

# 4

APR.  
2011  
No.502

第48巻 第4号NO・502  
平成23年4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。

# 食の心



東北地方太平洋沖地震で  
被害に遭われた皆さまへ

第11回厨房設備機器展報告

厨房設計ケース・スタディ  
大流行のオープンキッチンオールデーバフェ

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

### 前面からのフルメンテナンス性を確立

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

### 35%の省エネ、スクエアスプレーすずぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すずぎ湯を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本アームのスクエアスプレーすずぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすずぎ方式(SD53形)を搭載。

### ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

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



洗浄室開口 **36cm**

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/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

### 卓上型冷凍麺解冻調理機

4リフト式/2リフト式

**4食 25秒**

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



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種  
の自動ゆで麺機発売中  
ガス式/電気式/無沸騰噴流式/沸騰式/6デボ式/  
3デボ式右用/3デボ式左用/4デボ式/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 店 所 所 所  
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 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

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

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

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かめる必要がなく、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。

貯水量  
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)
- 貯水量：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



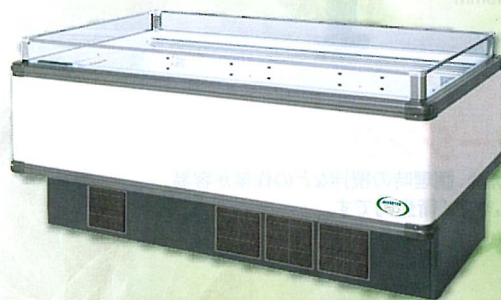
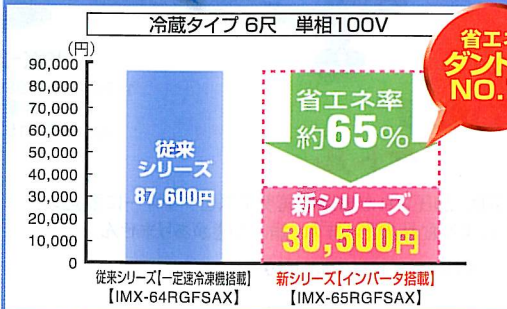
業界初

インバーター搭載で  
省エネ・鮮度管理を両立

単相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



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/>

本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代) 東京支店/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03) 5645-2691(代)  
大阪支店/〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06) 6838-5001(代) 名古屋支店/〒465-0054 愛知県名古屋市中区高針台1-701 ☎(052) 701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代) 盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代) 新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)  
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代) 静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)  
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代) 福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代) 鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代) 岡山出張所 ☎(086) 246-3151(代)  
松山出張所 ☎(089) 935-7341(代) 熊本出張所 ☎(096) 378-8661(代)

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

■ 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。

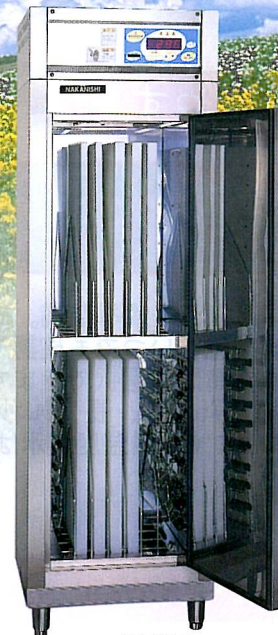


昇降消毒保管機 ECW-42-e



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



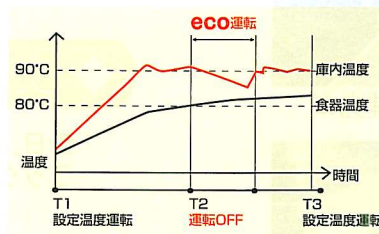
## 新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル



エコ運転とは

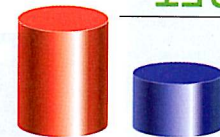
食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



例えば...

電気式で90°C90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**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

ISO9001:2008  
認証取得工場  
【奈良工場】  
JMA  
MS  
JAB  
GSI  
JAPAN-4113  
奈良工場は品質マネジメントシステム  
ISO9001:2008認証取得工場です。

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

### ◆ 大きな開口

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

360mm



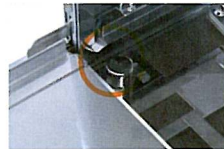
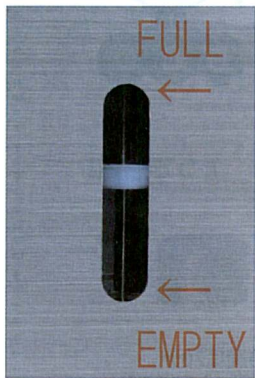
### ◆ 安全で使いやすく



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

### ◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

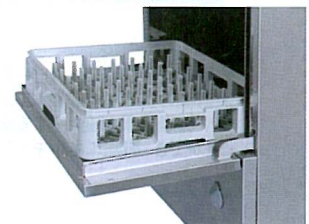
### ◆ 抜群の洗浄力

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



### ◆ 丈夫で長持ち

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





# 安全も万全



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

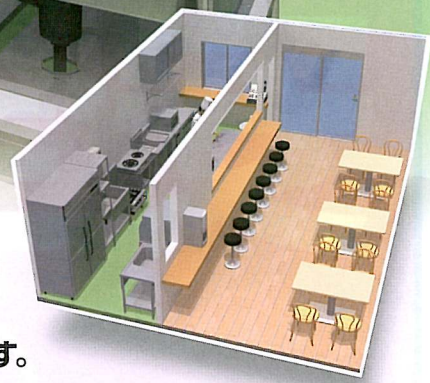
**新機能**  
**クイックパーツ作成**  
**を追加しました!**

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。

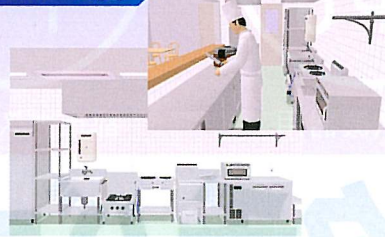


## 平面レイアウト図



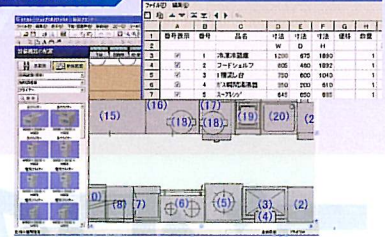
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

## 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、ワークスループミーの作成・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  
【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)





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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穏を。

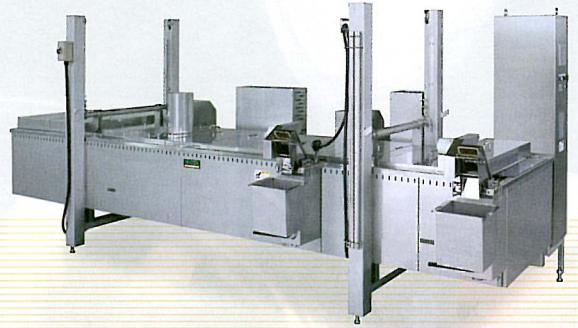


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは  
 本社・工場 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 —

お客様の期待に応えるため

# 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

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

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

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

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

# 今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

**OIL-Watcher** オイル・ウォッチャー

PTC特許  
申請中



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

## ■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

## ■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

## ■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO<sub>2</sub> 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライは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〕

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。

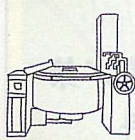
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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



ゆで煙機



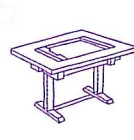
台付コンロ(スープ用)



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」は、大証ガス(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®」シリーズ

# 東北地方太平洋沖地震で 被害に遭われた皆さまへ

社団法人 日本厨房工業会

3月11日の宮城県三陸沖を震源とし発生した東北地方太平洋沖地震により、被害に遭われた皆さまにお見舞い申し上げます。また、犠牲になられた方々のご遺族の皆さまに、心よりお悔やみを申し上げます。

この世界有数の災害に、当工業会も、東北支部を中心に、北海道支部、関東支部などの会員企業さまが影響を受けています。お見舞い申し上げますと共に、皆さまが一日も早い回復をできますよう、微力ではありますが、日本厨房工業会も被害に遭われた会員企業さま、厨房業界、そして日本の復活を可能な限り応援し、支援していきたいと思っております。

また、地震の影響は工業会事務局にも出ており、人的被害こそないものの、物的に少なくない被害が発生し、加えて余震や計画停電・交通機関の混乱などの影響もあり、業務に支障を来しております。今回の月刊「厨房」もそれらの影響を受け、一部記事の割愛など、満足行く形でお送りできなかったことをお詫び申し上げます。

日本は今まで大規模な災害と混乱に襲われ、近年でも阪神・淡路大震災、新潟県中越地震/新潟県中越沖地震、岩手・宮城内陸地震などの震災被害は大きな傷跡を残しましたが、その都度復興を成し遂げてきました。今回の地震の被害は甚大ですが、政府や各国の救助・支援、そしてわれわれ日本人の屈せぬ心があれば、必ず克服することができると信じています。

そして、会員企業さま並びに日本の業務用厨房に携わる企業さまが、この国難ともいえる事態を必ずや克服されることを当工業会としても心よりお祈り申し上げます。

## CONTENTS

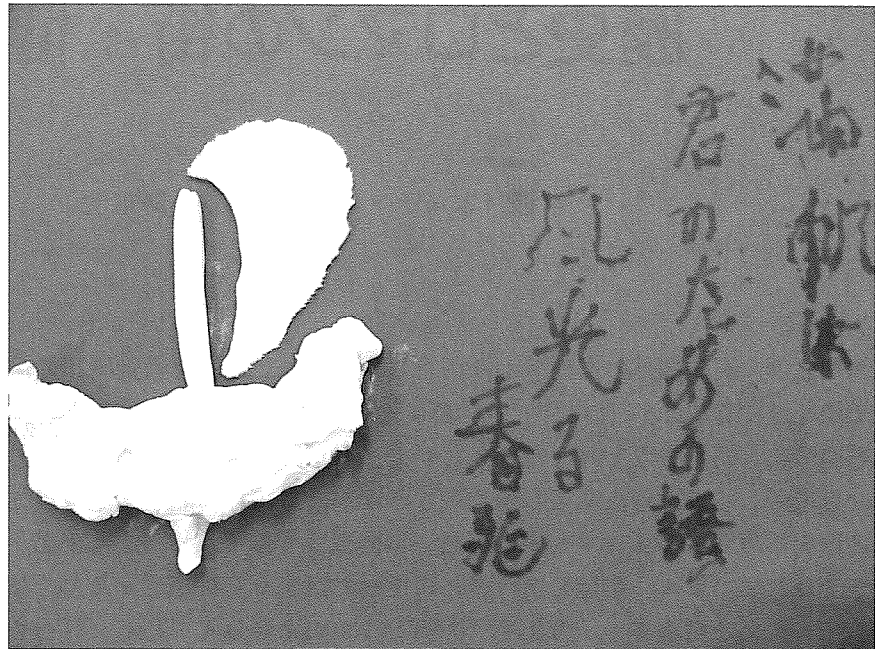
工業会関係	11	東北地方太平洋沖地震で被害に遭われた皆さまへ
	15	第11回厨房設備機器展開催報告
官庁関係	19	消費生活用製品等による事故等に関する情報提供の要請について 経済産業省大臣官房商務流通審議官 消費生活用製品安全法に基づく報告義務等の周知について 消費者庁次長
外食産業	24	米国外食産業の歴史とイノベーション(2) 「米国外食産業の始まり」 王 利彰 劉 曉穎
設備設計	30	厨房設計ケース・スタディ (16) 「大流行のオープンキッチンオールデーパフェ」 ㈱井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
企業訪問	34	会員企業が語る! (38) ㈱福井厨房
	13	陶俳画 [帆船]
	14	巻頭によせて [歴史とロマンの街・博多] 西日本ステンレス工業(株) 小野 富生
	36	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 ー ガス石油機器PLセンター 勝又 勇
	38	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
	40	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	42	奥付 [広告掲載企業名]

※東北地方太平洋沖地震の影響のため、月刊「厨房」500号の軌跡、厨房エネルギーかわら版、最新外食トレンド2011、工業会だより等の掲載をお休みさせていただきます。

# 陶俳画

春  
兆

【帆  
船】



満帆は君のための語 風光る

満帆はもちろん、順風満帆、一事が万事自分を取り巻くすべての状況が追い風に乗っているように、順調快適に進んで行くことを示す満帆だが、あまりにも字余りになるので、風は季語に任せた。

風光る。陽春強くなった陽射しに、眩しさを感ずる風。海の上だ、波も輝こう。

君。もちろんモデルはいる。春一番の彼ではない。むしろ逆に、これからの人、前途洋々たる若者だ。とはいえ、三十代になったばかりなのに、既に博士号を持ち、出版された博士論文は画期的なものとして高く評価され、講師などに引く手あまたの、期待の大物新人。しかも、同じ好学の志で結ばれた優美な夫人との愛の結晶の誕生も間近という、まさに順風満帆そのものの彼だ（でも、その分、風に乗っている間はゆっくりと休む間もなさそうだが……）。

