

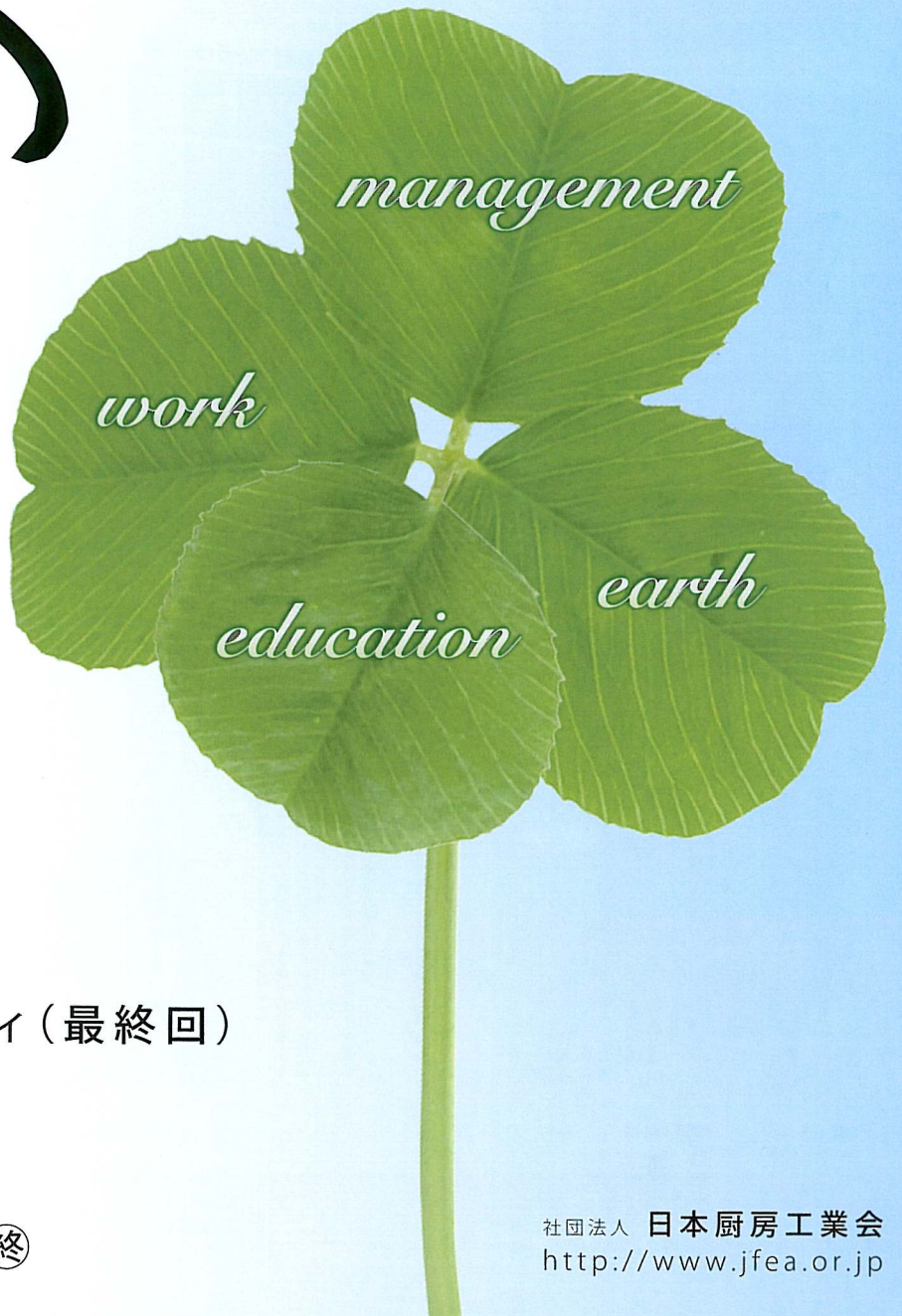
6

MAY.  
2011  
No.504

第48巻 第6号NO・504  
平成23年6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号



平成23年度  
第1回理事会報告

厨房設計ケース・スタディ(最終回)  
基本に忠実に

月刊厨房500号の軌跡 終

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

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

# 世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



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

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

**35%の省エネ、スクエアスプレーすずぎ**  
 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本のアームのスクエアスプレーすずぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすずぎ方式(SD53形)を搭載。

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



洗浄室開口 **36cm**

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

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

左開き形、正面形、右開き形を用意  
 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
 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**

●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秒ラフメン・パスタ、または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。  
 ●スチーム式に比べ排水器など不要、熱湯式と比べ湯気が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/  
 ラフメン用/うどん大かご式など試用テストを受付中

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

www.n-sen.com

本 社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
 大 阪 大阪府東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
 名 古 名古屋市中区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
 支 店 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
 所 在 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
 所 在 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。**

貯氷量  
約110kg

**FIC-240KV-S**  
三相200V

- 外形寸法: W700xD670 xH1,640mm
- 製品質量: 150kg
- 製氷能力: 約228/251kg/日 (室温20°C、水温15°C)
- 貯氷量: 約110kg (自然落下時 約85kg)
- 消費電力: 1,105/1,295W
- 消費水量: 約0.48/0.53m<sup>3</sup>/日 (室温20°C、水温15°C) (50/60Hz)



## 冷凍機内蔵型インバーターアイランドショーケース

Send-you 

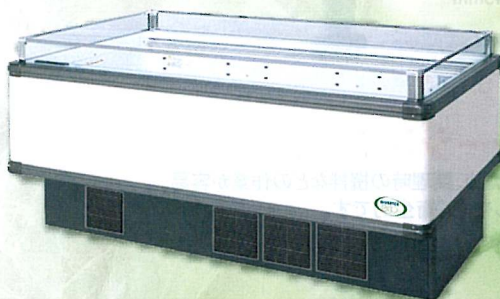
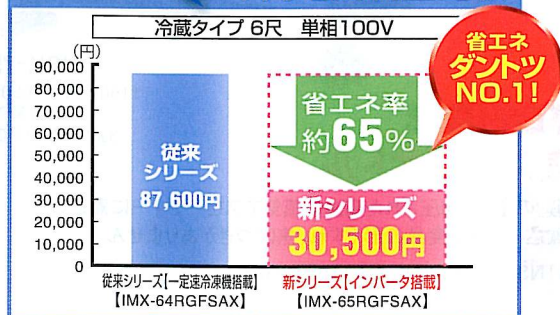
インバーター搭載で  
省エネ・鮮度管理を両立

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



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



NICHIWA®

電気厨房機器の専門メーカー

**ニチワ電機株式会社**

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

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代)  
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06) 6838-5001(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03) 5645-2691(代)  
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中東区高針台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。

# 地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。  
その地球に恩返し of 気持ちを込め「人にも環境にもやさしい  
製品づくり」をナカニシは目指します。

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

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」

これがわたしたちナカニシの願いです。



カゴごと食器類洗浄システム  
NAW-PATA (ナウハタ)



eco

eco1

eco2

eco3

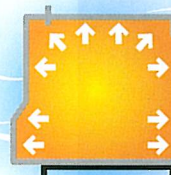
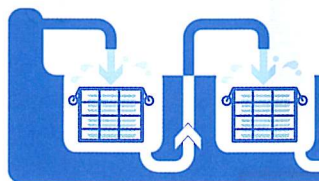
カゴごと食器洗浄で  
浸漬要らず！



食器をカゴから取り出さずに  
洗浄する省力型。  
浸漬せずに洗浄でき、その分の  
水やエネルギーを抑えます。

徹底した水の  
リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、  
水の消費量を極限まで抑えます。



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと  
空調負荷を軽減します。



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



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

中西製作所

検索

click  
click

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

### ◆ 大きな開口

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

360mm



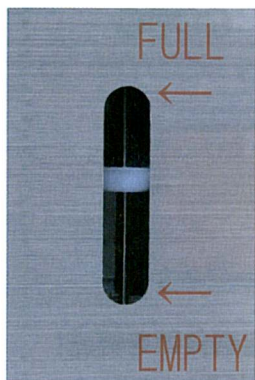
### ◆ 安全で使いやすく



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

### ◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。  
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリーン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。

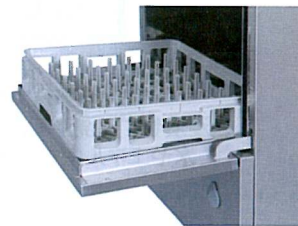
### ◆ 抜群の洗浄力

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ツを「Optimage」で高画質レンダリング処理したものです

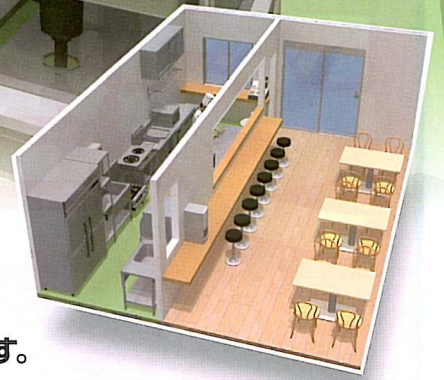
**新機能**  
**クイックパーツ作成**  
を追加しました!

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。

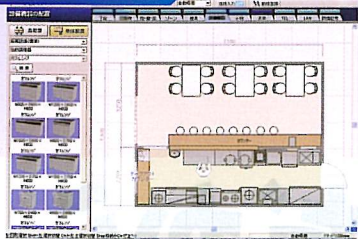
## パソコンソフトで 厨房プランの提案に革命!

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



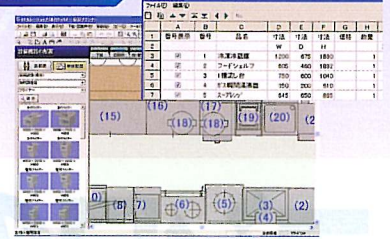
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様書の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

### 3Dパース図



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

### 機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

# 厨房プランナー

[+クイックパーツ作成]

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

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

#### ■製品説明をご希望の方へ

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

#### ■厨房機器メーカー様へ

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

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

インターネットレンダリングソフト  
【Optimage】

# Optimage



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

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

## メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市市江の木町1-38 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

# 06-6386-2072

●製品情報や体験版のご請求は

# www.megasoft.co.jp





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

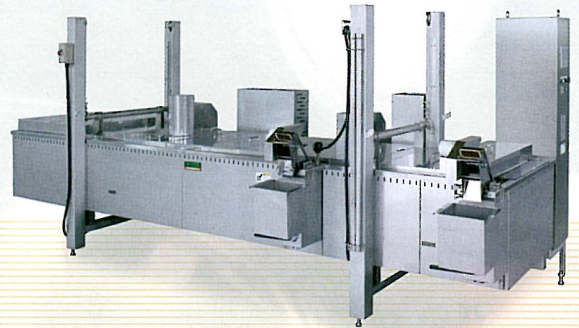
食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穏を。



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

**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

HI-COOK is  
GOOD-1 Partner

— 美味しさ開発創造集団 —

ガスは料理の味を決定する

# OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術  
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

## オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

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

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

本社	〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7	☎ (03) 3633-1291 (代表)	FAX (03) 3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011 名古屋市中区平針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。

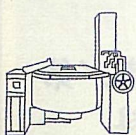
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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



ゆで麺機



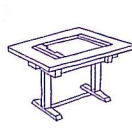
台付コンロ(スープ用)



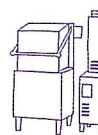
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房<sup>®</sup>  
商標「涼厨」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

**快適**  
快適だから働きやすい。

**経済的**  
涼しいから空調コストも低減。

**安心**  
熱くないからヤケドの心配なし。

**簡単**  
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨<sup>®</sup>」シリーズ

## CONTENTS

工業会関係	14	平成23年度第1回理事会報告
	17	誌面で振り返る 月刊「厨房」500号の軌跡 最終章
外食産業	32	東北地方太平洋沖地震の義援金について
	26	米国外食産業の歴史とイノベーション(4) 「フレッド・ハーベイのチェーン展開のノウハウ」 ————— 関西国際大学客員教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎
設備設計	34	<b>最終回</b> 厨房設計ケース・スタディ 「基本に忠実に」 ————— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
企業訪問	40	会員企業が語る！(40)————— 畑中厨房(株)
厨房業界関連情報	42	最新外食トレンド2011 (5) 「外食・中食における震災の影響について ～業界調査・家計調査の結果から」 ————— (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 [邪鬼]
	13	巻頭よせて [東日本大震災で学んだこと]————— ホシザキ東北(株) 百井健彦
	16	工業会だより
	44	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報] PLセンターの受付コメント————— ガス石油機器PLセンター 勝又 勇
	46	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	48	会員企業一覧
社団法人 日本厨房工業会	50	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【邪  
鬼】



木もれ陽に紛れて邪鬼の長昼寝

今月は、奇妙な天の邪鬼の句が登場する。木もれ陽の射す緑陰。日々に緑を深める青葉の木々は、すでに茂りに茂って、深い静かな憩いの木陰を作っている。

だが、昼寝。本格的シーズンは梅雨明けの盛夏なのだから、一カ月は早いはずだ。

なのに、縞や斑模様を地に落としている木漏れ陽に、紛れ込んで見分けられにくいのを幸いに、早くも悠々と昼寝を決め込んでいる奴がいる。そう、まさに天の邪鬼だ。

天の邪鬼。フルネームはアマノジャクだが、略するとジャキなのだと思っている。

そう、チョッと世に背を向けるというのか、周りに同調したがるらない、でも、憎まれないような親しみをさえ感じさせる、(実は根は悪戯好きらしい)そんな気のいい拗ね者としての存在を指すことが多いようだ。

しかし、その正体の実体は、四天王像に踏みつけられ、塔の軒の柱の上に封じ込められて、身動きもままならぬ鬼?らしいのだ。

それが、法隆寺のカレンダーにクローズアップされた邪鬼は、苦痛に歪んだ顔ではない。

踏み潰されている仏敵などではなく、精一杯踏ん張って、四天王を支える踏み台役に徹した使命感をも湛えているかのような、かげりのない頑張りの表情。耐え抜いているそんな顔に接していると、つい情が移って、たまには分身の術でも使って殻を抜け出て、自由に遊ばせたい。木陰に見かけたのも、実は、ご同類の私が描いた、願望の幻なのか……。

