士に対する情報提供と啓発活動、あるいは関連団体に対するわれわれからの情報提供

を旨とし、その他に所管の官公庁関係、衛生関係など、専門の業界でありますけれども、多方面にわたって配布されている、工業会の顔であります。

毎年、月刊『厨房』誌の1月号で対談を掲載しているのですが、伏木先生の活動・研究を拝見致しまして、その中で「日本料理を科学する」という言葉に大変引き込まれたものですから、伏木先生のよりアカデミックなお話を聞かせていただけたらと思います。

伏木 私は京都大学農学研究科の伏木と申します。私は、おいしさというものを研究しております。これはたぶん、日本、いえ世界でもあまりない分野だと思うのです。というのは、おいしさというのが単純な理論と申しますか、あるいは理論さえない世界でありまして。しかもサイエンスをベースにしておいしさを考えるということは、今までまったくやってこられなかった、というかあきらめてこられた。食ということの中では、おいしさというのはど



うしても外せない、むしろ一番登られていない高い山という感じがいたしまして。幸い、割と若いうちに研究室を担当でき、定年までにかなり時間があるので、一番難しそうなやつから始めてみようと思って、今に至っている次第です。

水谷 福島工業(株)の水谷です。よろしくお願ひいたします。

伏木 私が一般に今まで研究されてきたものとまったく視点が違うと思っているのは、おいしさというのは食べ物の中にはないと考えているのです。つまり、ある一つの、例えば焼いた魚があったとして、それを「私はこれは好きです」と言ったとしても、隣の人は「私はこれは嫌いです」と言う場合がある。人間が食べ物に対してどう感じるかということの詳細に研究することによって、この食べ物のおいしさが分かるということになると思うのですよ。

それで、私の研究というのは実は食品の科学がベースにあるにもかかわらず、人間がおいしく感じる要素を調べる、あるいはそれを動物実験で再現する、証明する、そういう研究がほとんどなのです。

最終的には、おいしさの要素は四つで、どうしてもそれ以上は分けられないと考えています。その四つの要素のどれを重視するかというのは、人によって違うと思います。その四つは何かというと、まず一つ目にいつも「生理的な」と言うのですが、生きていく上で必要なものは、おいしい。お腹がすくとご飯がおいしい、のどが渇くとビールがうまい。そういうふうになら自分が一番欠けているもの、足りないもの、特にそれが生命維持にとって大事なもののほど、それは口に入れたらおいしい。一番単純というか、根元的なおいしさであろうと。

二つ目は、食の文化が大きい。もっと単純に言う



水谷 浩三 福島工業(株)取締役

と、子供のころから何を食べてきたかが、決定的に好き嫌いを分ける。

福島 DNAみたいなところはありますね。

伏木 三つ目は、情報。これは人間にもものすごく大事なことで、動物ではほとんどないです。サルは別として。例えば、グルメの人が「おいしい」と言えば、皆「おいしい」と言い出すとかね。情報は、けっこう大きな味の要素です。

それからもっと根元的な部分があって、実は私たちがおいしいと言っていることの大半は、人から学んだことではないかと思えます。これは本場の味とか旬の味とか、あるいは高級な味とか、「こういうのが高級なんですよ」とか。これは味わいと評価が逆転していますよね。自分の頭の中で座標軸ができて、それに合えばうまいと言っている訳で。

福島 確かにね。

伏木 四つ目は、やみつきになるおいしさ。脂と砂糖とダシはうまい。脂は、動物も人間も、虫も皆好きです。

水谷 別腹ですね(笑)。

伏木 別腹というのは、よくできた言葉ですね。お腹がいっぱいになっても食べられるのは何故かというのと、お腹がいっぱいになってそれで十分というのは、栄養をとるために食べたということです。ところがお腹がいっぱいになっても食べるということは、快樂のために食べているという部分があるのです。この快樂部分が四つ目。この四つで大体食べ物は測れると思っています。

福島 快樂の部分ですか。では、メタボとか成人病とかは、その四つ目あたりですかね(笑)。

伏木 これらの四つに対して、それぞれの人がどれだけそれに依存しているかとかいうか、四つのものの重みが違うと思うのですよ。

福島 人によって差はありますね。

伏木 年代によってもそうだし、あるいは女性と男性も違いますし。例えばすごくブランドに興味がある人、あるいは高級なもの、ブランドもの、あるいは珍しいもの、そういう情報に興味のある人は、うまくてもまずくてもそれがいいと思うでしょうし、あるいは育ち盛りの若い人なんかだと、脂とうまみと砂糖があれば、牛丼とか、すき焼きとか、焼きそばとか、カレーとか、ラーメンとか、まさに成長のためにエネルギーをとるという意味でも脂と糖分の充実した味に依存していますね。年寄りになってく



ると「懐かしい」とか「どこの店がいい」とか、「昔あそこで食べたやつをもう1回食べたい」とか、いろいろ食体験が豊富だから、よけいにいろいろな、自分の中での満足感の中に自分の体験みたいなのが組み込まれてくるから、食文化というのは大事にしますよね。

生理は割と動物共通です。お腹がすいたら誰でもおいしく食べられるし、のどが渇くととにかく水が欲しくなるし。

福島 ベースですね。

伏木 その一番上に情報、「やみつき」があって、真ん中あたりに食文化があります。

福島 そこに各人の選好性があるのでしょうか。

伏木 その大きさがそれぞれ違うので、同じものを食べても人それぞれに評価が違うということが出てくるというのが、最近の結論です……という研究をしています。

水谷 楽しそうですね(笑)。

伏木 それを使うと、最初にものを作った時、例えば食品会社がものを作った時に、売れるかどうかが大体分かると思うのですよ。20歳ぐらいの男子をつかまえて、四つのテーマに対して評価させると、例えばやみつき感の成分が好きで、文化なんかどうでもいいとか、そういうのが出てくる訳ですよ。だから、作った食べ物に彼らがどの項目に何点付けるかということを経算すると、大体年代別に売れるか売れないかも分かります。四つの分類が妥当であるかという検証も含めて、そういうことを、数式で評価しよう。

福島 数式で。

伏木 $\text{おいしさ} = X(\text{やみつき}) + Y(\text{情報}) + Z(\text{食文化})$ という形を考えます。

水谷 X、Y、Zはそれぞれの要素の係数ですね。

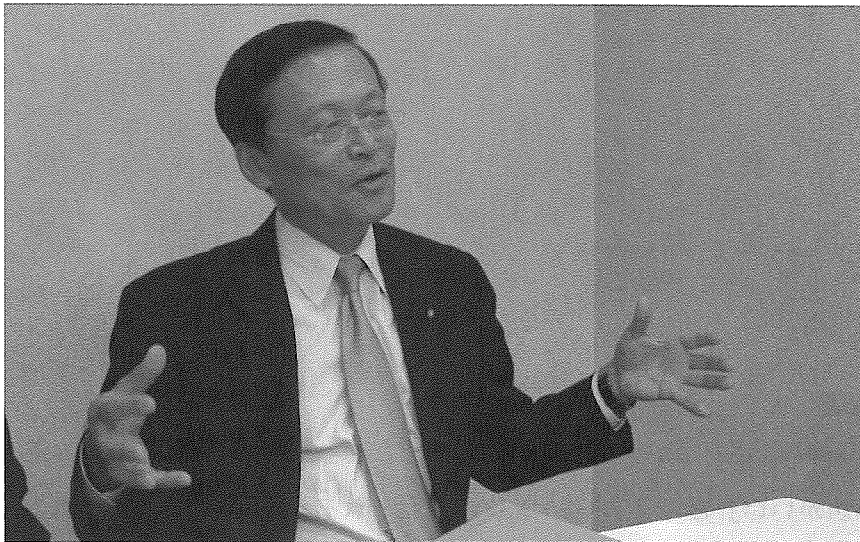
伏木 そうです。X、Y、Zの係数を求めて、各項目を足し算するとおいしさが出てくる。係数はもちろん人によって異なります。

水谷 生理は？

伏木 生理的なおいしさは食品そのものの問題ではないことが多いので、簡略化のために省略しています。これは実際やってみているのですけれども、食品や料理の主観的な評価と項目ごとに分けて計算した値とがよく相関します。このXYZをどう決めるかということ、各項目に対して質問表を作る。「もっと食べたいですか」とか「やめられないほど、おいしいですか」とか、「つつい手が出ますか」とか。皆、やみつきを聞いているのですよ。5点ずつ。それらをバラバラに聞くと一体何を聞かれているか分からないので、ストレートに「そうだな」とか「そうでもないな」とか丸を付けるのです。だから正直な答えが出てきて、そいつを数学的に回帰分析すると、数式の係数がピッと出てきます。さっき



中川 幹夫 広報編集委員長



「これだけ多様な日本の食に合わせた厨房機具を開発しているという意味においては、非常に日本の厨房機器メーカーは開発力があるのかもしれないね」

の四つのおいしさを今度は数式化して、そしてマーケティングに使っていただければという研究をしています。



時代が変わっても 変わらない味への対応

福島 われわれ食に携わる業務用厨房業界の人間には、興味深いです。

伏木 業務用厨房でも、例えば魚を焼くということでも、日本の場合は、魚は中身まで完全に焼きますよね。ヨーロッパは、魚の中は生に焼いたりするのだそうですよ。われわれはそれは食べられない。

どういう焼き方こそが良いかというのは、今は単に日本の現状で答えを出してやっているだけで、それは時代が変わったら変わるかもしれません。かつては、よく焼いた方が良かったけれども、フランスに持って行ったら、もっと焼かない方が良いのだとか。お米の炊き方でもそうでしょうし。

福島 スチームコンベクションオーブンという、万能の熱機器があります。ヨーロッパから入って来た調理機器なのだけれども、それを日本料理が上手にできるような機能を、日本の食文化を反映できるような設計を日本では加えています。

伏木 そうですね、それは大事ですね。ジャガイモがほくほくにできるというのは、たぶんドイツだって大事なことでしょ。日本だったらもう少し、これがうまくなるとかね。例えば茶碗蒸しがうまくなるとか、そういう日本人が良いとすることに対して、それをかなえてくれるようなものというモデ

ィファイが大事ですよ。

福島 ちょっと弊社の話で恐縮ですけども、弊社は業務用冷蔵庫をやっていますね。その中でも壁面冷却……普通は冷却器があって、そこでファンモーターを回して熱交換させ、空気を還流させることによって庫内を冷やしますが、そうでなく壁面の中にパイプを埋め込んで、そして壁面からジワッと冷やすという冷蔵庫があります。これは昔からある技術で、刺身とか、ラップしなければいけないような食品に対して、非常に効果があります。

もう一つは、焼鳥屋さんに行ってビックリしたのですが、焼鳥屋さんがネタを刺して冷やしておくという時に、店に行ったら氷で冷やしているんです。今から50年ぐらい前は、氷で冷やす冷蔵庫がありましたが、焼鳥屋さんの主人が「これがいいんだ」と言って、氷の冷蔵庫に入れて冷やしておく。それと同じような庫内の環境を作れるのが、今申し上げた壁面冷却です。日本の食文化には日本食にふさわしい冷却というのが、伝統の中に培われてきた部分があるのではないかと思います。

伏木 それはありますね。おそらく料理人の人たちは、今その時代に手に入る冷却装置を使って一番おいしいものを作ろうと考えたと思うのですよ。それが壁面冷却方式と相通ずるものだとしたら、たぶん、そういう特性と違う料理を作るとまずくなってしまいうでしょう。おそらく日本の料理というのは、そういうのを基準にして、どんどん作ってきたのだと。敏感な人たちだったら、よりそれに合うような料理を作っていたと思うのですよ。



その伝統というのは、それがなくなってもたぶんあると思うのです。われわれはそれをおいしいと思って子供のころから学んできた訳ですから、そういうものでなくて刺身の表面が乾いていたりすると、「これはいかん」とか言ってしまいますよね。



「素材をそのまま」のために あらゆる技術を駆使する日本

福島 例えば日本の場合、それに加えて料理の見た目がきれいだとかね。

伏木 そういう要素は大きいですね。日本の料理というのは、今一番世界で注目されている料理の一つだと言われています。フランスなんかに行くと、あのコテコテの、いわゆる典型的なフランス料理って重たすぎて、フランス人ももう食べなくなってきているらしいです。彼らは若い人もそうですけれども、どんどん素材重視のものに移っている。まさに日本側に来ているのです。

水谷 野菜とか、特にそうですね。

福島 要するに、素材をいかに生かすかというような。

伏木 素材をできるだけ生かす、素材の良さがあつたらその良さをなくさないような料理法というのは、世界中の料理の流れに合っているような気がしますね。冷凍技術は素材感と一番密接に関係している所ですからね。その組み合わせとか応用とかいうのは、これから非常に大事な技術になってくると思います。

福島 冷凍/解凍の方法で、おっしゃったような原素材にいかに近づけるかということですね。すべての人が取れたてのものを食べるということは、不可能です。その中のプロセスを、どう厨房機具で素材感を出すかというお話ですね。

伏木 それも厨房で料理がスタートしてからだけではなくて、産地から食卓までの間もです。

水谷 トレーサビリティですね。

伏木 日本料理の美学ができるだけ手を加えないようにするというのなら、その下準備が大変な訳で、そこを支えているというのは、日本の厨房の独特な所があると思います

福島 厨房というのは、厨房の中だけではない。

伏木 外もあります。

福島 素材から、すべてのことが厨房と位置付けたらどうかということですね。いい話ですね(笑)。



中川 伏木先生のお話を聞いていて思ったのですが、美術だったら、こういう絵が美しいとか、美術史というのがあるし、音楽だって、ここのメロディーがこうだから美しいという学問がありますよね。しかしこと食文化に関しては、「作り方」についての理論や、料理学校や調理師学校などの大変立派な教育がありますが、「いただき方」、食べる側からの「何故おいしいか」という理論がないのが残念です。音楽にしても、音楽を鑑賞する理論みたいなものがあるではないですか。でも食文化についてはない。そういった所を先生のご研究が切り開いて行かれるのを楽しみにしております。

福島 だから、われわれも皆さんも、いつもサプライヤー側からの視点でしか厨房を見ない訳です。そうではなくて、食のおいしさとは一体何なのだというような、客側ではなくて主体側から考えるということもわれわれにとっては非常に勉強になることだと思います。今おっしゃられたように、どうやったらおいしくなるのかと、味を付けるとか、そういうことばかり考えるけれども、そうではない、人間本来の持っている食というものの人間性とか、あるいは楽しさという所に原点があります。

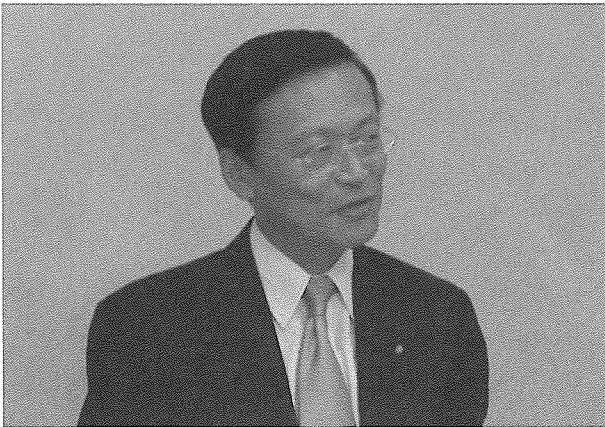
伏木 おっしゃる通りです。



世界中の料理が食べられる日本で すべてのニーズに応えて来た国内の厨房業界

福島 日本は本当に食のバリエーションが凄い。どんな料理だってあるではないですか。日本人というのは本当においしさの中では非常に恵まれているということになりますね。

伏木 そうですね。いろいろなバリエーションを持ち得るといえるか。あるいは、選ぶ母数が大きいため、どんな人も満足できるものがありますね。こっ



ちのやみつきに満足している人は、それはそれで満足させてもらえるし、もっと伝統が大事な人は、そちらを選べるし。

福島 そうですね。だから本当にこれだけ多様な日本の食に合わせた厨房機具をわれわれメーカーが開発しているという意味においては、非常に日本の厨房機器メーカーは開発力があるのかもしれない（笑）。

