

2

FEB.
2011

第48巻 第2号NO・500
平成23年2月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

厨房

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。

通算

500号

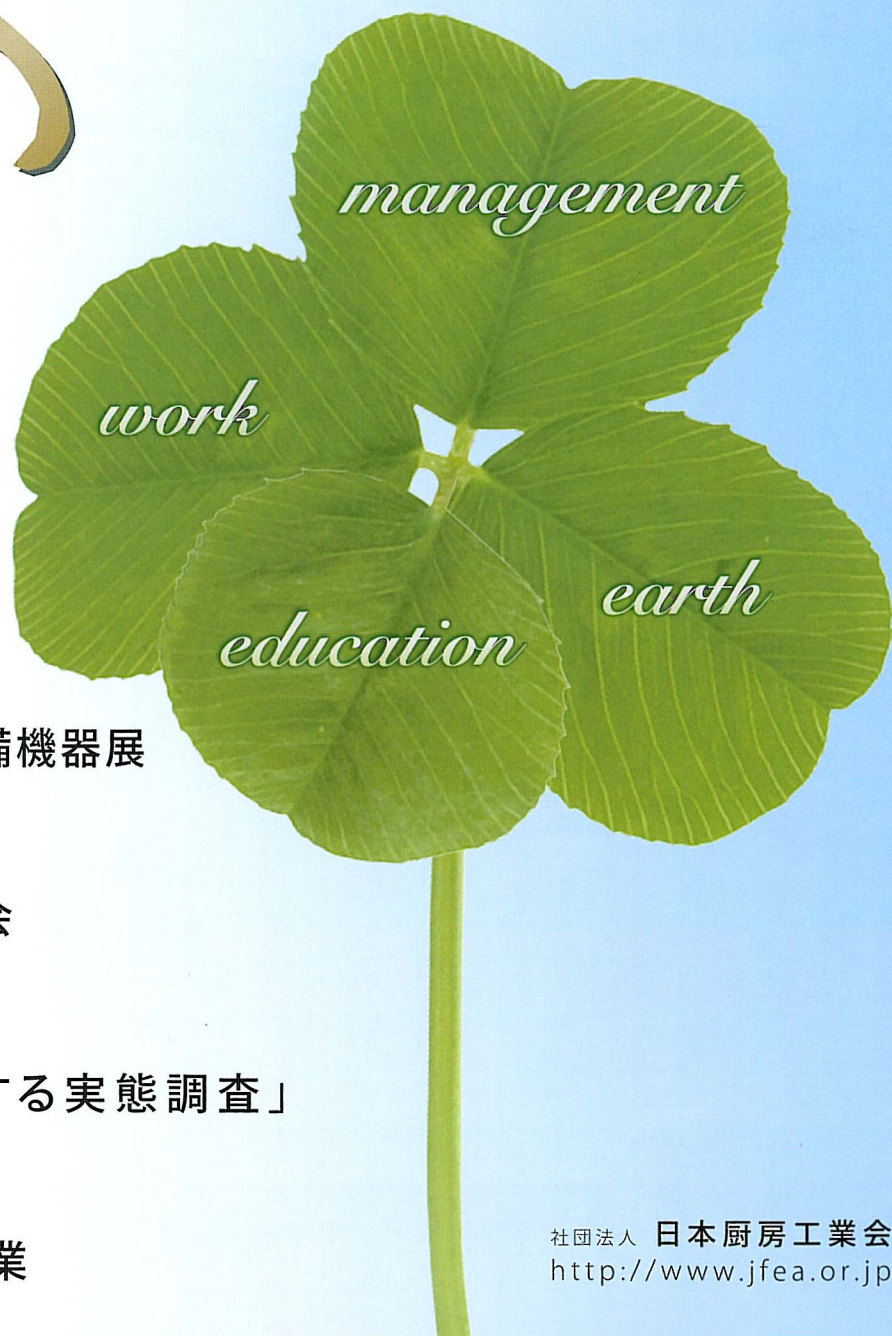
月刊「厨房」500号の軌跡

H CJ2011 第11回厨房設備機器展
開催概要

2011年新春賀詞交歓会

2010年版
「業務用厨房機器に関する実態調査」
報告書要旨

最終回 変革する食産業



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

前面からのフルメンテナンス性を確立

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

35%の省エネ、スクエアスプレーすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を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本のアームのスクエアスプレーすぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすすぎ方式(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

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

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し
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と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。
●スチーム式に比べ飲水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種
の自動ゆで麺機発売中
ガス式/電気式/無沸騰噴流式/沸騰式/6テボ式/
3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スパゲティ用/
ラーメン用/うどん大かこ式など試用テストを受け付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社 東京 都 大田区 鵜の木 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 東 区 永田 4-2-7 ☎03(3750)4451
支 店 名古屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎06(6965)9600
支 店 仙台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎052(772)7255
支 店 新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎022(243)4660
支 店 福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎025(273)2331
支 店 福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

フクシマは省スペース機器・省エネ機器をご提案致します。

大型バーチカルタイプ スリム型製氷機

省スペース設計

製品幅、70cmの省スペース設計！
大型スタックオンタイプと同等の製氷能力を持ちながら製品の幅はぐんとスリムになったので多種多様な厨房に対応できます。

大型スタックオンタイプより、設置スペースを約40%低減。
扉開時では、約60%低減

腰高上下スライド扉設計

扉の位置を腰高にしたことにより腰をかがめる必要がなく、ラクに氷を取り出せます。また、扉前の開閉スペースが不要なので狭い場所でもスムーズに作業が行えます。

環境に配慮

スタックオンタイプより、電気と水の使用量を抑え、環境に配慮しました。

年間ランニングコストはスタックオンタイプより、消費電力約8%削減、水量約8%の削減。

貯氷量
約110kg

FIC-240KV-S
[三相200V]

- 外形寸法: W700×D670
×H1,640mm
- 製品質量: 150kg
- 製氷能力: 約228/251kg/日
(室温20°C、水温15°C)
- 貯氷量: 約110kg
(自然落下時 約85kg)
- 消費電力: 1,105/1,295W
- 消費水量: 約0.48/0.53m³/日
(室温20°C、水温15°C)
(50/60Hz)

1,640 mm



700mm

670mm

冷凍機内蔵型インバーターアイランドショーケース

Send-you



業界初

インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

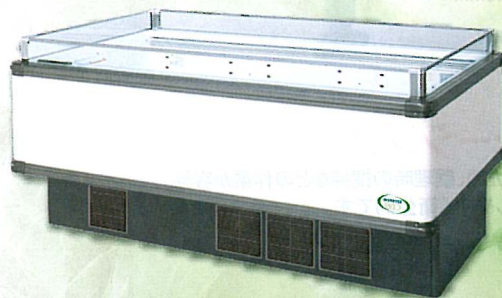
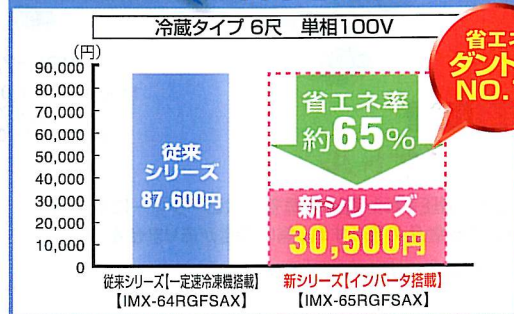
単相100V仕様で
ワイドレンジタイプ!!
(-20°C~15°C)



省エネ
65%
達成!!

※IMX-65RGSAXの
従来機種との
年間消費電力比較

冷蔵タイプの 年間電気料金比較



煮る ゆでる 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



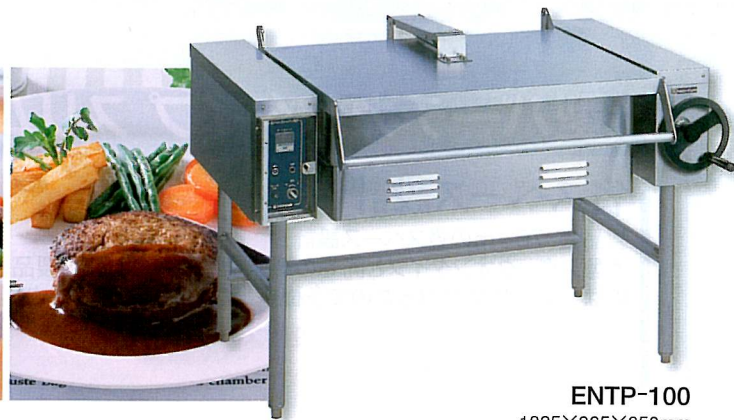
ERK-150
1450×924×945mm
釜容量150ℓ
3φ200V 21.1kW

煮る ゆでる 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



ERB-125
1300×840×945mm
容量125ℓ
3φ200V 18.0kW



NSK-75H
1150×870×980mm
容量75ℓ
3φ200V 15.0kW

煮る ゆでる 炒める

電気丸型ブレイジングパン

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。

[モデル] ERB-90/125/160

煮る ゆでる 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

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ててくれた地球。

その地球に恩返し気持ちを込め“人にも環境にもやさしい

製品づくり”をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」

これがわたしたちナカニシの願いです。



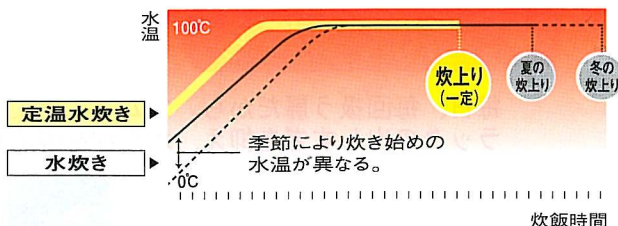
電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機
CRC2型



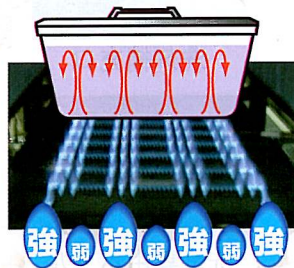
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上り時間



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

中西製作所

検索

click
click



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

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法360mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレイ、
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm



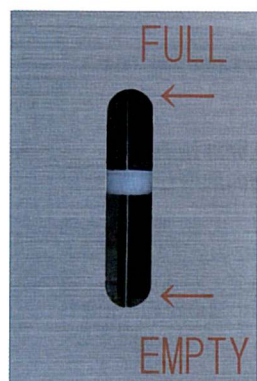
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



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。

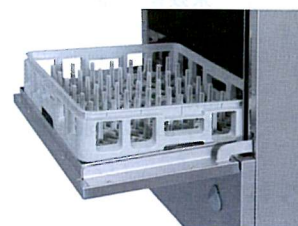
◆ 抜群の洗浄力

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。



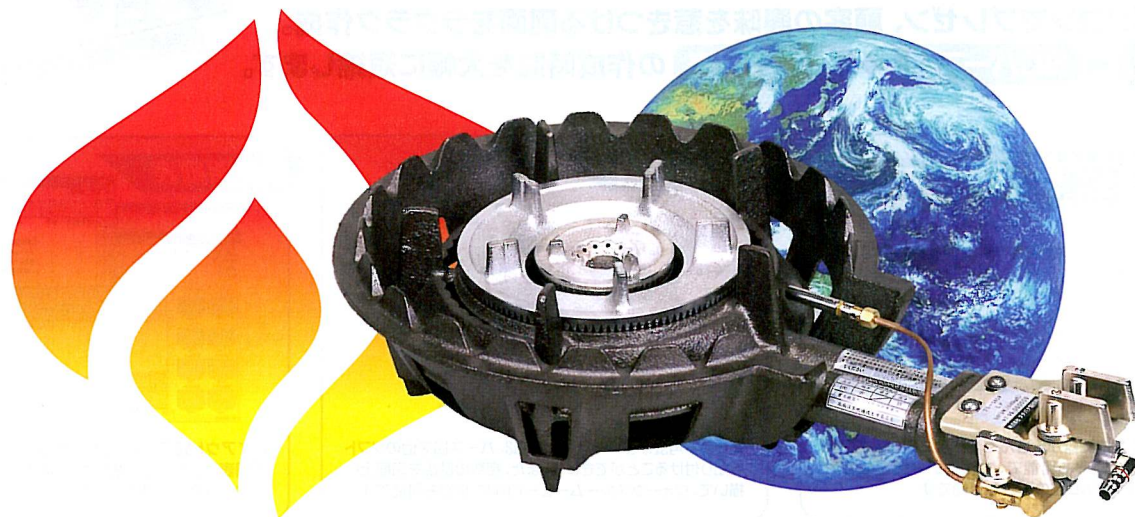
◆ 丈夫で長持ち

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!

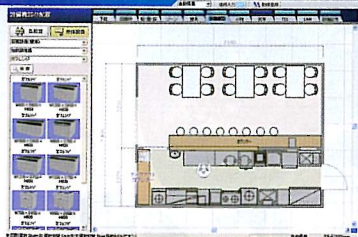
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

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。

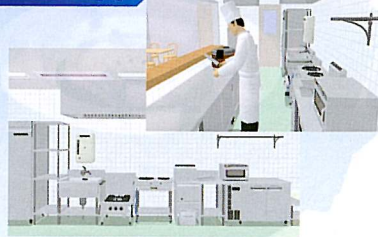
平面図 → **3Dパース図** → **機器明細表** の作成時間を大幅に短縮します。

平面レイアウト図



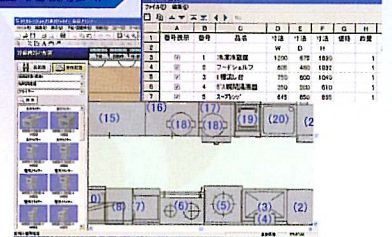
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

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



レイアウト完了一即、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
[オブティマージュ]

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)

日本食の美味しさを世界へ

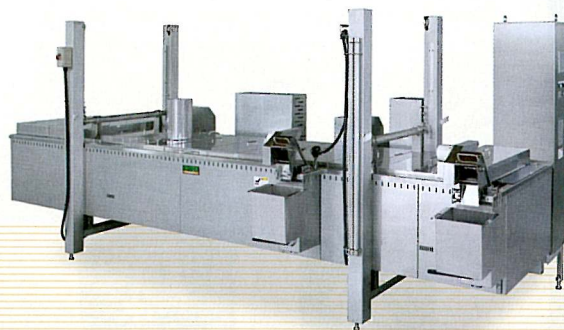
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



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

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは
 本社・工場 076-275-8159
 東京営業所 03-3482-2245
 大阪営業所 072-833-1178
 福岡営業所 092-574-1802

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

OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術
 ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はがまレンジ |
| オーブン | チャースロイラー |
| グリル | ハースグリラー |
| ホットスレート | 豆腐フライヤー |
| フライトツ | フライヤー |
| ヒートトップ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリッステーブル |
| 低放射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティルティングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レンジ用スーパーかまど |
| 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>

いつもの電気、もっと先へ。



東京電力

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

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。

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

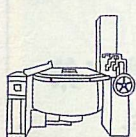
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨^{すずらう}」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。

また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

新しい発想から生まれた新しい厨房が今日も、
料理への情熱をお手伝いしています。

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



ゆで廻機



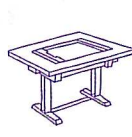
台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨^{すずらう}」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

快適
快適だから働きやすい。

経済的
涼しいから空調コストも低減。

安心
熱くないからヤケドの心配なし。

簡単
専入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨^{すずらう}」シリーズ

CONTENTS

500号のご挨拶

年頭所感

工業会関係

外食産業

設備設計

エネルギー

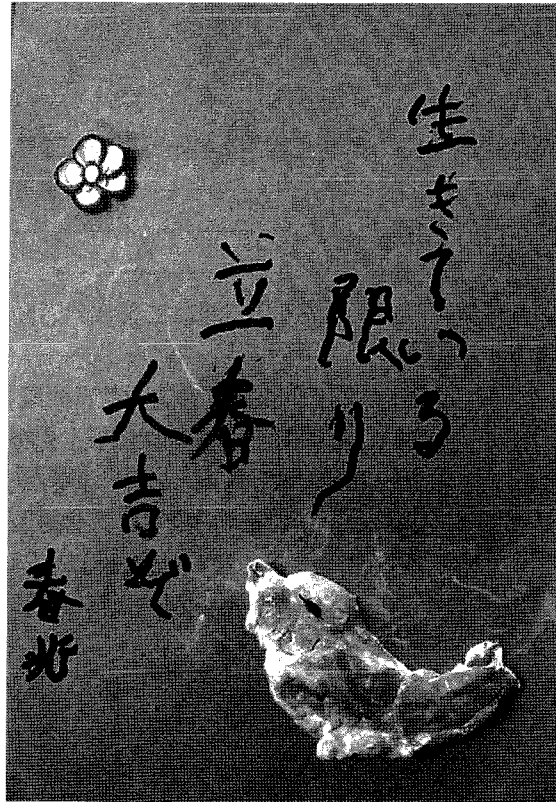
企業訪問 厨房業界関連情報

- 13 月刊「厨房」創刊500号にあたって
—— (社)日本厨房工業会 広報編集委員長 中川 幹夫
- 14 経済産業大臣・大島 章宏
- 16 国土交通大臣・馬淵 澄夫
- 20 反攻の2011年は工業会の活動に積極的な参加を
—— 2011年新春賀詞交歓会
- 22 第32回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
- 24 「第11回厨房設備機器展」開催のご案内
- 26 誌面で振り返る 月刊「厨房」500号の軌跡 第一章
- 34 2010年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
- 38 変革する食産業—最終回
食産業安定の鍵を握る、植物工場による食材安定供給
—— 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 (14) 形が異形な厨房
—— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
- 46 厨房エネルギーかわら版
「中国電力における業務用電化厨房普及への取り組み」
—— 中国電力(株) 南條 英樹
- 48 会員企業が語る! (36) —— (株)扶洋
- 50 最新外食トレンド2011 (2)
家計の最終消費支出及び外食率・外部化率について
~国民経済計算を中心に
—— (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
- 12 陶俳画 [鶯と梅]
- 23 工業会だより
- 52 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
- 54 会員企業一覧
- 56 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【鶯と梅】



生きている限り立春大吉ぞ

横浜の中華街が連想を呼ぶように、立春前後の旧正月で新年を祝うのが、中国などでは今でも盛んなようだ。日本でも明治以前はそうした名残は、各地に伝わっている節分の伝統行事でも偲ばれよう。

季節的にも、一陽来復の春の訪れと、改まる年の始まりが重なり合う方が、明るさも、希望も、前途洋々と開ける感じを強め、目出度さも倍加しそうだ。

現在、各家庭の戸口に、謹賀新年とか賀正（稀には迎春と春が使われていたりするが）とか、門松の絵などを書いて貼り出しているのを目にするが、旧正月では、春聯と呼ばれる赤い紙に書かれた、お目出度い文句が賑やかさを競っている。

中でも幅を利かせているのが、立春大吉。

もちろん、無事春を迎えるその日が、名実ともに好き日和であれと、願い、祝つての「大吉」に違いないけれど、その日に託して、その春への、その一年への願いにつながっているのも確かだ。……そんなことを思っていたら、いきなり、一年が、一生へと急展開する。どうせ、ともかく長寿と言われるここまで生きて来たのだ。その幸運の勢いのままに、終わりを迎えられる、案外、大吉の人生だったかもしれない。そんなささやかな自祝と、そう生きたい願望を込めた気候な一句。

鶯と梅。訪れた春のシンボル。

月刊「厨房」創刊500号にあたって

広報編集委員長 中川幹夫

1962(昭和37)年6月に「全国厨房機器工業会」が設立された2年後の1964年に、当雑誌の前身「全国厨工会報」が創刊されました。さらに2年後、「社団法人日本厨房機器工業会」として法人が設立されるのに合わせて雑誌の名称も「厨房」と改められ、1970年には月刊ベースでの発行となり、今月号で500号を数えるに至っております。

創刊当時の号を紐解いてみますと、まだ敗戦の余波で食糧事情や衛生環境が良くなかった時代に、子どもたちのための学校給食設備を整備するのにいろいろと工夫していたようです。

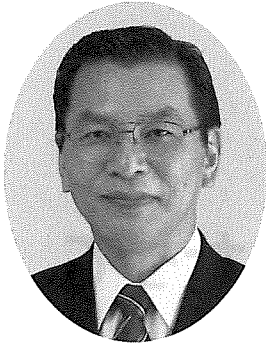
その後、東京オリンピックや万国博覧会などの国際的なイベントや、高層ビル建設などで厨房業界も欧米に追いつけ追い越せの勢いで、食を支えてきました。

また1990年代のテレビ番組『料理の鉄人』では、工業会会員企業が提供する厨房を使ってプロの料理人が本格的な調理をする様子が全国に中継され、トップシェフはスター並みの人気を博すようになりました。1983年から続く連載漫画『美味しんぼ』は単行本も100巻以上刊行されており、食の分野への根強い人気を裏付けています。

