

5

MAY.
2011
No.503

第48巻 第5号NO・503
平成23年5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

management

work

education

earth

東日本大震災に関する
メッセージ

平成22年度
第3回理事会報告

平成23年度
厨房設備士資格認定試験受験案内

第31回通信教育・スクーリング設計実技結果発表

官庁関係 無煙ロースターの火災予防対策

月刊厨房500号の軌跡③

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ばね構造で、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角のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本のアームのスクエアスプレーすぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすぎ方式(SD53形)を搭載。

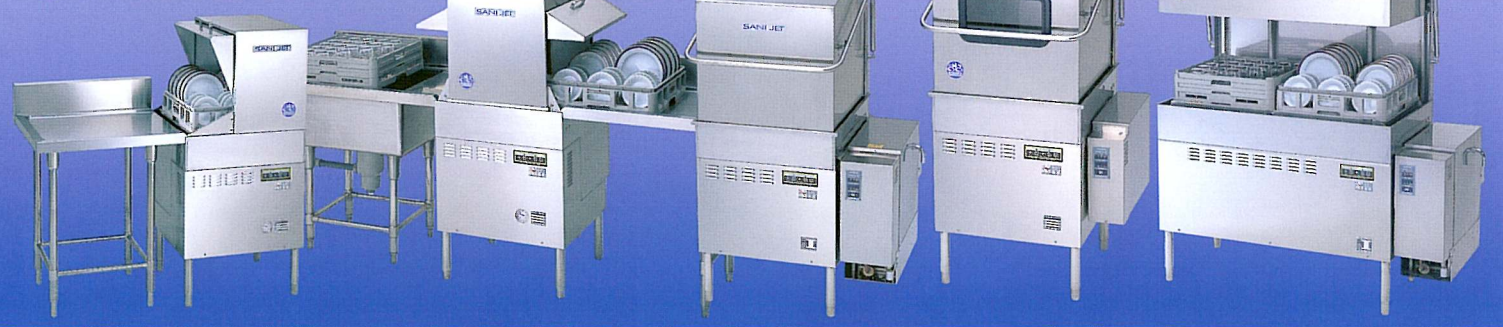
ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載
 洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除することもでき、吸込・吐出配管のない独創構造、ハイパワー1馬力ポンプとトリプルアームノズル(SD53形)とのコンビでパランスのとれた洗浄力を発揮します。(特許出願中)



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

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立

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

CST 63形

卓上型冷凍麺解凍調理機
 4リフト式/2リフト式

4食 25秒

UM 241形

- 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。

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テボ式/3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スパゲティ用/ラーメン用/うどん大かこ式など試用テストを受け付中

UM 721 G形 UML 521 G形

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
 本社ショールームで試用テストをお引受けしております。
 お気軽にお申し付けください。

www.n-sen.com

本 社 東京 都 大田区 鶴の木 2-43-14 ☎03(3750)4451
 大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
 名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
 支 店 仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
 支 店 新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
 支 店 福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

フクシマは省スペース機器・省エネ機器をご提案致します。

大型バーチカルタイプ スリム型製氷機

省スペース設計

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

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

腰高上下スライド扉設計

扉の位置を腰高にしたことにより腰をかかめる必要がなく、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0.48/0.53m³/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 

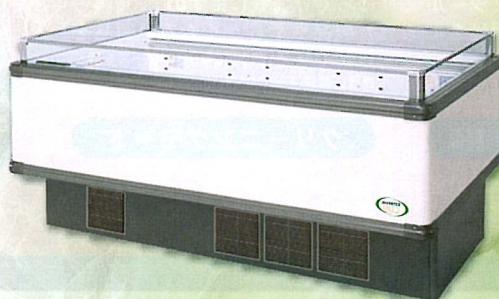
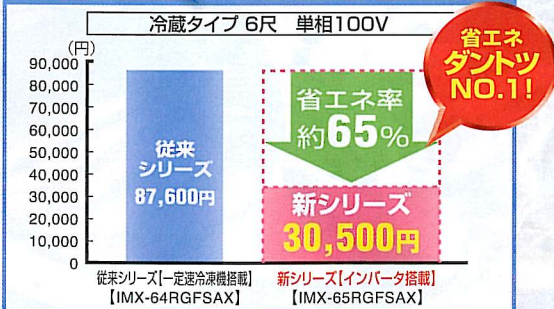
インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

業界初

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



Fukushima  福島工業株式会社

本社 〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島3-16-11
東京事業所 〒111-0052 東京都台東区柳橋2-17-4
名古屋支店 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-265
福岡事業所 〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

支店 / 札幌・東北(仙台)・関東(さいたま)・信越(新潟)・西関東(立川)・横浜・北陸(富山)・
京都・神戸・岡山・広島・四国(高松)・長崎・南九州(熊本)・沖縄
営業所 / 旭川・秋田・郡山・山形・盛岡・青森・高崎・宇都宮・千葉・水戸・長野・松本・甲府・小田原・
静岡・沼津・浜松・岐阜・三重・豊橋・金沢・福井・滋賀・姫路・北近畿・難波・北大阪・南大阪・
奈良・和歌山・岡山工場・松江・鳥取・山口・福山・松山・高知・徳島・北九州・大分・佐世保・
佐賀・宮崎・鹿児島・石垣

海外 / 香港・上海・韓国・シンガポール・台湾・北京

ISO 9001:2008 ISO 14001:2004

認証取得 認証取得
岡山工場 本社・東京
滋賀工場 名古屋・福岡
岡山工場 滋賀工場・岡山工場

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

お問い合わせは 本社・営業企画部 TEL.06-6477-2031/FAX.06-6477-0025

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
○3φ200V 750/800W (50/60Hz)



スタンドタイプ MARLIN 52
○670×695×1025mm
○シール有効寸法:510mm×2本
○3φ200V 3.1/3.5kW (50/60Hz)



スタンドタイプ FALCON 80
○900×820×1070mm
○シール有効寸法:760・485mm×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW (50/60Hz)



スタンドタイプ POLAR 2-75
○1545×1150×1180mm
○シール有効寸法:620mm×2本×2
○3φ200V 6.5/7.5kW (50/60Hz)

ダブル密封シール

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

ソフトエア

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

デジタル10表示プログラム制御

10通りの操作をプログラムできます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備)

クリーニングモード

1日1回行う事でモーターポンプ内のオイルの劣化を防ぎます。



電気厨房機器の専門メーカー

ニチワ電機株式会社

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

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 愛知県名古屋市中東区高針台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。

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機

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。

その地球に恩返し気持ちを含め“人にも環境にもやさしい製品づくり”をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

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



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



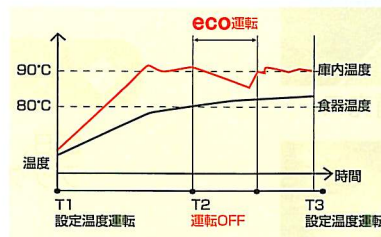
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

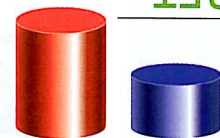


エコ運転とは

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。



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**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



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



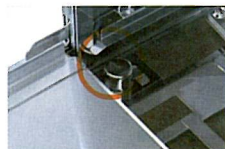
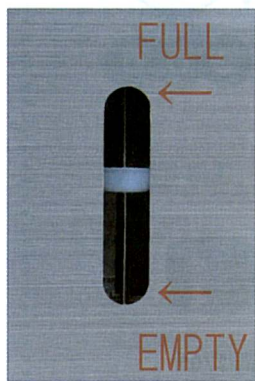
◆ 安全で使いやすく



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。

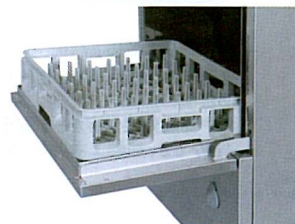
◆ 抜群の洗浄力

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

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

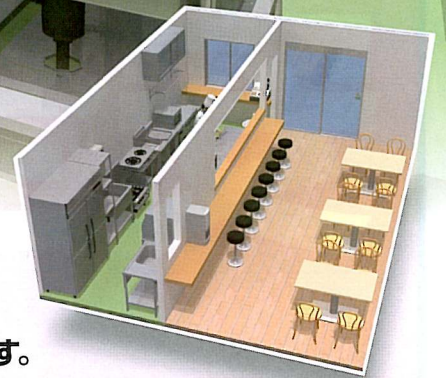
新機能
クイックパーツ作成
を追加しました!

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。

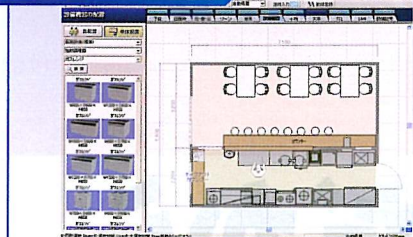
パソコンソフトで 厨房プランの提案に革命!

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。

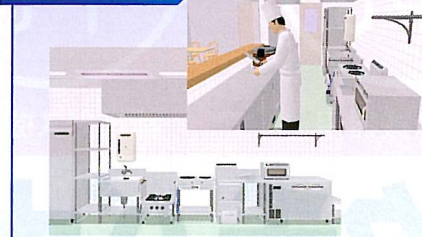


平面レイアウト図



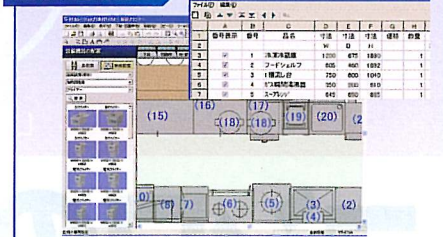
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

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
【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)

使いやすいさと信頼性
メガソフト株式会社
〒564-0053 大阪府吹田市江坂の木町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



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績[※] No.1



写真はCSK-300



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

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)

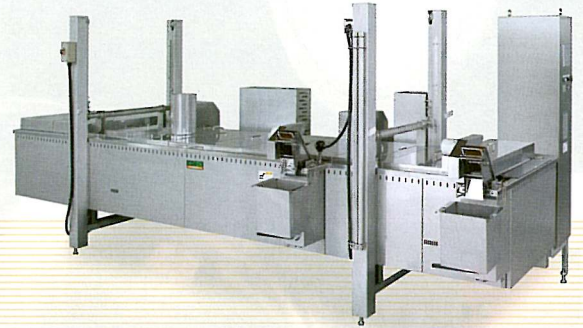
日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159
東京営業所 03-3482-2245
大阪営業所 072-833-1178
福岡営業所 092-574-1802

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

代表取締役社長 大野 浩一

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 |
| フライトツ | フライヤー |
| ヒートツ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリッステーブル |
| 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 | レンジ用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher

オイル・ウォッチャー

PTC特許
申請中

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



■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO₂ 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

厨房設備工学入門 第5版

2011年
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5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5版

— 厨房設計 —

【厨房機器と厨房計画・設計・施工】

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:7,800円(税込)、会員価格:6,200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]

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]

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

最新・最強の厨房設計の為に。

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

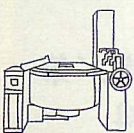
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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、
私たちが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



ゆで燗機



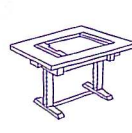
台付コンロ(スープ用)



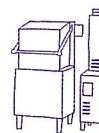
そばかまど



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®」シリーズ

CONTENTS

工業会関係

- 14 東日本大震災に関するメッセージ
 15 平成22年度第3回理事会報告
 18 平成23年度厨房設備士資格認定試験受験案内
 20 平成22年度第31回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評

官庁関係 外食産業

- 26 誌面で振り返る 月刊「厨房」500号の軌跡 第三章
 34 無煙ロースターの火災予防対策 大阪市消防局
 36 米国外食産業の歴史とイノベーション(3)
 「フレッド・ハーベイと鉄道線路沿いのレストラン」
 関西国際大学客員教授 王 利彰
 立教大学 劉 暁穎

設備設計

- 42 厨房設計ケース・スタディ (17) 「鉄板焼き」
 ㈱井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂

エネルギー

- 46 厨房エネルギーかわら版
 「東日本大震災復旧・復興への祈り」
 中部ガス㈱ 笹川 吾

企業訪問 厨房業界関連情報

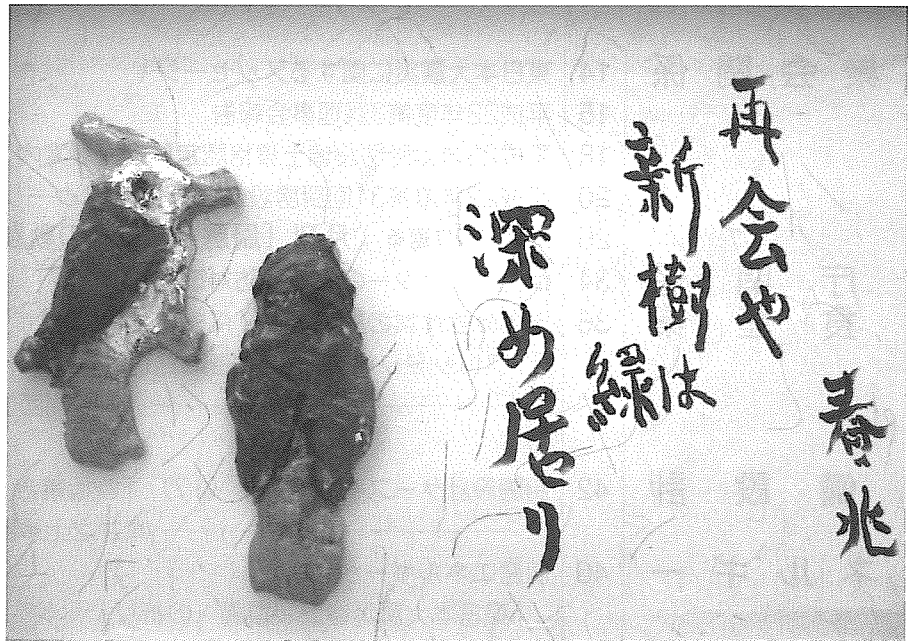
- 48 会員企業が語る！ (39) 三宝ステンレス工業㈱
 50 最新外食トレンド2011 (4)
 「飲食店の店舗数の動向～経済センサス基礎調査から」
 (財)食の安全・安心財団
 附属機関 外食産業総合調査研究センター
 研究員 松崎 俊

- 12 陶俳画 [小鳥]
 13 巻頭によせて [東日本大震災] ㈱白石製作所 吉田義一
 17 工業会だより
 52 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
 PLセンターの受付コメント ガス石油機器PLセンター 勝又 勇
 54 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
 56 会員一覧
 58 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【小
鳥】



再会や 新樹しんじゅは 緑 深め居り

再会。これも体験句だから、当然モデルはあった。少し特殊かもしれないが、もう三十年前後以前になろうか。当時まだ、社会的にフレッシュな存在だった学生ボランティアグループが、私たちの福祉文化活動の、強力な助っ人に来てくれていた。一大学の学内グループでなく、男女各大学からの混成チームなのも特徴的だった。多士済々、キャラクター豊富なのに、チームワークが良かったのは、同好の士が呼び合つての結成だったためか。私たちと学生たち、二つのグループが一つの企画実現に向けて、お互い総力を挙げて取り組むほどに、親しくなっていた……。

が、卒業後しばらくあつた消息も、絶えて久しくなっていた。それが、偶然行き逢つたリーダー格の一人だった女性が仲間一人と共に、その後も活動を続けている私たちを懐かしんで訪ねて来てくれた。学生時代より一層社会的に家庭的に充実しているのが一目で分かつて、万感胸に迫る、そんな再会だった。

でも、皆さんは皆さんそれぞれの再会を想つてくださればありがたい。

新樹。芽吹いた若葉に甦つた木々。その日々濃くなつてゆく新緑に、再開後の交流の深まりへの願いを重ねたかった。

小鳥たち。冬の間はそれぞれの群れに紛れて別れていたのが、春と共に元に戻つて、巣作り子育てに励む小鳥夫婦。まさに再会。

東日本大震災

(株)白石製作所 吉田義一

3月11日(金)午後2時46分、東北地方太平洋沖を震源として起きた連続大地震と、それに伴う大津波が、東北地方のリヤス式海岸沿岸部から山間部まで、街を村を空港を全壊滅させるほどの巨大な破壊力で、今までの生活を根底から覆す甚大な被害を引き起こしました。同時に福島第1原子力発電所の緊急停止により、炉心や使用済み核燃料の冷却装置の外部電力・自家発電設備が冠水で使用不能になり、1号機・2号機・3号機・4号機からの爆発と放射能漏れと飛散をもたらし、日本経済の中枢を直撃しています。

家屋の倒壊・火災などで直接被災され避難された皆さまとそのご家族、関係者の悲しみ・不安はいかばかりでしょうか。お亡くなりになった方々のご冥福をお祈り致しますと共に、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

当会会員の皆さまのなかにも被災され、安否確認や復興準備など、懸命の努力を昼夜問わずされていることと思います。私も東北支部、新日産業(株)の佐々木さんへ電話をしましたが、求められた単1電池すら集めることができませんでした。被災地までの交通手段が閉ざされ、食料・水・燃料等生活必需品は滞っている状態で、災害の連鎖が危惧されます。特に福島第1原発の事故に伴い、大幅な電力供給不足が想定され、関東地方の計画停電は、一般市民生活のみならず、すべての産業に支障をきたし今後の経済活動に大きな影響を与えることと思います。電力がいかにかわれわれの生活の隅々・産業の隅々・全国津々浦々にまで浸透しているか、これに不測の事態が発生すると、代替えすることができない唯一無二のものであることを、体で再自覚させられました。まさに生命線です。放射能の脅威と戦いながら、福島第1原発を復旧させようと、不退転の決意で作業をされている原発関係者・自衛隊・消防署員や関係者の皆さまの姿に感動します。

非力ながら今私が取り組まなければならないことは、節電を中心に、エネルギー消費を抑える生活、産業活動を実践し、結果を出し、できる限り援助の手を差し伸べ、応援することであると思います。1日も早い復興を祈ります。



東日本大震災に、会員企業は結束して 難局を切り開こう

日本厨房工業会会長 福島裕

東日本大震災は、日本に巨大な傷痕を残しました。多くの方の命、家族の方の命が奪われ、資産が失われました。お悔やみ申し上げます。

わが日本厨房工業会の会員企業も大きな苦難を余儀なくされました。人的、物的に被災された会員企業に心より見舞い申し上げます。被災企業は復旧に向けて懸命に尽力中です。今回の災害は時間の経過と共に、今後さらに幅広く会員企業に影響を及ぼすことが危惧されます。工業会としてもできる限りの支援は惜しみません。

国内の政治がねじれ現象で停滞し、経済が回復の途上にあった状況でこの災害が与えた影響は大きく、既に生産設備の損壊や物流の麻痺、放射能や風評被害による食物や飲料水への社会不安などが高まっております。このような状況で私たちは何をすべきでしょうか。

私は月刊厨房をはじめ、さまざまな所で「食の安全・

安心」と「共生」が工業会並びに厨房業界の課題であると訴えて参りました。

工業会は国民の食の安全・安心・健康を担う企業の集団ですから、復興に際して果たす役割は重大です。また国民が暗くなりがちな気持ちを楽しい食事で盛り上げる外食・中食産業を裏方で支え、気を落としている方々に身も心もホットにする温かい食事をお届けする原動力とならなければなりません。

工業会としても、監督官庁から発せられる、国の支援情報や災害対策について、月刊厨房やホームページを通して会員企業にお知らせしております。また、会員企業の実態をしっかりと監督官庁に報告し、お役に立てるよう努力して参ります。

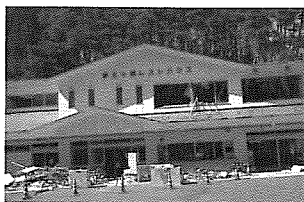
今回の思いもかけぬ大災害に、厨房業界が結束して立ち向かい、この難局を切り開くことを心より願っております。