伏木 和食の厨房は分業化が激しい。焼くのは焼く人がいて、焼く場があって、刺身を切る人は専門の人がいて。

水谷 刺身切り何十年なんて人がいて、焼き場、刺し場と分かれている。

伏木 大体五つぐらいに分かれていて、ある意味で職域が分業していましたね。

中川 伝統的な厨房というと、機械というよりは道具、シンクがあって、まな板があるというパターンです。

伏木 最初は刺身を切って、それから煮るのが一番修行時間がかかるのだそうですね。次に焼くのは比較的楽だとか。そういう年齢に応じた、経験に応じた移動はあるらしいのですけれど。全部をやった人が料理長になって、その人が全体を取り仕切るシステムだと聞いています。日本みたいいろいろな国の料理がいっぱい入ってくると、おのずとそれに対応していくと、特殊な日本型みたいになってしまわざるを得ないのではないですか。

中川 ですから私どもの会社では、餃子を焼く機械だとか、麺をゆでる機械というのを作っているのですけれども、だから餃子を焼く機械なんていうのは世界中どこを探してもないのです（笑）。

伏木 そもそも焼き餃子というのは割と特殊ですからね。中国では水餃子が普通ですね。

中川 ええ。麺をゆでる機械というのも、日本人ぐらい麺にこだわる民族はいませんね。逆に言うと、専用の機械にそれだけお金を払ってもらえるということなのです。

伏木 そういうのに対応する厨房って、大変ですね。多種多様で。

中川 だから工業会の会員企業は四百何十社もある訳ですね。

福島 なるほど（笑）。そんな中で、お互いに協力もし、切磋琢磨もしている訳で（笑）。それから、情報、シズル感という意味では、どうなのですかね。私たちは厨房で、お客さんのためのお店を作る。お店の感じがいいからという、こういうのも情報になるのですか。

伏木 それは大きいです。若い女性などは、ほとんどそれで決めているのではないかと思います。一方では、徹底的に汚い店も、また喜ばれる。これはすべてを捨てて味に没頭しているのだろうという、逆説的な考えで。

福島 並ぶ店なんて、そうかも分かりませんね。

伏木 中途半端はダメらしいですけども。やはり雰囲気が良いというのは、上位にあると聞いています。同じものを出して、うまいかまずいかよりも、やはりその雰囲気が良かったかで次来るかどうかを決めるらしいですね。だから今、割烹などは料理しているところを見せる訳でしょう。奥からやって来て、しずしずと運んで来るのと二通りありますよね。でもやはり人気は割烹で、料理人が見せてくれるというのが良いらしいです。

福島 最近、やはりオープンキッチンというのですかね。厨房も見せる厨房ですね。向こう側でコックさんが働いている、職人さんが働いている状況を見せると見せる。そのためにライトを当てているとかね（笑）。そういう店もあるのです。

伏木 そうらしいですね。そこで、その料理人さんたちの姿だとか、あるいは動作の美しさとか、そういうのも影響があるのですね。

福島 安心感があるとは聞きますね。どこかで作って、持って来るのではなくて、そこでそうやって俺のを作っているという、安心感ですね。

伏木 厨房が舞台なのです。ヨーロッパに行きますと、昔のお城では食べる部屋が上の方であって、一番下でものを仕入れて来て、焼いて、だんだん上の方に上がって来る。料理人たちの地位というのが、



「これからは見せる厨房の時代。料理人がスターになってきたのですよ。だからスターのいる場所に、コテコテと油が付いていたら、いけない訳ですよ（笑）」



昔はそんなものだったのだけれども、今は逆に一番良い所で料理させてもらっているのではないですか（笑）。

水谷 そうですね。ヨーロッパの病院とかアメリカの病院の厨房は、1階で窓がダーッとあって、天井も高くてバリアフリー、という条件の所が多いらしいです。だから、料理人が一番良い環境でお客さんに出す（笑）。

福島 そういう厨房を作らなければいかんということですね。

伏木 料理人さんたちに専用の冷風が来るダクトを付けている厨房もありますけれども、あの中は相当暑いでしょう。

福島 暑いですね。最近はいろいろと工夫はされていますね。

伏木 あれは大事ですね。これから見せる厨房という時代に。スマートに働いてもらわないといけないし（笑）。今までと違って、料理人がスターになってきたのですよ。だからスターのいる場所に、コテコテと油が付いていたら、いけない訳ですよ（笑）。

中川 業界の外からご覧になって、料理人がスターとおっしゃっていただけるのは、うれしいですね。

職人技と厨房機器、 そして科学の共存と進歩

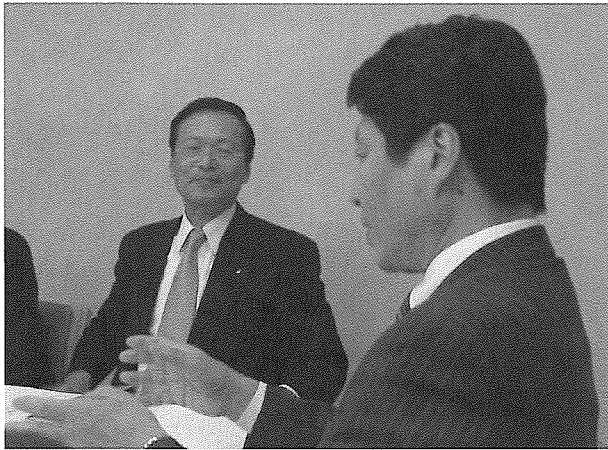
伏木 料理人さんたちを見ていると、工夫と微妙な

自分の感覚で、最終的にもものを作られますね。例えば90度で6分とかという、そういう単純な数字で表せないような、いろいろなことをしているみたいに思うのですよ。だから、やっていることはすごく複雑なことをやっていますね。料理って、まさに一見シンプルだけれども、そこで複雑ないろいろなことができるという、そういう所が理想なのかなと逆に思いますね。

福島 調理の温度と時間をコントロールするとか。

伏木 それがわれわれにとって一番うれしい発展ではないかと思っていますが（笑）。やはり、最終的には人の腕、感覚というのは、すごいものがありますね。それはどこまで行っても、機械が近付いて行ったら離されるということを繰り返すことがあると思うのですけれども、そういう余地を作っていかなければいけないですよ。料理人が自分で自由に工夫できるような自由度をまず与えるような所がまず大事で。そこから、料理人と呼べるかどうか分からないけれども、調理する人が楽にできるようなものに持って行く。こういう連鎖がうまく回ると、厨房に関してはおもしろいなど。

それから大きな料理の流れというのは、ここ数年大きく変化していますね。今まで何十年とかかかってじわじわと動いて来たのが、ここ数年で一挙に動いているような感じがします。例えばフランス料理が、もう以前ほどはウケなくなった。それから北欧だとか、あるいはブラジルだとか、今まで全然注目



もされていなかった所から、突然有名なシェフが現れたりする。世界中の料理の情報というものが、世界中を駆けめぐっている時代になった。

福島 料理もグローバルになったということですね。

伏木 だから、とんでもないと思われた所に、いい料理がポツとできたりしていく。これは完全に地域の個性が大事で、もう料理は、ほとんど技術的にはグローバル化して行って、最後はその個性しか残らないのではないかと。文化と、料理人の意識に裏打ちされた個性。だから日本料理だとか、あるいは関東の料理だとか。

福島 そうすると、下手すると消えてしまうことも、ある訳ですね。

伏木 技術だとか、あるいは最後の一味以外の部分は、ほとんど世界中が共通になってくるような感じがします。しかし、その最後の一味に、においだとか、風土だとか、あるいは国の考え方とか、うんとタームの長いものが潜んでいて、そこが最後の料理の個性である、というふうになって行くのではないかと。

だからフランスでもイタリアでも日本でも、完全に同じ料理が食べられる訳です。しかしたぶん、日本のイタリア料理、フランス料理は日本っぽいと思うし。そこにあるような個性というのがね。それが次に残されることかもしれないね。

厨房機具は、どんどんグローバル化して行くと思います。基本的に、どこの国の人でも、突然フランス人が来て、あるいはイタリア人が来て使えるような、そういうものになって行きそうな気がします。日本人シェフでさえ、欧米型の機器を使うような時代になってくると思うのです。しかもその部分に、

さらに自分の個性を残せるような余地のある、自由度のあるような部分があるというのが大事です。

私も本当は、実験室と厨房が両方あるような空間があると、本当におもしろいと思います。「サイエンス」の実験室と、厨房機器が組み合わされた施設は、今のところ日本には、ほとんどないと思います。調理学校などに似たようなものがありますけれども、そういうの、どこかにありませんか(笑)。

福島 おもしろそうですね。要するに、科学実験室みたいな、研究室にはそういうものがあるだろうから、それとこっちに業務用厨房があって、向こうで遠心分離したものをこっちへ持って来たらどうなるのだろうかみたいな。

伏木 それはものすごくおもしろい。科学機具は科学機具で、また料理人さんたちが使ってくれたらうれしいなと思っているような科学機器メーカーが、たくさんあると思います。

福島 そうですね。そうしたらわれわれは厨房機器メーカーばかりだから、わんさと持って行きます(笑)。

中川 売るほどありますから(笑)。

福島 でも、そういう料理も別に研究家でなくても、和食をやっている人たちの中には、自分のライフワークとしてやりたい人がいるのではないですかね。

伏木 われわれの研究室には、料理に興味がある人が割と多いのです。持ち寄りの講座みたいなやつですね。今、業界と大学が折半して費用を出すのが流行っているでしょう。そういうのだったら、できますね。将来、もしそんな話がありましたら、是非ご一緒をお願いしたいですね。

福島 私は工業会の会長に就任して以来、この対談を4人の方とさせていただきましたけれども、締めこにふさわしい楽しいお話を伺えました(笑)。

水谷 私も有意義な時間を過ごさせていただきました。

伏木 どうもありがとうございます。恐れ入ります(笑)。

中川 おいしさに対するユニークな切り口のお話をうかがって、今後の厨房業界が進む新たな地平が見えてきたような気がします。工業会と業界にさまざまな意味で新たな展開が広がって行くことを祈りつつ、座談会を終了させていただきます。

2011 謹賀新年

社団法人 日本厨房工業会

会 長 福島 裕

副 会 長 斎藤 隆哉

岡田 徹

尾崎 光行

加藤愛一郎

中西 昭夫

渡辺 恵一

同 谷口 一郎

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

社団法人 日本給食サービス協会

会 長 志太 勤一

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 岡田 徹

大阪市浪速区元町三ノ二ノ二二五
近畿厨房会館内

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市長区志賀南通二一五三
（株）国益社内
FAX 〇五二（九八二）八五七〇
〇五二（九八二）一六七八

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 長 鈴木久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
〇三（五四二四）〇一〇一

社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼良平

東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一

社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォルテ神田5階


社団法人 日本弁当サービス協会

会 長 京極 利治

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二三一二
第一亀田ビル五階

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

 石川県白山市宮永町一八六三ノ一
〇七六（二七五）八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 AiHO

代表取締役 長 宮崎 眞一

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
〇五三三（八八）五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
〇五八六（四五）八〇七四

アイセック株式会社

代表取締役 長 木村 廣司

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里五ノ三ノ一四
〇三（三八九二）七五八八

2011 謹賀新年

イシタ厨機株式会社

代表取締役
石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四二) 八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇〇一

そばかまど・総合厨房設備
有限会社イー・ジャパン・フードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六〇一
☎ 〇四八(六八六) 二二〇八
FAX 〇四八(六八六) 二二五七

ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役
長 山本 五郎

〒113-8422 東京都文京区本郷一四一五
☎ 〇三三(三八一六) 二二七
FAX 〇三三(三八一一) 二九一二

エース工機株式会社

代表取締役
長 浅井 裕一

東京都台東区駒形一三十一一六
駒形プラザビル
☎ 〇三三(三八四三) 四八五一

株式会社ウ サミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

株式会社 上野製作所

代表取締役
長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 伊東電機工作所

代表取締役
伊東 康之

長野県伊那市西町五〇一七

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部
エネルギー開発部長
理事 和田 洋幸

〒541-0046 大阪府中央区道修町三丁目五番十二号
☎ 〇六(六二〇五) 四六七四
FAX 〇六(六二〇二) 二一九〇

株式会社 エレミック

代表取締役
長 三木 好茂

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一八
☎ 〇三(五三九九) 一一二二
FAX 〇三(五三九九) 一一二六

クボタライズロポ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
長 守 英二

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
ウイングビル二階
☎ 〇四八(八六二) 〇八四一

株式会社 エラ・エム・アイ

代表取締役
長 木本 武雄

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東二十一一三二
☎ 〇六(六九九九) 九三九〇
FAX 〇六(六九九九) 九三九一

オザキ株式会社

代表取締役会長
尾崎 和夫
代表取締役社長
尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎ 〇三(三三三三) 一一九一(代表)
FAX 〇三(三三三三) 一一九一
<http://www.ozaki-gaspin.co.jp>

有限会社 小越製作所

代表取締役
小越 万榮

〒132-0031 東京都江戸川区松島二ノ九ノ七
☎ 〇三(三六五四) 八八七一

株式会社 大道産業

代表取締役
坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役
長 杉村 広行

本社 北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
☎ 〇九三(六〇二) 八八五七
営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

2011 謹賀新年

総合厨房設備製作・施工
 力之器具及び電気器具製造(食器洗浄機・業務用燗製機)
 建築金物・裝飾金物(ステンレス・チタン・アルミ)

川口工業株式会社
 代表取締役 **川口 徹也**
 本社 東京都江戸川区篠崎町八十二-111
 〒133-0061 電話 〇三(三三)七八八-111
 FAX 〇三(三三)七八八-150
 習志野工場 千葉県習志野市東習志野六十一-91
 〒277-0001 電話 〇四(七四)九三十一
 FAX 電話 〇四(七四)九三十一 四七二

兼八産業株式会社

代表取締役 **原 敏夫**
 〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四五
 〇五(三二)(六八)四三五五

オビニオン株式会社

代表取締役 **岸 貴敏**
 〒107-0052 東京都港区赤坂五十一-119
 第七セイトビル9階
 〇三(五五)四五-1691

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 **尾高 清臣**
 大阪府堺市中区新家町五八八番地
 〇七(一一)三三七 五八八一
 FAX 〇七(一一)三三四 二二四四

厨房機具・設計・施工・販売・修理
 有限会社 **北見厨房**

代表取締役 **中塚 敏之**
 〒090-0053 北海道北見市桂町四一-1312
 TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
 FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 **尾崎 光行**
 社長大
 東京都渋谷区東一ノ三ノ一〇
 〇三(五四)八五-五一一一

 **株式会社 關東三貴**

代表取締役 **石井勝之**
 千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
 〇四(三二)〇〇六 四四〇〇
 FAX 〇四(三二)〇〇六 四四〇〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 **木村 智政**
 〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
 〇六(六七)二二-七二〇六

株式会社 クラコ

代表取締役 **倉橋 昌宏**
 〒541-0046 大阪府中央区平野町二-11-1
 沢の鶴ビル
 〇六(六三)二二-六六一

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 **藤原 章太郎**
 〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
 〇四(一五)七三-三三四一

**調理釜の総合メーカー
 桐山工業株式会社**

代表取締役 **中村 英夫**
 TEL 〇四八(二五)二六七七(代)
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
株式会社 キヤニオン

代表取締役 **榎本 るみ**
 東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
 〇三(三二)六一七七四二

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 **加藤 愛一郎**
 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ9
 〇五(八七)(九七)八四四一

**アイセいの
 ミニサー・調理機器**

代表取締役 **谷口 茂**
 名古屋北区志賀南通二ノ五三
 〇五(二九)一七〇三三
 FAX 〇五(二九)八八二-一六八二

そはかまど製造販売
株式会社 河野製作所

代表取締役 **河野 邦平**
 埼玉県さいたま市桜区中島一ノ二ノ一〇
 〇四(八五)三二五一一
 FAX 〇四(八五)五五-六二五五

ワタナベ株式会社

代表取締役 **井上 強一**
 東京都荒川区西日暮里六ノ二二ノ二二
 〇三(三三)八九四 四七七二

2011 謹賀新年

給食厨房設備・エレベーター諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
FAX 〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三三
青森営業所 青森市花園町二丁目九一七
FAX 〇一七(七四一)二二五〇
FAX 〇一七(七四一)二二五三

