

3

MAR.  
2011  
No.501

第48巻 第3号NO・501  
平成23年3月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、  
経営の環境、教育の環境、  
厨房を環境から考える。

# 厨房500人



月刊厨房500号の軌跡②

第31回厨房設備通信教育  
スクーリング報告

新連載  
米国外食産業の歴史とイノベーション

社団法人 日本厨房工業会  
<http://www.jfea.or.jp>

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

## 世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



### 世界初の外ばねドア

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

### 前面からのフルメンテナンス性を確立

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

### 35%の省エネ、スクエアスプレーすぎ

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

### ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除することもでき、吸込・吐出配管のない独創構造、ハイパワー1馬力ポンプとトリプルアームノズル(SD53形)とのコンビでバランスのとれた洗浄力を発揮します。(特許出願中)



洗浄室開口 **36cm**

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

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

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



### スープストックサーバー

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



CST 63形

### 卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式/2リフト式

**4食 25秒**

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと  
96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を  
受けて25秒ラーメン・パスタ、または40秒(うどん)で  
解凍調理後リフトアップ。  
●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気  
上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種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リフト式/  
3リフト式右用/3リフト式左用/4リフト式/スバゲティ用/  
ラーメン用/うどん大かご式など試用テストを受付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本社 大阪支店  
大阪 名古支店  
大阪 仙台支店  
大阪 新潟支店  
大阪 福岡支店

東京都大田区鶴の木2-43-14  
大阪府大阪市東区永田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  
新潟県新潟市東区牡丹山4-8-3  
福岡県大野城市大城5-21-24

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

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

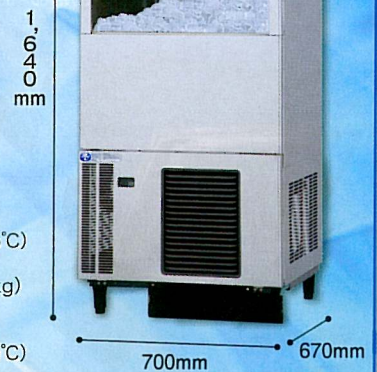
スタックオンタイプより、電気と水の使用量を抑え、環境に配慮しました。

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0.48/0.53m<sup>3</sup>/日  
(室温20°C、水温15°C)  
(50/60Hz)



## 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

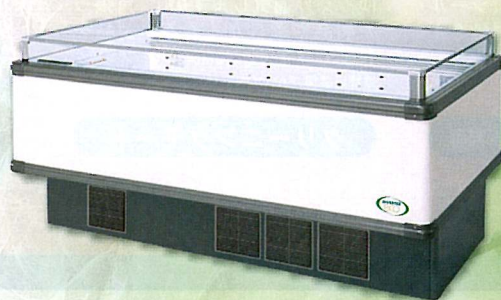
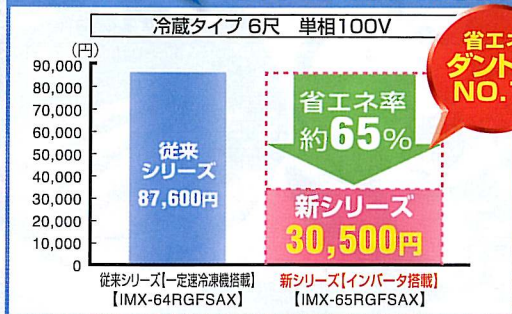
インバーター搭載で  
省エネ・鮮度管理を両立

单相100V仕様で  
ワイドレンジタイプ!!  
(-20°C~15°C)



冷蔵タイプの

年間電気料金比較



選ぶなら

# 「ニチワの深型チャンバー式」 真空包装機

液体のバックから、ステンレスボールも  
そのままバックでき用途が拡大！  
ニチワの真空包装機は、真空調理から、浸透調理、脱気処理、  
そして真空保存迄フル活用！



卓上  
タイプ

## JUMBO PLUS

- 320×450×305mm
- シール有効寸法:260mm×1本
- 100V 400 / 450W (50 / 60Hz)



卓上  
タイプ

## BOXER 42

- 490×525×440mm
- シール有効寸法:410mm×1本
- 3φ 200V 750 / 800W (50 / 60Hz)



スタンド  
タイプ

## MARLIN 52

- 670×695×1025mm
- シール有効寸法:510mm×2本
- 3φ 200V 3.1 / 3.5kW (50 / 60Hz)



スタンド  
タイプ

## FALCON 80

- 900×820×1070mm
- シール有効寸法:760×485mm×各1本
- 3φ 200V 4.5 / 5.0kW (50 / 60Hz)



スタンド  
タイプ

## POLAR 2-75

- 1545×1150×1180mm
- シール有効寸法:620mm×2本×2
- 3φ 200V 6.5 / 7.5kW (50 / 60Hz)

### ダブル密封シール

ダブル密封シール機能は、シール帯を2本にすることで密封性をより確実にしました。

### ソフトエア

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

### デジタル10表示プログラム制御

10通りの操作をプログラムできます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備)

### クリーニングモード

1日1回行う事でモーターポンプ内のオイルの劣化を防ぎます。



電気厨房機器の専門メーカー

## ニチワ電機株式会社

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

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。

ニチワの電気厨房機

ISO 9001  
認証取得

SC  
SAFETY&CLEAN

# 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 of 気持ちを込め“人にも環境にもやさしい製品づくり”をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」これがわたしたちナカニシの願いです。



昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリーン  
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球  
のために



## 新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

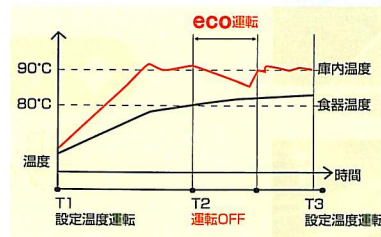


エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。

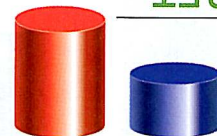


例えば



電気式で90℃90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、**1年間で最大1ヶ月分**もの電気代を削減することができます。  
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。

エコで節電!



株式会社

中西製作所

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



中西製作所

検索

click click

最高の洗浄力  
使いやすさ  
安心・安全・衛生を追求  
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

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

360mm



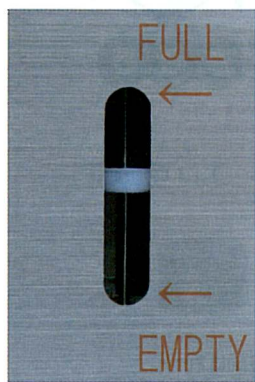
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

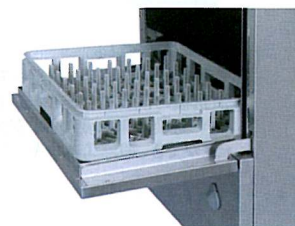
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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





# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# MEGASOFT®

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

**新機能**  
**クイックパーツ作成**  
を追加しました!

シンクや作業台といった  
板金物パーツを簡単な操作で  
作成できます。

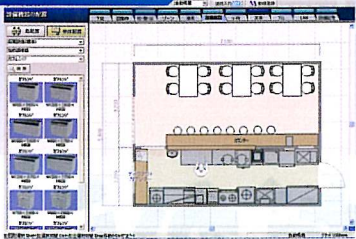
## パソコンソフトで 厨房プランの提案に革命!

ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。

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



### 平面レイアウト図



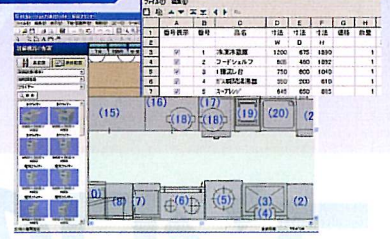
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

### 3Dパース図



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

### 機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

# 厨房プランナー

[+クイックパーツ作成]

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

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

#### ■製品説明をご希望の方へ

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

#### ■厨房機器メーカー様へ

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

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

インターネットレンダリングソフト  
【Optimage】

# Optimage



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

オプション 標準価格 31,500円(税込)

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

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

**06-6386-2072**

●製品情報や体験版のご請求は

**www.megasoft.co.jp**



いつもの電気、もっと先へ。



電化は、  
厨房を  
アートにする。

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

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

**[Switch!] × [レストラン]**

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

Switch!

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



sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか  
衛生的な快適厨房



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ

CSK-50/80/100/150/200/300

煮物・炒め物・ボイル等マルチにこなす電気回転釜。  
茹で麺・おひたしなど強力沸騰調理にも最適です。

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

**三和厨理工業株式会社**

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地  
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140  
[www.sanwachuri.co.jp](http://www.sanwachuri.co.jp)

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

# で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊  
(毎月5日発行)  
A4判平綴じ  
定価420円(税込)

## 雑誌内容

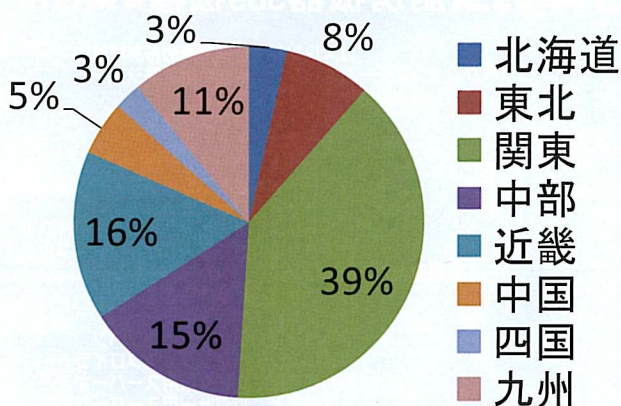
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

(社)日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

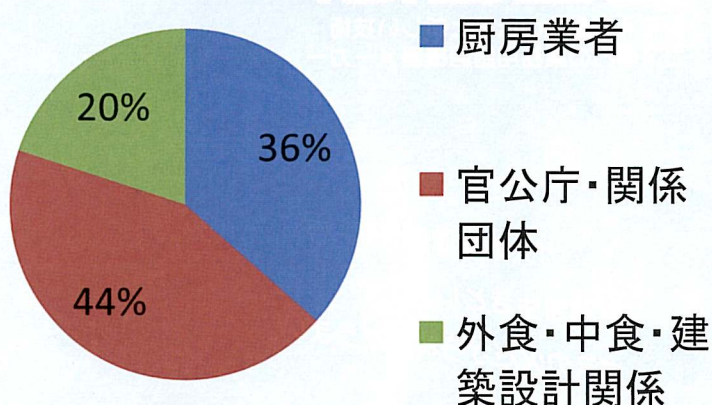
## セールスポイント

- 業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
- 業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
- 厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
- 全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

	毎月	隔月・3カ月	単発	原稿サイズ
普通1頁 (A4/4色刷)	¥78,000	¥82,000	¥85,000	210×297mm
普通1頁 (A4/1色刷)	¥58,000	¥62,000	¥65,000	210×297mm
普通1/2頁 (A4/4色刷)	¥40,500	¥46,500	¥52,500	190×132mm
普通1/2頁 (A4/1色刷)	¥30,000	¥35,000	¥40,000	190×132mm



広告のお申込・  
お問い合わせは

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  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

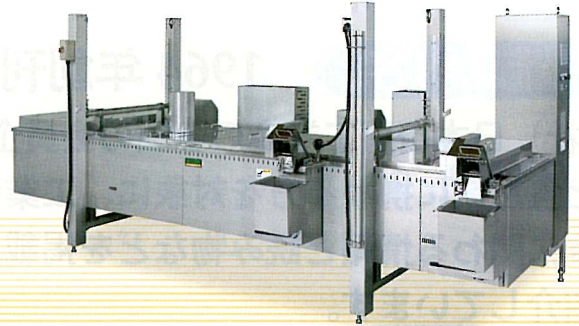


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



**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 —

香川県香川県農業食とむ香業食器・食中・食材 市公官 業全具金の国全

# OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術  
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

## オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

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

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業 1929

本社	〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7	☎ (03) 3633-1291 (代表)	FAX (03) 3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804	☎ (052) 802-8861 (代表)	FAX (052) 802-8883
大阪営業所	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎ (06) 6321-1205 (代表)	FAX (06) 6321-0699
福岡営業所	〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎ (092) 474-0801 (代表)	FAX (092) 474-0805

業務用ガス厨房機器 約100機種を展示、  
機器の点火・料理実演ができます。  
ぜひ、本社ショールームをご活用下さい！

<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

# 今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

## OIL-Watcher

オイル・ウォッチャー  
New Scale-up version

PTC特許  
申請中



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

### ■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

### ■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

### ■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO<sub>2</sub>削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

### ■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは



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

# 厨房設備工学入門 第4版

厨房工学監修委員会 監修

## 厨房設備工学入門 第4版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

## 厨房設備工学入門 第4版

— 厨房設計 —

[一般関連知識と関連設備]

厨房工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格 : 7,000円 (税込)、 会員価格 : 5,500円 (税込)

厨房設備の設計と施工には、厨房機器や図面の描き方以外にも、さまざまな知識が要求されます。本書は厨房設備と機器、ガス・電気・排水・防災の知識、設計の段取り、施工の注意点など、多岐にわたる内容を収録。厨房業界のみならず、外食・中食産業など、厨房に携わるすべての方が必読の書籍です。

### 内 容

■ [厨房設計編] (294頁)

第1章 厨房の概念 / 第2章 厨房機器と材料 / 第3章 厨房機器の保守管理 / 第4章 厨房計画と設計要領 / 第5章 厨房設備の施工

■ [関連設備編] (186頁)

第1章 一般関連知識 / 第2章 関連設備 / 第3章 厨房施設などの保守管理 / 参考資料

## 厨房スペシャリストへ。

料理をつくる仕事は、  
幸福をつくる仕事かもしれない。

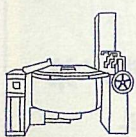
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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」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



ゆで揚げ機



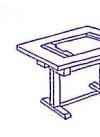
台付コンロ(スープ用)



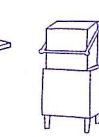
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房<sup>®</sup>  
商標「涼厨」は、大塚ガス(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**  
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨<sup>®</sup>」シリーズ

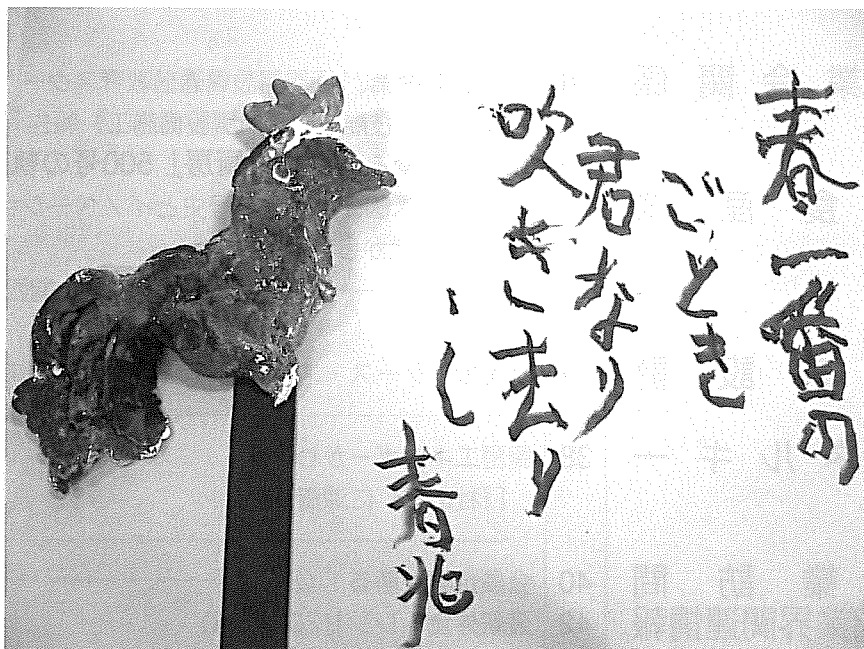
## CONTENTS

工業会関係	16	平成22年度第31回厨房設備通信教育スクーリング報告
	17	平成22年度技能検定（厨房設備施工）報告
外食産業	19	誌面で振り返る 月刊「厨房」500号の軌跡 第二章
	28	新連載 米国外食産業の歴史とイノベーション(1) 「開拓時代から禁酒法へ」 ————— 関西国際大学客員教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎
設備設計	34	厨房設計ケース・スタディ（15）「ホテルのバー」 ————— 榎井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
エネルギー	38	厨房エネルギーかわら版 「『杜の都』に涼厨を」 ————— 仙台市ガス局 平塚 匡章
企業訪問 厨房業界関連情報	40	会員企業が語る！（37）————— 細田工業(株)
	42	最新外食トレンド2011（3） 「平成22年の単身世帯の外食・中食支出の動向」 ————— 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
	14	陶俳画 [風見鶏]
	15	巻頭によせて [私の健康法]————— 北沢産業(株) 日比野正利
	17	工業会だより
	44	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
	46	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	48	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	50	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【風見鶏】