震災に遭遇して～東北で見たこと、聞いたこと

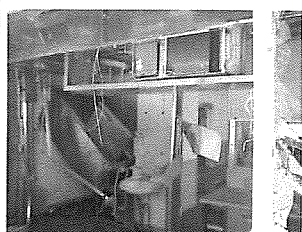
東北支部理事（福島県） 浅川修一

3月11日午後2時46分、長い一瞬が始まりました。自分や周囲の人の携帯が一斉に鳴り響くと即座に大きな揺れに襲われました。何かに掴まっていないと立ってられず、会話もできない状態でした。東日本大震災では、東北全域が壊滅的被害に遭遇しました。

揺れが収まった後、各所の安否確認をしましたが、固定電話も携帯もつながらず、とりあえず近隣のお客さまの状況を確認しました。機器が倒れて破損している現場もありましたが、人的被害がなかったのが不幸中の幸いでした。



沿岸部では20m級の津波に襲われすべてのものが飲み込まれ、見慣れた景色を一瞬にして瓦礫の



山へ変えていきました。岩手県沿岸部屈指の景勝地である宮古市浄土ヶ浜で営業する浄土ヶ浜レストハウスは、2010年4月にリニューアルしたばかりでしたが、2階建ての建物は内部の天井や壁が剥がれ落ち、厨房機器はもとより、什器類すべてが浸水し悲惨な状況にありました（写真参照）。地震当時は観光客約20人を誘導し小高い山に登りましたが、それでも波が押し寄せて来たので、一番上の駐車場まで避難したそうです。営業再開の見通しはつかないが、復興に向かって従業員や高校生らのボランティアと共に瓦礫の撤去作業をしています。

私が目撃した緊急車両は、関東はもとより京都、岡山、長崎など全国からで、温かい支援の手を差し伸べていただいています。あれから一ヵ月以上の時間が過ぎ、新学期になり子供たちの登校する姿も見られるようになりました。しかしながら復興に向けての道筋は険しく、終息しない見えない恐怖と戦いながら、目には見えないがしっかりとした皆さまの「絆」に支えられながら、一歩ずつ歩いて行こうと思います。

「がんばろう 日本」

平成22年度第3回理事会報告

平成23年度の事業・組織改編の大枠が承認される

平成22年3月9日（水）、平成22年度第3回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀の間」にて開催された。

冒頭、福島会長より時候と景況の概観と第11回厨房機器展に対する会員各位の協力への感謝を述べた挨拶の後、本人出席者26名、代理出席者3名の出席を確認したうえ、出席役員が定款第24条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人名には、石塚實常任理事、石川文紀理事を指名し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より新会員企業（詳細は別記）について説明があり、また、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が尾崎副会長より上程された。

①関連団体事業の協賛について

「第14回 ファベックス2011」

「フーテック関西2011」

「フードテック2011（国際食品産業展2011大阪）」

以上の協賛依頼について説明があり、例年通り協賛を行うことで了承された。

②次期役員改選について

次期役員の予定数および各支部からの被推薦者の説明があり、原案の通り了承された。また、今後の役員改選スケジュールと役員数の変更について説明された。

③平成23年度における事業計画について

総務部・財務部・組織部を「総務・財務部」に統合したい旨が説明された。

④公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行について

平成23年6月1日に開催予定の第45回通常総会で、公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行申請手続きの内容を承認予定であり、継続事業の選択を検討し、理事定数を現行の「30人以上35人以内」から「20人以上30人以内」とし、業務執行理事を副会長並びに専務理事、常務理事とすることにしたい旨が説明された。

⑤平成23年度第1回理事会開催について

以下の日時に、通常より30分早く開催することが説明された。

日時：平成23年5月11日（水）13:00～16:00

場所：メルパルク東京4階・孔雀の間

◆報告事項

○総務部（上野常任理事）

①創立50周年記念事業について

平成22年8月18日（水）に創立50周年記念事業プロジェクトチームの第3回目の検討会を行い、平成24年6月に東京・元赤坂の明治記念館で通常総会と同時開催とすることを提案し、また平成24年6月6日（水）であれば通常総会と50周年記念式典を併催できるため、仮予約を行った旨が報告された。

②2011年新春賀詞交歓会の開催結果について

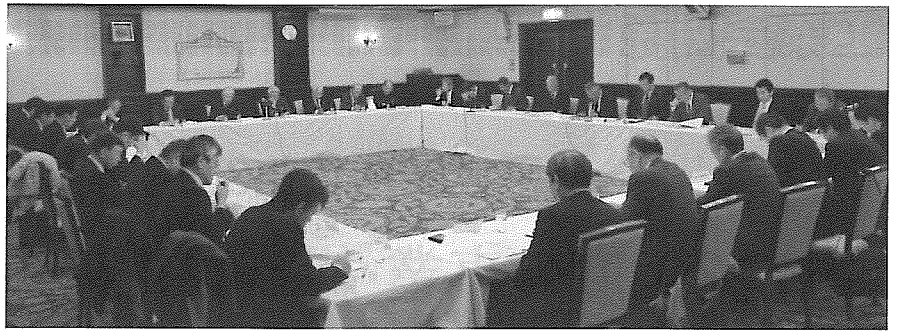
平成23年1月12日に開催された2011年新春賀詞交歓会の開催結果が説明され、出席者が若干増加したものの、ほぼ予算通りに開催された旨が報告された。

③次世代フォーラムについて

肥田理事（次世代フォーラム委員長）より、次世代フォーラムで工業会の知名度を向上させる必要があるとの結論に達し、工業会の知名度を向上



福島会長の司会で議事が進行した



本人出席者26名、代理出席者3名の理事会となった

させるために業務用厨房機器を使用するすべてのユーザーに対しPRを実施すべきとの結論に達し、「定期メンテナンスの啓発」を訴えるPRポスターを作成し、PDFで頒布したい旨が説明された。

○財務部（斎藤副会長）

①財務状況について

支出が収入を上回っている旨説明があった。また、新法人移行の認可のために収支構造の改善をする必要があり、大幅な支出削減と共に、準会員の会費負担、非会員の厨房設備士資格認定試験受験費およびフォローアップ研修会参加費のアップなどの施策を行いたい旨が説明され、了承された。

○技術部（谷口副会長）

①技術基準および適合確認業務の見直しについて

技術基準および適合確認制度に関して寄せられた意見を基に見直しに着手した。工業会や適合確認依頼をする企業に金銭的・人的負担が従来より軽く、分かりやすく現実的であり、かつ基準としてのレベルは落とさない方向性で検討を行っていき、従来の自主検査員講習会および適合確認業務は会員の要望があった時等の最小限とし、見直し業務に注力したい旨説明があり、了承された。

○広報部（渡辺副会長）

①『2010年版 業務用厨房機器に関する実態調査』について

平成22年9月に調査依頼を行い、平成22年12月に報告書を発行したことが報告された。

②第11回厨房設備機器展の開催結果について

会員出展の小間数が前回より増加した旨が報告された。また、寺内事務局長より、工業会ブースの展示内容の詳細が報告された。

③第31回海外視察調査団派遣について

平成23年10月にイタリア・ミラノで開催される

host2011の視察を中心とした海外視察調査団を実施する予定であり、多くの方に参加をしていただきたい旨が説明された。

○資格部（中西副会長）

①平成23年度厨房設備士資格認定試験スケジュール案について

平成23年度試験のスケジュール案が説明された。

②平成22年度技能検定（厨房設備施工）の経過報告について

技能検定（厨房設備施工）に対し、全国11地区（北海道、秋田県、岩手県、宮城県、東京都、神奈川県、静岡県、愛知県、大阪府、岡山県、福岡県）で受検講習会を実施すると共に、平成22年11月～平成23年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

○教育部（加藤副会長）

①厨房設備通信教育について

平成23年1月から2月まで募集を行い、前年より受講者が微減した旨が報告された。また、フォローアップ研修会の実施結果が報告され、関係諸氏への礼が述べられた。

○組織部（清水常任理事）

①支部運営について

3月9日に理事会に先立って開催された組織委員会について報告があり、平成23年度の資格・教育事業、支部の運営予定等について説明された。

○その他

①平成22～23年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、3月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。

■新期加入会員

・正会員（3社）

名 称	(株)モリチュウ
現 住 所	〒334-0075 埼玉県川口市江戸袋2-5-27
電 話 ・ F A X	048-283-1421 ・ 048-283-3100
代 表 者 名	代表取締役 森 雄児
本会に対する代表者	代表取締役 森 雄児
業種及び取扱品目等	業務用厨房部品及び機器の製造・販売
加 入 支 部	関東支部
会 員 番 号	1145

名 称	サンデン(株)
現 住 所	〒110-8555 東京都台東区台東1-31-7(東京本社)
電 話 ・ F A X	03-3833-8358 ・ 03-3833-1506
代 表 者 名	代表取締役社長 木内 和宣
本会に対する代表者	店舗システム事業部 事業部長 山中 克己
業種及び取扱品目等	カーエアコンシステム、冷凍冷蔵 ショーケース、自動販売機、エコ キュートの製造販売
加 入 支 部	関東支部
会 員 番 号	1146

名 称	小野地 賢治 (個人会員)
現 住 所	〒300-0521 茨城県稲敷市月出里1180-37
電 話 ・ F A X	029-892-9510 ・ FAX同じ
代 表 者 名	小野地 賢治
本会に対する代表者	小野地 賢治
業種及び取扱品目等	業務用厨房機器・設備に関するコ ンサルタント&アドバイザー
加 入 支 部	関東支部
会 員 番 号	1147

2月21日～4月15日

■社名・会社代表者などの変更

[新] (株)ショウワ (関西支部)

[旧] (株)ショウワ販売

[会社代表者・本会に対する代表者]

藤村 俊秀 代表取締役社長

[住所] 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町2-6-36

[電話] 06-6422-6481 [FAX] 06-6429-4555

■会社代表者・本会に対する代表者の変更

クリーンエイド販売(株) (関東支部)

[会社代表者・本会に対する代表者]

菊澤 吉郎 代表取締役

ホシザキ東京(株) (関東支部)

[会社代表者・本会に対する代表者]

丸山 暁 代表取締役社長

ホシザキ電機(株) (東海北陸支部)

[会社代表者・本会に対する代表者]

鈴木 幸彦 代表取締役社長

(株)明和製作所 (関西支部)

[会社代表者・本会に対する代表者]

下條 聡哉 代表取締役

■本会に対する代表者の変更

あいおいニッセイ同和損害保険(株) (賛助)

[本会に対する代表者] 村上 文彦 公務部部長

アイセック(株) (関東支部)

[本会に対する代表者]

桑田 健三 厨房機器事業部長

工業会だより

3. 1 平成22年度第3回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、石崎、清水、市村、高根、生澤、中橋、関根、大山、左海各委員、寺内事務局長、原田職員。(厨房機器会館6F会議室)
3. 2 平成22年度第4回幹部会。福島会長、斎藤、尾崎、加藤、中西、渡辺、谷口各副会長、鈴木専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(厨房機器会館6階会議室)
3. 9 平成22年度第3回組織強化委員会。清水委員長、佐々木副委員長、山崎、石塚、上野、福井、野瀬、百目木、谷口、吉田各委員、鈴木専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(メルパルク東京・櫛の間)
3. 9 平成22年度第3回理事会。鈴木専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋谷職員、花田職員。(メルパルク東京・孔雀の間)
4. 13 性能規定化分科会WG8。茨木委員、由利事務局次長。(NITE 1階会議室)
4. 14 平成23年度第1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、深澤、村田各委員、桑原代理(志村委員)。(厨房機器会館6階会議室)

平成23年度

厨房設備士資格認定試験受験案内

【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、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、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う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

受験資格

- 1級…2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督的実務経験1年以上の条件を具備している者。
- 2級…次の各項の一に該当する者。
 - (1)厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - (2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

試験科目

※各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学 科	厨房設計、関連設備、関係法規
	設計実技	設計実技
2級	学 科	一般関連知識、機器と材料、関連設備、保守管理、厨房計画と設計要領、厨房設備の施工、関係法規
	設計実技	設計実技

試験日時及び場所

平成23年7月6日(水)

- 一般受験者試験時間
 - (1級)13:00～17:00(2級)13:00～15:00
- 科目受験免除対象者試験時間(平成22年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者)
 - (1)学科のみ受験する者
 - (1級)13:00～14:30(2級)13:00～14:30
 - (2)設計実技のみ受験する者
 - (1級)13:00～16:30(2級)13:00～14:30
- 開催確定会場及び受験者定員(各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます。)

東 京：(1級)50名(2級)200名
 名古屋：(1級)15名(2級)50名
 大 阪：(1級)15名(2級)120名
 福 岡：(1級)15名(2級)80名

- 開催予定会場(札幌・秋田・仙台・岡山・広島・高松 受験者10名以上の場合実施)

【受験申込】

●受験料

受験申込者区分		受験料(過去問題集付)
一般受験者	会 員	14,000円(税込)
	会員以外	19,000円(税込)
科目受験免除対象者	会 員	7,000円(税込)
	会員以外	9,500円(税込)

受験料の納付先

➡ 郵便振替 00180-8-175280
 社団法人 日本厨房工業会
 (受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

(注意)

- ①本年度試験より、会員以外の受験者の受験料が変更されております。
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [<http://www.jfea.or.jp/>] でご確認ください。
- ③受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

●受験申込期間

平成23年4月25日(月)～5月12日(木)まで(5月12日必着 厳守)

(上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

●受験申込書の提出方法

- (1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。 [<http://www.jfea.or.jp/>]
- (2)所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出(FAX送信可)のこと。
 送付先：社団法人日本厨房工業会
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
 厨房機器会館4階
 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170
- (3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会

及び試験に関するご案内」を発送します。6月1日までに届かない場合は、事務局担当(水野)までご連絡願います。

【受験講習会(必修)】

(受験者10名以上の会場を対象と致します。)

6月14日(火)～6月21日(火)の通知した日時及び会場とし、一般受験者及び科目受験免除対象者ともに必修とする。但し、科目受験免除対象者で設計実技のみ受験する者は、当該科目の講習終了時点で退出可。

【受験テキスト】

「厨房設備工学入門 第5版(厨房設計・関連設備)」
「業務用厨房関係法令集 2010年版」を使用。

(注意) 受験テキストの「厨房設備工学入門 第5版(厨房設計・関連設備)」は内容の改訂が行われております。平成22年度以前に購入された工学入門(第4版)をお持ちの方も、新たにご購入をお勧めいたします。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

【合格発表】

平成23年7月29日(金)付 書面にて合格通知を行う。
工業会ホームページ及び月刊「厨房」9月号に合格者の受験番号のみ掲載。

【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

【基準点制度及び科目受験免除制度】

【学科及び設計実技基準点制度実施要領】

1級2級とも学科又は設計において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

【科目受験免除制度実施要領】

1級2級とも学科又は設計において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、翌年に限り、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,250円(税込)

平成23年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬

受験案内・受験申込書の配布

○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4/25(月)～5/12(木)

受験申込書受付

○左記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。

- 受験資格審査
- 申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査
 - 受験料の納付確認

講習会及び試験に関する案内

「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付。

※注意:「講習会及び試験に関するご案内」が6月1日までに届かない場合は事務局担当(水野)までご連絡願います。[TEL:03-3585-7251]

6/14(火)～6/21(火)

講習会の実施《必修》

○左記の通知した日時

7月6日(水)

試験実施《全国一斉》

7月29日(金)

合格発表

- 月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験番号のみ掲載
- 全部合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送
- 科目受験免除対象者、不合格者には通知のみ発送

厨房設備士登録手続き(合格者)

- 登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了
- 登録料の納付確認

9月下旬頃

合格者の合格証・厨房設備士証交付

平成22年度第31回通信教育作品講評

スクーリング設計実技優秀作・準優秀作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成22年度度受講者の成績を審査し、上級13名・初級57名、計70名の修了を認定。このうち上級10名・初級31名、計41名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月2日・3日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級
「洋食レストラン70席」
- ・初級
「洋食レストラン45席」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし

初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……河内績昌さん タニコー(株)

初級……森田優子さん
(株)舞浜ビルメンテナンス

■佳作

上級……該当者なし

初級……最首昌憲さん 日本調理機(株)

宮原英彰さん (株)第一食器

後藤師宏さん 1UPサービス

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は、「洋食レストラン70席」でした。

上級の受講者の皆さんは、図面を丁寧に描かれていました。

レイアウトプラン、ゾーニングについてもしっかりと考えて書かれている図面が多くありました。全体的にも例年に比べ、良かったように思えます。

建築図面はオープンキッチンにするため、厨房の壁がガラススクリーンになっている部分があり、この部分をどのようにしてプランをするか、苦労をしている図面も見受けられました。

今回の実技試験では、準優秀作品が1名という結果でした。

準優秀作品について書きますので、今後の参考にしてください。

まず作図においてですが、とても丁寧に描かれています。

手書きで図面を描くことが少なくなっている中でこのようにきれいに描くことは大変です。図面をきれいに描くことも大事なことです。

図面の内容ですが、ゾーニングがしっかりと考えられています。

食材搬入口からストック、下処理、調理、盛付配膳といった作業動線もきちんと取られています。

洗浄コーナーは壁の奥側に設置されていて、客席からは見えない部分に設置されていて、洗浄の音も聞こえにくい場所になっています。洗浄コーナーのスペースを確保することにより、食器洗浄における煩雑な作業がスムーズに行えます。

ストックにおいてもシェルフを2台設置することにより、調味料等の食材を分けて収納できます。

調理スペースですが、ガラススクリーン部分には冷菜の作業をするための機器が配置されていて、アイランド部分には熱機器を配置しています。

ガラススクリーンの部分に熱機器を設置することにより、オープンキッチンとしての見栄えもありますが、熱機器をこの部分のみで収めようとすると、70席のレストランでメニューバリエーションを考えると少々無理があります。

別に熱機器を設けるとなると、加熱調理が分散してしまい、作業効率が悪くなります。

アイランド部分に熱機器を配置することにより作業効率も良くなり、多様のメニューに対応できるような熱機器が配置できます。

また、ガラススクリーンが油で汚れてしまうことも考えられます。このような考え方をすると、アイランド部分に熱機器を設置することがよいのではと考えられます。

盛付配膳のための作業スペースも広く取られています。ランチなどのピーク時にも対応できるでしょう。また、引き出しも付いているため、ナイフ、フォークといったものの収納スペースも確保していて、とても良いのではと思います。

サービス部分にも食器の収納のための戸棚が設置されていて、グラス、コーヒーカップといった食器類、ナプキンといったリネンのようなものが収納できるようになっています。食器の収納場所を確保することも大事なことです。

作業スペースをもう少し取れると作業効率ももっと良くなります。サービスコーナーが客席から奥に長くあるため、極力小さくし、サービスの作業動線を短くしたように思えます。

サービスについても作業スペースを確保する必要があります。

以上のようなことが、この作品から見受けられません。

また、このようなことを踏まえてプランを考えてみるのもよいのではないのでしょうか。

(関根委員)

【初級】

今期の図面は皆さん最後まであきらめずに取り組

まれ、白紙の図面はなく、比較的きれいに描かれ見やすい図面がほとんどで、1年間の締めくくりとして喜ばしいことです。

レポートの第7・8回の洋食レストランの延長で今回のスクーリング実技試験があったためか、ゾーニングについてはおおむね問題なくできていました。

ただし、選択した機器の並びにおいて作業動線に沿わなくて、無理矢理設置しているものも見受けられました。

食材—調理—盛り付けのサービスの流れが無理なく効率的に動けるように考えてください。自らその厨房で作業することを想像すると、自ずと見えてくるものがあるはず。図面を描くことは苦痛に感じる方もいるかもしれませんが、考えること、想像し、厨房を創造することは楽しいと思えるようになっていきます。これからも考えることを継続して、あきらめなないでください。

今回は久しぶりに準優秀賞の該当作品がありました。自分なりの考えを入れ、とても見やすく、見る人に好印象を与える図面です。

皆さんのこれからの活躍が楽しみです。さらなる健闘を期待します。

(松尾委員長)