今や日本は美食の国です。例えばミシュランガイドには東京、京都、大阪の3つ星レストランが26店舗掲載されておりますが、これはパリ、ニューヨーク、ロンドン、サンフランシスコ、シカゴを合わせた21店舗より多いのです。しかもミシュランガイドに掲載されているだけでも、寿司、天ぷら、すき焼き、鉄板焼き、精進料理、ふぐ、そば、うなぎから、居酒屋、串揚げ、焼き鳥、とんかつ、おでんに至るまで多様な業態があり、それぞれが極めて高いレベルの料理を提供しております。このような日本の豊かな食文化を支えていくことは、厨房業界に携わる者として大きな誇りであります。また最近のCOOL JAPAN、世界的な日本食ブームの広がりによって、日本の厨房業界の活躍の場も広がりつつあるといえます。

当誌はこれまでの500号を通じて、先進技術の紹介、人材の啓発、経営課題への提言を行うことで、全国に広がる、業種、業態、規模もさまざまな業務用厨房業界のネットワーク形成に一役買ってきたと自負しております。今後とも業界のレベルアップ並びに会員企業、ユーザー業界、官公庁に対しての情報発信、情報共有に活用していただけるよう努力して参ります。皆さまのご指導、ご支援、ご協力をお願い申し上げます。

平成23年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
大島 章宏

新春を迎え、謹んでお慶びを申し上げます。

昨年の内閣改造で、「経済産業大臣」を拝命いたしました。16年前に政務次官を務めて以来、経済産業行政の任に当たるのは2度目となります。今日の日本経済の状況をしっかりと見据え、経済社会に山積する様々な課題を解決するため、心を引き締めて、全力で対処してまいります。本年も皆様の一層の御支援と御協力を賜りますようお願い申し上げます。

まず、我が国経済は、景気が自律的な回復に至らない中で、急激な円高の進行や海外経済の減速等によってこのところ足踏み状態にあり、さらに景気が下押しされるリスクも存在しています。こうした厳しい経済状況に対応するため、政府として「新成長戦略実現に向けた3段階の経済対策」を取りまとめ、予備費9200億円、さらに補正予算5.1兆円を投入する等、切れ目なく対策を講じてまいりました。

経済産業省としても、円高・デフレ状況に対する緊急的な対応である「ステップ1」として、低炭素型雇用創出産業の国内立地を促進するための1100億円規模の支援措置や、夢と希望のある若者の就職を応援するための事業等、雇用や投資の基盤づくりを実施しております。

さらに、景気や雇用動向を踏まえた機動的・弾力

的な対応である「ステップ2」として、中小企業の資金繰り支援、エコポイント等による足下の需要喚起、レアアース対策や研究開発プロジェクトの加速、イノベーション拠点立地支援などを盛り込みました。中小企業や地域経済の活性化、新成長戦略の推進、中長期的な成長基盤の整備といった目標に向けて、様々な対策を講じてまいりました。

これら即効性のある施策を着実かつ迅速に実施し、景気の下支えと回復に万全を期してまいります。

次に、来年度の経済対策について申し上げます。平成23年度は、新成長戦略の本格実施である「ステップ3」により、デフレ脱却と雇用を起点とした中長期的な経済成長を目指す年度です。

そのため、経済産業省が特に力を入れてきたのは、国内投資を促進し、新たな雇用を創出するための「日本国内投資促進プログラム」の策定です。産業界や労働界、国や地方自治体が一体となって議論を行った結果、それぞれの課題や対応策を取りまとめることができました。

政府としては、「成長促進型」政策の推進を宣言し、世界水準の投資・事業活動基盤の整備や、需要・投資先の開拓を行うことを決めました。

具体的には、税制改正大綱の取りまとめに当たり、新成長戦略の大きな柱でもある法人実効税率について、第一歩として、企業の実質的な負担減になる形で、5%引き下げることとしました。同時に、「アジア拠点化推進税制」の創設も明記し、雇用創出や投資拡大に効果的なグローバル企業の研究開発拠点を国内に呼び込むため、思い切った税制優遇措置を講じることとしました。

これらの施策は、「日本国内投資促進プログラム」で政府として対応すると約束したものであり、経済成長や雇用確保を実現することを狙った税制改正です。産業界の皆様におかれましては、「守りの経営」から「攻めの経営」に転換していただき、是非とも積極的な国内投資を行い、質の高い雇用を生み出していただくよう期待しております。

次に、対外経済政策について申し上げます。我が国は、国土が狭く、資源も乏しい国家であるため、国全体を豊かにするためには外国との貿易が必要不可欠です。これからも豊かで安心できる経済生活を送るためには、保護主義を抑止し、自由貿易を推進しなくてはなりません。昨年の横浜APECでは、私もWTOドーハ・ラウンド妥結や保護主義の抑止に貢献していくことを主張し、最終的に取りまとめられた「横浜ビジョン」では、2011年が交渉妥結に重要な「機会の窓」であることが確認されました。交渉妥結に向け尽力してまいります。

国際貿易ルール全体を強化する一方、成長する諸外国の活力を取り込むためにも、二国間の経済連携に関する交渉や情報収集を活発に行うことも重要です。政府としては昨年11月に、我が国の主要国・地域との経済連携推進の基本となる「包括的経済連携に関する基本方針」を閣議決定しており、「国を開く」決意の下、世界の潮流から見て遜色のない高いレベルの経済連携を力強く進めていくことに全力を挙げ取り組んでまいります。

横浜APECでは、FTAAPの実現に向けて各国が努力していくことで合意されました。ただし、各国がそれぞれ国内対策を充実させるとともに、国民の皆様への御理解を求めなければならないのは言うまでもありません。経済産業省は、日本国内における農林水産業の強化が必要と考え、「農業産業化支援ワーキンググループ」を立ち上げ、輸出振興や農商工連携を始めとした検討を開始しました。農業の6次産業化や海外における需要拡大等、積極的に知恵を出し、農業の強化策を進めてまいります。

また、今後は製品や部品を単品で輸出するのではなく、社会インフラやシステムというパッケージの形で輸出していくことも重要です。例えば、原子力については、国際原子力開発株式会社を中心として、ベトナムでの原子力発電所建設について合意することができました。日アラブ経済フォーラムの中では、モロッコ、チュニジアとの間で、太陽エネルギー分野に関する協力事業について合意することができま

した。私が会議に参加して実感したのは、我が国の技術力や産業力が、外国から強い関心と期待を集めていることでした。今後、水、鉄道、高速、衛星事業等について、関連産業の競争力強化や金融支援の強化、トップ外交の実施等により、積極的な国際展開を官民連携して推進してまいります。

次に、環境・エネルギー政策について申し上げます。昨年大いに議論されたレアアース対策は、資源の安定供給の重要性を改めて認識させるものでした。私は自ら中国に対して荷動きの早急な改善を要請するとともに、JOGMEC等を通じて海外での鉱山開発・探査を支援する等、輸入先の分散化に向けて積極的な対策を講じてまいりました。さらに、レアアースのリサイクル利用技術・代替材料開発等に全力で取り組んでまいります。今後は中長期的な視野に立ち、鉱物資源や、石油・天然ガス・石炭等の安定供給に尽力してまいります。

そして、環境・エネルギーは、我が国が強みを活かせる成長分野であり、グリーン・イノベーションによる新成長戦略の実現につなげることが重要です。我が国の省エネ・低炭素技術を今以上に効率化するための実証実験や技術開発を進めるとともに、国際的な展開を促してまいります。

また、原子力や再生可能エネルギー等、環境負荷が小さく、持続可能性が高いエネルギーも今後成長が期待される領域です。安全の確保を大前提に、原子力発電・核燃料サイクルを積極的に推進していく他、再生可能エネルギーについては、固定価格買取制度を導入して普及・拡大を進めてまいります。

さらに、「地球温暖化対策のための税」については、現下の厳しい経済状況の中で産業界・国民に御理解をいただくべく検討を重ね、石油石炭税を段階的に課税強化するとの成案を得ました。税収については、国民の皆様への御理解をいただきながら、エネルギー起源CO₂排出抑制のために有効な対策に充当してまいります。

国際的な地球温暖化対策については、昨年末のCOP16で、京都議定書の単純延長には明確に反対

いたしました。二国間クレジット制度等、地球規模でCO₂排出量を削減する方策を具体化させ、米中印を含んだ形で、真に公平かつ実効的な枠組み作りを進めてまいります。

最後に、中小企業対策について申し上げます。企業数の99.7%、雇用の7割を占める中小企業の活性化こそ、我が国経済の活力の源泉です。中小企業の発展のため、税制改正大綱において来年度より中小軽減税率を、現行の18%から15%へと引き下げることにしました。

また、引き続き厳しい経済状況が続く中、公的金融機関による融資・保証により中小企業の資金繰りに万全を期すことに加えて、人材育成や技術開発、新事業展開に意欲がある中小企業に対して、全力で支援してまいります。

特に、昨年立ち上げた「中小企業海外展開支援会議」の下で、それぞれの地方経済産業局の力を借りながら関連機関と連携し、海外ミッションの派遣や海外展示会への出展等をきめ細かく支援してまいります。また、先日、私も自ら中小企業に足を運び、生の声を伺ってまいりました。ここで聞いた声等を踏まえ、金融庁や財務省とも協力し、現地企業が日本語で相談等ができる「Japan Desk」の設置など、地銀等がJETROやJBICと連携して中小企業の海外展開を支援するスキームを構築することとしました。関係機関で協力し、本スキームをしっかりと実施してまいります。

これらの施策を一つ一つ着実に実行していくことこそが、我が国経済・産業を再び活性化していく足掛かりとなると確信しております。国民の皆様が、毎日の生活において安心して暮らせる社会、未来に対して夢と希望を抱いて暮らせる日本を実現するため、今年も精一杯努力してまいります。

皆様の御多幸と御健康をお祈り申し上げまして、新年の御挨拶といたします。

平成23年 元旦

新年のはじまりにあたって



国土交通大臣
馬淵 澄夫

平成23年という新しい年を迎え、謹んで新春のごあいさつを申し上げます。

去年は、政権交代によって政治や行政のシステムが大きく転換してから、本格的に予算編成等の行政運営に取り組んだ最初の年となりました。私も国土交通副大臣として、また、昨年9月からは国土交通大臣として国土交通行政に携わり、山積している課題の解決に向け、全力を挙げて取り組んでまいりました。本年も引き続き改革を継続し、更なるスピードアップを図りつつ、社会資本整備や交通政策の体系の構築などを通じて、我が国が抱える課題等へ対応してまいります。

私は、国土交通行政は3つの観点から国家の背骨を築いていくものであると認識しております。

一つ目は、国土の背骨としての観点です。国土の礎となる社会資本整備のあるべき姿をしっかりと示して、これを実現させてまいります。

二つ目は、国民生活の背骨としての観点です。国民生活の安全・安心を確保するための災害対策、豊かな国民生活の実現のための住宅政策や地域交通の確保等に取り組んでまいります。

三つ目は、地域経済を支える産業の背骨としての

観点です。成長戦略に関する施策を実現し、国際競争力の強化を図っていくのみならず、観光、建設・運輸産業等、内需の中心となる産業の育成を進めてまいります。

このような三つの観点から、幅広い国土交通行政に関わる施策を総合化、体系化することにより、施策の効率と効果を高め、国民の皆様の目に見える成果を提示していくことが私どもの使命と考えております。

(社会資本整備、交通政策のあり方について)

私は、公共事業には3つの機能があると認識しております。第一は、維持管理を含め、真に必要な社会資本を整備する機能、第二は、地域間の再分配機能、第三に経済対策としての機能です。私としては、第一の機能を基本として、真に必要な社会資本整備のあるべき姿とその推進方策についてしっかりと議論し、国民に分かりやすくお示しすることが必要だと考えております。そのため、これまで、公共事業予算の見直し、事業評価の改善や需要推計手法の見直し、「選択と集中」による重点化等、限られた予算を効果的・効率的に活用できるよう、徹底的な改革に取り組んでまいりました。今後とも、このような公共事業の改革は引き続き進めてまいります。

また、こうした改革の成果を踏まえ、国土に関する長期的な展望を持ちつつ、国土、生活、産業の「3つの国家の背骨」を支える社会資本整備が果たすべき役割を明確にすること、すなわち、社会資本整備のマスタープランを定めることが重要であると考え、「社会資本整備重点計画」の見直しにも着手しております。昨年末には、社会資本整備審議会・交通政策審議会計画部会において次期計画の骨子案をご提示いただいたところであり、これを踏まえ、本年夏頃までに新たな計画を閣議決定し、平成24年度予算への反映を目指してまいります。

併せて、国土交通政策において、社会資本整備とともに大きな柱である交通政策についても、その中核となる「交通基本法案（仮称）」の検討を進めて

おります。昨年末、交通基本法案検討小委員会において、交通基本法案の立案における基本的な論点についてとりまとめていただいたところであり、これを踏まえて同法案の制定を目指すとともに、交通政策のマスタープランとなる「交通基本計画（仮称）」の早期策定を目指してまいります。私は、この2つの計画が国土交通政策の今後の方向性を示す、車の両輪になると考えております。

(安全・安心な社会づくり)

我が国は、地震・津波や水害・土砂災害・高潮災害など、自然災害に対して脆弱な国土条件にあります。最近では、奄美地方の豪雨災害など、各地で集中豪雨による被害が発生しており、地球温暖化の影響も懸念されています。こうした自然災害から国民の生命や財産を守るという国土交通省の重要な使命を果たしてまいります。

なお、今後の治水対策については、「できるだけダムにたよらない治水」への政策転換を進めるとの考えに基づき、「今後の治水対策のあり方に関する有識者会議」において昨年9月に公表された「中間とりまとめ」を踏まえ、全国の83事業（84施設）のダム事業の検証を、予断を持たずに進めてまいります。

また、公共インフラ及び住宅・建築物の耐震性向上を図るとともに、公共交通やエレベータ等の安全対策の充実を進めてまいります。公共交通における事故による被害者等への支援のあり方についても検討してまいります。

さらに、土地取引の円滑化及び土地資産の保全等を図るために、その基礎となる境界情報を調査する地籍調査について、一層の推進に努めてまいります。

我が国において海上の安全確保を一義的に担う海上保安庁を所管する国土交通大臣として、海上保安庁の制度や体制を十分に整備するとともに、現場の高い士気を維持していくための環境整備を進めていくことが私の重大な責務であると考えています。こうした観点から、巡視船艇等の重点整備や要員の拡

充等により海上保安庁の体制の充実強化を図るとともに、昨年末に設置された「海上警察権のあり方に関する有識者会議」における議論を踏まえ、海上保安庁による海上警察権の検討を進めてまいります。また、国際連携の推進等によりソマリア周辺海域やマラッカ・シンガポール海峡における海賊対策等を図ってまいります。

(豊かな国民生活の実現)

人口減少、高齢化が進んでいく中、高齢者・障がい者をはじめ誰もが自立できるユニバーサル社会を実現することは、極めて重要な政策課題です。そのため、ハード・ソフト両面における一体的・総合的なバリアフリー施策を推進するとともに、国民生活に最も密着した基盤である住宅と地域交通を確保していくことが、今まで以上に重要になっていくものと考えております。バリアフリー施策については、新たな整備目標の設定をはじめ、関連施策の充実によりバリアフリー化の促進を図ってまいります。住宅については、医療・介護と連携したサービス付き高齢者向け住宅（仮称）の供給を促進するとともに、民間賃貸住宅入居者の居住の安定確保や既存住宅ストックの有効活用による、高齢者、障がい者、子育て世帯等の住宅セーフティネットの強化を図ってまいります。地域交通の確保については、交通基本法の検討と関連施策の充実を図ってまいります。

また、地球温暖化対策として、自動車単体対策、交通流対策、モーダルシフトや物流の効率化、公共交通の利用促進、住宅・建築物のまるごとエコ化、低炭素都市づくり等を推進してまいります。

さらに、物流コスト・物価を引き下げ、地域経済を活性化するため、地域経済への効果や渋滞、環境、他の交通機関への影響等を社会実験で検証しつつ、高速道路の原則無料化を段階的に進めてまいります。

(国土交通省成長戦略の実現)

我が国の国際競争力を高め、将来にわたって持続

可能な国づくりを進めるために、国土交通省成長戦略の実現に取り組んでまいります。

海洋分野においては、民間の知恵と資金を活用した港湾経営の効率化や内航フィーダー網の強化などによる国際コンテナ・バルク戦略港湾の機能強化を図るとともに、海運・造船などの海事産業については、新たな造船政策や内航船代替建造対策の検討会を立ち上げるなど、その競争力の強化に一層強力に取り組んでまいります。また、排他的経済水域（EEZ）等の保全・利用の促進や海洋基盤情報の整備による海洋権益の確保を進めてまいります。さらに、国際的発言力の強化として、本年6月の国際海事機関（IMO）次期事務局長選挙に擁立した日本人候補（関水康司：現IMO海上安全部長）の当選を目指します。

航空分野においては、首都圏空港を含めた徹底的なオープンスカイの推進、羽田の24時間国際拠点空港化及び成田のアジアのハブ空港化の推進など首都圏空港の抜本的な機能強化を図るとともに、関空・伊丹の経営統合等により関空のバランスシートを改善し、関空を首都圏空港と並ぶ国際拠点空港として再生してまいります。また、国管理空港の運営のあり方について、「民間の知恵と資金」を活用するための具体的な検討を進めてまいります。さらに、平成23年度から25年度までの3年間を「集中改革期間」と位置づけ、我が国航空企業の国際競争力強化のため、平成23年度税制改正大綱において、航空機燃料税の税率引き下げを盛り込んだところで、日本航空については、更生計画に従って着実な再生が図られるよう、引き続き必要な支援を行うとともに、指導監督を行ってまいります。

住宅・都市分野においては、大都市の国際競争力の強化のため、都市再生特別措置法における特別の地域制度の創設と、各種支援措置の充実に向けた検討を進めるとともに、住宅市場の活性化のため、質の高い新築住宅の供給と既存住宅流通・リフォームの促進等を進めてまいります。また、昨年設置した「不動産投資市場戦略会議」での議論も踏まえなが

ら、施策の具体化に取り組んでまいります。

国際展開・官民連携分野においては、鉄道システム、道路、自動車産業、水インフラ、港湾、環境共生型都市開発等、我が国の優れた建設・運輸産業の海外展開を促進するため、政治のリーダーシップによる官民一体となったトップセールスや日本の技術・規格の国際標準化等に力を注いでまいります。また、厳しい財政状況の中で民間資金の活用を拡大し、真に必要な社会資本整備・維持管理を着実にやっていくため、コンセッション方式（施設の所有権を移転せず、民間事業者インフラの事業運営に関する権利を長期間にわたって付与する方式）の導入等PFI制度の拡充や、より幅広い官民連携による社会資本整備の取組を推進してまいります。

観光分野においては、海外プロモーションの充実等による「訪日外国人3,000万人プログラム」の展開、地域の幅広い関係者が参画する「観光地域づくりプラットフォーム」の形成や新しい観光アイテムの創造等による観光地の魅力向上を進めるとともに、休暇取得の分散化をはじめ休暇改革について、国民的なコンセンサス形成に向けて努力してまいります。

（経済・雇用情勢への対応）

現下の厳しい経済・雇用状況、直面する円高・デフレ状況を踏まえ、昨年9月、「新成長戦略実現に向けた3段階の経済対策」、いわゆる「ステップ1」がとりまとめられ、国土交通省としては、住宅エコポイント制度や優良住宅取得支援制度（フラット35S）の大幅な金利引下げの延長、観光業や海運業における雇用創造・人材育成の推進、規制・制度改革等に取り組んでおります。また、「円高・デフレ対応のための緊急総合経済対策」、いわゆる「ステップ2」に基づいて昨年11月に成立した補正予算等により、国土ミッシングリンクの解消、首都圏空港の強化、建設業に対する金融支援、海上保安体制の充実等の施策に取り組んでおり、引き続き、これらの対策に盛り込まれた施策の実効性を挙げるよう

取り組んでまいります。また、「ステップ3」として位置づけられている平成23年度政府予算案において、国土交通省としては、既存の事業を抜本的に見直し、「国土交通省成長戦略」の実現をはじめ、真に必要な社会資本整備の着実な実施、地域の生活交通の確保・維持・改善、高速道路の原則無料化の推進、海上の安全と権益の確保、総合力の発揮、地域主権の確立に向けた取組といった確固たる戦略の下に大胆に予算を組み替えることにより、新たな時代に対応しながら、我が国を牽引する国土交通行政へと大きく転換することを目指します。

なお、特に疲弊している建設産業の現状を踏まえ、昨年末に「建設産業戦略会議」を設置したところであり、同会議での議論を踏まえて、今後の建設産業、特に地域建設業の再生方策の検討を進めてまいります。