## 東日本大震災で学んだこと

ホシザキ東北(株) 百井健彦

2011年3月11日14時46分、忘れられない日となりました。

まず社員の安否確認が最優先ですが、携帯電話が使えず、全員の確認がとれたのは約1週間後という状況でした。街の中を見ると公衆電話に長蛇の列ができており、やはり公衆電話はこれ以上減らしてはいけないのではないのでしょうか？

ライフラインに関しては電気・水道・ガス、すべてこんなに長期にわたって使えなかったことがなく、会社でも自宅でも何もできないだけでなく、夕暮れと共に真っ暗で寒く、そして余震が続く長い夜が明けるのが待ち遠しく、各供給会社には本当にがんばってほしいと願っておりました。復旧の時の感動が忘れられません。また、ガソリンのない車はただの鉄の塊です。自転車に乗ったのも久しぶりですが、通勤や買い物に大活躍でした。休みの日は自転車に乗りましょう。

次に厨房関係のことですが、今回感じたのは「耐震対策」です。宮城県を中心に大きな地震が来るということで、学校、マンション、一般住宅等は建築業界が主体となり、耐震工事が進んでいました。今回の修理依頼状況を見ますと、確かに津波による浸水等も多いのですが、それ以上に冷蔵庫、消毒保管庫、食器戸棚等の転倒や大きなずれ等がすごい台数となりました。特にホテルやビルの高層階の厨房は悲惨な状況でした。官公庁を得意にしている大手厨房企業に確認したところ、耐震対策をしていた施設等は、ほとんど転倒やずれがなかったという話を聞き、改めて震災対策の重要性を実感しました。これからは民間の仕事でお客さまへの案内や各メーカーが耐震対策を考えた商品開発が必要だと感じました。よろしくお願い致します。

最後にお願いしたいことは、皆さま是非東北に足を運んでください。今年はお祭りも各県開催されます。おいしい食べ物もたくさんあります。それが復興の糧です。お待ちしております。

## 平成23年度第1回理事会報告

# 総会に向け、次期役員候補者案の骨格が固まる

平成23年5月11日（水）、平成23年度第1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。

冒頭に東日本大震災で亡くなった方々へ黙祷が捧げられた後、福島会長の挨拶が述べられ、本人出席者28名と代理出席者1名の出席、委任状提出が2名であることを確認したうえ、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、理事会の開催を宣言した。議事録署名人には、上野常任理事と肥田理事を指名し、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はなく、退会会員の退会事由と会員登録情報の変更等について説明があり、承認された。

続いて、第2号議案「平成22年度事業報告及び収支決算に関する件」について尾崎副会長より上程され、平成22年度の組織概要、事業内容等が報告された。収支決算については斎藤副会長より説明があり、4年続けての赤字決算となったが、当初予算より赤字幅を大幅に圧縮できた旨が説明された。

第3号議案「平成23年度事業計画（案）及び収支予算（案）に関する件」について尾崎副会長より、次世代フォーラムの終了や総務部・財務部の統合などの事業計画案が説明され、収支予算案については斎藤副会長より説明があり、収支均衡型の予算編成を行ったことが説明され、またいずれも原案の通り承認された。

第4号議案「公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行に関する件」について尾崎副会長より、現行の定款と比較しての新定款案の説明があり、次回の総会に諮ることが承認された。

第5号議案「会員の会費一部改定に関する件」に

ついて尾崎副会長より、公益法人制度改革に伴う財務体質の改善を図るため、準会員について、平成23年度より年会費2万円を徴収したい旨が説明され、承認された。

第6号議案「常勤役員退任に伴う退職金の支給に関する件」について尾崎副会長より、第45回通常総会の役員改選で退任する鈴木専務理事に、定款第16条および常勤役員退職金支給規定第2条に基づき退職金を支給したい旨が説明され、承認された。

### ◆協議事項

①次期役員に関する最終確認と役員選考委員の決定について

尾崎副会長より、次期役員候補者（案）、選考委員会メンバー構成（案）について説明があり、承認された。また、今限りで副会長を退任する斎藤副会長、専務理事を退任する鈴木専務理事、監事を退任する吉田・釣川各監事から退任の挨拶が述べられた。

②会務運営機構と委員会の構成（案）について

尾崎副会長より、工業会の会務運営機構と各委員会の構成メンバー案について説明され、承認された。

③第45回通常総会および第2回理事会開催について

#### ◎第45回通常総会

日時：平成23年6月1日（水）14時～

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」

議案：

第1号議案 平成22年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 平成23年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認の件

第3号議案 会員の会費一部改定の承認の件





福島会長の司会で議事が進行した



出席者全員による黙祷が捧げられた

第4号議案 第24期役員選任の承認の件

第5号議案 一般社団法人への移行認可申請の承認の件

総会議事：14時～

懇親会：16時～（4階「ルグラン」）

◎第2回理事会（4階「アムステル」）

議案：

第1号議案 次期会長、副会長、専務理事の選任に関する件

第2号議案 顧問並びに相談役の選任に関する件

第3号議案 会務運営機構と委員会の構成に関する件

以上について尾崎副会長より説明され、承認された。

④関連団体事業の協賛について

「FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）」

「フードセーフティジャパン（FSJ）」

尾崎副会長より以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことでの了承された。

## ◆報告事項

○総務部（上野常任理事）

①東日本大震災の対応について

3月11日の東日本大震災について、会員企業の安否確認、震災に伴う政府諸施策に関する監督官庁からの周知依頼の広報、当工業会名義での義援金の募集（3月24日～4月15日、5月6日付で419万円を日本赤十字社へ送金）を行ったことなどが報告された。また、野村理事より電力需給の現状と見通しについて説明がなされ、工業会も業界団体として節電に協力して欲しい旨が説明された。

○財務部（斎藤副会長）

①財務状況について

審議事項で説明した通りである旨が報告された。

②特定資産について

2011年3月期決算に伴い、特定資産の組み替えを行ったことが報告された。

③監事会について

平成23年4月22日（金）に監事会を開催し、監事による監査を終了した旨報告があった。

④出塚会計事務所による会計指導について

平成23年4月18日（月）に出塚会計事務所の小林敬会計士が工業会事務所を訪れ、各種帳簿類が公益法人会計基準に準拠して作成されたことを確認した旨報告があった。

○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

東日本大震災により3月16日に予定していた技術委員会が中止となり（次回開催予定は5月25日）、進捗していないことが報告された。

②電気用品安全法の技術体系の見直しについて

NITE（製品評価技術基盤機構）より電気用品安全法の技術基準体系の見直し（構造規定から性能規定への移行）に関して協力要請があり、4月13日に開催された会議に、技術委員1名および事務局が出席し、当面この体制で業務を進める旨が報告された。

③グリスフィルター認定ラベルの落下について

グリスフィルターに貼付されているステンレス製認定ラベルが剥離し食材に混入するという事例があった。ラベルは裏面に付いている粘着テープにより接着するシールのようなタイプである。原因を当該企業により調査中である。平成21年の他社のラベル落下事例で工業会では、認定取得者全体に対し、ラベルの点検を行って欲しい旨の注意喚起をし、当該認定者に対しては溶接等の貼付方法に変更してはどうかとの提案を事務局より行った。今回の事例を受け、シール付きのラベルの提

供をやめ、溶接等のより強力な貼付方法に変更するよう認定取得者に求めていくつもりであり、今後、ヒアリングを行う予定である旨が報告された。

#### ○広報部（渡辺副会長）

##### ①『厨房設備工学入門 第5版』について

第4版の改訂版である『厨房設備工学入門 第5版』を平成23年4月末に1,000部発行し、送料込みの新価格に改定した旨が報告された。

#### ○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について

東日本大震災のために4月7日の設備士資格委員会が中止となり、前年度試験に準じた内容に、理事会および前年度の厨房設備士運営委員会の決定事項を付け加え、会員受験料1万4,000円、非会員受験料1万9,000円（科目免除者は各々7,000円、9,500円）で実施することになった旨が報告された。

#### ○教育部（加藤副会長）

##### ①平成23年度（第32回）厨房設備通信教育受講者の募集結果について

上級13名、初級105名の計118名の応募があり、平成24年1月25・26日に東京・名古屋・大阪・福岡でスクーリングを行うことが報告された。

##### ②平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会につ

いて

平成23年度は、鈴木茂・榎井之上事務所代表取締役 に 依 頼 し、 厨 房 設 計 の 入 門 的 な 内 容 と す る、 ま た 会 員 費 用 3,000 円、 非 会 員 費 用 5,000 円 で 開 催 す る 予 定 で あ る 旨 が 報 告 さ れ た。

#### ○組織部（清水常任理事）

##### ①支部運営について

工業会の活動と各地域に合わせた支部の運営・維持のために、協力を賜りたい旨が説明された。

#### ○その他

##### ①平成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、平成23年度の主要事業のスケジュール案が説明された。これについて福島会長より10月12日の第3回理事会を仙台で開催してはどうかという提案が述べられ、寺内事務局長より仙台で移動理事会が開催された場合に多くかかる費用についての概略が述べられ、賛成意見多数で、第3回理事会は仙台での移動理事会となることが了承された。

また、寺内事務局長より、50周年記念式典を平成24年6月6日、明治記念館で行うことが報告され、審議事項第4号議案「公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行に関する件」の補足説明がなされた。

## 工業会だより

4月16日～5月20日

4. 20 平成23年度第1回教育委員会。加藤委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部、吉田各委員、鈴木専務理事、寺内事務局長、水野職員。（厨房機器会館6階会議室）

4. 21 平成23年度第1回財務委員会。斎藤副会長、出塚、大前、野原各委員、鈴木専務理事、寺内事務局長、地下職員。（厨房機器会館6階会議室）

4. 22 平成22年度事業及び収支決算監事会。吉田、釣川各監事、寺内事務局長、地下職員。（厨房機器会館6階会議室）

4. 27 平成23年度第1回幹事部会。福島会長、斎藤、尾崎、中西、渡辺、谷口各副会長、鈴木専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員。（厨房機器会館6階会議室）

4. 27 平成23年度第1回 그리스 除去装置評定委員会。倉瀬委員長、植木、河西各委員、田所代理（高辻委員）、椎名代理（竹村委員）、浅海代理（大竹委員）、由利事務局長次長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）

5. 11 平成23年度第1回組織強化委員会。清水委員長、山崎、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）

木職員。（メルパルク東京・櫛の間）

5. 11 平成23年度第1回理事会。鈴木専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員、花田職員。（メルパルク東京・孔雀の間）

5. 13 あんしん高度化ガス機器普及開発研究会。鈴木専務理事。（航空会館2階201会議室）

5. 13 (社)日本メディカル給食協会平成二十三年通常総会・特別講演・懇親会。鈴木専務理事、由利事務局長次長。（東京會館ロイヤルルーム）

5. 13 (社)日本フードサービス協会平成二十三年通常総会記念懇親会。鈴木専務理事。（ホテルオークラ・本館1階平安の間）

5. 19 平成23年度第1回設備士資格委員会。中西委員長、柴田副委員長、小泉、中橋、水上、大下、宇田川、大山、日高各委員、寺内事務局長、水野職員。（厨房機器会館6階会議室）

5. 20 (社)日本弁当サービス協会平成23年通常総会懇親会。鈴木専務理事、寺内事務局長。（東京ガーデンパレス）

#### ■本会に対する代表者の変更 ホシザキ四国(株) (中四国支部)

[新] 松田 安晋 取締役統括部長

誌面で  
振り返る

# 月刊「厨房」

## 500号の軌跡

最終章 新世紀、そして未来へ

Vol.380

2001 2月号

### 「年頭所感

国土交通大臣 扇千景

自民公明保守3党による第二次森改造内閣の、保守党閣僚。当初は運輸・建設各大臣、北海道開発庁・国土庁各長官兼務でしたが、省庁再編で現在の国土交通省初代大臣に。元タカラジェンヌというか、『3時のあなた』の司会といますか。

### 年頭所感

扇 千景

国土交通大臣

年頭所感

年頭の新しい年を前に、改めて新年のご挨拶申し上げます。現況、我々は、少子・高齢化、高度情報化、環境問題への関心の高まり、経済社会のグローバル化等の変化の中で、これまで我が国を支えてきた経済社会システムに根本的に改革する歴史的な転換期を迎えています。このような多岐にわたる課題を克服し、中長期的展望にわたり、新世紀、建設省・国土交通省、国土庁、国土交通大臣、国土交通省初代大臣として、21世紀の国土の発展と発展を担う責任を果たすこととを誓って、1日目の国土交通省に就任いたしました。国土交通省は、国土交通に直接関係する、国土、国土、国土の発展と発展を担う責任を果たすこととを誓って、1日目の国土交通省に就任いたしました。

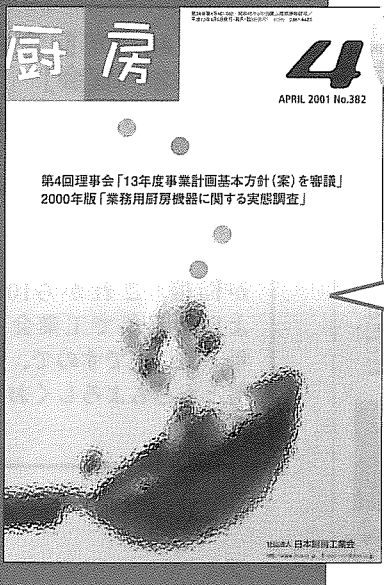
### このころの主な出来事

2001

- 21世紀がスタート
- 中央省庁再編により、現行の1府12省庁に
- 愛媛県宇和島水産高の実習船「えひめ丸」が米原子力潜水艦に衝突され沈没
- ユニバーサル・スタジオ・ジャパンがオープン
- 第1次小泉内閣発足
- 東京ディズニーシーがオープン
- 911事件
- 米国がアフガニスタンに侵攻
- iPod発売
- WindowsXP発売
- 愛子内親王誕生
- ゲームキューブ発売
- 三波春夫、死去
- セガがドリームキャストの製造を打ち切り、ゲームハード事業から撤退
- 長嶋茂雄監督が引退
- 小松崎茂、死去
- 歌舞伎町ビル火災
- 野依良治名古屋大学教授、ノーベル化学賞受賞
- 炭素菌テロが発生