第45回通常総会開催ご案内

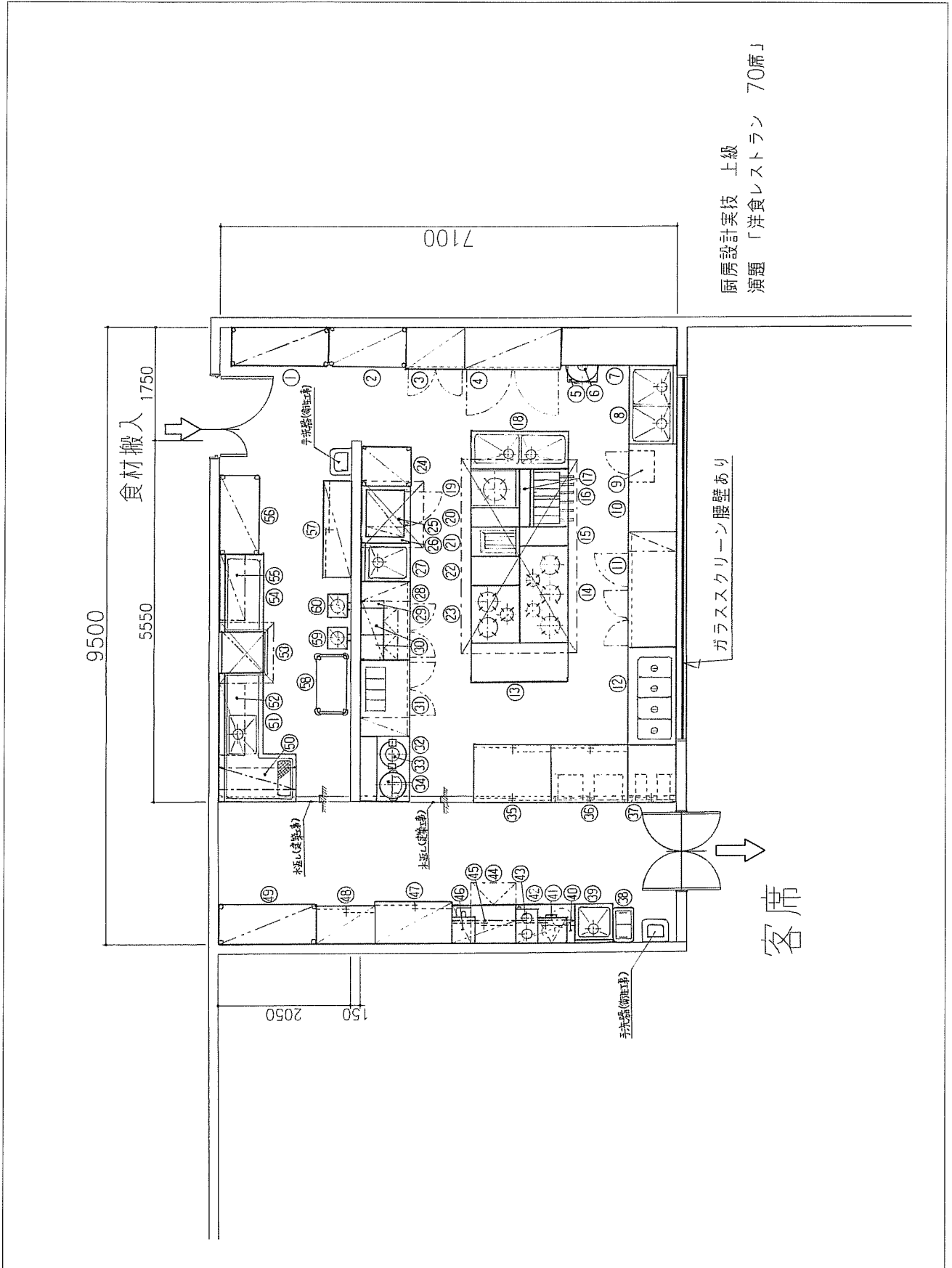
第45回通常総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

記

開催日時	平成23年6月1日(水) 14:00~17:45
開催場所	ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 4階「カールトン」 東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222
総会議事	14:00~15:45(予定)
懇親会	16:00~17:45(予定) 4階「ルグラン」

※ 詳細な開催通知は、おって送付いたします。

■上級 準優秀賞 課題「洋食レストラン70席」



厨房設計実技 上級
演題 「洋食レストラン 70席」

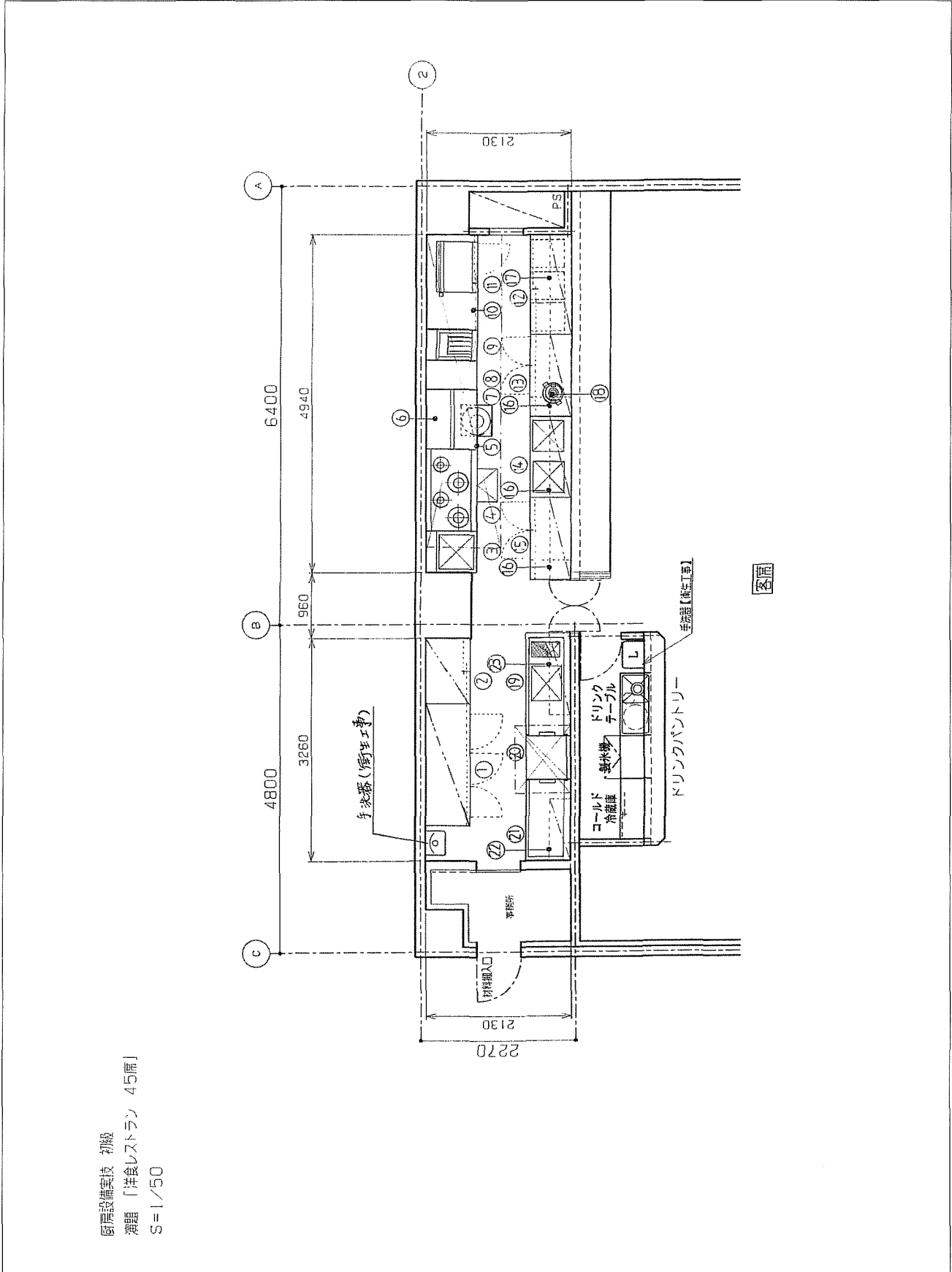
厨房機器リスト

厨房機器一覽表

No.	品名	寸法(mm)		配管口径(A)		ガス13A 消費熱量 (kW)	電気		備考
		間口	奥行	給水 (A)	排水 (A)		1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	
1	シェルフ	1520	610	1930	/				棚4段
2	シェルフ	1220	610	1930	/				棚4段
3	冷凍庫	900	650	1980	/	0.5			606リットル
4	冷蔵庫	1500	650	1950	/	0.5			1067リットル
5	炊飯器(トイ)	450	450	95	/				4升
6	炊飯器	573	470	414	/				下部3分付
7	作業台	1800	600	800	/				[別品・家電]
8	二槽シンク	1200	750	800	/	1.5			単相1段
9	電卓レンジ	1350	750	800	/				553リットル
10	作業台	1800	750	800	/	0.4			1.6リットル×4
11	コートクーラー冷蔵庫	1500	750	800	/				
12	電気冷蔵庫	1500	600	800	/				
13	作業台	1500	750	800	/				
14	ワスター	1500	750	800	/	2.5	62.8		
15	作業台	900	600	800	/				20
16	1.5リットル	900	150	40	/				40x2/15x2
17	スプレッド	1500	600	800	/				15x2
18	二槽シンク	600	750	450	/	1.5			15
19	スプレッド	300	750	800	/				15
20	作業台	450	750	800	/				
21	ガスレンジ	450	750	800	/				15
22	作業台	900	750	800	/				2.5
23	ガスレンジ	900	750	800	/				2.5
24	シェルフ	610	760	1635	/				
25	卓式冷蔵庫	750	600	850	/				15
26	果物	900	750	800	/				40
27	二槽シンク	600	750	800	/				15
28	コートクーラー冷蔵庫	1200	750	800	/				15
29	平棚	900	350	1R	/				40
30	トースター			2					
31	ワスター冷蔵庫	1200	750	800	/				40
32	作業台	1000	750	800	/				
33	電子レンジ	450	380	390	/				
34	スプレッド	462	595	351	/				
35	両面式調理台	1200	900	800	/				
36	両面式引出付調理台	1200	900	800	/				
37	引出付調理台	750	900	800	/				
38	冷凍ストッカー	531	318	865	/				0.1
39	二槽シンク	600	600	800	/				15
40	平棚	900	350	600	/				50
41	ワスター	445	418	329	/				
42	ドリンケーター	900	600	800	/				0.3
43	コーヒーマシン	1000	600	800	/				1.5
44	製氷機	1000	300	600	/				0.7
45	平棚	1000	300	600	/				40

厨房設計実技 上級
演題「洋食レストラン70席」

■初級 準優秀賞 課題「洋食レストラン45席」



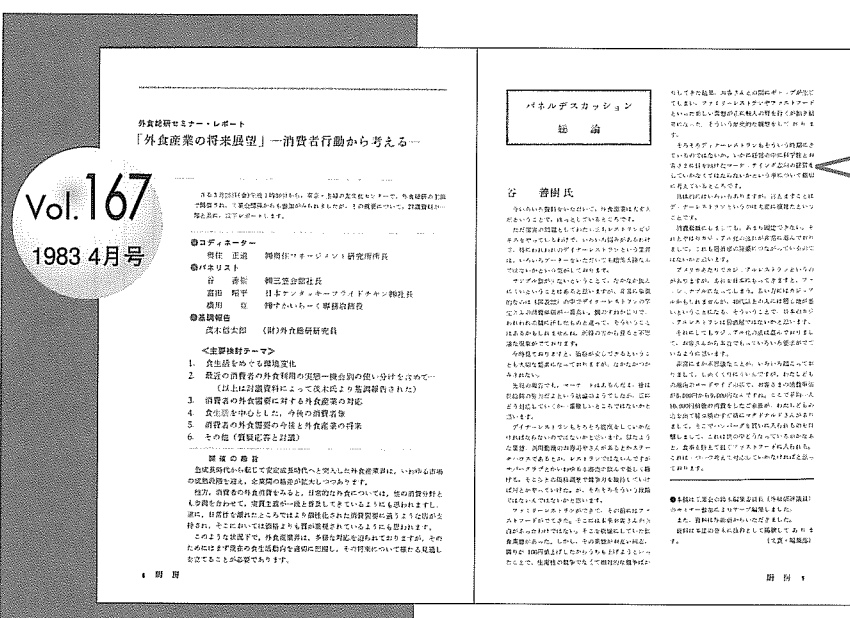
厨房設備設計 初級
課題「洋食レストラン 45席」
S = 1/50

誌面で
振り返る

月刊「厨房」

500号の軌跡

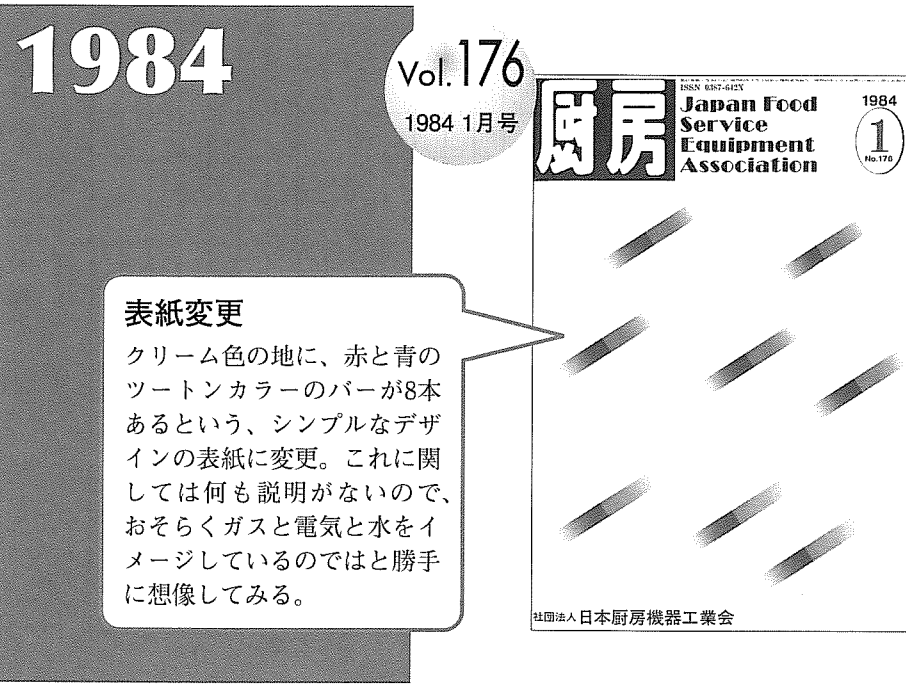
第三章 混迷、そして大いなる勇躍



Vol.167
1983 4月号

「外食総研セミナー・レポート『外食産業の将来展望』-消費者行動から考える-」

（財）外食総研・茂木信太郎氏の基調報告を基に、（株）三笠会館、日本ケンタッキーフライドチキン（株）、（株）すかいらーくといった外食産業のトップが食生活の変化と展望を討議。まだまだこの時代は上り坂、不安材料より明るい展望が多い。

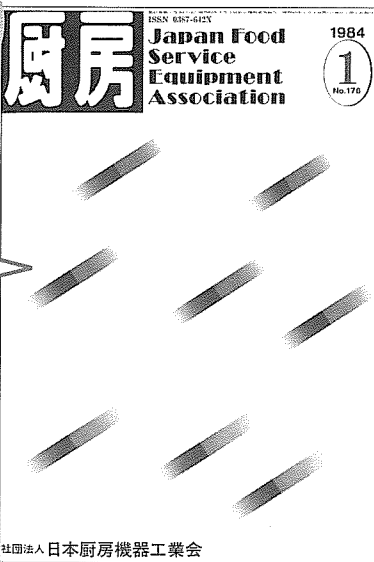


1984

Vol.176
1984 1月号

表紙変更

クリーム色の地に、赤と青のツートンカラーのバーが8本あるという、シンプルなデザインの変更に。これには何も説明がないので、おそらくガスと電気と水をイメージしているのではと勝手に想像してみる。



このころの主な出来事

- 1984
- 植村直己がマッキンリーで行方不明に
 - グリコ・森永事件
 - 大川橋蔵主演ドラマ『銭形平次』が終了。同年、大川と長谷川一夫が死去
 - スペースシャトル・ディスカバリー号打ち上げ
 - ちばあきおが自殺
 - 有楽町マリオンがオープン、同年暮れ公開の映画『ゴジラ』で破壊される
 - コアラが日本の動物園に初お目見え
 - 麻布十番に「マハラジャ」オープン

Vol.192
1985 5月号

1985公益法人大会

●経団連 公益法人協会
●経団連 3月10日学連と懇話会
●経団連 経団連協議会

経団連経団連協議会等が主催する「1985公益法人大会」は、公益法人の発展を促すことを目的として、1985年5月10日（日）に、経団連会館（東京都千代田区）で開催された。

●公益法人の現状と展望
●公益法人の課題と対応策
●公益法人の発展を促すための取組

種別	人数	構成
経団連	1,200	75%
経団連	4,000	25%
経団連	18,000	75%
経団連	3,000	25%
経団連	4,000	25%
経団連	1,200	75%
経団連	4,000	25%

「公益法人の現状と展望」は、公益法人の現状と展望を明らかにし、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。また、「公益法人の課題と対応策」は、公益法人の課題と対応策を明らかにした。また、「公益法人の発展を促すための取組」は、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。

公益法人の現状と展望、公益法人の課題と対応策、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。また、「公益法人の現状と展望」は、公益法人の現状と展望を明らかにし、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。また、「公益法人の課題と対応策」は、公益法人の課題と対応策を明らかにした。また、「公益法人の発展を促すための取組」は、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。

大会宣言
公益法人の現状と展望、公益法人の課題と対応策、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。また、「公益法人の現状と展望」は、公益法人の現状と展望を明らかにし、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。また、「公益法人の課題と対応策」は、公益法人の課題と対応策を明らかにした。また、「公益法人の発展を促すための取組」は、公益法人の発展を促すための取組を明らかにした。

時間	内容
14:30-14:45	開会式
14:45-15:15	公益法人の現状と展望
15:15-15:30	公益法人の課題と対応策
15:30-16:00	公益法人の発展を促すための取組
16:00-16:30	公益法人の現状と展望
16:30-17:00	公益法人の課題と対応策
17:00-17:30	公益法人の発展を促すための取組

「1985公益法人大会」
3月20日に経団連会館国際会議場で開催された、(助)公益法人協会のイベントのレポート。現状と展望、国際協力、制度の問題点についての講演の後、大会宣言の提案と採択を行っている。これから四半世紀経ちましたが、さて工業会の公益法人改革はどう着地するのやら。乞うご期待！

1987

Vol.212
1987 1月号

表紙変更

前回同様、まったく解説がありません。暗闇の中、鏡(?)の上で光る四つの球と、背景にオーラのように光る青い光。これも電気とガスのイメージかなーと思いつつ、ちょっと怖い感じの表紙であります。

- このころの主な出来事
- 1987
 - NTTが上場
 - 南極商業捕鯨終了
 - 「アサヒスーパードライ」発売
 - 国鉄が民営化し、JRグループに
 - 赤報隊事件発生
 - 平沢貞通が獄死
 - 広島衣笠祥雄、国民栄誉賞
 - 世界の人口が50億人突破
 - 石原裕次郎が死去
 - おニャン子クラブ解散
 - PCエンジンが発売される
 - 竹下登内閣発足

1989

Vol.236
1989 1月号

表紙変更

白い食器と調味料入れをベースに、ちょいとオシャレなレストラン風の表紙にリニューアル。明るく、上品、洗練されて、女性にモテモテが月刊厨房の公式イメージです。

- このころの主な出来事
- 1989
 - 昭和天皇崩御。昭和64年から平成元年へ
 - 手塚治虫が死去
 - リクルート事件。竹下登内閣総辞職、宇野宗佑内閣発足
 - 消費税(3%)がスタート
 - 横浜ベイブリッジ開通
 - 『ザ・ベストテン』終了
 - 幕張メッセがオープン
 - ベルリンの壁崩壊
 - マルタ会談、冷戦の終結
 - ルーマニアのチャウシェスク政権が崩壊
 - 六四天安門事件

湾岸戦争に考える

編集 野村 浩将

約戦中で閉会された三葉会理事会に出席の...
前年8月に日米協定としてイラクが湾岸戦争で...