以上、新しい年を迎えるにあたり、国土交通省の重要課題を申し述べました。国民の皆様のご理解をいただきながら、ご期待に応えることができるよう、諸課題に全力で取り組んでまいります所存です。

国民の皆様の一層のご支援、ご協力をお願いするとともに、新しい年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを心より祈念いたします。

反攻の2011年は工業会の活動に積極的な参加を 新春賀詞交歓会を開催



福島裕会長

関東厨房機器協同組合・
上野秀雄理事長

(社)日本厨房工業会は平成23年1月12日(水)、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」で、「新春賀詞交歓会」を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、208名の過去最大の参加者を得て開催された交歓会は、司会の尾崎誠常任理事の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った福島裕会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「昨年、日本経済は回復してきたが消費が伸びない点で厨房業界も厳しかった。そんな中、佐々木英一・東北支部理事の瑞宝単光章、清水健治常任理事の厚生労働大臣表彰といった表彰が相次いだ。当工業会の参加してい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から製品安全対策優良企業表彰の団体特別賞で特別表彰され、自分も食品衛生功労者として厚生労働大臣表彰を受けた。これだけ厨房業界に携わる人間が国に認めてもらったのは、世のため人のために役立っているということであれしく思う。

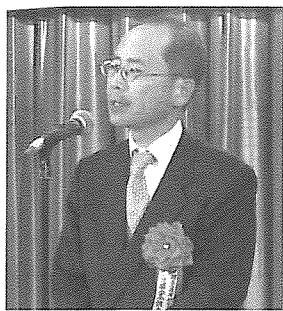
今年は明るい年にしたい。消費は上向いてきたようで、政府も昨年来、新成長戦略や低炭素投資促進法などの施策をされており、厨房機器業界にもさまざまなご支援をいただいている。今年はわれわれビジネスマンがまさに自力で攻める年である。今年は兎年。兎は上り坂に足を使うということで、今年は日本経済、わが業界、皆さまの会社が反転攻勢に転じていただきたい。不況が工業会の収益事情に影響し、財政が厳しくなっている。工業会の教育事業への、

会員企業の皆さまの積極的な参加をお願いしたい。また、機器基準とその評価制度に、より多くのメーカーさんに参加してもらえるようにしたい。

今年は工業会の役員改選の年であり、違った立場からできるだけ多くの方にご参加いただき、新組織を構築して行きたい。今年も業界のため、皆さまのために働いて行きたいので、会員企業の皆さまの変わらぬご支援を賜りたい」旨を述べた。

続いて、関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長(当会常任理事)より挨拶があった。上野理事長は昨年の厳しい景況に触れ、やる気と能力のある中小企業が元気を取り戻し元気な日本を取り戻すような明確な方向性と施策を期待している旨を述べ、「昨2010年11月2日に関東厨房機器協同組合は創立50周年を迎えた。中小企業の事業協同組合としての使命と役割を再認識し、組合間のネットワークの活用と組合内外の皆さまの連携を密にすることで、組合員の方々の事業のお役に立ちたいという決意を新たにした。景況は厳しいが中小企業の経営の原点であるチャレンジ精神と技術力などを発揮してメンバーの力を結集して克服して行きたい。本年もご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄健勝を祈ると共に、新年が兎のように一段と大きく飛躍できる年になるように祈念する」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、経済産業省製造産業局日用品室・高辻育史室長から「正月のおせち料理を購入する方が増えたが、それを作る方々、その人たちを支える厨房機器を製造されている皆さんへの期



経済産業省・高辻育史室長 国土交通省・春原浩樹室長 東京ガス(株)・村木茂代表取締役副社長執行役員 中西昭夫・副会長



待が高まっていると思う。経済は、底入れ感が出てきた。食文化での消費者の行動パターンは変化しているが、皆さまのご活躍の場は増えていると思っている。今年はその流れを少しでも本格的な需要の回復に結び付けるのがわれわれの大きな課題だ。昨年来述べているCOOL JAPANがいよいよ本格的な始動の年に入ってきた。日本の素晴らしい食文化と関連商品を連携して世界に発信し、国内の消費者にも再認識していただき、需要の回復につながればいい。また、新成長戦略で農林水産省が中心になって食の将来的ビジョンが昨年末にまとまった。そのNo.2が食文化を軸とした観光・産業・文化政策の展開だ。今年の一つの例だが、食を中心にして多面的な展開をしていくので、この機会を積極的に活用して需要の底上げをお願いしたい。そして厨房機器は安全で安心なものの提供が大前提なので、しっかりと対応していただきたい。今年一年は昔の厨房のように熱く、活気のある業界になっていただくと共に、皆さまのご多幸とご健勝を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

また、国土交通省住宅局建築指導課建築安全調査室・春原浩樹室長からは「平成21年度の新設住宅着工戸数は45年ぶりの低水準となったが、今後内需主導の経済成長を実現するには住宅投資の活性化が重要課題である。本年は国土・国民生活・産業の国家の三つの背骨をより骨太にすべく国土交通行政を推進していきたい。住宅都市分野では質の高い新築住

宅の供給と既存住宅流通・リフォームの促進、医療や介護と連携したサービス付き高齢者向け住宅の供給促進、環境にやさしい住宅建築、耐震改修建て替えの促進などの施策に取り組む。建築基準関連制度については、建築物の質の確保・向上に向け昨年からの運用改善に加え一層の手続きの迅速化を図り建築法体系に関する勉強会を設け法体系の方向性について検討を進めていきたい。今後とも安全安心な住生活と魅力ある街作りを実現し、国民一人一人が豊かさを実感できるよう全力で取り組んでいきたいので、皆さまのご支援とご協力を賜りたい。業界のますますの発展と本年が皆さまの発展の年となるように祈念する」旨の挨拶が述べられた。

関東厨房機器協同組合主賓の、東京ガス(株)・村木茂代表取締役副社長執行役員からは工業会・関厨協と会員企業への礼が述べられ、「最近では景気経済に明るい兆しが見えてきた。こういう時だから時代・社会・ユーザーのニーズに合った良い商品、高効率で高性能な機器を販売して需要を掘り起こして行くことが必要だ。ガス業界では多くの厨房機器メーカーと協業しており、涼厨機器は昨年の7月で累積1万台超の販売を実現しており、良い物を提供すれば市場で売れる。昨年10月には日本最大の厨房ショールーム『厨BO! SHIODOME』を開き、既に4,000人近い方にご来場いただいている。このような形で是非皆さまとご一緒に、買い換えも含めて需要の掘り起こしをしていきたい。兎という字には草木が地面を覆うという意味があると聞いている。厨房に関して皆さまとしっかりとさらに強く根を生やして、市場全体を覆って飛躍して、今年を良い年に行きたい」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始和やかな雰囲気のひとつときとなった。

中締めは中西昭夫副会長が行い、「ご臨席の皆さまのご多幸と会社のご発展を祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。

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
		作図課題 (1)	
8	1	作 図 課 題 (2)	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

12月16日～1月20日

12. 16 あんしん高度化ガス機器普及開発研究会。由利事務局次長。(東京ガス業務用厨房ショールーム)
12. 17 臭気対策マニュアル検討会。由利事務局次長。(社)におい・かおり環境協会)
12. 21 平成22年度第5回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、植木、河西各委員、田所代理(高辻委員)、池町代理(竹村委員)、岩井代理(大竹委員)、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
1. 6 (社)日本食品衛生協会新春賀詞交歓会。鈴木専務理事。(明治記念館・富士の間)
1. 7 (社)日本能率協会新春の集い。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル・鳳凰の間)
1. 7 キッチン・バス工業会平成23年新春賀詞交歓会。寺内事務局長、由利事務局次長。(東京会館・ロイヤルルーム)
1. 11 日本製パン製菓機械工業会新春賀詞交歓会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(KKRホテル東京・瑞宝の間)
1. 12 当工業会・関東厨房機器協同組合共催2011年新春賀詞交歓会。(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)
1. 14 (社)日本メディカル給食協会新年賀詞交歓

会。福島会長、鈴木専務理事。(東京会館 ロイヤルルーム)

1. 14 (社)日本冷凍空調工業会新年賀詞交歓会。福島会長、鈴木専務理事、寺内事務局長。(ホテルラフォーレ東京・御殿山ホール「左近の間」)
1. 18 (社)日本弁当サービス協会新年賀詞交歓会。鈴木専務理事。(東京ガーデンパレス・平安)
1. 19 (社)日本設備設計事務所協会新年のつどい。寺内事務局長。(如水会館・富士の間)
1. 19 (社)日本食品機械工業会賀詞交歓会。鈴木専務理事、由利事務局次長。(東京プリンスホテル・プロビデンスホール)
1. 20 (社)日本給食サービス協会新年賀詞交換会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)
1. 20 (社)国際観光日本レストラン協会新年賀詞交換会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(八芳園・チャット)

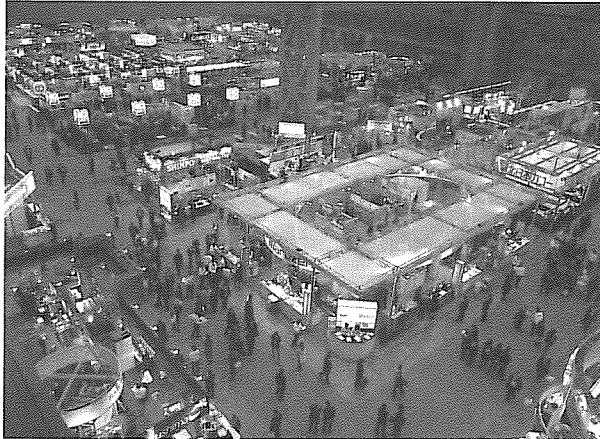
●訂正とお詫び

1月号p.30で、サンウエーブキッチンテクノ(株)のFAX番号として表記されている番号は、代表電話番号になります。訂正してお詫び申し上げます。

★ ★ **HCJ 2011** アジアNO.1の“ホスピタリティ”と
“フードサービス”の専門展示会

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

第11回厨房設備機器展
2011年2月22日(火)～25日(金)



会場全景 (第10回厨房設備機器展)

(社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第11回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月22日(火)～25日(金)の日程で開催する。

この展示会は「HOTERES JAPAN 2011」、「第32回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2011」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、“ホスピタリティ”と“食”の専門家約9万名弱が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第11回厨房設備機器展」のテーマは、「見て・触れて・感じて——。」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、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の工業会活動をご紹介します

●日本厨房工業会主催オープンセミナースケジュール

[2月23日(水)]		
⑩10:30～11:15	(財)日本ガス機器検査協会	演題:「食品業界における食品安全の最新動向とISO規格について」
⑪11:45～12:30	タニコー(株)	演題:「最新厨房環境のご提案 ～ステンレスフロアシステムの特性について～」
⑬13:00～13:45	(株)マルゼン	演題:「フードビジネスの環境変化への取り組み ～事例を交えて～」
⑭14:15～15:00	福島工業(株)	演題:「HACCPに準じた厨房施設への製品及びシステム提案」
[2月24日(木)]		
⑩10:30～11:15	(株)HALTON	演題:「これからの厨房 ～パッシブキッチンを目指す～」
⑪11:45～12:30	(株)フジマック	演題:「低炭素社会における厨房機器のあり方」
⑬13:00～13:45	(株)コメットカトウ	演題:「新しい食文化を拓くスチームコンベクションオープン」
⑭14:15～15:00	東京電力(株)	演題:「人と環境にやさしい厨房づくり ～キーワードは電化!～」

と共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のオープンセミナーを開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

- ◆(社)日本厨房工業会会員コーナー [工業会ブース内]
出展企業 (7社): (株)キャニオン、シンポ(株)、(株)三栄コーポレーションリミテッド、川口工業(株)、東産業(株)、(有)アイジエー、秋元ステンレス工業(株)
- ◆業務用厨房設備機器基準コーナー
- ◆厨房設備士資格認定試験コーナー
- ◆(社)日本厨房工業会活動紹介コーナー

●日本厨房工業会主催オープンセミナー

- ◆テーマ:「(社)日本厨房工業会会員によるセミナー」
- ◆講義内容: (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(事前登録制)。
- ◆日 時: 平成23年2月23日(水)および24日(木)
- ◆場 所: 東京ビッグサイト東1ホール
主催者事務室(展示会場内)
- ◆受講料: 無料
- ◆定 員: 70名

第11回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

いよいよ第11回厨房設備機器展開催の時期が参りました。昨年展示会実行委員長という重責を拝命し、本展示会の開催のために関係各位の御協力を賜りながら東奔西走して参りましたが、ようやく展示会開催の運びとなり、感無量です。

今回心がけましたのは、「会員企業さまをより重視した展示会」です。工業会ブースでは当工業会の各活動を紹介させていただく展示と各種出版物の頒布の他、従来機器展に大規模な出展をしづらい会員企業さまのアピールの場として会員コーナーを設置し、会員企業さま7社の製品を展示させていただき、会員企業さまのアピールの場を設けました。

同様に、例年ご好評を頂いておりますオープンセミナーですが、今回のテーマはずばり「(社)日本厨房工業会員によるセミナー」。昨年より2社増えた、8社の会員企業さまに自社の製品とその開発、社会貢献活動などについてアピールしていただきます。

創意工夫と魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業さまの出展ブースと共に、各会員企業さまの活動の一端を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。



工業会オープンセミナー（第10回厨房設備機器展）

- ◆**申込方法**：事前登録制（定員になり次第締め切ります）。HCJ三展合同事務局ホームページ（<http://www.jma.or.jp/hcj/>）「セミナー・学会・発表大会」→「業界団体主催セミナー・学会・発表大会」より申込用紙をダウンロードし、FAX03-3585-0170までお申込ください。

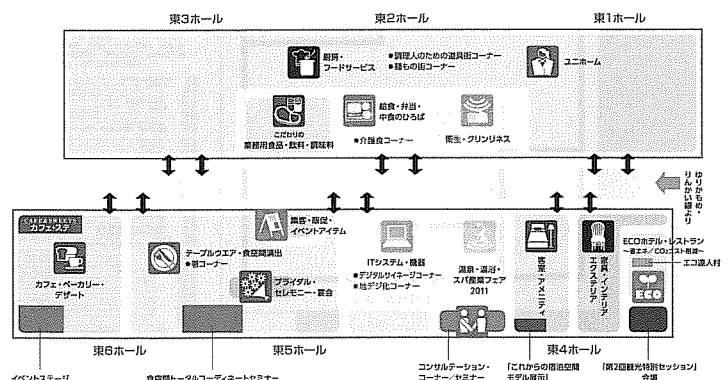
●第11回厨房設備機器展開催概要

- ◆**開催テーマ**：
「見て・触れて・感じて——。」
- ◆**会期**：2011年2月22日（火）～25日（金）
10:00～17:00（最終日は16:30まで）
- ◆**会場**：東京ビッグサイト（東1～6ホール）
- ◆**出展社**：約800社/1,800小間

- ◆**展示ゾーン**：厨房・フードサービス、カフェ・ベーカリー・デザート、客室、インテリア・エクステリア・宴会設備、テーブルウエア・食品容器、業務用食品／プレミアム・フード、集客・販促ツール、衛生・クリンリネスなど

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局
(社)日本能率協会 産業振興本部門
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
FAX 03-3434-8076
E-mail : hcj@convention.jma.or.jp
<http://www.jma.or.jp/hcj>



誌面で
振り返る

月刊「厨房」

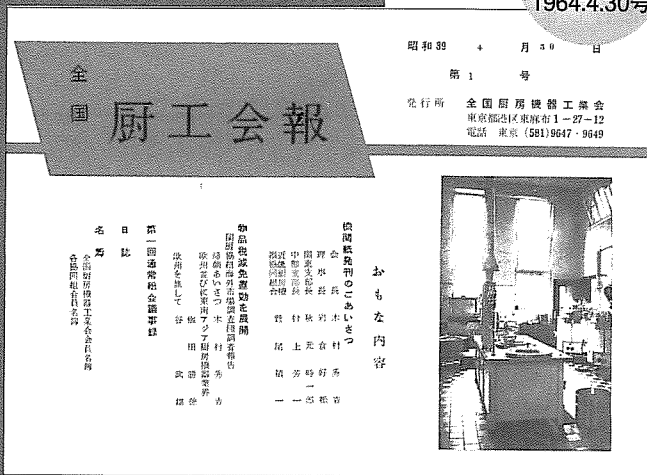
500号の軌跡

第一章 そして歴史は始まった

1964

創刊号

1964.4.30号



当工業会は1962年6月25日に「全国厨房機器工業会」として設立され、関東支部、東海北陸支部を結成していた。1964年には関西支部が結成され、高度成長時代に併走するかの如く、順調に規模を拡大している時代に、月刊厨房の前身である『全国厨工会報』が創刊された。

役員名簿

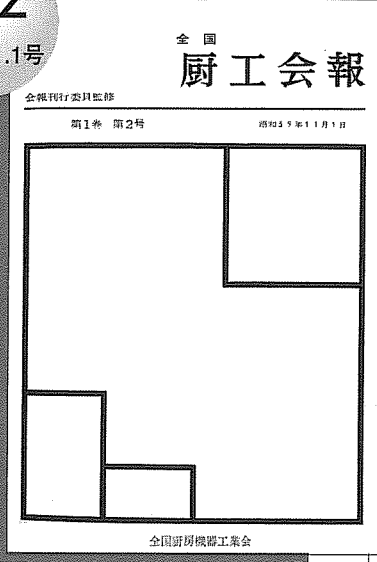
役職名	氏名	所属会社名
会長	木村秀吉	株式会社木村屋製作所
副会長	秋元時郎	秋元調理機器株式会社
副社長	谷山勇三	三機工業株式会社
専務	武蔵千代	田代工業株式会社
常務	村上芳一	村上三和株式会社
監事	甲斐有太郎	株式会社甲斐
監事	中西基吉	株式会社中西製鉄所
監事	中谷久由	株式会社久由製作所
監事	中谷三郎	株式会社三郎製作所
監事	井原三郎	株式会社井原製作所
監事	小林梅田	株式会社小林製作所
監事	小池定雄	株式会社小池製作所
監事	田代正介	株式会社田代製作所
監事	坂元隆	株式会社坂元製作所
監事	安藤正幸	株式会社安藤製作所
監事	イナギ工業	イナギ工業株式会社

「会員名簿」

1963年5月1日現在の役員・会員企業。社名が旧社名だったり、役員が現在の会員企業の先代、先々代社長だったり。

Vol.2

1964.11.1号



日本標準商品分類

STANDARD COMMODITY CLASSIFICATION FOR JAPAN

中分類72-暖房用、食品調理用器具および装置（主熱源に電気を
使用しない）並びに衛生設備用品

MEDIUM GROUP 72- APPLIANCES AND EQUIPMENT FOR COOKING,
BREWING, HEATING (EXCEPT MAIN HEAT SUPPLY SYSTEMS),
ELECTRICITY AND SANITARY EQUIPMENT

72-10	電気調理器	Electric Range
72-11	電気湯沸かし器	Electric Water Heater
72-12	電気洗濯機	Electric Washing Machine
72-13	電気乾燥機	Electric Dryer
72-14	電気冷蔵庫	Electric Refrigerator
72-15	電気冷凍機	Electric Freezer
72-16	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-17	電気冷凍庫	Electric Chest Freezer
72-18	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-19	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-20	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-21	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-22	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-23	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-24	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-25	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-26	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-27	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-28	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-29	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-30	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-31	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-32	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-33	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-34	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-35	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-36	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-37	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-38	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-39	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-40	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-41	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-42	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-43	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-44	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-45	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-46	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-47	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-48	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-49	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-50	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-51	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-52	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-53	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-54	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-55	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-56	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-57	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-58	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-59	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-60	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-61	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-62	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-63	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-64	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-65	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-66	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-67	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-68	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-69	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-70	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-71	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer
72-72	電気冷凍冷蔵庫	Electric Refrigerator-Freezer

「日本標準商品分類」

2号目にして、いきなり判型が縦長になる。まるで『サザエさん』の単行本である。「中分類72-暖房用、食品調理用器具および装置（主熱源に電気を使用しない）並びに衛生設備用品」「中分類56-冷凍機、冷凍機応用製品および装置」を掲載。

データで見る業務用厨房機器の業態

全日本厨房器工業会(会誌)が調査対象とした「業務用厨房機器」の業態について、本誌が掲載している。調査対象は、主に製造業と建設業の業態である。業態別調査結果は以下の通りである。

① 業態別の業態別売上高(百万円)
 ② 業態別の業態別売上高(百万円)
 ③ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ④ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑤ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑥ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑦ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑧ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑨ 業態別の業態別売上高(百万円)
 ⑩ 業態別の業態別売上高(百万円)

データ・シリーズ

5,000~1億円	2.5社	5~15社	3,150
1億~5億円	2.0社	15社以上	9,400
5億~10億円	4.2社	5~100社	800
10億円以上	2.1社	5~100社	500
15社以上	15.0社以上	15.0社以上	15.0社以上
2,000	4,454,420	14,000,700円	40
3,000	7,439,320	40,000,000円	100
5,000	12,525,600	100,000,000円	100
10,000	12,525,600	100,000,000円	100
20,000	4,454,420	4,454,420円	50
30,000	7,439,320	7,439,320円	50
40,000	12,525,600	12,525,600円	50
50,000	12,525,600	12,525,600円	50
100,000	12,525,600	12,525,600円	50
150,000	12,525,600	12,525,600円	50
200,000	12,525,600	12,525,600円	50
250,000	12,525,600	12,525,600円	50
300,000	12,525,600	12,525,600円	50
350,000	12,525,600	12,525,600円	50
400,000	12,525,600	12,525,600円	50
450,000	12,525,600	12,525,600円	50
500,000	12,525,600	12,525,600円	50
550,000	12,525,600	12,525,600円	50
600,000	12,525,600	12,525,600円	50
650,000	12,525,600	12,525,600円	50
700,000	12,525,600	12,525,600円	50
750,000	12,525,600	12,525,600円	50
800,000	12,525,600	12,525,600円	50
850,000	12,525,600	12,525,600円	50
900,000	12,525,600	12,525,600円	50
950,000	12,525,600	12,525,600円	50
1,000,000	12,525,600	12,525,600円	50

データで見る業務用厨房機器の業態

「データで見る業務用厨房機器の実態」

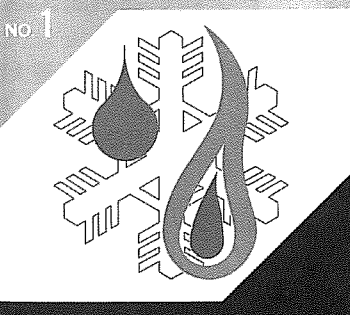
工業会の広報事業の一つである『業務用厨房機器に関する実態調査』の走りである。この当時の調査対象企業は81社。資本金は最大3,000~5,000万円の5社が最高であり、生産動向は1964年に101億7,100万円と、初めて100億円を突破している。

「社団法人日本厨房器工業会法人設立記念祝賀会」この号は社団法人設立記念特集号であり、天野会長以下をはじめとした各役員のスナップショットと共に、1966年7月27日に赤坂プリンスホテルで開催された法人設立記念祝賀会の様子を伝えている。この当時の閉会は、万歳三唱だったようである。



社団法人日本厨房器工業会法人設立記念祝賀会の様子。会場には多くの来賓が参加し、祝賀の挨拶が行われた。天野会長をはじめとした役員のスナップショットと共に、この重要な瞬間を伝える。この日の閉会は、万歳三唱で終わった。

厨房



特集 本当に不況は去ったか?