Vol.382

2001 4月号



### 表紙変更

薄いオレンジ色を背景に、中華鍋で野菜を炒める様がモチーフの表紙。全体に磨りガラスのエフェクトがかけられていて、まるで奥さま番組で旦那の浮気や姑のいびりを切々と訴えるコーナーのような趣が……って、分かるのはおぢさんだけですわね、すいません。



歌舞伎町ビル火災を契機に改正された  
消防法令等について

1 はじめに  
昨年9月1日新宿歌舞伎町ビル火災で、44名の死者を出した。この火災は、歌舞伎町ビルが、火災発生時に、消火活動が困難な状況に陥り、火災が拡大した結果、大規模な火災となった。この火災は、歌舞伎町ビルが、火災発生時に、消火活動が困難な状況に陥り、火災が拡大した結果、大規模な火災となった。

2 改正消防法令の概要  
(1) 防火対象物の防火区画  
防火区画は、防火区画壁、防火区画扉、防火区画扉等によって構成される。防火区画壁は、防火区画壁壁、防火区画壁扉等によって構成される。



「歌舞伎町ビル火災を契機に改正された消防法令等について」  
2001年9月1日、新宿歌舞伎町で44名もの死者を出した火災を契機として、罰則や防火管理の強化を主とした消防法の改正が行われた。

「第4回厨房設備機器展」  
今回よりHOTERES JAPAN、フード・ケータリングショーとの3展同時開催となり、東京ビッグサイトの東1～6ホールをすべて貸し切り状態にした大規模な展示会へ。三者三様、三人寄れば文殊の知恵。

「第4回厨房設備機器展」は、HOTERES JAPAN、フード・ケータリングショーとの3展同時開催となり、東京ビッグサイトの東1～6ホールをすべて貸し切り状態にした大規模な展示会へ。三者三様、三人寄れば文殊の知恵。

HOTERES JAPAN 2004  
フード・ケータリングショー  
厨房設備機器展 同時開催  
2004年3月5日(火)～12日(金)  
HOTERES JAPAN 2004  
フード・ケータリングショー  
厨房設備機器展 同時開催  
2004年3月5日(火)～12日(金)

このころの主な出来事  
2004  
●国内で鳥インフルエンザが流行  
●日本航空と日本エアシステムが経営統合  
●帝都高速度交通営団(営団地下鉄(東京メトロ)に消費税の総額表示(内税化)が義務化  
●イラクで日本人の拉致が相次ぐ  
●第20回参議院選挙  
●新潟県中越地震が発生  
●大阪近鉄バファローズとオリックスブルーウェーブが統合、福岡ソフトバンクホークスと東北楽天ゴールデンイーグルスが誕生

「東京ガス株が『ガステック21』講習会を開催」  
東京ガス株による、「業務用厨房ガス機器の『設計・生産・販売・メンテナンス』に携わる人を対象とし、情報交換並びに勉強会を行う新組織、ガステック21の第1回目のレポート。食の安全・安心は業務用厨房から!

東京ガス株が「ガステック21」講習会を開催  
東京ガス株(株)は、業務用厨房ガス機器の「設計・生産・販売・メンテナンス」に携わる人を対象とし、情報交換並びに勉強会を行う新組織、ガステック21の第1回目のレポート。食の安全・安心は業務用厨房から!

「東京ガス株が『ガステック21』講習会を開催」  
東京ガス株による、「業務用厨房ガス機器の『設計・生産・販売・メンテナンス』に携わる人を対象とし、情報交換並びに勉強会を行う新組織、ガステック21の第1回目のレポート。食の安全・安心は業務用厨房から!

このころの主な出来事  
2004  
●国内で鳥インフルエンザが流行  
●日本航空と日本エアシステムが経営統合  
●帝都高速度交通営団(営団地下鉄(東京メトロ)に消費税の総額表示(内税化)が義務化  
●イラクで日本人の拉致が相次ぐ  
●第20回参議院選挙  
●新潟県中越地震が発生  
●大阪近鉄バファローズとオリックスブルーウェーブが統合、福岡ソフトバンクホークスと東北楽天ゴールデンイーグルスが誕生

Vol.427  
2005 1月号

# 厨房

JAN.  
2005  
No.427

2005新春対談：フードビジネスはこう変わる！ 厨房業界の課題と展望  
「第5回厨房設備機械展」災害時用特殊厨房関連機器等募集



## 表紙変更

野村恒司氏デザインによる、オレンジ・緑・ピンク・黄・青の5色による戦隊……でなくて飲食店従業者をモチーフとした表紙に。当初はベースを青にしたものが続きましたが、2008年よりマイナーチェンジしつつ、6年間のお付き合いとなりました。また、判型もA4判へとビッグに。

Vol.427  
2005 1月号

## ものづくりと人づくり

■ 野村 東太の「もの」を激変させた根源は何か  
—社会的な価値観の大変化—

野村 東太の「もの」のプロフィール



野村 東太  
1969年12月25日生まれ。東京都出身。1991年、東京大学工学部卒業。1993年、東京大学大学院工学系研究科修士課程修了。1995年、東京大学大学院工学系研究科博士課程修了。1997年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。1998年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。1999年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2000年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2001年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2002年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2003年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2004年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2005年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2006年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2007年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2008年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2009年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2010年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2011年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2012年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2013年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2014年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2015年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2016年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2017年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2018年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2019年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2020年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2021年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2022年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2023年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2024年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。2025年、東京大学大学院工学系研究科博士課程退学。

### 「もの」の激変

野村 東太の「もの」のプロフィール

野村 東太の「もの」のプロフィール

「もの」の激変



野村 東太の「もの」のプロフィール

## このころの主な出来事

- 2005
- 京都議定書が発効
- 愛・地球博開催
- JR福知山線脱線事故
- 日本政府、中国団体観光客のビザ発給を中国全土に拡大へ
- 今上天皇・皇后陛下がサイパン島で慰霊
- 野口聡一氏、スペースシャトル「ディスカバリー」で宇宙へ
- 歌舞伎が世界無形文化遺産に登録決定
- 岡本喜八監督、死去

「ものづくりと人づくり」故・野村東太・ものづくり大学学長による、日本のもの作りと職人育成の歴史。第1回は旧石器時代の打製石器から始まります。品質よりも価格と生産性、勤勉さよりも要領、育成よりも即戦力を要求する現代日本への警鐘か。

Vol.428  
2005 2月号

## 「巻頭によせて」

「厨房」誌改版に向けて

本誌は1月より、従来のB5判からA4判へと一掃夫さくなりました。「大きく、見やすく、読みやすい」をキーワードに、版数を拡大して見やすく、写真・図表を活かしやすくなり、と心掛けて誌面を刷新してみました。皆さまのご評価はいかがでしょうか。

## 「巻頭によせて『厨房』誌改版に向けて」

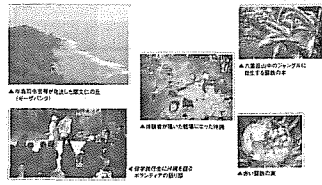
中川編集委員長による、本誌リニューアルへのお言葉。「会員向け格安料金も設定しておりますので、是非とも積極的な広告出稿を」というお言葉に、涙がちよちよ切れます。本誌を生かすも殺すも、会員さま次第です！

沖縄戦と赤い蘇鉄の実

NHKエグゼクティブカメラマン 齋藤 秀夫

シンドラを撮ると、あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。

あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。



あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。あの時現場にいたカメラマンも思い出さずにはいられない。

「沖縄戦と赤い蘇鉄の実」 齋藤秀夫・NHKエグゼクティブカメラマンによるエッセイ。戦後60年を過ぎ、風化しつつある沖縄戦の歴史を振り返る。米軍と日本軍に追われ、南端に追い詰められた人々の飢餓を救ったのがサトウキビであり、北部に逃げた住民を救ったのは澱粉の多い蘇鉄の木であったという。

「2007新春対談『2007年厨房業界の課題とビジョン』」

本誌連載でお馴染みだった塚本貞省先生と、ビジョン検討会の深澤及・榎三栄コーポレーションリミテッド社長と肥田徳人・三宝ステンレス工業(株)社長による対談。深澤・肥田氏とも工業会若手社長の中でも能弁で知られる方ですが、それ以上に塚本先生のトークが圧倒的で、収録時間中タジタジだった印象が。

「2007年厨房業界の課題とビジョン」

～環境と人にとやさしい厨房を目指して～

2007年厨房業界の課題とビジョン... 深澤及・榎三栄コーポレーションリミテッド社長と肥田徳人・三宝ステンレス工業(株)社長による対談。



2007年厨房業界の課題とビジョン... 深澤及・榎三栄コーポレーションリミテッド社長と肥田徳人・三宝ステンレス工業(株)社長による対談。

「キッチンデザイン専科 No.15 みんながあなたを見つめている」

業界最前線 キッチンデザイン専科 No.15

みんながあなたを見つめている... 業界人としてのマネーはいかにあるべきか

キッチンデザイン専科 No.15... 業界人としてのマネーはいかにあるべきか

「キッチンデザイン専科 No.15 みんながあなたを見つめている」

塚本貞省先生の人気連載。今回は日本人ビジネスマンのマナーについて斬りまくる。結論として「常に堂々とした姿勢でことに当たりたい」「その心構えがわれわれのビジネスを正当なものとし、クライアントに対して、またゼネコンや関連業界に対して対等な立場をもたらす、基盤作りの礎となるもの」と締めています。



会長就任のご挨拶

料理長日本料理研究会 会長  
福島 裕新 代表取締役 料理 部長

このたびは料理長研究会の会長に就任いたしました。当会は平成15年創設から今年で第12回総会が過ぎました。12年という年月は、私にとって特別な年であり、心に残る年でもあります。創設以来、研究会の発展に尽力してまいりました。皆様のおかげで、研究会は今年も大きく成長することができました。今年も研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。

2007 7月号 15

「会長就任のご挨拶」  
「第41回通常総会」

福島会長による新体制の発足。以降、2期4年にわたってさまざまな事業が進められましたが、本誌としては毎年の新春対談でどんな方とお話されるのかなというのが一番の楽しみだったりします。さて、次期はどのような体制になりますやら（本記事の作成時期は5月です）。

このころの主な出来事

2007

- 防衛庁、防衛省へ
● 新潟県中越沖地震が発生
● ニコニコ動画がサービス開始
● そのまんま東、宮崎県知事選挙で当選
● NTTのポケットベルサービスが終了
● 消えた年金問題
● 伊藤一長・長崎市長が射殺される
● 第21回参議院議員選挙で民主党大勝、ねじれ国会へ
● 安倍首相辞任、福田内閣発足
● ミートホープの食肉偽装事件をはじめ、菓子・惣菜などの製造日・消費期限の改竄が相次いで発覚
● PASMOがサービスを開始
● 日本郵政公社が廃止、分割
● 植木等、死去
● 時津風部屋で力士が暴行により死亡
● 潘基文が国際連合事務総長に就任

工場を閉鎖

第41回通常総会  
福島 裕新会長による新体制が発足

平成19年6月6日・メルパルク東京



開会

料理長日本料理研究会は今年も6月6日（日）、メルパルク東京（旧「丸の内ホール」）にて第41回通常総会を開催しました。開会式には、研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。研究会の発展に尽力してまいりたいと思います。

工場を閉鎖



本誌が、高野製菓が経営危機を脱却するため、工場を閉鎖するに至った経緯を取材した。経営危機を脱却するため、工場を閉鎖するに至った経緯を取材した。経営危機を脱却するため、工場を閉鎖するに至った経緯を取材した。

開会

研究会は、第41回通常総会の手続きを行い、定款第14条第2項の規定に基づき、福島の代表者である福島 裕新を会長に推挙し、研究会の代表者として選出された。研究会の代表者として選出された。研究会の代表者として選出された。

食品ロス削減の推進

廃棄物問題の背景

食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。

食品ロス削減の推進

廃棄物問題の背景

食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。食品ロス削減の推進。廃棄物問題の背景。

「ムリなく減らす飲食店廃棄物ダイエット」

高橋一伸先生による、飲食店の食品廃棄物をいかに減らすかを解説した連載。改正食品リサイクル法の外食産業におけるの40%の再生利用率の達成目標年度は2012年度と間近に迫っていますが、長年の本誌読者の方ならば、もう準備はお済みですか？



部外者 漫画家・にしかわたくの超攻撃型イベントレポート



2008年12月号

「部外者ですが何か？  
漫画家・にしかわたくの超攻撃型イベントレポート」

本誌初の、漫画連載がスタート。まずは小手調べとラーメン産業展に突撃しますが、その後は得意のシネマエッセイと突撃取材ネタを行ったり来たり。2年で終了したのが残念という声が多く、今さらながらに惜しまれます。

部外者 漫画家・にしかわたくの超攻撃型夜遊びレポート

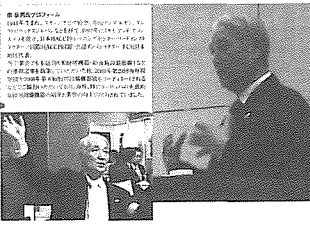


2009年9月号

彷徨える魂は今いずこ 南岳男さんの死を悼む

「彷徨える魂は今いずこ  
南岳男さんの死を悼む」

本誌連載記事はもちろん、展示会や海外視察調査団のコーディネーターなど、八面六臂の活躍を見せていた南岳男先生が2008年10月31日に急逝。その追悼記事を長年の盟友・塚本貞省先生が執筆。「その人生にもう少しの余裕をいただけなかったのか」。名文です。