だが、この句の「君」は彼一人の君ではなく、この句に触れられるすべての人々、つまり今読まれている貴方への思いも込めた君、と取っていただければ幸甚。

追い風を感じている方はもちろん、風を得ず失意の方も、逆風に悩まれている方も、すべての皆さんが順風に恵まれる日を願って、祝福の意を込めた、君のため、なのだ。

帆船。帆は和紙を活かした。彩色しない白い船。東山画伯の白い馬をイメージした。

## 歴史とロマンの街・博多

西日本ステンレス工業(株) 小野富生

九州北部・福岡郊外の自然豊かな田舎に、生まれ、半生を戦後昭和の激動する経済界に身を置いて働き続けてきたが、杜甫『曲江』の齢に達した今は、大自然に安らぎを求める境地に至っている。地球温暖化・異常気象と叫ばれて久しいが、わが国では律儀に四季が巡り、薫風香り瑞々しい新緑は目に優しく、山野も微笑む穏やかな季節が訪れている。メタボ対策や健康増進に拙宅の周辺を徘徊する機会も多くなったが、好評で毎回混雑する「九州国立博物館」へは4年目のいまだに行きそびれている。凸眼鏡の掛け替えが億劫で活字からは遠ざかり易きに流れ、もっぱら受像器前の座を温める時も多く、今年も「大河ドラマ」を楽しんでいる。灯台もと暗し、番組に触発され改めて足下の歴史に想いを馳せると『龍馬伝』も大宰府にゆえんがあった。やがて幕末に登場する長州寄りの三条実美ら尊王攘夷派の公卿は、朝廷を追放され西国へ落ち、さらに長州征伐などに追われ関門を越えて九州に入っている。太宰府天満宮の「延寿王院」(現西高辻宮司邸)に滞在していた慶応元年から王政復古までの三年余の間には、坂本龍馬・西郷隆盛・高杉晋作ら大勢の「勤王の志士」等がしばしば訪れ明治維新の策源地となっている。

その数年前には徳川13代将軍家定に輿入れする『天璋院篤姫』(これも大河ドラマ)も、薩摩から江戸への道中に立ち寄り太宰府天満宮に詣でている。

さらに遡り7世紀には天智天皇が創建し「遠の朝廷」と称された大宰府政庁は、九州統括の中心として日本古代史上の表舞台となり、奈良・平安時代を通して外交防衛や貿易の窓口として重要な役割を果たし、周辺一帯は国の特別史跡の指定「都府楼跡」として整備・保存されている。菅原道真はじめ大伴旅人・山上憶良などの『万葉集』でも名高い官人が数多く赴任している。中でも彼の地で17年間余も遣唐留学生として学び、帰朝後学者の身から右大臣にまで上り詰めた吉備真備は、平城遷都千三百年特集ドラマ『大仏開眼』に取り上げられ、親しく拝見した。劇中の相手役で法相宗の僧玄昉は、聖武天皇のもと政治に権力を振るうが、藤原仲麻呂の台頭で観世音寺別当に左遷され大宰府に下っている。伝説では翌年観世音寺落慶供養の最中、緋色の衣冠束帯の悪霊が出現、空中に連れ去り五体を空から散らした。弟子が拾い集めて葬ったと伝えられる墓が、現在寺の西北裏に残っている。この時残った頭が遠く奈良の興福寺に落ち、玄昉の頭塔と称される塔が建っている。左様に歴史上の有名な事象が、身近に埋もれている事を実感し、最近は古代ロマンへの興味をそそられている。



## 第11回厨房設備機器展が開催 アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第11回厨房設備機器展が2011年2月22日(火)から25日(金)まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。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、「ホスピタリティ」と「食」のアジア最大規模の専門展示会として広く知られている。

初日に催された開会レセプションでは、(株)日本能率協会・中村正己理事長と(株)ロイヤルパーク ホテルズ アンド リゾーツ・中村裕顧問の挨拶の後、第32回フード・ケータリングショー 第11回厨房設備機器展企画委員会を勤めた渡辺恵一・広報担当副会長

### 第11回厨房設備機器展開催概要

- ◆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)
- ◆出展者 804社/1,764間 (HCJ2011)
- ◆入場者 84,251名

が「HCJを通して元気のある業界、日本にしていきたい」旨を述べ、乾杯を行った。

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。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは出版物の頒布の他、業務用厨房設備機器基準、厨房設備士資格認定試験など、(株)日本厨房工業会活動紹介の各コーナーを設けて工業会の各事業を紹介すると共に、(株)日本厨房工業会会員コーナーを設け、会員企業7社の展示を行った。

また、会員企業8社によるオープンセミナーも開催された。

これらの展示をフードビジネスをはじめホテルや病院、給食関係者など、外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第12回厨房設備機器展」の開催は、2012年2月21日(火)～24日(金)となる。



広報担当副会長  
渡辺 恵一

第11回厨房設備機器展におきましては、出展等ご高配賜り有難うございました。今回は広報担当副会長に就任してまだ日が浅い中、第32回フード・ケータリングショー 第11回厨房設備機器展企画委員会委員長という、二つの展示会を俯瞰する重責を拝命し、非常に多忙かつ充実した1年でした。

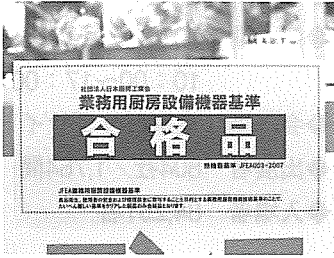
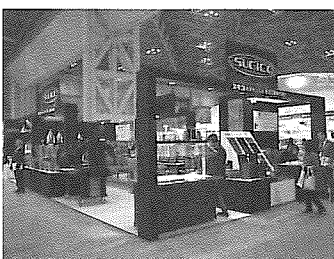
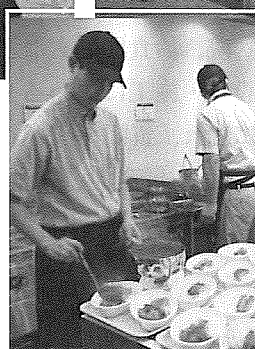
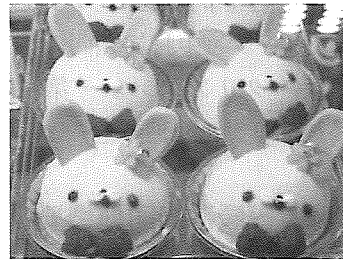
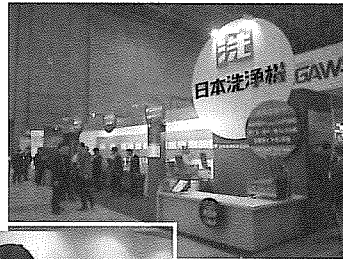
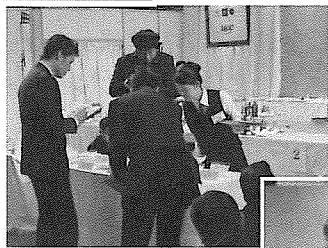
今回のテーマは前回の「見て・触れて・試して——。」を発展させた「見て・触れて・感じて——。」です。一語の違いではありますが、これには来場者の方々に、前回よりも出展企業さまの製品やサービスについてより深く考え、理解していただきたいという願いが込められています。

当工業会は各会員企業さまのご助力を賜り運営されておりますが、それ以上に各会員企業さまのお力にな

り、支援させていただくことを旨としております。

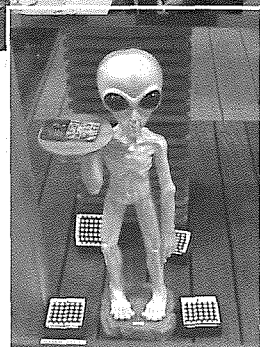
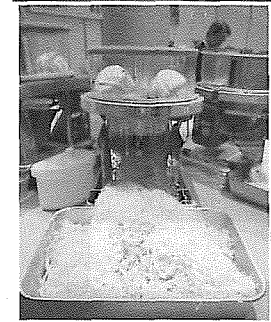
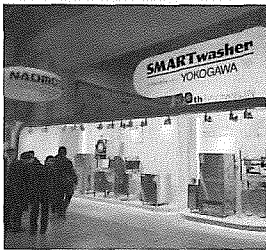
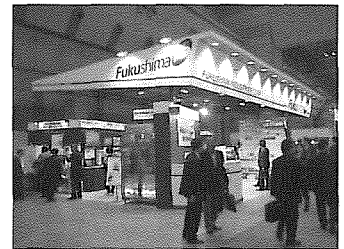
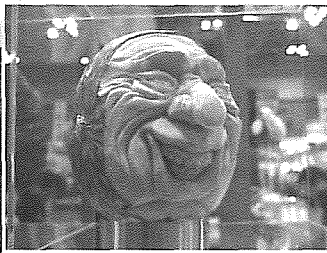
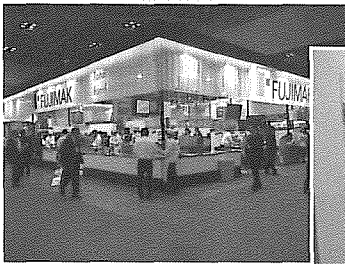
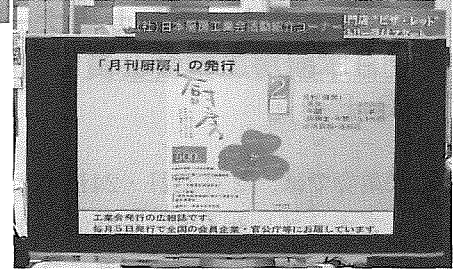
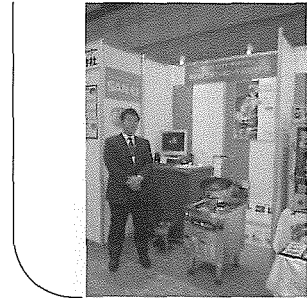
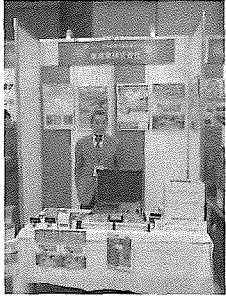
今回はその工業会の活動をさらに反映させ、会員企業さまにアピールの場を設けることを主眼と致しました。毎年工業会が主催しておりますオープンセミナーについて、今回は会員企業さまの日ごろの活動やセールスポイントを広く報せる場として回数を増やし、また当工業会ブースでも会員企業さまの製品を展示・説明していただくスペースを設けました。各会員企業さまのご応募・ご参加に感謝させていただくと共に、8万人以上の来場者の方々にアピールする機会をご提供できたことを誇りに思います。

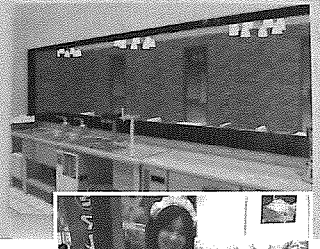
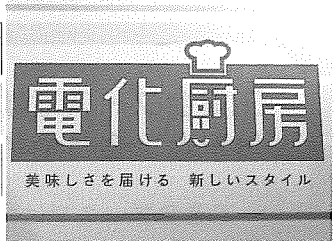
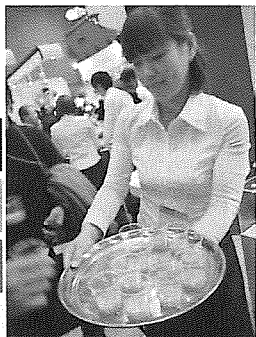
工業会は会員企業さまによって成り立っており、会員企業さまのお役に立つのも当工業会の務めです。日本経済は依然として厳しい状況にあり、われわれ厨房業界並びに工業会を取り巻く環境も同様ですが、今回の厨房設備機器展がそのような状況下で会員企業さまと工業会の連携と協力をお見せできたのは、厨房業界全体の新しい原動力になると自負しております。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、本年もいっそうの皆さま方のご協力とご厚情を賜ればと存じます。



## 工業会ブースでは工業会の各事業の 展示と、会員企業が実演付きの展示

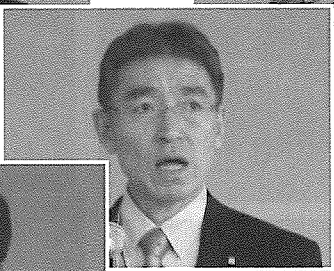
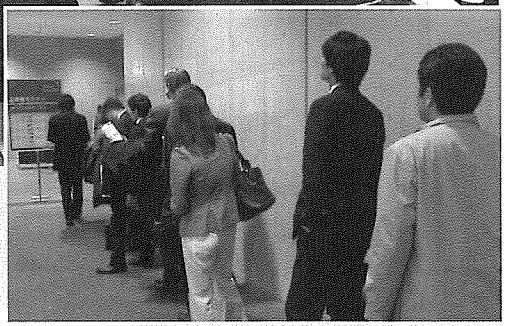
工業会ブースでは、出版物の頒布を行うと共に、各事業を紹介する展示を行った。また、会員企業にスペースを提供し、(株)キャニオン、シンポ(株)、(株)三栄コーポレーションリミテッド、川口工業(株)、東産業(株)、(有)アイジイエー、秋元ステンレス工業(株)の会員企業7社が自社製品のデモンストレーションを行った。





### 工業会主催オープンセミナー 「(社)日本厨房工業会会員による セミナー」

工業会では、2月23日・24日の2日間にわたってオープンセミナーを開催した。今年(財)日本ガス機器検査協会、タニコー(株)、(株)マルゼン、福島工業(株)、(株)HALTON、(株)フジマック、(株)コメットカトウ、東京電力(株)の会員企業8社が各々のテーマに沿って熱弁を振るい、訪れた参加者は熱心に聞き入っていた。



## 消費生活用製品等による事故等に関する 情報提供の要請について

平成19年5月、消費生活用製品安全法（以下「消安法」という。）に基づく重大製品事故情報の収集・公表制度を創設し、製造事業者等に対し、重大製品事故を知った場合は速やかに国（平成21年9月からは消費者庁）に報告することを義務付けているところです。報告された重大製品事故については、消費者庁により公表されるとともに、経済産業省の指示により独立行政法人製品評価技術基盤機構（以下「NITE」という。）が事故原因の調査を行う等により、同種事故の再発防止のための検討が行われます。