オリオン設備工業㈱ 榎本 常治

「巻頭によせて『湾岸戦争に考える』」

オリオン設備工業㈱・榎本常治氏による、多国籍軍によるイラク戦について。工業会関東支部役員会出席の途上で地上戦突入をラジオで聞いたという部分が妙に生々しい。結局大量殺戮兵器は発見されませんでしたね。

このころの主な出来事

1991

- 東京23区の電話番号が10桁に
● 東京都庁移転
● 牛肉とオレンジの輸入が自由化
● 千代の富士が引退
● ジュリアナ東京がオープン
● 雲仙普賢岳で火砕流が発生
● コメコン、ワルシャワ条約機構解散
● 宮沢喜一内閣発足
● ソビエト連邦崩壊、CISへ

● 支那より

東北支部設立10周年記念大会開催される

当支部東北支部(管理職支部)では、平成3年6月21日(金)10時から仙台、ホテル松島大観荘で開催された大会の様子が掲載されています。



東北支部設立10周年記念大会開催される



東北支部設立10周年記念大会開催される

東北支部東北支部(管理職支部)では、平成3年6月21日(金)10時から仙台、ホテル松島大観荘で開催された大会の様子が掲載されています。...

「東北支部設立10周年記念大会開催される」

平成3年6月21日に宮城県・ホテル松島大観荘で開催された大会の様子が掲載されています。当日は加藤会長らが駆けつけ、記念式典の後祝賀会が催され、カラオケ大会も催されたとか。銀恋は俺に任せろ。

「『DILIPA』オープン」

1991年11月2日に大阪ガス(株)が万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

● 会員の広場

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

大阪ガスが厨房機器ショールーム「Task芝浦」オープン

「『Task芝浦』オープン」

1991年11月25日に芝浦に東京ガス(株)がオープンした、業務用ガス厨房機器ショールーム「Task芝浦」の記事。ちなみにTaskは東京ガスの頭文字Tと2方向のコミュニケーションの場を象徴するaskの造語だそうです。機器展示スペース、実演コーナー、ライブラリーの他に、厨房CADコーナーがあるのが、Windows 95ブームが来る前の90年代らしいというか。

● 会員の広場

大阪ガスがダイフステージの未来形「DILIPA」オープン

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

大阪ガス(株)は11月2日、大阪・万博記念公園にオープンした、生活誕生館「DILIPA」の記事。こちらはガスを使った暮らしのランクアップを紹介するアミューズメントミュージアム。

Vol.309
1995 3月号

阪神大震災に対する義援金のご賛同ご支援に関する御礼とご報告

「阪神大震災に対する義援金のご賛同ご支援に関する御礼とご報告」

1995年1月17日の阪神・淡路大震災へ寄せられた義援金の報告。204社と4名から、総額666万円1,909円の義援金が寄せられ、日本赤十字を通して被災地へ送られました。

今回の阪神大震災「兵庫県南部地震」におきまして被災された方々に対するご支援のご依頼を申し上げます。早速に多数の企業から心温まるご賛同を賜りました。誠に有り難く御礼申し上げます。

義援金につきましては、2月10日付けをもって「日本赤十字の山田正敏社長」を通じて、被災地へお届けいたどうかう、その手続きをいたしました。

皆さまからお寄せいただきました貴重な義

援金につきましては、2月10日付けをもって「日本赤十字の山田正敏社長」を通じて、被災地へお届けいたどうかう、その手続きをいたしました。

企業	10万円	71,909円	5万円	4万円	3万円	2万円	1万5千円	1万円	合計金額
正副会長	9社								900,000円
役員	1社		22社	1社	3社		1社		1,345,000円
正会員		1社	2社		120社	2社	9社	24社	4,186,909円
賛助会員							7社		210,000円
小計	100万円	71,909円	120万円	4万円	300万円	4万円	15万円	24万円	6,661,909円
事務局				1万円=1名	5千円=1名	3千円=1名	2千円=1名		20,000円

義援金総額 6,661,909円 (204社と4名)

1996

Vol.322
1996 4月号

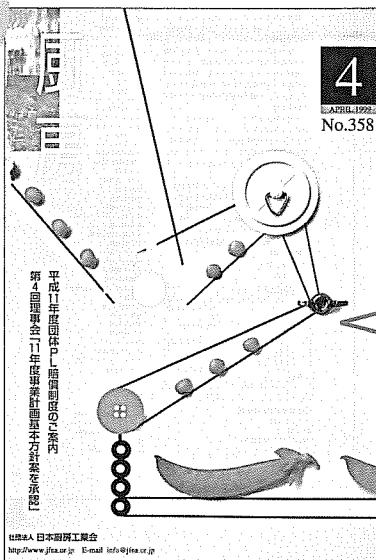


表紙変更

高級レストランをイメージして、ピカピカの食器とナプキンの表紙に。1回目のベースカラーは青ですが、以降、ベースカラーを変え、マイナーチェンジを繰り返して3年間この表紙が続きます。

1999

Vol.358
1999 4月号



表紙変更

黄緑をベースに、緑のサヤエンドウやボタンなどを食品工場のベルトコンベアによる調理工程をイメージした？ちょっとアヴァンギャルドな表紙に変更。

「コンピュータ西暦2000年」対応のための
中小企業支援策のご案内

政府は、平成11年12月1日現在、中小企業向けに「コンピュータ西暦2000年」対応のための支援策を実施しています。この支援策は、中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

1. 政府保証付低利融資制度
（政府保証付低利融資制度）
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

2. 税制優遇
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

3. 補助金
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

4. 研修
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

この支援策は、中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

1. 政府保証付低利融資制度
（政府保証付低利融資制度）
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

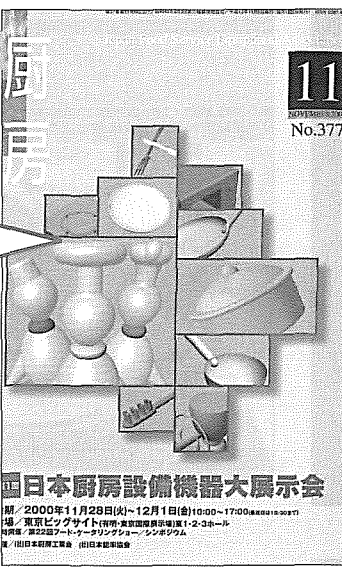
2. 税制優遇
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

3. 補助金
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

4. 研修
中小企業が「コンピュータ西暦2000年」対応のための経費を削減し、対応を進めやすくするためのものです。

「『コンピュータ西暦2000年』対応のための
中小企業支援策のご案内」

1999年7月、ノストラダムスの大予言の恐怖の大王こそ降って来ませんでした、その正体は2000年問題で故障した人工衛星と核ミサイルだ！とごく一部で話題にされたコンピュータの社会的問題への低利融資等の支援策が降臨。



第1回日本厨房設備機器大展示会
20世紀もいよいよ終わりという2000年11月28日～12月1日、現・厨房設備機器展が、243社/828小間（予定）という、現在と遜色のない規模で初開催。10月号と11月号はそれに合わせて表紙を変更という、異例の体制で臨んでいます。

第1回日本厨房設備機器大展示会
期：2000年11月28日(火)～12月1日(金)10:00～17:00
場：東京ビッグサイト(有明・東区豊洲)展示棟1・2・3ホール
主催：東京ビッグサイト(有明・東区豊洲)運営委員会
共催：日本厨房工業会、(社)日本電機工業会

第1回 日本厨房設備機器大展示会
11月28日(火)～12月1日(金)

「第1回日本厨房設備機器大展示会」は、2000年11月28日～12月1日、東京ビッグサイト(有明・東区豊洲)展示棟1・2・3ホールで開催されます。この展示会は、厨房設備機器の最新技術と製品を紹介するだけでなく、厨房設備機器の普及と普及のための支援策を推進するためのものです。

展示内容
1. 調理・調理器具
2. 洗濯・洗濯機
3. 食器・食器洗い機
4. 冷蔵庫
5. 電子レンジ
6. 炊飯器
7. 電気圧力鍋
8. 電気ケトル
9. 電気ポット
10. 電気やかん
11. 電気保温ジャー
12. 電気保温ポット
13. 電気保温マグカップ
14. 電気保温コップ
15. 電気保温ティーポット
16. 電気保温コーヒーポット
17. 電気保温ケトル
18. 電気保温やかん
19. 電気保温ポット
20. 電気保温マグカップ
21. 電気保温コップ
22. 電気保温ティーポット
23. 電気保温コーヒーポット
24. 電気保温ケトル
25. 電気保温やかん

第1回日本厨房設備機器大展示会
11月28日(火)～12月1日(金)

この展示会は、厨房設備機器の最新技術と製品を紹介するだけでなく、厨房設備機器の普及と普及のための支援策を推進するためのものです。

展示内容
1. 調理・調理器具
2. 洗濯・洗濯機
3. 食器・食器洗い機
4. 冷蔵庫
5. 電子レンジ
6. 炊飯器
7. 電気圧力鍋
8. 電気ケトル
9. 電気ポット
10. 電気やかん
11. 電気保温ジャー
12. 電気保温ポット
13. 電気保温マグカップ
14. 電気保温コップ
15. 電気保温ティーポット
16. 電気保温コーヒーポット
17. 電気保温ケトル
18. 電気保温やかん
19. 電気保温ポット
20. 電気保温マグカップ
21. 電気保温コップ
22. 電気保温ティーポット
23. 電気保温コーヒーポット
24. 電気保温ケトル
25. 電気保温やかん

第1回日本厨房設備機器大展示会の開催概要。「調理・食品加工」に関する全分野を対象として拡大した新たな展示会名称で開催するもので、これが紆余曲折を経て、現在のHCJ・三展合同開催体制へと変わっていくのは21世紀の話である。ちなみに第1回のテーマは「21世紀の食文化を創造する快適厨房の提案」でした。皆さんも、見て、触れて、感じよう。

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5版	7,800円	共	7,800円
〃 (会員企業価格)	6,200円	共	6,200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5版	冊	JFEA業務用厨房設備機器基準	冊
業務用厨房関係法令集 2010年版	冊	合計金額	円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

会社名：

電話：

FAX：

送付先：〒

氏名：

部課名：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

* 発送は入金確認後になります。

* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。

* 振り込み料は各自ご負担ください。

* 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。

* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

(社)日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

無煙ロースターの火災予防対策

○はじめに

大阪市内において、1週間に2件の焼肉店で火災が発生した。焼損程度は2件とも無煙ロースターおよびそれに接続する排気ダクト並びにその付近の床若干である。以前より、消防は類似火災を予防するため、同業の店舗等に対して立入検査や、自衛消防訓練指導時に注意喚起を実施しているものの、火災は後を絶たない。全国19政令指定都市に対して同様の火災の発生状況について調査した結果を(表1)に示すが、全国的に見ても火災件数に減少の傾向は見られない。今後、類似火災を撲滅するため、この2件の火災調査を通じて知り得た、無煙ロースターにおける火災危険および大阪市消防局が実施した、火災予防に関する取り組みを紹介する。

	大阪市内 (件数)	19政令指定都市 (合計件数)
平成19年	3件	33件
平成20年	5件	50件
平成21年	3件	40件

表1 無煙ロースター関係の火災件数

○火災調査の結果

2件の火災について調査した結果、両店舗に共通して次のことが分かった。

- (1) 発見者は、出火元の無煙ロースターを使用中の客であり、焼アミから炎が上がったため店員を呼び、店員が水でいったん消火している。その後しばらくして、ロースター下部及びその付近の床から発煙を認めたため、火災と判断し消防に通報している。
- (2) 焼損したのは、無煙ロースター内部と無煙ロースター直下から排気側に数メートルまでの排気ダクトおよびその周囲にある木製構造材である。
- (3) 無煙ロースター内の防火ダンパーは、正常に作動し閉鎖している(温度ヒューズ120℃)。
- (4) 屋外の排気ダクトの排出口付近に防火ダンパーが設置されていたが、正常に作動し閉鎖している(温度ヒューズ120℃)。
- (5) 出火元となった無煙ロースター直下の排気ダ

クト内には炭化物が確認され、ダクト内が燃焼した痕跡がある(写真1)。



写真1

- (6) 床下の排気ダクトと可燃物との間に、火災予防条例に定める離隔距離が確保できておらず、また、それに代わる断熱材も施されていない(写真2)。



写真2

以上の結果から消防では、本件火災の出火原因を焼肉時の炎が、無煙ロースター内部およびその排気ダクト内の油脂に着火し燃焼した後、排気ダクトとの離隔距離が不足していた周囲の木製構造材が発火し、延焼したものと推定した。

○出火の要因について

今回の火災を含め、無煙ロースターに起因する火災では、排気ダクト内に炭化物が確認されることが多い。これは、ダクト内部が燃焼したことを意味する。いったんダクト内に火が入ると初期消火は困難であり、特に次のような場合は火災が拡大する。

- (1) 防火ダンパーが経年劣化により固着しているか、油脂の付着により正常に閉鎖せず、ダクト内部で燃焼が継続する場合、この時、火災予防条例の規定に違反し、

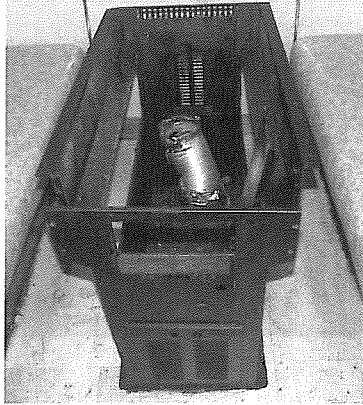


写真3

耐熱性の低いアルミ（融点660℃）のフレキシブルダクト等を使用していると、その部分が焼失し、そこから延焼拡大する（写真3）。

- (2) 防火ダンパーは正常であっても、排気ダクトに不燃材料による被覆がなく、かつ離隔距離が不足している場合、ふだんからダクトの輻射熱により周囲の木製構造材の乾燥が進んでいる所に、高温となった輻射熱が加わり、当該木製構造材が発火する（写真4）。

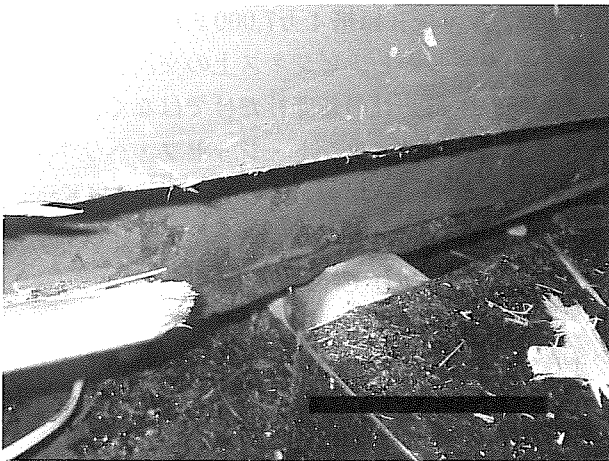


写真4

- (3) (1)および(2)の要因が複合する場合。

○類似火災を予防するために

無煙ロースター（機器本体内のグリスフィルター含む）の油分除去率は75%以上であり、かつ、グリス付着率10%以上のものにあつては、油脂が多量に付着した状態であっても、炎がダクト入口まで達しにくい構造とする等の基準を満たすことが必要

とされている（JIA「一般財団法人日本ガス機器検査協会」の認定を受けたものはその基準を満たしている）。しかしグリスフィルター等を設け75%以上の油脂を除去しても、排気ダクト内には除去されなかった油脂が確実に堆積する。よって、機器およびダクト内部の清掃を怠ると、内部に油脂が堆積し、炎を吸引した場合に着火する危険性が高くなる。逆に清掃を実施すれば、着火物（油脂）そのものを取り除く効果と共に、ダクト内の送風量を確保することによる冷却効果が得られ、ダクト内の温度上昇を抑制でき、油脂に着火する確率を大幅に減少できると考えられる。

また、排気ダクトと可燃物との離隔距離やダクトの材質については、火災予防条例の規定に適合していることも重要である。

以上のことを各飲食店関係者、施工業者、製造業者のすべてが認識し、それぞれの立場で火災予防に取り組んでいただくため、大阪市内で無煙ロースターに関する情報を最も管理できていると考えられる製造業者に対して、飲食店舗における出火防止対策の徹底について次のように依頼すると共に、無煙ロースター周辺及びダクト内部の定期的清掃と点検の重要性について周知を図った。

1 各飲食店事業者への指導

マニュアルを備える等、無煙ロースターおよびダクト内部の定期的清掃と点検を徹底すること

2 施工業者への指導

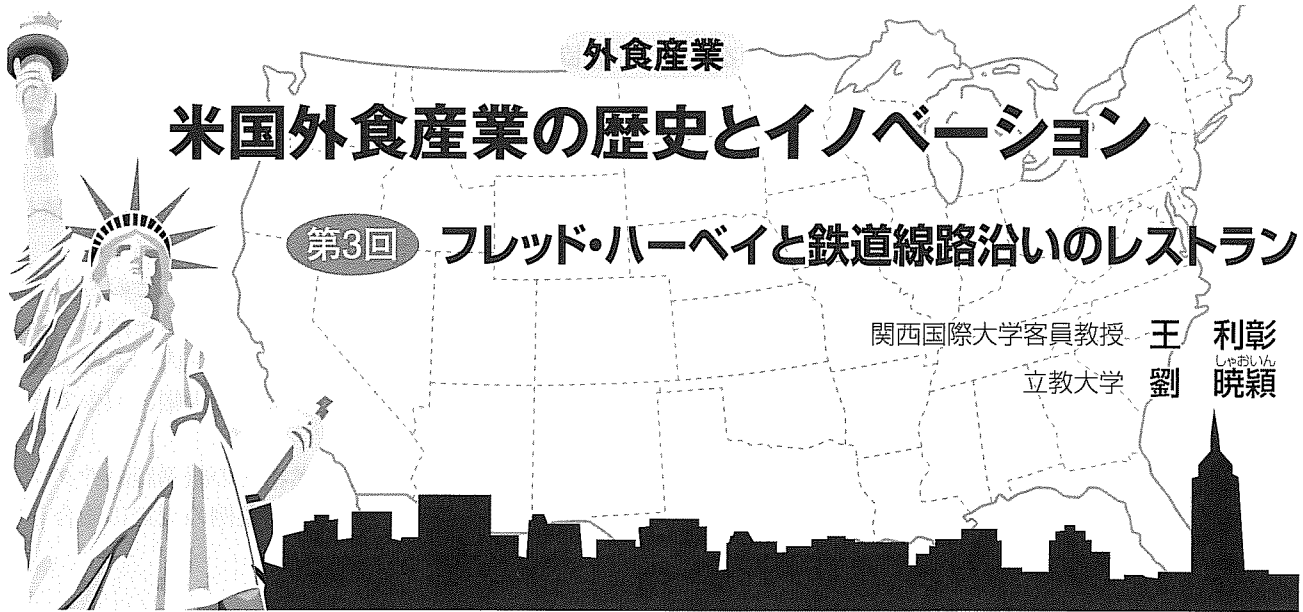
- (1) 無煙ロースターに接続する排気ダクトは、大阪市火災予防条例の基準に適合した材質を使用すること
- (2) 下引きダクト方式については、清掃・点検が容易にできるよう適切な点検口を設置すること

3 機器の改良

- (1) ダクト内へ油脂の溜まりにくい構造
- (2) ダクト内へ火を引きにくい構造
- (3) 清掃・点検清掃のしやすい構造

○おわりに

無煙ロースターからの火災を予防するためには、各飲食店事業者、施工業者、製造業者のすべてがその製品に関する火災危険を十分理解し、各々の立場で取り組む必要があることが分かった。無煙ロースターに関しては、適切な維持管理が重要であることから、消防機関としては引き続き上記各関係者に対する積極的な情報提供と火災予防広報を実施すると共に、立入検査等により法令遵守に向けた適切な指導を行うものとする。