南岳男先生は、その人生の大部分を海外で過ごされた。その中で、彼は多くの困難を乗り越え、成功を収めた。しかし、その成功の裏には、多くの犠牲と苦しみがあった。彼の死は、多くの人々にとって、大きな衝撃を与えた。この記事は、彼の人生を振り返り、その意義を考察している。

まっぴらだったことですが、部長の真意と密に連絡を取られた。その結果、本誌の取材が実現した。この取材は、南岳男先生の人生を深く知る貴重な機会となった。記事は、彼の人生の軌跡を詳しく描き、読者に感動を与える。



2008年12月号

JFEA 会員企業が語る！(第1回) 新連載

株式会社上野製作所 東 関東 会員No. 107

厚く素早いサポートが顧客の信頼を得てきた創業55年の総合厨房企業



2009年1月号

JFEA 会員企業が語る！(第1回)

株式会社上野製作所

厚く素早いサポートが顧客の信頼を得てきた創業55年の総合厨房企業。本誌では、この企業の代表者が語る、経営の秘訣や今後の展望について詳しく紹介する。記事は、読者に多くの学びを提供し、業界の発展に貢献する。

「会員企業が語る！第1回(株)上野製作所」

工業会正会員さまを紹介する連載企画。当初は入会年月日順ということで、(株)上野製作所さまに取材。その後は食産業に造詣の深い松沢直樹先生と二人三脚で全国を回り、多忙な各会員さまにお話をうかがいました。次はあなたの住む街へ行くかもよ！ ご協力お願い致します！



Vol.490

2010 4月号

# 部外者でしかわたくの H CJ2010



2010年4月号



2010年4月号

## 「部外者ですけど何か？ H CJ2010」

にしかわたく先生による、第10回厨房設備機器展他のH CJ2010のコミックレポート。酔っ払うわ、試食しまくるわ、ガスパッチョに抱きつくわ、工業会ブースでクダまくわ(注:すべてフィクションです)、やりたい放題。普段は抒情的な作風の漫画を描く方なんですがね。

Vol.500

2011 2月号

月刊「厨房」500号の軌跡  
H CJ2011 第11回厨房設備機器展  
開催概要  
2011年新春賀同交歓会  
2010年版  
「業務用厨房機器に関する実態調査」  
報告書要旨  
最終回 変革する食産業

### 表紙変更

6年続いた表紙にお別れし、新たに選ばれたのは環境をテーマにしたクローバーの表紙。本当は1号前の2011年1月号=Vol.499からなれど、せっかくなので俺はこの金色がまぶしい500号を選ぶぜ。あ、モノクロページじゃ分からないか。

### このころの主な出来事

- 2011
- 菅第2次改造内閣
  - 大相撲八百長問題
  - ニンテンドー 3DS発売
  - 東北新幹線・はやぶさ運行開始
  - 坂上二郎、団鬼六が死去
  - 東日本大震災が発生
  - 上野動物園にパンダが再来

## 月刊「厨房」 500号の軌跡

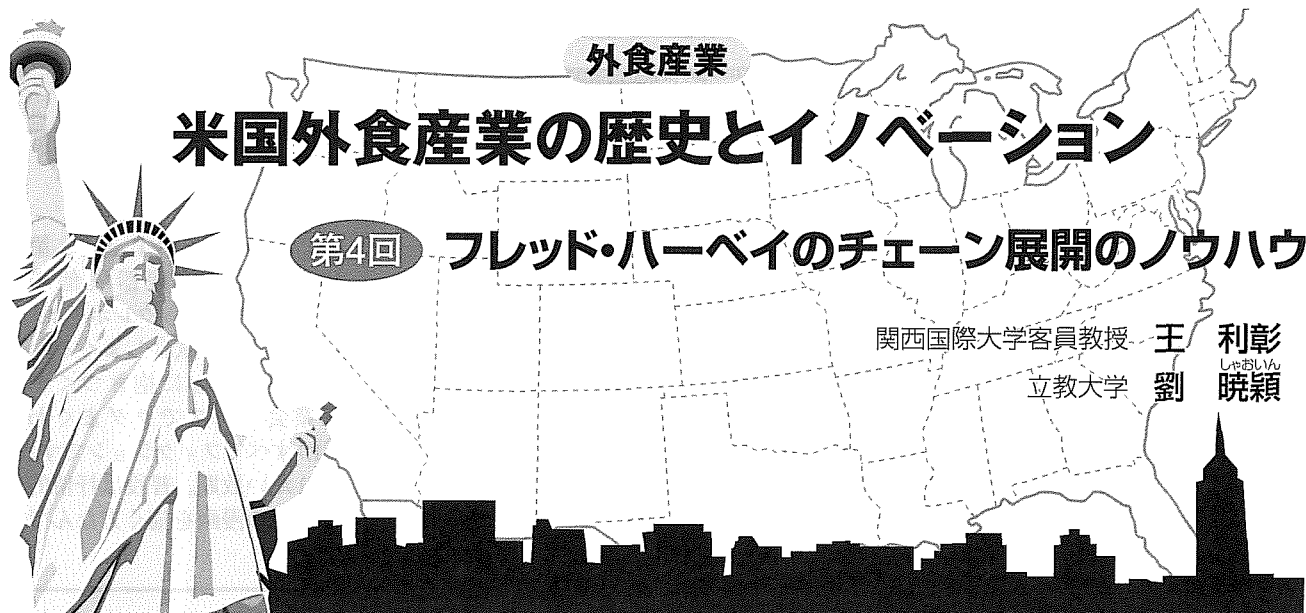
第一章 そして歴史は始まった

1964 厨工全報  
1962 厨工全報  
1967 厨房

1965 厨房  
1967 厨房

### 「誌面で振り返る 月刊「厨房」500号の軌跡」

通巻500号を記念して特別企画を！と言い出して各種記念企画やら何やらを提案した結果、結局過去の全バックナンバーを漁ることに。中川委員長、深澤・細山副委員長のセレクトを基に、後は延々バックナンバーのスキヤニングとレイアウトとコメント書きの日々。何か内職の愚痴をしているように見えるのは、気のせいです。という訳で、600号でお会いしましょう！



#### 第四章

### チェーン展開の基礎となる基準、 企画の策定

カンサス・パシフィック鉄道沿いに3ヵ所のレストランを共同経営し始めたフレッドは鉄道線沿いのレストラン経営に自信を持ち、ビジネスを拡大すべく、鉄道チケット販売をしていたシカゴ・バーリントン&クインシー (Chicago, Burlington & Quincy) 鉄道に鉄道沿いのレストランの提案をしたが、彼らは興味を示さず、他の発足したばかりの小さな鉄道会社アチソン・トピカ&サンタフェ鉄道 (Atchison, Topeka & Santa Fe鉄道、以後サンタフェ鉄道と省略) と手を組むことを推薦された。当時のサンタフェ鉄道はカンサス州に560マイル、コロラド州に65マイル、ミズーリー州に1.25マイルしか施設していなかった。東海岸大手の鉄道会社は保守的な経営体質であったが、サンタフェ鉄道は開拓者精神にあふれており、あらゆることに積極的にチャレンジしていた。

サンタフェ鉄道はペンシルバニア出身の弁護士サイラス・ホリデー (Cyrus Holliday、後にOK牧場の決闘で有名になったガンマン、ドク・ホリデー) によって創業された。当初はアチソンとトピカの二つの小さな町の間60マイルに施設されていた駅馬車や荷物車用の道路をつなぐ、サンタフェ街道沿いに作られた鉄道に過ぎなかった。しかし、南北戦争

の際に政府は鉄道施設を支援するために、広い土地を鉄道会社に無料払い下げをする方針を打ち出し、サンタフェ鉄道はサンタフェとニューメキシコをつなぐ鉄道網を施設することにした。鉄道沿いの土地は未開拓であり、一儲けを狙う、ヨーロッパからの移民や東部居住の人が開拓に来ることを狙い、運賃を割り引いたりした。農民には農産物の輸送に鉄道を使うことを条件にローンを組むなど、積極的な販売促進を行った。農産物で栄えるようになった沿線は、1874年にパッターの大発生による被害を受けたが、それを乗り越え、1875年にはカンサス地方の小麦は大豊作であった。

フレッドはサンタフェ鉄道の監督であったチャーリー・モース (Charlie Morse) とは、モースがネブラスカ州の鉄道切符販売を担当していたころよりの知り合いであった。そこで、モースに相談し駅内レストランのプロジェクトを開始することにした。まず、トピカ駅の2階にあった20席の軽食堂 (Lunch room) を対象にした。20席のレストランは過去フレッドが関与したどのレストランよりも小さな規模であったが、モースが絶対に成功するとして開始した。フレッドはこの軽食堂の受託運営において、大変有利な条件を引き出した。ランニングコストの面においては、賃料無料はもちろん、ガス、石炭、氷などの水道光熱費、レストランで使用する食材と従業員の輸送費をサンタフェ鉄道が負担する。投資面においても、オープンやレンジ、洗浄槽、氷貯蔵

庫などの調理に必要な機器も鉄道の負担とする。フレッドの負担するランニングコストは、食材コストと人件費だけだ。投資面においてフレッドは、客席で使用するテーブルや椅子などの家具、テーブルクロス、ナプキンなどのリネン類、皿やナイフ・フォークなどの食器類を負担する。この好条件で利益を出すのは容易であった。この有利な契約はフレッドとモースのお互いの信頼だけで成立し、書面による契約は行わなかった。

フレッドは列車の乗客や乗務員に良い印象を持たれるだけでなく、トピカ駅と道路を隔てたビルに支社を構えているサンタフェ鉄道のモース達役員をも喜ばせなければならなかったので、軽食堂の改装は慎重に行う必要があった。

そこで改造に当たっては長年のパートナーであり妻のサリー (Sally) と腹心の部下ガイ・ポッター (Guy Potter) を担当させた。二人で狭い2階の客席の床から壁まで磨き上げ、すべての皿、食器類を交換した。フレッドは食材の供給に当たって鉄道を使い、限られた地元の食材供給業者ではなく、遠くはシカゴ、セントルイス、ボストンなどの食材供給業者に新鮮な肉、加工品、特別焙煎のコーヒー豆などの最高の材料を運ばせることにした。1876年1月の開店に当たって、ポッターをマネージャーにした。

顧客にはずいぶん小さな客席で、2階まで上がるのは不便だと言われたが、最高のコーヒーと食事を用意すれば、いくら不便でも顧客は来るはずだとフレッドは確信していた。この小さな店の開店はちょうど米国建国100周年であり、料理史上に記録される出来事であった。後にあつという間に大繁盛店になったと言われているが、実は成功に至るまでには多少の時間と忍耐が必要であった。

1876年の夏は独立宣言をして建国してから100年にあたり、フィラデルフィアで建国100年記念万国博覧会が開催され、1,000万人の訪問者でにぎわった。この万博で発表された新製品には電話機、電球、タイプライター、石鹸などがある。この万博は米国が南北戦争の混乱から国際的な国家になる兆候を表していた。そして、同時に従来からの対外貿易で赤字続きであったが、初めて黒字転換した記念すべき年でもあった。

しかしこの良い雰囲気は、数日後に悲劇によりしぼんでしまった。それはジョージ・カスター

(George Custer) 将軍の軍隊225名が南モンタナ地域でチーフ・シitting・ブル (Chief Sitting Bull) とクレージー・ホース (Crazy Horse) の率いるネイティブアメリカンに殲滅されたというニュースであった。

カスター将軍が駐在していたリーベンワースの人々は、カスター将軍の行いにあまり感心していなかった。リーベンワース駐在時代には部下の75人を将軍の個人的な仕事に従事させたり、兵役が嫌で脱走した兵士を裁判なしに銃殺したりしていたからだ。政府がカスター将軍をネイティブアメリカンと対決させたのは、ネイティブアメリカンに与えた居留地に金が産出することが判明したため、政府は景気悪化により金を入手することを考えたからであった。

リーベンワースの人々は平和的なネイティブアメリカンと仲良く付き合っていたし、町にはネイティブアメリカンが常時訪問しており、町の人やフレッドはネイティブアメリカンたちとビジネスをしていた。ネイティブアメリカンの酋長などは、よくフレッドのレストランを利用していただ。また、農地を求めるロシアからの移民や、鉄道施設に従事する中国人、新しい町でビジネスを求めているドイツ系のユダヤ人、南北戦争の退役軍人たちがトピカ駅を通過し、フレッドのレストランの食事を楽しんだ。

そのような環境の中で、フレッドはトピカのレストランを2年間運営し続けていた。その間に、次男のバイロン・シャーマー・ホーン・ハーベイ (Byron Schermerhorn Havey、友人の名前から命名した) が生まれた。フレッドは本業の列車チケット販売に関しては継続してバーリントン社の仕事をしていたが、西部の開拓が進むにつれ、だんだんビジネス面での転換を考えるようになった。それはサンタフェ鉄道が急にビジネス展開に積極的になり、PRを開始したからだ。

1877年になると、サンタフェ鉄道は鉄道網による家畜の輸送に真剣に取り組むようになる。野牛狩りやポーカーゲームなどの西部劇的な町であったダッジ・シティ (Dodge City) の近所に家畜保管場と家畜の発送所を建設し、ダッジ・シティを家畜輸送の中心地に仕立て上げた。それまで鉄道網による家畜輸送は競合のカンサス・パシフィック鉄道が一手に引き受けていたが、ダッジ・シティは競合よりも100マイル以上も牧場地に近かった。また、サンタ

フェ鉄道は家畜の運賃もドラスチックに低下させるという販売戦略を取り入れた。

その結果、ダッジ・シティはあっという間に繁盛する町に変化した。それに伴い、一旗揚げようといういろいろな人々が集まった。商売人だけでなく、無法者も増えていった。

サンタフェ鉄道はビジネスを強化するためにシカゴ・バーリントン&クインシー鉄道の若いやり手の経営者のバーストウ・ストロング (Barstow Strong) をスカウトして経営者にした。フレッドはジョイ・システムの仕事をしていたところより2歳若いストロングと親しく付き合っていた。