春一番のごとき君なり吹き去りし

また一人親しい人が、身近から去って行った。しかもこの世から去られたとあつては、もう会えないのだ。せつかく厳しい冬を乗り越えて、これから春本番という今、何故……と想うと、どうにも寂しさが募る。

普通なら、こんな感傷に浸ってしまえば済むのだろうが、彼の場合は少し違う。なにか激しいものを湧かせるような迫力が伝わって来る。

そう、自分自身が春を呼び覚まし創り出して行くような存在。まさに春一番、立春後初めて行く、春をもたらし木々に芽吹きを促す、強いが暖かな風。時に唸りを宙に遣すほどの勢いで通り過ぎて行く風だ。

その激しさが、ふと、戦後いち早く福祉界の新分野の開拓者として、凄まじいばかりの情熱と行動で、仲間たちと共有できる明るさと温かさのある社会への道を、体当たりで切り開いて行った彼の生き様の激しさと、ふさわしく響き合っている、と感じられたのだ。

それも吹き去って、もう戻って来ない。

宙に遣る風の唸りは、後を継いで花開かせるという彼の、私たちへの叱咤なのだ。

今、氣付いたのだが、吹くは、彼の雄弁さへの羨望に似た想いが、招いた言葉かも。

風見鶏は風の縁で置いた。

辺りはまだ春めいてもいないようだし。



## 私の健康法

北沢産業(株) 日比野正利

私は、55歳です。4年ぐらい前に体重が67kg（身長165cm）、血圧が上155mmHg/下95 mmHg、体脂肪率が28%あり、肥満の予備軍でした。毎年の定期健診の時には、いつも何らかの形で二次検診を受けていました。そこで何とかしなければと思い、休日には40分間のウォーキング、週に3日エクササイズでジョーバを、程度の運動を始めました。ジョーバは、ゴルフのドライバーの飛距離も伸びるということでしたので、一石二鳥かなと思い、買いました。

食事にはあまりこだわっていませんが、お茶にこだわりを持ち、健康に良いお茶を飲むようにしました。現在は体重60kg、血圧が上135 mmHg/下85 mmHg、体脂肪率22%を維持しています。やはりお茶も効果があったのかなと思っています。お茶は無理することもなく毎日続けられますので、現在もいろいろなお茶を飲んでいきます。

ここでお茶について、ご紹介させていただきたいと思います。

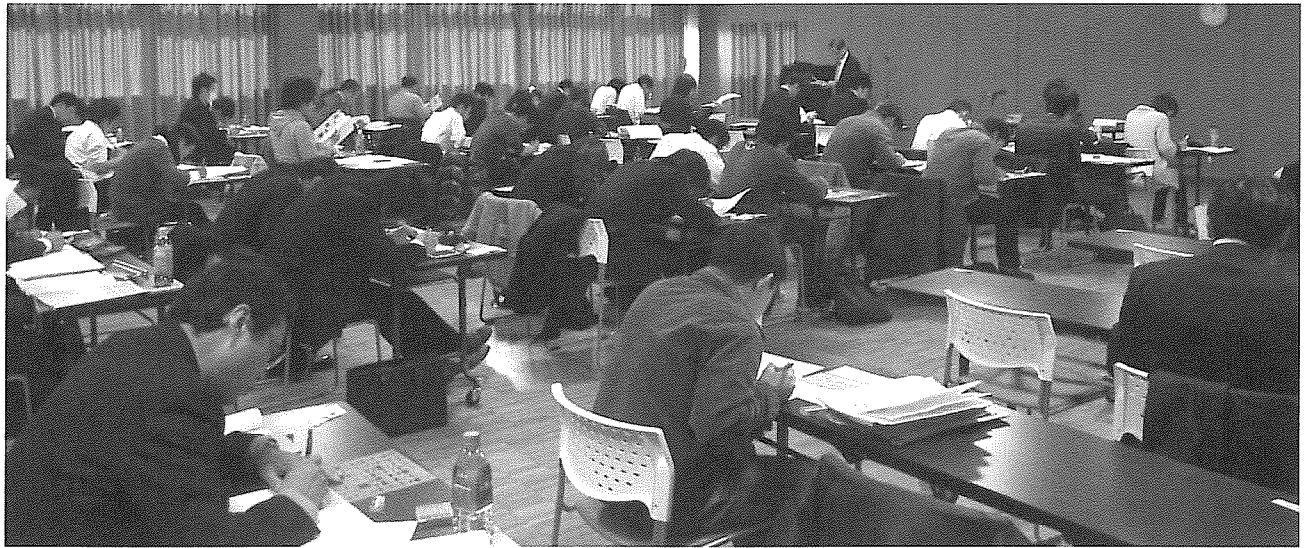
お茶は多くの種類があり、いろいろな症状に効きます。一番多く紹介されているのは、やはりダイエットに効くお茶です。肥満のほとんどの人が高脂血症です。高脂血症は、心筋梗塞や脳卒中などを引き起こす動脈硬化の一番の原因です。「人は血管から老いる」という言葉は有名ですが、血管の弾力を保つことが、若さを保つ秘訣です。お茶には、毛細血管を強化させるフラボン類も多く含まれており、タンニンと共に、動脈硬化を防ぎ血管の弾力を保ってくれるといわれています。

ダイエットに効くお茶には、ウコン茶、あした葉茶、とうもろこし茶、中国紅茶、桑の葉茶、ジャワ茶等があります。ダイエット茶には、コレステロールを溶かす作用があり、血中脂質の濃度を低下させる作用があると言われています。減量することにより、高血圧の改善も期待できます。

高血圧に効くお茶には、ウコン茶、高知のダイエット茶、紅芽茶、トウ茶等があります。

お茶には多くの種類があり、効用はいろいろありますので、目的に合わせて飲んでいただければ、健康が維持できると思います。毎日飲むだけですので、怠け者の私でも、今現在も続けております。やはり健康でいられるということが一番ですので、楽しく体に良いことをし、人生を楽しんで過ごしたいと思います。

## 平成22年度 第31回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で106人が2日間のスクーリングに参加

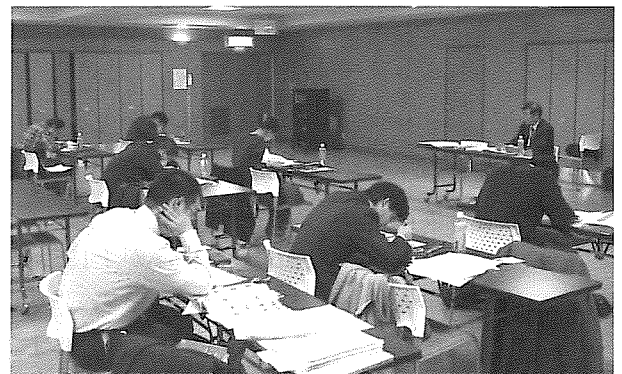


東京会場の受講生

平成22年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月2・3日の2日間にわたって、全国4会場（東京・都立産業貿易センター台東館台東区民会館、名古屋・名古屋市中企業振興会館、大阪・エルおおさか南館、福岡・福岡センタービル）で一斉に実施された。このスクーリングは、平成22年4月より開講されている第31回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをするとともに、修業成績の評価に資するもの。全国で106名（初級91名・上級15名）の受講生が参加した。

東京会場に松尾裕之・関根建志・石崎孝治・高根伸幸・左海讓氏、名古屋会場には清水広安・清水健治氏、大阪会場には中橋弘・柴田宏・村木進氏、福岡会場には市村日出男・野瀬弘嗣氏が講師として参加し、指導に当たった。

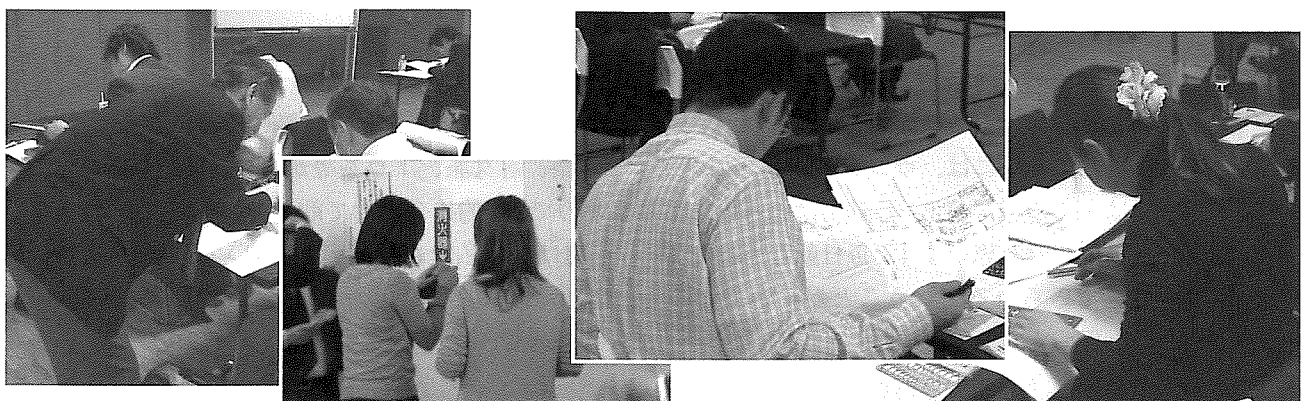
1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課



初級（上）と上級（下）に分かれての試験

題要領などの説明（自由参加）が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技（必修）が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



# 平成22年度 技能検定（厨房設備施工） 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

平成22年度技能検定（厨房設備施工）の実技試験が、平成22年11月29日から平成23年2月20日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士（厨房設備施工）」の試験について、指定機関である（社）中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開発協会が主体となり例年実施されているもので、今回は下記の表の11会場で1級129名、2級92

名、計221名が受検した。

当工業会では、検定委員や補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、提示された条件を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月15日に行われ、実施都道府県または、実施都道府県の職業能力開発協会から直接合格者へ通知される。

■平成22年度厨房設備施工技能検定実技試験受検者

実施都道府県		実施年月日	実施会場	受検者数		合計
				1級	2級	
北海道	講習	平成23年1月22日（土）	札幌市産業振興センター	2	5	7
	実技	平成23年2月3日（木）・4日（金）	北海道立職業能力開発支援センター	7	6	13
秋田	講習	平成23年1月11日（火）	秋田県職業能力開発協会	2	6	8
	実技	平成22年12月7日（火）	秋田県職業能力開発協会	2	6	8
岩手	講習	平成23年1月22日（土）	いわて県民情報交流センター	8	2	10
	実技	平成22年12月21日（金）	岩手県産業技術短期大学校	8	2	10
宮城	講習	平成22年12月3日（金）	日本調理機械東北支店	9	6	15
	実技	平成22年12月17日（金）	仙台人材開発センター	8	5	13
東京	講習	平成23年1月14日（金）	台東区民会館	20	11	31
	実技	平成23年1月26日（水）	東京都立城東職業能力開発センター	34	25	59
神奈川	講習	平成23年1月8日（土）	タニコー(株)川崎営業所	11	2	13
	実技	平成23年2月5日（土）	タニコー(株)川崎営業所	11	2	13
静岡	講習	平成22年11月20日（土）	静岡来・て・こ 2F	5	8	13
	実技	平成23年2月8日（火）・9日（水）	静岡ポリテクセンター	5	8	13
愛知	講習	平成22年12月22日（水）	東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム	10	13	23
	実技	平成23年2月15日（火）・16日（水）	ポリテクノセンター中部	19	25	44
大阪	講習	平成22年12月22日（水）	エル・おおさか南館	13	5	18
	実技	平成23年1月21日（金）	(株)エーリック	25	9	34
岡山	講習	平成22年12月11日（土）	(有)明寶コーポレーション	7	1	8
	実技	平成22年12月18日（土）	岡山県立南部高等技術専門校	7	1	8
福岡	講習	平成23年1月13日（木）	パピヨン24	6	3	9
	実技	平成23年1月14日（金）	福岡県職業能力開発協会	11	8	19
	講習(学科)	(学科受講者)	11会場	84	56	140
	実技	(実技受検者)	11会場	129	92	221

## 工業会だより

1月21日～2月20日

- 21 (社)日本フードサービス協会ジェフ賀詞交歓会。福島会長、寺内事務局長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京)
- 1 平成22年度第7回技術委員会。平成22年度第7回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、幡野副委員長、岡田、橋本、中川、井戸田、近藤、西田、佐々木、篠塚各委員、茨木代理(内田委員)、鈴木専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6F会議室)
- 2・3 第31回通信教育スクーリング東京会場。松尾、関根各講師、石崎、高根、左海各講師補佐、

- 寺内事務局長、水野職員、原田職員、花田職員。(台東区民会館8階・第2会議室/9階・ホール)
- 4 平成22年度第3回次世代フォーラム。肥田委員長、浅川、上野、尾崎、細山、深澤、上崎、川添、西村、山崎、福井各委員、由利事務局次長、原田職員。(港区立商工会館・第2会議室)
- 16 平成22年度第3回総務委員会。尾崎(光)担当副会長、上野委員長、尾崎(誠)副委員長、村田委員、桑原代理(志村委員)、鈴木専務理事、寺内事務局長、洪水職員。(厨房機器会館6階会議室)

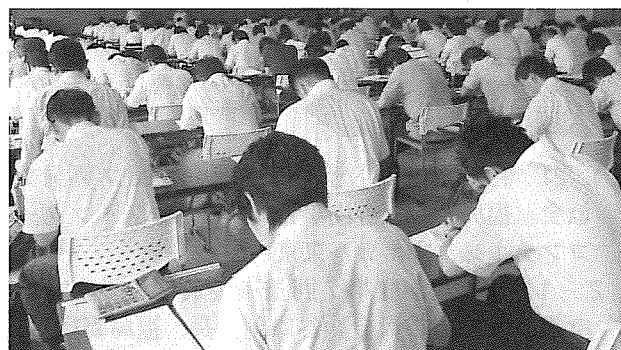
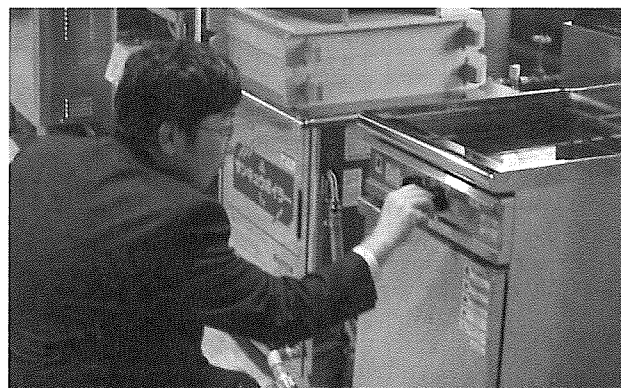
# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



## 厨房設備士とは？

厨房設備士とは、社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

**JFEA** 厨房設備士の資格認定は、  
Japan Food Service Equipment Association  
**社団法人日本厨房工業会**  
が行っております。





Vol.53  
1973 10月号



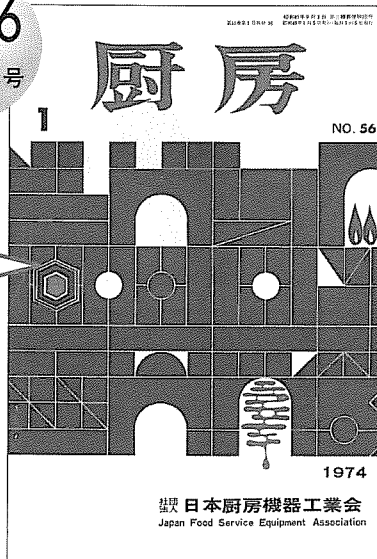
表3広告

表部分が汚れたら剥がして清潔！という「積層プラスチックマナイタ」の広告。で、それをアピールするために、上衣を脱ごうとするミニスカ女性が登場。Oh！モーレッツ。ちなみに右はNo.117のもの。あんたも好きねえ。チョットだけよ。