「前年」の東京オリンピックを境として、日本の経済は、インフレであり、またデフレでもあるという、誠に微妙な状況に陥った。我が国は、戦後初めて「不況」に陥った。これは、戦後初めてのことである。その原因は、何なのか? 本誌は、この問題を徹底的に調査し、その真相を明らかにする。本当に不況は去ったか? その見直しと現状を特集してみた。

「特集 本当に不況は去ったか?」

12号目から、表紙がリニューアル。「厨房を象徴する火、水、冷蔵庫」のイメージだそうである。東京オリンピックの好景気の後に訪れたインフレ&デフレの原因と見直しを3ページにまとめた記事である。

Vol.13 特集2
1967 No.2号

これでいいのか 厨房業界

座談会

新しい業界、そこには、若いものがあつ、将来への無限の可能性と、未熟ながらも活発な成長が伺える。社団法人日本厨房機器工業会が公益法人として発足して、まだ一年たらず、全くの生れたばかりの公益法人である。ということは、この厨房機器工業会も幸々と世間から認められたことになるだろう。

そこで業界のそれぞれの立場を代表しておられる方々に、厨房業界の現状について語ってもらった。

「まず内部部局を、
職能別に分けておくと、
各部門の責任が明確になり、
業務の進捗も早くなる。また、
各部門の業務内容も明確になり、
業務の進捗も早くなる。また、
各部門の業務内容も明確になり、
業務の進捗も早くなる。」



左から右へ、中野 隆雄(工業会副会長)、高田 邦雄(1人料理)、心電、電機、自衛隊関係、中野 隆雄(工業会副会長)、高田 邦雄(1人料理)、心電、電機、自衛隊関係

中野 隆雄(工業会副会長) 高田 邦雄(1人料理) 心電、電機、自衛隊関係

「特集2 これでいいのか 厨房業界」

東海・近畿・関東の厨房機器協同組合理事長を中心に、写真には司会を含めて11名写っているという、大所帯での対談。カタログの説明の統一ルールといった問題に早くも触れている反面、「バラ色の業界にするもしないも、一にかかっているわたくしたちの努力と団結にかかっている」そうですよ、皆さん!

Vol.20
1968 No.9号

EXPO'70 特集座談会 (万博)における 厨房設備は いかにあるべきか?



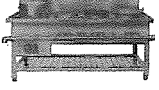
「万博」は、あつと500日というこの10月31日には念願いっせいに入場券の前売りも始まってまいり、万博ムード本格化の秋である。

「EXPO'70 特集座談会 (万博) における厨房設備はいかにあるべきか？」

開催まで550日と迫った大阪万博の特需についての見通しだが、リースや下取りはどうするかという開催後の懸念も大きなテーマに。

Vol.21
1968 No.10号

優良製品紹介

<p>安全・信頼・耐久力のエリート 中野料理機株式会社 オリンピア中華レンジ 772</p>  <p>価格はほどよい分岐がやさし オリンピア連続鍋 400-2</p> <p>オリンピア厨房株式会社 法人番号 4-41 電話 06-724-6011 代</p>	<p>大衆食・中食・レストラン 工業製品製造 製品型オvens・電気ローラー ワシオローストパン</p> <p>電話 06-724-6011(1)~1200まで 約20分(1時間)約15分(1時間)約15分(1時間) 約15分(1時間)約15分(1時間)約15分(1時間)</p> <p>価格はほどよい分岐がやさし ワシオローストパン 400-2</p> <p>ワシオ調理工業株式会社 法人番号 4-41 電話 06-724-6011 代</p>
--	---

「優良製品紹介」

要は新製品紹介記事だが、工業会会員企業の製品だから、当然そのすべてが優良製品の紹介となるわけである。速燗器やらローストパンやら、この時代ならではのデザインである。

このころの主な出来事

- 1968
- 佐藤栄作総理大臣が非核三原則を表明
 - 日清食品がインスタントラーメン「出前一丁」、サンヨー食品が「サッポロ一番みそラーメン」を発売
 - キング牧師暗殺
 - 小笠原諸島が日本に復帰
 - 川端康成がノーベル文学賞を受賞



富士厨房設備(株)取締役社長
熊谷俊男氏

過当競争を排し業界

このころから業界の競争は激しくなり、過当競争を排し業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

のレベルアップを

このころから業界の競争は激しくなり、過当競争を排し業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。



熊谷俊男氏

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。熊谷俊男氏は、業界の競争を排し、業界のレベルアップを促すことが必要である。

「このひとにきく」
富士厨房設備(株) (現)フジマック)の熊谷俊男社長が登場。このころから業界のテーマが「過当競争を排し業界のレベルアップを」であることが分かる。

「新春を迎えて 通商産業大臣 大平正芳」

その後大蔵大臣などを経て、1978年に第68代内閣総理大臣に就任した大平氏からの年頭所感。月刊『厨房』は総理大臣への登龍門です(たまに)。

新春を迎えて

通商産業大臣
大平正芳



1970年の新春を迎え、心なれど新年が近づきます。内閣の改組も行われ、通商産業大臣に大平正芳氏が就任されました。大平氏は、通商産業大臣として、日本の経済発展を促進し、国際貿易を拡大することを目標としています。

大平氏は、通商産業大臣として、日本の経済発展を促進し、国際貿易を拡大することを目標としています。大平氏は、通商産業大臣として、日本の経済発展を促進し、国際貿易を拡大することを目標としています。

このころの主な出来事

- 1970
- ヤクルトアトムズ誕生
- 日本、核拡散防止条約に調印
- 初の国産人工衛星「おおすみ」打ち上げ
- 日本万国博覧会(大阪万博)
- よど号ハイジャック事件
- ビートルズ解散
- アポロ13号打ち上げ
- 日米安全保障条約自動延長
- 「トミカ」発売開始
- 三島由紀夫、市ヶ谷自衛隊官舎で自決

人類の進歩と調歩

「万国博覧会」

EXPO'70

5千万人のために2万5千席が……

万国博覧会(大阪万国博覧会)は、人類の進歩と調歩をテーマとし、1970年3月15日から9月13日まで開催されました。入場者は約6千万人を超え、史上最大の博覧会となりました。

国名	入場者数(人)
日本	1,800,000
アメリカ	1,200,000
西ドイツ	1,000,000
フランス	800,000
イギリス	700,000
イタリア	600,000
オランダ	500,000
スウェーデン	400,000
ノルウェー	300,000
デンマーク	200,000
フィンランド	100,000
スウェイス	100,000
オーストラリア	100,000
ニュージーランド	100,000
南アフリカ	100,000
インドネシア	100,000
タイ	100,000
フィリピン	100,000
マレーシア	100,000
シンガポール	100,000
香港	100,000
台湾	100,000
韓国	100,000
中国	100,000
北朝鮮	100,000
東ドイツ	100,000
東欧諸国	100,000
中東諸国	100,000
アフリカ諸国	100,000
南米諸国	100,000
その他	100,000

万国博覧会会場案内

万国博覧会会場は、大阪市の南東部に位置し、面積約200ヘクタールにわたります。会場内には、各国の展示館、演習場、レストラン、ホテルなどが整備されています。

万国博覧会会場案内

1. 万国博覧会会場

2. 万国博覧会会場

3. 万国博覧会会場

4. 万国博覧会会場

5. 万国博覧会会場

6. 万国博覧会会場

7. 万国博覧会会場

8. 万国博覧会会場

9. 万国博覧会会場

10. 万国博覧会会場

「人類の進歩と調歩(万国博覧会歩き)」
1970年3月15日~9月13日、約半年にわたる大阪万博の5千万人も入場者(実際は6千万人を超えた)の飲食という、業界の一大トピックについて期待と不安の混ざった予想が述べられている。

天野公義会長が衆院内閣常任委員長に就任



工業会天野公義会長はさる1月の特別国会で衆院内閣常任委員長委員長に就任を見た。天野会長は既に昭和24年衆議院議員初当選以

来、先の総選挙まで当選7回に及び、この間文部政務次官、大蔵政務次官、衆院商工常任委員長等要職を歴任、今回重職の内閣常任委員長に就任、国政に一段の活躍が期待される。

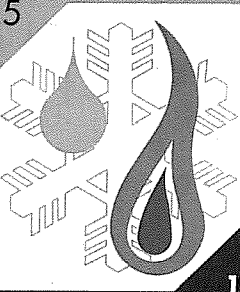
天野会長はこの間、昭和40年5月14日工業会の前身である全日本厨房機器工業会の会長に就任、後に社団法人日本厨房機器工業会発足と同時に会長に就任し、その発展に多大の尽力をされ今日に至っている。

会長は大正10年3月2日東京に生れ、東京大学文学部法文学部を卒業、同盟、共同通信記者となり、やがて政界に進出、趣味は東大サッカー部主将をしたほど、またウィンタースポーツのベテランで、現在もっぱらスキーとのこと、カメラもなかなかの腕前。海外出張、視察は7回、その足跡は東、西を問わず全世界に及び、近著「プラハの春」は動乱のチェコの真相を描いて好評を得た。

「天野公義会長が内閣常任委員長に就任」
1966年より約四半世紀にわたって会長職を奉じていた天野公義氏は、現役の衆議院議員でもありました。紆余曲折を経て、この後1976年には自治大臣に任命されます。

1970

厨房 NO.17



誌 日本厨房機器工業会

月刊化開始!
今号より月刊化がスタート。……なのだが、本来なら通巻28号、No.17となるはずが、通巻が消え、No.17・5月号に、『厨工会報』号11号分が差し引かれたので、『厨房』としては確かに17号目なのですが。ちなみに表紙には「NO.17」とありますが、便宜上Vol.でカウントします。

5000万人を迎える大役はたした関西厨房業界

万国博の厨房設備を語る。

万国博はいま華々しく大阪・千里に開かれつつある。この世紀の「大団円の進軍と調和」をテーマの祭典は厨房業界に何をたらしたか……万国博の足跡を振り返る時、万国博は厨房業界にとって何であったかを浮き彫りにする。ボストン万国博に早くも力強く踏出しつつある関西厨房業界は活気あふれる万国博の足跡を振り返る。

全厨房業者参加の万国博商戦

1970年大阪万国博覧会、全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。

万国博に

EXPO70

万国博覧会、全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。全厨房業者参加の万国博商戦。

「5,000万人を迎える万国博に大役はたした関西厨房業界」
万国博は開催したばかりなれど、その準備というミッションを果たした関西厨房業界は一段落。リースや下取り、受注と支払いへの懸念も大過なかったものの、アフターサービスが頭痛の種だとか。とりあえず好評だったようです。

建設ルポ
「世界貿易センター」
設計・施工
(株)ナカ・システムズ製作所

製作よりも計画と設置に苦心する

●地上40階建ての超層ビル
世界貿易センタービルは、地上40階、地下3階、高さ152mという、日本一の高さを誇り、霞ヶ関ビルと共に「超高層ビルのあけぼの」とまで呼ばれた世界貿易センタービルディングの湯沸ユニット設置のレポート。

●地上40階建ての超層ビル
世界貿易センタービルは、地上40階、地下3階、高さ152mという、日本一の高さを誇り、霞ヶ関ビルと共に「超高層ビルのあけぼの」とまで呼ばれた世界貿易センタービルディングの湯沸ユニット設置のレポート。



●湯沸ユニットの設置
世界貿易センタービルは、地上40階、地下3階、高さ152mという、日本一の高さを誇り、霞ヶ関ビルと共に「超高層ビルのあけぼの」とまで呼ばれた世界貿易センタービルディングの湯沸ユニット設置のレポート。

「施設ルポ 東京・浜松町
〈世界貿易センター〉」
地上40階・152mという、ほんの1年ちょっととはいえず、日本一の高さを誇り、霞ヶ関ビルと共に「超高層ビルのあけぼの」とまで呼ばれた世界貿易センタービルディングの湯沸ユニット設置のレポート。

「動きだした米飯給食」
コッペパンに脱脂粉乳……の時代は過ぎてパンと牛乳とおかずの“洋食”メニューが当然の給食に、いよいよ文部省(当時)が米飯メニューの導入に乗り出してきた時代です。あげパンとカレーシチューを先割れスプーンで食べる快感は速くになりけり。

動きだした米飯給食

●米飯給食の導入
文部省が米飯給食の導入に乗り出したのは、戦後10年が経過した頃のことです。戦時中の食糧配給制がなくなり、食料の不足が解消されたことに加え、戦後の生活水準の向上が求められていたことが背景にあります。

●給食の現状
戦前までは、給食はパンと牛乳を中心とした洋食メニューが主流でした。しかし、戦後の食糧配給制がなくなり、食料の不足が解消されたことに加え、戦後の生活水準の向上が求められていたことが背景にあります。

●給食の現状
戦前までは、給食はパンと牛乳を中心とした洋食メニューが主流でした。しかし、戦後の食糧配給制がなくなり、食料の不足が解消されたことに加え、戦後の生活水準の向上が求められていたことが背景にあります。

●給食の導入
文部省が米飯給食の導入に乗り出したのは、戦後10年が経過した頃のことです。戦時中の食糧配給制がなくなり、食料の不足が解消されたことに加え、戦後の生活水準の向上が求められていたことが背景にあります。

●厨房実務講座／写真で見える厨房設備の今昔
石塚博之
(元東京大学工学部助教授)

●厨房実務講座
厨房設備の歴史を振り返る連載企画。今回は「瓦斯レンジ」についてというのだが、昭和10(1935)年の学校給食の調理場から石炭フライヤから、当時の最先端の厨房設備機器まで、レアな写真が満載である。

●厨房実務講座／写真で見える厨房設備の今昔
石塚博之
(元東京大学工学部助教授)

●厨房実務講座
厨房設備の歴史を振り返る連載企画。今回は「瓦斯レンジ」についてというのだが、昭和10(1935)年の学校給食の調理場から石炭フライヤから、当時の最先端の厨房設備機器まで、レアな写真が満載である。

「厨房実務講座／写真で見える厨房設備の今昔」
厨房設備歴史を振り返る連載企画。今回は「瓦斯レンジ」についてというのだが、昭和10(1935)年の学校給食の調理場から石炭フライヤから、当時の最先端の厨房設備機器まで、レアな写真が満載である。

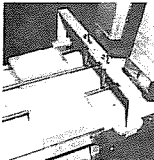


省力化へ画期的な 自動米飯盛付機誕生

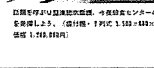
新製品亦自動蓋覆機
誕生に併せて

7月1日 新製品発表会(東京)にて
7月4日 新製品発表会(東京)にて

省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生

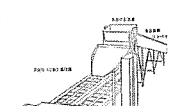


省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生



省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生

省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生



省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生

省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生

省力化への画期的な
自動米飯盛付機誕生

「インド料理はスパイスで勝負」

海外旅行が高嶺の花だったこの時代に好評を博していた、新宿・タカノワールドスナック・レストランのインドマハラジャレストランのグループ・サムタニ氏にインタビュー。日本の感想やら牛への尊崇の念やらいろいろ。厨房機器は日本製なれど、ダンドリ・オープンだけはインドから持って来たとか。

●社員の日本の新顔 インド料理はスパイスで勝負

タカノワールドスナック・インドマハラジャレストラン
グループ サムタニ (インド)

新顔といえるサムタニ氏は、この新顔はインド料理のスパイスで勝負する。...