ストロングを得たサンタフェ鉄道は単なるローカル鉄道から、大陸間横断鉄道の最大手になる野望を持つようになった。当時はカンサスからコロラド州のラ・ヒュンタ (La Junta) までしか鉄道網を施設していなかったが、サンタフェやニューメキシコを超えてはるか太平洋までの鉄道網に挑戦することにしたのだ。

ストロングはただちに、コロラドから太平洋への鉄道網計画を制定しだした。同じころフレッドはサンタフェ鉄道に対して、トピカ以外のレストランの運営受託を申し込んでいた。まず、フローレンス (Florence) から転換を開始し、その後、鉄道網沿いにレストランを開業しようと考えた。

しかし、サンタフェ鉄道はフローレンス駅のレストランとホテルを他に売却していたので、そのオペレーションを受託するためには鉄道がレストランとホテルを買収する必要がある。しかし、まだひ弱な会社は資金のすべてを鉄道網施設のために使用する必要があり、他への資金投入が不可能であった。そこでストロングはフレッドに後で鉄道会社を買収し直し、家賃を無料で貸すから、とりあえず、フレッドが5,275ドル (現在価値で11万7,448ドル) で買収してくれないかと提案した。フレッドにとって大冒険であったが、有能な経営者のストロングに賭けることにした。

ストロングは積極的なマネージメントを行い、サンタフェから100マイル先にあるニューメキシコにつながるサンタフェ街道沿いの標高2,800mの山にあるラトン・パス (Raton Pass) に、他の鉄道会社に先駆けて鉄道を通したことで一躍有名になった。このラトン・パスの施設は苛烈な競争と銃撃を伴う争いの末に実施された。

その間、フレッドはフローレンス駅のホテルとレストランの改造に取り組んでいた。以前のホテルの状態とレストランの料理の味はひどいものであったので、ホテルをブティックホテルに仕立て上げ、料理もその雰囲気には負けないものにしようと考えた。

そこでシカゴの高級ホテルのパーマーハウス (Palmer House) で働いていたウィリアム・フィリップス (William H. Phillips、英国出身) という有名な調理人を高給でスカウトすることにした。フィリップスはフィラデルフィア (Philadelphia) 万博で50万人の来場者に料理を提供したことで有名であった。フィリップとフレッドは、後に衛生的で効率的なおいしい料理の基準を西部一帯に打ち立てることになった。

二人の英国人はアイリッシュのテーブルクロス、ロンドンの食器類などの高級な調度を取り入れていった。食材に関しては地元の漁師、猟師、農家から最高品質の材料を金に糸目をつけずに購入し、ヨーロッパ・スタイルの本格的な料理法を取り入れた。その結果あっという間に有名になり、ザ・クリフトン (The Clifton) と名前を変更し、ホテル前に大きなサインを掲げた。そしてフローレンスに住む女性は毎週火曜日と金曜日はホテルのバスルームを使用できるようにして、地元で溶け込んでいった。

フレッドは1879年夏に次のホテルを西部寄りのレイキン (Lakin) で受託した。さらにレイキンに牧場を開業し、ブランドをXYとして1万頭の牛を飼育した。牧場の権利の4分の1を4,000ドル (現在価値で8万9,000ドル) で購入し、残りを後で全額購入できるオプション契約を締結した。そして、利益を独り占めにせず、サンタフェ鉄道のストロングや重役たちにサイドビジネスの権利を分け与えた。当時の米国人にとって牧場主になることは名誉であり、鉄道の役員たちには大変感謝され、後の鉄道とのビジネスに大変役に立った。

この時期にはフレッドは5人の子供を授かっていた。長男のフォード (後に2代目となるFord)、長女のミニー (Minnie)、次女のメイ (May)、次男のバイロン (Byron)、三女のシビル (Sibil) だ。

サンタフェ鉄道は4ヵ所目になるコロラド州のラ・ヒュンタの駅内レストランの開業を許可したので、フレッドはサンタフェ鉄道との競合関係にあるカンサス・パンフィック鉄道との3ヵ所のレストラン共同経営を打ち切る時期だと考え、友人のカーネ

ル・ジャスパー (Colonel Jasper) との共同経営を解消することにした。これは、フレッドにとって安定した収入をあきらめることであったが、まだシカゴ・バーリントン&クインシー鉄道のチケットの西部に置ける販売権を持っており、その他に、サンタフェ鉄道沿いのホテルやレストランの収入、XY牧場の収入があったので、思い切った転換が可能であった。そこで、1897年10月にその関係を解消し、XY牧場を拡大し、4,000マイル四方にした。牧場には200名のカウボーイが働いていた。

しかし牧場主で数千頭の牛を飼育していても、西部には食肉加工処理場が少なく、冷蔵車もまだなかった。牛をシカゴやカンサスにまで送って処理をする必要があり、自分のレストランで新鮮な牛肉を提供することができなかった。

フレッドのレストランの売りものはビーフステーキであり、良い牛肉を安定して入手する必要があった。そこで最も歴史があり、品質の良い食肉加工業者のスレイヴェンズ&オブエン (Slavens & Obuen) 社と年間の大量供給契約を結ぶことにした。ヒレ肉を1ポンド当たり12.5セント (現在価格2.78ドル) の価格に設定し、最初の90日間で1万5,600ポンドの牛肉 (週当たり1,200ポンド) を購入する契約とした。この契約により、新鮮な牛肉をいつでも提供することが可能になった。

また、当時開発が進み出したラスベガスの温泉治療を目的とする宿泊施設をサンタフェ鉄道が買い取り、それをより大規模なホテルに仕上げるために、フレッドにその運営を委託することになった。鉄道会社はそのホテルや土地の買収に10万2,000ドル (現在価値で230万ドル) を投入した。そのホテルはモンテズマ (Montezuma) と命名された。

この巨大なホテルの運営受託をするのは冒険であったが、サンタフェ鉄道の社長に上り詰めたストロングは野心家であり、もし、フレッドが受託をしなければ、誰かに運営を委託するだろうと思い、受託することにした。そして、他鉄道会社のチケットの販売もやめることにした。

フレッドはレストランやホテルの経営で、鉄道の長旅をすることが多かった。列車が駅に着く際に完全に止まる前に列車から飛び降り、他の客が降りてレストランに入る前に、自らのレストランのチェックを行った。もしテーブルに一点の汚れや、間違っただけのテーブルクロスを使用しているのを発見すると、

そのテーブルセッティングを壊し、従業員に厳しくセッティングのやり直しを指示していた。

列車が到着する前には、レストランのスタッフは入口に整列して待機しなければならない。レストランのサービス責任者は、列車が停車し乗客が下車し始めるとプラットフォームで鐘を鳴らし、レストランの準備が整っていることを乗客に告知した。このやり方は、フレッドが参考にしてきたアルトウーナ (Altoona) のローガン・ハウス・ホテル (Logan House Hotel) から習ったものだった。

ウエイトレスは鐘の音と共にコース料理のサービスを開始する。休憩時間30分の間に料理を提供するのは、まるでオリンピック競技のように見事な連係プレイであった。しかしこの長旅は健康にすぐれないフレッドにとって負担であり、旅行の終わりには終日ベッドで臥せなくてはならなかった。また出張が多く、家族と一緒にいる時間が少ないという問題も抱えていた。

フレッドは腹心の部下の必要性を感じるようになった。そこで1881年のクリスマスに、利用しているお気に入りの銀行の従業員、デイヴィッド・ベンジャミン (David Benjamin、英国ロンドン市出身のユダヤ人の移民で当時21歳) を腹心の部下にスカウトした。以前にスカウトした総調理長のフィリップには料理の管理をさせ、ベンジャミンには会計の管理と家族の相談役をさせることにした。

そのころ、1882年4月16日にラスベガスで建設中であったモンテズマ・ホテルが開業した。

サンタフェ鉄道は西部に向かってどんどんレストランを開業するように要求しており、フレッドはその運営に懸命であった。当時の西部はビリー・ザ・キッド (Billy the Kid) 事件やワイアットアープとドク・ホリデーの「OK牧場の決闘」のようなガンマンがのさばっている無法地帯であり、治安は最悪であった。

フレッドのレストランもその問題を抱えていた。ニューメキシコ州ラミー (Lamy) の店舗の責任者から「町にはギャングラーや元南軍兵士の荒くれが跋扈し、食事をしても金を払わない。請求をすると彼らはピストルを抜いて町から出て行けと開き直る」と救援の連絡が届いた。そこでフレッドは体の大きくいかつい顔をした従業員を連れて店舗に行き、荒くれどもに注意をせざるを得なかった。彼の店は何ヶ所も強盗の被害を受けていたが、それはお

金で済む話だった。より深刻な問題は、人種問題であった。当時の列車鉄道のサービスは黒人を使うのが一般的であり、フレッドのレストランのウエイターも黒人を使っていた。しかしフレッドが展開している西部には、黒人奴隷問題で北軍と戦い敗れた南軍の兵士が仕事を求めてやって来ており、南軍の敗残兵にとって黒人は不倶戴天の敵であり、その関係は大きな火種となり、店舗で問題を引き起こしていた。顧客の暴力を恐れた黒人ウエイターは、働いている間も拳銃を所有しなければならない状況に陥っていた。1883年春にラトンの店舗で酔っ払った黒人ウエイター同士が喧嘩となり、所有していた拳銃を発射し、その銃弾がネイティブアメリカンの酋長を射殺するという大事件となった。ネイティブアメリカンは憤り、銃を発射した従業員を殺すと騒ぎ出したのだ。

そこでフレッドは従業員のトム・ゲイブル (Tom Gable、リーベンワース時代からの家族ぐるみの付き合いで、10代から郵便局で働いていたが、31歳になってフレッドの会社のレストラン部門で働きたいと転職した) と一緒に店舗に赴いた。ラトンの店舗に到着したフレッドは怒り狂い、その場でマネージャーとウエイターを解雇し、トムに今日から君がマネージャーだと告げた。そこでトムは黒人のウエイターを全員解雇し、その代わりに女性従業員をウエイトレスとして採用することを提案した。それも地元の女性ではなく、都会のカンサスから白人で独身の若い女性を連れて来てウエイトレスにすることだった。カンサスでは女性のウエイターは珍しくなかったが、治安の悪いニューメキシコでは考えられないことであった。

トムは若い女性ウエイトレスを採用すれば、男性の従業員や顧客の気持ちが和らぎ問題の発生が減ると考えた。また、当時の西部は女性が極端に少なく、独身の男性が結婚相手を探すのが困難であるという問題も解決できるのではないかと考えたのだ。

フレッドは部下の話に注意深く聞き、良い意見があれば採用する度量を持っており、トムのその突拍子もない提案を採用することにした。そして、カンサスにいる妻のサリーとトムの母親のマリー (Mary) とトムの妻クララ (Clara)、そして、デイブ・ベンジャミンとその妻に女性従業員を探させるように電報を打った。

最初の従業員は、父親が鉄道会社で働いている

18歳の美しいミニー・オニール (Minnie O'Neal) だった。両親は反対したが、高給 (1ヵ月17.50ドル、現在価値で388ドル、+チップ) に惹かれて働くことにした。

フレッドは優秀な女性従業員を採用するために、高給を支払うだけでなく、教育と待遇にも留意した。出身地から働く場所までの列車運賃 (サンタフェ鉄道沿いの場合) は無料とした。労働期間は契約で半年と定め、半年後には休暇を与え、帰路は無料とした。

教育面ではサンタフェ鉄道や軍隊のように基準や規則を明確に定め文書化し、トレーニングの方法も軍隊を見習い、ブートキャンプのような厳しい1ヵ月間の集中トレーニングを行った。そのトレーニング期間中に不適だと判断されると、除隊と同様に退職させた。現地ではレストランの横に寮を用意し、寮母が厳しく監督をした。

半年、1年と継続して勤務をした場合、そのことが誰にも分かるように特別製のブローチを用意し、制服に着用させた。まるで軍隊の勲章のようにして、従業員のやる気とモラルアップを図った。

ルールや規則の作成に当たってはフレッドが基本的に構築し、その内容やトレーニング方法については、会計の知識がある腹心の部下のベンジャミンが、きちんと構築された会計システムとサンタフェ鉄道のマニュアルや伝達方法、軍隊の訓練方法などを参考に作り上げた。

この女性従業員大量採用は、米国におけるビジネスで女性に活躍の場を初めて与えたと高く評価された。そして、このフレッドのレストランで働く女性はハーベイ・ガール (Harvey Girl) と呼ばれ、憧れの職場となった。

では、そのフレッドが定めたさまざまな規則やルール、規格、マニュアルを見てみよう。

#### 1) 従業員心得

1. 顧客の要望に誠実に応えなさい。
2. 客に毎日会う人のように親しく接しなさい。
3. ニコニコした明るい態度で男性の客に接し、気楽にさせて家にいるようにくつろげるようにしなさい。
4. 旅にはおいしい食事が必要不可欠だと思いなさい。



5. 料理に関する食材の知識、どこでとれたものか、季節性、供給業者、収穫量などを知っていない。
6. 人間味がある自分を確立しなさい。
7. 礼儀正しさと笑顔で顧客に接すれば、顧客はそれに報いてくれる。
8. 顧客に差別をしない真のサービスを提供しなさい。
9. 良さを保つだけでなく、新しい良さを作りなさい。絶対に壊さないこと。
10. 顧客に接する技術は財産であり、正直さは美德である。

## 2) 従業員宿舎に貼り出した従業員心得

1. 従業員は自分の部屋の内装や壁に釘や鋸を打ち付けて傷を付けてはならない。
2. ゴミ等をトイレに捨ててはいけない。
3. 風呂桶は使用後きれいに清掃しなければならない。
4. 部屋やホールで大声で話したり、大きな笑い声を出してはいけない。
5. 寮管理人の許可がない限り、門限は11時で、それまでに各自の部屋に戻らなくてはならない。
6. 各自の部屋は整理整頓して清潔に保ち、制服は所定の場所に保管すること。
7. すべての従業員の服装はいつでも清潔できちんとしていなければならない。
8. 床に決して唾や痰を吐いてはいけない。