1974

Vol.56  
1974 1月号



表紙変更

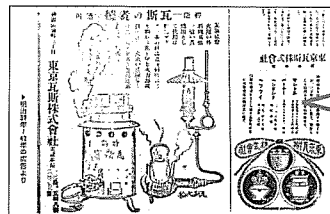
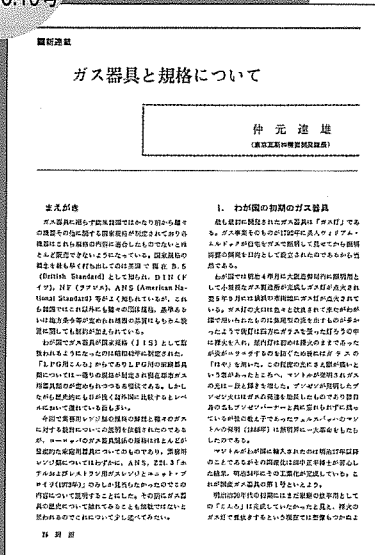
赤い「厨房」ロゴに、茶色いレンガをイメージした？表紙に。「厨房を象徴する火、水、機器を図案化したもの」だそうです。

このころの主な出来事

1974

- 軍艦島（端島）閉鎖
- ルバング島の小野田寛郎元少尉が帰国
- ザ・ドリフターズから荒井注脱退、志村けん加入
- ガッツ石松、ライト級世界チャンピオンに
- セブンイレブン日本国内第1号店開店
- 国土庁設置
- 北の湖が21歳で横綱に
- 佐藤栄作がノーベル平和賞受賞

Vol.68  
1968 No.10号



「ガス器具と規格について」

連載第1回はガス器具の歴史について。明治時代のガス器具の広告など、非常にレアな図版を見ることができる。









栄光の座を目指して全国で真剣な表情

●受験総数 691名に達す

52年度  
厨房設備士試験



厨房設備士の受験者は全国で691名。その内訳は下表の通りである。この数字は99%の合格率に達し、合格率も高水準のものに達している。試験開始の日は14日と早かった。各会場の管理者は工業会役員、設備士会役員で構成され、全国の厨房設備士会は1977年度で完了した。

全国でも工業会主催で実施された試験開始は全国的に拡大の上、各会場の設備士会役員会へその必要が提供される。決定されたこととなり、その日は刻々と迫っている。

実施地	試験場	受験者数
札幌	北海道建設会館	25
東京	第1会場 東京ガス研修センター	220
東京	第2会場 国際労働会館	190
東京	第3会場 東京労働会館	34
新潟	新潟県会館	34
名古屋	愛知労働会館	183
大阪	大阪府中小企業文化会館	52
広島	広島県工業会館	26
福岡	福岡労働センター	27
		691

●試験場と受験者数

●昭和52年度 厨房設備士資格認定試験 受験者数

実施地	試験場	受験者数
札幌	北海道建設会館	25
東京	第1会場 東京ガス研修センター	220
東京	第2会場 国際労働会館	190
東京	第3会場 東京労働会館	34
新潟	新潟県会館	34
名古屋	愛知労働会館	183
大阪	大阪府中小企業文化会館	52
広島	広島県工業会館	26
福岡	福岡労働センター	27
		691

クレヴァー電機株式会社  
創立25周年記念の祝賀に集う

工業会主催、11月4日、5日、6日、7日、8日、9日、10日、11日、12日、13日、14日、15日、16日、17日、18日、19日、20日、21日、22日、23日、24日、25日、26日、27日、28日、29日、30日、31日、1977年度で完了した。

日立工業株式会社  
日立工業株式会社  
日立工業株式会社

「栄光の座を目指して全国で真剣な表情●受験総数691名に達す」

昭和52年度厨房設備士試験の記事。「栄光の座」「その日は刻々と迫っている」と、時代がかった表現がお見事。ちなみにこの時は札幌・名古屋・大阪・広島・福岡の他、新潟で試験が行われ、東京では3会場に分けて試験が実施されている。

Vol.104  
1978 1月号

巻頭によせて

## 厨房

新年号

第104号/1978年1月号

### NEW YEAR

腰を据えて……

読者諸君と共に、「工業会で員として何がメリットでしょう？」というのがある。

私はメリットは据え膳でなく、自分自身が努力して創ってゆくものであると思います。

会員の一人一人が公益法人である財団法人日本厨房機械工業会である自覚をもって、相互に厨房機械器具の改良合理化、厨房設備施工技術の向上、経営の健全化に努力精進して、より良い「厨房づくり」に貢献して厨房業界の信用を確立することによって自ら生れてくるものと思えます。

今年も終期化した不況からの脱出は確かなことが出来ずもありません。しかし、この様な時にじっくり腰を据えて専ら努力し、次の成長に備え励むことが大事だと思います。お互い頑張ります。

(谷口 政次)

「巻頭に寄せて」

「腰を据えて……」と題された、谷口政次氏の一文。工業会会員のメリットとして「メリットは据え膳ではなく、自分自身が努力して創ってゆくもの」「より良い”厨房づくり”に貢献して厨房業界の信用を確立することによって自ら生れてくるもの」と断じ、長引く不況への姿勢を説いている。

このころの主な出来事

- 1978
- 『ザ・ベストテン』放映開始
- キャンディーズ解散
- 横浜スタジアム、サンシャイン60が完成
- 福岡市が長期間にわたり湯水
- 新東京国際空港（成田国際空港）完成
- サザンオールスターズ、『勝手にシンドバッド』でメジャーデビュー
- 農林水産省発足
- 日中平和友好条約調印
- 『24時間テレビ「愛は地球を救う」』第1回放映
- ヤクルト初優勝
- 江川（空白の一日）事件
- 『未知との遭遇』『スター・ウォーズ』公開で空前のSFブーム
- 『スペースインベーダー』大ヒット

1978

Vol.109  
1978 6月号

## 厨房

1978

No.109

Japan Food Service Equipment Association  
社団法人 日本厨房機器工業会

表紙変更

黄土色に赤と青の炎という、ちょっと爆発な芸術の表紙をデザインしたのは、デザイナーの池宮信夫氏。





## 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)

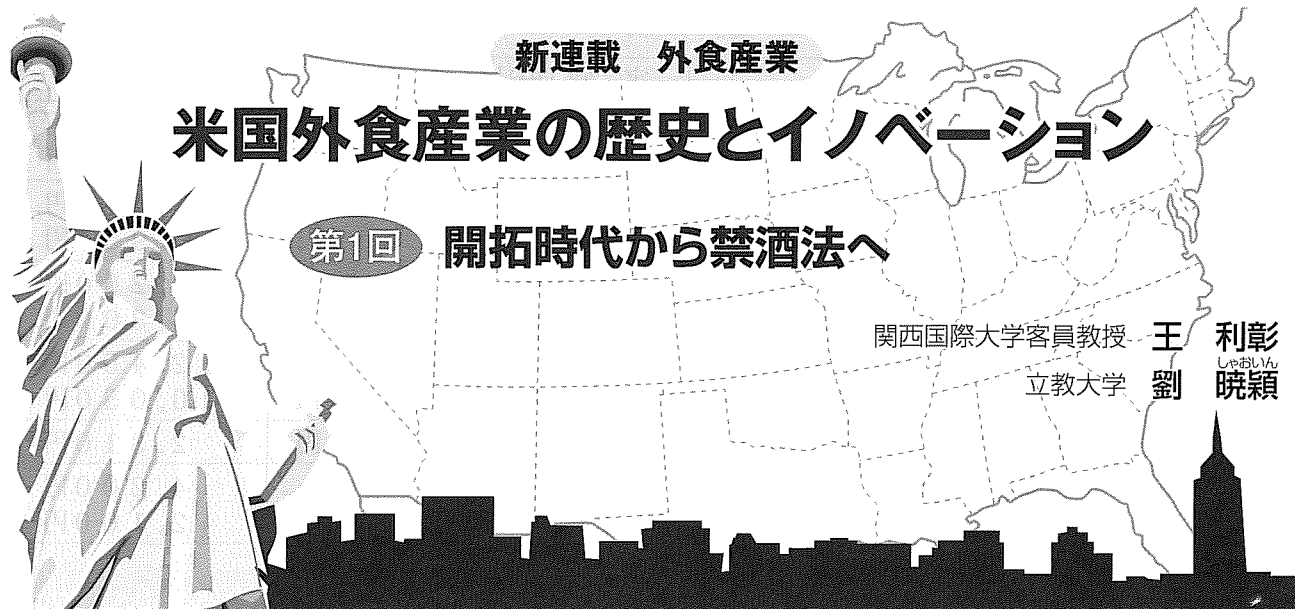
書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

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



日本の外食産業の売上1位がマクドナルドであることは知られているが、その他ファストフードやファミリーレストランなど、日本の外食産業の多くが米国の影響を受けている。しかしデニーズやKFCといった現在も第一線にいる企業の歴史は明らかになっているが、それ以前に米国でどうやって外食チェーンが誕生したかという研究はあまりなされていない。

日本の外食は現在低価格業態全盛であるが、米国は必ずしも低価格業態中心ではない。ファミリーレストラン、ファストフードの他に、カジュアルレストランやファスト・カジュアルという高品質、高サービスの業態が誕生しているが、その歴史的な背景を日本の外食業界が理解しないまま、低価格競争に突入り、出口を見失ってしまっている。そこで、米国外食産業の歴史を明確にして、もう一度米国外食産業から何を学ぶべきか、極めて学術的な米国外食産業史をまとめてみたい。従来空白だった米国の外食産業の黎明を知ることで、日本の外食産業が打つべき「次の一手」が見えてくるはずだ。

#### 執筆者 略歴

##### ●王 利彰

立教大学卒業後、レストラン西武（現・西洋フード・コンパスグループ）ダンキンドーナツ部門を経て、日本マクドナルド入社、運営統括部長、機器開発部長、などを歴任後、コンサルタント会社清晃を設立。

その他、関西国際大学客員教授、立教大学・杏林大学などの非常勤講師を務める。

##### ●劉 曉穎

中国瀋陽生まれ。2010年3月、立教大学ビジネスデザイン研究科博士課程前期終了。現在同科博士課程後期在籍中、外食産業のイノベーションをテーマに博士論文執筆中。

## 序章

### 日本、そして米国外食産業のルーツ

日本で外食産業が誕生したのは1970年だ。1970年1月にはフードサービスチェーン協会（現在の日本フードサービス協会の前身）が設立され、3月には大阪日本万国博覧会が開催された。その会場では、KFCやロイヤルが店舗を構えた。それを契機に、ミスタードーナツがダスキンと技術提携、三菱商事とケンタッキーフライドチキン社が合弁し日本ケンタッキーフライドチキンを設立、レストラン西武（現西洋フード・コンパスグループ）が米国ダンキンドーナツと技術提携、すかいらーく1号店が東京・国

立に開店、藤田商店と第一製パンと米国マクドナルドが合弁で日本マクドナルド設立、と1970年～1971年の2年間で多くの日本企業が米国外食企業と提携と合弁会社を設立を行った。また、米国外食企業をモデルに、日本企業は独自にファミリーレストランの設立等を行うようになった。

このように日本の外食産業は米国の外食産業から多くのノウハウと技術を直接、間接的に学んで外食産業を形成していった。当時の日本の外食産業がモデルにした米国外食企業は、ファミリーレストランではハワード・ジョンソン、サンボス、デニーズ、IHOPなどであり、ファストフードではマクドナルド、KFC、ミスタードーナツ、ダンキンドーナツなどであり、それらの企業の歴史はよく知られている。しかしそれらの企業は突然に出現したわけではなく、いろいろな先行企業の努力の結果を取り入れて、チェーン化を進めてきたのだ。日本では米国外食産業の研究は第二次世界大戦後、特に1950年代以降を中心にしており、それ以前の外食産業の歴史を明らかにした文献はほとんどない。そこで1950年以前にどのようにして外食産業が誕生したのかを、米国建国時代からさかのぼって調査をすることにした。

本連載は王利彰と劉曉穎が共同で執筆するものである。経営的な観点からは立教大学ビジネスデザイン研究科博士課程後期に在籍中で米国外食産業の経営技術史を研究している劉曉穎が担当し、調理システムや経営システムに関しては実際に米国ファストフード企業に従事した経験がある王利彰が担当する。

## 第一章

### 米国でのレストランの起源と 高級レストランの興亡

#### 1) 米国における食の外部化の始まり

欧州からの移民が造り上げた米国は広い国土を開拓するために遠くまで単身で旅をしたり、仕事に行ったりする必要があり、昼食で家に食べに帰る時間がなかった。それが、米国でレストランが発達し、後に革新的なファストフードが出来上がった原動力である。その過程を検証するために、まず米国のレストランの歴史を移民時代から詳細に分析してみる。

1629年に米国に英国やドイツの移民が上陸し、食事のニーズが起きてレストランが誕生した。レストランの起源は人々が旅をする際の食事の提供として誕生するからで、この年、バージニア州に2軒のビアホールが存在した。

1637年には清教徒が2軒のアルコール提供店の開店許可を出す。1648年にニューアムステルダムにブランデー販売店、たばこ販売店、ビアホールが誕生し、1600年代の終わりまでにボストンには12軒ほどのタバーン(アルコールと飲食を提供する店)が開店していた。この当時のレストランは人々が集まってお酒を飲むのが主体であった。しかし、米国を造った清教徒は厳格な戒律を持っており、法制化などでたびたびお酒消費を抑えようとしていた(後に宗教上の理由等から全国的な禁酒法となった。現在でも米国では州によっては日曜日にアルコールの提供・販売を禁止している。レストランで酒類を販売するには、リカーライセンスというライセンスを取得しなければならない)。この当時のタバーンは街の有力者によって、街を訪問する人を歓待する目的で所有運営されていた。

1642年にニューアムステルダムの州知事は、友人を接待する目的で自宅にタバーンを開設し、後に人に貸し、アルコールを販売する店舗となった。当時のレストランは簡単な食事を提供するだけであり、客はあまり選択の余地がなかった。多くの料理は暖炉にしつらえた鍋で煮込むものであり、人々は食事よりもお酒を飲むことを目的としており、料理にはあまり期待はしていなかった。1700年代の終わりには禁酒法的な規制が段々緩み、15歳以上の米国人は、年間平均6ガロン(1ガロンは3.785リットル)のアルコールを飲むようになっていた。アルコールの多くはビールとサイダー(リンゴの発泡酒)であるが、場合によっては蒸留酒やワインも消費されていた。

1600年代の終わりには英国で流行していたコーヒーとチョコレートを提供するスタイルが米国に上陸した(その形態の店舗は1698年には英国に2,000店舗存在していた)。そのコーヒーとチョコレートを販売する形態の店舗は従来のゴロツキが飲んでいるようなタバーンとは一線を画した存在となった。

1670年にボストンのドロシー・ジョーンズ(Dorothy Jones)はコーヒーとチョコレートを販売

する店舗を開店した。そして同年にニューヨーク・マーチャント・コーヒー・ハウス (New York Merchants Coffee House) が開店した。この形態の店舗はアルコールや料理も提供したが、上流階級の紳士に従来のタバーンよりも人気が出るようになった。

1794年にニューヨークのウォールストリートにトティン・コーヒーハウス (Totine Coffehouse) が開店した。店には水洗トイレ、風呂、喫茶室、メインダイニングルーム、マホガニー製の豪華な家具、クリスタルのシャンデリア、の豪華な内装であった。このコーヒーハウスはタバーンよりも人気が出て、1700年代には一般的になり全米に広がって行った。