サムタニ氏のインタビュー内容の続き。



サムタニ氏のインタビュー内容の続き。

北沢のフライヤー (特許商標)

北沢産業株式会社

システム開発への布石として 社員教育をいかに考えるか

塚本 貞省
東京特別教育開発センター社長

可能性は漸減する
システム開発への布石として
社員教育をいかに考えるか

システム開発への布石として
社員教育をいかに考えるか

システム開発への布石として
社員教育をいかに考えるか

システム開発への布石として
社員教育をいかに考えるか

「システム開発への布石として」

本誌連載や設備士試験問題諮問委員などでお馴染みの塚本貞省先生による、「社員教育をいかに考えるか」をテーマに新人から管理職・幹部候補生まで企業の人材育成を論じた一文。「離陸せよ諸君。マイナー産業から脱して陽のあたる道を歩みたまえ。1億人の幸せのために貢献し得る企業となるために」。



塚本 貞省先生



(次号へ続く)

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

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

■調査の目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

■調査項目の設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会の担当のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

■調査対象企業の選定

これまで14回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業281社、員外企業133社、合計414社を調査対象とした。

■調査の方法

アンケートによる自記式、メール回収法式。なお、調査票は所定の用紙を発送し、2010年9月から10月の間に回収した。

■調査期間

本調査は、2010年8月末までにおける各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

■集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」

が過去14回の調査結果を資に、調査項目の設定、調査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸入台数をグラフで示し、全体的な動向が一覧でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。p.21の機器類別の出荷額については、当工業会が独自に推定した機器（製品）の平均価格を乗じた数値を示した。

なお、この調査結果について不明又は疑問な事項については、事務局担当者宛てお問い合わせ下さい。支障のない範囲において、その調査結果に基づいた根拠などをお答えいたします。

■調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

(1) 回答企業の概要

- ・従業者数 ・創立年月日 ・資本金
- ・売上高 ・売上比率 ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

(2) 厨房機器生産台数

- 1) 熱調理機器類
 - ・レンジ ・煮炊釜 ・炊飯器 ・焼物器
 - ・揚物器 ・蒸し器 ・麺類機器
 - ・その他の熱調理器
- 2) 下調理用機器類
 - ・皮むき機 ・切さい機 ・攪はん混合機
 - ・食品成型機類 ・その他の下調理用機器

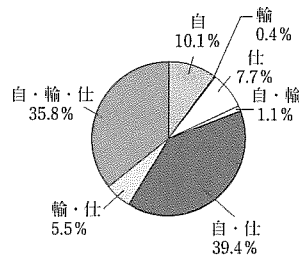
■調査票回収実態（下表）

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	調 査 票 %	調査対象	調 査 票 回答	調 査 票 %	調査対象	調 査 票 回答	調 査 票 %
北海道	11	6	54.5	7	5	71.4	4	1	25.0
東 北	20	11	55.0	14	7	50.0	6	4	66.7
関 東	205	121	59.0	132	93	70.5	73	28	38.4
東海北陸	63	50	79.4	51	43	84.3	12	7	58.3
関 西	56	32	57.1	40	29	72.5	16	3	18.8
中 国	20	15	75.0	15	12	80.0	5	3	60.0
四 国	11	8	72.7	6	5	83.3	5	3	60.0
九 州	28	19	67.9	16	14	87.5	12	5	41.7
合 計	414	262	63.3	281	208	74.0	133	54	40.6

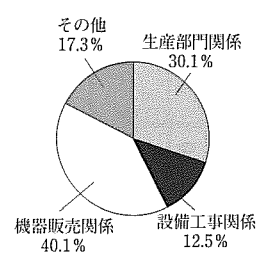
- 3) 低温機器類
 - ・冷凍・冷蔵庫類 ・サービス用低温機器
 - ・製氷機 ・プラストチラー
 - ・真空冷却機 ・その他の低温機器
- 4) 洗浄消毒機器類
 - ・食器洗浄機 ・特殊洗浄機 ・消毒機器
 - ・その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
 - ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
 - ・ワゴン（搬送車） ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器 ・給湯ボイラー
 - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温機器 ・器具保温器
 - ・保温器 ・コーヒー関連機器
 - ・飲用ディスペンサ ・ディスペンサ
 - ・配膳車 ・再加熱カート
 - ・その他のサービス機器
- 8) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 9) 厨房機器輸入台数

すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等

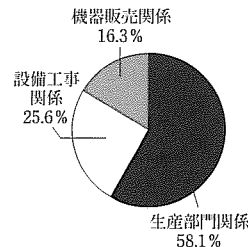
- ② 宿泊施設10,815
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食49,256
- ④ 弁当給食10,765
- ⑤ 病院給食20,538
- ⑥ その他33,426
※食品工場、セントラルキッチン等



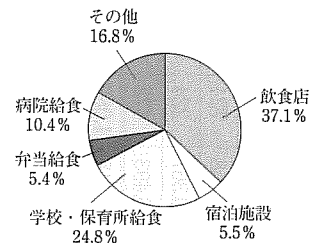
(図1-1) 機器取扱別売上割合



(図1-2) 部門別従業員数割合



(図1-3) 総売上



(図1-4) 業種別売上高比率

回答企業の調査内容

■調査集計参考資料…回答全企業262社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高 (単位: 百万円) <図1-1>
 - ① 自社生産のみ (自)42,418 (52社)
 - ② 輸入のみ (輸)1,853 (2社)
 - ③ 仕入のみ (仕)32,178 (105社)
 - ④ 自社生産+輸入 (自・輸)4,713 (2社)
 - ⑤ 自社生産+仕入 (自・仕)165,441 (77社)
 - ⑥ 輸入+仕入 (輸・仕)22,984 (7社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入 (自・輸・仕)150,597 (17社)
- (2) 総従業員数 <図1-2>.....20,107人
 - ① 生産部門関係6,050人
 - ② 設備工事関係2,515人
 - ③ 機器販売関係8,073人
 - ④ その他3,469人
- (3) 総売上 (単位: 百万円) <図1-3>.....420,184
 - ① 生産部門関係244,063
 - ② 設備工事関係107,652
 - ③ 機器販売関係68,469
- (4) 業種別売上高比率 <図1-4>回答企業220社対象 (単位: 百万円)
 - ① 飲食店73,750
※食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、

(5) 輸出売上

輸出企業数	輸出売上 (百万円)	総売上にに対する割合
36社 (34社)	6,117 (6,213)	1.46%

() は2009年版

(6) 同一企業の売上推移

(単位: 百万円)

対象企業	2007年	2008年	2009年	2010年
199社	443,803	444,039 (100.05%)	405,054 (91.22%)	378,612 (93.47%)
213社		454,853	413,986 (91.02%)	387,900 (93.70%)
230社			436,369	408,717 (93.66%)

(%) は前年比

(7) 就業者数別企業数

地区 就業者(人)	地区									合 計 %
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州		
1~9	4	9	52	20	7	8	3	10	113	43.1
10~19	0	0	20	14	2	4	1	5	46	17.6
20~49	1	1	24	5	12	1	1	1	46	17.6
50~99	0	1	14	5	3	1	1	1	26	9.9
100~199	0	0	2	2	4	0	1	0	9	3.4
200~499	1	0	3	3	3	1	1	2	14	5.3
500~	0	0	6	1	1	0	0	0	8	3.1
全 体	6	11	121	50	32	15	8	19	262	100.0

表1 資本金別売上

(単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1～3千万円未満		3～5千万円未満		5千万～1億円未満		1億円以上		全 体	
	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数
機器単品販売	1,025	51	24,151	190	127	14,693	544	27	184,636	4,616	40	244,063
設備工事を伴う機器販売	444	32	10,434	110	95	5,092	283	18	388,315	4,205	21	107,652
他の厨房事業	289	15	8,127	71	114	5,460	273	20	46,100	1,921	24	68,469
全 体	1,758	80	42,712	301	142	25,245	902	28	319,051	7,782	41	420,183

前年対比率 (230社対象)

対象企業数	14社	126社	26社	26社	38社	230社
2009年	1,187	45,831	25,224	33,709	330,418	436,369
2010年	1,180	40,739	25,205	30,536	311,057	408,717
前年対比率	99.4%	88.9%	99.9%	90.6%	94.1%	93.7%

表2 総売上高別売上

(単位：社、百万円)

部門別	1億円未満		1～2億円未満		2～5億円未満		5～10億円未満		10～20億円未満		20～50億円未満		50～100億円未満		100億円以上								
	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数							
機器単品販売	1,634	30	4,436	89	50	12,598	214	59	13,043	466	28	14,021	779	18	24,479	1,883	13	34,062	4,258	8	139,790	13,979	10
設備工事を伴う機器販売	857	21	1,855	53	35	5,496	141	39	3,172	187	17	6,551	546	12	6,273	1,046	6	13,137	2,627	5	70,311	8,789	8
他の厨房事業	690	15	1,165	30	39	3,344	67	50	4,433	193	23	6,328	452	14	5,029	559	9	12,830	2,566	5	34,650	4,331	8
全 体	3,181	47	7,456	146	51	21,438	340	63	20,648	712	29	26,900	1,416	19	35,781	2,752	13	60,029	6,670	9	244,751	24,475	10

前年対比率 (230社対象)

対象企業数	52社	40社	62社	26社	19社	13社	8社	10社
2009年	2,058	5,743	19,362	22,512	23,271	38,574	54,147	270,702
2010年	2,376	5,935	21,038	18,435	26,900	35,781	53,501	244,751
前年対比率	115.5%	103.3%	108.7%	81.9%	115.6%	92.8%	98.8%	90.4%

図2 部門別売上割合

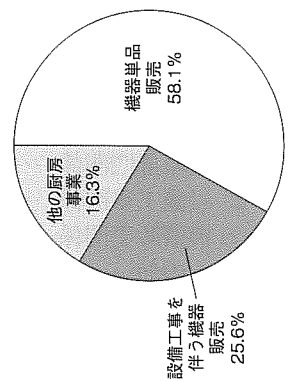


図3 総売上高別売上割合

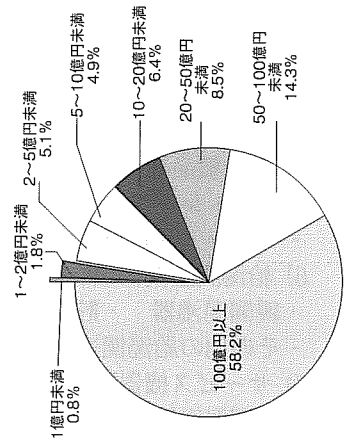


表3 就業者別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人~							
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均						
機器単品販売	7,846	78	6,178	144	43	16,869	383	44	21,724	905	24	9,526	1,191	14	126,620	15,828	8			
設備工事を伴う機器販売	5,524	67	3,733	149	25	5,417	226	24	6,434	495	13	1,659	332	5	39,153	5,593	7	45,732	7,622	6
他の厨房事業	3,108	33	3,172	99	32	4,660	141	33	6,924	407	17	8,254	1,651	5	13,300	1,478	9	29,051	4,842	6
全体	16,478	146	13,083	284	46	26,946	586	46	35,082	1,349	26	19,439	2,160	9	107,753	7,697	14	201,403	25,175	8

前年対比率 (230社対象)

対象企業数	2009年	2010年	前年対比率
対象企業数	92社	43社	41社
売上	14,615	13,248	28,368
平均	14,839	12,641	24,890
前年対比率	101.5%	95.4%	87.7%

表4 地区別売上 (単位：社、百万円)

部門別	北海道		東北		関東		東海北陸		関西		中国		四国		九州								
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均							
機器単品販売	3,865	644	1,725	173	10	105,788	980	108	77,426	1,580	49	37,112	1,237	30	6,518	501	13	2,331	291	8	9,298	547	17
設備工事を伴う機器販売	19	10	382	48	8	57,606	886	65	16,949	458	37	20,881	1,044	20	2,760	251	11	5,691	813	7	3,364	259	13
他の厨房事業	1,657	414	188	24	8	43,604	469	93	7,569	210	36	10,210	486	21	2,556	232	11	161	27	6	2,524	158	16
全体	5,541	924	2,295	209	11	206,998	1,711	121	101,944	2,039	50	68,203	2,131	32	11,834	789	15	8,183	1,023	8	15,186	799	19

前年対比率 (230社対象)

対象企業数	2009年	2010年	前年対比率
対象企業数	6社	8社	109社
売上	5,706	2,395	226,358
平均	5,541	2,124	204,042
前年対比率	97.1%	88.7%	90.1%

図4 就業者別売上割合

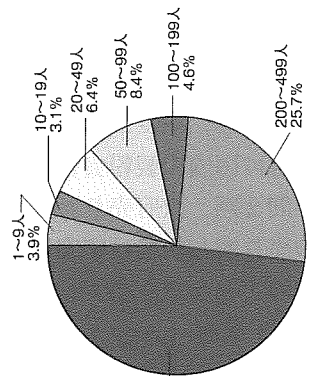
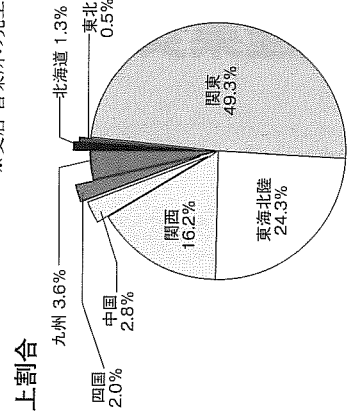


図5 地区別売上割合



※支店・営業所の売上は本社所在地で計上した。

連載

外食産業 変革する食産業

最終回



食産業安定の鍵を握る、植物工場による食材安定供給

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

世界的な異常気象による 農作物の不作が食産業へ打撃

昨夏は猛暑で、観測史上以来の猛暑日(30℃以上)の日数を記録したし、各地で最高気温の更新があった。猛暑は農作物に大きな影響を与えた。例えば、ジャガイモは内部に空洞があるものが多くできているし、タマネギの発育も悪かった。葉物類にも影響が強くて、9月以降多くの品種が値上がりしている。

より深刻なことは、オーストラリア、アメリカ、ロシアなど世界の穀物生産地での異常気象だ。その結果、小麦の国際相場は2年4ヵ月ぶりの高値圏になっている。小麦は約9割が輸入で、政府が大半を買い付け国内の製粉会社に売り渡している。春と秋の年間2回、政府売り渡し価格は改定されるが、今春の売り渡し価格は確実に上がると見られている。当然のことながら小麦粉2次加工品(パン、麺、菓子など)の値上がりが予想される。また、ロシアでは日常的に食べられている「そば」が干ばつで大被害を受け、中国から輸入をし始めている。日本はそばを7割ほど輸入に頼っているが、その大半は中国からのものだ。その中国でロシアからの買い付けが強まっていることから、そばの輸入価格も高くなっている。このほか、同様に産地の異常気象や新興国の需要拡大などによりコーヒー豆、粗糖なども高値が続いている。

ただ、食品メーカーとしても現下のデフレ状況の

中で、原料価格の上昇分をそのまま製品価格に転嫁することは、消費不振を一層強めることにもなりかねず、難しい判断を迫られることになる。消費最前線にある食品小売業や外食業では、値上げの判断はより一層難しいものとなる。同じように原料が高騰した2008年は、メーカー各社も外食業、食品小売業も一斉に値上げに動いたが、現在はその時とまったく状況が違っているからだ。

外食産業の主原料は生鮮食品だ。魚介類であり、肉であり、野菜である。どれもが自然環境の動向に強く影響を受けるもの。天候不順はそのまま食材調達の難しさにつながってしまう。魚介類などは、環境汚染の影響を受けて、多くの魚種で漁獲量が減少している。加えて、欧米や中国などの魚消費の拡大や、世界的な特定魚種の保護の動きなどから、容易に海外からの輸入ができなくなってきた。魚介食材確保のために、これまで以上に養殖が重要視されているのが現状だ。すでに日本の養殖技術は本マグロの完全養殖まで成功していて、商業出荷の段階に入りつつある。

天候不順で野菜が高騰した昨年、注目されたのが「植物(野菜)工場」だ。施設で人工的に野菜を栽培するのが植物工場だが、その意味では、ビニールハウスや温室栽培などはプリミティブな植物工場といえる。これを進化させて、例えば太陽光の代わりに発光ダイオード(LED)などの人工光を使ったり、土壌の代わりになる素材による栽培などを行っているのが植物(野菜)工場だ。

経済産業省・農林水産省が 植物工場の普及を推進

経済産業省が2009年5月から同省庁舎別館ロビーに「完全人工光型植物工場」のデモンストレーション施設を設置した。これは、2008年9月に閣議決定された「新経済成長戦略の改訂とフォローアップ」に基づき、地域活性化戦略の一環として、農業の高度化を産業技術面から支援する「農商工連携」の具体的な事業としてなされたものだ。その背景には、「光・温湿度・培養液等の環境条件を人工的に制御し、季節・天候に左右されず自動的に連続生産を行う植物工場は、我が国の農産物供給の将来を担うものとして期待される」（経産省ホームページより）という認識がある。

植物工場の特徴として、経産省ホームページでは以下のようにまとめている。

・植物工場の特徴

- ①自然条件の制約が少ないため、一定品質・一定量の安定供給が可能環境制御により、葉菜類（レタス等）であれば20毛作程度が可能。
 - ②多段栽培により、小スペースでも大量生産が可能。
 - ③農薬等は一切利用しない無農薬栽培の実現が可能。
 - ④生産履歴の管理が容易であるため、トレーサビリティが向上。
- など。

その中でも「完全人工光型植物工場」は、温湿度、光強度等を植物生産に最適な値に制御することが容易であり、また、完全密閉により害虫等の混入がなく、無農薬栽培の実現が容易。

植物工場そのものはかなり以前に誕生した（1957年、デンマークの農場がスプラウトの生産を行ったのが起源という説がある）ものだが、21世紀に入って地球環境汚染などによる異常気象が頻繁に農産物に深刻なダメージを与えることが多いことから、これに対応する有効な方策として注目を集めているわけだ。

植物工場の普及・拡大に動いているのは経産省だけではない。農林水産省でも2009年度の補正予算に植物工場の普及・拡大のための事業予算を計上している。

植物工場には、太陽光を一切使わない「完全人工光型」と「太陽光・人工光併用型（太陽光利用型）」

の2種類がある。農水省や経産省の資料によると2009年4月段階で、国内販売を目的として運営されているものが両タイプ合わせて全国に40ヵ所ほどある。

外食企業では定食チェーンの大戸屋が、生産された葉物をチェーン店に供給する野菜工場「大戸屋グリーンルーム」を2009年5月に山梨市に開設している。

安定供給、多毛作、 簡易オペレーションなどの 植物工場のメリット

植物工場の運営や生産された野菜には、大手食品メーカーが関与しているものもある。たとえば「キューピー」は福島県・白河で完全人工光の植物工場を設置し、リーフレタスやサラダ菜などを栽培している。また、和歌山県、北九州にある植物工場では「カゴメ」ブランドの生食用トマトの栽培をしている。

その他、植物工場で生産されたレタスなどは、既にコンビニで販売されているサンドイッチなどに使われているし、サンチュは焼肉店などにも販売されている。

その意味ではビジネス現場に着実に根を下ろし始めているといえるだろう。しかし、一気に広がる勢いはまだ見られない。優れた長所はあるが、克服すべき短所も多いことがその要因のようだ。

植物工場の長所として挙げられることは、前述の経産省ホームページに集約されるが、主に外食産業に関連する側面を中心に、ざっとおさらいをしてみたい。

まず、よく挙げられることとして、「安定供給」ということがある。これは、品質面、価格面共に安



FOOMA JAPAN 2010での植物工場の展示

定的ということだ。気象変動の影響を受けることがなく、病原菌や害虫の被害もないため、計画生産が可能。そして、形や味、栄養素などの品質面も安定的。その結果、安定した価格での供給ができる。

次に「高い安全性」ということがある。病原菌や害虫の被害がないため、無農薬栽培が可能になる。加えて、細菌数が少なく、土などの付着もないため、極端に言えば、洗わずに食べることができる。

これに関連して、「効率的」ということもできる。いちいち洗わなくてもいいとなれば、外食業者や加工業者にとっては、手間や水道費を削減することにもつながるからだ。

その他、生産上のメリットとしては、「土地の高度利用」ということが挙げられる。具体的には、棚状に複数段配置・斜めに配置、などによって、土地の利用効率を一層高めることができる。

また、先の品質の安定にもつながるが、「高い連作性、多毛作性」ということがある。つまり、養液栽培のために連作障害を起こさずに連作が可能になる。そして、光の強さや照射時間の長さ、温度や湿度などをコントロールすることで、その植物の生育に最適な環境を作り出すことができ、成長を促進させることができる。そのため、短期間で出荷可能な状態まで育てられ、年十数毛作することも行われている。

そして、「標準化、単純化が可能」ということがある。工場生産という性格上、栽培技術を標準化することができ、農業知識が乏しいパート・アルバイトでも作業ができる。また、労働環境が比較的苛酷ではないので、高齢者や障害者による作業も可能である。

店内直送、店産店消の 植物工場併設外食店

この植物工場のミニ版を飲食店内に設置して、出来上がった野菜をその店の料理に使うという提案が、昨年、東京・汐留のカレッタ汐留でなされた。「汐留菜園」と名付けられたこのミニ植物工場は、電通の100%子会社である電通ワークスの開発したものの。

栽培棚が五つあり、最大5種類の野菜が栽培可能。実際、レタス3種類とルッコラ、レッドマスタードを、24時間人工光を照射して栽培。60~80gの野菜を毎日コンスタントに60株、年間2万株収穫可能という。現在「汐留菜園」は撤去され、その跡地に

イタリアンレストランが営業しており、汐留菜園と同様のミニ植物工場がそのまま設置されている。店内で栽培したものを店内のメニューで使う、地産地消ならぬ「店産店消」という究極の食材調達形態だ。

この汐留のイタリアンレストランの場合、電通ワークスだけに植物工場の広告塔的意味合いが強そうだが、大手外食チェーンでミニ植物工場を設置した店を出店したところがある。

昨年7月、サンドイッチチェーン「サブウェイ」を展開する日本サブウェイが、店内にレタスの栽培工場を設置した「サブウェイ 野菜ラボ」を東京・丸の内内にオープンした。

大手外食チェーンとして、店内にミニ植物工場を併設した店舗は世界初だ。店舗は20坪で、席数は20席。店舗中央に設置された植物工場で水耕栽培によって無農薬レタスを作る。

客席は植物工場を囲むように配置され、栽培されるレタスを見ながら食事ができるようになっている。

レタスは1週間あたり20玉生産可能。これはこの店の出食数の最大5%（月400食ほど）をまかなうことができるという。店内で生産するレタスのコ



「サブウェイ 野菜ラボ」店内

ストは通常の仕入れ品に比べ約2倍かかるというが、メニューの定価は従来店舗と同様の設定だ。

同社は、「安心」の部分に来店客向けに訴求して、野菜工場の併設店舗を今後、増やしていきたい」（同店内覧会で同社伊藤彰社長）意向で、今後2～3店の開設を予定している。

店産店消で無農薬、という“安心”訴求の面では大変に有効だろうが、コスト面ではまだまだ使える業態は限られるだろう。実は、植物工場の大きな欠点の一つはこのコスト高ということだ。

植物工場を設置するためには、各種設備を揃える必要があり、初期投資がかなり大きくなる。また、人工光を24時間照射するなどの光熱費なども相当額に上る。外の気象条件に左右されない施設内環境を維持するためのランニングコストもかかる。