株式会社三栄コーポレーション

代表取締役会長 深澤 信生
代表取締役社長 深澤 及

本社 223-0052 横浜市港北区調島東五ノ六ノ五
FAX 〇四五(五四九)五七〇一
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei.co.jp>

外食ビジネスのトータルプランナー
サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役 川副 一馬

〒162-0056 東京都新宿区若松町三二一四
FAX 〇三(五二八五)三三三五

西部ガス

エネルギー統轄本部
産業・都市エネルギー本部長

執行役員 安田 俊一

〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一号パピオン24
FAX 〇九二(六三三)二〇〇六
FAX 〇九二(六三三)二二七三

三和厨房株式会社

代表取締役 中野 圭二

本社 581-0014 大阪府八尾市中田四一五三
FAX 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

三洋電機株式会社

コーマージャルカンパニー
コールドチェーン事業部
事業部長 志村 一廣

〒370-0596 群馬県邑楽郡大泉町坂田一〇一
FAX 〇二七(六六)八二四五

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
FAX 〇七二(八二八)三七〇一

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
FAX 〇一一(八二二)二二二一

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役 羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
FAX 〇三(三八三)五〇二〇

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役 小島 幸一

〒279-0025 千葉県浦安市鉄鋼通り二ノ二ノ一
FAX 〇四七(三九〇)五一七二
FAX 〇四七(三五五)八四四六

株式会社シードトラスト

店舗総合メンテナンス
緊急サービス・厨房機器修理
内装工事・高圧洗浄・各種清掃

代表取締役 伊東 希

コールセンター TEL 03-5780-9330
FAX 03-5780-9107

〒140-0011 東京都品川区東大井1-24-15
TEL 03-5461-2611

陸船用厨房電化機器製造
三和調理工業株式会社

代表取締役 加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
FAX 〇五四(三六四)七二七八
FAX 〇五四(三六四)三一四〇

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社 959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八〇一三
FAX 〇二五(八六)三七一一
FAX 〇二五(八六)二〇〇〇
<http://www.sugiko.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 芙美男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一一四一二六
FAX 〇四八(二六九)三〇〇〇

無煙ロースター・1日無煙ワゴン
臭気処理システム
シンホ株式会社

代表取締役 田中 利明

〒465-0015 名古屋市長区若葉台二〇番地
FAX 〇五二(七七〇)二二三三
<http://www.shinpo.co.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役 有富 巧

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一四一
電話 〇三(三七三)八一七一
FAX 〇三(三七三)四〇四一

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

〈GENERAL KITCHEN SYSTEM & SUPPLYERS〉

埼 玉	ミクニ厨房設備 株式会社 代表取締役 渡 邊 優	☎360-0024 埼玉県熊谷市閻魔町2-5-14 ☎ 048-524-0651 FAX 048-524-0691 E-mail : mikuni-wa@peace.ocn.ne.jp
茨 城	東 邦 厨 房 株式会社 取締役会長 大 滝 利 夫	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
東 京	株式会社 オ リ オ ン 代表取締役 榎 本 俊 夫	☎164-0001 東京都中野区中野6-21-7 ☎ 03-3364-1541 FAX 3360-1920 E-mail : enomoto@orionjpn.co.jp
神 奈 川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 取締役会長 深 澤 信 生	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
新 潟	株式会社 ナ ン バ 代表取締役 難 波 昇 一	☎940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail : nanba@nanba1.jp
長 野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大 前 憲 治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
静 岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役 小 栗 孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : ogurit@mail.wbs.ne.jp
三 重	スズカン 株式会社 代表取締役 若 林 弘 樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 0593-51-5131 FAX 51-5112 E-mail : suzukan@cty-net.ne.jp
富 山	富山ガス 株式会社 代表取締役 櫻 井 二 郎	☎930-0982 富山県富山市荒川3-1-62 ☎ 076-423-8385 FAX 423-7197 E-mail : toyamags@guitar.ocn.ne.jp
福 井	株式会社 ラ ボ ー 取締役会長 黒 田 秀 雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋 賀	大洋厨房 株式会社 取締役会長 西 村 利 夫	☎520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39 ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : tosio-n@usennet.ne.jp
岡 山	株式会社 福 井 厨 房 代表取締役 福 井 正 晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : camino2100mf@aioros.ocn.ne.jp
愛 媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上 松 光 明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342
鹿 児 島	株式会社 第 一 食 器 代表取締役 宮 原 良 一	☎890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail : r-miyahara@daiichi-s.jp
福 岡	王子テック 株式会社 取締役会長 野 瀬 弘 嗣	☎814-0165 福岡県福岡市早良区次郎丸6-5-8 ☎ 092-861-0975 FAX 861-0941 E-mail : ouji@estate.ocn.ne.jp
香 港	福島国際 (香港) 有限公司 海外事業部 次 長 島 正 人	☎555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 ☎ 06-6477-2051 FAX 6477-0026 E-mail : shima@fukusima.co.jp
賛 助 会 員	(株)コメットカトウ エイシン電機(株) 日本洗浄機(株) 福島工業(株) 三洋電機産機システム(株) 横河電子機器(株) 三和厨理工業(株)	

〈順不同〉

2011 謹賀新年

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一丁目二
☎〇五八(二四六)三二二〇

セコムアルファ株式会社

代表取締役 長 嶋井 健一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目七七一四
MSD20ビル
☎〇三(三三五)五三三八

総合厨房設備・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役 千田 禎一

本社(総合厨房設備)
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-16
(千日前道具屋筋)
TEL 06(6632)5851(代)
FAX 06(6641)5873

支店(グッディーズ)
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-19
TEL 06(6632)7531
FAX 06(6632)7532

総合流通センター
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-1-10
TEL 06(6645)7561(代)
FAX 06(6645)7563

URL...http://www.senda.co.jp
E-mail: senda102@senda.co.jp

仙台市ガス局

ガス事業 管理者 大嶋 英世

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五丁目三十一
☎〇二二(二五六)二二二一

ワイズガス

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工 株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区寝北3-13-20
TEL(06)6757-5439(代)
FAX(06)6757-5467

株式会社 ソフテック

代表取締役 堤 義明

東京都練馬区関町北一丁目三十一〇
いぐちビル
☎〇三(五九九)二二八一
FAX 〇三(五九九)九七五三

タイジ株式会社

代表取締役 長 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十二
☎〇四四(二二)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市におの浜二ノノ三九
TAYO ☎〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 タチバナ製作所

代表取締役会長 池田秀勝
代表取締役社長 池田吉彦

〒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/

タニコー株式会社

代表取締役 長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目七二二〇
☎〇三(五四九)七二二一
FAX 〇三(五四九)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中種区春岡通七ノ三二
☎〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 長 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎〇五九四(三三)二八〇二

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一丁目一ノ五
☎〇三(三三八)七六〇二二〇六

ISO22000・2005 適合厨房設計で 食品安全の明日を拓く。

代表取締役 長 大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

東京ガス株式会社

代表取締役 副社長執行役員 エネルギーソリューション本部長 村木 茂

本社 東京都港区海岸一丁目二〇
☎〇三(五四〇)七七七七

東京電力株式会社

執行役員 販売営業本部副本部長 野村 宏

東京都千代田区内幸町一丁目一三
☎〇三(六三三)三三二二

2011 謹賀新年

株式会社 中西製作所

取締役社長 中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 豊田工イタツ

代表取締役 清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
☎ 〇五六五(三三三)三三五七

日本調理機株式会社

取締役会長 斎藤 隆哉

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社 日本厨房工業

代表取締役 我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0055 電話(代)〇五七七二七八一一

日本洗淨機株式会社

代表取締役 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三二一四
☎ 〇三三(三七五〇)四四五一

株式会社 パロウ

代表取締役 小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
☎ 〇五二一(八二四)五二二一

Halton
CARE FOR INDOOR AIR

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

福島工業株式会社

代表取締役 福島 裕

〒06-6477 大阪府西淀川区御幣島三ノ二六ノ二二
☎ 〇六(六四七七)二〇二一

株式会社 福井厨房

代表取締役 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
☎ 〇八六(二四)九五五一
FAX 〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

株式会社 深川製作所

代表取締役 深川 秀子

〒308-0481 埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎ 〇四八(二五七)三一一一

東邦厨房株式会社

取締役会長 大滝 利夫
代表取締役 上崎 明彦

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
☎ 〇二九(二四七)四六一三

NICHIAI 電気厨房機器の専門メーカー
ニチアイ電機株式会社

代表取締役 岡田 徹

本社 社 兵庫県三田市テクノパーク二二一五
電話 〇七九(五六八)〇五八一(代)
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
電話 〇三(五六四五)二九九一(代)
大阪支店 大阪市淀川区新北野一四一
電話 〇六(六八三)一五〇〇(代)
名古屋支店 名古屋市中区高針南一八七
電話 〇五二(七〇七)九八七〇(代)
営業所 岐阜市南大井町三丁目一

株式会社 早川製作所

代表取締役 石原 多多良

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(三三)二四二一
FAX 〇五三八(三三)六一六〇

社団法人 日本能率協会

理事長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ三二
☎ 〇三(三四三四)六一一一

TOYONARI 株式会社

代表取締役 肥後 慎一郎

〒565-0861 大阪府平野区加美東六一一五一一四一
☎ 〇六(六七九)五二五一
FAX 〇六(六七九)三四一七

2011 謹賀新年



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区古江東町16番10号
第3定森ビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377



取締役社長

仲井 修二

〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる機器メンテナンスのレスパクム
RESPACK.

株式会社フジマック

代表取締役
社長

熊谷 俊範

〒105-0031
東京都港区新橋五ノ一四ノ五
TEL 03(3434)7791

そばかまど及麵業厨房機器製造
株式会社
富士工業所

代表取締役

渡邊 真人

〒113-0033
東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
TEL 03(3893)2555(代)

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町一丁八一七
TEL 03(3344)0331
FAX 03(3344)0329

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

〒107-0051
門真市岸和田二丁目一三〇
TEL 072(882)5191

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役
社長

坂本 精志

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一六
TEL 0562(97)2221

株式会社 逢光エンジニアリング

代表取締役

保坂 讓

〒591-0001
大阪市福島区福島八二二一九
TEL 06(2341)3866
FAX 06(2341)2887

マツハ機器株式会社

代表取締役

大谷 建二

〒105-0031
東京都江東区塩浜二一六一九
TEL 03(3699)4431

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式
株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0836
北海道札幌市白石区北郷6条一〇一三六
TEL 011(875)7122
FAX 011(872)7741

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役

有田 光男

〒144-0043
東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇
TEL 03(3744)6081
FAX 03(3744)4011

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員
営業本部長

大槻 博

〒001-0031
札幌市中央区大通西七丁目三番地一
TEL 011(331)9511

ミクニ厨房設備株式会社

代表取締役

渡辺 優

本社 〒360-0024
埼玉県熊谷市関屋町二五一一四
TEL 048(524)0652
群馬県前橋市大友町一五一〇
TEL 027(253)3922

三浦工業株式会社

食機・メデイカル事業本部

事業本部長

松浦 道人

〒108-0074
東京都港区高輪二丁目一五二三
TEL 03(5793)1041
FAX 03(5793)1045
E-mail: matsura_michi@minuraz.co.jp



株式会社 マルゼン

代表取締役
社長

渡辺 恵一

〒105-0001
東京都台東区根岸二一九一八
TEL 03(5603)7111
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

有限会社 丸 枝

代表取締役

枝元 慶一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一〇一〇二六
TEL 092(862)5227
FAX 092(862)5027
(民宿) 丸枝霧島荘
〒899-4201
鹿児島霧島市霧島田口三二四七一六
TEL・FAX 0995(57)3833

2011 謹賀新年

株式会社 明和製作所

取締役社長 下條 好和

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六)八二二(代表)
FAX 〇六(六四六)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役 長 河野 紘之

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三)八〇五
大阪営業所 電話 〇六(六四七)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五九九)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役 長 村田 良介

☎ 〇三(五七七)〇〇一一
東京都港区新橋四ノ六ノ八

有限会社 美濃製作所

代表取締役 穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九)二五三一

理研機器開発株式会社

代表取締役 小林 利枝

東京都足立区綾瀬六一二六一九
☎ 〇三(三六二)九二九六一
FAX 〇三(三六二)二九八一

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器 事業統括 相原 淳一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五十一三十三
☎ 〇三(三二五)五三三七
FAX 〇三(三二五)五三三七

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四上ル
☎ 〇七五(二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二)三五九五

MEGASOFT.

ビジネスプロダクト部 本部長

佐谷 礼次郎

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
TEL: 06-6386-2058 FAX: 06-6386-2123
http://www.megasoft.co.jp/

株式会社 渡辺事務所

代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市新町一丁二一五
☎ 〇五六八(三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三二)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

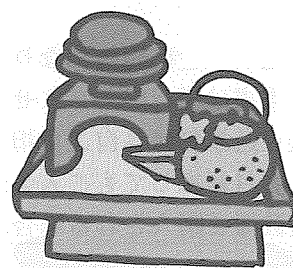
代表取締役 長 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二一六―十二
☎ 〇三(三九九)四四七一(代)

株式会社 ワクイ

代表取締役会長 涌井 貞義
代表取締役社長 涌井 英一

WAKUI 新潟県燕市小池産業団地
☎ 〇二五六(六六)五〇六一(代)
FAX 〇二五六(六四)四三五四



図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
厨房設備工学入門 第4版	7,000円	450円	7,450円
〃 (会員企業価格)	5,500円	450円	5,950円
業務用厨房関係法令集 2010年版	4,200円	共	4,200円
〃 (会員企業価格)	3,300円	共	3,300円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃 (会員企業価格)	9,600円	450円	10,050円
会員名簿(平成22年度版)	2,100円	210円	2,310円
JFEA業務用厨房設備機器基準	4,200円	共	4,200円
〃 (会員価格)	2,100円	共	2,100円

図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」

年 月号から半年間	各 冊	業務用厨房設計事例集	冊
年 月号から1年間	各 冊	会員名簿(平成22年度版)	冊
厨房設備工学入門 第4版	冊	JFEA業務用厨房設備機器基準	冊
業務用厨房関係法令集 2010年版	冊	合計金額	円

申込書(記入もれのないようご注意ください)

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、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

連載

外食産業 変革する食産業

第11回



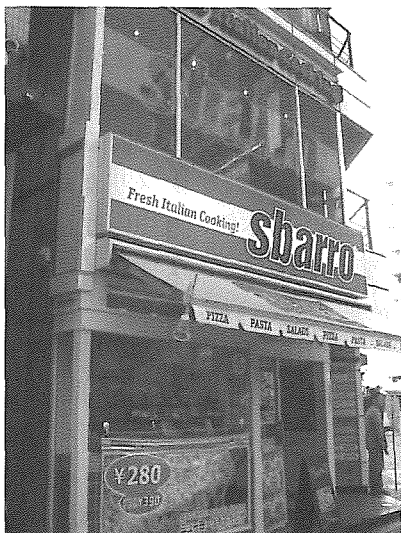
何がウケて何が合わない!? 外資系外食産業興亡史

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

新業態「クイックサービスレストラン」は日本で受け入れられるのか？

2010年2月28日吉祥寺にオープンした1号店が、同年10月いっぱいひっそりと閉店した外資系のレストランがある。アメリカの大手イタリア料理チェーンが展開する「スバーロ (Sbarro)」だ。運営主体は米Sbarro社とコンサルティングを中心事業とする日本の企業との合弁会社のスバーロ・ジャパン (Sbarro Japan)。同社は2009年12月にテスト店舗として「イオンモール日の出店」(東京都西多摩郡)を開店し、吉祥寺店は2店目ながら本格展開の1号店という位置付けで2月28日に開店したものの。



スバーロ (Sbarro)