また、重大製品事故を未然に防止するため、同制度を補完するものとして、重大製品事故に当たらない、ヒヤリ・ハットを含む軽微な事故（以下「非重大製品事故」という。）についても、製造事業者等に対し、NITEへ報告していただくよう協力を要請しています。報告された非重大製品事故については、重大製品事故と同様にNITEにおいて事故原因の調査を行い、製品安全の対策のための貴重な情報として活用されています。

これら製品事故情報の収集や原因調査等について、総務省「製品の安全対策に関する行政評価・監視結果に基づく勧告（平成23年2月1日）」において、一層取組の充実を図ること等が勧告されたことをも踏まえ、経済産業省といたしましては、関係各位に対して、下記のとおり要請します。

つきましては、関係各位のご協力及びご対応をお願いいたします。各団体におかれては、会員各位に対し、それぞれ周知いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

### 記

#### 1. 消費生活用製品等の事故報告について

##### (1) 重大製品事故について

製造事業者又は輸入事業者は、重大製品事故を知った場合、消安法第35条に基づき、消費者庁消費者安全課に迅速、かつ、的確に報告していただきますようお願いいたします（参考1及び参考2参照。消費者庁への報告は、次のWEBサイトを参照ください。[http://www.meti.go.jp/product\\_safety/form/index.html](http://www.meti.go.jp/product_safety/form/index.html)）。

##### (2) 非重大製品事故について

重大製品事故の発生に至る以前には、数多くのヒヤリ・ハット事例や軽微な事故があるといわれております。当省は、消費者庁に集まる重大製品事故情報と併せて、非重大製品事故情報

を事故の未然防止のための重要な検討材料としています。

事業者におかれましては、別紙のとおり、非重大製品事故が発生したことを知った場合は、最寄りのNITE本部又は支所へ速やかに報告していただきますよう改めてお願いいたします（参考1及び参考2参照。NITEへの報告様式は次のWEBサイトを参照ください。<http://www.nite.go.jp/jiko/index10.html>）。

なお、業務用の電気用品や調整器等の液化石油ガス器具等の事故については、同様に、NITEへ速やかに報告していただくようお願いします。

## 2. NITEが行う製品事故に係る原因究明への協力要請

重大製品事故及び非重大製品事故については、経済産業省の指示等に基づきNITEが製品事故の原因調査を実施していますが、事故を起こした製品の製造事業者又は輸入事業者は、自らがその責務として原因に関する調査を行う必要があります。今般の勧告の内容にもあるとおり、事業者が原因究明を終了しても、それが直ちにNITE又は経済産業省に報告されていないことが総務省の調査によって指摘されています。

事業者におかれましては、自ら事故の原因究明を迅速に行い、その結果を速やかにNITEに対し報告いただくとともに、その他NITEが求める関連資料の提供等NITEの事故原因調査に積極的に協力いただくよう要請します。

## 3. 消費生活用製品等のリコール等情報について

製造事業者、輸入事業者又は販売事業者・ブランド事業者等が、消費生活用製品、業務用電気用品及び業務用液化石油ガス器具で製品事故につながる可能性がある事象によりリコール等<sup>(注)</sup>を実施する場合には、重大製品事故でないものについても、経済産業省製品安全課に前広にあらかじめ連絡いただくようお願いいたします。この報告については、当省から消費者庁にもお知らせします（報告書等の様式は次のWEBサイトを参照ください。[http://www.meti.go.jp/product\\_safety/producer/system/09-2.html](http://www.meti.go.jp/product_safety/producer/system/09-2.html)）。

(注) ここでいうリコール等とは、製品欠陥に伴うリコールのみではなく、必ずしも製品の欠陥によらずとも、消費者の安全の確保の観点から事業者が行うものを含みます。また、製品回収のみに限らず、報道発表、社告、ホームページ等で交換、改修、引取り、当該製品の使用上の注意を呼びかける場合（不具合が発生した個別製品に対してのみ修理、交換等の対応を行うことを消費者に注意喚起する場合も含む。）等の事故の発生及び拡大の可能性を最小限にするための事業者による様々な手段を含みます。

なお、リコール等の手段・方法については、「消費生活用製品のリコールハンドブック2010」を参照してください。また、事故の未然防止の観点から製品の設計段階における取組については、「リスクアセスメントのハンドブック」を参照してください。それぞれ以下のWEBサイトでダウンロード可能です。

[http://www.meti.go.jp/product\\_safety/recall/handbook2010.pdf](http://www.meti.go.jp/product_safety/recall/handbook2010.pdf)

[http://www.meti.go.jp/product\\_safety/recall/risk\\_assessment.pdf](http://www.meti.go.jp/product_safety/recall/risk_assessment.pdf)

# 非重大製品事故の手續について

## 1. 報告の対象となる情報

(1) 以下の①、②、③のいずれかに当たるもの。

- ① 経済産業省の所掌に属する消費生活用製品の使用に伴い生じた製品事故のうち重大製品事故(注)に該当しないもの(非重大製品事故)
- ② 経済産業省の所掌に属する消費生活用製品の使用に伴い生じた重大製品事故であって、報告義務が課せられている製造・輸入事業者以外の者からの報告
- ③ 経済産業省の所掌に属する消費生活用製品に関する製品事故につながるおそれのある製品の欠陥・不具合等

(注) 重大製品事故とは、「製品事故のうち、発生し、又は発生するおそれがある危害が重大であるものとして、当該危害の内容又は事故の態様に関し政令で定める要件に該当するもの」(消安法第2条第5項)と規定されています。

具体的には、死亡事故、重傷病事故(治療に要する期間が30日以上を負傷・疾病)、後遺障害事故、一酸化炭素中毒事故や火災(消防が確認したもの)が該当しますが、詳しくは、消費者庁消費者安全課に御相談ください。

(2) 報告の対象となる非重大事故に該当する事象となる判断基準の目安は以下のとおりです。

- ・ 重大製品事故が発生するおそれがあるもの
- ・ 消費者がけがをしたとの情報があるもの

例えば、火災に至らないものの製品内部で焼損・発煙・発火・異常発熱したものや消費者がやけどをした事象は上記に必ず該当するものとみなします。製品破損については、上記に全てが該当するものではありませんが、単に外観や安全と無関係の性能に関するものを除き、提出してください。

また、消費者の不注意、誤使用の疑いがある場合であっても、製品起因の可能性もあることから提出してください。

なお、上記に全く該当しない性能に関する苦情や別の不可抗力による事故(例：ボールがぶつかった窓ガラスの破片でけがをした)は、対象外です。

## 2. 報告方法及び報告先

製造事業者、輸入事業者、販売事業者、リース事業者、設置工事事業者、修理事業者、関係団体等は、NITEが定める様式に基づき、最寄りのNITE本部又は支所へ速やか(目安としては事故の発生を知った日から10日以内)に報告していただくようお願いします。

また、事故情報収集に当たっては迅速・確実な情報収集が求められており、この観点から、消費者からの製品事故情報を最初に受ける可能性の高い販売事業者やブランド事業者(注)の役割の重要性が高まっております。これまでも販売事業者を含め製品事故情報のNITEへの報告を要請してきたところですが、引き続き、特に上記の観点より販売・ブランド事業者に対しては、自ら積極的に又は製造事業者・輸入事業者等と連名でNITEに対する報告を行うよう特にお願いいたします。

(注) 製造・輸入は他の事業者が行っているが、ブランドや連絡先の表示等、対消費者との関係で責任を有していると考えられる製品(いわゆるプライベート製品やOEM製品)の販売事業者がこれに該当します。

## 3. 公表について

NITEでは、収集した事故情報については、速報(最新事故情報)として通知を受けた事故内容のみ(ただし、既にリコール等されていて輸入又は製造事業者が自ら事業者名、型式等を公表している事故や経済産業省又は消費者庁が事業者名、型式の公表をしている事故に限り事業者名、型式も付記します。)をHPに公表します。その後、NITEで事故原因を調査し、NITE内で運営する外部有識者からなる委員会で審議した後、調査結果を公表します。この場合、事故原因が、製造不良等製品に起因する事故の場合は、輸入又は製造事業者名、製品の型式等も付記することとしています。

## 消費生活用製品安全法に基づく 報告義務等の周知について

平成19年5月、消費生活用製品安全法（昭和48年法律第31号）に基づく重大製品事故情報の収集・公表制度が創設され、製造事業者等には、重大製品事故を知った場合は速やかに国に報告することが義務づけられたところです。

これら重大製品事故情報の収集等については、先般、総務省により「製品の安全対策に関する行政評価・監視」がまとめられました。この勧告においては、消費者庁に対して、同法第35条の報告義務に係る周知等を行うことが求められています。

つきましては、貴団体におかれては、下記2点に関し、会員企業に対して周知していただくよう要請いたします。消費者庁は、同法の報告義務等の周知に関して一層取組を強化してまいりますので、貴団体におかれては、引き続きご協力を賜りますようお願いいたします。

### 記

#### (1) 消費生活用製品安全法に基づく重大製品事故の報告義務

消費生活用製品の製造事業者・輸入事業者は、重大製品事故を知った場合、消費者庁へ迅速かつ的確に報告してください。この報告の期限は10日（知った日も含め）です。（同法第35条）

なお、製造事業者・輸入事業者・小売販売事業者等は、重大製品事故には該当しない製品事故を知った場合、NITE（㈱製品評価技術基盤機構）の本部又は支所へ迅速かつ的確に報告してください。（経済産業省通達）

#### (2) 事業者における製品事故情報の公表

製造事業者・輸入事業者・小売販売事業者は、製品事故に関する情報を収集し、これを消費者へ適切に提供するよう努めてください。（同法第34条）

〈重大製品事故の報告先〉 消費者庁消費者安全課 製品事故情報担当 小林

TEL 03-3507-9204 FAX 03-3507-9290



## 消費生活用製品安全法に基づく重大製品事故の報告義務

製造事業者・輸入事業者は、その製造等に係る製品の重大製品事故を知った場合、消費者庁へ10日以内（知った日を含め）に迅速かつ的確に報告してください。（消費生活用製品安全法第35条）

○重大製品事故とは、消費生活用製品（一般消費者の生活の用に供される製品。例 テレビ、こたつ、机、給湯器など。法令において対象外とされた物品を除く。）の使用に伴い生じた事故であって、以下の要件に該当するもの。

○重大製品事故に該当するかどうか分からない場合など、消費者庁に迅速にご相談ください。

### 〈要件1 被害の程度〉

- 死亡事故
- 一酸化炭素中毒事故（軽傷を含む）
- 30日間以上の治療（投薬期間を含む）を要した事故
- 火災（消防が火災と認定したもので、発煙・発火程度でも火災として扱われる。）
- 後遺障害事故

### 〈要件2〉

- ①一般消費者の生命又は身体に対する危害が発生した事故
- ②消費生活用製品が滅失し、又は毀損した事故であって、一般消費者の生命又は身体に危害が発生するおそれがあるもの

### 〈要件3〉

- 事故の原因にかかわらず対象。
- 原因が不明であっても対象。
- ただし、「製品欠陥でないことが明らか事故」は対象外

報告先：消費者庁消費者安全課

〒100-6178 東京都千代田区永田町2-11-1 山王パークタワー

電話番号：03-3507-9204 FAX：03-3507-9290 ホームページ：[http://www.meti.go.jp/product\\_safety/form/index.html](http://www.meti.go.jp/product_safety/form/index.html)



## 重大製品事故に該当しない製品事故の報告

製造事業者・輸入事業者・小売販売事業者等は、非重大の製品事故を知った場合、NITE（（独）製品評価技術基盤機構）の本部又は支所へ迅速かつ的確に報告してください。

（経済産業省通達）

報告先：NITE（本部）

〒540-0008 大阪市中央区大手前4-1-67大阪合同庁舎2号館別館

電話番号：06-6942-1114 FAX：06-6946-7280 ホームページ：<http://www.nite.go.jp/jiko/index10.html>