そしてもう一つの弱点としては、栽培品目が少ないということだ。大きな要因は生産コストの高さである。つまり、高コストに見合う採算性のものは、リーフレタスなどの葉菜類や、一部のハーブ類、一部トマトなどに限られてしまっている。

しかし例えば、太陽熱をかなり遮断するフィルムの開発やIT技術を利用した照明器具や冷暖房機器など、各機器の遠隔操作などの技術開発も進んでいる。今後、コスト削減への技術開発のスピードが上がると見られ、最大の弱点克服にめどが立つことも十分考えられる。

グループ内消費から外部へ拡大を狙うワタミ

昨年、「(国産)野菜」は外食業界でキーワードの一つになった。100%国産野菜を使い430gの野菜を使ったちゃんぽんで業績回復を果たしたリンガーハットや、同じく使用野菜を100%国産にしたサブウェイなどを筆頭に、「野菜」を前面に打ち出す企業が少なくなかった。サブウェイの野菜ラボも、その流れと見ることができる。

食材の安定的な調達という面から、外食業や食品小売業では産地直送や使用肥料・飼料の指定など、生産方法を定めた契約栽培などに取り組んできた。大手企業としては総合小売業ダイエーの牛肉への取り組み、すかいらーくグループの野菜への取り組みなどはその先駆的なものといえるだろう。

今、野菜の分野で最も注目を集めているのは、ワタミグループの取り組みだろう。

ワタミグループでも、当初は契約栽培による野菜の調達だった。1998年に契約栽培での特別栽培農産物の野菜を導入している。導入に踏み切った背景には、同社の「安全な食材を使った料理を提供したい」という思いがあった。

2001年には、単に生産されたものを購入する立場から一歩進み、「日本に有機農業を広げていくこと」を目的に、「農場運営」の取り組みに着手する。

そして2002年1月、千葉県山武町（現山武市）で3.2ヘクタールの農場運営を開始。同年4月、農場経営の母体として(有)ワタミファームを設立、有機栽培による農産物生産の「山武農場」を、地域の有機農業生産者の協力の下、稼働させる。この農場は同年秋にJAS有機圃場に認定される。

2003年9月、(有)ワタミファームを組織変更して株式会社化し、併せて農業生産法人(有)ワタミファームを新規に設立し、生産・販売体制の整備拡充を図っている。

その後農業法人の方は全国に農場を開設し、北は北海道から南は大分まで、七つの農場と一つの牧場、一つの有機肥料事業所を運営するに至っている。農業法人ワタミファームでは、有機野菜の生産だけでなく有機鶏卵、有機栽培の牧草によって肥育した牛肉、有機乳製品の生産、有機肥料の生産まで手がけている。農場と牧場はすべて、JASの有機圃場認定を受けている。

(株)ワタミファームでは、生産されたものの販売をワタミグループの外食店舗だけに止めることなく、割合は少ないが他の外食企業やスーパーマーケット、食品小売業、食品加工メーカーなどにも販売している。

2010年3月期の同社の売上高は約33億円。9割はワタミに販売しており、ワタミが使用する食材の約4割を占めるという。ワタミグループの外食事業の拡大に合わせて、5年後には2倍の68億円程度を見込んでいるという。

ワタミの狙いはその先にあり、グループ外に向けた販売を拡大し、むしろそちらを主流にしたいということのようだ。いずれグループの第4の柱に育て、25～30年後にはワタミファーム単体で1,000億円規模を目指すとしている。



(株)井之上事務所
代表取締役

鈴木 茂

🔍 検証

厨房設計を手がける際に困ることの要因の一つに、厨房の形状が異様なものがある。

本来、理想形は長方形などの四角形である。三角形は論外であるが、客席との取り合いや建物の形状により曲線が生じる厨房は、けっこう頻繁に見られる。

昨今では工作機器やレーザーカッターの発達により、アール形状の板金機器なども製作可能であるが、冷蔵庫やキャビネットは直線にならざるを得ないので、アール形状の作業台はなるべく避けたいのが厨房設計の基本である。

🔍 問題点

しかし、最近のショーキッチンがフロントとしての位置付けとしてアール形状の作業台も普通に要求されることが多くなってきている。

対応として台下冷蔵庫などは一枚扉を設置したり、ヒンジ扉の食器キャビネット等の間口の狭いものを組み合わせて甲板のアール形状に対応するのが一つの方法である。

またステンレスの板金加工はアール形状とか異形対応が非常に難しいので甲板は内装工事にして、落とし込みシンク、下からの付け合わせシンク、下からの付け合わせ機器、さらに腰にスカート板など使って対応するのも、もう一つの方法である。

本事例もホテル内のコーヒーショップレストランで円形のパントリー、アールの付いた壁と角度の付いた壁と、いろいろな異形の要素を含んだ厨房であ

る。ただしこのプロジェクトはフロントではなく、バック厨房である。

パントリーは客席側の内装の形状により、半円形である。

客席側は直線的な部分が非常に少なく、直線でも角度の付いたものになっている。

厨房のスタイルはアメリカンコーヒーショップのBACK TO BACKにしてあり、それにリカーセクションを独立して設置した典型的なセットアップになっている。

当初洗浄セクションを右側に設置していたが、外壁と客席側の防水壁が、合計で基本設計段階に比べて450mm更けてきたために十分なワークスペースが確保できなくなって、左側に移動したのである。

洗浄セクションの前のワークスペースは1,500mm以上確保するのが基本であり、それ以下になるとサービススタッフ同士がぶつかったりして、ブレッケージの増大につながるのである。

通常でも食器のブレッケージは1年間で10%になり、飲食サービスにとっては悩みの種になっているのであるが、もし食器のブレッケージが13%を超える場合は、厨房設計に何らかのミスがある場合も多々あるので、注意すべきポイントである。

先ほども触れたが、壁が450mm更けたためにホットセクションおよびコールドセクションにも設計変更を行わざるを得なくなったのである。

🔍 解決

通常はホット、コールドセクションはどちらも1,100mmから1,200mmのディッシュアップテーブル

の奥行きを確保するのが基本であるが、ここでは900mmの奥行きとなっている。

ホットセクションでは台下冷蔵庫と食器収納のスペースを確保するために間口を5,000mm以上に行っている。

しかも厨房の入り口側は客席側のくぼみのために、奥行き600mmの台下冷蔵庫のスペースの確保がやっとできたのであった。

サービスサイドのワークスペースも1,200mm確保が衝突事故を防ぐための最低条件ではあるが、ホットセクションの前は1,100mmしか確保できなくなっている。

そのためリネン用の棚（IP-39）を可動式としてピーク時は廊下に逃がそうと考えていたが、後日ここを訪れた時にはこの棚はこの位置に既になく、どこかの場所に移動してしまっていた。

さすがにIP-4の冷蔵庫は飲料用の冷蔵庫が足りないために、この位置にそのまま設置されていた。

実はこの図面には出ていないのであるが、ここにある半円形のパントリーと同じ形のサブパントリーが客席側の反対側にも存在しており、そちらでは主にケーキ、チョコレート等のスイーツの保管とサービスを行っている。

そこはサービス導線がなく、商品の補充も客席を通るためにそうならざるを得なかったのである。

👉 注意点

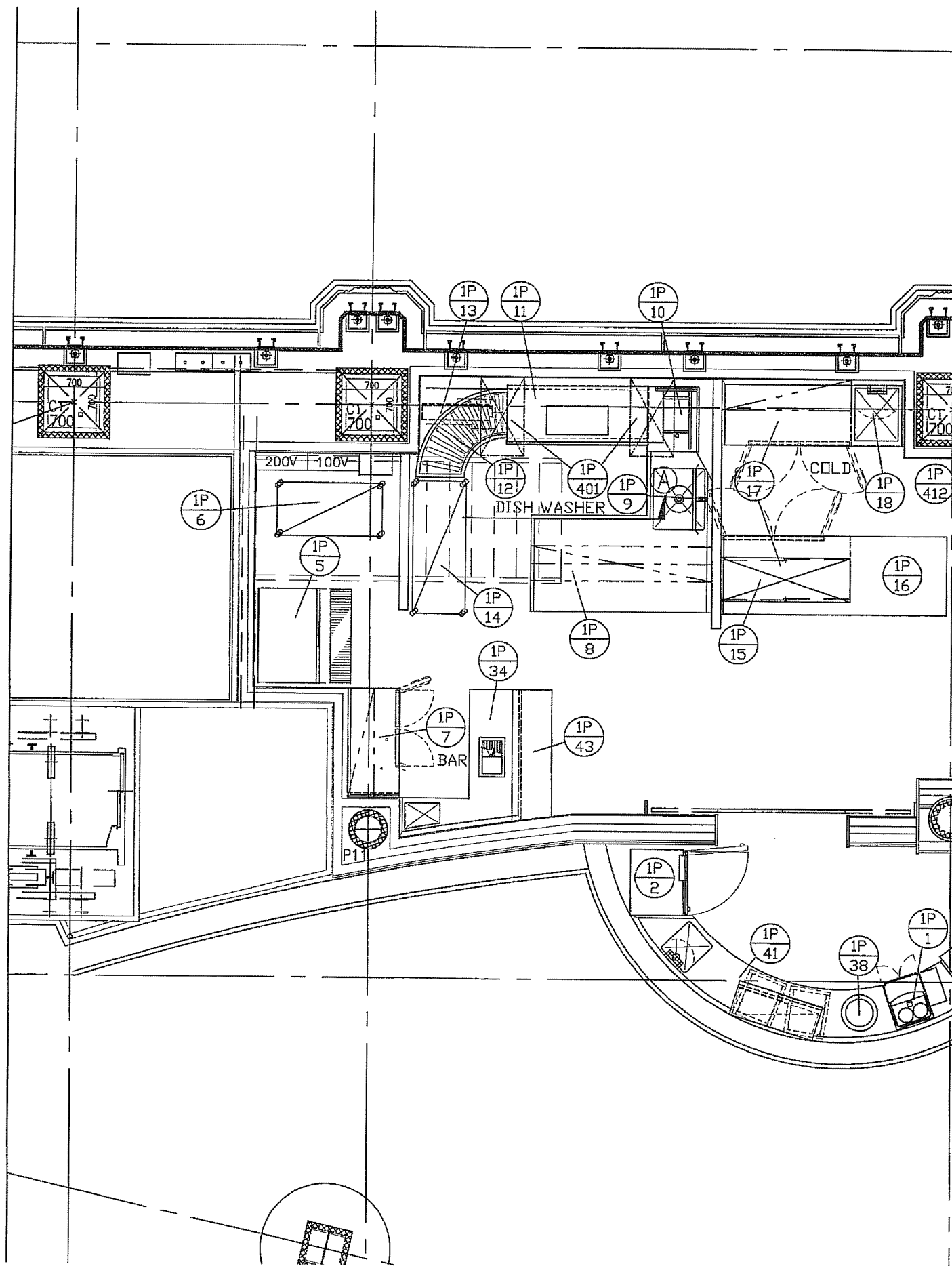
今までの本連載でも何度か言及してきたが、私が厨房設計を行う際の一番の心得は“基本に忠実”である。

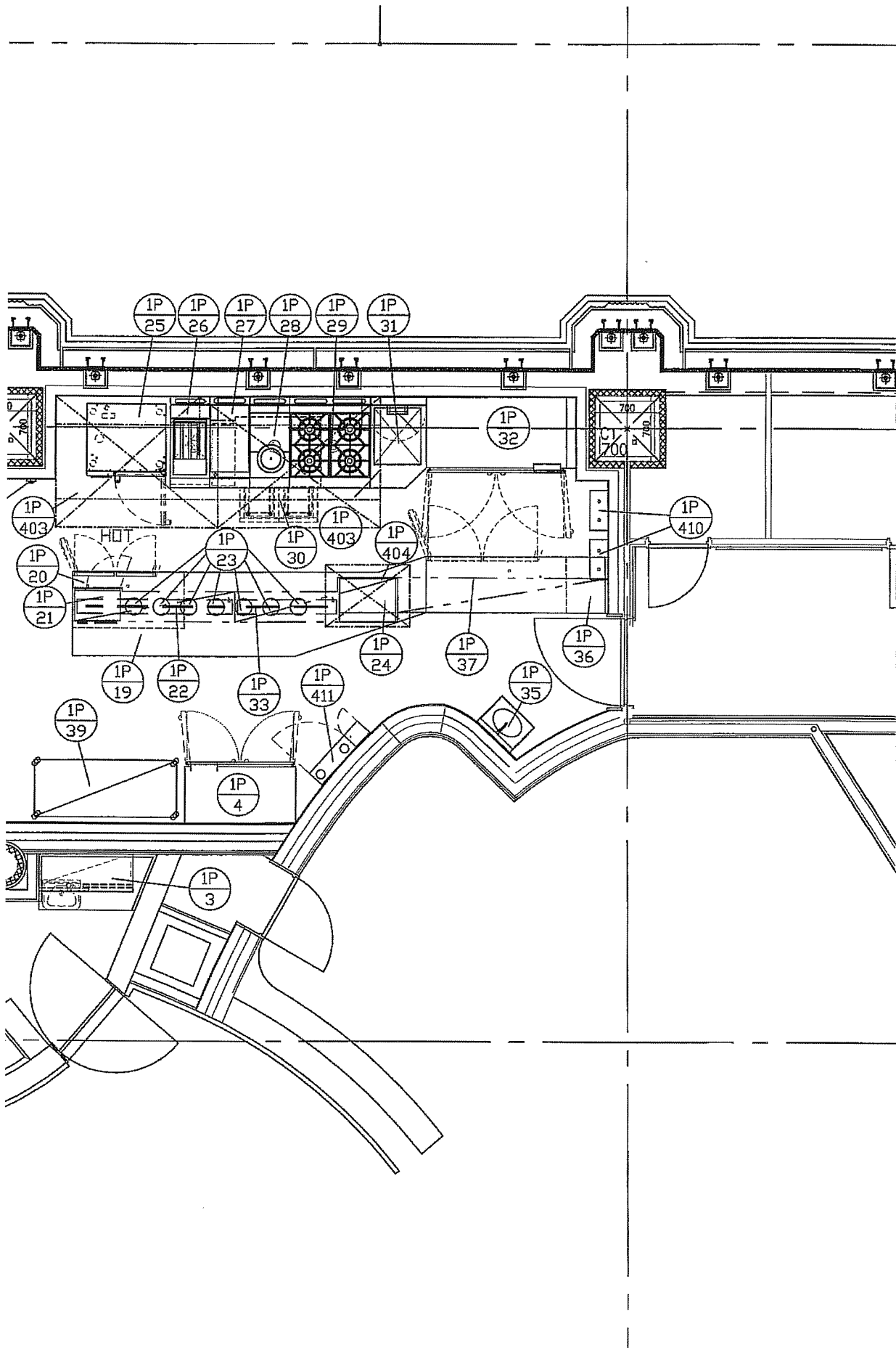
ここに取り上げた事例でも、厨房の形は異形でも中の機器の配置やスタイルは常に同じにならなければならないのである。

私の心得は3点。サービス側と調理側の分離、コールドセクションとホットセクションの分離、食器洗浄セクションの分離、この3点を確実にすることにより、衛生的な厨房が設計できるのである。

1F コーヒーショップラウンジ

ITEM NO.	DESCRIPTION	QTY	ITEM NO.
1P 1	コーヒーマシン	2	1P 1
1P 2	リーチイン冷蔵庫	1	1P 2
1P 3	ワークテーブル 吊戸棚付き	1	1P 3
1P 4	リーチイン冷蔵庫	1	1P 4
1P 5	製氷機	1	1P 5
1P 6	棚 キャスター付き	1	1P 6
1P 7	台下冷蔵庫	1	1P 7
1P 8	ソイルドディッシュテーブル	1	1P 8
1P 9	ブレリンスユニット	1	1P 9
1P 10	サイドローダー	1	1P 10
1P 11	食器洗浄機	1	1P 11
1P 12	ローラーコンベヤー	1	1P 12
1P 13	スチームブースター	1	1P 13
1P 14	棚 キャスター付き	1	1P 14
1P 15	冷蔵ショーケース	1	1P 15
1P 16	ワークテーブル	1	1P 16
1P 17	台下冷蔵庫	2	1P 17
1P 18	ワークテーブル シンク & 上棚付き	1	1P 18
1P 19	ホットディッシュアップカウンター	1	1P 19
1P 20	台下冷蔵庫	1	1P 20
1P 21	電子レンジ	1	1P 21
1P 22	インフラレッドランプ	1	1P 22
1P 23	インフラレッドランプ	7	1P 23
1P 24	サラマダー	1	1P 24
1P 25	スチームコンベクションオープン スタンド付き	1	1P 25
1P 26	フライヤー	1	1P 26
1P 27	フライトップレンジ (カウンタータイプ)	1	1P 27
1P 28	ヒートトップレンジ (カウンタータイプ)	1	1P 28
1P 29	オープントップレンジ (カウンタータイプ)	1	1P 29
1P 30	台下冷蔵庫ドロワー	1	1P 30
1P 31	シンク	1	1P 31
1P 32	リーチイン冷蔵庫	1	1P 32
1P 33	インフラレッドランプ	1	1P 33
1P 34	ワークテーブル シンク & アイスビン	1	1P 34
1P 35	手洗いシンク	1	1P 35
1P 36	ワークテーブル 上棚付き	1	1P 36
1P 37	台下冷蔵庫	1	1P 37
1P 38	カップウォーマー	2	1P 38
1P 39	棚 キャスター付き	1	1P 39
1P 40	スベアナンバー	0	1P 40
1P 41	ワークテーブル シンク & 2-引き出し	1	1P 41
1P 42	スベアナンバー	1	1P 42
1P 43	カウンター	1	1P 43
1P401	フード	2	1P401
1P402	スベアナンバー	0	1P402
1P403	ウォーターウォッシュベンチレーター	2	1P403
1P404	フード グリースフィルター付き	1	1P404
1P410	自動消火装置	2	1P410
1P411	コントロールパネル	1	1P411
1P412	リモートブルステーション	1	1P402





構成・文 中国電力(株) 販売事業本部 ソリューション営業センター
システム提案担当 南條 英樹

中国電力における業務用電化厨房普及への取り組み

はじめに

中国電力では、社会的要請である低炭素社会の実現に貢献するため、エネルギーの効率利用に向けたトータルソリューション提案を推進しています。

この活動の一環として取り組んでいる、業務用厨房の電化推奨活動についてご紹介します。

業務用電化厨房のPR拠点 「E-kitchen Studio」

世界に向けて平和を願い訴えるために建設された広島平和記念公園。そこから徒歩10分足らずの場所に位置する、平和大通り電気ビルの7Fに、エネルギー有効利用提案ルーム「エネック」があります。

エネックは、省エネ・省CO₂など、お客さまが抱えているエネルギーに関する課題を解決するための体験型PR施設です。その中に、理想の厨房システムづくりをサポートする体験型情報発信の拠点として「E-kitchen Studio」を常設しています。

「E-kitchen Studio」では、厨房メーカーさまの最新の電化厨房機器を展示するとともに、スチームコンベクションオープンをはじめとする、各種電化厨房機器を活用した調理を体験していただけます。平成14年の開館以来、多数のお客さまがご利用され、電化厨房の5Cメリット (COOL、CLEAN、CONTROL、COMPACT、COST) を体験していただいています。なお、「E-kitchen Studio」の利用は無料となっています。ご利用希望の方は下記までご連絡ください。



○広島市中区小網町6-12 平和大通り電気ビル7F
○開館日/月~金曜日(祝祭日、5月1日、年末年始除く)
○開館時間/9:00~17:00
○E-Kitchen Studioのご利用は無料。
お申込はお電話で。
TEL 082-523-1035 FAX 082-523-1036

お客さまニーズに応じた セミナーを開催

昨今、スチームコンベクションオープンの効果的活用、新調理システムを活用した調理作業の効率化など、栄養士、調理師の方々をはじめ、食に従事される方のニーズは年々多様化・高度化しています。

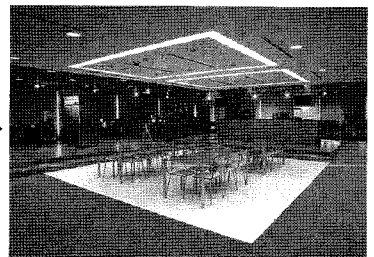
こうしたニーズにお応えするため、「E-kitchen Studio」や中国5県に所在する当社営業所の料理教室などを利用して、電化厨房の導入を検討されているお客さま、電化厨房を採用いただいたお客さまを対象に、スチームコンベクションオープンの実演セミナーやクックチルをはじめとする新調理セミナーなど、厨房メーカーさまのご協力をいただきながら定期的に開催しています。

昨年秋には、「介護食」をテーマに、南大和病院(神奈川県)の工藤美香氏を講師としてお迎えし、介護食を安全かつおいしく調理するコツについて、調理実演を交えたセミナーを3日間にわたり開催し、病院や老人福祉施設の栄養士、調理師の方を中心に200名以上の方々にご参加いただき、大変好評を得ました。今後もこうしたセミナーを、皆さまのニーズをお聞きしながら企画したいと考えております。



◀介護食セミナー風景

E-kitchen Studio内観▶



中国電化厨房研究会の活動

快適な理想の厨房システムを追求するとともに、会員相互の交流を図ることを目的として「中国電化厨房研究会」を平成10年8月に立ち上げました。

医療・老人福祉施設をはじめ、ホテル・飲食店、建築設計事務所、厨房メーカー、官公庁・教育機関などの各方面の方々に入会いただき、現在の会員数は約1,000名となっています。

先進的なオール電化厨房施設の紹介や食に関する最新のトピックスなど、さまざまな情報を掲載した「メルマガ」や「トピックスメール」を会員の方々に定期配信するとともに、調理セミナーや講演会を開催しています。さらに、当社の業務用電化厨房総合案内サイトの中で、「嚙下食レシピの紹介」「スチコン活用7つの決め手」「IH調理のツボとコツ」などを掲載した会員専用サイトを運営し、電化厨房に関する役に立つ情報を発信しています。

入会費・年会費とも無料です。「もっと快適で効率的な厨房にしたい」「最新の電化厨房機器や調理技術の情報がほしい」などの課題をお持ちの方は是非ご入会ください。



▲中国電化厨房研究会
メルマガ



◀業務用電化厨房
総合案内サイト

終わりに

中国電力では、電化厨房の普及に向けたさまざまな活動を通じて、快適で働きやすく、効率的で衛生的な厨房づくりのお手伝いをさせていただきます。是非一度ご相談ください。

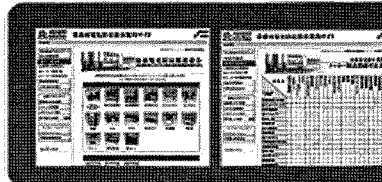
業務用電化厨房総合案内サイト

E-kitchen 5C Solution

業務用電化厨房の基礎知識からスチコン活用や嚙下食の実践レシピまで、厨房の最新情報を幅広くお届けしています。



<http://enec-n.energia.co.jp/chubo>



各種厨房機器の
取扱いメーカーも
一覧できます!!