1794年にフランスの有名な調理人が滞米し、料理の本を執筆したりしてフランス料理を普及させた。

1700年代には米国を旅行するのは楽になってきた。道路網が整備され始め、1732年には最初の旅行ガイドブックが発行され、1771年には高速の四輪馬車でニューヨークとフィラデルフィアを1日半で結ぶまでになった。旅費用は宿泊と食事付きで20シリングであった。この時代に最も成功したのはニューヨークのサムエル・フランセス (Samuel Fraunces) で、1763年に3.5階建てのミーティング所を造り、ニューヨークを経由して旅をする人に人気を呼んだ。店舗にはビアホール、ゲームルーム、70席の客席、五つの寝室と、エレガントな内装を備えた。フランセスは米国で初めて、ケータリングサービスや持ち帰りサービスを始めた。彼は大統領のジョージ・ワシントンにも料理を届けていた。このフランセス・タバーン (Fraunces Tavern) は規模が小さくなったが、現在も残っている。

また、各都市の拡張に伴い労働者が移住してきて、彼らの宿泊するボーディングハウス (Boardinghouse) が増加していった。ボーディングハウスには宿泊施設だけでなく、レストランも備えていた。

1799年にはフィラデルフィアには248軒のタバーンが存在した。1805年にはニューヨークにボーディングハウスが121軒、ボーディングハウスとタバーンを兼ねていた店舗が42軒存在していた。

## 2) 米国の高級レストランの始まり

1827年にスイス出身の船長のジョバンニ・デルモニコ (Giovanni Del-Monico、後に米国名ジョー・

デルモニコ John Delmonico) は米国に渡ったが、船乗りの仕事に疲れ、ニューヨークのバッテリー港に同僚であった船乗りを対象にした店舗を開店した。それが成功したので、彼はスイスに帰国し、お菓子職人だった長兄のピエトロ (Pietro) を説得し、ヨーロッパ風のお菓子やアイスクリーム、コーヒー、ワインを提供する店を1827年に開店した。

(1815年にはフランス人が同様の店をブロードウェイに開店していたが) その店は大繁盛し、次に店舗の横にフランス・パリのレストランのようにフランス人シェフを使って本格的なレストランをビジネスマンに提供することにした。1831年に開店した店舗は白いリネンと磁器のお皿を使い、昼から温かい料理を出すようにした。その店舗は大成功し、2号店を1832年に開店した。その後、1号店が1835年に火事で焼失したが、1837年に再建した。店舗は本格的なフランス料理を10種類以上も提供した。この店舗は米国で最初のレストランではないが、家の外で食べる食事に本格的な料理を提供するフィン・ダイニング (高級レストラン) という初めての 카테고리である。1832年以降の米国大統領の全員、高名なミュージシャンや作家などが必ず訪問するニューヨークのフィン・ダイニングの店となり、最盛期の1870年代には4店舗を経営していた。デルモニコ (Delmonico's) の他に、パーム・ガーデン (Palm Garden)、ジェントルマンズ・エリザベティアン・カフェ (Gentlemen's Elizabethan Café)、レイディース・レストラン (Ladies' Restaurant) の4店舗だ。

1800年~1825年には人口が増加し、レストランの繁盛に影響を与える。1800年には東海岸の大都市ニューヨーク、フィラデルフィア、ボストン、バルティモア、チャールストンの人口は20万人に過ぎなかった。しかし人口は急増し、その中心ニューヨークの1825年の人口は16万人になっていた。ニューヨークの人口が急成長したのは、港と株のウォールストリートがあったためである。

1830年から1860年、南北戦争が開始するまでの間の都市に住む人々の、外食はそう豪華なものではなかった。しかし、徐々に変化が生じ始め、料理の味とサービスは変わり始めた。コーヒーハウスは消え去り始め、タバーンはサルーンに変わり始めた。ニューヨークのキャナル・ストリートではオイスター・バーの人気が出始めた。



レストランは徐々に変化を見せるようになった。ほとんどの料理方法はフライで火を通していたが、安くて量が多かった。また、レストランは綺麗（衛生的）になってきた。東海岸の他に人口が多かったのは元フランス領のニューオーリンズで、1840年には全米で4番目の人口になった。フランス人、黒人（綿農園の奴隷）、スペイン人、インディアン、クレオール人等が混在し、独特の食文化を築いていた。ミシシッピー川を利用してメキシコ湾の牡蠣等の新鮮な魚介類とスパイシーなクレオール料理のレストランが誕生した。1840年にAntoine AlcimoreがAntoineを開店し、現在でも経営をしている。

### 3) 高級レストランの繁栄

1865年に南北戦争が終わり、米国は人口急増の時代を迎える。1880年に米国の人口は5,000万人、1890年には6,300万人、1900年には7,600万人、1910年には9,200万人となった。この人口増のほとんどは、ヨーロッパやアジアからの移民である。1900年の大都市に居住する人口は全米の30%と、南北戦争終結時の倍になった。

1880年代にニューヨークなどの大都市に居住する富裕層が増加し、高級レストランの時代を迎える。ニューヨークの人口は1880年には200万人となり、デルモニコ (Delmonico's) に続いて、レクター (Rector's)、メイソン・ドリー (Maison Doree)、ルイス・シェリー (Louis Sherry's)、ルチョー (Luchou's)、ウォドルフ・アストリア (Waldorf-Astoria) 等が開店した。

1848年にはデルモニコしかなかったが、1900年にはパリの高級レストランにも負けない豪華なレストランが軒を並べるようになった。1880年代のニューヨークには上記のレストランに加え、劇場に来場の顧客を対象に、新しいレストラン群、チャーチル (Churchill's)、ムーレイ・ローマン・ガーデン (Murray's Roman Gardens)、シャンリー (Shanley's)、ザ・ニッカーボッカー・グリル (The Knickerbocker Grill)、マキシム (Maxim's) 等が開店した。そしてウォドルフ・アストリア等の高級ホテルが続々と開店し、館内に豪華絢爛な高級レストランを開業するようになった。また、ホテルの執事サービスが行われるようになり、高額所得者のあらゆる要望に応えるようになった。

この時代にニューヨークで最も注目された高級レ

ストランは、ジョージ・レクター (George Rector) の経営する、1899年に5番街とブロードウェイの角に開業したレクター (Rector) であった。内装や家具はヨーロッパの高級素材を使ったデザインであり、食材もほとんどをヨーロッパ各国から輸入した。フォアグラ、トリフ、カスピ海のベルーガ・キャビア、アルジェリアの桃、エジプトの鳩、1個50セントのヨーロッパからの苺、キューバからの高級葉巻等、金に糸目をつけなかった。顧客は時の大富豪、政治家、俳優、作家等であった。

この時代のもう一つのブームが、屋上のガーデンレストランであった。カフェ・ブルーバード (Café Boulevard) が1880年に屋上のガーデンレストランを開店し、その後、ホテルのカジノ・イン・ザ・パーク (Casino In The Park) が屋上ガーデンレストランを開き、ホテルの屋上ガーデンレストラumbームとなり、ホフマン・ハウス (Hoffman House)、セント・レジス (St.Regis)、ウォドルフ・アストリア (Waldorf-Astoria) が追随した。ホテル・アスター (Hotel Astor) は1,000席の客席と、蔦を這わせた東屋、庭、滝、等を備えた見事なデザインを売り物にした。しかしこのころの高級レストランは社交の場であり、女性が一人で食事をするのができない保守的な存在だった。女性一人で入ろうとしてホテルに断られ、それに抗議をする女性が話題になるほどであった。

また、このころには、生牡蠣や伊勢海老 (ロブスター) を専門にする巨大な店舗が人気を呼び、冷蔵技術の進歩と冷蔵庫の普及により遠距離の輸送が可能になり、1800年代の終わりには主要な大都市には1店舗は存在した。国民一人当たりの生牡蠣消費量を見てみると、英国は120個、フランスは26個に対し、同時期の米国は年間一人当たり生牡蠣を660個消費するようになった。そのころの生牡蠣専門店にはシカゴのレクターズ・オイスター・ハウス (Rector's Oyster House) があり、魚介類、野鳥、サラダ、ハムやベーコンなどの調理済みの肉、チーズ、ワイン、ブランデー、ビール等が提供されていた。魚介類は12種類の生牡蠣、伊勢海老 (ロブスター)、ハードシェルクラブ (堅い殻の蟹)、ソフトシェルクラブ (脱皮したての柔らかい渡り蟹)、新鮮な海老など、豊富に提供していた。ニューヨークではグランド・セントラル・ターミナル中央駅 (Grand Central Terminal) のセントラル・オイスターバー

(Central Oyste Bar) が1913年に開店し、12種類の生牡蠣を毎日提供していた(現在でもその当時のまま経営をしており、東京にも提携して店舗を構えている)。

そして、高級レストランは全米の大都市に続々と開店していった。ボストンのザ・パーク・ハウス(The Park House)、セントルイスのプランターズ(Planters)、デンバーのブラウン・プレイス(Brown Places)、サンフランシスコのセント・フランシス(St. Francis)、シカゴのパーマー・ハウス(Palmer House)、ワシントンD.C.のハーベーズ(Harvey's)、フィラデルフィアのグリーンズ(Green's)、ルイビルのシールバッハ(Seelbach)、シンシナティのシントン(Sinton)等だ。シカゴのパーマー・ハウスは1871年に開店して以来、野生の鶏料理を提供することで、中西部の高級レストランの模範となった。

1896年に開店した、フロリダのホテル・マイアミ(Hotel Miami)はカリブ海の新鮮な魚を売り物にした。デンバーのザ・ウインズ(The Winds、西部のレストランで初めて女性一人の入店を認めることで有名になった)は、プレイリードック(北米大草原のリス科の動物)、バッファロー(野牛)、アンテロープ(レイヨウ、野生のウシ科の動物)、鹿、熊の掌等の珍しい食材を調理して提供した。

1875年に開店したサンフランシスコのザ・プレイスThe-Placeはオイスター・ロックフェラー(牡蠣の上にはほうれん草、エシャロット、バターにハーブを載せ、パン粉を振って、パルメザンチーズをかけた料理。こんな高級な素材を調理して食べるのは、石油王ロックフェラーぐらいしかいないということから命名された)等の斬新な料理を提供した。

当時の高級レストランの料理は食事の提供開始時間が決まっており、料理もコース料理で好きな料理を選ぶことができない、アメリカン・プランが普通だったが、フランス風のアラカルト料理のように自分の好きな料理を選んで、好きな時間に食べられるフレンチ・プランという食べ方が1830年代にニューヨークのタマニー・ホール・ホテル(Tammany Hall Hotel)で紹介され、人気を呼び、1870年ごろから他の高級レストランに普及しだした。

当時の米国高級レストランの料理は現地の食材を使い、ニューヨーク高級レストランのデルモニコ(Delmonico's)の料理方法を見習っていた。その後、

フランス料理の教本を作った、有名なシェフのオーガスト・エスコフィエ(Auguste Escoffier)が1910年にニューヨークの高級ホテル、リッツ・カールトンの調理長となり、その洗練された調理法が米国に紹介され、高級なレストランの料理の基準が出来上がって行った。

1840年ごろから1860年代の南北戦争の時代前までに社会基盤の整備が始まり、高級レストランが洗練された料理を作れるようになった。鑄鉄の調理用ストーブ(上にガスコンロ、下にオーブンが付いているレンジ)、上水道の整備(ニューヨークでは1842年に45マイル離れた貯水場から上水道を引いた)、冷蔵システムの出現、それによるアイスクリームの通年販売、石臼挽きの粗い小麦粉から鉄製の挽き臼によるきめ細かい小麦粉、缶詰食品技術の完成による世界中からの食材の供給等である。

また、当時は、乳製品は鮮度が重要であり、信頼できる乳製品は少なかったが、鉄道の発達によりニューヨークでは1843年には近郊から新鮮な乳製品を供給されるようになった。コンデンス・ミルクの製造方法が1856年にゲイル・ボーデンGail Bordenによって発明され、1890年までには乳製品の低温加熱殺菌方法が米国全体で取り入れられるようになった。1908年にはニューヨークの25%、ボストンの33%の牛乳は低温加熱殺菌処理されていた。塩漬け保存加工の牛肉や豚がまだ一般的であったが、冷蔵施設の完備により、生の牛肉に人気が出て来た。しかし、食肉処理場や保管場が不衛生なため問題が発生し、1906年ごろには国が衛生基準を定めるようになった。しかしまだ野生の鳥や動物の料理に人気があり、それぞれの高級レストランで独特の食材の調理を行っていた。

#### 4) 高級レストランの衰退

1910年ごろが全米の大都市における高級レストランの全盛期であった。南北戦争が終わったころからハードリカー(ウイスキーやブランデーなどの蒸留酒)の消費は低下するという社会現象が起きだしたが、ビールなどの弱いアルコール分のお酒は、1890年には1860年に対して3倍の消費量になっていた。

1917年に米国が第一次世界大戦に参入し、米国人の若者が徴兵でヨーロッパに派遣され戦うという暗い時代になった。そのため、派手な高級レストラ

ンで飲食するという消費形態に冷たい目を向けられるようになった。また、ドイツと対戦したため、ドイツ系の高級レストランに批判を向けるようになった。

そのような環境の中で、ニューヨークの高級レストランの元祖のデルモニコは1916年に閉店し、ルイス・シェリーも3年後に閉店、レクターも不振状態に陥った。

1919年に高級レストランの全盛期を脅かす禁酒法 (Prohibition) が施行された。そして、レクターは静かに扉を永遠に閉じたのであった。その後の禁酒法の時代は密造酒を販売するもぐり酒場の時代であり、高級レストランが戻るには長い年月が必要であった。

元々米国は戒律の厳しい清教徒が造った国であり、アルコール消費には厳しい目を向けていた。1919年に施行された禁酒法を施行に導いたのはカンサス州女性運動家のキャリー・ネイション (Carry Nation) が1899年に開始した反対運動である。さらに1893年にはワシントンD.C.ではアンチ・サルーン・リーグ (Anti-Saloon League) が結成され、お酒を飲む場とお酒製造に反対するようになった。

この禁酒法を訴える背景には、当時の酒場の多くが売春宿も併設しているということだった。1876年のフィラデルフィアでは8,000店の合法/非合法の酒場があり、そのうちの半数が売春宿を併設していた。また、アルコール中毒者の多くは都市に居住する貧困層であり、彼らはヨーロッパからの移民、特にドイツやユダヤ系の移民が安い賃金で働くことで仕事を奪われていた。また、ヨーロッパはお酒を許容する文化であり、その移民が飲酒を助長している、特にドイツ系の移民がビールの醸造やビアホールの経営をすることに対する反発も発生した。実際には、

イタリア系やユダヤ系の飲酒率は米国人よりも低かったのであった。

その傾向をさらに悪化させたのが、第一次世界大戦のドイツとの戦いであった。禁酒法の施行により大都市の多くの高級レストランやホテルは閉鎖に追い込まれた。その結果、ギャングによる違法酒場スピークイージー (Speakeasy、ひそひそと話すという意味から付けられた) が誕生するようになる。また、警察や地方公共団体の墮落による汚職が横行し、それらの違法酒場の営業を黙認していた。この禁酒法の結果、当初予測ではかえってお酒の消費量が増えたと見込んでいたが、実際は禁酒法施行前の消費量に対して2分の1～3分の1の消費量と、大幅な飲酒量の減少となった。そして飲酒量が禁酒法施行前のレベルまで戻るのに、10年以上かかった。さらに一人当たりの年間アルコール消費量が1ガロン増加するのに、その後30年必要であった。

1933年12月5日に禁酒法は解除となったが、その間に米国の高級レストランはほとんどなくなっていった。禁酒法が解除になる前後には大恐慌が米国を襲い、高級レストランにはさらに逆風となった。高級レストランが元に戻るには、10年ほどの年月が必要であった。

#### ■参考文献

- Mariani John F. (1991) *America Eats Out: An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years* William Morrow and Company, Inc. New York  
Pillsbury Richard. (1990) *From Boarding House to Bistro: The American Restaurant Then and Now* Unwin Hyman, Inc.