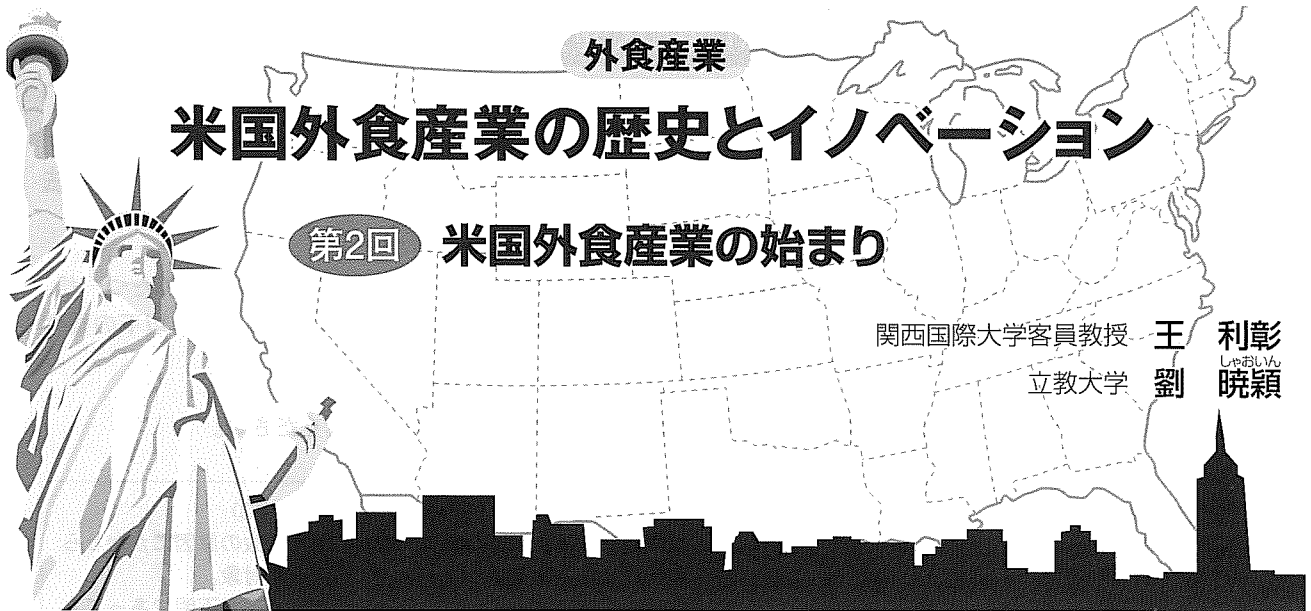
## 製品事故情報の公表促進について

製造事業者・輸入事業者・小売販売事業者は、製品事故に関する情報を収集し、これを消費者へ適切に提供するよう努めてください。（消費生活用製品安全法第34条）

○「製品安全自主行動計画策定のためのガイドライン」（以下のホームページ）が参考になります。

<http://www.meti.go.jp/press/20070302003/20070302003.html>





## 第二章

### 米国外食産業の始まり

#### 1) 西部地域への人口移動による外食への影響

1850年代にはヨーロッパからの移民はやがて東部地区から新しい開発地区のロッキーマウンテンを超えて西部、オレゴン州やカリフォルニア州に徒歩や馬車で移住を始めた。その移住に伴ってレストランの必要性も高まり食事を提供するカントリー・イン (Country Inn) が誕生した。1850年ごろのカントリー・インで提供する食事は、農家で食べるコーンブレッドや保存食のベーコン等の質素なものだった。

1860年代に鉱山の発見に伴い町が出来上がり、ネバダ州ヴァージニア (Virginia) などでは、鉱山で働く人々を対象に小売店が38店舗、劇場が1軒、ホテルが8件、お酒を主に提供するサルーン (Saloon) が25店あった。また、コロラド州リードビル (Leadville) のレストランはニューヨークの高級レストラン、デルモニコからシェフを招くなど、料理の品質にもこだわるようになってきた。

1869年に当初は東部から西部への移動手段が馬車で日数が必要であったが、大陸横断鉄道開通に伴い東部から西部への移動はたやすくなった。当初の鉄道は座るだけのものであったが、やがて寝台列車や食堂車も造られるようになり、食堂車ではニュー

ヨークのデルモニコで提供するような高級な食事を提供するようになった。しかしこのような高級な列車は東部中心に運営されているだけだった。西部を旅行する列車には食堂車はなく、途中のさびれた町に停車し、短時間でひどい食事を済ませなければならなかった。

1887年に鉄道沿いの駅に初めてのチェーンレストラン、ハーバー・ハウス (Harvey House) が開店した。1835年イギリス生まれのフレドリック・ヘンリー・ハーバー (Frederick Henry Harvey) は15歳で米国に移民し、7年後にセントルイスにカフェを開店したが、南北戦争時代に共同経営者が金を持ち去って失踪したため、閉店に追い込まれた。その後いろいろな職業に就き、1875年にカンサス州のウォレス (Wallace)、コロラド州のヒューゴ (Hugo) などにカフェを開店し成功、その後カンサス・パシフィック鉄道沿いにカフェを展開し始めた。その後、サンタフェ鉄道と共同で沿線上に店舗展開を開始する。

フレッド (フレドリック) は当時の鉄道沿いのひどい宿泊施設や食事により子ども2名を失っただけでなく、本人も健康上の問題も抱えた。その経験から、提供する食事や宿泊施設の向上を図ることにした。そして1887年には、アチソン (Atchison)、トプカ (Topeka)、サンタフェ (Santa Fe) 鉄道の1万2,000マイルの沿線上100マイルごとに、ニューヨークやシカゴのホテルやレストランと同じレベルの品

質の高いハーバー・ハウス店舗を展開していった。

1880年のコース料理はリーズナブルな価格の75セントで、内容は生ガキ、ウミガメ、ローストビーフ、オリーブ、チーズ、ペイストリー、アイスクリーム、ケーキから選択する。朝食はステーキ、卵、ハッシュブラウン、ホットケーキ、アップルパイ、コーヒーで25セントであった。停車する駅ごとのレストランで同じ食事が出ないように変え、同じレストランも4日ごとにメニューを変更して、顧客が飽きないような工夫を凝らした。

ハーバーはこのレストランも綺麗なナプキンやテーブルクロス、食器類を用意し、食材の供給業者も吟味し、場合によっては農園や農場を自社で運営し、新鮮な乳製品などを店舗で使用できるようにした。品質の統一の面ではカミサリー（食材の集中加工センター）を本部管理の下に設置し、本部が造ったメニューとレシピに基づき、各店舗に鉄道列車を使い配送した。

ハーバーのレストラン経営は厳しいもので、顧客にもジャケットとネクタイの着用を要求し、従業員もハーバーの基準を守らなくてはならなかった。各店舗を抜き打ちにチェックを行い、基準を守らない従業員は容赦なく解雇された。また、品質だけでなく、サービスの向上も努め、ハーバー・ガールズ（Harvey Girls）と呼ばれる女性ウエイトレスを大量に雇い、統一したユニフォームや髪形と共に、丁寧なサービス、清潔さを顧客に提供した。最初は男性のウエイターを使っていたが、ある店舗でウエイター同士が喧嘩になるという騒動を引き起こした。その対策として、女性を大規模に募集したのである。

フレッド・ハーバーが1901年2月9日に亡くなった時には、ホテル15軒、レストラン47軒、30の列車食堂を運営していた（サンタフェ鉄道と遺族は1968年12月までその運営を継続していた）。1930年には大都市のほとんどに進出し、毎年1,500万食を提供していた。しかし、その後1930年代の終わりになると、列車の速度が速くなり、途中の駅で食事をする必要がなくなり、また、恐慌の影響もあり、だんだんハーバーのレストランの売上は低下していった。第二次世界大戦後、鉄道を利用する顧客はさらに減少するようになり、1960年代の終わりには利用客はほとんどいなくなってしまった。しかし、このハーバーのレストランの運営に対する成功と厳格な管理方法は後のチェーンレストラン、ハワード・

ジョンソンやマクドナルド、シャッフエ（Schrafft's）の模範となった。

## 2) ハーバー・ハウスの興亡

初めてのチェーンレストラン、ハーバー・ハウス（Harvey House）を築き上げたフレドリック・ヘンリー・ハーバー（Frederick Henry Harvey）の生い立ちが、

Stephen Fried. (2010) *Appetite for America*  
Bantam Books

に、以下のように詳細に述べられている。

フレッド・ハーバー（Fred Harvey）は1835年に英国ロンドンで、父チャールズ・ハーバー（Charles Harvey）が26歳の時に、母アン（Ann）との間に生まれた。父チャールズはロンドンのソホー（Soho）で洋服の仕立てをしていたが、経営がうまく行かず、1843年に裁判所にインソルベント（insolvent、支払不能者）の判決を下された。インソルベントは破産（bankrupt、破産）と異なり、判決までに得た収入、財産を負債の返済に当てればよい。破産は将来の収入も支払いに当てなければならない、という違いがあった。

フレッドにはエリザ（Eliza）とアニー（Annie）という二人の妹がいたが、ハーバー一家は生活に困窮していた。そこでフレッドは、未亡人で生活の豊かな叔母マリー・ハーバー（Mary Harvey）の下で暮らすようになった。当時の英国はクリミア戦争に参戦しており、17歳のフレッドは徴兵を逃れるためと仕事を求めて、1853年の春に船で米国に移住した。入国したのは、当時移民を多く受け入れていたニューヨークの港であった。当時のニューヨークは欧州大陸以外で初の万国博覧会を開催しており、仕事に就けると思ったからであった。

懐に英国貨幣で2ポンドしか持っていなかったフレッドは、仕事を探した。到着した港はハドソン川沿いの棧橋であり、すぐそばにワシントン・ストリート・マーケットという、野菜から食肉まですべての食材を扱う市場があった。その中で働く人や訪問者のために、スミス・アンド・マックネル（Smith & McNell's）レストランが24時間営業をしていた。ヘンリー・スミス（Henry Smith）とトム・マックネル（Tom McNell）の共同経営で、毎日、利益は現金で分けていた。同店はニューヨークで最もリーズ

ナブルな価格で、おいしい料理を提供していた。その日収穫した野菜、釣りたての魚、処理したばかりの牛や豚肉等の食材をシンプルに調理した料理を提供するフルサービス・レストランとして知られていた。

レストランは1階にボリュームたっぷりの料理を豊富に揃え、一人前15セント（現在の価格で4.31ドル相当）で提供した。2階は高級なレストランで富裕層の顧客向けとして、高級な牛肉や料理を提供していた。金融街を挟んだ反対側には、ニューヨークで一番高級なデルモニコが店舗を構えていた。当時の米国は英国からの移民が多く、保守的な英国の習慣の影響を強く受け、外のレストランで食事することはあまり品が良くないとされていた。洗練されたフランス料理を持ち込んだデルモニコが米国人に外食は素晴らしいという概念を与え、米国人の外食に対する考え方に大きな影響を与えたのだ。そして、デルモニコは米国のレストランのスタンダードとなった。

フレッドはスミス・アンド・マックネルで最初は皿洗いからスタートし、やがて、ウェイター、調理人の仕事を経験することになった。同店に1年半働いている間にフレッドの母アンは結核に感染し、1855年8月に亡くなった。

フレッドは独立を目指して南部のミシシッピ川河口の港町、ニューオリンズに移住した。ニューオリンズはフランス人の植民地で綿花を栽培するプランテーションが存在し、豊かな地域であった。また、フランス料理と農園で働く黒人奴隷の料理が融合し、ケイジャンやクレオールというニューオリンズ独特の料理が発達している食の都であった。当時の米国は北部の米国人と南部の米国人が南部の奴隷問題で対立しており、ニューオリンズは南部の中心地でもあった。

しかしフレッドは黒人奴隷を肯定している南部の中心地ニューオリンズの雰囲気には馴染めず、ミシシッピ川上流の南部と北部の境に属しているセントルイスに移住することにした。フレッドはミシシッピ川西側にあるバターフィールド・ハウス (Butterfield House) というホテルで働くことになった。オーナーのエイブナー・ヒッチコック (Avner Hitchcock) はフレッドの友人であり、指導者ともいう存在になった。そして後にフレッドが米国市民権を取得する際の保証人になってくれ、1858年7

月27日に米国国籍を取得した。

まもなく、38歳のアイルランドからの移民ウィリアム・ドイル (William Doyle) と共同でレストランを経営することになった。ウィリアムは酒場を、フレッドはレストランを分担して運営した。調理はディクソン・ブラウン (Dickson Brown) が担当することにより、1年ほどで順調な経営状態となった。そこでフレッドは英国に一時帰国し、父親と妹エリザ、そして妻になる20代のアン (Ann) を連れて米国に戻って来た。父親は数週間で英国に帰ったが、エリザは永住し、後に英国からの移民の簿記係ヘンリー・ブラッドリー (Henry Bradley) と結婚することになった。フレッドとアンの間には、長男エディー (Eddie) が1861年2月に誕生した。

ビジネスは順調であったが、セントルイスは北軍と南軍の激突する場所となり、1861年5月10日にセントルイスの虐殺 (St.Louis Massacre) 事件が発生し、市民が28名射殺された (<http://www.us-civilwar.com/st.louis.htm>)。

フレッドは奴隷制度に反対で北軍支持であったが、パートナーのウィリアムは南軍支持であり、二人は激しく口論し合うようになり、やがてウィリアムは南軍に従軍することを決め、1861年夏に二人の稼いだ金、1,300ドル（現在価値3万2,774ドル）すべてを持ち去ってしまい、26歳のフレッドは一文無しとなってしまった。

レストランの常連客にベテランのフォード船長 (Captain Rufus Ford) がいた。彼は上流のイリノイ州に住んでいたが、船でミシシッピ川を往来する際にセントルイスに停泊することが多かった。フォードは上流のセントポール市とセントルイス市の間で乗客や荷物、郵便物を運んでおり、船旅で84時間という記録を樹立していた40代半ばのベテラン船長だった。

フォード船長はその実績を買われ、当時発達し始めた鉄道会社のハンニバル&セント・ジョセフ鉄道 (Hannibal & St. Joseph Railroad) に、オマハ (Omaha) やその西部方面への定期船の運用を依頼された。戦争の勃発により鉄道建設は中断され、北部からの鉄道はセント・ジョセフ (St. Joseph) が終点となり、郵便物や資材、電報までそこで止まるようになった。政府は郵便物のハブ (中心地で集め、再配送する仕組み) としてセント・ジョセフを指定し、郵便物はそこから馬車や定期船で西部に運ばれるようにな

り、セント・ジョセフは重要な都市として注目を集めるようになった。

南北戦争の勃発により鉄道への戦略的な攻撃が行われるようになり、西部への人、資材や郵便の配達には困難になり、船の重要性が増すようになって、定期運行をするために人材が必要になっていた。そこでフォード船長は、フレッドに助けを求めた。仕事を探していたフレッドは家族と共に当時人口がセントルイスの18分の1に過ぎない、わずか8,932人の住むセント・ジョセフに移住した。