- ・嚙下食メニューや達人のレシピ紹介
- ・最新電化厨房機器紹介
- ・電化厨房採用事例紹介
- ・新調理システム講座
- ・電化厨房基礎知識
- ・お得な電気料金紹介 など

電化厨房の
最新情報が
満載!

5c-solution

検索

「第11回厨房設備機器展」に出展!

電力会社10社では、2月22日(火)から25日(金)まで東京ビックサイトで開催される「第11回厨房設備機器展」に出展いたします。

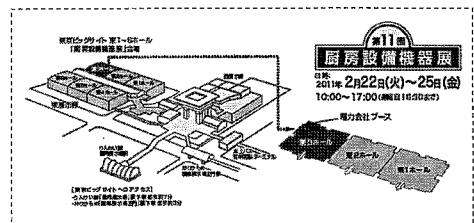
ブース内では省エネルギー・省CO₂・省コストなどの推進に寄与するモデル店舗の展示をはじめ、経営課題の解決に貢献する電化厨房のメリットをご紹介します。

またクッキングライブショーとして、和・洋・中の一流シェフが日替わりで登場し、電化厨房ならではのおいしさをご提案いたします。

電化厨房の機能や快適性・省エネ性などを体感いただけるこの機会をお見逃しなく!

電化厨房

美味しさを届ける、新しいスタイル



株式会社扶洋

支 部	会員No.
関西	560

出会いの一步から、信頼の百歩へ。情報・環境・生産システムの総合商社、正々堂々、本業に打ち込む。



代表取締役社長
仲井 修二

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

戦前、戦中を通じ中国で活躍していた弊社創業の6人が敗戦により日本へ引き揚げて参り、昭和22年2月大阪・日本橋に個人経営の機械工具商扶洋商会を創業しました。戦前からの取り引き先であった大阪・立売堀の工具商社の協力を得て電動工具などを取り扱っていました。社業も安定するに至り昭和23年2月、経営形態を株式組織とし、社名を株式会社扶洋商会と改称。翌年の昭和24年2月には日立製作所と特約店契約を結び、現在に至る経営基盤を築く礎となります。当時の本社所在地は日本橋筋2丁目の堺筋に面し



本社全景

て立地した関係で、道具屋筋の商店さまなどと親しく交わることができ、日立モートルを活用した電動氷かき機などを自社開発しご販売いただくということもありました。

弊社に飛躍をもたらしたのは、昭和25(1950)年の朝鮮動乱の勃発で、その特需景気により恩恵にあずかったのは弊社だけではありませんでした。そして第一次電化ブームを迎え、洗濯機・炊飯器・掃除機が三種の神器といわれた時代。弊社も家電品の取り扱い量が飛躍的に伸びました。一方、生産設備機器も大いに伸張し、昭和30年代より冷熱設備機器・システムの販売を開始。厨房設備機器、冷凍冷蔵設備機器、空調設備機器など取り扱いが本格化し、産業用設備機器システムの専門商社として地位を確立して行きました。昭和35年10月には家電部門を分離独立させ、弊社は冷熱機器・産業用設備機器システムの専門商社としての地歩を固めることとなりました。

やがて、商品・システムの販売が伸長すると共に「確かなアフターサービス」へのご要求が高まり、昭和48年9月に、扶洋メンテナンスサービス（略称：FMS / 現・扶洋メンテナンスシステム）を設立し技術蓄積に努めて今日に至り、「販売の扶洋」・「技術のFMS」として連携強化、両社のコラボレーションによりお客さまの高いご信頼を得ています。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

「情報・冷熱（環境）・生産・サービス」システムと設備機器販売とメンテナンスを中心に各々の部門、各拠点営業所から、きめ細やかな情報を相互に受信し全社で共有しております。また、ベストパートナーとしての中核に位置し、お得意さまやお取引先さまへ常に最新の情報発信に努めております。

さらに弊社ではサービスを「納入させていただいたお客さまの大切な機器・システムを常に万全の状態でご使用いただく」ため、設備機器・システムの予防保全・循環ビジネスと環境保全・省エネビジネスの追究は、お得意先さまと相互の信頼感を醸成するための行為であり絆であると位置付けております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社はお得意先さまからビジネスパートナーとして選ばれる企業に、そして望まれる企業としてのあり方に一意専心してまいりました。今日その姿勢を具体的な活動として展開しているのが“ベストパートナー精神の実践”です。“共に潤う一体感を醸成していく”ことを主眼において、多くのお取引先さまと共感しその地歩を固めております。

近年「食の安全」や、地球環境を考慮した「省エネ・省コストシステム」のご要求が多くなっております。お取引先さまに空調、食の関連・厨房設備はもちろんのこと、低温・クリーン化のニーズにお応え致すべくエンジニアリング・販売・メンテナンスなど新たなご提案と、循環ビジネスの「RESPACN（レスパくん）=予防保全・リニューアルビジネス」と、省エネルギーをアシストする「ESPACN（エスパくん）=環境保全・省エネビジネス」を展開して

います。これらの実践を通じ、業務用パッケージエアコン取り扱い実績が一昨年（平成21年2月）に累計販売実績が10万台に到達致しました。また、昨年（平成22年2月）には、汎用スクリー圧縮機の累計販売台数が7,000台に到達するなど、これも歴代のお取引先さまのご支援の賜と感謝申し上げますとともに、これらの実績は次のステップへの通過点であり、「情報・環境・生産システムの総合商社」として、次の目標に向かって邁進しております。

——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。

弊社の現在の喫緊の取り組み課題は、地球環境問題（カーボンレス「低炭素」）への取り組みと快適環境創造（生産現場・施設居住空間）を通じ、省エネルギー・省コストの視点で多彩な分野で事業展開を行っている基本には地域社会への貢献を一義とすることにあります。そのためにも、お得意さまや仕入先さまにとって常にベストパートナーであり続けてまいります。

なお、日本厨房工業会さまには月刊誌「厨房」、展示会等を通じ「食」にまつわる業界情報等のご提供とご指導をいただき感謝申し上げます。

今後とも、より一層のご指導とご鞭撻をお願い申し上げます。

- 創立
昭和23年2月2日（1948年）
- 代表者
代表取締役社長 仲井 修二
- 資本金
2億1750万円
- 従業員
171名
- 業種
情報関連商品システム・機器、環境（冷熱）関連商品システム・機器、生産設備システム・機器の設計・施工・管理並びに販売
- 主要取引先
製造業、プラントメーカー、GC、SC、機器販売商社他 3,000有余社
- 関連会社、工場
扶洋メンテナンスシステム(株)
- 支店（営業所）
兵庫・（神戸・姫路）、京滋・（京都・滋賀）、関東、（福岡）
- 本社所在地
〒543-0033 大阪市浪速区日本橋西1丁目8番17号
TEL 06-6643-1461 FAX 06-6643-1457
- ホームページURL
<http://www.FUYO.CO.JP>

ビジネスモデルの登録商標

環境保全・省エネルギービジネスのエスパくん
ESPACN
Energy.Saving.Plan.Assist Communication

予防保全・リニューアル等循環型ビジネスのレスパくん
RESPACN
Renewal.Special.Plan.Assist Communication

最新外食トレンド2011

No.2 家計の最終消費支出及び外食率・外部化率について ～国民経済計算を中心に

（財）食の安全・安心財団
 附属機関 外食産業総合調査研究センター
 研究員 松崎 俊

1. はじめに

平成22年12月24日に内閣府から「国民経済計算」の平成21年確報の詳細が公表された。「国民経済計算（SNA）」は、国の経済全体の状況について記しているマクロ統計で、国内総生産（GDP）もこの一部である。

国内総生産（GDP）の支出側の一部門である家計最終消費支出については、内訳として「食料・非アルコール飲料」など12部門の目的別最終消費支出も公表されており、当センターではこの結果と外食産業市場規模推計値（当センター推計）から食の外食率・外部化率を推計している。今回はこれらの資料から平成21年の外食率・外部化率（外食・中食率）および、その近年の動向について見て行きたい。

2. 平成21年外食率・外部化率について

○平成21年家計の目的別最終消費支出の概要

平成21年の家計の最終消費支出（名目・暦年）

は総額272兆4,695億円で、前年と比べ▲4.0%と大きく減少、2年連続の縮小となった。

消費支出（12区分）で最も大きい比率を占めたのは「住居・電気・ガス・水道」（25.5%）で、次いで「食料・非アルコール飲料」（15.0%）が多くなっている。また、目的別の寄与度について見ると、多くの支出がマイナスとなるなか、若干プラスに寄与したのは保健・医療（0.1%）、通信（0.1%）等であった（表1）。

飲食料関係の支出は「食料・非アルコール飲料」「アルコール・たばこ」「外食・宿泊」の3区分で、全体の25.9%を占めている。

外食率、外部化率を作成する際に、分母となる全体の食料・飲料支出を推計するため、これらのデータを使用するが、この中にはたばこ代、宿泊費など一般的に食料に分類されないものも含まれる。そこで「たばこ」については（社）日本たばこ協会の紙たばこの販売データを使って除外し、宿泊代（飲食代を除いた宿泊のみに係る）については明確に分離できないデータがないため、国民経済計算の「外食・宿泊」データは使わず、当センターの外食産業市場規模推計値を使用した（表2）。

	実数		寄与度		構成比
	平成20年 (億円)	平成21年 (億円)	平成20年 (%)	平成21年 (%)	平成21年 (%)
1.食料・非アルコール飲料	419,090	408,962	0.0	▲0.4	15.0
2.アルコール飲料・たばこ	83,509	82,828	▲0.1	0.0	3.0
3.被服・履物	99,953	93,937	▲0.1	▲0.2	3.4
4.住居・電気・ガス・水道	702,406	694,268	0.2	▲0.3	25.5
5.家具・家庭用機器・家事サービス	102,408	95,479	0.0	▲0.2	3.5
6.保健・医療	120,036	124,001	0.1	0.1	4.6
7.交通	320,949	275,273	0.3	▲1.6	10.1
8.通信	93,175	96,090	0.1	0.1	3.5
9.娯楽・レジャー・文化	295,028	280,810	▲0.3	▲0.5	10.3
10.教育	61,596	61,258	0.0	0.0	2.2
11.外食・宿泊	224,649	214,716	0.1	▲0.4	7.9
12.その他	314,778	297,076	▲0.5	▲0.6	10.9
国内家計最終消費支出	2,837,578	2,724,695	▲0.3	▲4.0	100.0

表1 家計の目的別最終消費支出（暦年、名目）

資料：内閣府「国民経済計算」

		平成19年	平成20年	平成21年
食料・非アルコール飲料(1)	(億円)	418,922	419,090	408,962
アルコール飲料・たばこ(2)	(億円)	87,767	83,509	82,828
食料・飲料・煙草(3)=(1)+(2)	(億円)	506,689	502,599	491,790
たばこ販売額(4)	(億円)	39,442	37,762	35,845
家計の食料飲料支出額(5)=(3)-(4)	(億円)	467,247	464,837	455,945
外食市場規模(6)	(億円)	245,908	244,836	239,156
広義の外食市場規模(7)	(億円)	302,489	300,149	294,838
全国の食料・飲料支出額(8)=(5)+(6)	(億円)	713,155	709,673	695,101
外食率(6)/(8)	(%)	34.5	34.5	34.4
食の外部化率(7)/(8)	(%)	42.4	42.3	42.4
(内訳)				
外食(6)	(億円)	245,908	244,836	239,156
中食(7)-(6)	(億円)	56,581	55,313	55,682
内食	(億円)	410,666	409,524	400,263
全体(8)	(億円)	713,155	709,673	695,101
(前年比)				
外食	(%)	0.2	▲0.4	▲2.3
中食	(%)	1.0	▲2.2	0.7
内食	(%)	2.0	▲0.3	▲2.3
全体	(%)	1.3	▲0.5	▲2.1

表2 食料飲料支出及び外食率、外部化率

資料：(1)(2)は内閣府「国民経済計算」(暦年、名目)

(4)は日本たばこ協会調べによる煙草販売実績(定価代金)であり輸入品を含む
(6)、(7)は外食産業総合調査研究センターの推計による。(企業の外食支出を含む)
平成19年、20年、21年の数値は平成22年5月時点の推計値である。

注：(4)たばこ販売額については、従来年度資料しか公表されていなかったが、平成19年以降、四半期の資料が利用可能となったため、今回から平成19年以降を暦年データに修正している。

○平成21年 外食率・外部化率について

表2によると、平成21年の食料・飲料支出全体は69兆5,101億円で前年比▲2.1%と、2年連続の減少となった。うち外食支出は23兆9,156億円(前年比2.3%減)、中食支出は5兆5,682億円(同0.7%増)と推計されるため、それ以外の内食支出については40兆263億円(同2.3%減)と推計された。食料飲料支出全体が減少する中、内食、外食支出は減少、中食支出だけ増加となった。

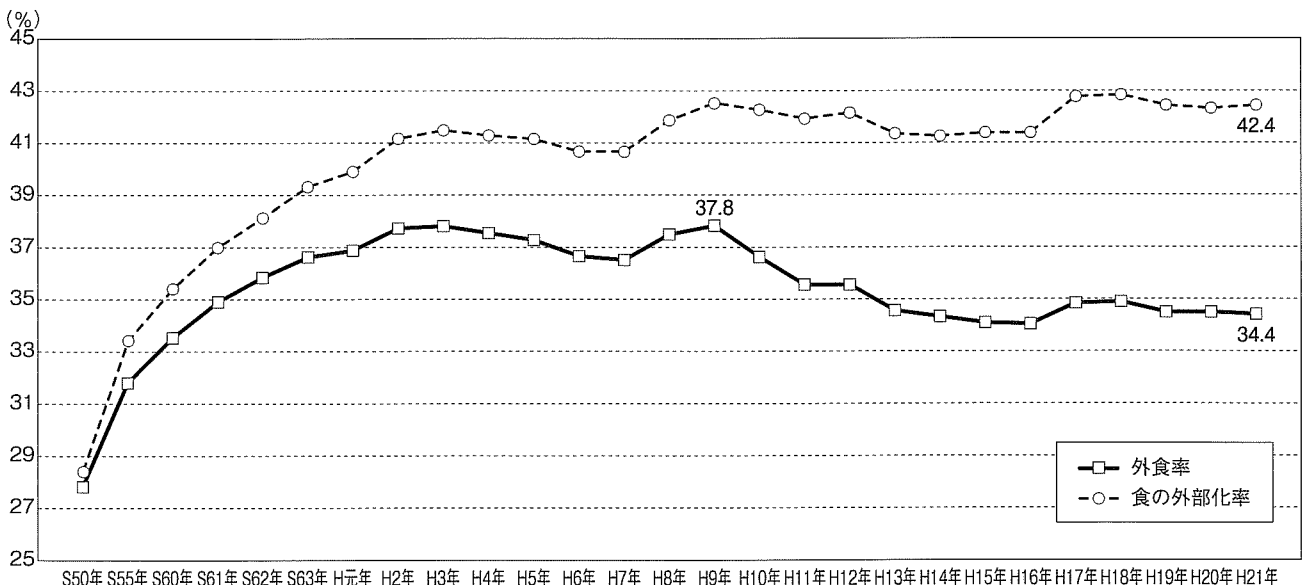


図1 外食率、外部化率の推移

この結果、食の外食率は34.4%、外食・中食比率を合わせた外部化率は42.4%となり、外食率は前年より若干低下し、外部化率は中食支出が増加したこと、また食市場全体が縮小したことから上昇した。

外食率は外食産業の市場規模が最も大きかった平成9年の37.8%をピークに低下し、ここ数年34%台近傍で推移している一方、外部化率については中食支出が増加したため外食率ほど減少せず、42%台近傍を維持して推移している。外食率は低下傾向で推移しているものの、外部化率は比較的維持されていることがうかがえる。

3. おわりに

以上、平成21年の食市場は、中食支出が増加したものの、外食・内食支出が減少したため、食料飲料支出全体が減少となり、外食率は低下、外部化率は上昇する結果となった。

前号で紹介した家計調査の結果から考えれば、平成22年の中食支出はさらに増加している事が予想され、外食・内食支出の状況如何によっては、中食支出の増加を主因として食の外部化が進む可能性がある。

低価格化・デフレ傾向が収まらない中、食市場全体は縮小傾向にあり、しばらくの間「低価格」「値ごろ感」を軸に、内食、中食、外食でのパイの奪い合いが続く可能性が高い。景気の本格的回復が待たれる。



【1】12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231件に対して70 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故クレームはカセットこんろの爆発事故、石油ファンヒーターでの火災等16件。
- ◇品質クレームはガスファンヒーターの点火不良、石油ストーブの発煙等15件。
- ◇一般相談は石油ファンヒーターのエラーコード、事故調査の報告等106件。
- ◇問い合わせは職員採用の条件、メーカーのフリーダイヤルの確認等24件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	10	8	41	14	73(45)
事業者	1	3	27	6	37(23)
司法行政	5	4	38	4	51(32)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	16(10)	15(9)	106(66)	24(15)	161(100)

注) 昨年同月実績合計231件 事故14件

【3】主な外部対応

- (1) 説明：グリル付ガスこんろの爆発事故の調査報告 (12 / 8 神奈川県内消生C)
- (2) 協議：新規職員の採用試験の条件、その他について (12 / 15 顧問弁護士事務所)
- (3) 試験：新規職員の採用試験の実施 (12 / 24 PLC事務所)

【事故クレーム】

①カセットこんろの爆発で室内汚染とTV破損

◇カセットこんろを使い鍋料理中に突然ボンベが爆発し室内は汚染、破片がTVの画面に衝突し完全に破損した。カセットこんろ爆発の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、原因は使用者の不注意（ボンベのセットミス）と説明。

②石油ストーブから灯油が漏れ室内は汚染と異臭

③カセットこんろから発火し室内は汚染と焼損

◇飲食店内で使用中的カセットこんろから突然発火し室内は汚染し使用人は両手に火傷。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

④石油ファンヒーターに関わる火災で家屋は全焼

⑤石油ストーブからの発煙と異臭で義母が不快

⑥石油ストーブの設定温度不良で体調を崩す

⑦石油給湯機の異臭で頭痛と体調不良

◇使用5年の石油給湯機からの異臭で自分は頭痛となり体調を崩した。消防に連絡したら駆けつけてくれた消防も「強烈な異臭」だと言っていた。この異臭の原因と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑧石油ストーブによる黒煙、異臭、途中消火で体調不良

⑨石油ボイラーの灯油漏れ、タンク破損、騒音、温水循環不良等で不快

◇使用9年の石油ボイラーから灯油漏れ、タンク破損、騒音、温水循環不良等で不快。不具合の原因と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑩ガス給湯器の振動で家屋も揺れ不快