翌3月21日には若者の街渋谷に「渋谷店」を開店、以降「下妻店」(茨城県下妻市)、「浜松店」(浜松市)と出店を重ねた。閉店した吉祥寺店を除き、現在4店舗を展開中だ。そのうち、渋谷店以外の3店はいずれもショッピングセンターのイオンモール内にある。

「スバーロ」はピザやパスタなどを短時間で提供する「クイックサービスレストラン (QSR)」と称する業態だという。1956年にニューヨークのブルックリンに、イタリア移民のスバーロ家が始めたレストラン。現在では全米の空港や鉄道ターミナル、路面店などいろいろな場所にあるが、主にショッピングセンターのフードコートに店舗を構えており、世界40ヵ国以上で1,000店舗以上を展開している。

実は「スバーロ」の日本での展開は2回目となる。つまり再上陸だ。1回目は1997年のこと。総合小売業のダイエーがフランチャイズ店として東京・六本木に開店、その後東京・原宿などに店を出すのが、業態特性と出店立地の不適合などからか、業績が思うように伸びず、出店スピードが上がらないまま2001年に撤退している。バブル経済崩壊の後5、6年経過していたとはいえ、日本経済はまだ十分に癒えていない時期だったことも影響したものと思われる。ただ、同じころ(1996年)に上陸したスターバックスコーヒーが急速に店数を増やし業績を上げたこととは、対照的であったことは事実だ。

再上陸に際して2009年の会社設立の時スバーロ・ジャパンでは、同年中に直営3店舗、5年以内に

FCを含め150店超の計画を掲げた。1年ほどずれたが、実験店を含め5店の開店は、再スタートとしては妥当なところといえるかもしれない。出店立地も、得意とするショッピングセンター内中心というのも、手堅い感がある。

ただ、「クイックサービスレストラン」という業態は、日本の消費者にどう受け止められるのだろうか。「業態」は特定のニーズに対応してどんな売り方をするかという事業形態だから、クイックサービスを基本とするファストフードと同じカテゴリーになる。当然、既存ファストフード企業との比較の対象になることは避けられない。

実際、インターネットやツイッターでは、マクドナルドをはじめとする既存のファストフード業態とどう違うのかがよく分からないという声もある。またネット上では、味や価格面などの不満の声が少なからずある。今後の趨勢が気になるところだ。

“もはや戦後ではない” 日本に 押し寄せた舶来外食産業

外資系外食企業、特にアメリカの外食チェーンの上陸は、1969年の第2次外資自由化以降続出した。そしてこの外資の日本進出が、ご承知のようにわが国の外食産業の形成・発展につながっている。

自由化の翌年の1970年から1975年にかけて、ハンバーガーチェーンでマクドナルド、ウインピー（イギリス）、ドーナツチェーンでミスタードーナツ、ダンキンドーナツ、フライドチキンでケンタッキー・フライド・チキン、ゴールドেনズクリット、アイスクリームチェーンでサーティワン、デイリークイーン、ピザレストランチェーンでシェーキーズ、ピザハット、コーヒーショップ（ファミリーレストラン）チェーンでデニーズなどが続々と上陸した。

これら先発上陸組のほとんどに共通することは、日本側の提携先企業が外食業界ではないことだ。マクドナルドは輸入商社の藤田商店だし、ケンタッキー・フライド・チキンは三菱商事、ミスタードーナツは清掃用品のダスキン、デイリークイーンは丸紅、ピザハットは住友商事と朝日麦酒、といった具合だ。しかし、提携企業が外食の“素人”でありながら、そのほとんどが成功を収めた。この成功要因の一つとして大きなものは、進出チェーンがほぼ例外なくフランチャイズシステムを採用していたことが挙げられるだろう。フランチャイズシステムは、店舗ブランドから店舗イメージ、運営スタイルなど、経営ノ

ウハウすべてがチェーン本部から与えられる。飲食業の経験がなくとも、本部が培ってきた豊富な経営技術の下に営業することができる訳だ。

なおかつ、高度経済成長による所得の増大等から、人々の外食ニーズが高まっていたことも味方した。そして、今まで日本になかったファストフード（FF）業態がほとんどで、アメリカ的生活様式にあこがれる人々の潜在願望を刺激したということだ。

1964年のアジアで初のオリンピックである東京オリンピックを成功裏に終え、1970年の大阪万博で経済的にも世界の仲間入りを果たした、と日本国中が自信を深めていた時期だったのだ。まさにこの時期の外資系ブランドは、世界に羽ばたく新しい先進国としての日本の未来を象徴するもののように受け止められたともいえる。

“外食”が豊かな生活を象徴するものとして意識され、積極的に新たなものを受け入れたわけだ。

成功した第一陣に比べ、 第二陣が苦戦した理由とは

もっとも、アメリカでのやり方そのものを導入するのではなく、日本的な改変も加えられていた。例えば日本ケンタッキー・フライド・チキンの1号店は、アメリカと同じ郊外のショッピングセンターの駐車場に開店した。この店こそ、外資系ブランドの日本上陸第1弾となった歴史的店舗だが、悪戦苦闘を強いられる。要因はその出店立地だった。

この店の立地はアメリカと同じ郊外立地で、アメリカ側の主張を入れたものだった。そして、日本KFCは2号店、3号店も郊外立地に出店する。しかしどの店も集客が思うように行かず、失敗する。当時の日本はモータリゼーションが未発達で、郊外のFF市場成熟度は低かったことがその要因だ。日本KFCは4号店以降は繁華街立地に出店立地を移し、初動の危機を脱することになる。

同様にマクドナルドも、アメリカでは郊外立地が主戦場だったが、日本側の藤田社長の決断で、繁華街立地の銀座からスタートさせ、成功を収めている。

さて、日本進出先発組の大成功を受けて、1970年代後半から約10年間は外資の上陸が後を絶たなかった。数の上では、むしろ1970年代前半よりも多かったかもしれない。そしてこの時期になると、テーブルサービスのレストラン業態が多くなった。

ビッグボーイ（コーヒーショップ＝ファミレス）、

I-Hop（インターナショナル・ハウス・オブ・パンケーキ）、ビクトリアステーション（ローストビーフ・ステーキハウス）、シズラー（ステーキハウス）、レッドロブスター（海鮮レストラン）などだ。もちろん、FF業態も、ウェンディーズ、アービーズ、カールスジュニア、タコベルなどが進出している。

そしてこの時期の特徴のもう一つが、当時猛烈に勢力を拡大していた、いわゆる総合スーパーの大手流通業が積極的に日本側の提携企業として名乗りを上げていることだ。

1号店開設が1974年と先発組ではあるがデニーズと提携したイトーヨーカ堂、ビッグボーイ、ウェンディーズ、ビクトリアステーションと提携したダイエー、I-Hopと提携した長崎屋、アービーズと提携したニチイ（現マイカル）、レッドロブスターと提携したジャスコ（現イオン）などだ。外食産業が次に有望なマーケットという認識と同時に、彼らが開発するショッピングセンターの飲食施設として必要だったからだろう。

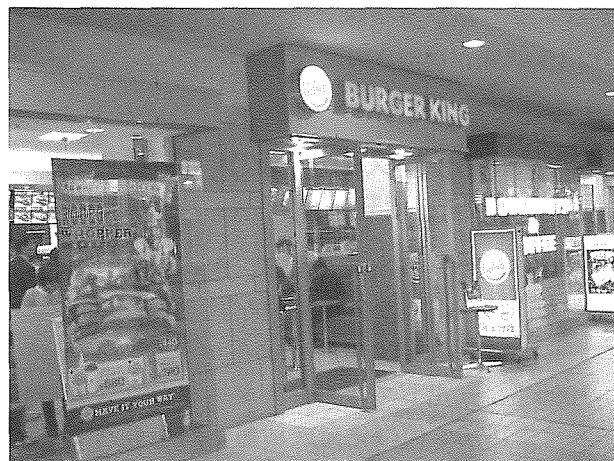
また、外食企業も提携先企業として名を連ねるようになってきている。ロイヤル、東天紅、サト、フレンドリーなどの名前を見ることができる。

しかしこの時期の外資進出組は、先発組とは対照的に、ほとんどが失敗に終わっている。原因はさまざまだろうが、この時期の進出組の多くが、“新業態”ではなく“新業種”だったことにも一因があるように思える。例えばビクトリアステーションやシズラーはステーキハウスという業種店であり、レッドロブスターやロングジョンシルバーは海鮮レストランという業種店だ。

新業態は、これまでの外食体験とはまったく違う次元の体験を与えるものだった。その意味では、新業種といっても従来の延長線で、衝撃度は小さい。FFに至っては、世界第1位企業が進出済みで、それ以上の驚きは期待できなかつた、ということではないか。

日本市場に挑戦し続ける バーガーキング

1980年代後半から1990年代前半は、目立った外資系企業の進出はなかった。そんな中、1993年に世界第2位のFF企業である「バーガーキング」が西武商事と提携して1号店を開設する。「ワッパー」という大型のハンバーガーを引っさげての進出は、業界内外から注目を浴びた。



バーガーキング

バーガーキングは1954年、アメリカ・フロリダ州に誕生した企業で、売り物は直径5インチ（約13cm）の大型ハンバーガー「ワッパー」。ビーフパティを鉄板ではなく直火で焼いていて、その点も訴求ポイントとしている。

しかし、西武流通グループの施設内出店を意図する西武商事とバーガーキング・コーポレーションとの戦略が合わず、ほどなく提携解消となった。そして新たな提携企業となったのは日本たばこ産業（JT）である。JTは1996年に提携後、レストラン森永から森永LOVEの店舗を取得し、これを中心に店舗展開を進め2000年ごろまでには100店舗達成という事業戦略を打ち出した。その後、バーガーキング側の経営内部の問題から、2001年に提携を解消、バーガーキング・ブランドは日本から姿を消した。この時点の店舗数は25店で、当初計画の4分の1だった。

そのバーガーキングが2007年に再上陸した。企業経営支援会社のリヴァンプとロッテが共同して日本側の受け入れ企業となった。ロッテグループには同じハンバーガーFFのロッテリアがあるが、バーガーキングを“プレミアムバーガー”と位置付けて、むしろ相乗効果を狙ってロッテリアの再建にも役立てようという意図だった。

2007年6月にロッテリアの店舗を転換して新宿、池袋に立て続けに出店した。最新店は2010年11月2日の恵比寿ガーデンプレイス店で、再上陸後36店目になる。当初予定の3年間50店には届かないが、この間の経済情勢等を考慮すれば大健闘しているといえるだろう。ただし業績は芳しくなく、2010年8月に同社の経営権を韓国法人のロッテリアが、約14億円の負債を引き継ぐ条件で1,400ウォン（100円）で取得している。

バーガーキング全体では、現在世界76ヵ国に1万2,150店超が展開されている。

スターバックスの成功の陰に 撤退する企業も

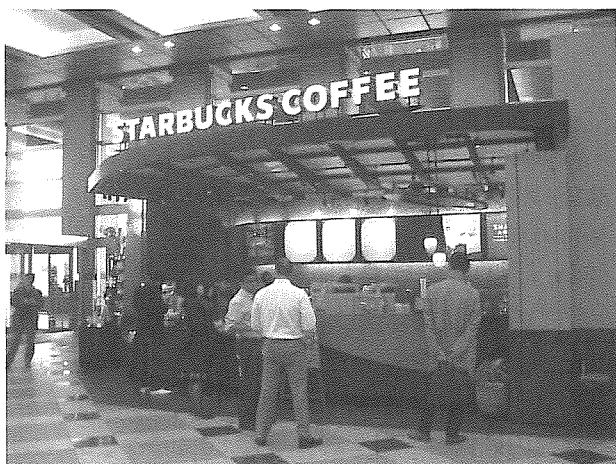
1990年代の外資系進出組で、現在の外食業界に大きな位置を占める企業がある。「スターバックスコーヒー」だ。

1996年に進出してきた「スターバックスコーヒー」は、1970年代の先発成功組に肩を並べる日本進出成功組といえるだろう。日本での受け入れ企業は外食事業としてアフタヌーンティーを展開する洋品雑貨の「サザビー」。スターバックスコーヒー・ジャパンを設立して展開を進めている。

1971年に1号店を開店したマクドナルドは、経営面ではマニュアル運営による標準化、単純化の徹底で、全国どこへ行っても同一の品質の商品、同一のサービス水準を実現できるという、それまでの日本にはないビジネスモデルで、他業界からも注目された。

25年を経て登場したスターバックスコーヒーは、マニュアルがないにもかかわらず、従業員のモラルの高さ、ホスピタリティの良さが注目された。外食業界としては、マクドナルド以来のアメリカ発のビジネスモデルだった。それは、「自律型人材マネジメント」を基軸にした企業経営というビジネスモデルだ。これについては今回のテーマと少しずれるので、機会があれば詳述したい。

いずれにせよ、1号店開店から数年の間、顧客満足度が常に上位に挙げられる店となり、進出後5年目の2001年に株式上場、7年後に500号店を達成している。現在、店舗数は861店（2010年10月現在）、



スターバックスコーヒー

平成22年3月期（2010年3月末）売上高970億円超のコーヒー分野ナンバー1企業に成長している。

こうした成長企業の一方で、1990年代進出組には期待されながら撤退した企業もある。

1981年創業で、「ファストカジュアル」というカテゴリーで業績を伸ばしているサンドイッチチェーンの「クイズノス・サブ」だ。本社はコロラド州デンバーで、プエルトリコとグアムを含むアメリカ合衆国のみで5,000店を超し、カナダ、イギリス、オーストラリアなど11ヵ国に店舗網を展開している。サンドイッチはコッペパンのように細長い形状のパンに具を挟んだサブマリン型といわれるもの。日本にも進出している「サブウェイ」は、サブマリン型サンドイッチチェーンの代表だ。

「ファストカジュアル」とは、アメリカ人の健康志向の高まりからファストフードに対する忌避感が強くなってきたことに対応して、調理法や食材にこだわって提供する業態のこと。1980年代前半に生まれたものだ。

1998年、クイズノスジャパンが設立され、翌年1月に東京・有楽町に1号店を開店した。その後2005年までに10店を展開したが、競合企業のサブウェイとの差を詰められないまま、2005年7月に1号店である有楽町店を閉店して撤退した。

失敗の原因は日米の企業間の契約面や出店戦略などに問題があったようだ。

その後、ドミノピザを展開するワイ・ヒガ・コーポレーションの関連会社ヒガ・インダストリーが提携先となり、2006年9月に銀座に再上陸をした。しかし3年後の2009年3月に撤退している。

この他、子供たちに絶大の人気があり、誕生会に好んで利用される子供向けゲームセンター付きのピザレストラン「チャッキー・チーズ」は、90年代の最後のころに日本進出の意向を示した。しかし、東京で進出表明の記者会見までしながら提携企業が見つからず、ついに1号店開店に至らず進出話は立ち消えとなった例もある。

フーターズは 日本で成功するか？

2000年代に入ってから、最も注目を集めたのは「クリスピー・クリーム・ドーナツ」の進出だろう。進出当時、アメリカのクリスピー・クリーム・ドーナツ社は業績不振のただ中にあった。

しかし日本では熱烈な歓迎を受けている。日本側

の提携企業は、前述のリヴァンプとロッテだった。両社は2006年にクリスピー・クリーム・ドーナツの日本での運営会社「クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン」を設立し、同年暮れに新宿に1号店を開店している。

リヴァンプとロッテの結び付きは、リ社がロッテリアの経営再建を引き受けたことに始まっている。その関係でクリスピー・クリーム・ドーナツの受け入れを共同で行うことになった訳だ。ロッテグループはすでに2004年に韓国でクリスピー・クリーム・ドーナツを開店しており、日本での展開にも一応の手応えは持っていたようだ。

クリスピー・クリーム・ドーナツは巧みなマーケティング戦略で大評判となり、1号店である東京・新宿のサザンテラス店では、行列がJRの線路をまたぐ跨線橋の反対側にある新宿高島屋側まで、何重にもつながってしまった。商品を買うまで2時間待ちというほどで、開店当初から行列の絶えない人気店となった。