ミズーリ川（ミシシッピ川の支流）の気候環境は大変厳しく、冬には川が凍結し、夏には大規模な洪水を引き起こし、周囲を泥だらけにしてしまう。その厳しい環境で定期船を運航するのは至難の業であり、定期船には乗客のためにレストランや酒場を設けていた。フレッドは郵便物が北部からセント・ジョセフに鉄道や電報という最新の技術によって届けられ、そこから、時代遅れの馬車で西部に運ばれるという対照的な光景を目の当たりにしていた。

気候環境が厳しいために病気にもかかりやすかった。フレッドはまもなく腸チフス（注：チフス菌によって引き起こされる感染症の一種で、上下水道が整備されていない発展途上国などの不衛生な国での流行が多い）に感染してしまった。回復に時間がかかったが、胃腸などの消化器官にその後遺症は一生残るようになってしまった。病後の写真を見ると、げっそりとやつれ、幽霊のようになっている。

そのころ、郵便システムのポニー・エクスプレス（Pony Express）が運営開始18ヵ月後に運営をやめてしまった。これは1861年10月24日にセント・ジョセフから西部のサクラメント（Sacramento）まで電報が届くようになったのが一因である。また、もともとポニー・エクスプレスは注目を浴びていたが、採算的には難しいものがあった。ポニー・エクスプレスの親会社セントラル・オーバーランド・カリフォルニア&パイクス・ピーク・エクスプレス（Central Overland California and Pikes Peak Express）は支援のため、傘下の他企業資金の100万ドル（現在価格2億5,200万ドル）を援助して、かろうじて運営できていたものであった。しかし、政府が郵便システムとして従来通り、バターフィールド・オーバーランド・メール・カンパニー（Butterfields Overland Mail Company）を使い続けることになり、運営が立ち行かなくなったのである。

電報の普及にもかかわらず、手紙は重要なコミュニケーション手段であり、南北戦争の激化にもかかわらず、セント・ジョセフの郵便局は重要な役割を持っていた。

病から回復したフレッドは妻のアンが二人目の子供を身ごもったことを知り、収入を増やすためフォード船長の仕事を手伝うだけでなく、1862年2月に郵便局の仕事を得た。そして、その郵便局で実験的な郵便システムのテスト試行に関与することになった。それは移動式鉄道郵便車である。米国政府が郵便システムを開始したのは1776年であり、郵便物は配達地域の郵便局で配達先住所別に分類されるように定めていた。しかし、フレッドの野心的な上司ウイリアム・デイビス（William Davis）が政府の役人に特別装備の客車内で、配達地域に到着する間に郵便物を分類することを提案した。フレッドはこのテストの担当者として、1862年7月にハンニバル&セント・ジョセフ鉄道沿いでテストを開始した。

鉄道は急速に発展していたが乗り心地はひどいもので、メール専用車の中で作業中に鉄道の揺れに耐えるように特別製の鉄棒を設置して、それに掴まりながら作業をする状態であった。しかしこの移動式鉄道郵便車は大成功で、東海岸から西海岸までの郵便の到着が大幅に短縮することに成功し、後の全国鉄道郵便システムの確立に大きな影響を与えた。

定期船の運用と移動式鉄道郵便車の成功でフレッドはビジネスの経験を積み、自信を深めた。南北戦争は激化していたが、セント・ジョセフにはその影響は見られず、ビジネスは順調であった。そんな環境で、フレッドとアンは二人目の子供を授かることになった。1862年10月にフレッドの父親の名前を取ってチャールズ・ハーバー（Charles Harvey）が誕生した。しかし、アンは出産後まもなく亡くなってしまった。当時の米国では出産する女性の1%が出産により死亡する状態であった。

二人の子供を抱えたフレッドはビジネスに専念するために、4ヵ月後の1863年2月20日にチェコスロバキアからの移民の子供で8歳年下のバーバラ・サリー・マッタス（Barbara Sarah (Sally) Mattas）と再婚した。

南北戦争は激化していたが、鉄道会社ハンニバル&セント・ジョセフ鉄道の業績は順調であり、利用する乗客、荷物、郵便物は増加していた。そして、

移動式鉄道郵便車の実績を認められたフレッドは、鉄道切符の販売代理店の権利を得て開業することになった。

1年ほどはセント・ジョセフで鉄道切符の販売代理店を営んで実績を上げ、鉄道会社の重役に注目された。その結果、1865年の初頭に鉄道会社ハンニバル&セント・ジョセフ鉄道の兄弟会社のノース・ミズーリー鉄道 (North Missouri Rail Road) の鉄道切符の販売代理店 (以前よりも良い仕事の条件) になるように薦められ、鉄道会社の運営する地域のカンサス州リーベンワース (Leavenworth) 市に移住することになった。リーベンワース市はセント・ジョセフから50マイルの距離しか離れていないが、西部に最も近い未開拓の町であった。

1865年当時の米国では、テキサス、ネバダ、カリフォルニア、オレゴンは既に州になっていたが、カンサス (Kansas) 州のリーベンワース市は米国のちょうど真ん中に位置しており、いまだ辺境の地という存在であった。

流血のカンサス州と呼ばれるように、カンサス州は歴史的にネイティブアメリカンとの抗争、奴隷制度に対する賛成派と反対派の争い、南北戦争の発生などの血生臭い事件の多い州であった。リーベンワース市はそのカンサス州の中でも西部やニューメキシコに行く要所として重要な役割を持っていた。いろいろな紛争が発生したためにリーベンワース砦を米国陸軍が築き上げた。そこは現在でも陸軍の教育施設の中心地であり、陸軍刑務所があることでも有名である。米国の当時の町は宗教上、人種上、政治的に同一の人々が集まって作ることが多かったが、リーベンワース市は西部へのフロンティア、西部に移住する人、交易に向かう人、鉄道網を施設する人、治安を守る軍隊が集まった荒々しいフロンティア精神のあふれる町であった。

町にはネイティブアメリカンが裸馬に乗って通ったり、馬に乗った軍隊の将校がサーベルなどの金属をガチャガチャさせて通る勇ましい風景が見られた。

当時の市長のダニエル・リード・アンソニー (Daniel Read Anthony) は新聞社の編集長時代に奴隷制度賛成派の他紙の編集長と口論となり、銃で射殺するという勇ましい人であった (正当防衛で無罪となったが)。市長になっても、腰に6連発の小銃を二つ下げているという物騒な町でもあった。

リーベンワース砦は数千人の軍隊が出入りするにぎやかさであり、収入の高い将校が多いおかげで、町には200軒を越える酒場と売春宿が存在していた。その町の中心にあるのがプランターズ・ハウス (Planters' House) という赤いレンガで造られた4階建てのホテル (中にはもちろんレストランもある) であった。単に旅行者が宿泊するだけではなく、他州からのビジネスに来る人や、政治家、医者、町の有力者などがオフィスを構えていた。

フレッドはホテル1階の人通りの多い場所を選び、鉄道チケット販売のオフィスを構えることにした。そして、1865年2月に定期船で家族と共にリーベンワース市に移住し、オフィスから近い場所に家を構えた。妻のサリーは前妻の4歳になるエディーと2歳になるチャーリーの世話を見るために忙しく働いていた。

1865年はそろそろ南北戦争が終結する時期になってきており、景気も安定してきており、フレッドとサリーは将来に明るい希望を感じるようになった。しかし移住2週間後に全米で猩紅熱 (Scarlet fever) が蔓延し、2月の終わりには二人の子供が感染し、抗生物質のない時代では治療の施しようがなく、二人とも亡くなってしまった。

その数週間後には北軍が南軍を壊滅させ、戦争は終結した。しかしその5日後に、当時のリンカーン大統領が暗殺されるという悲劇が起こってしまった。

落胆したフレッドは30歳という若さを武器に、7ヵ月後には気を取り直してビジネスに真剣に取り組むことにした。鉄道チケット販売の傍ら、郵便物の受け取りと発送を手伝っており、東部からの新聞をいち早く入手することが可能であった。そこで情報を重視する地元の新聞社リーベンワース・コンサーバティブ (Leavenworth Conservative) 紙の編集長等に朝一番で東部の新聞を無料で届けるようにして、各新聞社と知り合うようになった。

サリーが妊娠したので、フレッドは鉄道チケット販売の他に仕事はないだろうかと探すことにした。そして、フレッドの販売能力と熱心さに注目した新聞社リーベンワース・コンサーバティブはフレッドに新聞紙の広告の販売と新聞購読者の拡大を依頼することになった。フレッドは1865年のクリスマスには新聞社の仕事をしようになった。その3ヵ月後にはサリーは男の子を授かり、親しかったフォー

ド船長にあやかり、フォード・ファーガソン・ハーベ (Ford Ferguson Harvey) と名付けた。

そしてフレッド夫婦はビジネスや社交界を通じて、町の有力者や軍隊の高官、実業家と親しくなり、フレッドの知名度は上がっていった。

フレッドの生活ぶりを見てみよう。フレッドは英国人紳士、ロンドン風の紳士として振る舞い、市長のように拳銃を2丁持ち歩くような粗野な振る舞いを嫌い、規則正しい生活を送るようにしていた。

一日の食事は規則正しい英国風で、以下のように決めていた。

- ・朝食はトーストと紅茶という軽めの食事
- ・ランチ (主食)
- ・午後4時にはレモンを添えたロー・ティー (Low Tea、アフタヌーンティーとも呼ばれ、サンドイッチ、スコーン、ケーキなどと一緒に紅茶を飲む)
- ・午後7時には肉類を添えたハイ・ティー (High Tea、夕食にあたるもので、肉類などの料理を食べる)

当時は英国出身者で英国から訪問している英国軍人や、米国籍を取得した英国出身者が多く、セントルイス市などには英国出身者の多い地域もあった。フレッドの友人の多くが英国出身者であり、英国出身者にとって、フレッドのビジネスでの成功ときち

んとした生活態度は尊敬の的であった。フレッドはその英国出身者たちを家に招いてもてなしていた。トランプ、音楽鑑賞、詩や小説の朗読、特にシェークスピアの朗読、ワインなどを楽しんだ。しかし、午後11時になると立ち上がり、「私は失礼して就寝しますが、皆さんまだゆっくり楽しんでください」と言って休むのが習慣であった。その後のもてなしはサリーが受け持った。フレッドはチケットや新聞広告などの販売で鉄道を使って各地を歩いていたが、列車内などで時間がある時には、本や新聞をよく読みビジネス知識を蓄え、次のビジネスチャンスを探していた。

#### ■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.

Fried, Stephen. (2010) *Appetite for America* Bantam Books



(株)井之上事務所  
代表取締役

鈴木 茂

今回はアジアパシフィック地区でブームになっている、オープンキッチンによるオールデーバフェレストランの事例を紹介する。

このプロジェクトは、筆者が2010年に海外で手がけたホテル内のPPRレストランの改装工事である。

改装前もオールデーバフェのコンセプトであったが、オープンキッチンは朝食用のエッグステーションと1,200mmのグリルセクションだけで、後はテーブルセットでチェーフィングとアイスベッドやコールドショーケースを使った、従来型のバフェレストランであった。

当然ほとんどの料理はバックキッチンで準備され、ランナーが料理の補充を行っていた。

今回の改装工事のコンセプトは、コールドフードと一部のデザートを除いて、すべてのホットフードをこのオープンキッチンで完結させるものである。

料理としてはメインをシーフードにし、女性の集客を図るため、デザートコーナーを充実させたものである。

女性の集客は家族での利用を促進させるためにも、重要な要素である。

では、本プロジェクトについて詳細を説明する。

まずデザートセクションであるが、レストランの入り口部分にウォークインのデザートショーケースを配置している。ここ常温でクッキーやチョコレート、あるいはデコレーションなどが飾っており、全面開放した窓越しにデザートのコーナーが見渡せるようになっている。

デザートコーナーでは小さなオープンがあり、ホットデザートにも対応している。

メニュー構成はアイスクリーム、シャーベット、ドーナツ、ケーキ、そしてチョコレートファウンテンである。

コールドセクションはメインがオイスターバーで、オーストラリア産と組み合わせて1年中殻付きの牡蠣を提供する。

それと4mの寿司セクション、そしてサラダフルーツ、チーズの三つのコーナーによって構成されている。

アイスベッドもあり、そこでは蟹が山盛りになって、入って来たお客さまのアイキャッチになっている。

ホットキッチンはデিমサム、ローストダックもある中華、天ぷら、シーフードグリル、ヌードル、バーベキュー、串焼き、カルビコーナーの7セクションで構成され、プリパレーションを除いて、すべてここで完結されるようになっている。