◇使用1ヶ月のガス給湯器で燃焼時に毎回強烈な振動が発生し家屋自体も共振する。このままでは家屋に影響が出ると思い当該メーカーに対応を依頼したが何もしてくれない。PLCに本件の対応を依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑪カセットこんろの爆発で打撲、難聴、室内汚染

◇使用10年位のカセットこんろが爆発し両手に打撲、一時的難聴、汚染の被害を受けた。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。

⑫カセットこんろのガス漏れ

◇カセットこんろのガス漏れ事故について原因調査、及び対応についてPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

⑬石油ストーブのタンクから灯油が漏れ小火

⑭ガスファンヒーターから発火し異臭と焼損

⑮石油ストーブに関わる火災で家屋全焼

⑯グリル付ガスこんろで火が消え調理出来ず

◇グリル付きガスこんろで調理中、時々火が消え料理が出来ず食材を捨てている。このこんろは欠陥か。消火の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、消火の原因は消費者の誤解で事実上「安全センサーの正常作動」であったので、申出者に取扱説明書に記載されている操作をするように説明。

12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

◇2010年最後のインフォメーションをお送り致します。

量的には下表の通りであり、質的に問題となる事例は下記に記す。

[平成22年 ガス石油機器PLCの相談受付実績] (%)

項目	事故	品質	相談	問い合わせ	合計
件数	143(6)	190(9)	1,569(72)	288(13)	2,190(100)

◇焼き鳥屋のニオイは異臭か匂いか、また火葬場の見える住居人の苦痛等は官能に起因したものであり、かつ個人差に影響するため事故の対応は極めて難しい問題である。一方これらに対する社会的許容限度の水準は?等深刻な問題が存在する。個々の判例を参考に現実的基準が出来るものとする。

◇取扱説明書の役割と法的基準の意味を十分理解し行動することの重要性を確認する必要がある。取扱説明書の目的は当該機器を安全、快適に使用してもらうことが目的であるが、その注意等を全く無視した事故発生が目立った。

換気扇を回さず、掃除もせずガス湯沸器を使用しCO中毒死事故（判定は被害者の不注意）、また使用者がカセットこんろ不点火の原因究明中、こんろが滑り落ち指を切創した事故、更にプールで浴槽専用の浮き輪マットを使用し溺れる等の事故が発生した。

当該機器の本来の使用と異なる行為や操作等についての注意等は取扱説明書に記載出来ない（メーカーの想定外）

◇ガスこんろに鍋を掛け長時間にわたり牛の尾を過熱中、突然鍋に入っていた汁や具が空中に浮き上がり使用者は熱湯を浴び大火傷を負った事故は「突沸」が原因であった。

この突沸現象について通常人は知らないことが多いとすれば、注意事項に追加するべきかの検討が必要と考えるものである。

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

(2011年1月31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クリーンエイド(株) 仙台営業所
- (株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
- エレクター(株) 仙台営業所
- (株)大穂製作所 仙台営業所
- 北沢産業(株) 仙台支店
- (株)コメットカトウ 仙台営業所
- 三洋電機産機システム(株) 東北支店
- ジョンソンディパーシー(株) 仙台営業所
- 太陽産業(株) 仙台支店
- タニコー(株) 東北事業部
- 東北アイホー調理機(株)
- (株)中西製作所 東北支店
- ニチワ電機(株) 仙台営業所
- 日本洗浄機(株) 仙台営業所
- 日本調理機(株) 東北支店
- (株)光工業
- 福島工業(株) 東北支店
- (株)フジマック 東北事業部
- (株)北拓機工
- ホシザキ東北(株)
- 細山熱器(株) 仙台出張所
- (株)マルゼン 東北営業所
- 三浦工業(株) 食機仙台営業課
- 秋田県
- (有)ケーエムイー
- 新日産業(株)
- (株)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
- 伸産業(株)
- (株)中西製作所 北関東支店
- (株)ネオシス 本社工場
- (株)深川製作所
- (株)扶洋 関東支店
- (株)本庄厨房機器製作所
- ミクニ厨房設備(株)

●千葉県

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

●東京都

- (株)IHI回転機械
- アイセック(株)
- (株)AIHO 東京支店
- 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

●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)

- (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)
- (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)
- トーショー機材(株)
- トランスゲイト(株)
- ナカザキ厨設(株)
- (株)中西製作所 東京支店
- ニチワ電機(株) 東京支店
- 日産設備工業(株)
- (株)ニット技研
- 日本エスシー(株)
- 日本キッチン工業(株)
- 日本給食設備(株)
- 日本洗浄機(株)
- 日本厨房サービス(株)
- 日本調理機(株)
- バリバリシステム(株)
- (株)HALTON
- ヒゴグリラー(株) 東京営業所
- 福島工業(株) 東京支社
- (株)富士工業所
- (株)フジマック
- (有)藤村製作所
- (株)ブリヂストン 産業用化成品販売部
- ホシザキ東京(株)
- 細山熱器(株)
- ホバート・ジャパン(株)
- (株)マーメード
- (株)マグナ
- マツハ機器(株)
- (株)マルゼン
- 三浦工業(株)
- (有)美濃製作所
- (株)村幸
- 横河電子機器(株)
- (株)ラショナル・ジャパン
- 理研機器開発(株)
- 菱電エレベータ施設(株)
- ワシオ厨理工業(株)
- (株)和田製作所

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)ラポー

●岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

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

●愛知県
(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株) 名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株) 名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
三洋電機産機システム(株) 中部支店
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
(株)シンコー 中部営業所
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株) 中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
(株)バロマ
福島工業(株) 名古屋支店
(株)フジマック 近畿・名古屋事業部

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

●三重県
(有)アイジィエー
(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ 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
総合厨器(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
イシヌキチョウリ(株)

●大分県
(有)シンコー厨機
(株)中栄工業

●宮崎県
(有)丸一厨房

●鹿児島県
(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

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

■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
日本洗浄機(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



●今号で月刊「厨房」は500号を迎えました。●昨今500号を迎えた月刊誌というと『ホビー・ジャパン』『かがくのとも』あたりが思い浮かびますが、やや強引ながら、広義での“ものづくりの技術”という点で共通であります。●会員企業の皆さま、広報編集委員会の方々、長年ご愛顧くださってきた読者の方々、取材にご協力してくださったり寄稿してくださったりした方々、そして歴代編集担当者への感謝の念と共に本号を捧げさせていただきます。●中川広報編集委員長の「巻頭に寄せて」での言を借りれば、「今後とも業界のレベルアップ並びに会員企業、ユーザー業界、官公庁に対しての情報発信、情報共有に活用していただけるよう」をモットーに、1,000号を目指して「上り坂を登る」兔の精神で今後も頑張りたいと思います。映画がある限り続くキネマ旬報、工業会ある限り続く月刊「厨房」。●ついであるが、p.20で報じている新春賀詞交歓会にて取材をしておりましたら、以前本誌連載「会員企業が語る！」で取材をお願いした某社社長さんに、取材当時に色々あって弱気になっていたけれど、あの記事が月刊厨房に載っているのを読んで元気が出たよ！とお声をかけていただき、恐縮しつつも、うれしくなりました。●今後も有形無形に、皆さんのお役に立つ誌面を心がけて行きたいと存じます。

厨房

平成23年2月5日発行

第48巻/第2号 (No.500)

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・複製を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

第11回 厨房設備機器展

主催：(社)日本厨房工業会 (社)日本能率協会

第39回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN

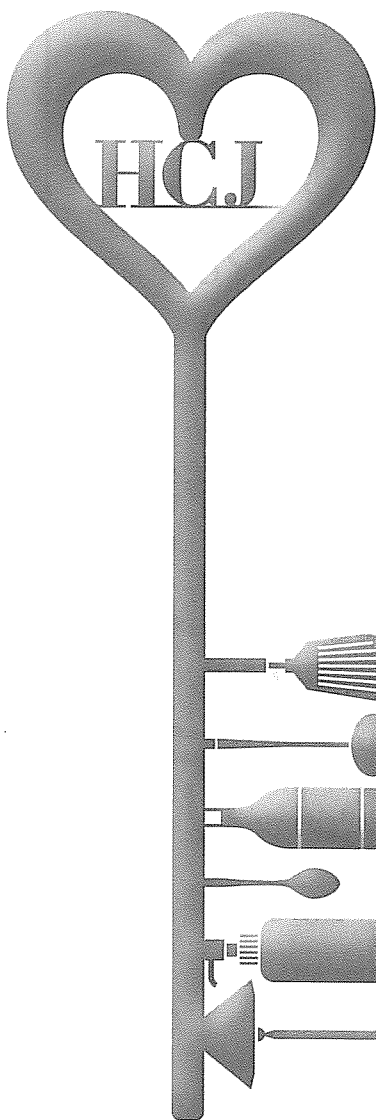
主催：(社)日本能率協会 (社)日本ホテル協会
(社)国際観光旅館連盟 (社)日本観光旅館連盟
(社)国際観光日本レストラン協会 (社)国際観光施設協会



展示予定規模
800社
1,800小間
入場予定者数
87,000名

第32回 給食・弁当サービス業界にむけた展示会 フード・ケータリングショー

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



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

会場 東京ビッグサイト
(有明・東京国際展示場) 東1~6ホール

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

**展示
製品**

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



詳細情報は公式サイトへ!
事前登録で入場料は無料!

厨房設備機器展

検索

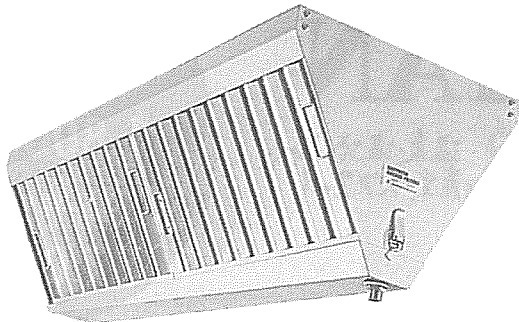
<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチ シー ジェー
H.C.J. 三展合同事務局

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

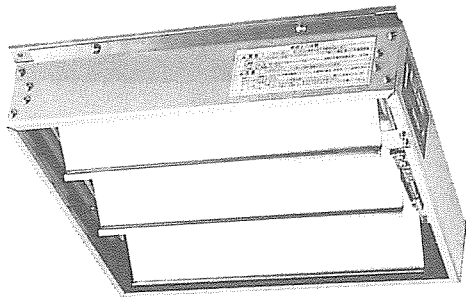
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

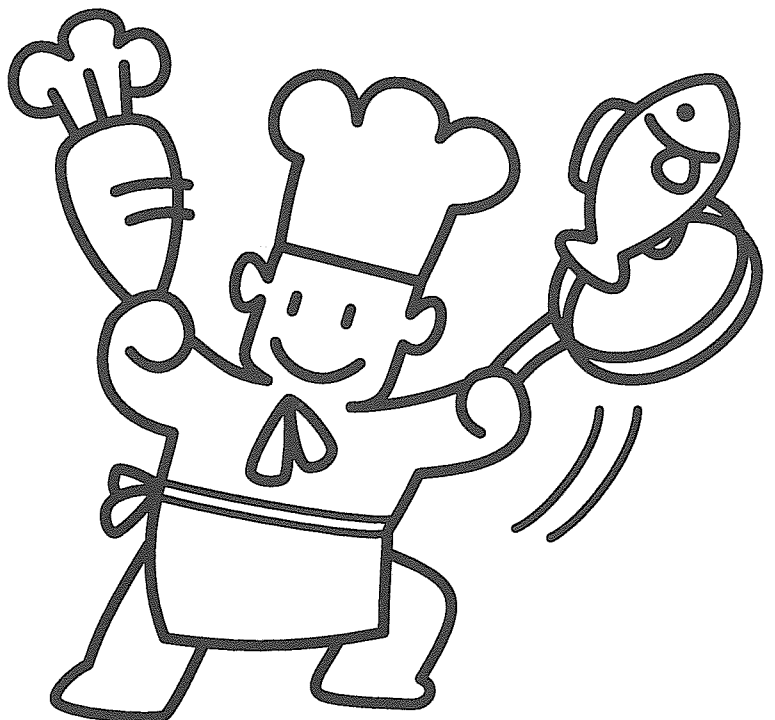
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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、アクシー製グリッドフィルタ(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 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 インターネットホームページアドレス 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp> 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@ns@sugico.co.jp 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 東京支店 03(3537)1951(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

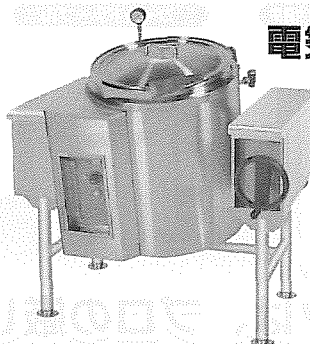


スープ、おかゆの大量調理や各種煮込みに便利。簡単調温で誰でも均一調理。

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

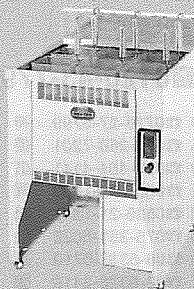


メニューに応じて使い分け可能なダブル油槽! 大型スーパーや惣菜工場で大活躍です。

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ستیを満喫。発煙点以下でステーキを美味しく焼きあげます。

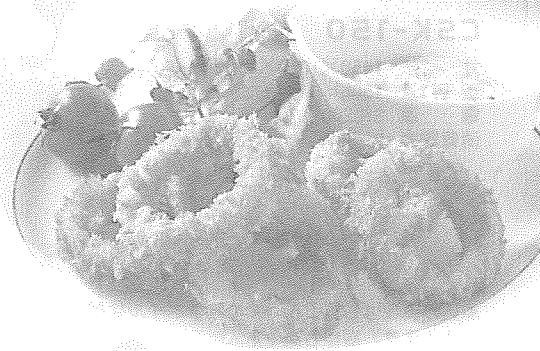


★ 店舗の設計に合わせて最適な仕様にて製作いたします。



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！

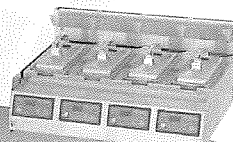
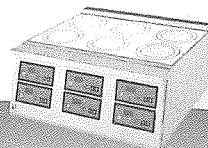
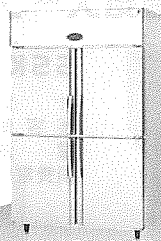


スーパーECCシリーズ冷蔵庫

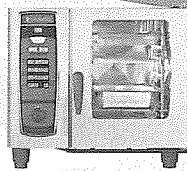
コールドテーブル

IHマルチコンロ

IHぎょうざ焼器



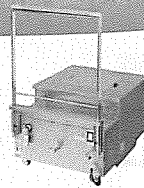
フジマックは、プロの厳しいニーズと技にお応えする
キッチンシステムをお届けしております。



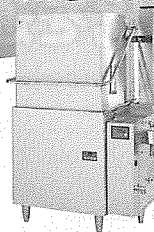
コンビオーブン



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	京都 ☎075-351-5622	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	大阪 ☎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

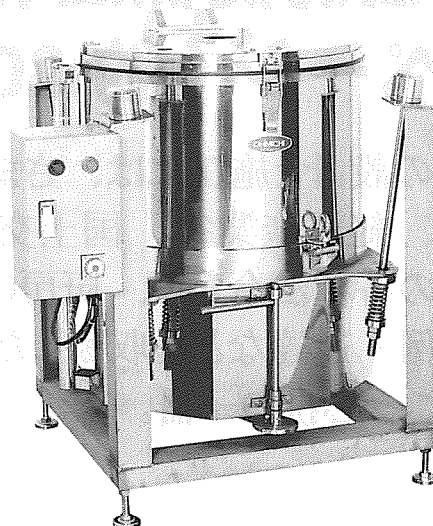
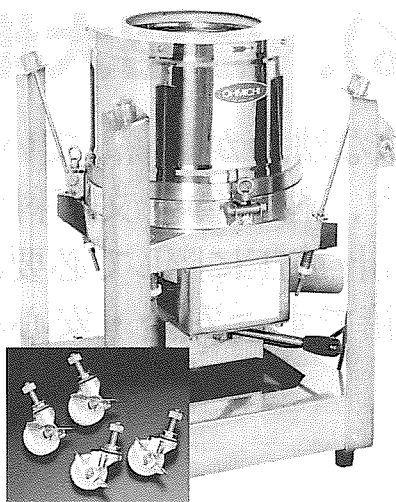
社団法人 日本厨房工業会

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

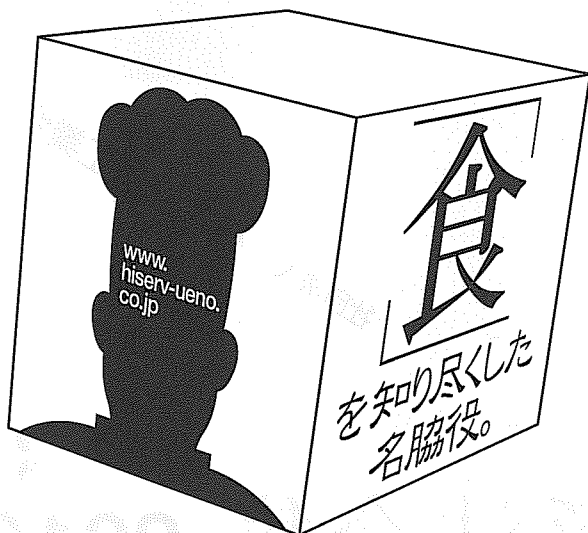


株式会社大道産業

〒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。



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

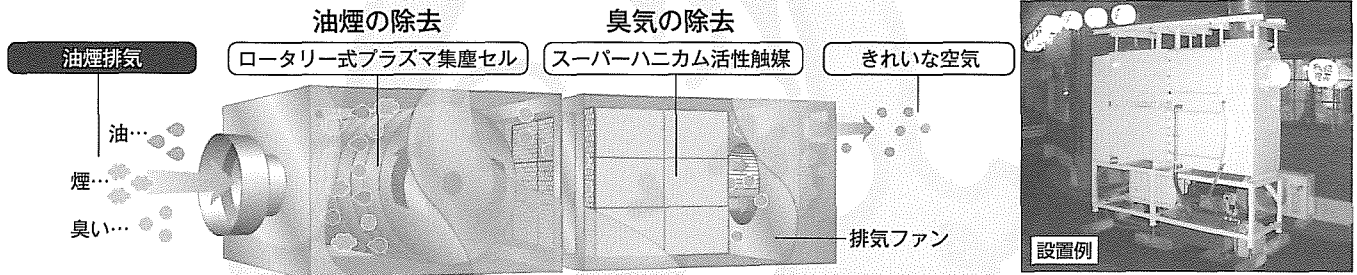
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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/m³
※試験的にオイルミストを吸引させ、集塵作用で通過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭触媒

いやらしい調理臭をパッチリ処理します。

環境を考える企業

シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001
認証取得

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



レストラン・食堂は

アイホーは、レストラン・食堂・旅館・ホテルなどの食のさまざまなシーンを厨房設備で支えます。一皿の料理が表舞台なら、素材が料理になるまでのプロセスは裏方の仕事。アイホーはこの「ウラ」のプロフェッショナルとして、調理全般からサービスの分野まで業務用厨房器機や厨房システムをトータルに提案していきます。メニューのクオリティやグレードを追求しながら、コストダウンも実現します。

株式会社 **AiHO**

業務用厨房機器の総合メーカー

本社・工場 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60
 TEL 0533-88-5111 FAX 0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp>

支店 札幌・東京・名古屋・大阪・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)

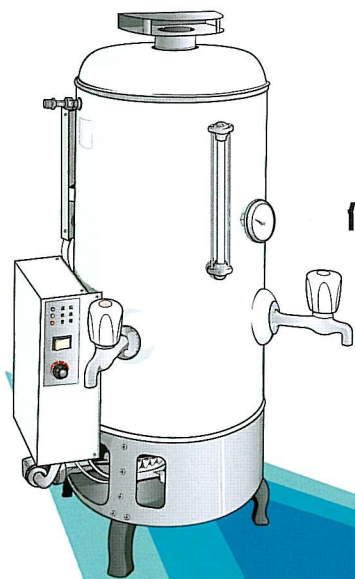
●目録の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

- 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

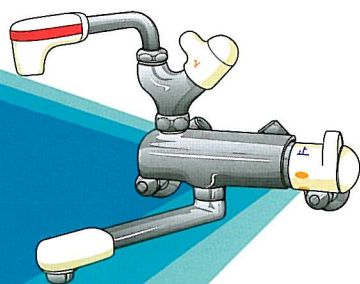
給湯の質

HOSOYAMA

第48巻 第2号 NO. 500
平成23年2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



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

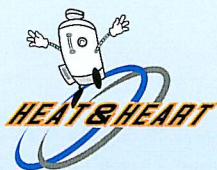
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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)