現在、都心繁華街の大型商業施設や大型ショッピングセンター内などに19店を展開している。

人気の要因は、ガラス張りの厨房でドーナツの製造過程が客によく見えるようにして、商品の安全性や品質の良さを訴求したことや、取扱商品をドーナツだけにして徹底的に品質向上に取り組んだことなどが大きかっただろう。

つまり、品質と味の追求が高級ドーナツのイメージを作り上げ、消費者に受け入れられたということだ。

日本の消費者は、簡便食といえども“味”に対するこだわりが強いとされる。ファストフードでも「作

りたて提供」というのが最近の流れだ。

前述した「スバーロ」ではメインメニューのピザは作り置きのを切り分けて提供するスタイルだ。ネット上で味や価格パフォーマンスへの不満が多く見られるが、そうした傾向を反映しているのかもしれない。

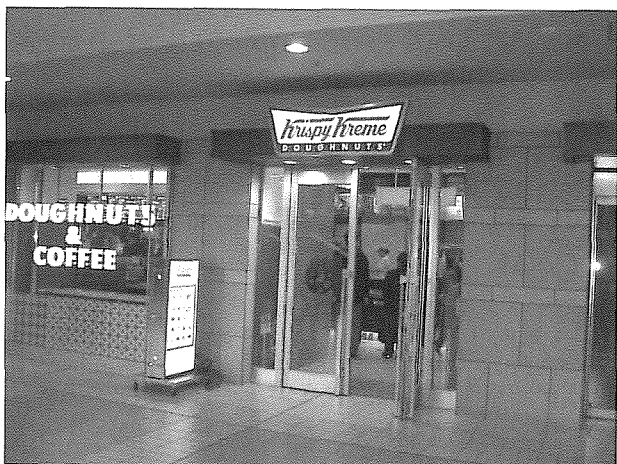
外食業への評価は、やはり料理の味がかなり大きいということだろう。ところが、別の要素を前面に押し出した外資系レストランが、東京・赤坂に日本初の店舗を10月25日にオープンした。アメリカ・フロリダ州マイアミに本拠を持つカジュアルレストラン「フーターズ (Hooters)」だ。

「フーターズ」の最大の売りは、チアガールをイメージしたという従業員が醸し出す雰囲気。「フーターズ・ガール」と呼ばれる彼女たちは、身体にピッタリとした白のタンクトップとオレンジのショートパンツ姿で店内を歩き回る。

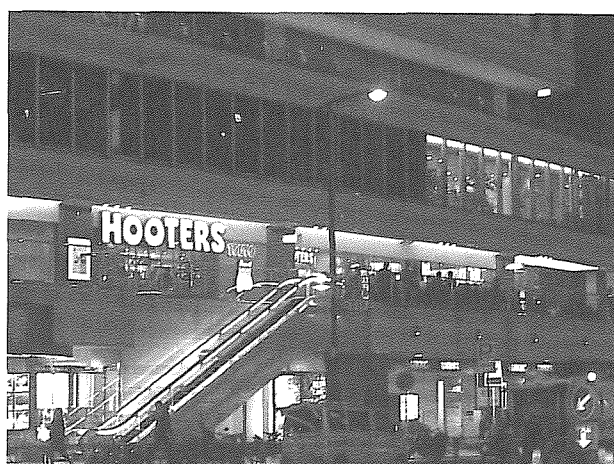
1983年の創業だが、登場当時、そのセンセーショナルなパフォーマンスが各種メディアに大きく取り上げられた。もちろん、日本のメディアも同様だ。外食業というよりもエンターテインメントかセックス産業のカテゴリー扱いだっただよりに記憶している。

いずれにしても、日本の中では外食業としてはきわもの的なもの、という見方が強かった。つまり、早晩消えていくもの、という認識だ。それが、27年を経て日本に上陸してきた。

現在、全世界で450店以上を展開するチェーンレストランに成長している。果たして日本の消費者はどんな評価を下すのだろうか。もちろん、“外食業”としてである。



クリスピー・クリーム・ドーナツ



フーターズ (Hooters)



(株)井之上事務所
代表取締役

鈴木 茂

検証

ファイブスターホテルに欠かせないサービスが、ルームサービスである。国によってはプール付きのフィットネスとルームサービスがホテルの格付けの要件になっている所もあるくらいである。

日本では違和感を覚えるが、欧米では朝食をベッドサイドで食べるのが一つのステータスになっている。

これはメイドがいる生活をエンジョイできる贅沢であり、メイドがいる人たちには当然であり、いない人たちにとってはホテルに泊まった時にできる楽しみになっている。

ルームサービスの喫食率を計算する時は、外人客の部屋利用数の20%程度が朝食の喫食数として割り出されている。

それに対して日本人の場合はレートチェックインの利用率が多くなっているが、これといった喫食計算率は存在していない。

ルームサービスは基本的に24時間対応であるが、そのため多くのホテルでは、ルームサービスそれ自体は赤字になっているケースが多い。しかし前述したように、ルームサービスはホテルのステータスシンボルという意味もあって存続しているのである。

最近では夜1時から朝6時までには営業をしない所も見かけられるようになってきている。

さて、ルームサービスの厨房には大別すると二つのスタイルがある。一つはコーヒーショップとかの厨房に隣接して設置して、調理はすべてその厨房を併用するものである。

またこれと同じようなシステムであるが、ラスベ

ガスとかでは一般的に見られる、従業員食堂の厨房を利用する例である。

カジノは基本的に24時間営業であるので、理にかなった併用方法である。

ここで誤解のないように詳述すると、従業員食堂といっても当然自営であり、メニュー構成も大変素晴らしく、何らルームサービスに対応しても問題ないのである。

2番目のシステムは、独自のルームサービス厨房を持つものである。

このシステムはどちらかといえば、グレードの高いホテルで採用されている。主な理由としては、高級であればあるほど、ルームサービスの喫食率が高くなるのである。

本ケースでは、2番目の独自にルームサービス厨房を設置した例を紹介していく。

しかしこの例でも、食器洗浄は他の施設と併用している。

基本的にルームサービスのメニューは朝食対応を中心にしたコンセプトであり、コーヒーショップレストランのセットアップに非常に似ている。

ただし働く人の人数はコーヒーショップに比べ少なく、加えてメニューの品数も限定されたものになっている。

クッキングバッテリーはグリドル、フライヤー、オープントップが主力であり、たまにチャープロもあるが使用例は比較的少ない。それとコンビスティマーはあまり必要とされない。当然コールドセクションは小さいながらも必須である。通常2人から3人の調理スタッフで運営されている。ルームサービスのパントリーであるが、特徴的なのがフルーツパ

スケットのセットアップである。これはVIPのゲストにサービスで入れるため重要な要素である。そのため、比較的大きなアイランドの作業台が必要である。それと朝食対応のポップアップトースターも忘れてはならない機器である。

コーヒーをはじめとした飲料のセットアップは通常のコーヒーショップとほとんど差がないが、ここでもVIPに対応するギフトワインの貯蔵場所が、通常とは違っているのが特徴である。

もう一つの特徴は、ルームサービスカートとホットキャビの保管スペースが非常に大きく必要な点である。本プロジェクトでは50台ほどを想定して、スペース取りをしている。

オーダーテーカーの部屋も、二人ぐらいのスペースをとるのが基本である。かつてはハッチがあり、伝票で処理していたが、最近ではキッチンプリンターでの処理が普及してきており、オーダーテーカー自体がなくなり、電話のオペレーターが兼務している所も、徐々にではあるが出てきている。

📢 注意点

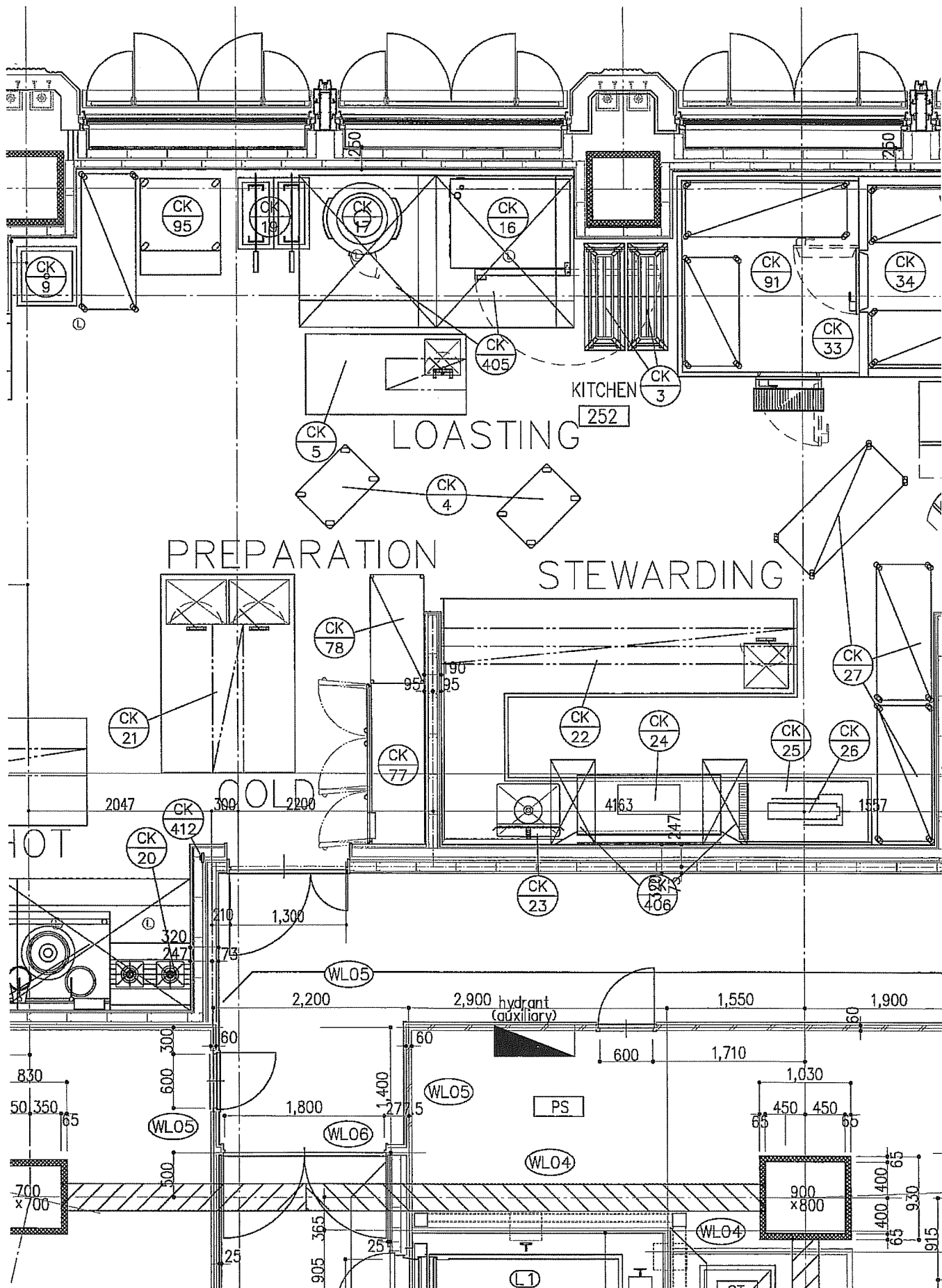
本事例でもそうであるが、食数に対して非常に大きなスペースが要求されるのがルームサービスであり、単価自体もコーヒーショップとあまり差がなく、これ単体で利益を出すのは非常に難しいのである。

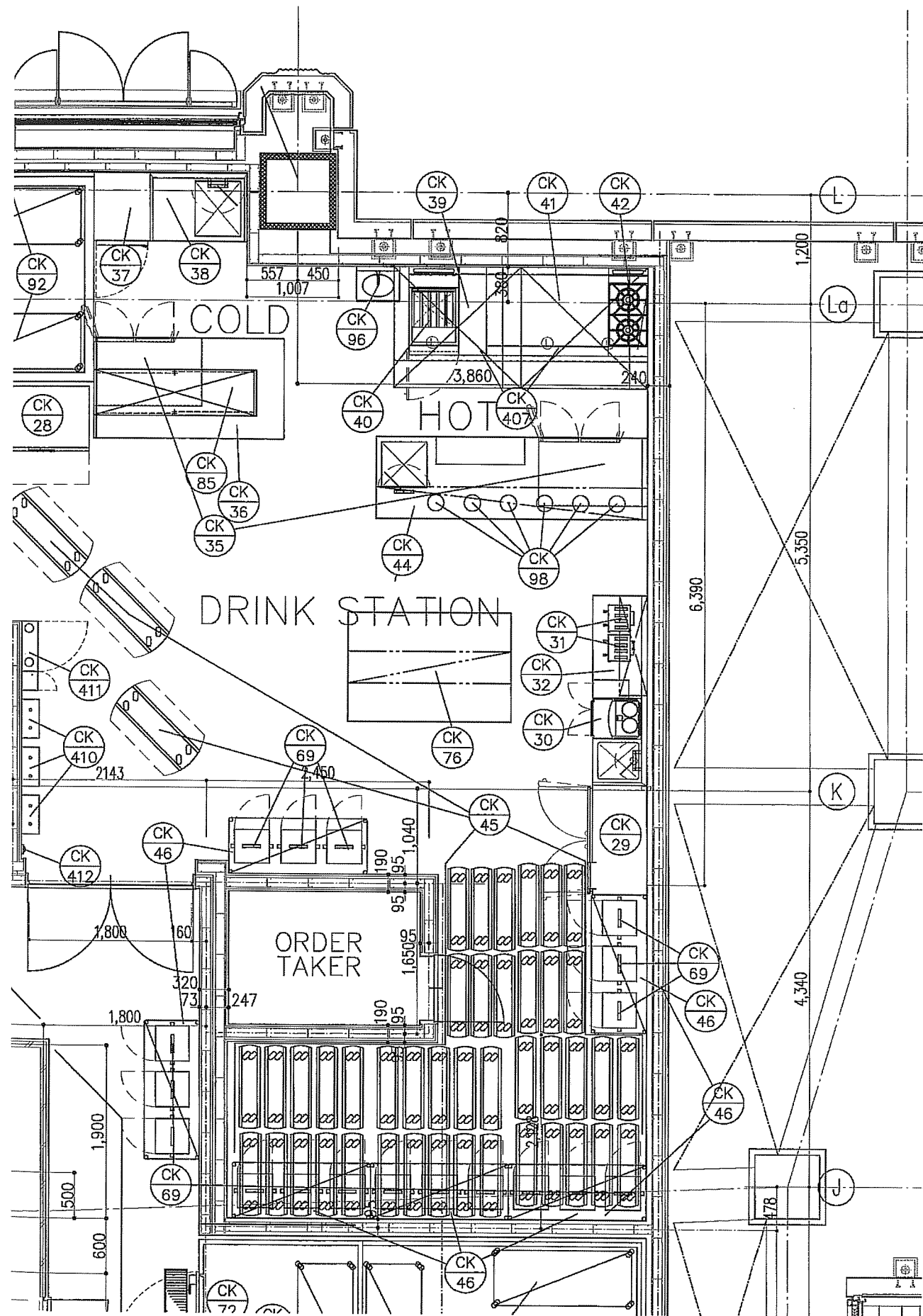
つまり、高級ホテルのように宿泊料が非常に高く、そのためのサービスの一部としての位置付けになっているのである。

今回の事例は多くの読者に関係のないケーススタディではあろうが、ルームサービスのあるホテル自体があまり多くなく、事例も少ないので、読者の皆さまの参考になればと取り上げてみた。