第三章

フレッド・ハーベイが鉄道線路沿いに レストランをいよいよ開業

町に溶け込んで生活していたフレッドであったが、将来はこの町を去らなければいけないという悲観的な展望を持っていた。それは、リーベンワース市が隣町セントルイス市の次の乗り継ぎ地になるという展望がなくなりそうであったからだ。セントルイスまでは東部から鉄道網がつながっていた。将来西部への大陸横断鉄道を敷設するには、リーベンワース市とセントルイス市の間にあるミシシッピー川に鉄橋をかけなければならないが、当時の各地でその鉄橋をどこにかけるかで争っていた。それぞれの地区の政治家が暗躍し、現在のカンサス市近くの川沿いに鉄橋がかかることが決まり、その結果リーベンワース市には鉄道が来ないことになってしまったからだ。

しかし、ユニオン・パシフィック (Union Pacific) 鉄道が支線をリーベンワース市からセントルイス市に敷設することによって、リーベンワース市が鉄道網により東部・西部とつながることになった。それをチャンスと見たフレッドは、鉄道チケット販売の会社の名前を中央鉄道乗車券販売会社 (Central Railroad Ticket Office) と改名し、大々的に鉄道チケットの販売に乗り出し、会社業績拡大のために若い従業員を雇い訓練を開始した。そのために、鉄道

会社のジョイ・システム (Joy System) と交渉し、鉄道網の全地域のチケット販売権を取得し、東部の顧客には西部へのチケット、西部の顧客には東部へのチケットの販売を開始した。新聞社リーベンワース・コンサーバティブには鉄道網のある場所全域への新聞広告を販売すると告げた。

1868年には新聞社リーベンワース・コンサーバティブはフレッドに年間の販売手数料の前払いとして3,000ドル (現在価格4万7,000ドル) を提供すると申し出た。しかし、ビジネス上の交渉力を身につけたフレッドは一社の新聞社だけではなく、競合しない地区の新聞社、セント・ジョセフ・ヘラルド・カンサス・ファーマー (St. Joseph Herald, Kansas Farmer) 他、いくつもの新聞社の広告と新聞も販売する仕組みを作り上げた。

フレッドは鉄道チケットや定期船チケット販売でも同様に複数の企業との連携ができる仕組みを構築した。ミズーリー川・パケット・ライン (Missouri River Packet Line) の月間手数料は40ドル (現在価値625ドル) に過ぎなかったが、複数の企業との手数料を考えると十分な総額になった。

稼いだ金を元に、ビジネスの他にフレッドは土地や個人的金融などの投資をしていた。その一つに、カンサス州エルスワース (Ellsworth) にあるアメリカン・ハウス (American House) というレストランがあった。エルスワースには、南北戦争後にワイルド・ウエスト (Wild West) という西部劇ショー

を始めて有名になったビル・ヒコック (Bill Hickok) が住んでいた。

フレッドはそのレストランを不動産価格がピーク時に売却し、投資金額+金利で4,485.22ドル (現在価値7万100ドル) を受け取った。

フレッドはエネルギーに働いていたが、昔患った腸チフスの後遺症、内臓の痛みと偏頭痛、神経痛、精神的な落ち込み、不眠症に悩まされていた。鉄道網を使って何日もかけて仕事に行くことが多かったが、出張先で寝床に伏せなければならないこともしばしばだった。当時発売されたいろいろな治療薬を試したが、効果はなかった。当時の彼の症状は、現代では神経衰弱になるであろう。

そのような忙しい生活の中、フレッドは3歳の息子フォードが消化器系の病気 (場合によっては腸チフスになる可能性があったが、回復した) になるという事件、2番目の長女ミニー (Minnie) の誕生、家族の増加による4ベッドルームの家の購入など、数年間の私生活が過ぎていた。

フレッドのビジネスは順調で、ジョイ・システム社傘下のより大きな鉄道会社バーリントン (Burlington) で、中西部鉄道チケット総販売店の責任を任されるようになった。そして、新聞やチケットの販売の地域を西部に専念することにした。フレッドは西部の農場主、牧場主、鉱山経営者、製造業者など、大量に輸送が必要な顧客の開拓を行った。牧草、トウモロコシ、小麦、キビやアワなどの雑穀、ジャガイモ、生きた鶏、豚、家畜、羊、食肉 (処理したて、熟成中)、羊毛、動物の皮、銅などの鉱石、塩、石油、石炭、小売、火薬、町を作れる量の木材など、一度の輸送で50~60台の貨物列車が必要な大量輸送を請け負った。

中には野牛の骨という、変わったものもあった。当時の政府は野牛を抹殺すれば乱暴なネイティブアメリカンも少なくなるだろうと、野牛のハンティングを奨励していたからだ。野牛の骨は1トン当たり、6~8ドルもの価格で取引していた。当時の東部は金融取引で成長していたが、フレッドは農産物や鉱物などの確実なビジネスに専念していた。そしてビジネスを通じて取引先や競合相手、宿泊先のホテルの従業員など、あらゆる人と交流を深め、地域のビジネス情報を手に入れていた。

フレッドが一番親しくしていたのは、シカゴに住んでいるキャプテン・バイロン・シャーマーホーン

(Captain Byron Schermerhorn)、通称キャプテン (Captain) だった。フレッドと正反対の性格と風貌だった。大げさで自己本位の性格で、容貌はまん丸な顔に悪戯好きな目をしており、フレッドのほっそりとした英国風の身なりとは大きく異なっていた。キャプテンはニューヨークの上流階級の生まれで、南北戦争の際に北軍兵として従軍し、南軍の有名ナリー将軍などとも戦った。戦後シカゴに住み、速達郵便のビジネスで成功していた。彼はフレッドにとって、フレッドを大笑いさせる気を許せる少ない友人の一人だった。

鉄道網はどんどん拡大し、フレッドのビジネスの展望はますます明るいものになっていった。1869年春には、ユニオン・パシフィック鉄道は米国で初めて大陸間横断鉄道を完成させた。ネブラスカ州オマハ (Omaha) からカリフォルニア州の首都サクラメント (Sacramento) の間、1,700マイル (2,720km) をつないだのだ。これで資材や人を、大陸の端から端まで運送できるのだ。

しかし正確には、大陸間横断鉄道ではなかった。それはミズーリー川を渡る鉄橋の工事が終わっていなかったからだ。その当時は、夏は川をフェリーで渡り、川が凍結する冬は車など、時には臨時の鉄道を氷の上に敷いて通行した。

ユニオン・パシフィック鉄道のオマハの鉄橋が出来上がったのが、1872年だった。同時期にはカンサスシティのハンニバル (Hannibal) 鉄橋も完成し、交通の便が格段に良くなった。

南北戦争当時のリンカーン大統領は、戦争中に戦後の経済復興を考え、大陸間横断鉄道網の建設促進を考え法定化をしていた。そのため、南北戦争終後に大陸間横断鉄道網の促進が進んでいった。そして、乱立していた鉄道会社同士の合併が始まった。その鉄道網の充実に従い、大型化した鉄道会社の株価は急上昇していった。

しかし1872年の秋には、新聞が鉄道会社大企業のスキャンダルを報道するようになっていた。その内容は「ユニオン・パシフィック鉄道の重役が鉄道網建設の際にクレジット・モバイラー (Credit Mobilier) という外国企業風会社を通して、入札をしないで工事建設業者や資材購入を決めていた。そして、政府の鉄道建設資金援助法案を推進していた国会議員が、クレジット・モバイラー社の株を安価に購入していた」ということだった。この事件は刑

事事件にならなかったが、当時の米国鉄道会社に大規模な投資をしていたヨーロッパの投資会社を驚かせ、投資を引き上げさせるには十分であった。

その影響はフィラデルフィアの投資家ジェイ・クーク (Jay Cooke) が大きく受けるようになった。クークは南北戦争当時リンカーン大統領側に付き、戦争債を発行し、資金面で助けた。戦後は鉄道網の投資を保証する重要な投資家となった。クークの野望は、自らの大陸間横断鉄道網の敷設であった。そこで、政府に新線建設のために3億ドル (現在価格で56億ドル、約45兆円) を援助させる法案の成立をもくろんだ。しかし、ライバルのJPモルガン (J.P.Morgan) がその企てを妨害した。そのような状況を見て、ヨーロッパの投資家の投資に対する不安感が高まっていった。その結果、ジェイ・クークの投資会社は1873年9月18日に破産を宣告された。これが世界的な大恐慌ブラック・フライデー (Black Friday) を引き起こし、ニューヨークの証券取引所は歴史上初めて10日間閉鎖を迫られた。その結果、大恐慌により多くの企業は倒産を余儀なくさせられた。鉄道会社の株価は60%も低下し、半分以上の鉄道会社は破産してしまった。

フレッドを雇っていたジョイ・システムも破産したが、幸運なことにシカゴ・バーリントン&クインシー (Chicago, Burlington & Quincy) 鉄道は無事で、フレッドは取引を継続することができた。

鉄道会社は困難な状況に陥っていたが、フレッドのいる中西部は金融に依存せず農業が中心であったので、東部ほど深刻な経済状況にはなかった。そのため、本拠地のレーベンワースは通常と変わらない生活であり、フレッド一家は家族人数を増加させていた。1873年12月には次女を授かった。

しかしその平穏な生活を一変させたのが、1874年7月に発生した、バッタの大発生だった。バッタは嵐のように襲い、畑の農産物はおろか、羊の毛、人々の洋服、紙などを食べ尽くしていった。しかし、その不幸は1875年には回復されていた。

そんな環境の中でフレッドは40才になり、ある程度の成功を収めていたが、もっと大きな夢を抱いていた。その当時、彼が壁に貼りいつも目を通していたのが、新聞から切り取った「Maxims for Business Men (成功するビジネスマンの心得)」だった。

- ・ お金の取引の際には必ず領収書をもらい、発行した領収書のコピーを保存する。
- ・ 訪問してビジネスの取引をする際には短い時間に端的に用件を話し、決して長居をしてはいけない。時間を無駄に使わない。
- ・ 法律とは依頼人を守るのではなく、弁護士を儲けさせるものだ (法律は弁護士に生牡蠣の身を食べさせ、依頼人はその出し殻をもらうだけだ)。
- ・ 注意深さは安全をもたらす。
- ・ お金の授受には細心の注意が必要だ。
- ・ 1ドルのお金の価値を知りたいければ、借りてみることだ (借りるのはいかに大変か分かる)。
- ・ 努力をしなければ成功はあり得ない。
- ・ 失敗したことを悔やんで無駄な時間を使わない (失敗したことを悔やんでも失った金は戻ってこないし、時間の無駄だ)。
- ・ 無駄なく仕事をして、細かいお金にも注意をする。大きな船も小さな穴一つで沈んでしまう。
- ・ チャンスを注意深く待ち受けることが大成功につながる。
- ・ ウェブスターの大辞典も一つの単語を積み上げてできている (ローマは一日にして成らず。大事業は簡単に出来上がったのではない)。
- ・ 友達には親切にして、敵には何もするな。
- ・ 従業員と恋愛関係になるな (部下や従業員と恋愛関係になると、後で、困ることになる)。
- ・ くだらない話をしている人の前では沈黙を守ること。
- ・ くだらない話をしている人には話を続けさせ、後で困るようにする。
- ・ ヨーロッパの大富豪、ロスチャイルド家の成功の源は以下の3つだ。
不運な人とは付き合わないこと。
細心の注意を払いながら、大胆に行動しろ。
取引は1回終わってから、次の取引をしろ (取引は注意深く行う)。

そのころ、鉄道業界に大きな影響を与えていたのが、フレッドより数年年長のジョージ・モーティマー・プルマン (Georg Mortimer Pullman) だった。彼はニューヨーク州のアルビオン (Albion) で育ち、父親の家具製造業や建築業を手伝うようになった。父親の仕事の中心は、家を移動させるものであった。後にシカゴに移住し、1850年代にミシガン湖沿岸

の地盤の弱い土地に立つビルディングが地盤沈下で困っている時に、ビルを持ち上げ基礎を打ち直したり、ビルそのものを地盤の固い場所への移動という大きな仕事をしたりするようになった。1859年3月には28歳のプルマンが指揮をとり、ザ・マターソン・ハウス (The Matteson House) ホテル80×90フィート四方 (24×27m) という巨大なホテルを上げて、基礎を打ち直す仕事をした。800台のスクリージャッキを建物の下に置き、800人の職人にそれを操作させ、プルマンの掛け声と共に、10日間を費やし、4分の1回転ずつ回転させ、建物を地上5フィート (1.5m) まで上げた。その実績でシカゴ中のビルの基礎改善を請け負うようになり、最大の建物では、900坪もあるトレモント・ホテル (Tremont Hotel) の仕事も請け負った。

その仕事の傍ら、新しいビジネスへの挑戦を考えていた。それは彼がニューヨークからシカゴに行く途中の寝台列車のひどい経験からだった。当時の運賃は1ドル (現在価値26.98ドル) であった。寝台列車のベッドはまるで金属でできた棺桶のようなひどい乗り心地であり、ベッドは3段重ねで息苦しかった。換気の悪い寝台車の暖房は石炭ストーブで空気が悪く、死にそうな苦しさだった。その寝台車の中で、改良をしようと考えていた。

後に、シカゴの鉄道会社アルトン&セントルイス鉄道 (Alton & St.Louis Railroad) の重役と知り合いになり、その鉄道会社の古い寝台車を基に、1859年に改造した寝台列車を公開した。それはベッドを使わない時には天井まで折り畳むことを可能にした構造だった。その後、数年間かけていろいろな改良を加えた (途中プルマンは、コロラドの金鉱掘りに熱中したが)。南北戦争終結時には最新の寝台列車を完成させた。それは従来の列車よりも長く、背が高かった。内外装は豪華で、まるでビクトリア王朝時代の家を再現しているようで、衝撃吸収性のあるサスペンションを備えていた。内装に使われている木は磨き上げ、ニスを丁寧にかけて、ピカピカに輝いている。車内にはシャンデリア、バスルームには大理石のテーブル、床には豪華なカーペット、という素晴らしい仕様だった。ベッドを使わない日中には客席や荷物置き場になり、土煙やゴミを除去するフィルターを備えた換気装置を設置し、外気の新鮮な空気を取り入れるようにした。

このプルマンの寝台列車は話題になり大成功を収

め、1867年に会社を設立した。そのころには彼は50台近くの寝台列車を製造し、さらには最初の居間とフルサービスの厨房を備えたホテル列車を作っていた。

しかし、プルマンには解決できないことがあった。それがおいしい料理を提供するというサービスだった。その当時の列車のサービスは、ひどいものだった。鉄道会社は鉄道の運営とメンテナンスには長けていたが、ことサービスとなるとだめだった。列車の乗務員にとって、料理をサービスすることは不可能だったのだ。

そこで、プルマンは自社で製造した食堂車を鉄道列車に連結し、顧客から利用料金を徴収して、食事のサービスを提供することにした。サービスを担当するのは黒人に限定した。黒人でも、最も色の黒い人間を採用した。

このビジネスは大成功し、後に、経済界の大物アンドリュー・カーネギー (Andrew Carnegie、鉄鋼業で大成功した富豪) と提携し、投資をしてもらうだけでなく、他の鉄道会社へのビジネスを紹介してもらった。そして、東海岸の大鉄道会社ペンシルバニア鉄道 (Pennsylvania Railroad) や大陸間横断鉄道のユニオン・パシフィック (Union Pacific) と提携した。その結果、1870年にはプルマンの名前は、快適な旅を意味するものとなっていた。

・プルマン博物館

<http://www.pullman-museum.org/>

・当時の米国鉄道状況

<http://www.usrail.jp/pt-2pullman.htm#no1>

プルマンは列車食堂のデルモニコと呼ばれるようになり、料理人もデルモニコ出身者を使っていたが、寝台車ほどの成功を収めることはできなかった。それは、当時の列車は動いている間は、列車間の移動ができない構造だったからだ。この構造は移動距離の短い東部では問題なかったが、大陸間横断列車のように、長距離を走ると問題になっていった。

長距離利用の乗客は列車食堂ではなく、旅行途中の駅に備えたレストランを利用しなくてはならなかった。しかし、そのレストランや宿泊施設はひどいものだった。

フレッドは各地を移動し、レストランの食事が最悪で、ホテルのベッドはシラミだらけだということ

を経験していた。当時の西部では新鮮な食品を手に入れることが不可能だった。長距離の輸送に耐えるのは、缶詰や保存料を使った保存食品だけだった。冷蔵車はなかったの、新鮮な食肉を食べるのは危険であった。その中でも、100マイルごとに設置された駅の食堂が最悪であった。100マイルとは当時の蒸気機関車の燃料と水の供給は100マイルごとに必要で定められたのだった。

駅の食堂はお粗末で少量であるだけでなく、調理に時間がかかるので、乗客が食べるのに十分な時間を与えなかった。停車時間は30分と決められているが調理に時間がかかるので、料理がテーブルに揃った時には列車発車のアナウンスがあり、乗客は食べきれずに席を立たなければならなかった。そして、残った料理は再び保温庫に保存され、次の顧客に出されるのが普通だった。駐車場の食堂を利用できなかった乗客は、プラットホームや列車の通路を手押しカートを押して歩いて来る売り子（ブッチャーズ（butchers）、肉屋と呼ばれていた）から貧弱だが法外な値段のサンドイッチやしなびたフルーツを買わなければならなかった。

フレッドはそんなひどい鉄道旅行の食事を改善すれば、成功すると確信していた。実際に彼がビジネスで鉄道をよく利用していた際に利用して感心していたホテルがある。それはペンシルバニア鉄道沿いのアルトウーナ（Altoona）にあるローガン・ハウスホテル（Logan House Hotel）という伝説的な素晴らしいホテル・レストランであった。そのホテルはニューヨークの高級レストランデルモニコのような料理とサービスを実践していたのだ。フレッドは米国の鉄道沿いレストランで最も高い評価を受けているという記事や写真、メニューの情報を目にしていった。

また、フレッドが販売していた定期船のフォード船長は、定期船の乗客のために初めて素晴らしい船内レストランを設置し、食事と共にワインやダンスを楽しめるようにしていたのを経験していた。その夕食は60種類の料理を揃えていた。主な料理を挙げると、ポートワインで味付けして焼き上げた熊肉、焼いた川カマスにオイスターソース、牛と野牛のタン、シェリーワインソースで味付けしたカモシカのステーキ、詰め物をした子牛の頭、マデラソースで味付けしたフィレステーキ、ウサギのポットパイ、焼いた鶉、チキンサラダなどだ。食後のデザートは

英国風プラムプディング（English Plum Pudding with white sauce）、モモのメレンゲ（Meringues with peaches）、バニラバーボン（vanilla bonbons）、クランベリータルト（cranberry tartlets）、アップルパイ（apple pie）、山盛りのマカロン（pyramids of macaroons）など、24種類以上を揃えていた。船旅の間の風景やサービスや娯楽なども料理に負けないうくらい素晴らしいもので、評判になっていたのだった。

鉄道沿いのひどいサービスと、フレッドの経験した素晴らしいサービスを提供するレストランや定期船の経験を踏まえて、ビジネスチャンスを探し始めた。

そこで、チケット販売の仕事をしながらいーベンワースでプランターズ・ホテル（Planters House）というホテルを運営していたカーネル・ジャスパー（Colonel Jasper）と手を組んで、ハーベイ&ライス（Harvey & Rice）という会社を設立し、ひどい食事を提供していたカンサス・パシフィック（Kansas Pacific）鉄道沿いに、3カ所のレストランを運営し始めた。それらのレストランはレーベンワースからはかなり離れており、一番近い場所でも34マイルも離れていた。その次の店舗は西に400マイル離れている牧場で有名な、ウォーレス（Wallace）であった。その町ではライスは家畜も飼っていた。三つ目の店舗はそこからさらに100マイル以上の距離がある、デンバーに行く途中の鉾山町のコロラド州ヒューゴ（Hugo）であった。

そんな離れている店舗に対して、フレッドは店舗訪問を頻繁に行うなど積極的に関与していたが、店舗のマネージャーに発注業務などの大事な業務を任さざるを得なかった。そのために、列車切符販売の仕事に従事していて信頼できるようになった若い従業員をそのマネージャーの仕事に就けることにした。フレッドにとって、レストランの仕事の経験よりも、忠実で、信頼でき、自信を持って仕事ができる人間の方が重要だったのだ。レストランの仕事については経験の深いフレッドは、新しい規則とガイドラインを作り教えることにした。レストランにとっても最も重要な仕事は、葉巻に対する絶え間ない需要に応えることであった。当時の西部のカウボーイにとって、葉巻は食事より重要だったからだ。それぞれの店舗が、1回に数千本の葉巻を注文するのは当たり前であった。3店舗の1回の発注数の

6,000本の葉巻の支払い金額は433.5ドル（現在価値で8,983ドル）にもなった。マネージャーにとって最も重要な仕事は、フレッドに直接葉巻の在庫を報告することであった。


3軒のレストランの運営を共同で初めて、すぐにフレッドもライスも相手が自分の足を引っ張るのではないかと思うようになり、共同経営の難しさに気が付いた。また、カンサス・パシフィック鉄道との関係も面倒であった。鉄道会社はレストランに供給する食材を無料で配送することに同意していたが、レストラン側が一度運賃を支払って、その金額を請求して支払われるという、面倒くさい手続きが必要であった。そこで、フレッドは他の鉄道会社とのビジネスチャンスを捜し求めるようになった。

■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.