## 第15回 ホテルのバー



(株)井之上事務所  
代表取締役

鈴木 茂

## ☞ 検証

ホテルのバーは大別すると2種類ある。一つは外資系でよく見られる、ウェーティングバーである。

これはフロントレセプションの近くにあり、外来のお客さまとの待ち合わせ場所に、また宿泊客同士の待ち合わせ、あるいは当然のことながら食後にナイトキャップの酒場としての役割を担っている。

バーカウンターの高さは1,100mm前後であり、待ち合わせをした人が来た時に、先に来た人が椅子から立ち上がらなくても視線が一緒になるようになっている。

また、海外ではパーティでの立ち居振る舞いがあるように立ち飲みが主流なので、女性客や高齢者が椅子に座り、その周りにグラスを片手に歓談しているのである。時には椅子のないハイテーブル等も設置されており、そこにグラスと簡単なつまみを置いてそこに4、5人が集まっているのも一般的である。

もう一つのバーは、最上階や飲食施設の近くに設置されるバーである。こちらは待ち合わせ場所というよりはお酒自体を楽しむものであり、日本では、ラウンジと呼んだ方が馴染み深い施設である。バーカウンターはローカウンターがほとんどで、700mmから800mmの高さで、ゆったりとした椅子が多い。

海外のウェーティングバーではお客さまがバーカウンターまで行って、自分でそれぞれの飲み物をバーテンダーに注文してテーブルに持ち帰るのが主流なので、サービスの人員はごく少数になる。一方、ラウンジではカウンターに座るお客さまよりテーブル席でくつろぐ人が多くなり、また自分でお酒をカ

ウンターまで買いに行く人もほとんど皆無なので、サービスの人数が多くなるのは必然である。

さて、機器の配置についてであるが、前述の2種類のバーで違いはなく、ほとんど同じである。前面のワークセクションはバーテンダーの立ち位置（通常はバーカウンターの中央付近）にアイスビンがあり、当然バーテンダーが2人の場合、アイスビンは2個になるのである。

端に二槽シンク、コンディメント用の冷蔵庫、グラスチラーがある、バックカウンターには瓶の飲み物用の冷蔵庫、スピリット用の冷凍庫が配置される。

バックカウンター下の冷蔵庫は、カウンターに座ったお客さまから見えるために瓶などの綺麗なものを収納するのが一般的である。

前述した海外のウェーティングバーでは冷蔵庫の扉をガラスにして瓶が見えるようにしているものが多いほどである。

また、前のカウンター内に食器洗浄機や製氷機も設置していることが多い。これはウェーティングバー自体が騒然とした雰囲気であり、洗浄機の音や氷の落ちる音などまったく気にならないのである。

## ☞ 問題点

ここで機器を配置するにあたっての留意点であるが、ドラフトビールあるいはバーガンの扱いである。

ガスボンベ、ビヤ樽、シロップタンク置き場の収納場所の確保である。これがないと、カウンター内が非常に雑然としたものになり、見た目に大変見苦しいものになってしまうのである。

## 解決

海外では樽やシロップタンクがリモートで配置されたり、階下に設置されるなどしている例も数多く見られる。

ホテルのバーでは洗浄セクションはパントリー内に別途設置するが、非常に小さな運営の場合は、台下の洗浄機をカウンター内に設置するケースも稀にある。

また食事を提供するようなラウンジでは、当然パントリー内にそれ相応の機器が必要になる。

飲食施設が近い場合はそちらの厨房から提供されることも、ラウンジではごく一般的に行われている。

基本的な配置としてはフロントカウンターの奥行きが600mm、ワーキングスペースが900mmでバックカウンター内の台下冷蔵庫が600mmである。

しかしながらインテリアデザインの関係でこの寸法が取れない場合、バックカウンターは450mmでワーキングスペースを800mmにすることも可能である。

また、600mmのフロントもバーカウンターと100mm程度の被りを設けて、スプラッシュバックが見えないようにすることも重要である。

## 注意点

ホテルのバーはいわばホテルの顔のようなもので、最新の注意を払ってインテリアデザインとの取り合いを調整することが大事である。

レストランのオープンキッチンでは食事をするテーブル目の前にあるのではなく遠景としてあるのだが、バーカウンターは直近で観察されるために、小さな施設とはいえ大変重要なファシリティなのである。

## バーラウンジ

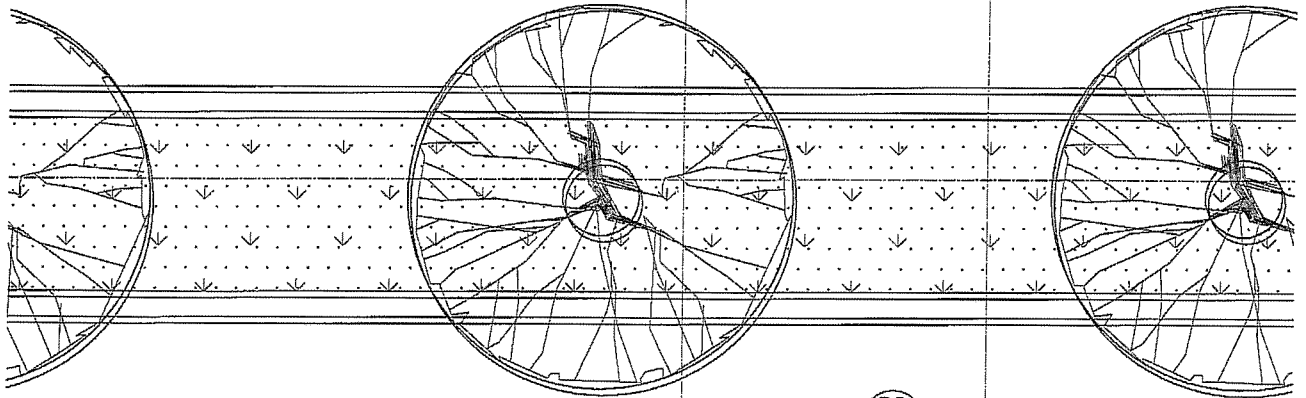
アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
LB 1	ビール樽ストッカー	1	LB 1
LB 2	ビールドラフト	1	LB 2
LB 3	ワークキャビネット	1	LB 3
LB 4	ボトルラック	1	LB 4
LB 5	アイスビン	1	LB 5
LB 6	バーミキサー	1	LB 6
LB 7	台下冷蔵庫	2	LB 7
LB 8	テーブルテーブル	1	LB 8
LB 9	台下冷蔵庫	3	LB 9
LW 1	スベアナンバー	1	LW 1
LW 2	リーチイン冷蔵ショーケース	1	LW 2
LW 3	シンク 水切り & ラックシェルフ付き	1	LW 3
LW 4	食器洗浄機	1	LW 4
LW 5	棚	1	LW 5

BC 1	製氷機	1	BC 1
BC 2	ワークテーブル ボトルケース付き	1	BC 2
BC 3	アイスビン (ビルトインタイプ)	2	BC 3
BC 4	ワークテーブル シンク付き	1	BC 4
BC 5	台下冷蔵ドロワー	1	BC 5
BC 6	ワークトップ	1	BC 6
BC 7	ビールケグ ストッカー	1	BC 7
BC 8	ビールドラフト	1	BC 8
BC 9	ワークテーブル ボトルケース付き	1	BC 9
BC 10	台下冷凍庫	1	BC 10
BC 11	台下冷蔵庫	2	BC 11
BC 12	ポストミックス	1	BC 12
BC 13	ポストミックス	1	BC 13



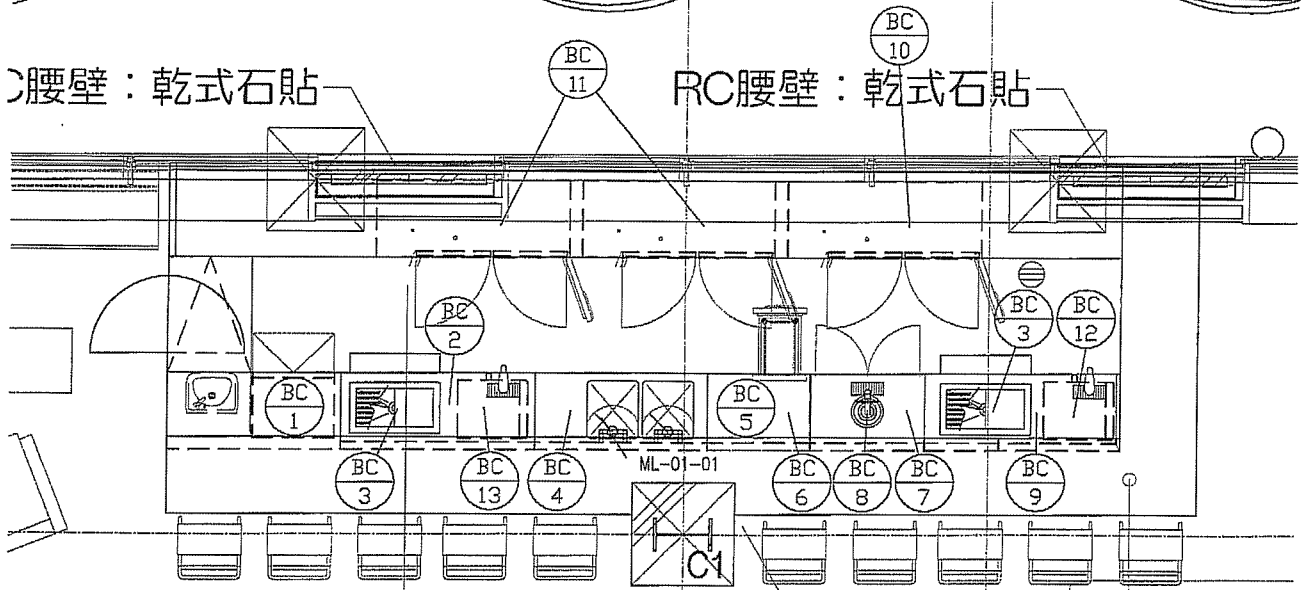
1/100

A

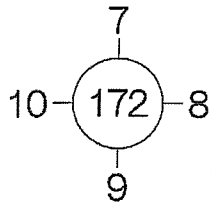


腰壁：乾式石貼

RC腰壁：乾式石貼



1-35



155.62m<sup>2</sup>

SCALE:1/50 (A4)

DARTV

構成・文 仙台市ガス局 営業推進部  
都市エネルギー営業課 エネルギー営業係 平塚 匡章

## 「杜の都」に涼厨を

### はじめに

「東北地方における経済、行政文化の中心」として発展してきた「杜の都」仙台。

仙台市は宮城県の中央部に位置し、東は太平洋に面し、西側は山形県に接しています。東西50km、南北30km、山手線内側の面積12個分の広大な市域には、船形山、泉ヶ岳などの山々や、広瀬川、名取川などの河川があり、多彩な自然環境に恵まれ、都心部にもけやき並木が広がるなど、百万都市でありながら緑豊かで、自然と都市が調和した街です。

「杜の都」仙台の原点は、17世紀に初代仙台藩主伊達政宗公が、武家屋敷に屋敷林を植えることを奨励したことにあり、それらが後に、寺社林や周囲の原生林と一体となって、緑美しい景観を呈するようになって、「杜の都」と呼ばれるようになったといわれています。

また東北大学などの各種教育機関が多く、「学都」とも呼ばれ、近年では国際シンポジウムや学術会議などが多数開催されています。

春には華麗な山鉦が練り歩く「仙台・青葉まつり」、夏には伝統の吹流しが揺れる「仙台・七夕まつり」、秋空の下の「定禅寺ストリート・ジャズ・フェスティバルin仙台」、冬の街並みを50万個を超える電球の輝きが包む「SENDAI光のページェント」などの賑わいと伝統的な文化の街。そして「仙台牛タン」「ずんだ餅」「ささかまぼこ」など、全国的にも有名な食べ物がある、食文化にあふれた街です。

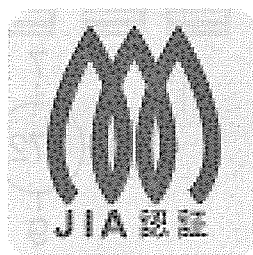
この「杜の都」仙台で、仙台市ガス局が厨房をお使いのお客さまに、涼しく快適な厨房機器「涼厨」をご紹介します取り組みを述べさせていただきます。

### 快適ガス厨房機器!! 「涼厨」

「涼厨」は、機器表面と燃焼加熱部の間に空気断熱層を設けることで「機器からの輻射熱」を低く抑える。また、「ガスの燃焼排気」を集中して排気フードへ導くことで、燃焼排気熱の拡散を防ぐ。これらにより厨房内の温度上昇を抑えて、厨房内が涼しく、快適な作業環境が実現できることは、これまで幾多のご紹介の通りです。

通常の機器の安全基準に加えて、この快適性に関しても、第三者機関である(財)日本ガス機器検査協会(JIA)の認証を受けていて、安全性と作業環境の向上の両面から、機器の優良品性が認められた商品となっています。

JIA製品認証



作業環境向上ガス機器



#### 適合条件

- つまみの温度が50℃以下
- 機器前面の表面温度が65℃以下
- 側面・後面の機器表面温度が75℃以下
- 使用者に排気熱が及ばない構造であること など

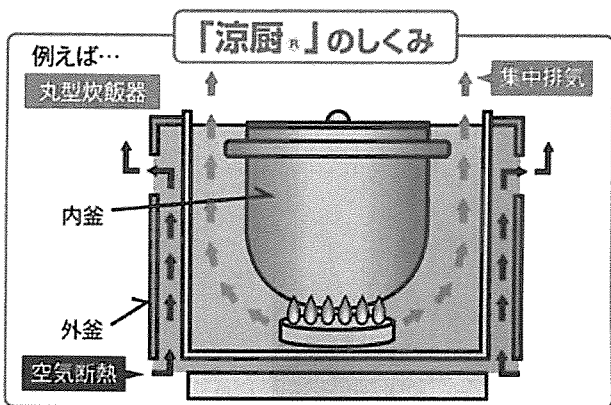
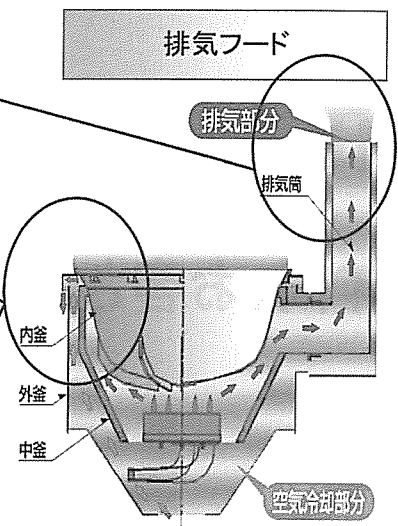
この「涼厨」は、厨房内が快適になるだけではありません。機器の表面温度が低く火傷の心配がない、煮こぼれても焦げ付きが少なく「サッ」と清掃できるなど、たくさんのメリットがあります。また操作



①集中排気 厨房機器の排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。

②低輻射 機器の表面温度が低く、裸火がないため、輻射熱を感じません。

③簡単清掃 機器の表面温度が低く、煮こぼれても焦げ付かないので清掃が簡単です。



性、安全性、機器サイズについては従来機器と変わらないので、機器の入れ替えを行うだけで簡単に今までの作業環境を改善することができます。

## 「涼厨」への取り組み

この非常に優れた「涼厨」。全国のガス事業者が協力し合い、「涼厨」を厨房をお使いのたくさんのお客さまにお知らせし普及拡大していこうと、日々奮闘しています。仙台市ガス局もガス事業者の一員として「涼厨」を普及させて行きたいと常々考えておりました。しかしながら弊局は、機器販売を行っておらず、また、業務用機器を扱うショールームもないというのが現状です。

実際、お客さまに「涼厨」についてご存知か伺ってみると、ほとんどの方が「知らない」とお答えになります。残念ながら弊局管内では「涼厨」の認知度が非常に低いのです。このため、「涼厨」という言葉を知ってもらうことが第一歩と考え、できることから、そしてあらゆる機会を捉えてお客さまへのPRに取り組むこととしました。

まずは「涼厨」をより多くのお客さまの目に止まるようにと、弊局所有車のボディーに、「涼厨」の文字を大きく描いた広告を載せ、通常業務の移動だけで「涼厨」のPRをすることにしました。今年度内、もうすぐ街中を疾駆します。また、同じ仙台市の組織である仙台市交通局の市営バスのボディーにも同様の広告を載せ、「涼厨バス」を市内に走らせようと現在デザインを製作中です。もうすぐ、市内で「涼厨」の文字がお客さまの目をとらえることになると思います。



また、「涼厨」の体験の場として、飲食店経営者、調理師、栄養士の方々を業務用機器に関するイベントなどにお連れしています。今年の2月にも飲食店経営者の方々を、昨年オープンした東京ガス様の業務用厨房ショールーム〈厨BO！SHIODOME〉にお連れして、実際に「見て、触って、使ってみて」いただき、従来のガス厨房機器との比較体験などをしていただいています。