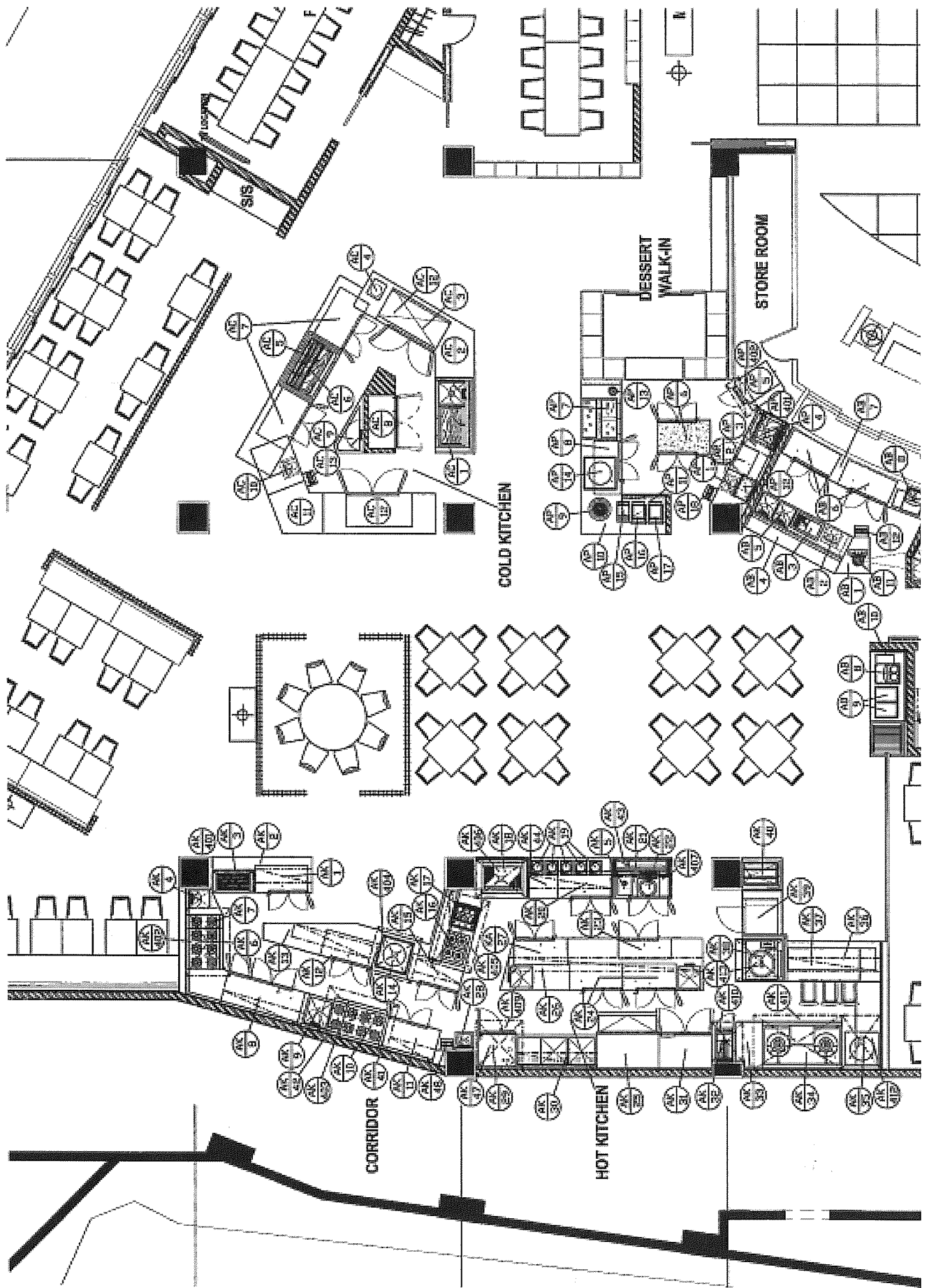
調理機器も多くはお客さまと対面式で配置され、対面またはガラス張りの機器はそのすぐ横から料理をお客さまに提供できるようになっている。このことにより、ランナーはほとんど必要なくなるのである。

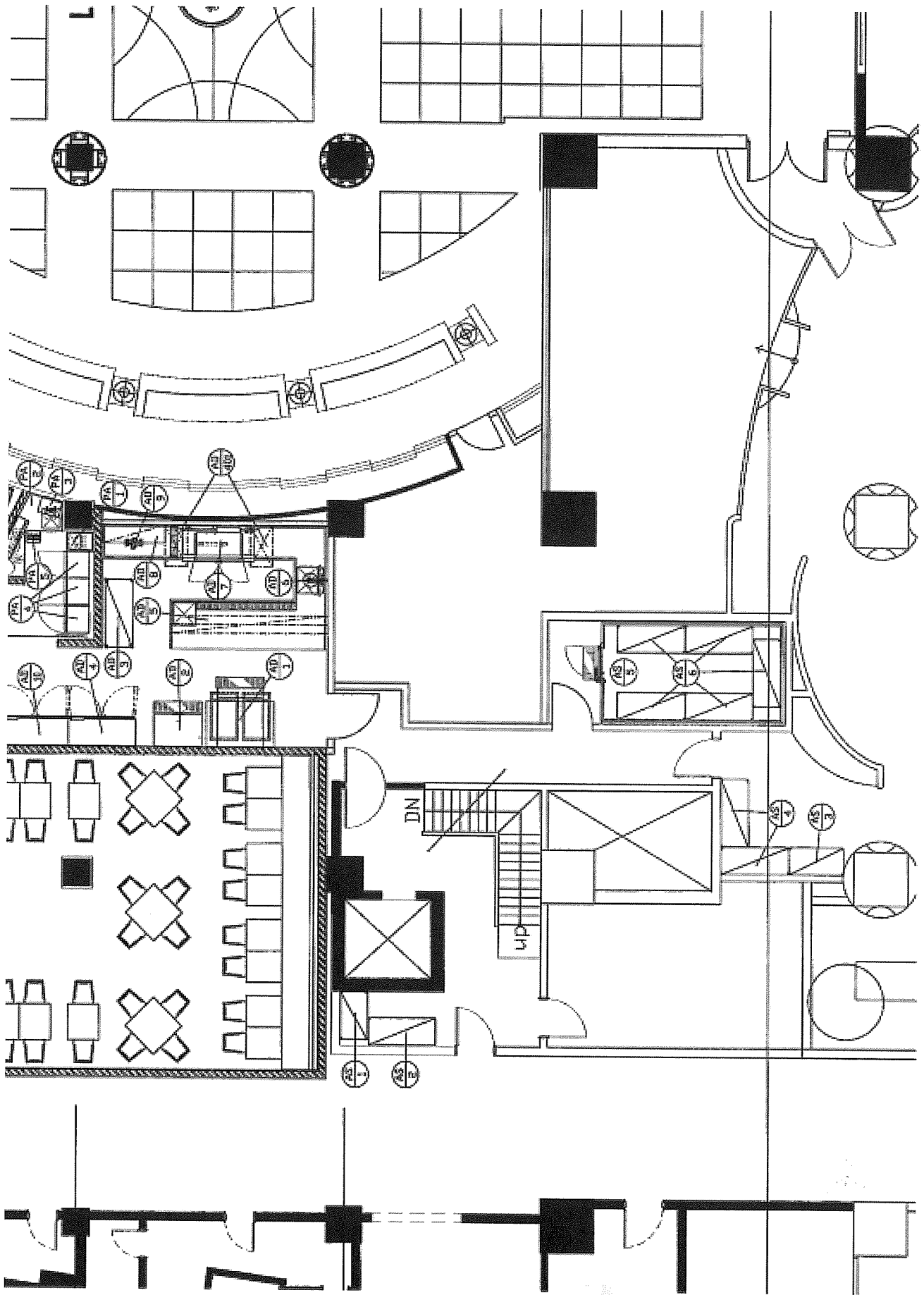
飲み物はバーコーナーから提供されるが、水と数種類のジュース以外は別料金となっている。

食器洗浄セクションは当然バックの見えない所にある。





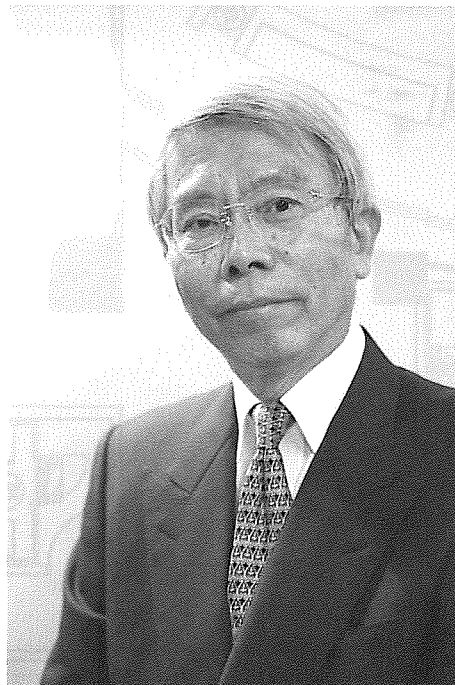




## 株式会社福井厨房

支 部	会員No.
中四国	562

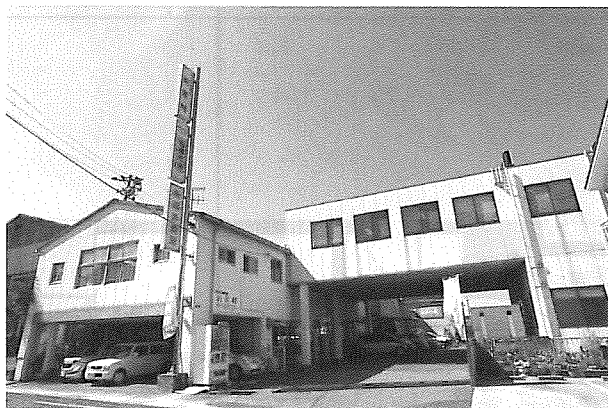
厨房のことなら何でも対応! 岡山県で60年以上、  
地域密着型の「誠心誠意」をモットーとする総合厨房。



代表取締役  
福井 正晃

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

初代社長福井重正が昨年（平成22年）5月に亡くなりましたので、私が2代目ということになります。創業は昭和24年で、最初は学校関係の文房具とか事務用品の販売から仕事を始めたと聞いています。そ



本社全景

の後、理科器具、体操用具の販売をしながら、昭和20年代の終わりごろ、学校給食が始まるということから、厨房の仕事をスタートさせました。

当時は岡山県を中心に広島、鳥取、島根と、学校給食のお手伝いをしながら、先代がまだまだ道路事情が悪い中を開拓して回ったということです。

会社のスタートは岡山県の高梁からで、昭和35年前後に、岡山駅前に仕事の本拠地を移しました。現在の本社は、昭和40年前後に岡山駅前から北方、そして昭和50年ごろ北方から西市へ移ってきた所です。移転した当時、周りは田んぼや畑だったそうですが、今は電機の量販店やスーパーマーケットができ、マンションをはじめ、様子がまったく変わってしまいました。西市は、岡山中心部にも近く、バイパスにも近いということで、商売にも適し、住民にも人気がある場所になりました。

西市へ移ってから、土地があるので板金工場（現明寶コーポレーション）を作りました。その後、

お客さまからの要望で食器・調理道具の店を作り、時代の要請と「もったいない精神」から、リサイクル部門も開設しました。そして西市が手狭になったことから、平成5年ごろ、工場を岡山市の西部の平野に移しました。

また、本社に新しい機器が出てくると、カタログだけではお客さまに説明しにくいので、テストキッチンを作り、お客さまに扱っていただきテストできるように準備しております。

将来は、海外でも厨房関連の仕事をするような会社——輸入と設計や施工を現地で出来る会社を目指してがんばります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

弊社は厨房設計・施工を柱にしており、和洋中レストランや焼肉店、居酒屋、喫茶店、ベーカリーカフェなどの外食店の他、ホテル・病院・老健福祉施設・給食センターなどの給食施設にも多数の実績を持っております。

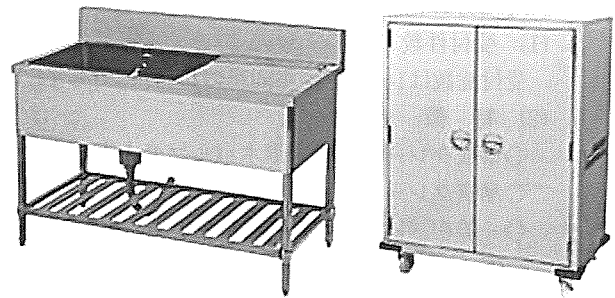
同時に 農産品の加工すなわち味噌・豆腐・ジャム・テンペ・ジュースなどの加工施設のお手伝いを長年にわたってしてきております。

また、ステンレス板金のオーダー製作も承っておりますので、調理台・一槽シンク・ソイルドテーブル・食器戸棚等の厨房器具の他、メニュースタンド・看板・システムキッチンといった、厨房のみならずステンレスでできる物なら、どんなご注文もお任せください。

厨房機器メンテナンスも、24時間以内に対応すべく、スタッフ一同がんばっています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

- ①機器メーカーに拘らず、お客さまにとって一番良い機器を提案できること
- ②弊社は厨房のことなら何でも迅速に対応でき、厨房機器から調理道具・食器、内装工事から椅子・テーブル、メニューブック、看板、全面的個別対応のサービスができる会社です。
- ③より地域に密着し、お客さまからの要望・要請に着実に応え、事前の期待を超える仕事のできる会社を目指しています。そして60年の歴史を大切に、「誠心誠意」をモットーに仕事を進める、信用を大事にした仕事をするを、セールスポイントとしております。



水切付一槽シンク（パイプ）、給食コンテナ、ゴミ収納カゴ付防臭トラップ、メニュースタンドなど、さまざまなステンレス機器の製作に対応している。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

現時点の工業会はメーカー中心の組織であり、ディーラー視点、ユーザーサイドの視点がより多く必要ではないでしょうか。そのためにも、製造・設計・施工の分離と、設計料の有料化を訴えていく必要があると思います。

また、メーカー直販によって機器の値段があつてなきがごとくのケースが少なからず見られ、業界全体の地位向上と、ディーラーがお客さまから適正利潤をいただけるような啓発活動が必要ではないでしょうか。

そして安全・安心を売るためのPRを工業会として取り組み、工業会会員のレベルを上げ、「厨房のことなら工業会会員へ」といわれるようなPRを推進していただければと思います。