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



JFEA
Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

- 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

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

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



(株)井之上事務所
代表取締役

鈴木 茂

👉 検証

鉄板焼きは今ではホテルの飲食施設の中では定番になっているが、その歴史は意外と浅く、半世紀ほどだ。

もともとは朝顔五徳のガスレンジの上に鉄板を載せ、焼きそば等を露店などで販売したのが始まりといわれる。

ロッキー青木氏がアメリカでこの鉄板焼きを看板コンセプトにして「紅花」を開業し、一気に料理自体のステータスを上げ、大成功を収めた。

鉄板焼きは西洋料理のグリドルと見た目はそっくりだが、機械的な構造はまったく別物なのである。

グリドルは棒バーナーを並列で並べ、鉄板全体に均一な温度帯を作り出すのに対し、鉄板焼き器は丸バーナーを鉄板の中央に設置して、その部分だけが熱くなり周囲は保温などの目的で使用する。これは前述したように、その発祥の名残であろう。

そしてこれはガス式・電気式を問わず、加熱方法は面全体と部分的加熱の違いとなる。

そのため、電気式の場合も周囲に別途保温バーナーを設置することもしばしば見られる。

ガス式の鉄板焼きは、その生い立ちのためか作りが原始的だったため、高級店ではあまり見られなくなってきた。

また、IH式の機器も一時期大流行したが、ファンモーターと電磁の出すノイズが嫌われてか、またシーズヒーター式の機器に戻りつつあるようだ。

鉄板焼きは海外では「紅花」のイメージのせいか日本料理と考えられているが、日本国内では時に西洋料理の一部となったりして、独自の鉄板焼き料理

としての捉えられ方をしているようだ。鉄板焼き専門のレストランも存在しているが、ホテルの飲食施設の中では、西洋料理や日本料理の一角に別コーナーを設置するのが一般的だ。

👉 問題点

鉄板焼きのカウンター形状は多種多様だが、U型と直線型に大別される、直線型は調理する人間が多く必要になるが、お客さま同士が顔を見合わせる事がなく、厨房機器もお客さまの視線に入りやすく、高級店舗において人気が高い。しかし当然面積当たりの客席数は少ないし、人件費も多くなる。

今回の事例はU型と直線型の二つの設置例だが、どちらもホテル中の鉄板焼きコーナーだ。

二つの例とも和食ダイニングの一部だが、まったく隔絶した個室になっており、調度品や内装も和食のダイニングエリアとは違ったものになっている。

当然ワインの品揃えも豊富であり、入り口にはワインセラーが設けてある。

材料はすべてバックの和食厨房で準備されるわけだが、ここではバック厨房についての説明は省いて、鉄板焼きとドリンク用のパントリーのみを紹介している。

👉 注意点

では、鉄板焼きのカウンターに必要な機器について述べていこう。

鉄板焼き器それ自体は当然だが、その他に鉄板焼き器の下にドロワー冷蔵庫、台下ホットキャビネツ

ト、そして常温の台下キャビネットが必要となる。

また、お客さまの目に触れる所に置くインテリアとコーディネートした化粧ワゴンが必要となる。

もう一つの重要な要素が、排気だ。十分な排気がとれないと、ダイニングエリア自体にオイルミストが充満してレストラン全体が油臭くなり、雰囲気が台なしになってしまうので、十分な配慮が必要だ。

また、照明も大切な効果だが、特に注意しなければならないのが、排気フードの内部をなるべく目立たなくすることだ。これは非常に難しく、あまり暗くし過ぎると調理側が調理しにくく、明るすぎると

見せたくない汚れたグリスフィルターが見えたりする。

この二つの事例では、100mm程度のステンレス板を縦使いにして格子を作り、フード内面が見えにくくしてある。

鉄板焼きは現在では高級料理となっており、客単価も高く、また集客力も高いためにホテルの飲食施設には欠かせないものとなってきている。

厨房機器の点数も少なく簡単なようではあるが、内装との取り合いなど、細かい部分に十分に注意を払って設計、打ち合わせをしていきたい飲食施設だ。

A-鉄板焼き

アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
TC 1	鉄板焼きユニット (特注品)	1	TC 1
TC 2	台下冷蔵ドロワー	3	TC 2
TC 401	フード (グリスフィルター & 化粧板付き)	2	TC 401
TC 402	フード (グリスフィルター & 化粧板付き)	1	TC 402

B-鉄板焼き

アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
TP 1	リーチイン冷蔵庫	1	TP 1
TP 2	電磁調理器	1	TP 2
TP 3	タオルウォーマー	1	TP 3
TP 4	貯湯式湯沸かし器	1	TP 4
TP 5	スベアナンバー	1	TP 5
TP 6	ワークテーブル 吊り戸棚付き	1	TP 6

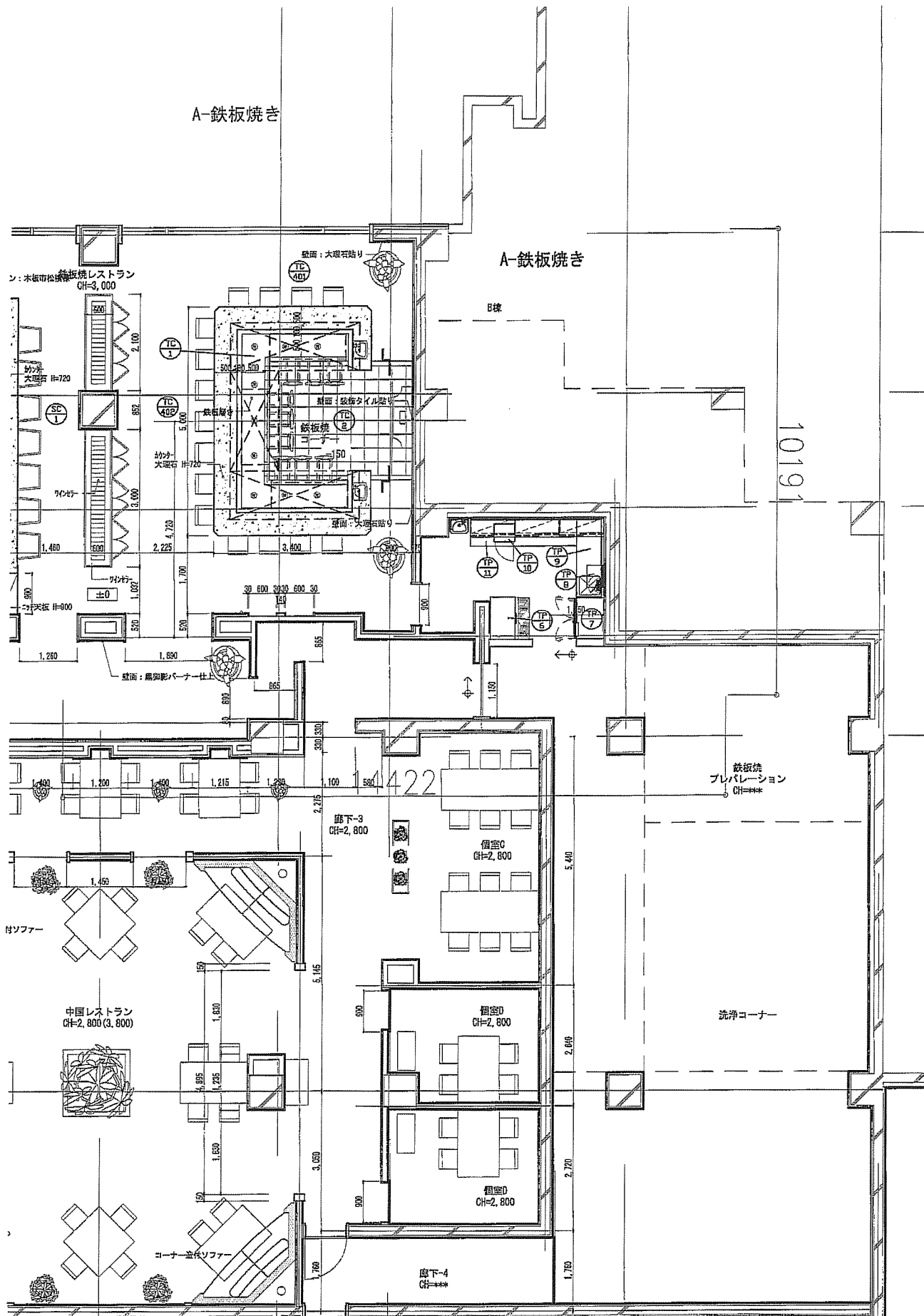
鉄板パントリー

アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
TP 1	スベアナンバー	1	TP 1
TP 2	スベアナンバー	1	TP 2
TP 3	スベアナンバー	1	TP 3
TP 4	スベアナンバー	1	TP 4
TP 5	スベアナンバー	1	TP 5
TP 6	キューブアイスメーカー	1	TP 6
TP 7	リーチイン冷蔵庫 (飲料用)	1	TP 7
TP 8	貯湯式湯沸かし器	1	TP 8
TP 9	サービスステーション シンク付き	1	TP 9
TP 10	タオルウォーマー	1	TP 10
TP 11	サービスステーション 3-吊り戸棚付き	1	TP 11
TP 12	スベアナンバー	1	TP 12

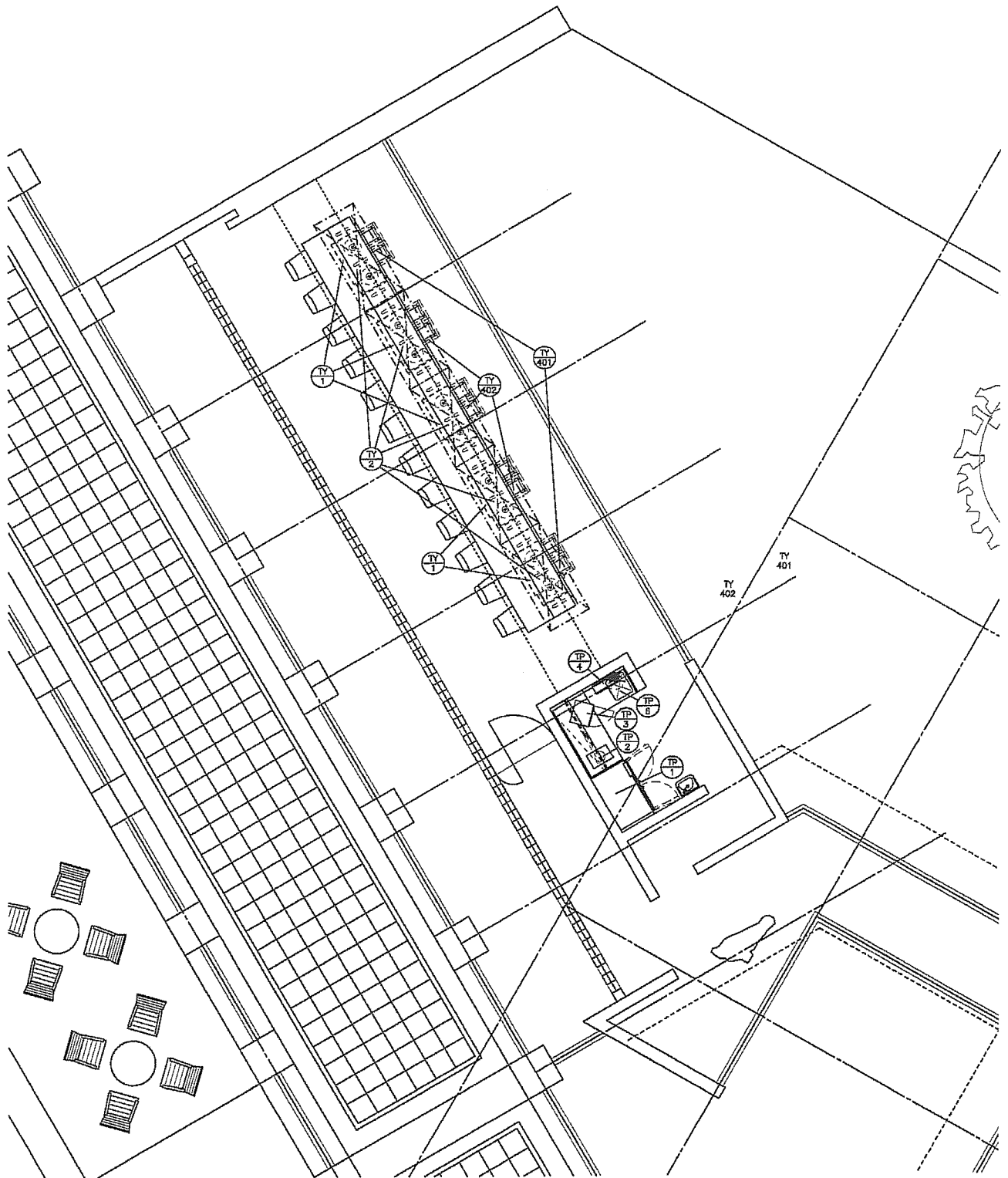
鉄板パントリー

アイテム NO	機 器 名	数	アイテム NO
TY 1	鉄板焼きユニット	5	TY 1
TY 2	台下冷蔵ドロワー	5	TY 2
TY 401	フード (グリスフィルター付き)	3	TY 401
TY 402	フード (グリスフィルター付き)	2	TY 402

A-鉄板焼き



B-鉄板焼き



構成・文 中部ガス(株) 浜松支店
エネルギー営業グループ 業務用チーム 笹川 吾

東日本大震災復旧・復興への祈り

はじめに

東日本大震災により、お亡くなりになられた方々に深い哀悼の意を表しますと共に、被災された皆さまに心からお見舞い申し上げます。

被害に遭われた会員企業さま、厨房業界の皆さまが今なお復旧に向けた懸命な頑張りに対し、心より敬意を表します。

一方では、被災された皆さまに対し物心両面での支えや現地に赴き復旧のお手伝いをしておられる官・民・財の皆さまには心から敬服致します。そんな数多くの復旧活動の中、ほんの一例ではございますが、ガス業界の活動等をご報告させていただきます。

被災者の方々に感謝され 復旧隊員も励まされ

日本ガス協会は震災発生直後に災害対策本部を設置すると共に、復旧隊を被災地に派遣しました。宮城、福島、岩手の3県に、北から南まで全国から26の都市ガス事業者が総勢4,000人を派遣し、懸命な復旧作業が行われました。

小雪がちらつく厳しい寒さ、不足する物資、いつ襲われるか分からない強い余震、近くに宿が取れないため被災地まで1時間半かけバスで通わなければならないなど、困難な作業環境の中、ガス管修繕や機器を点検した上でガスを開栓するという懸命な復旧作業が行われました。

各地のガス会社が作業車で乗り込み、各々の作業着を着て作業をしているのですが、その車両や

作業着に入っている名前を見て、「遠い所からありがとう」という言葉を各所からいただいたそうです。また、寒い中暖房やお湯が長い間使えなかったなど不自由な生活を続けられていたにもかかわらず、復旧した際には涙ぐみながらお礼を述べられる方、自分たちの物資が不足しているにもかかわらず果物や飲み物などを差し出してくださる方などが数多くいらっしゃったそうです。復旧に赴いた隊員の中には、被災された皆さまに対して「感謝している」と口にする者が少なくありません。

既にいろいろなメディアで伝えられ称賛されている「東北人の忍耐強さ」「日本人の美德」など、困難の中でも持ち続けている人たちがいることを改めてここにご報告いたします。

震災対策として有効だった 最新ガス設備・技術

また、ここで今回の震災に際して都市ガスにおける被害を少なくとどめたものがございますので、ご紹介させていただきます。

・耐震性の強いガス配管 (PE管、フレキ工法)

中越地震の時よりもガス管の損傷が少なかった報告がされております。これは全国のガス会社共通に取り組んでいることですが、経年管を耐震性の強いポリエチレン管などに順次切り替えていることが大きな要因です。

・移動式ガス発生設備

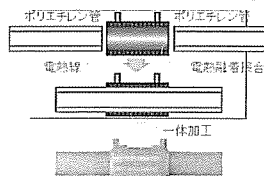
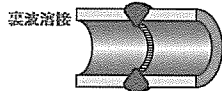
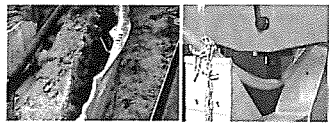
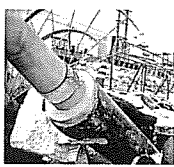
道路が寸断されているなどの理由でどうしてもガス導管が復旧できない所や、病院・福祉施設・救護所など社会的に重要な施設へ迅速な復旧が求められ

ガス導管の耐震性向上

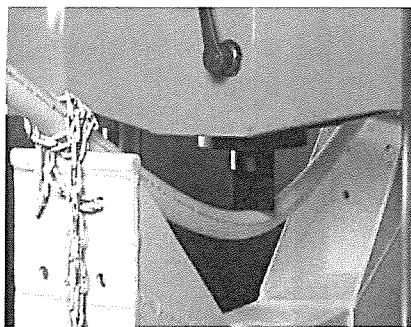


- 耐震性に優れた材料・接合方法の使用
- 溶接鋼管(高中圧管)&ポリエチレン管(低圧管)

兵庫県南部・新潟県中越地震でも被害を受けなかった溶接鋼管(左)、ポリエチレン管(右)



ポリエチレン管(低圧管)の曲げ試験



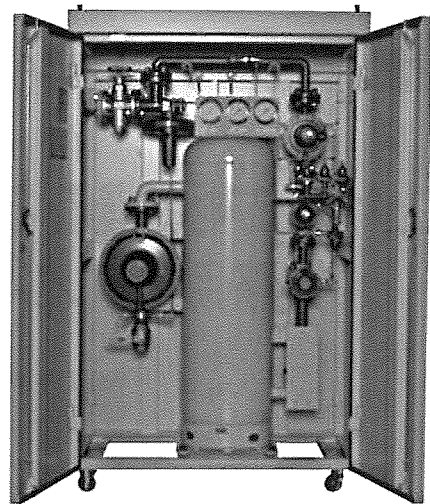
耐震性に優れたガス管

配置されました。これは液化天然ガスや圧縮天然ガス方式など中・大型なものや、比較的小型でプロパンを空気で希釈し熱量を調整してガスを送り出すものがあります。

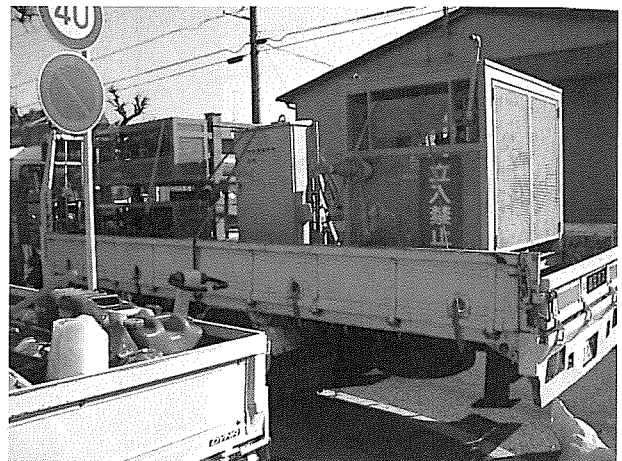
平成16年の新潟県中越地震の際に活躍し、その必要性が提言されました。その後いくつかのガス事業者が所有することになりました。そして平成19年の新潟県中越沖地震では日本で初めて広域融通(ガス事業者が被災地にその設備を持ち寄り供給)となりました。