スケジュール & ルームサービス

アイテム NO.	機 器 名	QTY	アイテム NO.
CK 22	ソールドディッシュテーブル	1	CK 22
CK 23	プレリンスユニット	1	CK 23
CK 24	食器洗浄機	1	CK 24
CK 25	クーリーディッシュテーブル	1	CK 25
CK 26	スチームブースター	1	CK 26
CK 27	棚 キャスター付き (メトロマックス)	3	CK 27
CK 28	キューブアイスメーカー	1	CK 28
CK 29	リーチイン冷蔵庫	1	CK 29
CK 30	コーヒーマシン	1	CK 30
CK 31	ポップアップトースター	2	CK 31
CK 32	ワークテーブル シンク 吊戸棚付き	1	CK 32
CK 33	ローリング冷蔵庫	1	CK 33
CK 34	ローリング冷凍室	1	CK 34
CK 35	台下冷蔵庫	2	CK 35
CK 36	ワークテーブル	1	CK 36
CK 37	リーチイン冷蔵庫 (逆ヒンジタイプ)	1	CK 37
CK 38	ワークテーブル シンク付き	1	CK 38
CK 39	サイドテーブル	2	CK 39
CK 40	フライヤー	1	CK 40
CK 41	グリドル	1	CK 41
CK 42	オーブントップレンジ キャビネットベース	1	CK 42
CK 44	ホットフードステーション パスオーバーシェルフ付き	1	CK 44
CK 45	ルームサービスカート	45	CK 45
CK 46	棚 (メトロマックス)	6	CK 46
CK 69	ウォーマーキャビネット	18	CK 69
CK 76	ワークテーブル パスオーバーシェルフ (2段タイプ)	1	CK 76
CK 85	冷蔵ショーケース	1	CK 85
CK 91	ローリング冷蔵庫用棚 (メトロマックス)	1	CK 91
CK 92	ローリング冷凍室用棚 (メトロマックス)	1	CK 92
CK 96	手洗いシンク	1	CK 96
CK 98	インフラレッドランプ	6	CK 98
CK405	ウォーターウォッシュベンチレーター	2	CK405
CK406	フード	2	CK406
CK407	ウォーターウォッシュベンチレーター	2	CK407
CK410	自動消火設備	3	CK410
CK411	コントロールボックス	1	CK411
CK412	リモートプルステーション	2	CK412

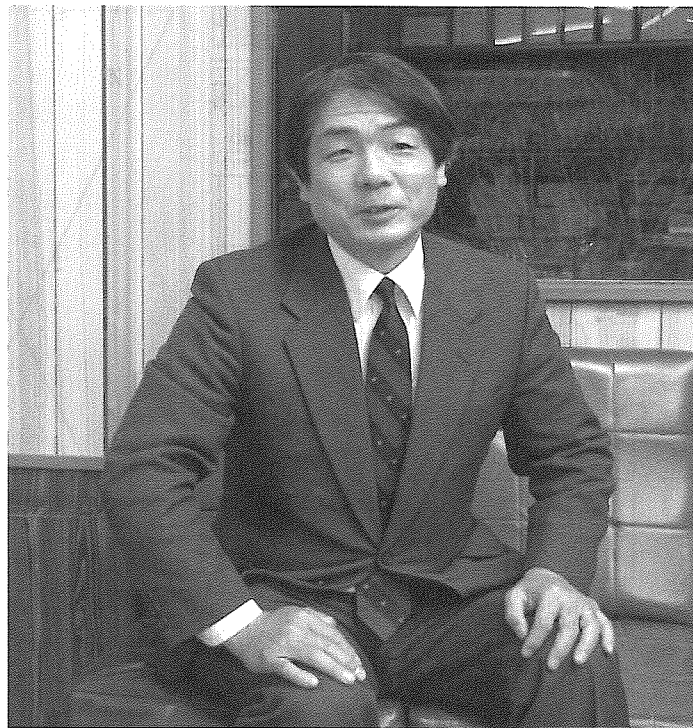




支 部	会員No.
東北	413

有限会社浅川製作所

厨房機器から、手摺、賽銭箱まで!
お客さまのニーズをきめ細かくサポートするメーカー



営業企画室 部長
浅川 修一

——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32年3月に埼玉県川口市に厨房作業機器の製作から起業し、その後鳩ヶ谷市に移転し、昭和49年に福島県に工場を建設しました。当時はステ



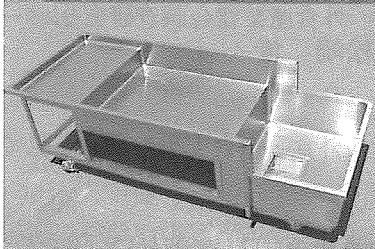
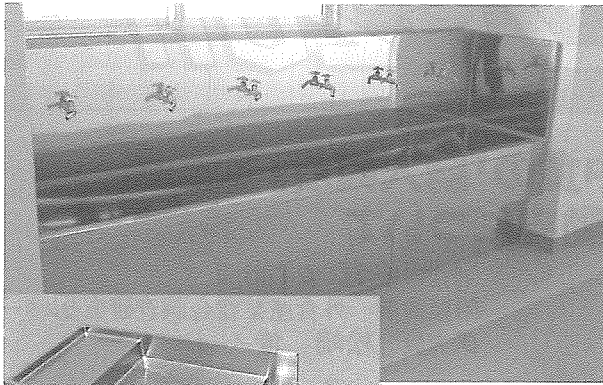
本社玄関

ンレス素材を加工する所もあまりなく、溶接に使うアルゴンガスの確保にも苦労しました。

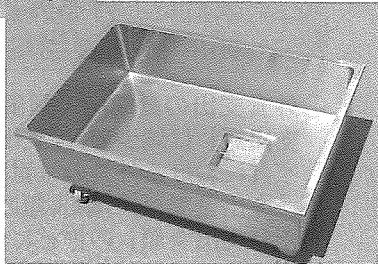
創業当時の厨房関連の取引先の受注をこなしながら、病院、学校、飲食店を回り、地元のお客さまを開拓しました。一般家庭のメーカーキッチンやオーダーキッチンも取り扱い、家庭用のステンレス浴槽なども製作しました。今でも当時からお付き合い頂いているお客さまから、十数年後に家をリフォームする時にキッチンのご依頼を頂くこともあり、うれしい限りです。

その後、業容の幅を広げるために建築関係の仕事を始め、オールステンレス洗面流し台やスロープ手摺など、建築金物の製作施工も行っております。

今年で創業53年を迎えることができましたが、お客さまのご愛顧に感謝すると共に、今後もより良い製品作りを目指したいと思います。



同社のステンレス製品。厨房用一層～三層シンクから、学校などの大型シンク、コンロ台、食器戸棚と、ステンレス製品の多くの製造に対応している。



——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は厨房機器全般を取り扱っていますが、特に作業機器におきましては、病院、学校などの施設から飲食店まで、お客さまのご要望に合わせた製品を製作しております。使用材料の材質や寸法、形状、仕上げ状態などオーダーメイドに対応し、より使い勝手の良い製品を目指しております。

また、食器洗浄機用洗剤や消毒用アルコールなどの消耗品の供給や、各種厨房機器のメンテナンスも行っています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

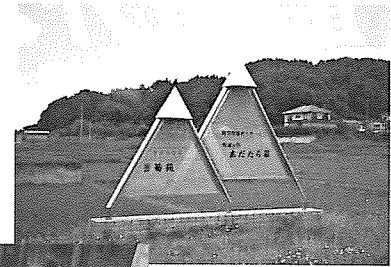
当社のセールスポイントは、自社工場ならでの少量多品種生産にて、お客さまのニーズに沿った、より衛生的で使用効率の良い製品を提供することです。また建築関連で培ったノウハウを生かし、店舗のトータル的なサポートが可能なおことです。

機器導入後もお客さまが困った場合に、まずはご連絡いただけるよう、地域に密着したサービスを目指しております。

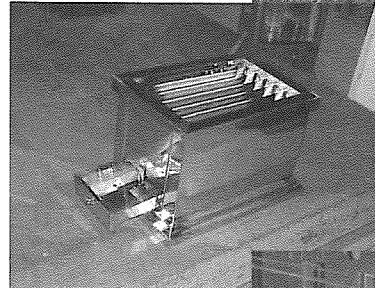
——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

現在私は、ビジョン検討委員会から始まり、次世

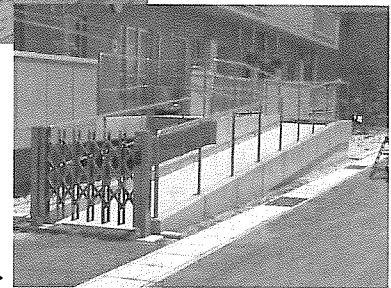
▼モニュメント



▼賽銭箱



厨房機器のみならず、モニュメント、賽銭箱、手摺など、同社のステンレス加工技術はさまざまなものを生み出している。



スロープ用手摺▶

代フォーラムの委員として各支部の委員の方々のご意見を伺っております。また、各支部の会員の方から直接お話を伺う機会もあり、いろいろな側面から有意義な交流をさせて頂いております。

現在の厳しい経済状況におきましては、厨房業界全体で情報を共有し、会員企業間の連携を促進し、機器点検の制度化などを目指し、「厨房業界」の地位向上を目指すことが必要と思われまます。工業会におかれましては、地位向上に向けた施策をご支援いただければありがたいと考えまます。

- 創 立
昭和32年3月
- 代表者
三浦 章一
- 資本金
500万円
- 従業員
9人
- 業 種
厨房機器販売、厨房板金加工、建築金物製作施工
- 主要取引先
学校、病院、官公庁、福祉施設
- 本社・工場所在地
〒964-0924 福島県二本松市中森96-1
TEL 0243-23-2786 FAX 0243-22-2786
http://www.asakawa-sus.com/
E-mail:mail@asakawa-sus.com

最新外食トレンド2011

No.1

家計消費における外食・中食の「購入頻度」「頻度当たり支出金額」の動向について

（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

平成22年11月30日に総務省から「家計調査」の二人以上世帯の10月速報結果が公表された。これによると、10月の二人以上世帯（農林漁家世帯除く）の「一般外食」の対前年同月比増減率は2.1%と3ヵ月ぶりにプラスに転じた。一方、弁当・惣菜などの「調理食品」は2.5%と10ヵ月連続して対前年同月比増減率がプラスとなっており、増加基調が継続している（表1）。

家計調査では、品目ごとの「購入頻度」についても調べており、10月の「一般外食」は100世帯当たり603（対前年同月比増減率3.6%）、「調理食品」は2,237（同4.6%）であった。これは品目小分類の頻度の合計であり、「一般外食」であれば、「390日本そば・うどん」から始まる11品目の頻度の合計、「調理食品」は「360弁当」から始まる17品目の頻度の合計である。この「購入頻度」は家計簿への記入頻度をまとめたものであり、厳密に「購入回数」や「購入個数」として整理できないが、ここでは外食や調理食品の“機会”の増減を傾向的に示す指標として考えた。

今回はこの「購入頻度」および「頻度当たり支

出金額」から、家計の外食・中食支出の動向を見て行きたい。

2. 家計における外食・中食支出と「購入頻度」「頻度当たり支出金額」の状況

○外食支出の動向～「頻度」は増加、「頻度当たり支出額」は減少で、「支出金額」は一進一退

家計における外食の「世帯当たりの支出金額（以下、支出金額）」、「購入頻度（以下、頻度）」、「頻度当たり支出金額」の推移について、対前年同月比増減率の3ヵ月移動平均で見てみると（図1）、「支出金額」はリーマンショックの影響が本格化した平成21年中はほぼマイナスで推移し、平成22年になるとプラスに転じるが、夏前ごろから再びマイナス傾向となった（ちなみに、前述10月結果ではプラスであるが、図1では3ヵ月移動平均のため直近はマイナスである）。これを「頻度」と「頻度当たり支出金額」に分けて見てみると、「頻度」は、平成21年中はマイナスで推移していたが、平成21年終盤ごろから「頻度」はプラスに転じ、その後増加幅は縮小しているもののプラスで推移している（実数では6月と9月にマイナスとなった）。一方、「頻度当

	単位	21年11月	12月	22年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	
【一般外食】														
[実数]	世帯当たり支出金額	(円)	12,014	13,825	13,660	10,548	12,980	11,937	13,571	10,688	12,244	15,023	11,339	11,951
	世帯当たり購入頻度	(頻度)	5.73	5.95	6.08	5.18	6.08	5.73	6.19	5.35	5.96	6.74	5.74	6.03
	1頻度当たり支出金額	(円)	2,097	2,324	2,247	2,036	2,135	2,083	2,192	1,998	2,054	2,229	1,975	1,982
[対前年同月比増減率]	世帯当たり支出金額	(%)	▲7.8	▲2.3	5.3	2.1	1.1	0.3	▲0.4	▲4.3	1.2	▲3.0	▲6.5	2.1
	世帯当たり購入頻度	(%)	▲3.4	0.5	7.2	4.0	2.7	4.0	3.5	▲0.7	2.6	0.6	▲1.5	3.6
	1頻度当たり支出金額	(%)	▲4.6	▲2.7	▲1.8	▲1.9	▲1.6	▲3.5	▲3.8	▲3.6	▲1.4	▲3.6	▲5.0	▲1.4
[19年平均=100]	世帯当たり支出金額		94	108	107	82	101	93	106	84	96	117	89	93
	世帯当たり購入頻度		99	103	105	89	105	99	107	92	103	116	99	104
	1頻度当たり支出金額		95	106	102	92	97	95	100	91	93	101	90	90
【調理食品】														
[実数]	世帯当たり支出金額	(円)	8,141	11,352	7,794	7,336	7,941	7,659	7,929	7,589	8,864	8,816	7,981	8,493
	世帯当たり購入頻度	(頻度)	20.54	22.03	19.54	19.19	21.1	20.45	20.78	20.2	21.28	21.8	21.39	22.37
	1頻度当たり支出金額	(円)	396	515	399	382	376	375	382	376	417	404	373	380
[対前年同月比増減率]	世帯当たり支出金額	(%)	0.6	▲0.8	2.1	0.7	1.3	0.9	1.8	1.6	2.1	2.0	0.5	2.5
	世帯当たり購入頻度	(%)	1.4	2.8	2.2	3.5	3.9	2.9	2.8	3.4	2.5	4.6	4.1	4.6
	1頻度当たり支出金額	(%)	▲0.8	▲3.5	▲0.1	▲2.7	▲2.5	▲2.0	▲0.9	▲1.8	▲0.4	▲2.5	▲3.5	▲2.0
[19年平均=100]	世帯当たり支出金額		97	135	93	87	95	91	94	90	106	105	95	101
	世帯当たり購入頻度		100	108	95	94	103	100	101	99	104	106	104	109
	1頻度当たり支出金額		97	126	97	93	92	91	93	92	102	99	91	93

表1 家計の「一般外食」「調理食品」支出の推移（二人以上世帯・農林漁家世帯除く）

資料：総務省「家計調査」（二人以上世帯・農林漁家世帯除く）

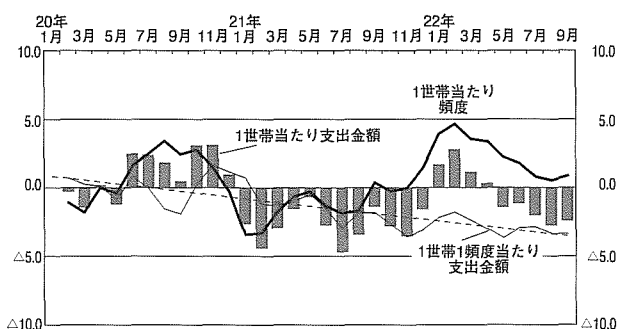


図1 家計の「一般外食」支出の動向①
(前年同月比増減率 3ヵ月移動平均)

資料：総務省統計局「家計調査」(二人以上世帯・農林漁家世帯除く)

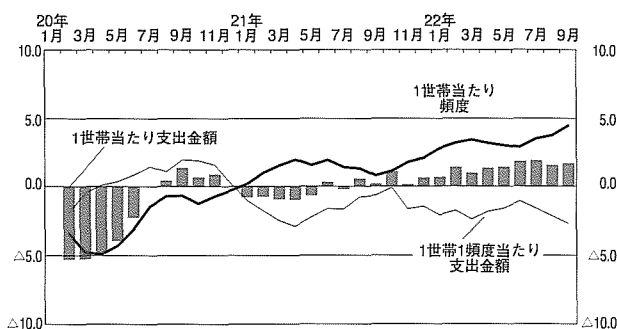


図3 家計の「調理食品」支出の動向①
(前年同月比増減率 3ヵ月移動平均)