- 設立  
1949年10月21日
- 代表者  
福井正晃
- 資本金  
2,100万円
- 従業員  
30名
- 業種  
厨房設計・販売・施工・メンテナンス、食器・調理道具・リサイクル機器・食品加工機器販売
- 主要取引先  
民間飲食店、病院・福祉施設、ホテル、農協、学校、官公庁ほか
- 関連会社  
(有)明寶コーポレーション
- 本社所在地  
〒700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1  
TEL086-241-9551 FAX086-241-2792
- URL  
<http://www.fukui-chubou.co.jp>

**【1】2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171件に対して82 (%)。

**(2) 特徴**

- ◇事故クレームは混合温水バルブの火傷、石油ストーブの火災と焼死等9件。
- ◇品質クレームはカセットこんろの途中消火、石油ストーブの異常燃焼等24件。
- ◇一般相談はミニこんろの構造、リコールの手続き、鑑定の依頼等90件。
- ◇問い合わせは修理依頼先の電話、補修部品の購入先、欠陥の定義等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	6	9	24	10	49(35)
事業者	2	5	24	4	35(25)
司法行政	1	10	42	3	56(40)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	9(7)	24(17)	90(64)	17(12)	140(100)

注) 昨年同月実績合計171件 事故12件

**【3】主な外部対応**

- (1) 確認：火災と焼死事故に関する事情聴取について (2 / 26 横浜市内ホテル)
- (2) 確認：石油ストーブの不具合に関する調査、確認 (2 / 17 神奈川県内被害者宅)
- (3) 調査：JIS規格外の灯油に関する調査、確認について (2 / 15 日能協)

**【事故クレーム】****①混合温水バルブの配管を手で握り火傷を負う**

◇浴室で母親が洗髪中、幼児は浴槽に居て「混合温水バルブの温水配管部を手で掴んだため火傷を負った」。当該混合温水バルブは23年前に製造されたもので、当初より「火傷注意シール」を貼付していたが、今回のバルブはその端境期のもので「注意ラベルなし」であったことが立証された。本件事故の処理、対応等についてPLCに助言、指導を依頼する。

◆事実確認の結果、本件対応について助言、指導を行った。特に注意表示に対する世の中の認識の変化について詳細に説明。

**②カセットこんろで鍋料理中、突然汁が噴出し室内は異臭と汚染**

◇カセットこんろで鍋料理中、突然鍋の汁が噴出し、バーナが真っ赤になった。慌てて、布巾等でカセットこんろを囲んだが鍋が傾き室内は異臭と汚染。本件事故の原因と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、本件事故は消費者の不注意（鍋に大量の具と汁を入れ火力の調整せず）と説明。

**③石油ストーブの炎が赤くなり異臭と不快**

◇使用6～7年程度の石油ストーブを点火した後、暫くしたら燃焼筒の炎が赤くなり異常燃焼が発生した。また室内は異臭となり自分は不快感に悩まされた。急いで手動によりストーブの火を消した。本件原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、異常燃焼は消費者の不注意（点火後の燃焼筒微小調整せず）と説明。

**④石油ストーブによる火災で家屋全焼**

◇使用1年半の石油ストーブを火災前日にヘルパーがサンルームに出してくれたので点火、燃焼させた。暫くして買い物をするため姉が車で自分を迎えに来た。この時、石油ストーブの火を消したか否かは覚えていない。その後、約30分経過した頃(10:12分)に火災発生の連絡を受けて帰宅した。本件火災の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中。

**⑤グリル付きガスこんろにより手に火傷を負う**

◇グリル付きガスこんろで調理中、突然消火したので再点火しようとし慌てて鍋に手が当たり汁がこぼれ蒸気が発生した。また、この時手に火傷を負った。

◆事実確認の結果、本件は使用者の誤使用（センサーの作動でガス量調整を消火と誤解）と説明。

⑥カセットこんろの振動で室内汚染と異臭

◇使用7～8年のカセットこんろで鍋料理中、突然ガタンと音がしてこんろは振動し鍋から汁や具がテーブルに落下し汚染。また、自分も手に火傷を負った。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、事故原因は使用者の不注意（ガスボンベのセッティング不良）と説明。

⑦石油ストーブによる火災で家屋全焼と2名焼死

◇新品石油ストーブの異常燃焼で火災となり家屋全焼と2名が焼死した。無尽講のため集まった約10名が被害者宅に集まった時、当該ストーブが異常燃焼となり火災が発生した。2名の焼死者は無尽講に参加した人である。本件事故は地裁、高裁、最高裁を経て「業務上過失罪」として判決されているが、再審を考えているとのことでPLCに協力を依頼。

◆現在、事実確認中。

⑧石油ストーブから発火し小火となり家屋焼損

◇知人からもらった石油ストーブを点火し、暫くしたら当該ストーブの置台から炎があがっていた。直ちに、布等をストーブにかぶせて消火したが、これは欠陥品と思う。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、本件事故の原因は使用者の不注意（ストーブの点火にマッチを使いその糟をストーブの置台に置いた）と説明。

⑨石油FF式暖房機による火災で家屋全焼

◇石油FF式暖房機を点火したまま外出している間に火災が発生し家屋全焼、物置全焼、自家用車1両焼損した。なお、出火場所は当暖房機の置いてある居間とのこと。また、火災原因の調査を警察、消防で実施した。本件火災の原因究明をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品を調査中。

## —— 2月度 PLセンターの受付コメント ——

ガス石油機器PLセンター  
技術士品質管理（文部科学省）  
製品関連技術専門家（内閣府）  
センター長 勝又 勇

◇最近、ADR（裁判外紛争処理機関）において話題になるものに「官能に起因する被害」、「製品の取扱説明書の役割と現状」、「製品本来以外の使用での被害」が発生している。

◇「官能に起因する被害」とは臭い、振動、視界等官能に関わる要因による現象である。例えば火葬場の隣のアパートに住んでいる住人から「毎日葬儀を見せられて精神的な苦痛を味わっている」、また「団地の入口で商売をしている焼き鳥の臭いに不快を感じている」等である。

これらの被害は何れも裁判まで行ったが、ポイントは「社会的許容度」で「一定の限度までは社会の構成人として許容すべき」との判決。

◇「取扱説明書の役割と現状」とは製品に添付されている取扱説明書の目的は当該製品を安全、快適に使用してもらうことであるが、多くの場合、製品の使用前に同説明書を読まないケースがある。従って、注意、警告、禁止事項を無視した事故が発生する。これに対して裁判所はこれらの注意、警告、禁止事項などに違反して発生した事故責任は消費者にあるとの理由で被害者、また遺族に敗訴判決を出している。

◇「製品本来以外の使用での被害」とは当該製品の本来の目的と乖離した操作、使用等により被害に遭うケースである。例えばカセットこんろの点火不良の原因を究明するため色々な操作、調査等をしていいた時、突然作業台からこんろが落下し咄嗟に薬指1本でこんろを支えたが指に切創。要するに、製品本来の目的以外の操作等による事故は使用者の責任となることを十分理解して頂きたい。

本年はこの3つの課題に全力を挙げて取り組み対応しますので、ご理解とご支援をお願い致します。

# 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取り扱われております。



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	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	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691



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

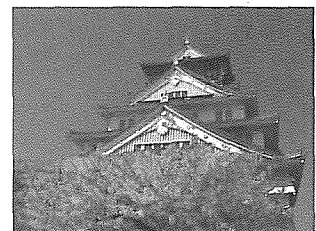
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤 厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	ア ク ア ク リ ー ン シ ス テ ム	05-003-0901	日 本 エ ス シ ー (株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	10-003-1004	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22年度 交付ラベル 171,210枚

社団法人日本厨房工業会

❖ 4月(卯月) ❖

- |        |                        |        |                          |
|--------|------------------------|--------|--------------------------|
| 1日(金)  | エイプリルフール、トレーニングの日      | 17日(日) | 恐竜の日、ハローワークの日            |
| 2日(土)  | 週刊誌の日                  | 18日(月) | よい歯の日、よい刃の日、発明の日         |
| 3日(日)  | インゲン豆の日                | 22日(金) | 清掃デー                     |
| 4日(月)  | あんパンの日                 | 23日(土) | サン・ジョルディの日、地ビールの日        |
| 6日(水)  | コンビーフの日、新聞をヨム日、<br>城の日 | 28日(木) | 二輪・自転車安全日、<br>缶ジュース発売記念日 |
| 7日(木)  | 世界保健デー                 | 29日(金) | 昭和の日、<br>豊の日、<br>羊肉の日    |
| 8日(金)  | 花祭り、参考書の日              |        |                          |
| 9日(土)  | 大仏の日、左官の日              |        |                          |
| 10日(日) | 駅弁の日、女性の日、建具の日         |        |                          |
| 12日(火) | パンの記念日                 |        |                          |
| 13日(水) | 喫茶店の日、水産デー             |        |                          |
| 14日(木) | オレンジデー、パートナーデー         |        |                          |



# 社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
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会員にお任せく  
ださい。



**全427社**

(2011年3月29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グリーンエイド(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
- ジョンソンディバーシー(株) 仙台営業所
- 太陽産業(株) 仙台支店
- タニコー(株) 東北事業部
- 東北アイホー調理機(株)
- (株)中西製作所 東北支店
- ニチワ電機(株) 仙台営業所
- 日本洗浄機(株) 仙台営業所
- 日本調理機(株) 東北支店
- (株)光工業
- 福島工業(株) 東北支店
- (株)フジマック 東北事業部
- (株)北拓機工
- ホシザキ東北(株)
- 細山熱器(株) 仙台出張所
- (株)マルゼン 東北営業所
- 三浦工業(株) 食機仙台営業課

## ●秋田県

- (有)ケーエムイー
- 新日産業(株)
- (株)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
- 小野地賢治
- 東邦厨房(株)

## ●群馬県

- 伊東電機関東販売(株)

- (株)大道産業
- 三洋電機(株)コマースシャルカンパニー
- (有)坂東厨房

## ●埼玉県

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

## ●千葉県

- (株)ウインターハルター・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
- サンデン(株)
- 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)
- 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)
- 日本ランコ(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) 東京支店
- (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 産業用化成成品販売部
- ホシザキ東京(株)
- 細山熱器(株)
- ホバート・ジャパン(株)
- (株)マーメード
- (株)マグナ
- マッハ機(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  
株マルゼン厨機(株)  
株山田冷機工業(株)

●愛知県

有愛知厨房製作所  
株AIHO  
イシダ厨機(株)  
株エムラ販売  
オザキ(株) 名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
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  
株ニチワ電機(株) 名古屋支店  
株日本洗淨機(株) 名古屋営業所  
株日本厨房工業  
株日本調理機(株) 中部支店  
株服部工業(株)  
株パロマ  
株福島工業(株) 名古屋支店

株フジマック 近畿・名古屋事業部  
株ホシザキ電機(株)  
株マルゼン 名古屋支店  
株メイトー  
株横河電子機器(株) 中部営業所  
株ライチ  
株リンナイ(株)  
株渡辺事務所

●三重県

有アイジエー  
株ウサミ  
株スズカン(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

株シェルバ(株)  
株八木厨房機器製作所

●大阪府

株AIHO 大阪支店  
株アクシー  
アサヒ装設(株) 大阪営業所  
旭調理機(株)  
株エース厨房機器製作所  
株エフ・エム・アイ 大阪本社  
株王子テック(株) 大阪営業所  
株大穂製作所 大阪営業所  
株オザキ(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)  
株北沢産業(株) 大阪支店  
株クウケン(株)  
株クラコ  
株晃洋厨機(株)  
株コメットカトウ 大阪営業所  
有コヤマ  
株サミー  
株三喜ゴム(株)  
株三宝ステンレス工業(株)  
株三洋電機産機システム(株) 近畿支店  
株三和厨房(株)  
株シルクインダストリー  
株スギコ産業(株) 大阪支店  
株千田  
株ぞう屋  
株ダイフィル  
株タニコー(株) 関西事業部  
株土谷金属  
株常盤ステンレス工業(株)  
株直本工業(株)  
株中西製作所  
株ニチワ電機(株) 大阪支店  
株日本洗淨機(株) 大阪支店  
株日本調理機(株) 関西支店  
株ヒゴグリラー(株)  
株ヒロ・インターキッチン  
株福島工業(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  
株細田工業(株)  
株細山熱器(株) 大阪営業所  
株ホバート・ジャパン(株) 大阪支店  
株株マグナ 大阪営業所  
株増井厨房製作所  
株丸一(株)  
株株マルゼン 大阪支店

株明和製作所  
株山岡金属工業(株)

●兵庫県

株関西興業(株)  
株後藤ステンレス産業  
株シヨウワ  
株ニチワ電機(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

株ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

株北沢産業(株) 広島支店  
株三洋電機産機システム(株) 中四国支店  
株タニコー(株) 中国四国事業部  
株株中西製作所 中四国支店  
株ニチワ電機(株) 広島営業所  
株日本調理機(株) 中国支店  
株広島アイホー調理機(株)  
株株福島工業(株) 広島支店  
株株フジマック 中四国事業部  
株株フロムシステムダイレクト  
株ホーコス(株)  
株ホシザキ中国(株)  
株丸八

●徳島県

有(有)東四国厨房設備

●香川県

株北沢産業(株) 高松支店  
株株サムソン  
株四国厨房器製造(株)  
株株中西製作所 高松営業所  
株ニチワ電機(株) 高松営業所  
株日本調理機(株) 四国支店  
株株福島工業(株) 四国支店  
株株フジマック 高松支店  
株ホシザキ四国(株)