上記のルールのは、各自との協力により寮を家のように快適な環境を保つもので、各自のためになるものである。

## 3) 食品の品質基準

### 1. パン

パンは各店舗で焼き上げ、スライスする。スライスの厚さは8分の1インチ(9.5mm)である。

当時の西部におけるレストランや小売店で提供する食品の品質はひどいものであったが、フレッドの店舗では厳格な規格で高品質の料理を提供するようにした。

### 2. コーヒーで使用する水

飲料水は定期的にアルカリ度をチェックし、もし

高すぎるようであれば、最適な場所から列車で店舗に運んでコーヒーを抽出しなければならない。

### 3. オレンジジュース

オレンジジュースは顧客の注文後、手で絞って新鮮なものを提供しなければならない。もし、冷蔵庫などに絞ったジュースを保管しているのが発覚すれば、担当者は解雇される。

### 4. レシピ

総調理長のフィリップがフレッドの求める基準の料理になるようにレシピを決めた後は、各店舗の調理人はそのレシピに忠実に従わなくてはならない。

### 5. 同じ料理を旅行客に提供しない

各店で提供する料理のメニューはシステム化しており、旅行中に旅行者が途中のハーベイ・ハウスを何回利用しても、同じコース料理や特別料理を食べることがないようにする。

### 6. 味の向上のために、各料理人の意見を取り入れる

フレッドは厳しい基準を定めているが、中央集権的で各店舗の創造性や向上心を抑圧するものではない。そのため各店の料理人やマネージャーは創造的で起業家精神を持っていなければならない。各人が地元で良い条件の果物、野菜、肉、地鶏を見つけたら、自らの店舗でそれらを使用するだけでなく、その情報を他の店舗にも伝えて各店舗で良い食材を使用できるようにすることを心がける。

### 7. 食材の輸送と品質の保持

新鮮な食材はサンタフェ鉄道の冷蔵車によって各店舗に配送されるが、冷蔵車は各店舗のシェフしか開けられないように鍵をかける。

これらの厳しい食材の基準は、料理の鮮度とおいしさを保つだけでなく、米国で初めて、本格的な欧州や英国の料理を大規模に広範囲の場所で提供するものであった。

## 4) サービスの基準

フレッドは食材の提供方法だけでなく、料理のサービス方法も明確に定めた。例えば飲み物の提供であるが、注文を受け付けるハーベイ・ガールは注文のメモを取らずに、各顧客の前に置いてあるカップと皿の向きを変えることで、次に飲み物を持ってくるハーベイ・ガールがその客にコーヒー、ミルク、

紅茶のどれを注げばよいか分かるようにする基準、カップ・コード (cup code) を定めた。さらに顧客が3種類の紅茶のうち、どの紅茶を注文したかも分かるように定めていた。

これらの厳しい秒単位のサービス基準を定めたのは、列車の食事休憩時間が30分と定められているからであった。

列車が到着しない限りハーベイ・ガールは暇であるが、フレッドはさらに規則を定めていた。顧客がレストランに到着した時に一番目立つ、ハーベイ・ハウスのシンボルであるコーヒーアーン (大型の真鍮で造られたコーヒー抽出機) をきれいに磨き上げなくてはならないのだった。

最も重要なハーベイ・ガールの職務は、コーヒーの品質を保つことである。当時の西部ではコーヒーは1日に1回まとめて抽出し、それを何回も温め直して提供するのが一般的であった。ハーベイ・ハウスではボストンのコーヒー豆業者チェイス&サンボーン (Chase & Sanborn) から仕入れた指定の豆を使い抽出し、抽出後のコーヒーは2時間経過したら顧客の目の前で廃棄処分しなければならなかった。(注:現在のファミリーレストランのコーヒーは抽出後、1時間、または30分、厳しいチェーンでは18分後に廃棄処分にする。スターバックスなどのエスプレッソ系飲料は注文後に抽出するという基準であり、100年以上前にこのような厳しい基準を打

ち出したのには感心させられる)。

使用する食器類 (シルバー、銀食器) にはすべてフレッド・ハーベイの名前を刻み込んでいるが、特に仕事がない時には、それらを丁寧に磨き上げなければならない。

このハーベイ・ガールのサービスや仕事のマニュアル化・基準化により、フレッドのレストランの評価は一段と高くなり、それを見たサンタフェ鉄道はより多くの駅レストランの開業をフレッドに依頼するようになった。

#### ■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

## 東北地方太平洋沖地震の義援金について

2011年5月9日

社団法人 日本厨房工業会  
会長 福島 裕

このたびの東北地方太平洋沖地震 (東北大震災) に対する日本厨房工業会の支援活動につきまして、ご報告申し上げます。

日本厨房工業会では2011年3月24日～4月15日の期間、会員企業から義援金の募集を行いました。その結果、76社から総額4,190,000円の義援金が集まり、2011年5月6日に全額を日本赤十字社に送金いたしましたので、ご報告申し上げます。

日本厨房工業会は、引き続きできる限りの支援活動に取り組んでまいります。

## 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	込	2,520円
〃 (年間)	5,040円	込	5,040円
厨房設備工学入門 第5版	7,800円	込	7,800円
〃 (会員企業価格)	6,200円	込	6,200円
業務用厨房関係法令集 2010年版	4,200円	込	4,200円
〃 (会員企業価格)	3,300円	込	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	込	4,200円
〃 (会員価格)	2,100円	込	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を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

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



(株)井之上事務所  
代表取締役

鈴木 茂

今までのまとめとして、日ごろ筆者が厨房設計の指針としてきた考え方について述べます。

## 検証

今回の事例は筆者が手掛けたプロジェクトの洋食厨房4例を示します。見ていただきたいのは、その形です。厨房の形は、同じものがほとんど皆無です。柱の位置、奥行き、間口、すべての物件でそれぞれに異なっているのです。その与えられた条件の中でいかに厨房の基本形に忠実に設計するかが設計者の務めであり、醍醐味なのです。

基本に忠実な設計をすれば、調理に携わる方が替わっても、来たその日から違和感なく仕事ができるのです。

あるいは外資系のホテルのように、数年サイクルで料理長が変わってもリノベーションの必要がないのです。

「料理長の使い勝手」とは大変便利な言葉ですが、これはある意味、設計者の言い訳でしかないのです。よく基本を理解してその通りの厨房ができた時は、筆者の数多い設計事例でも問題はほとんどありませんでした。

小さな変更は当然あります。棚を付けてくれ、戸棚にしてくれ、シンクを大きく、台下冷蔵庫をドロワーに等々、これらのことは些末なことなのです。一番重要なのはコールド、ホット、食器洗浄、ドリンクステーションの位置付けなのです。

この基本設計がしっかりできれば、厨房は自然に同じ形にならざるを得ないのです。

数多くの経験と実際の料理とから出来上がった基

本形は合理的であり、使いやすいのです。

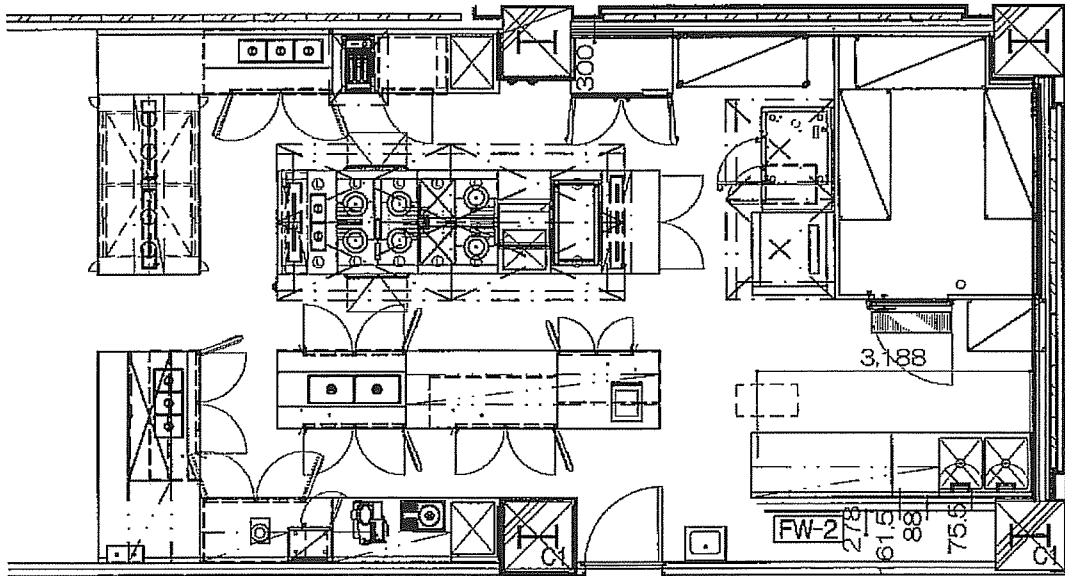
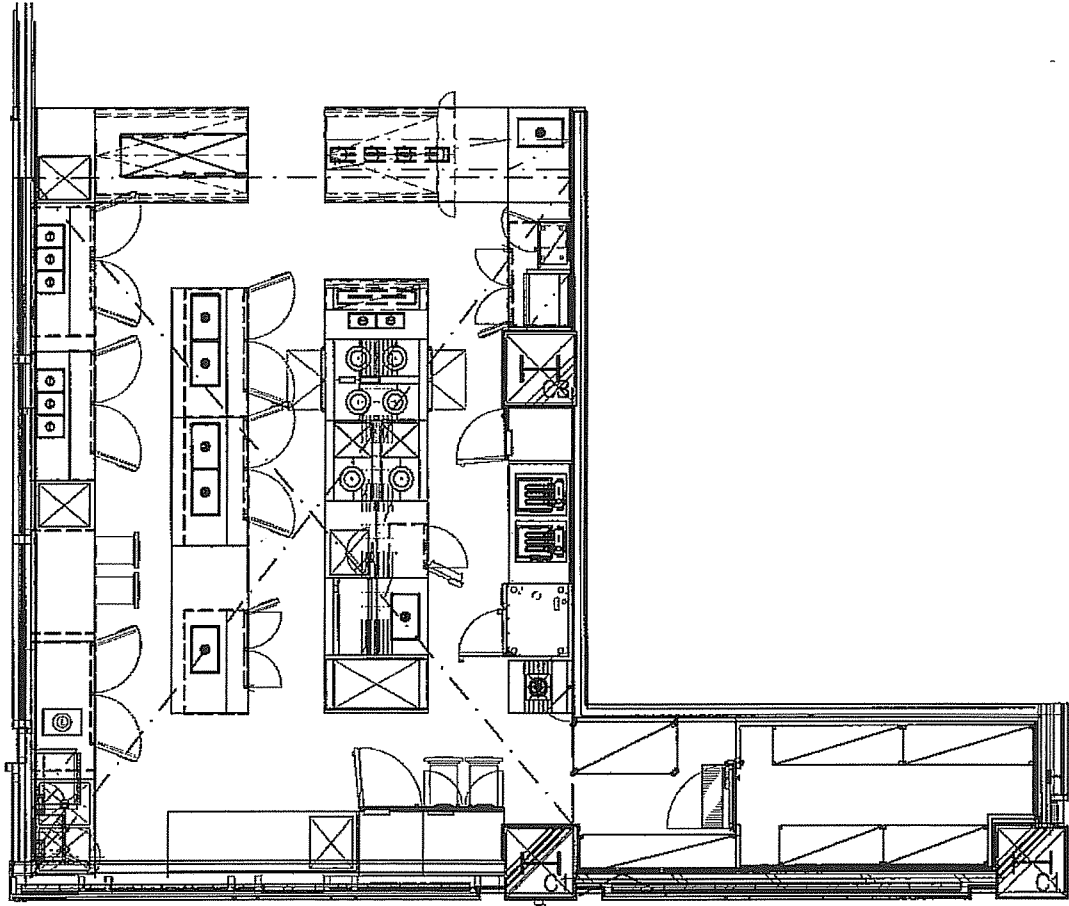
今回の4例は、アイテムの説明も表示もあえてしません。その形状をじっくり見てもらいたいのです。この4例はすべて実在する厨房で、現在も使われています。中には10年以上前のものもあります。しかし筆者は一度として「使い勝手」について不平を言われたことはありません。

この基本形にできなかった時は、いつ「何だこの厨房は」と文句を言われるのかとハラハラすることはありません。しかし基本通りにできた時は、自信を持って料理長に対して、この厨房は良い厨房ですと言えるのです。