改めてその重要性が認められ、2009年末には全国のガス事業者で1,200台以上の移動式ガス発生設備を持つこととなりました。今回の震災でも詳しいデータはまだ出ていませんが、全国から集まり数多く設置されたそうです。

日本はここ数年において大きな震災を経験してきました。その度に悲しみや失ったものがありま



移動式ガス発生設備(小型)



移動式ガス発生設備(中型)

す。しかし、その度に復旧・復興へとつなぎ、その対策を講じて前へ進んできました。今回も今までにない筆舌しがたい被害を被りましたが、同様に復旧・復興へとつながるものと信じております。

「希望の灯火」という表現があります。今回ある復旧隊員の言葉に、ガスコンロの炎が点いた瞬間に広がるお客さまの喜ぶ笑顔が疲れた体を癒してくれ、「もっとがんばろう」という気持ちにさせてくれたとあります。

われわれ職業人は同じように被災された方々はもちろん、日本全国の方々に笑顔を取り戻すことが使命であると心組み、この困難に立ち向かっていきたいと思います。

「がんばろう！日本」

資料提供 東邦ガス(株)様、伊藤工機(株)様

三宝ステンレス工業株式会社

支 部	会員No.
関西	568

磨き上げた技術で豊富なラインナップの機器製造に対応する、
業務用ステンレス厨房機器の総合メーカー。



代表取締役
肥田 徳人

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

創業者である父・肥田進は中学卒業と共に大阪に出てまいりました。ステンレスという商品と豊かな食文化に憧れと希望を抱き、厨房機器の製造に携わってきました。

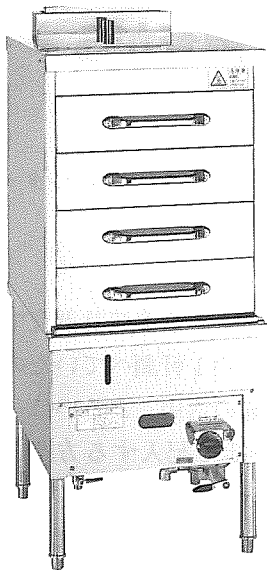
その後、皆さまのご協力をいただき、昭和41年1月に大阪市旭区で三宝ステンレス製作所として創業致しました。また、翌昭和42年に現在の社名に変更し設立し、活動の充実化を図ってまいりました。創業当時は作業台、流し台の製作から始まりました。大阪万博が開催された昭和45年からはガス調理機器の製造を始め、昭和50年からは電気調理機器、冷蔵機器等の製造を始めました。



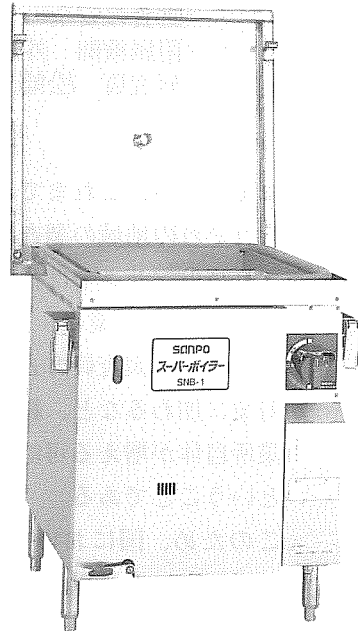
本社全景

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

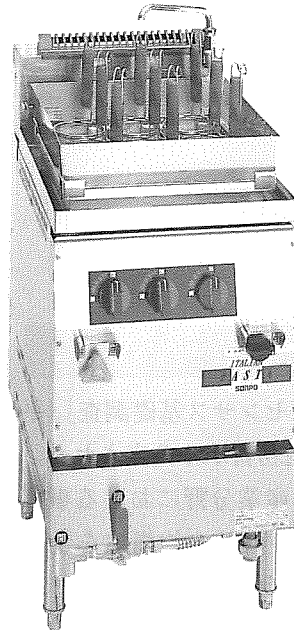
当社の提供している商品は作業台、流し台、戸棚などのステンレス加工から、当社のオリジナル商品の蒸し器・スーパーボイラー、茹で麵機・麵ボイラー、パスタボイラーなどの蒸す・茹でるに特化した加熱調理機器、ホール側の客席からカウンターまでの鉄板焼き、ディッシュデイスペンサー等の配膳機器、アイスビン・冷凍槽等の冷機保温機器などを製造販



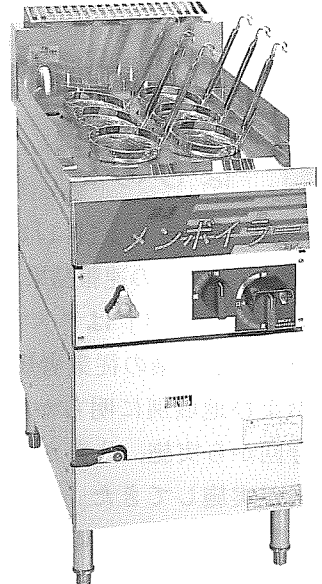
引出タイプのスーパーボイラー「SBS-3」



セイロタイプのスーパーボイラー「SNB-1-OPEN」



パスタボイラー「SGP-46S」



ガス式高速メンボイラー「SMB-47」

売しております。

最近では創業以来の長年の経験とノウハウを生かして、家庭用システムキッチンの製造販売をはじめ、理美容機器・理化学機器などステンレス加工も取り扱っております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社の最大のセールスポイントは長年の経験とノウハウをもとに、日毎に研究と開発を続け、着実な改良と斬新な発想を生かしたより良い製品作りにあると思います。スーパーボイラーでは天板を開閉式にすることにより缶体の洗浄が容易にできるように改良し、引出蒸し器では20年前からテフロン材を使用することにより、引出の損傷をなくしてきました。

今後ともクライアントのニーズに耳を傾け、クライアントが必要とするものを共に開発していくことが、当社のセールスポイントと思っております。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

日本厨房工業会では厳しく変化していくなか、長年にわたり技能・知識の向上を図るための教育・情

報の発信をはじめ、また、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度など、機器の安心安全への業界としての役割を果たしてきた工業会の役割は今後とも大きく、期待しております。

今後、厨房業界全体の地位向上、知名度アップのために、直接のクライアントである外食産業に向けて日々アピールしていく施策をしていただければありがたいと思います。

- 設 立
昭和42年5月
- 代表者
肥田徳人
- 資本金
3,000万円
- 従業員
39名
- 業 種
業務用厨房機器製造 蒸し器、茹で麺機
- 主要取引先
厨房機器設備業者、製造メーカー
- 本社所在地
〒572-0077 大阪府寝屋川市点野5-31-7
TEL072-828-3701 FAX072-826-3059
- URL
http://sanpo.to

最新外食トレンド2011

No.4 飲食店の店舗数の動向～経済センサス基礎調査から

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

1. はじめに

平成23年3月1日に「経済センサス基礎調査」（平成21年調査）の速報結果が総務省から公表された。「経済センサス」はすべての産業分野における事業所および企業の従業者規模等の基本的構造を全国および地域別に明らかにすることを目的として、今回から実施、公表されたもので、これまで総務省が実施してきた「事業所・企業統計調査」の後継調査である。このデータを基に、平成24年2月には平成23年の販売状況などを把握する「経済センサス活動調査」の実施が予定されている。

今回はこの「平成21年経済センサス基礎調査」（以下、「経済センサス」）の結果から飲食店の店舗数の状況を見ていきたい。

2. 飲食店の店舗数～店舗数は減少傾向

○「経済センサス基礎調査」の留意点——調査方法の変更で上振れの可能性あり

「経済センサス」は、わが国の事業所および企業を対象に新しく創設された調査で、事業所・企業統計調査（平成18年まで実施）と調査対象は同様である。

しかし、その利用上の注意では、調査手法が異なることから、平成18年事業所・企業統計調査との差数がすべて増加・減少を示すものではないとしている。

調査手法の相違とは①商業・法人登記等の行政記録の活用、②会社（外国の会社を除く）、会社以外の法人および個人経営の事業所の本社等において、当該本社等の事業主が当該支所等の分も一括して報告する「本社等一括調査」の導入等であるが、

つまるところ、これまでの事業所・企業統計調査ではそれぞれの地域の調査員が1軒1軒調べていたのを、経済センサスでは行政記録の活用、あるいは一定規模以上の企業は、本社一括で記入する方式となったので、調査員方式では分からなかった事業所が対象に加わるなど、経済センサスの場合には対象事業所自体が増える可能性があり、単純比較が難しいということである。

このため、国においては統計表の時系列比較を行っていないが、以上の点を考えると、増加している場合はその要因が調査手法の違いによる可能性が否定できないが、減少している場合は、調査手法により減少幅が緩和されている可能性はあっても減少していることはおおむね判断できると思われる。したがって、このような点に留意しつつ、「経済センサス」結果から飲食店の店舗数の推移を見ていきたい。

○飲食店の店舗数（事業所数）

平成21年の飲食店全体の事業所数（ここでは店舗数と同義とする。以下、店舗数）は、67万3,583事業所（管理等を行う事業所含む）となり、前回調査の平成18年結果と比較すると、3年間で7.0%の減少となった（年率▲2.4%）。その内訳は「専門料理店」（16万9,270店、管理等を行う事業所を除いた構成比25.2%）と最も多く、次いで「酒場・ビヤホール」（14万696店、同21.0%）、「バー、キャバレー、ナイトクラブ」（12万6,886店、同18.9%）となっている。この中で、対平成18年比で最も減少しているのが、「バー、キャバレー、ナイトクラブ」（対平成18年増減率▲16.7%）、で、次いで、減少率が大きいのは「食堂・レストラン」（同▲13.5%）、「すし店」（同▲10.7%）となっている（表1、図1）。

ほとんどの業種で軒並み店舗数が減少するなか、「専門店」だけが同1.5%と店舗数を伸ばしており、

産業分類	平成21年	平成18年 (参考)	平成18年～21年 増減率(%)	
			3年間	年率
76 飲食店	673,583	724,295	▲ 7.0	▲ 2.4
760 管理、補助的経済活動を行う事業所	2,989	—		
761 食堂、レストラン	63,408	73,298	▲13.5	▲ 4.7
762 専門料理店	169,270	166,694	1.5	0.5
76A 日本料理店	50,769	42,545	19.3	6.1
76B 中華料理店	56,558	59,070	▲ 4.3	▲ 1.4
76C 焼肉店	19,463	20,779	▲ 6.3	▲ 2.2
76D その他の専門料理店	42,480	44,300	▲ 4.1	▲ 1.4
763 そば・うどん店	33,011	34,157	▲ 3.4	▲ 1.1
764 すし店	28,872	32,340	▲10.7	▲ 3.7
765 酒場、ビヤホール	140,696	151,603	▲ 7.2	▲ 2.5
766 バー、キャバレー、ナイトクラブ	126,886	152,400	▲16.7	▲ 5.9
767 喫茶店	77,041	81,042	▲ 4.9	▲ 1.7
769 その他の飲食店	31,410	32,761	▲ 4.1	▲ 1.4
76E ハンバーガー店	6,126	5,401	13.4	4.3
76F お好み焼・焼きそば・たこ焼店	19,487	21,219	▲ 8.2	▲ 2.8
76G 他に分類されないその他の飲食店	5,797	6,141	▲ 5.6	▲ 1.9

表1 飲食店 事業所数(店舗数)の推移

資料：平成21年は総務省「経済センサス基礎調査」民営事業所
平成18年は総務省「事業所企業統計調査」民営事業所
注：産業分類は共に平成19年11月改訂の新産業分類

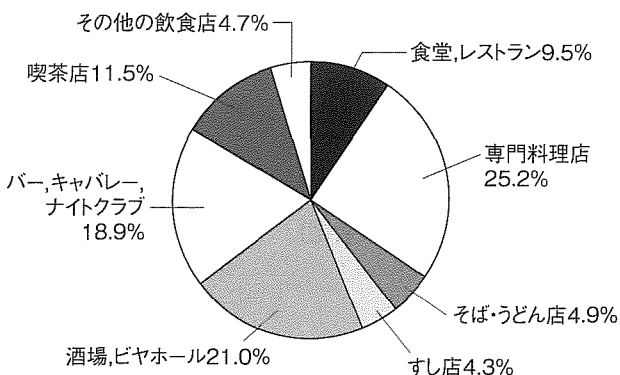


図1 飲食店の店舗数内訳構成比

資料：総務省「経済センサス基礎調査」民営事業所
注：図の構成比には管理補助的経済活動を行う事業所を含んでいない

特徴的である。

次にこの「専門店」の内訳について見ると、「中華料理店」(5万6,558店、専門店内構成比33.4%)、「日本料理店」(5万769店、同30.0%)、「その他の専門料理店」(4万2,480店、同25.1%)、「焼肉店」(1万9,463店、同11.5%)となっており、その対平成

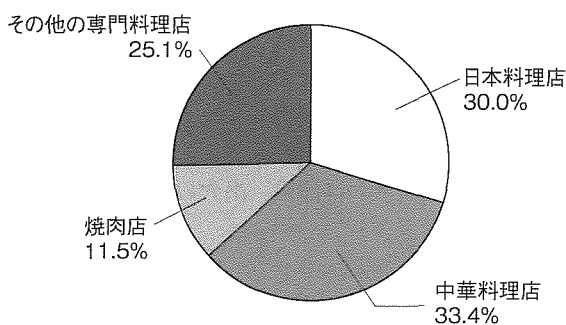


図2 「専門店」の店舗数内訳構成比

資料：総務省「経済センサス基礎調査」民営事業所
注：図の構成比には管理補助的経済活動を行う事業所を含んでいない

18年比増減率は「日本料理店」19.3%、「その他の専門店」▲4.1%、「中華料理店」▲4.3%、「焼肉店」▲6.3%と、「日本料理店」のみ増加となった(図2)。

また、「その他の飲食店」の内訳を見ると「お好み焼き・焼きそば・たこ焼き」(1万9,487店、その他飲食店内構成比62.0%)、「ハンバーガー店」(6,126店、同19.5%)、「他に分類されないその他の飲食店」(5,797店、同18.5%)となっており、その対平成18年比増減率は「ハンバーガー店」

13.4%、「お好み焼き・焼きそば・たこ焼き」▲8.2%、「他に分類されないその他の飲食店」▲5.6%と、「ハンバーガー店」のみ増加となっている(図3)。

3. おわりに

以上、「経済センサス」から平成21年の飲食店の店舗数の概況を見た。飲食店全体の店舗数は67万3,583事業所(管理等を行う事業所含む)、対平成18年比増減率▲7.0%と大きく減少する結果となった。ほとんどすべての業種で前回調査を下回っており、リーマンショック以降の景気悪化の影響が大きかったことがうかがえる。

そのような中、「ハンバーガー店」など一部業種では店舗数を伸ばす結果となったが、今回調査の留意点から考えると、増加については判断を保留する必要があり、次回調査での検討課題となっている。

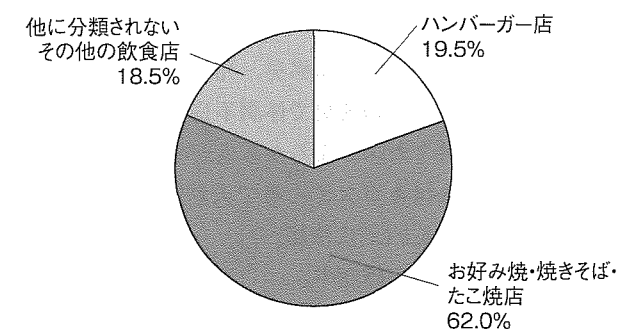


図3 「その他の飲食店」の店舗数内訳構成比

資料：総務省「経済センサス基礎調査」民営事業所
注：図の構成比には管理補助的経済活動を行う事業所を含んでいない

【1】3月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付総数は104件で前年同月の218件に対して48（％）。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは石油ストーブの火災で家屋全焼、ガス炊飯器による焼損等12件。
- ◇品質クレームは石油給湯機の不具合、ガス給湯器の設置不良等12件。
- ◇一般相談はガスボンベの購入、当該メーカーの倒産、カセットボンベの破裂等73件。
- ◇問い合わせは鑑定依頼の条件、事故調査の進捗確認等7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	7	10	26	1	44(42)
事業者	2	2	23	3	30(29)
司法行政	3	0	24	3	30(29)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	12(12)	12(12)	73(70)	7(6)	104(100)

注) 昨年同月実績合計218件 事故16件

【3】主な外部対応

- (1) 仲介：石油ファンヒータによる小火について（3／3 神奈川県内消費者宅）
- (2) 研究：グリル付きガスこんろの火災について（3／11 技術士会館）
- (3) 確認：ガス炊飯器のゴムホースについて（3／22 産技研）

【事故クレーム】

①ガス炊飯器から発火し周辺が焼損

◇使用5年のガス炊飯器のガスホースが外れ発火し周辺が焼損した。「このホースは当該炊飯器に付いていたもの」で納得出来ない。

◆現在、事実確認中。

②石油ストーブの火災で家屋全焼

③カセットこんろのガスボンベが破裂し壁に破損

◇外出中にガスボンベが破裂し賃貸住宅の壁が破損した。本件事故の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、原因は誤使用（こんろを電気調理器の上に置いた）と断定し被害者に詳細に説明。

④石油ストーブによる異臭、発煙で体調不良

⑤石油ストーブの悪臭で体調不良

⑥グリル付きガスこんろから火が噴きキッチン汚染

◇グリル付きガスこんろで天麩羅をしていた時、こんろから火が噴きキッチンは汚染。出火の原因究明と対応をPLCに依頼。

◆現在、事実確認中。

⑦アウトドア用こんろから発火し火災、2名が火傷

◇居酒屋において当該こんろに店員が燃料を注入中、発火し火災、店員と顧客の2名が火傷を負った。事故原因の究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

⑧ガスパネルヒータによる低温火傷

⑨カセットこんろから火が噴出し手に火傷

◇使用約30年のカセットこんろにボンベをセットし点火したら発火したので手に火傷を負った。原因究明と対応をPLCに依頼。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

⑩使用後の石油ストーブに孫が触れて手に火傷

⑪ガスボイラーによるアスベスト被害

◇昭和50年代のガスボイラーからのアスベストで被害発生。本件被害の原因究明等対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑫カセットこんろから火が噴き手に火傷を負う

◇20年位使用しなかったカセットこんろを取り出し、新しい他社製ガスボンベをセットし点火操作中、ボンベとこんろの接続部から火が噴出し手に火傷を負った。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆本件火傷の基本は「カセットこんろとガスボンベのミスマッチ」と考えるが、ポイントは20年も未使用のこんろを何のチェックもせず使用した事である。消安法にも明記されているように、使用10年に至った燃焼機器については安全点検をすることを責務であるとしている。以上について詳細に説明。

==== 3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

◇現在、当センターは極めて難しい問題2件を抱え、その対応に苦慮している。

◇まず、アスベストによる被害に関するもので、日本でも有名な消費者問題の専門家弁護士が担当している案件である。詳細はこれからのことであるが医学的にも環境状態においても、更にその立証において困難を伴うものとする。