●愛媛県

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

●九州支部

●福岡県

株株AIHO 九州支店  
株アサヒ装設(株) 福岡営業所  
株ADEKAクリーンエイド(株) 福岡営業所

株伊藤産業(株)  
株エムケー厨設(株)  
株王子テック(株)  
株株大穂製作所  
株オザキ(株) 福岡営業所  
株北沢産業(株) 福岡支店  
株株九州イトミック  
株株コメットカトウ 九州営業所  
株三洋電機産機システム(株) 九州支店  
株タニコー(株) 九州事業部  
株株中西製作所 九州支店  
株西日本ステンレス工業(株)  
株ニチワ電機(株) 福岡営業所  
株日本洗淨機九州販売(株)  
株日本調理機(株) 九州支店  
株株ネオシス 福岡工場  
株株福島工業(株) 福岡事業所  
株株フジマック 福岡営業所  
株ホシザキ北九(株)  
株株細山熱器(株) 福岡営業所  
株株マグナ 福岡営業所  
有丸枝  
株株マルゼン 福岡営業所  
株株横河電子機器(株) 九州支店

●長崎県

株株長崎日調

●熊本県

株イシヌキチヨウリ(株)

●大分県

有(有)シンコー厨機  
株株中栄工業

●宮崎県

有(有)丸一厨房

●鹿児島県

株株第一食器  
株ホシザキ南九(株)

賛助

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

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後 6
(株)アクシー	後 1
アサヒ装設(株)	前 8
(株)上野製作所	後 4
エスケーエイ(株)	前 9
(株)大道産業	後 4
オザキ(株)	前 8
三和厨理工業(株)	前 7
シンポ(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10
(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
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



●先日ネットオークションで欲しい物を競り落とした。ところが相手からまったく連絡が来ない。●出品日時は3月10日。東北地方太平洋沖地震の前日である。●よもや……と思っていたら、出品者から「自分は宮城県在住者だが、もう震災のためにぐちゃぐちゃで携帯もネットもつながらず、ようやくメールが出せた、商品は無事だが、道路が壊滅的でマイカーは水没した、郵便も各種宅配便も受け付けていないので取り引きできない、キャンセルしてもいい」旨が、携帯が慣れないPCで慌てて打ったのか、ひらがなだらけのメールで届いた。●もうこうなったら答えは一つである。激励の文言と共に、そちらに不都合がない限りは、長くなっても待つと伝えた。少し探せば同じ物が見つかるが、早く手に入れたい気持ちは抑えて、この人から買うことにした。●とはいえ次に連絡が取れるのはいつの日のことやら。今まで、そしてこれからも会うことはないであろう人だが、一日も早く普通の生活に戻れることを祈念している。●もちろんすべての被災者の方々も、である。

# 厨房

平成23年4月5日発行

第48巻/第4号 (No.502)

発行人 福島 裕  
 編集 工業会広報編集委員会  
 広報担当副会長 渡辺恵一  
 広報編集委員会委員長 中川幹夫  
 広報編集委員会委員 深澤及/細山欣也  
 寺部良洋/佐々木學  
 浜野勝正/小宮正夫  
 水上強/松尾圭次  
 精松弘充/桑名朝子  
 浅場由成/岩崎正明  
 地方編集委員 矢代聖司(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 宮沢慎一(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 春兆

挿絵

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

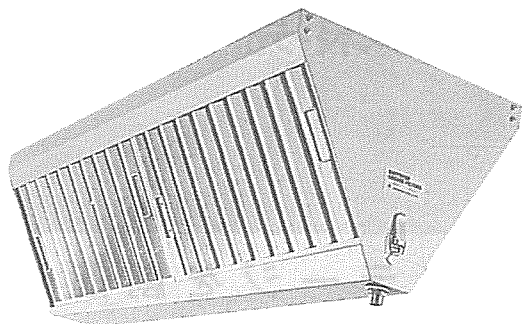
本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

業務用厨房排気グリスフィルタ

## バッフレッシュⅡ

BAFFRESH Ⅱ



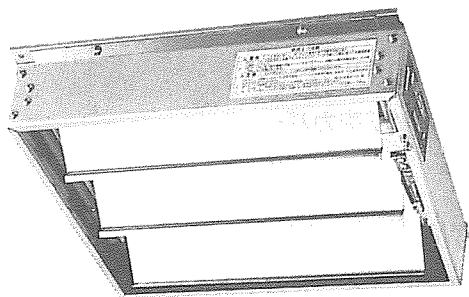
●特長

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

業務用厨房排気ダンパー

## BFガードⅡ

BF GUARD Ⅱ



●特長

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

グルメ志向を  
安全とクリーンで支えます。

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

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

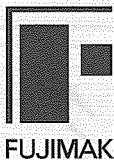


スギコ産業株式会社

■製造元

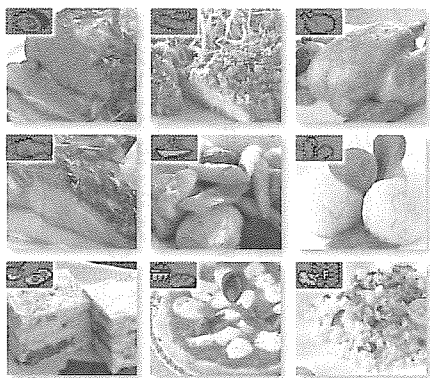


本社 0256(86)3711(代) 大阪支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)  
ショールーム インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp  
E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)  
東京支店 03(3537)1951(代) 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)



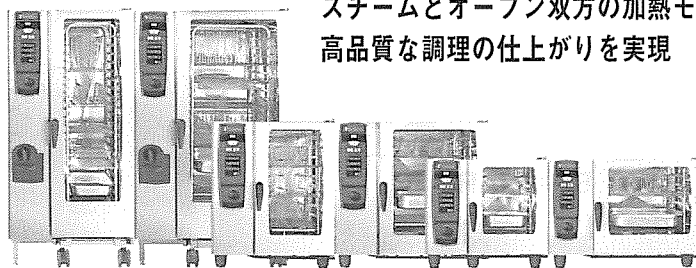
# 快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

フジマックは最先端のキッチンステージを創造します



## コンビオーブン FSCCシリーズ

スチームとオーブン双方の加熱モードで  
高品質な調理の仕上がりを実現



### ■セルフクッキングコントロール機能で簡単操作で理想のおいしさ!

どんな素材も、仕上がりも 簡単操作 9つの調理モードで加熱調理の約7割カバー  
何度でも同じクオリティで自動調理が可能!

### ■ケアコントロール機能搭載で的確な洗浄、庫内は常にクリーンに!

庫内の状態を自動で識別、検知。必要時に必要な洗浄を行い、大幅にコストをカット!  
洗剤・水・エネルギーを節約にして、環境にも配慮した洗浄システム  
固形洗剤の使用によって 人にやさしいクリーニング

業務用総合キッチンシステムメーカー

## 株式会社フジマック

本社/東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791

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

☎0120-43-7791

フリーダイヤル受付時間/9:30~11:45 13:00~17:00 (土・日祭日・年末年始除く)

フジマックならではの**365日** サポート体制  
全国9事業部65営業所

熱機器から冷機器まで、他社製品に関しましてもサポート致します。

機器修理  
メンテナンス  
お任せ下さい!

厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守  
のご依頼、お見積も気軽にフジマックへ  
ご相談下さい。

厨房図面作成  
レイアウト  
無料作成!

フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に  
応じたベストプランを無料でご提案します。

# 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!

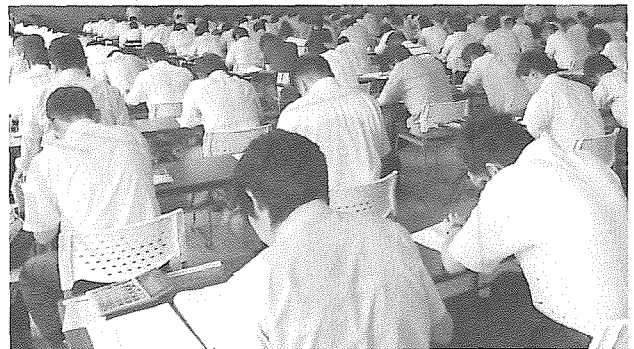
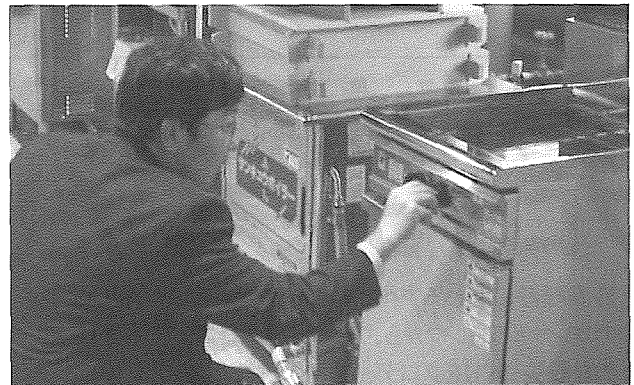


厨房設備士証は、  
知識の証。

## 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。

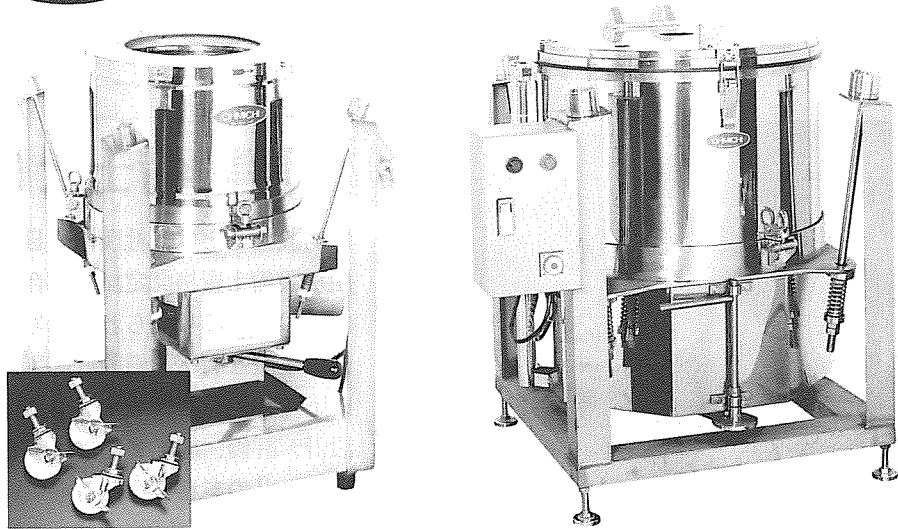
**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



**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。

# 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

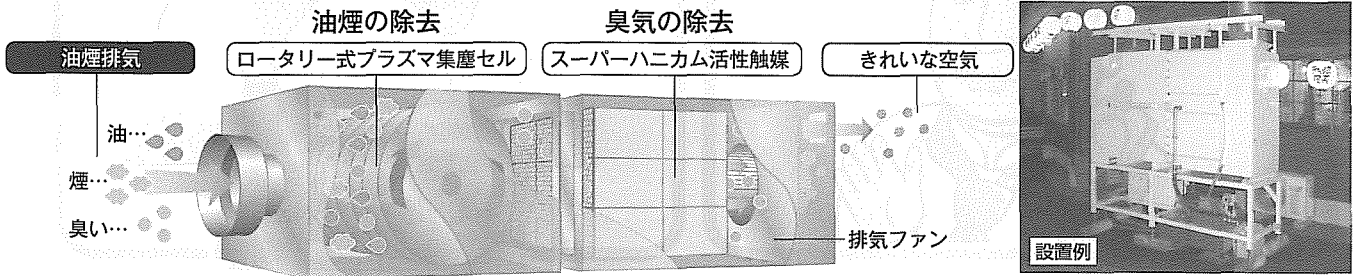
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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バッチリ処理します。

環境を考える企業

**シンポ株式会社**

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

厨房機器は



学校給食は



医療・福祉給食は



事業所給食は



レストラン・食堂は



炊飯・食品加工は



# ぜんぶーアイホー

株式会社 **AIHO**

業務用厨房機器の総合メーカー

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

支店 札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)  
 営業所 盛岡・秋田・山形・宇都宮・埼玉(さいたま)・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分



(株)AIHOの本社及び本社工場は  
 2001年10月26日品質マネジメントシステム（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

●日調の製品については、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)

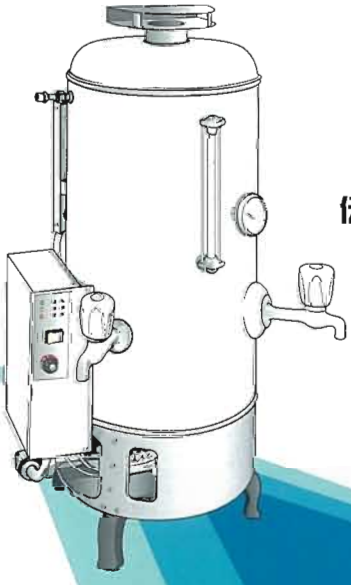
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 質

HOSOYAMA

キッチン

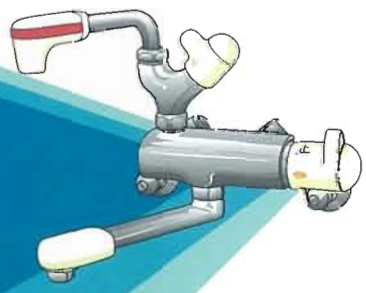
第48巻 第4号 NO.502  
平成23年4月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN(HDN)シリーズ

**GAS**

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



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

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



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15-3         | 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)