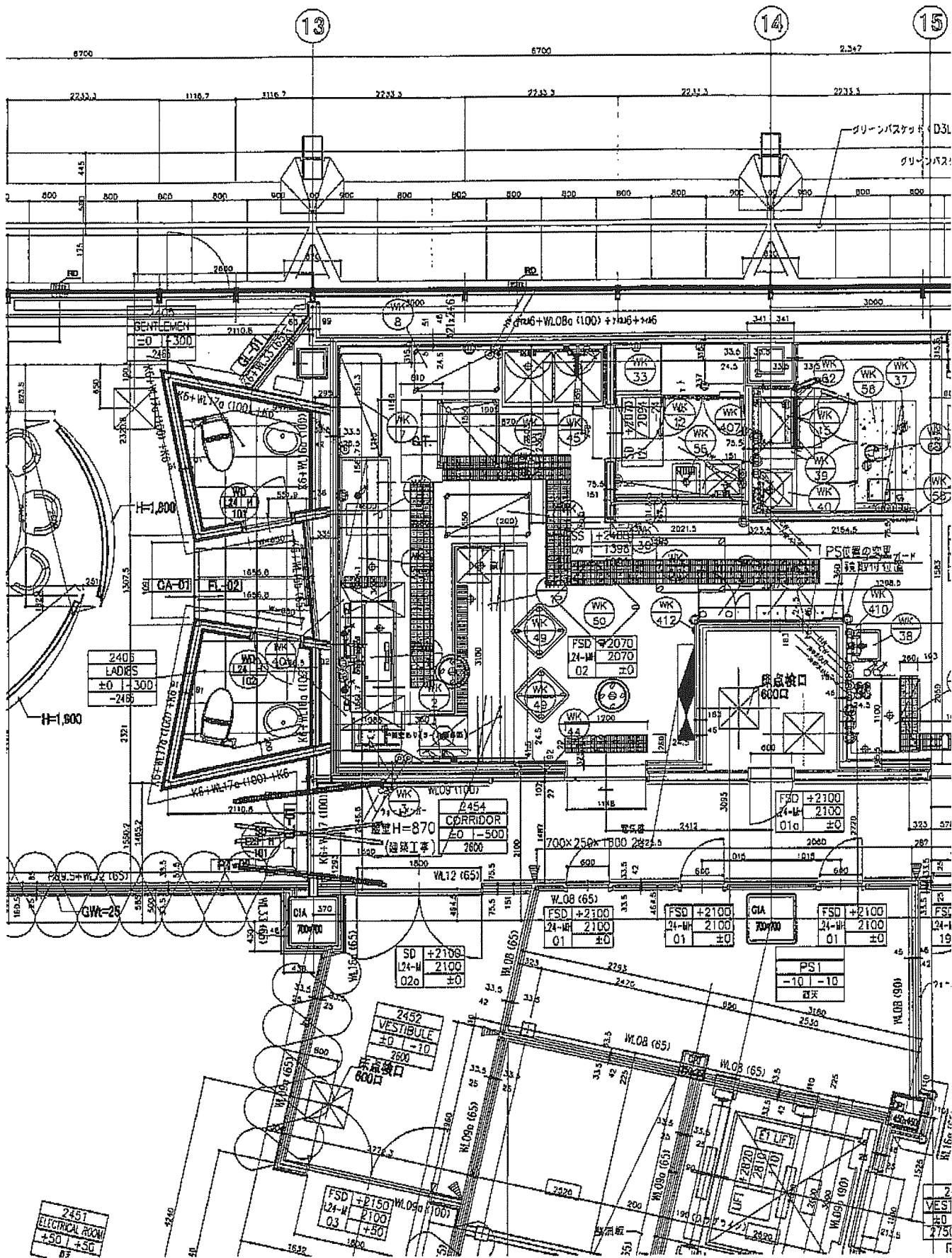
## 注意点

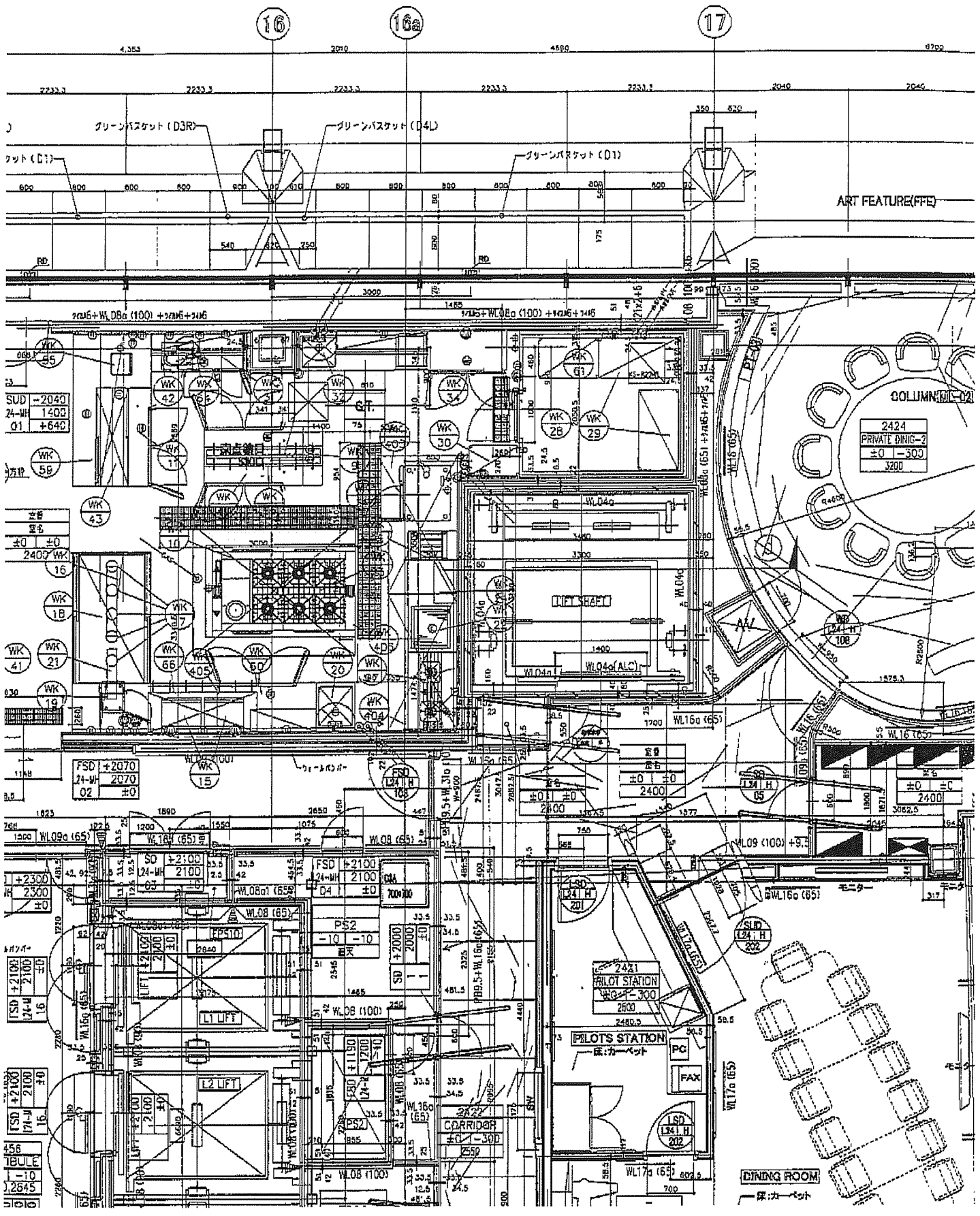
今回は洋食厨房、その中でも最もオーソドックスなアイランド型しか事例を紹介することはできませんでしたが、和食でも中華でも、また食器洗浄、ベーカーリー、ペストリー、バーに至るまですべて基本があるのです。

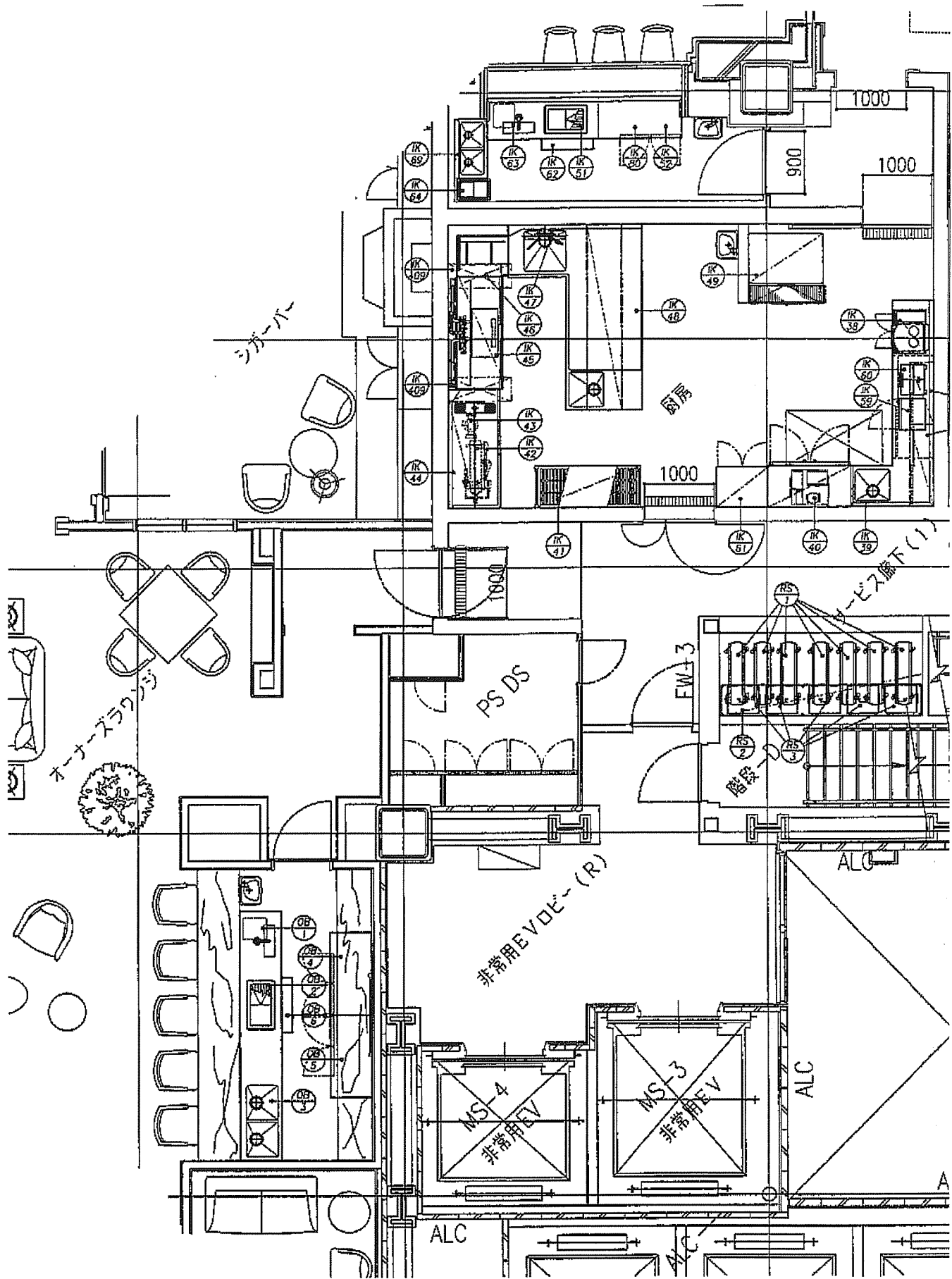
その基本形にいかにか忠実に設計するかが設計者の義務であり、使命であり、醍醐味なのです。