資料：総務省統計局「家計調査」(二人以上世帯・農林漁家世帯除く)

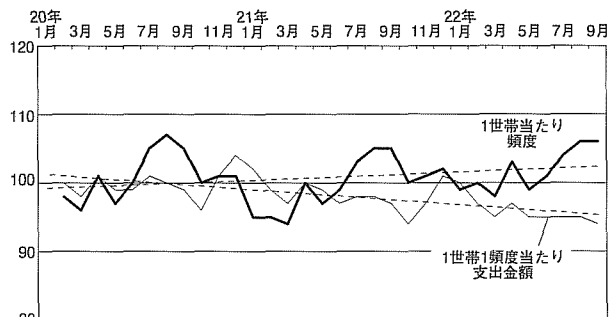


図2 家計の「一般外食」支出の動向②
(19年平均=100、3ヵ月移動平均)

資料：総務省統計局「家計調査」(二人以上世帯・農林漁家世帯除く)

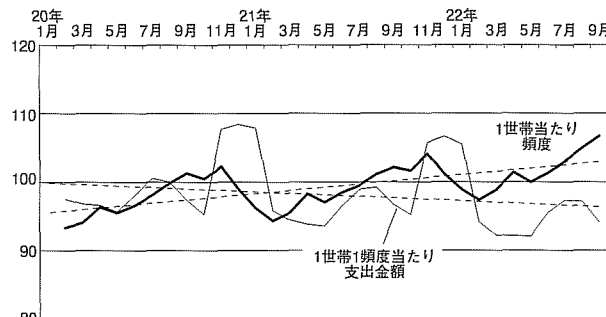


図4 家計の「調理食品」支出の動向②
(19年平均=100、3ヵ月移動平均)

資料：総務省統計局「家計調査」(二人以上世帯・農林漁家世帯除く)

たり支出金額」は平成21年にマイナスに転じると、振幅しながら傾向的に減少率の幅を拡大させており、一貫した減少傾向となっている。

また、対前年同月比増減率だけでなく実数値についてもその動向を確認してみると(図2 平成19年平均=100)、「頻度」については、外食支出が多くなる8月近傍にピークが来る波形で毎年推移しながら、この3ヵ年の傾向線は増加傾向になっている。一方、「頻度当たり支出金額」は12月近傍にピークが来る波形で毎年推移しながら、この3ヵ年の傾向線は減少傾向となった。

○「調理食品」支出の動向～「頻度当たり支出額」は減少も「頻度」増加が顕著で、「支出金額」は増加

続いて、家計における「調理食品」の「支出金額」、「頻度」、「頻度当たり支出金額」の推移について同様に見てみると、外食より傾向がはっきりしている。まず、対前年同月比増減率について見ると(図3)、「支出金額」はリーマンショック前の平成20年前半は大きくマイナスで推移していたが、平成20年後半ごろにプラスに転じ、不況の影響が大きかった平成21年前半はマイナスとなったが、その後平成21年後半以降プラス基調で推移している。次に「頻度」について見ると、平成20年前半は大きく減少し、支出金額にマイナスに寄与したが、その後平成21年以降プラスに転じると、一貫して増加基調で推移し、直近さらにその増加幅を拡大している。

一方、「頻度当たり支出金額」は、平成20年はプラスで推移している時期もあったが平成21年にマイナスに転じると、幅を振幅させながら、一貫して減少傾向となり、調理食品でも“低価格”傾向が根

強いことがうかがわれた。

また、実数値の動向についても見ると(図4、平成19年平均=100)、「頻度」は、おせち料理など惣菜需要が高まる12月近傍がピークになる波形で毎年推移しているが、毎年「頻度」は増加傾向となっており、直近は大きく伸びている。一方、「頻度当たり支出金額」も12月近傍にピークが来る波形で毎年推移しながら、この3ヵ年の傾向線は減少傾向となった。

3. おわりに

以上、家計における外食・中食支出について、家計調査の「購入頻度」「頻度当たり支出金額」の動向を中心に見てきた。

外食・調理食品共に、「頻度」増加、「頻度当たり支出額」の減少という構造は変わらなかったが、頻度の増加傾向が顕著な「調理食品」支出については、増加基調が明確となっている一方、頻度は増加傾向にあるものの、徐々に前年同月比の増加幅が縮小している「外食」支出は、伸び悩んでいることがうかがわれた。

デフレ傾向は根強く続いていることがうかがわれ、それを上回る「購入頻度」を得られなければ、現在一進一退で推移している外食支出は、平成23年以降に低迷することも予想される。

直近のデータで頻度の対前年同月比増減率(3ヵ月移動平均)の増加幅が縮小傾向にあることは懸念材料であり、経済環境の変化も含めて予断を許さない状況が続くものと思われるが、少なくとも10月は増加に転じており、増加傾向が定着することを期待したい。

**【1】11月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付総数は167件で前年同月の240件に対して70 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは石油FHの火災、ガス風呂釜の焼損等15件。
- ◇品質クレームはガス炊飯器から発火、石油ストーブの点火不良等22件。
- ◇一般相談はガスこんろの突沸現象、石油ストーブのガラス破損等107件。
- ◇問い合わせは事故品調査の日時、メーカーのフリーダイヤルの確認等23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	10	13	43	6	72(43)
事業者	2	3	19	9	33(20)
司法行政	3	6	45	8	62(37)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	15(9)	22(13)	107(64)	23(14)	167(100)

注) 昨年同月実績合計240件 事故17件

【3】主な外部対応

- (1) 調査：石油ボイラーの排ガスで「化学物質過敏症」(11 / 5 現地調査)
- (2) 調査：ガス給湯付風呂釜の劣化と耐久性確認 (11 / 11 現地確認)
- (3) 報告：グリル付ガスこんろによるCO中毒事故の報告 (11 / 29 NITE)

【事故クレーム】**①ガスフライヤーから炎が噴出しテーブル等焼損**

◇学園祭にレンタルガスフライヤーを使い調理中、炎が噴出しテーブル等が焼損。

原因究明と事故責任をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、原因は使用者の不注意（フライパンに食用油の入れ過ぎ）と説明。

②石油ストーブから煙が噴出し室内は異臭、使用者は眼痛**③石油ストーブ（FF）のガラスが破損し手に軽微な怪我****④石油ストーブから黒煙が出て室内汚染****⑤石油ファンヒーターによる火災で家屋全焼、焼死、火傷****⑥ガス炊飯器のホースから火が噴出し床が焼損**

◇ガス炊飯器のゴムホースから火が噴出し床は焼損。メーカーは「ゴムホースの種類とホースの接続不良」と言い出した。対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

⑦石油ストーブの異臭で家族全身体調不良**⑧石油ストーブのカートリッジタンクから灯油が漏れ室内汚染****⑨ガス湯沸器を使用すると異臭がし不快**

◇ガス湯沸器を使用すると室内に異臭がし不快。いかに対応すべきかPLCに教えてもらいたい。

◆現在、事実確認中。

⑩業務用ガスフライヤーが故障し作動ストップ

◇業務用ガスフライヤーのナットが緩み脱落したため作動停止。休業補償の要求にどう対応すべきか

PLCに依頼。

◆現在、事実確認中。

⑪グリル付ガスこんろで調理中に消火

◇使用1年弱のグリル付きガスこんろで調理中、突然消火し料理が出来ないことが連続で発生。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、原因は操作ミス（取扱説明書に違反した操作）と特定し説明。

⑫石油ファンヒーターによる小火

⑬カセットこんろから火が噴き出し室内焼損

◇カセットこんろを使用中に火が噴き出し室内焼損。

◆現在、事実確認と事故品を調査中。

⑭ガス風呂釜から火が噴き出しゴミ箱等が焼損

⑮石油ストーブから火が噴き出し室内は異臭で高齢者は不快

—— 11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、「突沸」が原因で発生した火傷事故があり問題となった。事故の概要は家庭の主婦がグリル付きガスこんろで鍋に牛の骨を煮込んでいた時、突然「ドン」という音とともに鍋が50～60cm位空中に浮き上がり鍋の中の食材や汁が主婦にかかり3度の火傷を負い一週間の入院となった。

◇この原因について調査、検討した結果、事故原因は「突沸」によるものと推定し、それを再現実験で証明することとした。

◇「突沸」とは液体を沸点以上に熱しても沸騰が起こらない場合、更に過熱し続けると、突然に激しい沸騰を起こすことと定義されている。また、過熱状態（bumping）にある液体が突然的に何らかのショックのために沸騰することで、激しい場合には高熱の液体が飛散したり、容器が破損したりすることも珍しくない。更に、液体が沸点に達した直後に沸騰せず、その時僅かな振動や何らかの微粒子の混入等で液体が突沸する現象である。

◇この定義を参考に「突沸の再現実験」を実施した。

当該ガスこんろの状態を確認するため外観、気密、試験燃焼、安全装置等の確認を行った後、事故発生の状況を可能な限り再現し、突沸現象の発生を期待したが発生しなかった。

今回の実験は時間的な制限があり、突沸の再現は実現できなかったが「突沸実験には多くの要因と因子、及び膨大な実験回数の必要性が理解出来たので、再実験の場合は統計確率を基礎とした「実験計画法」を援用し、データを科学的に解析し完璧を期したい。

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パップレッシュ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	グリースャー	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	ディパーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディパーシー(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

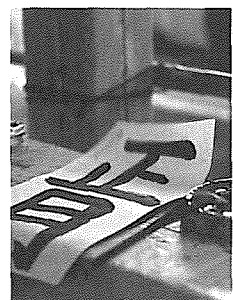
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株) 加藤 厨房 設備	03-3745-3141
05. 10. 5	ア ク ア ク リ ー ン シ ス テ ム	05-003-0901	日 本 エ ス シ ー (株)	03-3221-7911
05. 9. 5	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	05-003-1004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

❖ 1月(睦月) ❖

- | | | | |
|--------|---------------|--------|-----------------------------|
| 1日(土) | 元旦 | 17日(月) | おむすびの日 |
| 3日(月) | ひとみの日 | 20日(木) | 大寒、二十日正月 |
| 4日(火) | 官公庁御用始め、 | 21日(金) | 料理番組の日 |
| 5日(水) | 小寒、魚河岸初競り | 22日(土) | カレーの日 |
| 6日(木) | 東京消防出初式、ケーキの日 | 23日(日) | 電子メールの日 |
| 7日(金) | 七草がゆ | 24日(月) | 初地蔵 |
| 10日(月) | 成人の日、明太子の日 | 25日(火) | 初天神、
ホットケーキの日、
中華まんの日 |
| 11日(火) | 鏡開き、塩の日 | 28日(金) | 初不動 |
| 13日(木) | たばこの日 | 31日(月) | 晦日正月 |
| 14日(金) | 飾納 | | |
| 15日(土) | 小正月、上元、いちごの日 | | |
| 16日(日) | 藪入り、禁酒の日 | | |



社団法人日本厨房工業会会員企業一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
企業ネットワーク!

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



全425社

(2010年12月24日現在)

●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クリーンエイト(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
ジョンソディバーシー(株) 仙台営業所
太陽産業(株) 仙台支店
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
(株)光工業
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ビンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所
(株)双葉商会

●関東支部

●茨城県
東邦厨房(株)

●群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業

三洋電機(株)コマーシャルカンパニー
(有)坂東厨房

●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
エース工業(株)
(株)ウエテック研究所
(株)エム・アイ・ケー
(株)小倉厨房工業所
桐山工業(株)
クリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)ネオシス 本社工場
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備(株)

●千葉県

(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)オーエルシー・キッチンテクノ
(株)関東三貴
JFE商事住宅資材(株)
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

●東京都

(株)IHI回転機械
アイセック(株)
(株)AIHO 東京支店
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
オピニオン(株)
(株)オリオン
オルガン(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)ブリヂストン 産業用化学品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マーメイド
(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)

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)
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
シンポ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株) 中部事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
株パロマ
福島工業(株) 名古屋支店
株フジマック 近畿・名古屋事業部

ホシザキ電機(株)
株マルゼン 名古屋支店
株メイトー
横河電子機器(株) 中部営業所
株ライチ
リンナイ(株)
株渡辺事務所

●三重県
有アイジエー
株ウサミ
スズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
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
日本洗浄機(株) 大阪支店
日本調理機(株) 関西支店
ヒゴグリラー(株)
株ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株フジマック 近畿事業部
株扶洋
株逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
株マグナ 大阪営業所
株増井厨房製作所
丸一(株)
株マルゼン 大阪支店
株明和製作所

山岡金属工業(株)

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

●奈良県
株シンコー

●中四国支部

●鳥取県
有エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機(株)

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

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

●徳島県
有東四国厨房設備

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

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

●九州支部

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

エムケー厨設(株)
王子テック(株)
株大穂製作所
オザキ(株) 福岡営業所
北沢産業(株) 福岡支店
株九州イトミック
株コメットカトウ 九州営業所
三洋電機産機システム(株) 九州支店
タニコー(株) 九州事業部
株中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
日本洗浄機九州販売(株)
日本調理機(株) 九州支店
株ネオシス 福岡工場
福島工業(株) 福岡事業所
株フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
株マグナ 福岡営業所
有丸枝
株マルゼン 福岡営業所
横河電子機器(株) 九州支店

●長崎県
株長崎日調

●熊本県
イシヌキチヨウリ(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

㈱AIHO	後8
㈱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
㈱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
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



●「編集後記から読み始めます」というご意見をたまにいただいてどう反応して良いのか悩みますが、今月号より本誌の表紙がリニューアルされましたので、まだの方は是非ご確認を！さらに来月号は通刊500号となります。2012年の工業会50周年より一足先に、ちょっとしたお祭りです。ちょっとだけですが。

●とはいえ過去のバックナンバーを見ていると、1年12ヵ月は当然、盆暮れ等はむしろスケジュールが圧迫されて多忙になる中、無駄に休むことなく黙々と作業を続け、自分の仕事を投げずに頑張ってきた先人の苦勞が偲ばれ、実に継続は力なりと実感させられます。●及ばずながら、直近の4年間は先輩たちの築いた財産を継承しながらもさらなる誌面の充実を図って拡大してきた訳ですが、今後も600、否1,000号を目指して、紙メディアならではの皆さんが楽しく読める誌面を作れるよう、公平で矛盾なく、誰にでも分かりやすく伝えることを心がけた仕事を続けていきたいと存じますので、ご声援とご助力を賜ればと存じます。●なお、私の靴には若干の空きがまだございますので、定期購読・広告ご出稿のお申し込みもよろしくお願ひ申し上げます。

厨房

平成23年1月5日発行

第48巻/第1号 (No.499)

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

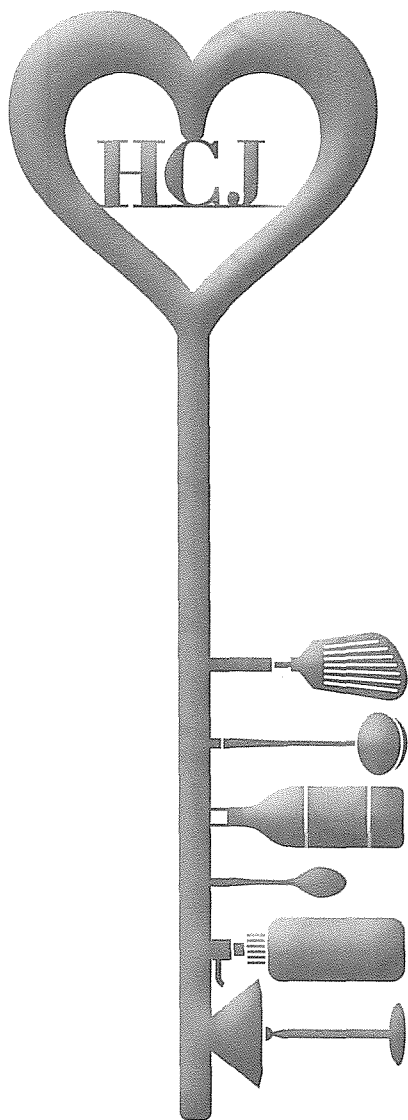


展示予定規模
800社
1,800小間
入場予定者数
87,000名

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

検索

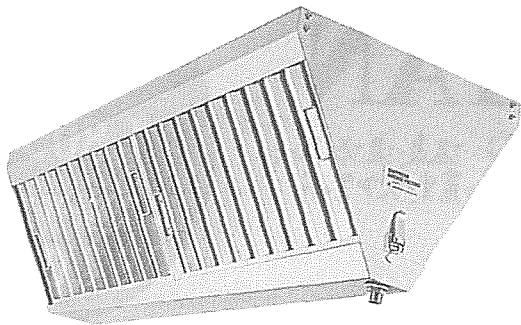
<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