アスベストといえば塵肺（siliosis）の一種で、かつ職業病の一つである。

具体的には遊離ケイ酸を含む石やガラスを取り扱う採鉱場や石切場等で発生する病気で、1960年に「じん肺法」も立法化されている。

◇次は、石油ストーブの異常燃焼により家屋が全焼し、かつ2名が脱出出来ず一酸化炭素中毒で死亡した案件である。

具体的には「無尽講」の会場になっていた被害者宅において石油ストーブが点火後、2時間程度経過した時、突然異常燃焼となり火災の発生となった。同室にいた人が消火に努めたが火炎はますます勢いを増し外に避難した。その内、2名が外に出られず一酸化炭素中毒で死亡した。

本件はすでに最高裁で判決が出ているので、具体的には再審の要求となる。再審の場合、新しい、かつ信頼ある証拠が必要不可欠であることから極めて厳しいことになるものと考えている。

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュ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	ファイヤーブルーF 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
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(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	ディパーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディパーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	E C O ウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O 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	セコムアルファ(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
11. 3. 29	グ リ ス サ レ ン ダ ー	11-001-0701	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

◆5月(皐月)◆

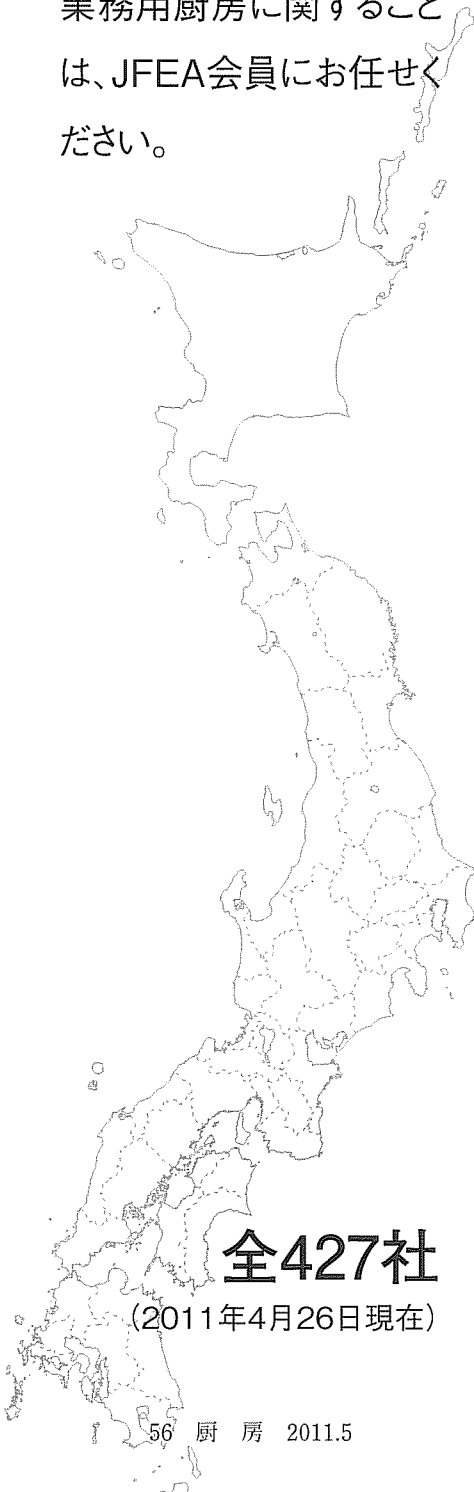
- | | | | |
|-------|------------------------------------|--------|----------------------------|
| 1日(日) | メーデー | 12日(木) | アセロラの日 |
| 2日(月) | えんぴつ記念日 | 13日(金) | カクテルの日 |
| 3日(火) | 憲法記念日、世界報道の自由の日、
ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(日) | 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 4日(水) | みどりの日、ラムネの日、
ファミリーの日 | 18日(水) | 18リットル缶の日 |
| 5日(木) | こどもの日、端午の節句、
菖蒲の節句、わかめの日 | 20日(金) | 世界計量記念日 |
| 6日(金) | ゴムの日 | 25日(水) | 食堂車の日 |
| 7日(土) | 粉の日、コナモンの日 | 29日(日) | こんにゃくの日、呉服の日 |
| 8日(日) | 母の日、世界赤十字デー、
ゴーヤーの日 | 30日(月) | ごみゼロの日、
消費者の日、
掃除機の日 |
| 9日(月) | アイスクリームの日 | | |



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4月26日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブ キッチンテクノ(株) 札幌営業所
サンスチール工業(株)
三洋電機産機システム(株) 北海道支店
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
福島工業(株) 札幌支店
(株)フジマック 札幌営業部
細山熱器(株) 札幌営業所
(株)ホワイトスチール工業
(株)マグナ 札幌営業所
(株)マルゼン 北海道営業所
三浦工業(株)食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県
(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県
ADEKAクリーンエイド(株) 仙台営業所
(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
三洋電機産機システム(株) 東北支店
ジョンソンディバーシー(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
ミックニ厨房設備(株)
(株)モリチュウ

●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)関東三賞
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

アイセック(株)
(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
(有)小越製作所
オザキ(株)
(株)尾竹設計事務所
オビニオン(株)
(株)オリオン
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
川口工業(株)
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
コニカミ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)
シンプロメント(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)
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) 東京支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化学品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マーメード
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(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)メイター
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
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

●奈良県

(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

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

イシヌキチヨウリ(株)

●大分県

(有)シンコー厨機
(株)中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
九州電力(株)
西部ガス(株)
サラヤ(株) 東京分室
四国電力(株)
商工サービス(株)
ジョンソンディバーシー(株)
仙台市ガス局
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
東京ガス(株)
東京電力(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
トーセツ(株)
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
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

㈱AIHO	後6
㈱アクシー	後1
アサヒ装設㈱	前8
㈱上野製作所	後4
エスケーエイ㈱	前9
㈱大道産業	後4
オザキ㈱	前8
三洋電機産機システム㈱	後5
三和調理工業㈱	前8
シンボ㈱	後5
スギコ産業㈱	後1
㈱タチバナ製作所	前5
東京ガス㈱	前10
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後2
細山熱器㈱	表4
メガソフト㈱	前6
横河電子機器㈱	前4

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3ヵ月	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



●東日本大震災の影響で国内は混乱が続いているが、社会というか人心が不変の未成熟であることを実感させたのが、震災後のデマである。●震災直後の偽の避難所情報に始まり、「化学工場の汚染物質がまみれた雨が降ってくる」「消毒剤を飲めば安心」「外国人が略奪をしている」「海外の支援が断られた」云々、微に入り細に入った話が出るわ出るわ、ご丁寧に善意の知人がtwitterやメールで拡散してくれる。●勘違いやブラックジョークレベルでもうざりなのに、特定の個人・団体等を誹謗するために流しているのが露骨な噂がかなりのウェイトを占めている点にも呆れ返る。●こういったデマは大抵はさっさと否定されるのだが、デマというものは何年経っても蒸し返されがちで、まさに人間は信じたい情報だけを信じる、という感じである。●聞いたことのないような慣習を「他では普通にやっている」と語る人とか、明らかな違法行為を正当性があるように語る人とかもいて、そのうち気合いと努力で一般人が100mを5秒で走れる時代が来そうな勢いである。●もう少し広い視点で物事を見るようにする、というのはまだまだないものねだりなのか。

厨房

平成23年5月5日発行

第48巻/第5号 (No.503)

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

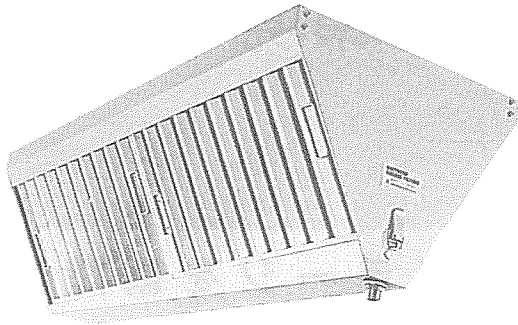
発行所 社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170

印刷 伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

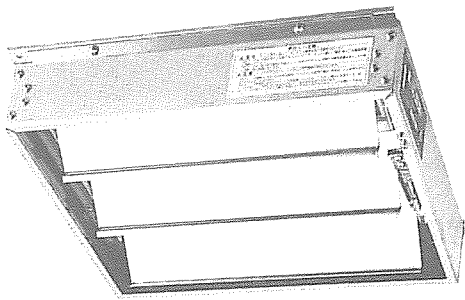
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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。

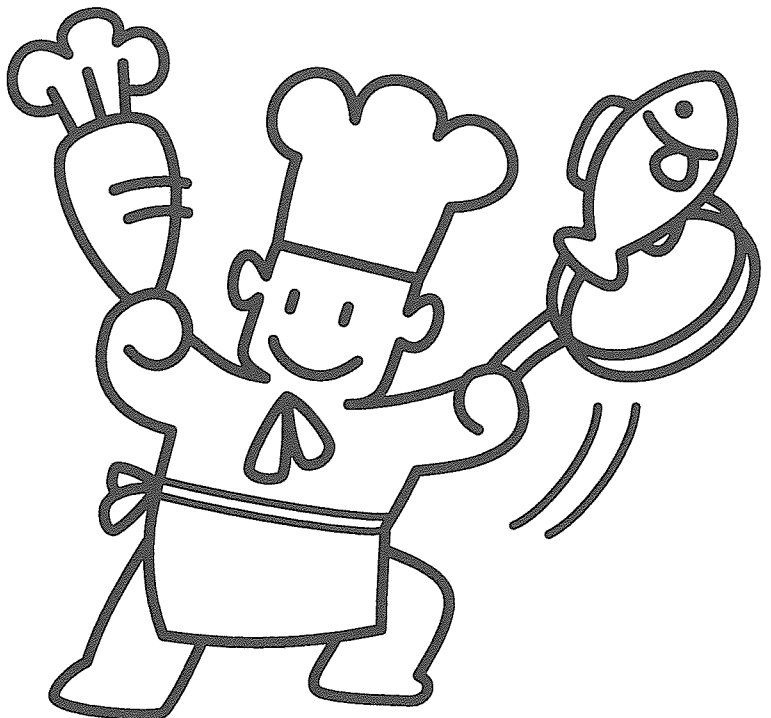
グルメ志向を

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

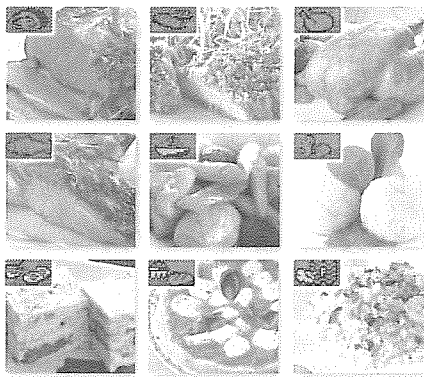
本社
 ショールーム ☎0256(86)3711(代)
 インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

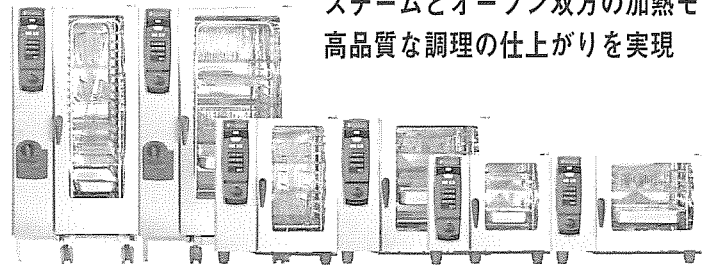


快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

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!

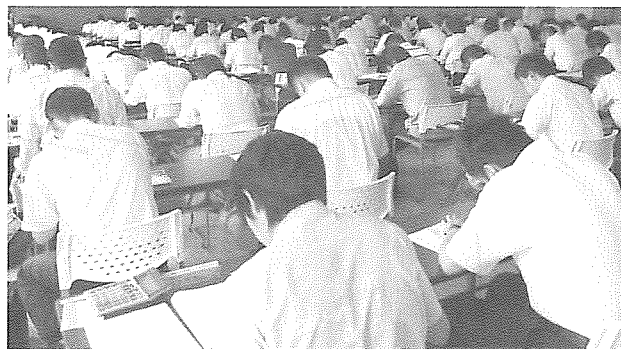
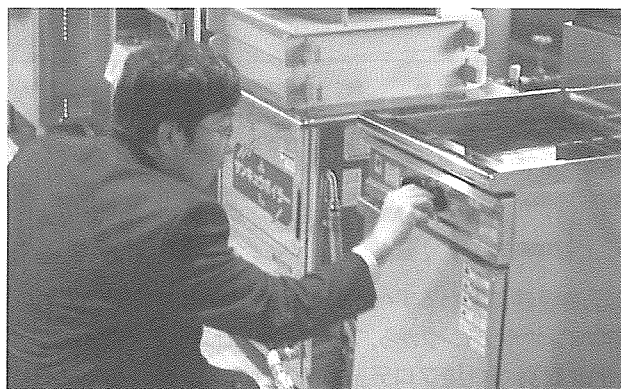
フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に
応じたベストプランを無料でご提案します。

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。**



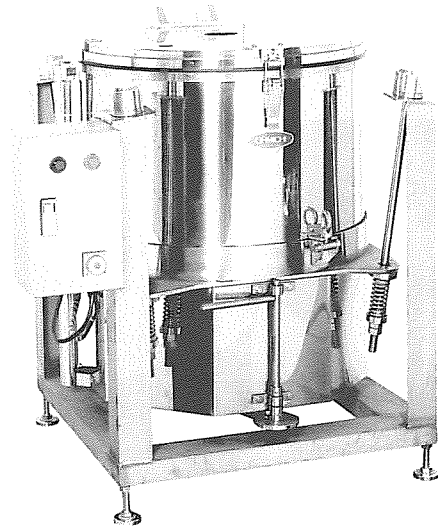
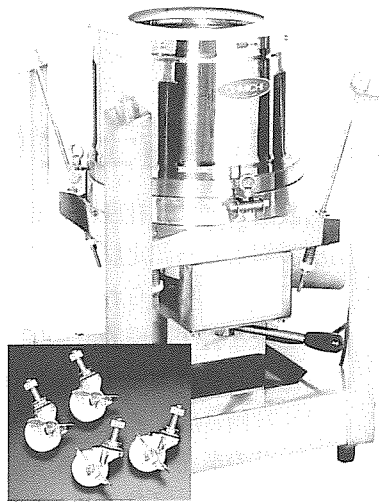
厨房設備士証は、
知識の証。

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

Japan
Food Service
Equipment
Association

移動

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



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

世界初

ロータリー式
プラズマ集塵セル
搭載

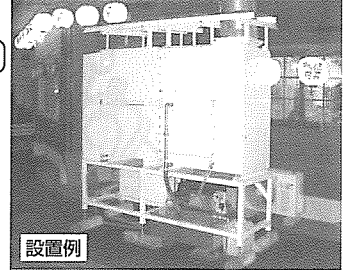
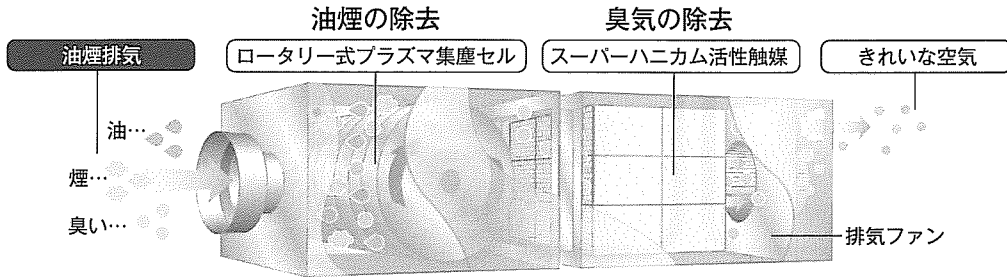
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

すっきりくん

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



らくらく! **オートタイマー洗浄**

集塵セルに付着した捕捉物を、
遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

コンパクト! **設置面積1/3!**

機器設置に必要な面積が、従来の1/3に
なりました! (当社従来品比)

油煙の除去 | **ロータリー式プラズマ集塵セル**

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

臭気の除去 | **スーパーハニカム活性炭媒**

いやらしい調理臭をバッチリ処理します。

環境を考える企業

シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001
認証取得

SANYO

スーパー、飲食店、高齢者施設で高評価!

プロの技。

かまどの炊き技、圧力の合わせ技。

人気の「おどり炊き」機能搭載

※
業界初「**可変圧力IH炊飯方式**」

ご飯の硬さと粘りを任意に調節

「**こだわり炊飯制御**」

白米・無洗米・炊込み・玄米・おかゆコース

選べる「**炊飯コース**」

※2009年2月現在

☆デモ機の貸し出しも可能です。お気軽にお問い合わせください。

可変 圧力IH
おどり炊き
PRO

6.0L
(3.3升=5kg)
炊き



業務用圧力IHジャー炊飯器

三洋電機株式会社/三洋電機産機システム株式会社 〒110-8534 東京都台東区上野 1-1-10 <http://products.jp.sanyo.com/biz/>

●北海道支店…☎(011)251-7015 ●東北支店…☎(022)221-1134 ●東京支店…☎(03)5858-3485 ●中部支店…☎(052)528-3433
●近畿支店…☎(06)6992-0485 ●中四国支店…☎(082)279-8770 ●九州支店…☎(092)472-3400

厨房機器は



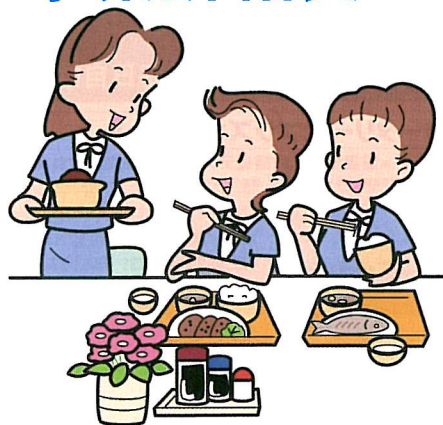
学校給食は



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
 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つの力を効果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、

コンサルティングを含めて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。

それが日本調理機です。

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

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

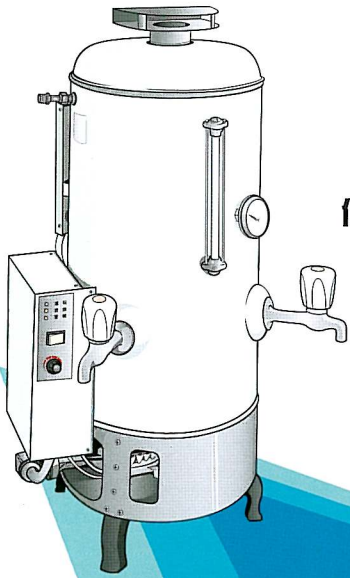
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

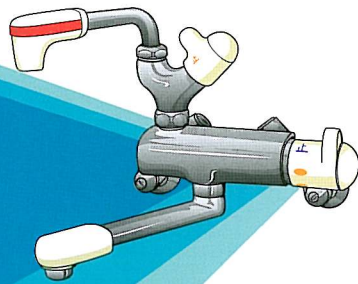
HOSOYAMA

日本厨房工業会

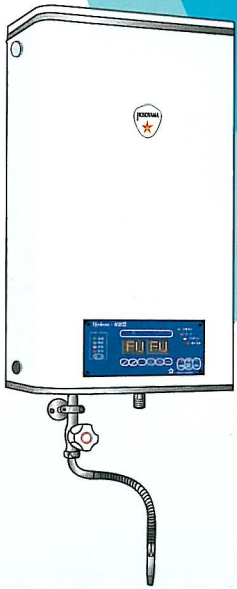
第48巻 第5号 NO.5003
平成23年5月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

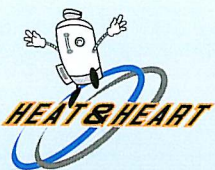
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20 TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19 TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室 TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所	〒950-0916	新潟市米山1-5-5 TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所	〒981-0916	仙台市青葉区青葉町5-3 TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)