やはりカタログなどでご説明するより、体験していただくことで「涼厨」に対する理解は格段に深まり、ガス厨房のイメージを一新することができます。

これからも、他のガス事業者さまのご協力をいただきながら、より多くのお客さまに「涼厨」を認知していただき、より快適なガス厨房をご利用いただきたいと考えております。

## 細田工業株式会社

支 部	会員No.
関西	554

55年間、お客さまの要望に応じて総合厨房をサポート。



代表取締役社長  
細田 祥成

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は創設当初、松下電器産業の協力企業としてシステムキッチンの製造に参加した事がきっかけとなり、業務用板金類の製造およびガス器具類の製造、

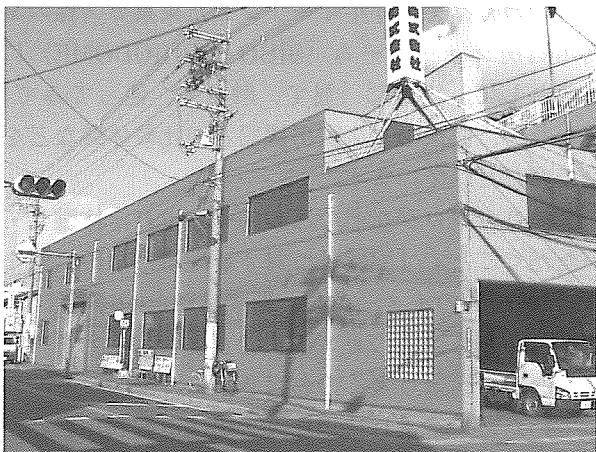
そして総合厨房の設計施工と進展してきました。

大量生産・大量消費の時代を経て、個性の多様化が進んだ今日、食生活においてもその傾向が表れ業務用厨房界においても、ユーザーの要求に対応するために多品種少量生産の時代に突入し、当社もその要求に対応できる生産システム確立のため、営業部門・サービス部門・および製造部門の充実を図り、三位一体で取り組んできました。

また代理店の要望もあり、官公庁関係（小・中・高校、大学、各種学校、幼稚園、保育所、老人福祉施設業）等の案件の設計・製造・施工・サービスも行い、特に近畿、東海、中国圏において長尺物やドライ仕様製品の納入実績において、各方面からのリピートオーダーもあり、ご好評を頂いております。

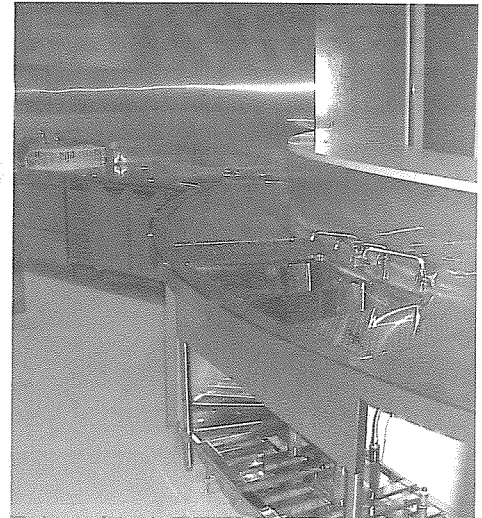
55年間地道に築いてきた信用・実績の重大さを感じています。

現在オリジナル商品の開発で新部門を立ち上げ、商品化に取り組んでおります。



本社全景

細田工業(株)  
の製品 (大  
阪ガスのシ  
ョールーム  
における展  
示)



——提供している製品・サービスについて  
お願い致します。

当社提供商品は、業務用厨房の必須アイテムである、作業用機器類 (主にシンク、デシャップテーブル、ワゴン車、洗浄ラインのソイルド・クリーンテーブルまた吊り戸棚・食器戸棚等) および業務用厨房機器関連の加熱調理器、冷蔵・冷凍機器、消毒保管器、洗浄機器等の提供を通じて総合厨房をサポートしています。

主たるサービスは代理店およびエンドユーザーさまへの迅速な対応であり、製品の製造・見積・設計においても他社に先行するシフト作りを心がけております。

お客さまに指摘される前に起こり得るサービスを想定し、それを実行・提供することが当社のモットーであり、サポート体制としまして、お客さまに求められる前に現場によって起こり得るサービスを想定し、迅速に処理するためのプランニングおよびそのプランを実行するシフトを考えることが、一番重要なことだと感じています。

——貴社のセールスポイントについてお願い  
致します。

当社は業務用厨房機器の製造を行っています。

長年蓄積したノウハウと業務用厨房に特化した生産システムにより、多品種少量生産にも限られた納期にて対応致しております。

特に特注商品に関しては55年間培ったノウハウがあり、オイルショック、リーマンショック等の厳しい経済環境をも追い風に、その技術力でクリアすることができました。

また営業・サービス・製造と三位一体のシフトにてユーザーさまへの対応を行っており、その迅速な対応には各方面より御好評をいただいております。

また官公庁関係の受注・生産も当社の実績として評価いただいております。

常にユーザー主体に品質の改善に取り組んできたことが大きな信用・実績であり、そのことが最大のセールスポイントです。

——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。

すべての物が世界規模で流動する国際化社会の中で、厨房業界も例外であってはならないでしょう。

そういった変化に対応すべく情報の発信源として、今後ますます工業会の存在意義は大きいものとなっていくのではないのでしょうか。

また、厨房業界特有の専門知識や技術の習得および継承について工業会並び会員企業さまとの交流を図り、ご意見ご協力を仰ぎながら進めて参りたいと考えています。

- 設 立  
1963年1月
- 代表者  
細田祥成
- 資本金  
5,000万円
- 従業員  
60名
- 業 種  
業務用厨房機器の製造及び販売
- 主要取引先  
レストラン・福祉施設・学校・病院・社員食堂
- 支店 (営業所)  
岡山営業所・名古屋営業所・東京出張所
- 本社所在地  
〒571-0002 大阪府門真市岸和田2丁目2-30  
TEL 072-882-5291 FAX 072-883-7739
- URL  
<http://www.chubo.or.jp/hosota/>

# 最新外食トレンド2011

## No.3 平成22年の単身世帯の外食・中食支出の動向

(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

単身世帯の平成22年10～12月期の消費支出が2月15日に総務省「家計調査」から公表された。消費支出は50万8,604円（前年同期比増減率△0.9%）、食料支出は13万5,086円（同△1.8%）と前年同期比を下回り、外食支出についても4万1,363円（同△6.0%）と2期連続で前年同期比を下回る結果となった。

今回はこの家計調査の結果を基に、直近、特に平成22年の単身世帯の外食・中食支出の動向を見ていきたい。

### 2. 単身世帯の四半期毎支出金額の動向

～平成22年の外食支出は回復基調も年後半に減少

直近3ヵ年の単身世帯の四半期毎の支出金額をまとめたのが、表1である。

これによると、消費支出、食料支出については、平成20年は一部マイナスが見られるものの、前年同期比プラスで推移してきたが、平成21年に入ると減少基調がはっきりし、平成22年に入ってもマイナスで推移することが多く、食料支出については、平成21年1～3月期から8期連続の減少となった。

外食支出については、平成20年後半は前年同期比プラスであったが、平成21年にリーマンショックの影響が本格化すると減少基調になり、平成21年7～9月期には前年同期比△24.6%と大幅なマイナスとなった。その後平成22年に入るとわずかながらプラスに転じたが、年後半になると再びマイナスとなり、平成22年10～12月期は△6.0%のマイナスとなった。

その一方で、中食を代表する調理食品支出については、不況の影響が本格化しても調理食品の消費は底堅く、むしろ平成21年4～6月期は6.4%、7～9月期は1.3%とプラスで推移したが、その反動のためか平成22年の4～6月期、7～9月期は

		消費支出	食料支出	調理食品	外食
[支出金額]		単位:円			
H20	1-3月	508,011	121,928	15,593	44,575
	4-6月	498,310	128,876	16,046	47,094
	7-9月	502,641	139,527	17,470	50,594
	10-12月	559,199	147,768	18,271	52,825
H21	1-3月	469,675	120,277	15,223	41,807
	4-6月	478,659	123,934	17,079	39,249
	7-9月	447,947	125,094	17,705	38,137
	10-12月	513,237	137,618	18,103	43,980
H22	1-3月	457,403	119,498	16,348	42,155
	4-6月	467,036	120,769	15,836	39,612
	7-9月	467,856	124,472	16,634	37,833
	10-12月	508,604	135,086	18,112	41,363
[対前年同期比増減率]		単位:%			
H20	1-3月	0.9	△ 0.9	△ 0.2	△ 3.0
	4-6月	0.7	0.7	△ 5.8	△ 1.3
	7-9月	2.0	4.9	4.6	11.1
	10-12月	4.4	5.4	2.4	10.8
H21	1-3月	△ 7.5	△ 1.4	△ 2.4	△ 6.2
	4-6月	△ 3.9	△ 3.8	6.4	△ 16.7
	7-9月	△ 10.9	△ 10.3	1.3	△ 24.6
	10-12月	△ 8.2	△ 6.9	△ 0.9	△ 16.7
H22	1-3月	△ 2.6	△ 0.6	7.4	0.8
	4-6月	△ 2.4	△ 2.6	△ 7.3	0.9
	7-9月	4.4	△ 0.5	△ 6.0	△ 0.8
	10-12月	△ 0.9	△ 1.8	0.0	△ 6.0

表1 単身世帯の四半期毎支出金額の推移

資料：総務省「家計調査」

△7.3%、△6.0%とマイナスで推移している。直近の平成22年10～12月期は0.0%と横ばいであった。

### 3. 単身世帯の主な外食品目別の支出金額の推移

次に単身世帯の主な外食品目（メニュー）別の支出金額の推移を見てみると（表2）、「食事代」については、平成21年以降8期連続してのマイナスで平成22年10～12月期も△5.7%となり、前年割れが続いている。「喫茶代」はリーマンショック後、平成20年10～12月期から4期連続のマイナスの後に回復し、プラスで推移する期も見られるようになったが、直近平成22年10～12月期は△4.7%でマイナス

となった。「飲酒代」も平成21年から4期連続のマイナスの後回復したが、平成22年後半はマイナスとなっている。

単身世帯の外食支出は回復傾向にあるものの、「食事代」を中心にいまだ本格回復には至っていないことがうかがわれる。

さらに細かい品目について見ると、平成21年は、ほとんどの外食メニューで前年同期比で大きくマイナスとなっていたが、平成22年に入ると回復基調となる品目も現れ、「日本そば・うどん」「中華そば」は年前半を中心に、「和食」は年後半を中心にプラスとなった。

一方、不況の影響で他の品目がマイナスとなる中、平成21年中も比較的堅調に推移していた「ハンバーガー」は、平成22年になるとマイナスの期も見られるようになり、平成22年10～12月期は△20.7%とマイナスであった。

#### 4. おわりに

以上、平成21年の単身世帯の外食・中食支出の動向について見てきた。

平成21年に急激に景気が悪化する中、単身世帯

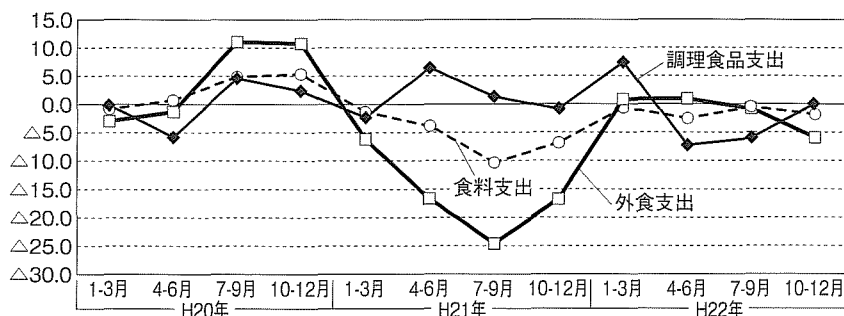


図1 単身世帯の四半期毎支出金額の推移 (対前年同期比増減率)

資料：総務省「家計調査」

の外食支出は軒並み大きく減少していたが、平成22年に入ると回復する品目も見られる状況となった。しかし直近10～12月期はマイナスとなる品目も多く、まだ本格的な回復基調には至っていない。

また、調理食品支出は、景気が悪化した平成21年中は、外食支出と比較すると堅調に推移したが、平成22年に入ると、年央にかけてマイナスとなる期も見られた。

単身世帯は食費に占める外食支出の割合が高く、かつ今後世帯数が増加して行くと予想されており、その動向は外食のマーケットを考える上でも注目される。

単身世帯の外食・中食支出が本格的に回復し、平成23年は外食・中食マーケット全体が活性化することを期待したい。

	外食支出	食事代	主な外食品目								喫茶代	飲酒代
			日本そば・うどん	中華そば	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー			
[支出金額] 単位:円												
H20	1-3月	44,575	29,078	1,203	1,624	1,925	6,664	1,139	3,999	435	1,527	13,970
	4-6月	47,094	30,022	1,041	1,771	1,914	5,449	962	3,190	505	1,569	15,503
	7-9月	50,594	33,153	1,341	1,889	2,736	6,088	1,228	4,123	462	1,462	15,980
	10-12月	52,825	31,959	1,286	1,949	2,140	6,322	1,595	3,994	593	1,174	19,692
H21	1-3月	41,807	28,087	987	1,442	2,106	5,121	1,314	3,551	526	1,092	12,628
	4-6月	39,249	27,061	1,153	1,218	1,875	5,099	1,040	3,054	501	1,197	10,990
	7-9月	38,137	26,401	1,138	1,392	2,006	4,458	787	3,021	498	1,069	10,667
	10-12月	43,980	28,155	1,222	1,716	1,519	4,804	1,136	2,917	622	1,293	14,531
H22	1-3月	42,155	26,386	1,292	1,629	1,516	4,279	838	2,831	638	1,213	14,555
	4-6月	39,612	26,728	1,172	1,746	1,606	4,747	805	3,222	468	1,189	11,695
	7-9月	37,833	26,087	1,077	1,634	1,826	4,584	817	2,584	519	1,092	10,653
	10-12月	41,363	26,552	1,218	1,620	1,413	5,181	904	3,027	493	1,232	13,578
[対前年同期比増減率] 単位:%												
	10-12月	2.6	6.8	△ 3.8	△ 11.7	△ 11.4	23.6	25.8	△ 13.2	16.6	17.8	△ 6.0
H20	1-3月	△ 3.0	△ 4.4	△ 14.1	△ 2.0	△ 5.1	1.8	△ 10.8	1.9	△ 0.7	17.6	△ 1.9
	4-6月	△ 1.3	△ 2.4	△ 27.8	△ 1.3	△ 13.6	△ 20.6	△ 37.3	△ 12.6	0.2	10.3	△ 0.2
	7-9月	11.1	8.0	△ 4.4	4.9	12.3	△ 10.7	△ 0.9	6.1	△ 12.3	18.2	17.4
	10-12月	10.8	3.9	2.6	27.5	5.5	△ 17.0	5.8	16.5	28.1	△ 21.8	27.7
H21	1-3月	△ 6.2	△ 3.4	△ 18.0	△ 11.2	9.4	△ 23.2	15.4	△ 11.2	20.9	△ 28.5	△ 9.6
	4-6月	△ 16.7	△ 9.9	10.8	△ 31.2	△ 2.0	△ 6.4	8.1	△ 4.3	△ 0.8	△ 23.7	△ 29.1
	7-9月	△ 24.6	△ 20.4	△ 15.1	△ 26.3	△ 26.7	△ 26.8	△ 35.9	△ 26.7	7.8	△ 26.9	△ 33.2
	10-12月	△ 16.7	△ 11.9	△ 5.0	△ 12.0	△ 29.0	△ 24.0	△ 28.8	△ 27.0	4.9	10.1	△ 26.2
H22	1-3月	0.8	△ 6.1	30.9	13.0	△ 28.0	△ 16.4	△ 36.2	△ 20.3	21.3	11.1	15.3
	4-6月	0.9	△ 1.2	1.6	43.3	△ 14.3	△ 6.9	△ 22.6	5.5	△ 6.6	△ 0.7	6.4
	7-9月	△ 0.8	△ 1.2	△ 5.4	17.4	△ 9.0	2.8	3.8	△ 14.5	4.2	2.2	△ 0.1
	10-12月	△ 6.0	△ 5.7	△ 0.3	△ 5.6	△ 7.0	7.8	△ 20.4	3.8	△ 20.7	△ 4.7	△ 6.6