HCJ三展合同事務局

社団法人日本能率協会 産業振興事業ユニット内 〒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

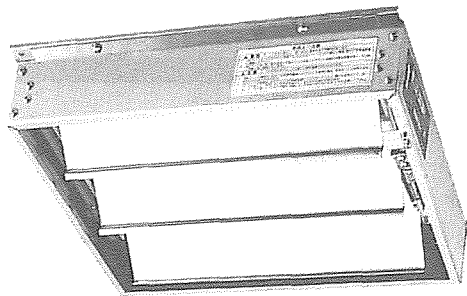
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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。

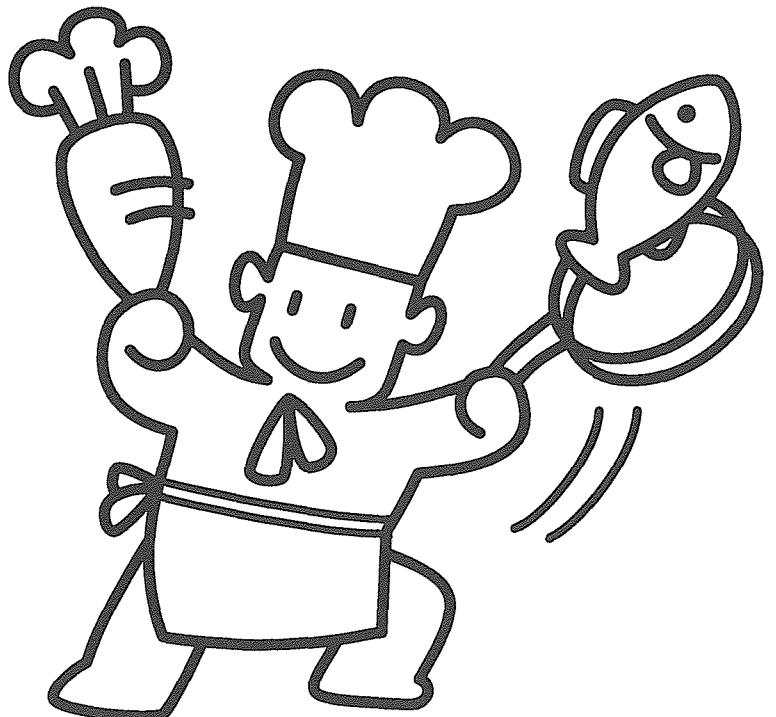
グルメ志向を

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。

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(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 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)



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

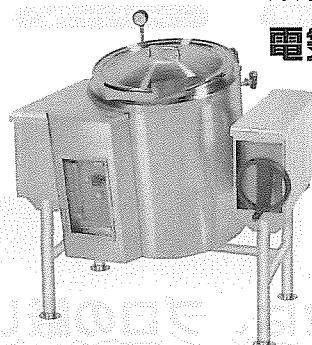


スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

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

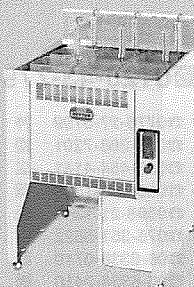


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽！大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

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。

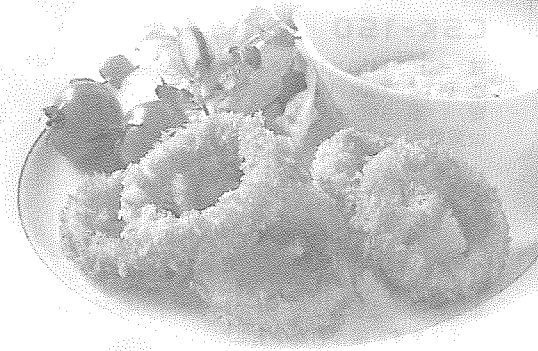


★店舗の設計に合わせて最適な仕様にて製作いたします。



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！

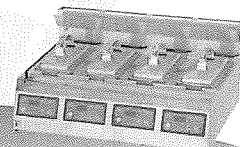
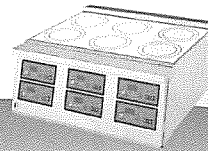
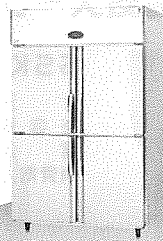


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

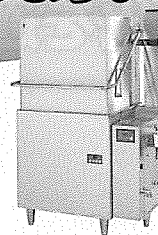
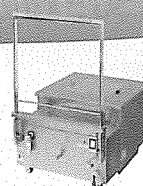
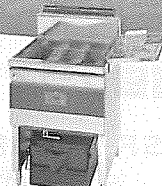
コールドテーブル

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	松山 ☎089-968-9972	沖縄 ☎098-854-9157
山形 ☎023-626-7155	成田 ☎0476-20-4331	名古屋 ☎052-991-3271	堺 ☎072-288-0940	高知 ☎088-884-2101	機販営業部 ☎03-3434-0395
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	奈良 ☎0743-64-3560		
宇都宮 ☎028-649-0650	上野 ☎03-3847-1441	金沢 ☎076-240-3308	和歌山 ☎073-474-6212		

フジマック製造部門グループ会社はすべてISO9000シリーズの認証を取得しています。

★株式会社ネオシス・ISO14001認証取得！

大好評、発売中。

業務用厨房関係法令集、堂々の大改訂。

約 60 ページ (約 30%)、濃密大増量。

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

業務用厨房関係法令集
2010年版

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

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

新たに追加された法令

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

特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律

エネルギーの使用の合理化に関する法律 (抄)

安全・安心な学校づくり交付金交付要綱 (抄)

……etc

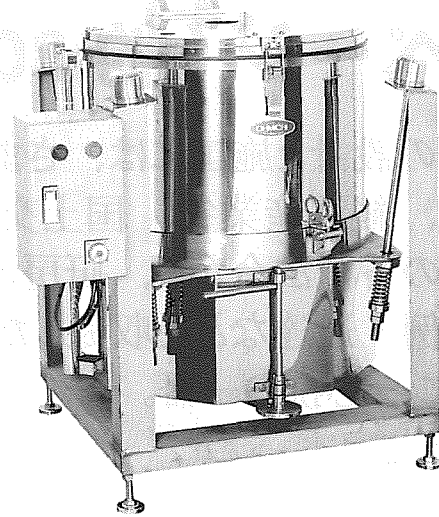
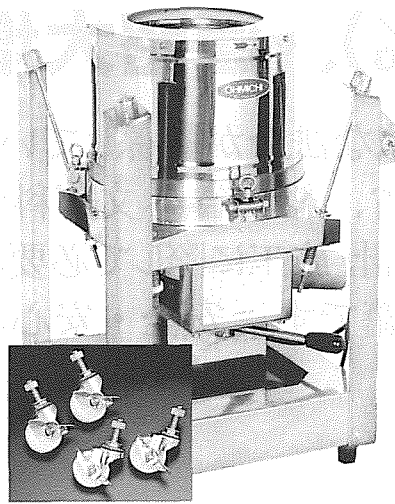
社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房関係法令集 2010年版

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

移動

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



株式会社大道産業

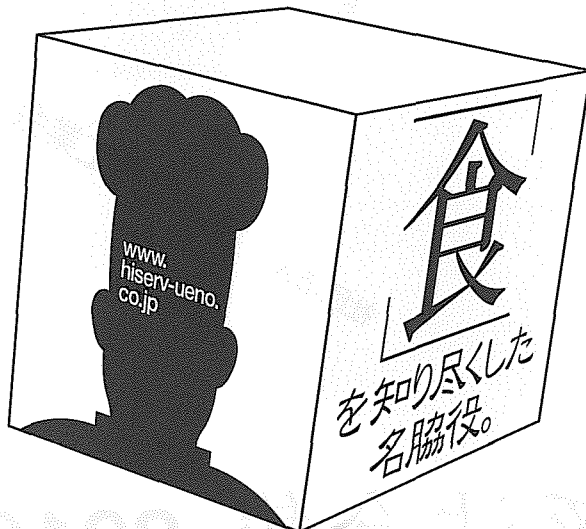
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

世界初

ロータリー式
プラズマ集塵セル
搭載

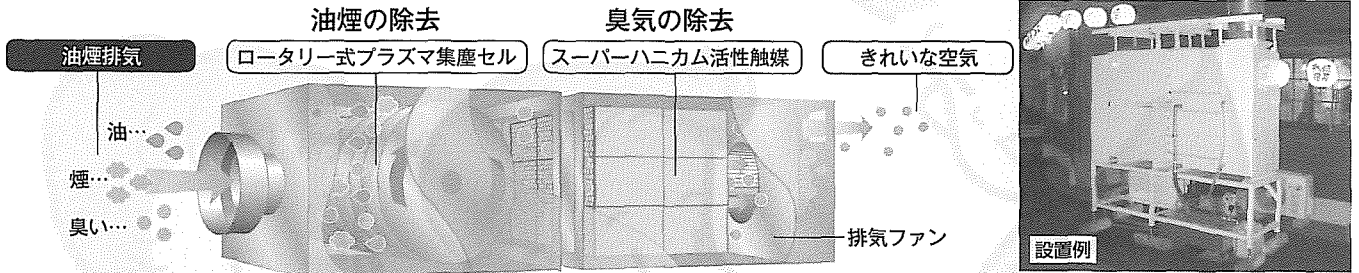
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

すっきりくん

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



らくらく! オートタイマー洗浄

集塵セルに付着した捕捉物を、遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

コンパクト! 設置面積1/3!

機器設置に必要な面積が、従来の1/3になりました! (当社従来品比)

油煙の除去 | ロータリー式プラズマ集塵セル

●高効率捕捉/99%以上 ※重量法(社内捕捉テスト) ●高濃度負荷対応/200mg/m³
※試験的にオイルミストを吸い込ませ、集塵作用で透過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭媒

いやらしい調理臭を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

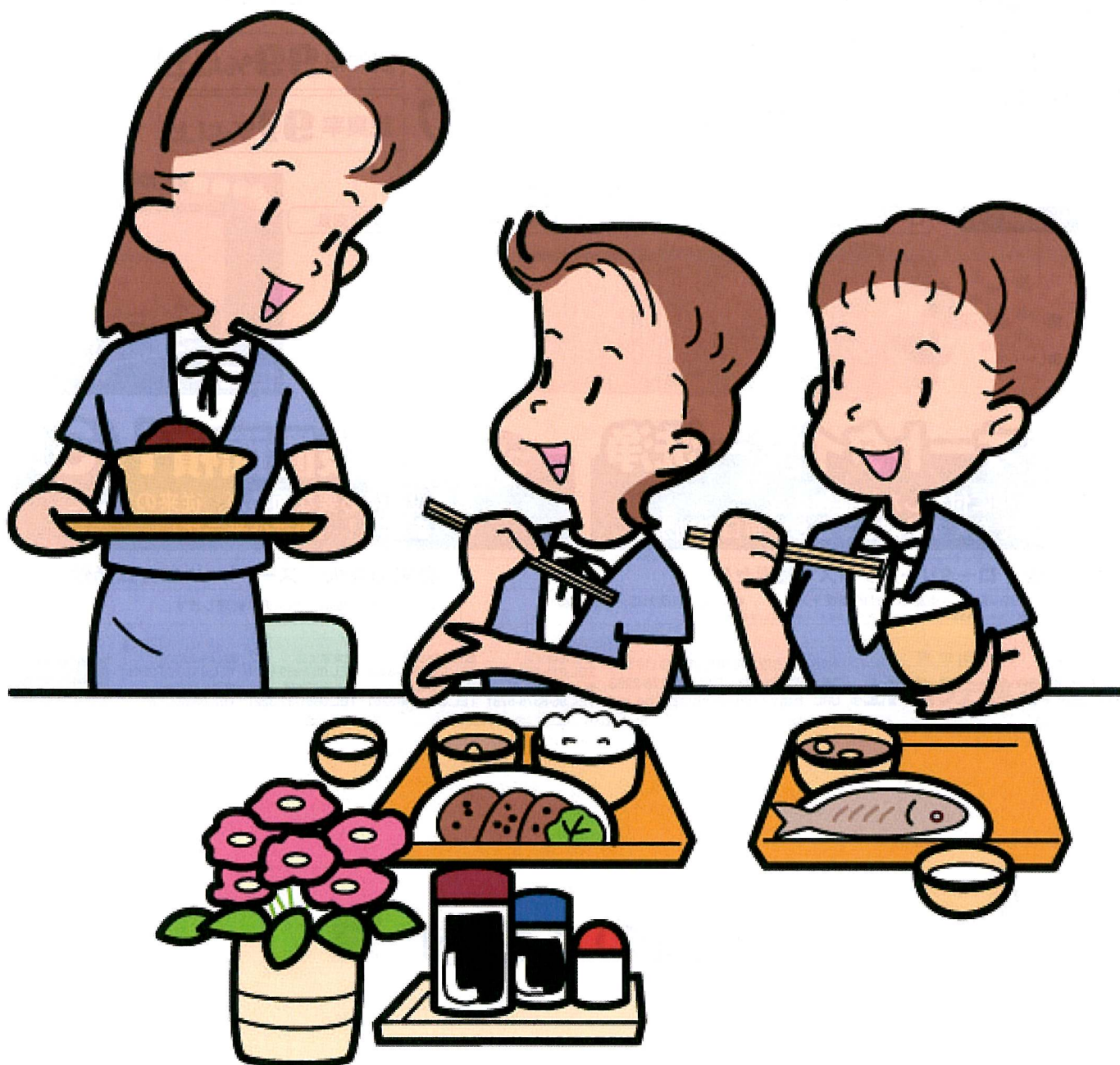
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 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



事業所給食は

事業所給食はアイホへ。厨房機器の総合メーカーとしてのノウハウを活かして、コンセプトづくりからプランニング、設計・施行にいたるまで一環した独自のカフェテリアシステムを事業所向けにご提案しています。厨房としての高機能と完成度を追求し、コスト削減や省力化、メニューの多様化、質の高いサービスを提供できること、質の高いコミュニケーション空間であること。そして、利用者に愛されるカフェテリアであること。「カフェテリアシステム」導入をお考えの際はアイホまでご相談ください。

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)

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

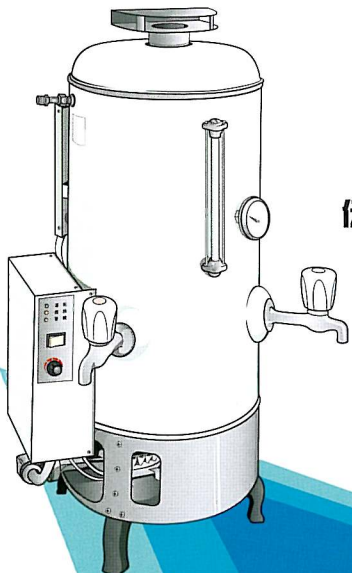
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 三重 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

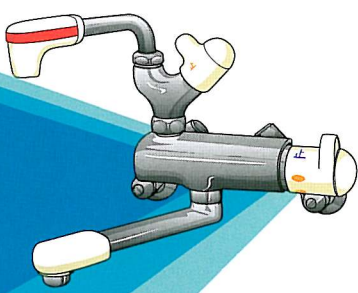
HOSOYAMA

下り

第48巻 第1号 NO. 499
平成23年1月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

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



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 真方ビル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 |

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)