表2 品目別・単身世帯の四半期毎支出金額の推移

資料：総務省「家計調査」



## 【1】1月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は140件で前年同月の179件に対して78 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームはカセットこんろの発火、石油ストーブの異常燃焼で汚染等10件。
- ◇品質クレームは石油ストーブ消火せず、グリル付きガスこんろの途中消火等24件。
- ◇一般相談は裁判所の鑑定委嘱料金、カートリッジタンクより灯油漏れ等89件。
- ◇問い合わせは修理依頼先の確認、補修部品の購入先等17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	5	9	23	10	47(33)
事業者	3	5	24	4	36(26)
司法行政	2	10	42	3	57(41)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	10(7)	24(17)	89(64)	17(12)	140(100)

注) 昨年同月実績合計179件 事故18件

## 【3】主な外部対応

- (1) 協議：平成23年度の経営工学Gの活動方針について (1 / 19 日本技術士会館)
- (2) 確認：化学物質過敏症の被害確認と対応について (1 / 22 神奈川県内被害者宅)
- (3) 調査：JIS規格外の灯油に関する分析調査について (1 / 25 産技研)

## 【事故クレーム】

- ①石油ストーブの天板が歪み湯や汁が噴きこぼれ手に火傷
  - ◇使用6年の石油ストーブの天板が歪み、その上にのせたヤカンや鍋から熱湯や汁等が噴きこぼれ手に火傷を負った。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。
  - ◆事実確認の結果、本件は使用者の誤使用(ストーブでの調理は禁止、変形天板の使用は危険)と説明。
- ②石油ファンヒーターから出火しカーペットが焼損
  - ◇石油ファンヒーターから出火しカーペットは焼損した。ファンヒーター出火の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。
  - ◆現在、事実確認中。
- ③石油ストーブが原因で火災が発生し家屋全焼
  - ◇被害者が外出し無人の家屋に置いてあった石油ストーブより火災が発生し家屋は全焼。なお、外出時に当該ストーブの火を消したか否かは明確ではない。本件火災の原因究明をPLCに依頼する。
  - ◆事実確認と事故品調査の結果、本件火災は当該ストーブ以外の要因で発生したものと推定。本件火災の責任は「外出前に消火せず」、「ストーブの上方に洗濯物を干した」ことにあると説明。
- ④カセットこんろの過熱で自動車の座席が焼損
  - ◇自動車内にカセットこんろを持ち込み湯を沸かしていたところ座席が焼損した。座席焼損の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。
  - ◆事実確認の結果、本件は使用者の誤使用(自動車内でのこんろ使用は禁止)と説明。
- ⑤石油給湯機から灯油が漏れ異臭と汚染
  - ◇使用15年位の石油給湯機の不具合を修理させた後に、燃焼スイッチを入れたら灯油が滴り落ち室内は異臭と汚染。修理者は補修部品の在庫確認をすと言いつつも何も対応してくれない。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。
  - ◆現在、事実確認中。
- ⑥石油ストーブからの煤で室内は汚染、異臭
  - ◇居間に置いた使用約10年弱の石油ストーブから煤が出て上から舞い落ち室内は煤と異臭が充満、自分も鼻の中まで真っ黒になった。販売店に修理を依頼したら有料と言われたが納得出来ない。本件事故の原因究明と無償修理についてPLCに依頼する。

- ◆事実確認の結果、事故原因は「点火時に開閉する扉部分に錆が発生し作動不良」と説明。また、消安法の説明と10年経過しているので安全点検を受けるよう薦めた。
- ⑦石油ストーブから大量の煤が発生し室内は異臭と汚染
  - ◇使用約10年の石油ストーブから大量の煤が発生し室内は異臭と汚染で不快となった。煤発生の原因究明と被害補償も含めてPLCに依頼する。
  - ◆現在、事実確認中。
- ⑧石油FF式ストーブの爆発で家屋のガラスは破壊し室内は汚染
  - ◇中古品の石油FFストーブ（製造12年前）を購入し使用（2ヶ月）、突然爆発し家屋のガラスが破壊し室内も汚染した。本件事故の原因究明と事故責任の特定をPLCに依頼する。
  - ◆事実確認の結果、本件事故の原因は「機器の経年劣化と安全点検せず」、また事故責任は「中古品の販売者と購入者の双方（50%：50%）」と説明した。更に、消安法について詳細に説明した。
- ⑨石油ファンヒーターから灯油が漏れて新築家屋の室内が汚染
  - ◇使用1年目の石油ファンヒーターから灯油が漏れて新築した家屋の玄関と居間の床は汚染と異臭。当該メーカーが事故品を調査した結果、全てにおいて異常なしとのこと。本件事故の原因究明と事故責任についてPLCに依頼する。
  - ◆現在、事実確認中。
- ⑩カセットこんろから炎が出て食器類が破損し室内は汚染
  - ◇友人にもらったカセットこんろで鍋料理をしていた時、突然こんろから炎が出た。動転してこんろに布巾や水をかけた。このため食器類は破損し室内は汚染。本件事故の原因究明と被害補償をPLCに依頼する。
  - ◆事実確認の結果、本件は使用者の不注意（事故品の使用履歴は不明、事故品は廃却処理、でメーカー・型式等特定不可）と説明。

## 1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**

◇本年度は昨年の業務実績を参考にして「事故対応の適正化と迅速化」、「事故発生の事前防止」について全力を挙げて対応します。

〔平成23年度 ガス石油機器PLCの相談受付予想件数〕 (%)

項 目	事 故	品 質	相 談	問 い 合 わ せ	合 計
件 数	150(7)	200(9)	1,600(71)	300(13)	2,250(100)

- ◇池内紀氏（ドイツ文学者・エッセリスト）の書かれた「1日24時間」に同感した。富、権力、幸運、愛、健康など人の世は不公平である。その中で1日24時間は誰にとっても同じで、生まれてから死ぬまで時間だけは公平に配分されている。しかも地位とも権力とも年収とも関係がない。ならばこれを生き方の指針にするのはどうだろう。他人にわずらわされず好きなように使える自分の時間を多く持つ。是こそこの上ないゼイタクというもので、しかも資金も労力も必要とせず心がけひとつで実現できる。
- ◇自分がまだ勤めていたころ、早朝4時から7時までを「自由時間」にしCDを聴いたり、本を読んだり、便りを書いたり……。要するに自分だけの時間である。また、勤め帰りに寄り道コースを用意、映画、芝居、古本の冷やかし、画廊めぐり。なんとか生活できるメドが付いたとき勤めを早めに辞めた。配分された人生の時間を、そっくり自分ひとりで好みのままに出来る。半年先の講演などは時間を先取りされる気がして、たいいてい断る。真っ白なカレンダーこそ天下一のゼイタクの証明である。  
 私もPLCの発足以来、毎日朝4時に起き6時に神田に着き、紛争処理に努めて来ました。更に土日の内1日は休出し全国を東奔西走しています。  
 本年から当センターも多少なりとも「自由時間」をつくり、余裕のある環境のもと「被害者に満足、メーカーに納得」を目指して的確な紛争処理に努めたいと念願しています。

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

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



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
05. 12. 26	EXグリスフィルター	05-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
05. 12. 26	EXグリスフィルターPタイプ	05-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
05. 10. 26	スーパークリーンフィルターII	05-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
05. 9. 4	スーパークリーンフィルターIII	05-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
06. 4. 27	グリスフィルターL8型	06-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
06. 4. 27	グリスフィルターL3-III型	06-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
07. 3. 19	コーワ・クリーンポート	07-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマツライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691



06. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	06-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 5. 18	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	07-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
07. 11. 30	D F フ ィ ル タ ー	07-002-6201	(株) ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	D V フ ィ ル タ ー	09-002-6202	(株) ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	D V S フ ィ ル タ ー	09-002-6203	(株) ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	S C フ ィ ル タ ー	08-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー II	08-002-6402	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
08. 2. 29	S C フ ィ ル タ ー III	08-002-6403	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
10. 7. 8	アルファフィルターII	10-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターIII	10-002-6503	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
07. 3. 7	C E R S U P E R	07-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	09-002-7001	上野製作所(株)	03-3652-5211

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エ ア ロ ・ ギ ミ ッ ク	09-001-0501	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
05. 12. 26	グ リ ス サ レ ン ダ ー	05-001-0701	東 新 産 業 (株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

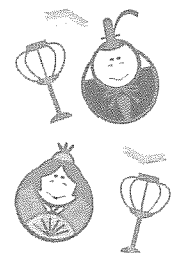
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	10-003-1004	ト ー シ ョ ー 機 材 (株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エ ア ー ワ ン ダ ー II	07-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成21年度 交付ラベル 147,150枚

社団法人日本厨房工業会

❖ 3月(弥生) ❖

1日(火)	豚の日	15日(火)	靴の記念日、オリーブの日
3日(木)	雛祭、耳の日、金魚の日	16日(水)	十六団子
4日(金)	円の日	18日(金)	彼岸入り
6日(日)	弟の日	20日(日)	電卓の日
7日(月)	消防記念日	21日(月)	春分の日、ランドセルの日
8日(火)	ミツバチの日、みやげの日	24日(木)	彼岸明け、 ホスピタリティ・デー
9日(水)	ありがとうの日	25日(金)	電気記念日
10日(木)	砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、 ミントの日	28日(月)	三つ葉の日
13日(日)	サンドイッチデー	29日(火)	マリモの日、 八百屋お七の日
14日(月)	ホワイトデー、キャンデーの日、 マシュマロデー		



# 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424社

(2011年2月28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  
ジョンソンデバシー(株) 仙台営業所  
太陽産業(株) 仙台支店  
タニコー(株) 東北事業部  
東北アイホー調理機(株)  
(株)中西製作所 東北支店  
ニチワ電機(株) 仙台営業所  
日本洗浄機(株) 仙台営業所  
日本調理機(株) 東北支店  
(株)光工業  
福島工業(株) 東北支店  
(株)フジマック 東北事業部  
(株)北拓機工  
ホシザキ東北(株)  
細山熱器(株) 仙台出張所  
(株)マルゼン 東北営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

## ●秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック  
(株)フルタ

## ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

## ●福島県

(有)浅川製作所  
(株)双葉商会

## ●関東支部

●茨城県  
東邦厨房(株)

## ●群馬県

伊東電機関東販売(株)  
(株)大道産業

三洋電機(株) コマーシャルカンパニー  
(有)坂東厨房

## ●埼玉県

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

## ●千葉県

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

## ●東京都

(株)IHI回転機械  
アイセック(株)  
(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
イトヤ(株)  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
エスケーエイ(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
(有)小越製作所  
オザキ(株)  
(株)尾竹設計事務所  
オピニオン(株)  
(株)オリオン  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
川口工業(株)  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリーンエイド販売(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
(有)サカモト  
サンウエーブ キッチンテクノ(株)  
三幸(株)  
(株)サンテックコーポレーション  
三洋電機産機システム(株)  
三洋電機産機システム(株) 東京支店

(株)シー・エス・シー  
(株)シードトラスト  
(株)正和  
(株)シンガーハッピージャパン  
(株)シンコー 首都圏営業所  
新成工業(株)  
新日本厨機(株)  
シンプロメンテ(株)  
セコムアルファ(株)  
(株)ソフテック  
大成工業(株)  
大和厨設(株)  
タニコー(株)  
(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
東洋ロバートショウ(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
トランスゲイト(株)  
ナカザキ厨設(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本キッチン工業(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
バリバリシステム(株)  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東京支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)プリチストン 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)マーメイド  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

●神奈川県  
(株)エイエル工業  
エイシン電機(株)  
(株)三栄コーポレーションリミテッド  
タイジ(株)  
(有)大洋  
タマ設備工業(株)  
(株)両津工業

●新潟県  
サカタ調理機(株)

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

●山梨県  
石川調理機(株)

●長野県  
(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県  
(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県  
畑中厨房(株)  
(株)ラボー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

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

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

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

●三重県  
(有)アイジエー  
(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  
綜合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株) 岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

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

●徳島県  
(有)東四国厨房設備

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

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

●九州支部

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

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

●長崎県  
(株)長崎日調

●熊本県  
イシヌキチョウリ(株)

●大分県  
(有)シンコー厨機  
(株)中栄工業

●宮崎県  
(有)丸一厨房

●鹿児島県  
(株)第一食器  
ホシザキ南九(株)

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前10
(株)上野製作所	後4
エスケーエイ(株)	前11
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前10
三和厨理工業(株)	前8
シンボ(株)	後5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前5
東京ガス(株)	前12
東京電力(株)	前7
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	表4
ホバート・ジャパン(株)	後3
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

編集後記

●新文芸座で岡本喜八監督特集があり、主演の佐藤允のトークショー目当てで『独立愚連隊』を観て来た。さすが和製リチャード・ウィドマークとも和製ブロンソンとも呼ばれた佐藤、実に今観ても魅力的である。●本作での悪役は一昨年亡くなった中丸忠雄扮する副官。本来の仕事は適当に、上官を追い落とし、邪魔な部下は暗殺したり敵の真ただ中に放置したり、ひたすら甘い汁を吸う為に謀略を巡らす姿は妙にリアルである。●喜八組の中丸は、同監督の『日本のいちばん長い日』では宮城事件の首謀者の一人である椎崎中佐に扮し、自分が主張する間違った方向に屁理屈と策謀を駆使して上官を籠絡し部下を煽動し、宮城と陸軍を混乱に落とす役でも出演している。●この種の困った副官・参謀役は現場の兵士からすれば印象深い存在だったのだろう。水木しげるの漫画『総員玉砕せよ!』の主人公らに体面と理想論から無意味な玉砕を強制する木戸参謀のモデルとなった人物は、実際には突撃前に理由を付けて姿を消している。「理屈はいいから他人に口を出す前にお前も働けよ」という怨み節が聞こえてきそうである。●若くして徴兵され、多くの戦友を失った岡本喜八監督の反骨精神はその後の『肉弾』『激動の昭和史・沖繩決戦』で一つの頂点を迎え、晩年の『大誘拐』等でもその一端を覗かせていた。亡くなるまで制作に執念を燃やしていた、『幻燈辻馬車』は戊辰戦争の敗者が主人公だった。没後6年。つくづく惜しい人物が失われたと再認識させられた。

# 厨房

平成23年3月5日発行

第48巻/第3号 (No.501)

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  
 積松弘充/桑名朝子  
 浅場由成/岩崎正明  
 地方編集委員 矢代聖司(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 宮沢慎一(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 春兆

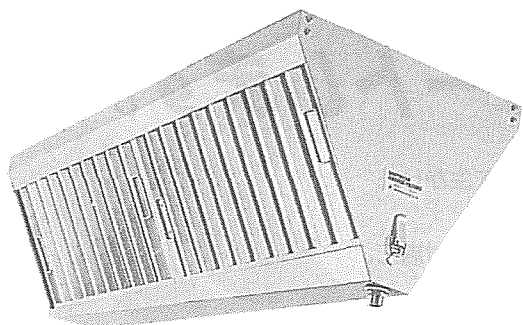
挿絵

発行所 社団法人 日本厨房工業会  
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
 厨房機器会館内  
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
 印刷 伊坂美術印刷株式会社  
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載記載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

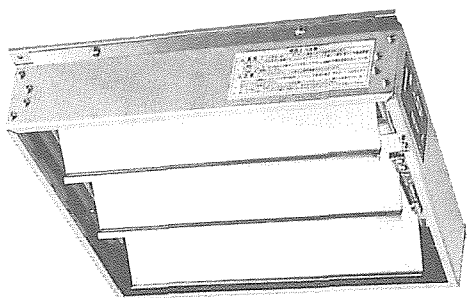
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

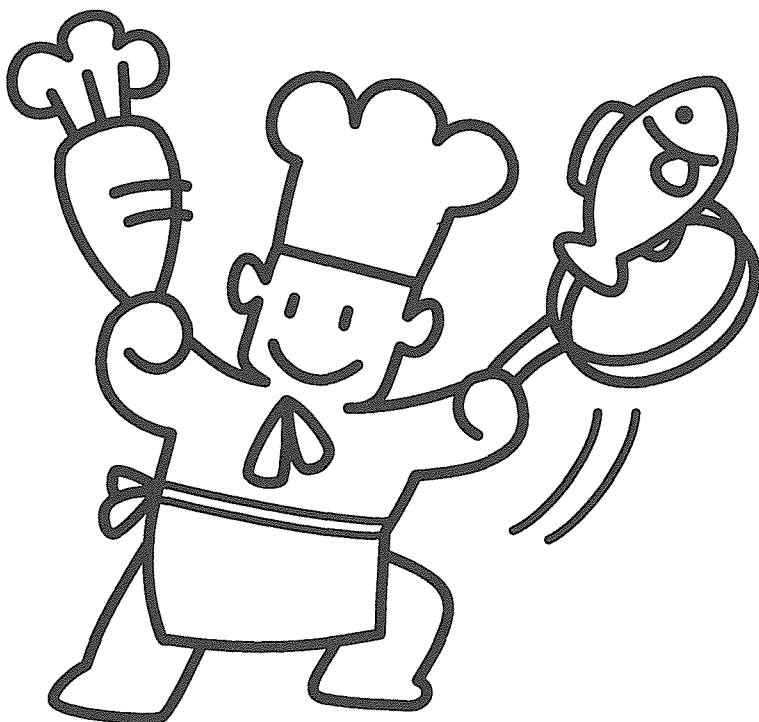
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

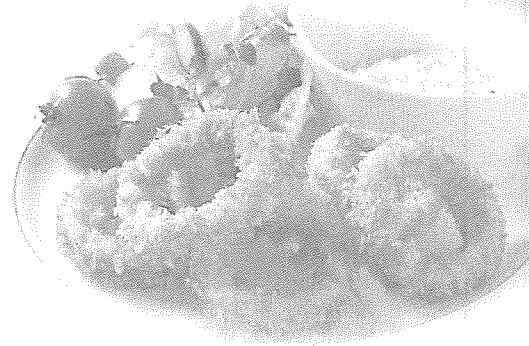
■製造元

本社 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:sugicohn@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)



# フジマックのキッチンシステムが 次世代の食文化をサポートします。

業務用厨房機器の総合メーカー・フジマックは、豊富な経験と実績を生かし、お使い頂く方が理想とするキッチンシステムをお届けしております。コンサルティング、システムプランニングはもとより、機器の製造、据付施工、アフターメンテナンスに至るまで、熟練のスタッフが皆様のキッチンに関するあらゆるご相談に応じております。詳しい資料、カタログ等につきましては、最寄りの事業所又はフリーダイヤルにてご請求下さい！

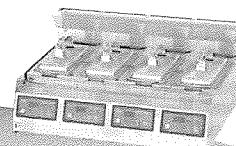
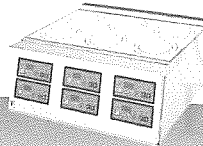
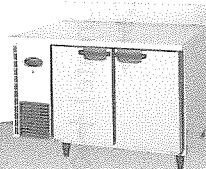
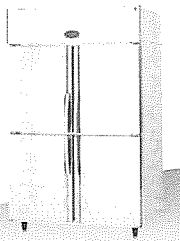


スーパーECOシリーズ冷蔵庫

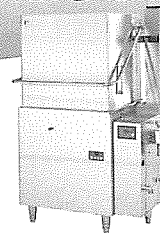
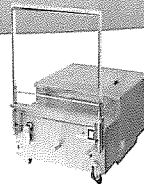
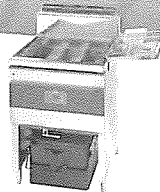
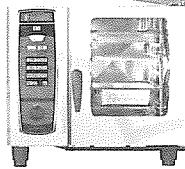
コールドテーブル

IHマルチコンロ

IHぎょうざ焼器



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



コンビオーブン

ガスフライヤー

オイルフィルター

ドアタイプ洗浄機



## 株式会社フジマック

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

札幌 ☎011-667-3351	前橋 ☎027-290-2206	麻布 ☎03-3452-7701	福井 ☎0776-27-5799	神戸 ☎078-681-5822	福岡 ☎092-431-4664
函館 ☎0138-32-3911	鶴ヶ島 ☎049-279-6237	新宿 ☎03-3385-6150	岐阜 ☎058-268-7201	姫路 ☎079-233-3675	北九州 ☎093-963-7264
旭川 ☎0166-52-2587	浦和 ☎048-864-6301	武蔵野 ☎042-343-8822	浜松 ☎053-464-4141	広島 ☎082-850-3322	佐賀 ☎0952-26-3048
釧路 ☎0154-22-2885	新潟 ☎025-286-8836	甲府 ☎055-236-3351	岡崎 ☎0564-55-1530	岡山 ☎086-805-1246	長崎 ☎095-845-1122
帯広 ☎0155-36-9533	長野 ☎026-226-3225	横浜 ☎045-841-0202	松阪 ☎0598-21-1345	松江 ☎0852-21-0313	熊本 ☎096-370-6161
仙台 ☎022-788-4431	松本 ☎0263-38-1027	川崎 ☎044-431-1030	京都 ☎075-351-5622	山口 ☎083-976-0040	大分 ☎097-558-3049
青森 ☎017-743-7337	千葉 ☎043-206-8670	厚木 ☎046-221-9061	大阪 ☎06-6338-0710	高松 ☎087-882-1135	宮崎 ☎0985-22-4175
盛岡 ☎019-656-5116	水戸 ☎029-227-0868	沼津 ☎055-976-5486	江坂 ☎06-6338-2410	徳島 ☎088-665-8240	鹿児島 ☎099-258-0395
秋田 ☎018-862-0987	柏 ☎04-7167-4604	静岡 ☎054-237-6171	西九条 ☎06-6462-6601	松山 ☎089-968-9972	沖縄 ☎098-854-9157
山形 ☎023-626-7155	成田 ☎0476-20-4331	名古屋 ☎052-991-3271	堺 ☎072-288-0940	高知 ☎088-884-2101	機販営業部 ☎03-3434-0395
郡山 ☎024-952-6028	船橋 ☎047-420-1101	富山 ☎076-424-8252	奈良 ☎0743-64-3560		
宇都宮 ☎028-649-0650	上野 ☎03-3847-1441	金沢 ☎076-240-3308	和歌山 ☎073-474-6212		

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

★株式会社ネオシス・ISO14001認証取得！

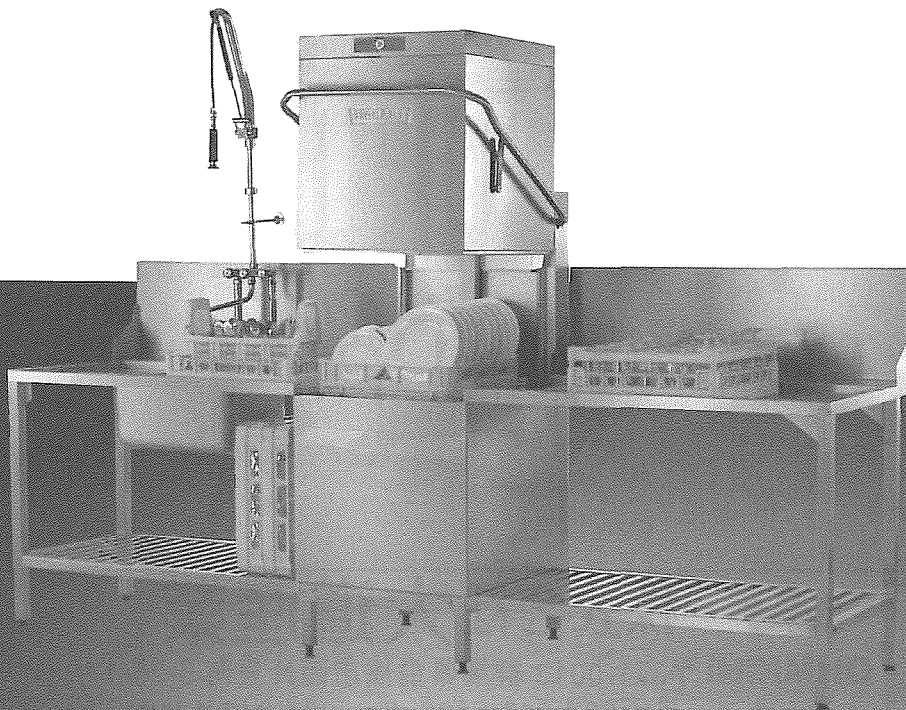
HOBART IS  
COMMITTED TO  
DEVELOPING THE  
MOST ENERGY  
EFFICIENT MACHINES



# Saving Energy Saving Money

# 【新登場】AMX/AM900

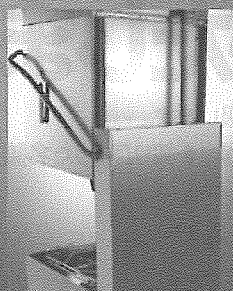
**eco eco**  
ECOLOGY ECONOMY



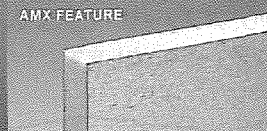
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO<sub>2</sub>排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



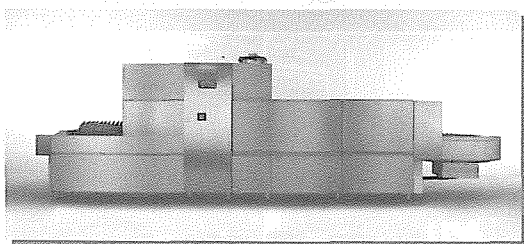
E-Store イーストアーステム  
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

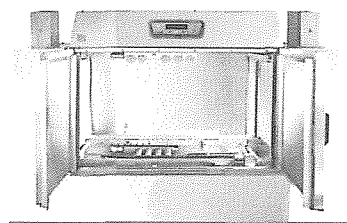


SMARTRONIC  
シングルボタンオペレーション



さらに進化した  
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ  
CLe 食器洗浄機シリーズ

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



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

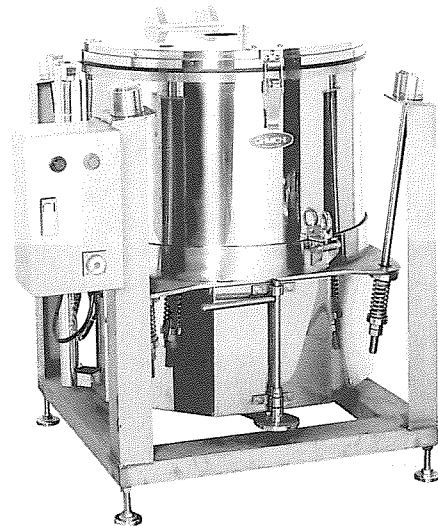
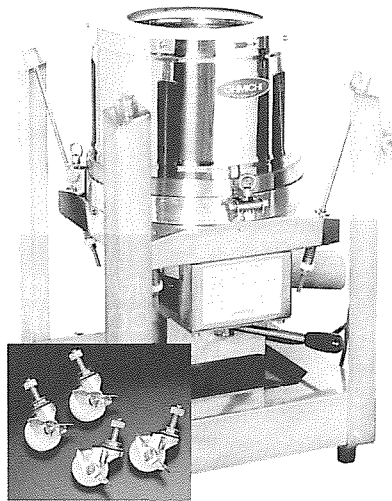
東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル  
サービス部  
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12  
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階  
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

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

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

# 移動

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



## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



**世界初**

ロータリー式  
プラズマ集塵セル  
搭載

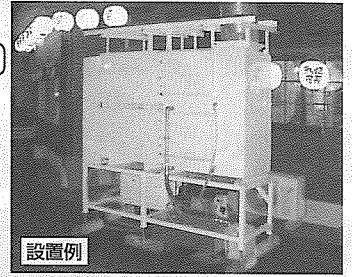
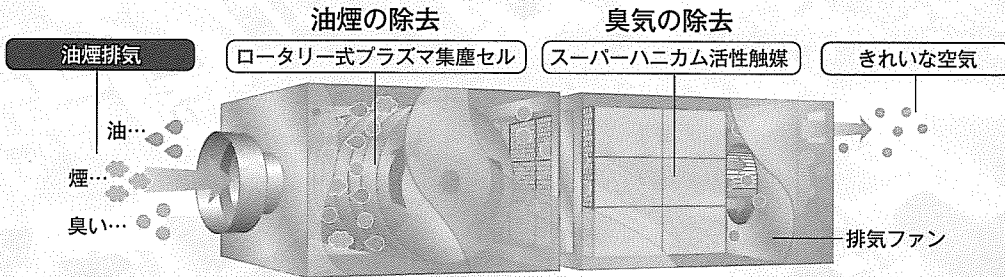
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

**すっきりくん**

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



らくらく! **オートタイマー洗浄**

集塵セルに付着した捕捉物を、遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

コンパクト! **設置面積1/3!**

機器設置に必要な面積が、従来の1/3になりました! (当社従来品比)

**油煙の除去** | **ロータリー式プラズマ集塵セル**

●高効率捕捉/99%以上 ※重量法(社内捕捉テスト) ●高濃度負荷対応/200mg/m<sup>3</sup>  
※試験的にオイルミストを吸い込ませ、集塵作用で通過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

**臭気の除去** | **スーパーハニカム活性炭媒**

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



# 炊飯・食品加工は

炊飯はもちろん、成形加工用炊飯もアイホへ。弁当・寿司・おむすびなどの主食のほかに、冷凍米飯、チルド米飯、レトルト米飯など多種多様な要望にお応えできます。アイホの炊飯機は、成形加工のノウハウも豊富で、コンビニエンス、チルド・冷凍米飯に最適な炊飯を行うことができます。詳しくは営業にお問い合わせください。

株式会社 **AiHO**

業務用厨房機器の総合メーカー

本社・工場 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60  
 TEL 0533-88-5111 FAX 0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp>  
 支店 札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)  
 営業所 盛岡・秋田・山形・宇都宮・埼玉(さいたま)・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分



(特)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

**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)

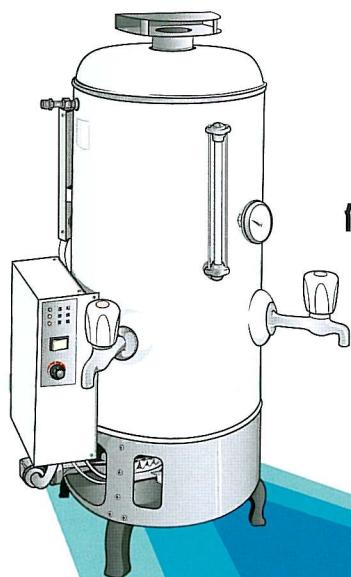
国際品質保証規格 ISO9001:2008 認証取得

●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](http://www.nitcho.co.jp)

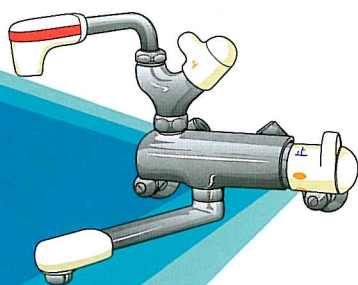
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 質

HOSOYAMA



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



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
**専用混合栓YKシリーズ**



高性能スタンダード  
**貯蔵式電気湯沸器  
 HDEN-20K Type**

**GAS**

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

**ELECTRIC**

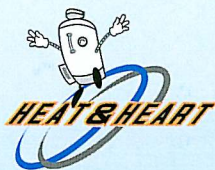
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
 Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

- |       |           |                       |                  |                  |
|-------|-----------|-----------------------|------------------|------------------|
| 札幌営業所 | 〒001-0019 | 札幌市北区北十九条西5-20        | TEL 011(736)0371 | FAX 011(758)0739 |
| 大阪営業所 | 〒535-0031 | 大阪市旭区高殿2-7-19         | TEL 06(6922)5581 | FAX 06(6921)2040 |
| 福岡営業所 | 〒815-0033 | 福岡市南区大橋3-25-1 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 |

第48巻 第3号 NO.501  
 平成23年3月5日発行(毎月1回5日発行)

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)