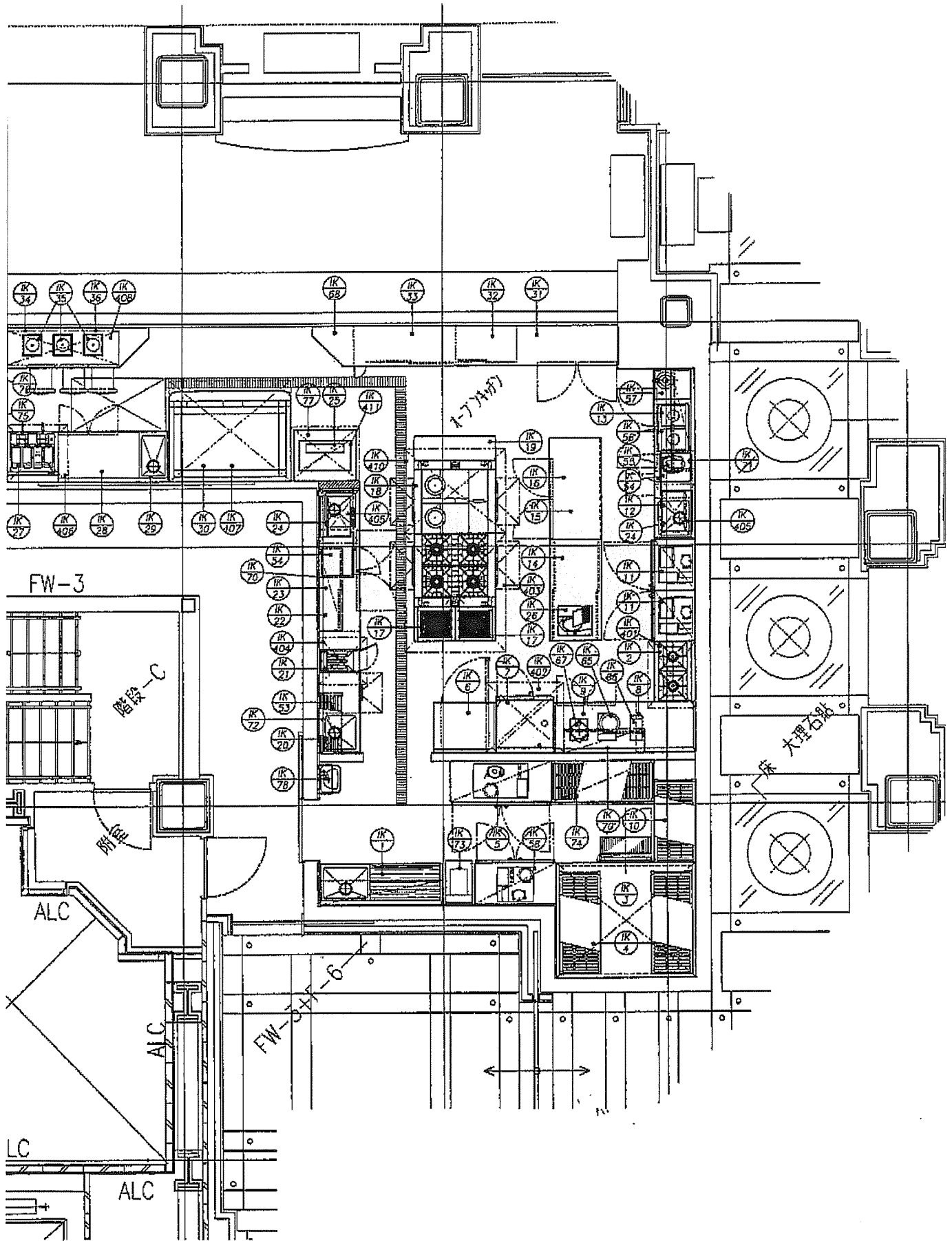
SCALE:1/100











## 畑中厨房株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	342

『Presentation&Maintenance』をモットーに  
地元密着度No1!! 総合厨房設備業をめざします。



代表取締役社長  
畑中 博

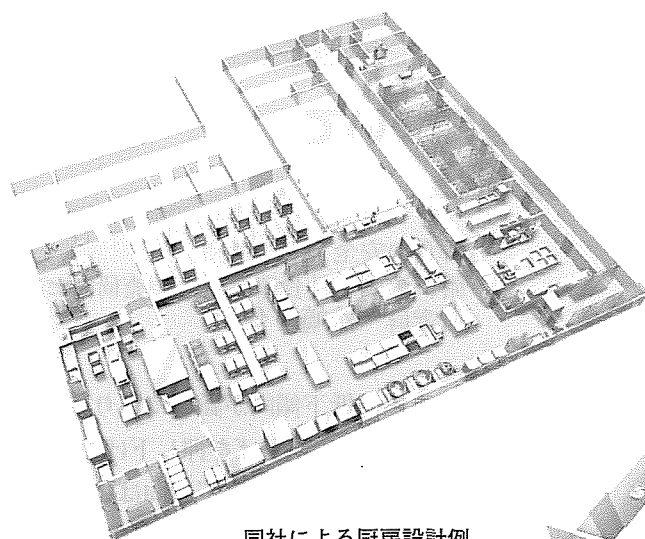
——貴社設立のきっかけについてお教えください。

弊社の創業は昭和26年、先代畑中透による畑中商店から始まりました。当時は農家から菜種油等を仕入れ、各市町村の農業協同組合（現JA）や学校にこ

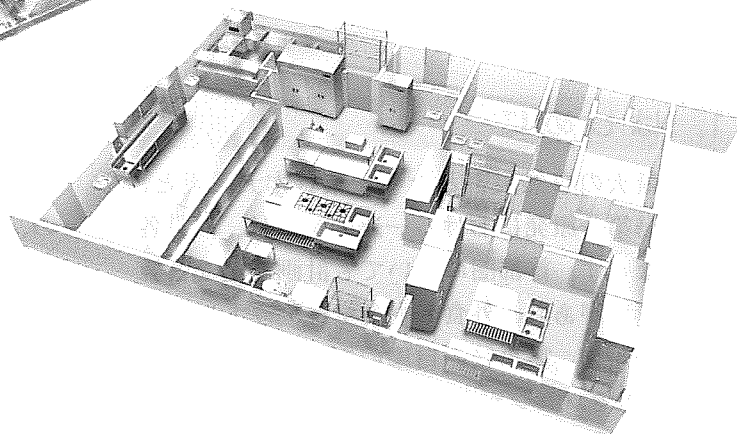


本社全景

れを配りながら生計を営んでおりました。時は高度成長期の始まりで、住宅建築ブームに乗って、家庭用の流し台やガス機器等も併用して販売を始めました。そのような折、昭和29年、一納入先の学校（福井市日ノ出小学校）さまより、学校給食の厨房機器メーカーのご紹介をいただきました。これが学校給食のトップメーカーである日本調理機製造(株)（現日本調理機(株)）さまとの出会いでした。厨房機器のいろはを勉強するため、単身東京本社までうかがいました。そして、当時3種の厨房機器と言われた『ミルクミキサー（高速度ミキサー）』を納入したのが調理機器販売の第1号でした。これを皮切りに、昭和30年には県内初となる食器洗浄機を勝山市成器西小学校へ、明けて昭和31年には大野下庄小学校へ給食設備一式を納入、昭和35年には消毒機第1号を福井市春山小学校へ、そして昭和40年には県下学校給食センター第1号である越前町学校給食センターへの納入を致しました。



同社による厨房設計例



同時に資本金を100万円に増資、社名を「畑中厨房株式会社」に改名し、従来の兼業部門を廃し、厨房設備専業となりました。昭和50年、県下最大規模の春江・坂井町学校給食センターの建築および設備工事一括施工（総額1億5,000万円）を行い、昭和52年に資本金を1,000万円に増資。翌年には本社を現在地に移転し、同時に県内初の業務用厨房機器ショールームを開設致しました。平成3年に、資本金を2,000万円に増資。平成6年には旧社屋改修かつ3階建て新社屋を増設して現社屋となり、現在に至っております。

### ——提供している製品・サービスについてお願い致します。

日本調理機さまをはじめとする各社メーカーさまの製品を、学校給食をはじめ、病院、福祉施設、老人ホーム、保育施設、一般飲食とさまざまなお客さまのニーズに合わせて設計・施工・販売・メンテナンスと一貫したサービスを行っております。

### ——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

創業57年、県内で多くの総合厨房施工の実績を生かして、プランニングから納入までトータルでサポートさせていただいております。また、弊社は県内唯一の業務用厨房機器専門のショールームを持つと共に、機器実演コーナーを設置し、定期的なセミ

ナー（最近はスチコンセミナー）を開催しています。そして、機器納入後のフォローアップセミナーも随時行っています。厨房機器から調理機器、道具、小物、消耗品まで、あらゆる業種のお客さまにもご満足いただけるよう、取り揃えております。

### ——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

現在、日本厨房工業会で行われている厨房設備士資格取得者の地位の向上と業界の地位の確立をお願いします。微力ではありますが、福井の片田舎から応援させていただきます。

- 設 立  
昭和40年12月
- 代表者  
畑中 博
- 資本金  
2,000万円
- 業 種  
業務用厨房機器設計、施工、販売、メンテナンス
- 主要取引先  
官公庁、給食センター、学校、保育園、病院、福祉移設、レストラン、ホテル、旅館その他一般飲食等
- 本社所在地  
〒918-8239 福井県福井市成和1-906  
TEL0776-24-1477 FAX0776-22-3268
- URL  
<http://www.hatanaka-chubo.co.jp>  
E-mail:hatachu@hatanaka-chubo.co.jp

# 最新外食トレンド2011

## No.5 外食・中食における震災の影響について ～業界調査・家計調査の結果から

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

戦後最大の自然災害となった東日本大震災と、続く福島第一原発における一連の事故は、被災各県のみならず、首都圏においても計画停電など経済的な影響があり、外食・中食マーケットにも営業時間の短縮、震災後の自粛の影響など、売りに大きなダメージがあった。

今回は、震災の影響があった3月の外食・中食市場の動向について、業界調査や家計調査の結果から見ていきたい。

### 2. 外食産業(飲食店・集団給食)の売上動向

まず、大手外食等企業の業界団体である社団法人日本フードサービス協会(以下JF)の「①外食産業市場動向調査」の結果を見てみると、震災のあった3月は前年同月比▲10.3%と、調査開始以来、過去最大の減少率となった(表1)。

この調査はJF会員企業の全店ベースの売上げ動向を調べたもので、大手レストランチェーンの出退店も含めた動向を示したものである。全国チェーンにおいても、リーマンショック後の不況の影響で平成22年夏まで前年割れの月が多かった。

この時期は客単価の低下傾向が顕著であり、いわゆるデフレ傾向が強く、売り上げを押し下げているが、7月以降、引き続き客単価の低下傾向は続いたものの、客数の増加などにより、売り上げは8ヵ月連続のプラスとなった。

このように回復基調にあった大手外食産業であるが、震災後、マーケットの大きい首都圏で計画停電が実施され営業時間の短縮を余儀なくされたこと、また自粛などにより外食機会が減ったこと(一部チェーン企業では原発事故の報道後、外国人雇用者が大量に離職・出国したことにより再開準備が遅れる店舗もあった)等により、3月は大手企業でも利用客数(前年同月比▲9.0%)、客単価(同▲1.4%)共に減少・低下し、震災直後は売り上げが大きく減少したことがうかがえる。

参考として、当センターが飲食店・事業所給食・弁当給食を対象(153定点)に実施している「②外食産業月次売上動向調査」の3月結果を見てみると(表1)、「営業給食」(飲食店)は▲19.7%と大幅な減少に対して、「集団給食」は▲3.1%であった。この調査は店舗を対象とした定点調査であり、調査対象が限定される等のため、JF調査との直接的な比較はできないが、飲食店について見ると概ね対前年比割れで推移している。調査対象が既存店であり、

	単位	22年 3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	23年 1月	2月	3月
①【外食産業市場動向調査】(社)日本フードサービス協会調査														
[対前年同月比増減率]	売上高	(%) ▲ 1.6	▲ 0.5	▲ 1.7	▲ 2.3	2.5	1.6	0.3	2.7	0.2	1.9	0.2	1.5	▲ 10.3
	店舗数	(%) ▲ 0.0	▲ 0.2	▲ 0.4	▲ 0.9	▲ 1.2	▲ 1.2	▲ 1.2	▲ 1.2	▲ 1.3	▲ 1.0	▲ 0.9	▲ 0.9	▲ 0.9
	利用客数	(%) 1.3	2.9	1.4	▲ 0.6	2.9	3.6	3.9	4.4	1.5	2.7	0.8	3.6	▲ 9.0
	客単価	(%) ▲ 2.8	▲ 3.2	▲ 3.0	▲ 1.6	▲ 0.4	▲ 1.9	▲ 3.4	▲ 1.7	▲ 1.3	▲ 0.8	▲ 0.6	▲ 2.0	▲ 1.4
②【外食産業月次売上動向調査】(財)食の安全安心財団調査														
[対前年同月比増減率]	営業給食	(%) ▲ 5.4	▲ 4.7	▲ 6.2	▲ 4.4	▲ 1.2	▲ 1.5	▲ 2.5	▲ 0.9	▲ 0.9	▲ 0.5	▲ 2.0	▲ 2.4	▲ 19.7
	(売上高) 集団給食	(%) 1.4	▲ 2.2	▲ 1.7	▲ 6.8	▲ 6.1	▲ 5.4	0.1	▲ 1.1	0.7	▲ 0.1	0.1	▲ 0.5	▲ 3.1

表1 外食企業・集団給食の売上動向(前年同月比増減率)

資料: ①は日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」、対象は協会会員企業

②は食の安全安心財団「外食産業月次売上動向調査」、対象は営業給食118定点(店舗)、集団給食 事業所25定点、弁当10定点

中小の単独飲食店も含む②月次調査の結果は全店ベースである①JF調査を下回り、震災の影響も大きかったことがうかがわれた。また、集団給食は飲食店と比べれば減少率は小さく、震災の影響は飲食店ほどではなかったことがうかがえる。

### 3. 「一般外食」「調理食品」支出の推移

次に総務省「家計調査」の結果を使って、震災時の「一般外食」「調理食品」の家計支出の動向を見てみたい(表2)。1世帯あたりの「頻度」「頻度当たり支出金額」に分けて家計支出を見たのが表2である。外食・調理食品共に、「頻度」増加、「頻度当たり支出額」の減少(単価安)という構造は変わらなかったが、平成22年について見ると、「頻度」の増加傾向が顕著な「調理食品」支出は、増加基調が明確となった一方、「頻度」は増加傾向にあるものの、その前年同月比の増加幅が縮小した月もあった「外食」支出はマイナスとなる月も見られた。

平成23年に入ると外食支出はマイナスで推移したが、「頻度」についてはプラスとなる月もあり(2月)、外食機会自体の回復基調は継続していることがうかがわれたが、震災のあった3月は「頻度」が前年同月比▲12.3%となり、「支出金額」は同▲17.3%と大きく減少した。震災とその後の自粛など

による外食機会の減少が、大きく影響したことがうかがわれる。

ちなみに3月の一般外食の品目別の支出動向を見てみると、すべての品目でマイナスとなっていて、特に「飲酒代」については、同▲35.1%と大きく減少しており、自粛などの影響が大きく表れる結果となった(表2)。

一方で、調理食品支出について見ると、「頻度」増加、「頻度あたり支出金額」低下により「支出金額」増加、という構図は震災においても変化せず、3月の「頻度あたり支出金額」は同▲1.5%と低下したが、「頻度」は同5.1%と増加、「支出金額」は3.5%と前年を上回った。

### 4. おわりに

以上、業界調査や家計調査を見ると、今回の震災は外食マーケットに大きな影響を与えた一方で、「調理食品」等中食マーケットはあまりマイナスの影響を受けていないことがうかがわれた。

この3月の大幅な減少は「一過性」で終わり、4月以降はまた平成22年中の回復基調に戻ることを期待したいが、消費者への震災の心理的影響や今夏の節電などの影響も決して無視できるものではなく、今後の動向を注視していきたい。

	単位	22年 3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	23年 1月	2月	3月
<b>【一般外食】</b>														
[対前年同月比増減率]	世帯当たり支出金額 (%)	1.1	0.3	▲0.4	▲4.3	1.2	▲3.0	▲6.5	2.1	▲1.9	0.4	▲4.0	▲0.4	▲17.3
	100世帯当たり購入頻度 (%)	2.7	4.0	3.5	▲0.7	2.6	0.6	▲1.5	3.6	3.1	5.2	▲0.5	5.6	▲12.3
	1頻度当たり支出金額 (%)	▲1.6	▲3.5	▲3.8	▲3.6	▲1.4	▲3.6	▲5.0	▲1.4	▲4.9	▲4.6	▲3.6	▲5.6	▲5.7
<b>【一般外食】品目別</b>														
[対前年同月比増減率]	食事代 (%)	▲0.2	▲0.5	▲0.9	▲3.7	1.0	▲3.4	▲6.2	1.6	▲2.7	▲0.5	▲3.9	0.6	▲15.0
	日本そば・うどん (%)	4.3	1.0	2.4	▲4.2	4.2	▲12.5	▲17.1	0.4	▲4.0	3.9	▲10.0	▲3.0	▲22.4
	中華そば (%)	13.0	17.5	2.4	▲9.8	▲0.6	▲6.8	▲4.2	3.6	▲9.4	▲1.1	▲4.1	▲5.8	▲17.1
	他のめん類外食 (%)	21.1	23.2	19.7	11.3	23.2	▲15.7	▲7.0	6.8	2.1	4.8	0.0	5.2	▲28.7
	すし(外食) (%)	▲4.6	▲0.3	4.6	0.1	▲3.3	▲12.9	▲10.0	▲4.2	▲12.7	▲9.7	▲5.4	13.0	▲13.6
	和食 (%)	8.3	12.7	▲0.4	1.6	3.0	▲6.8	▲5.2	4.8	0.5	4.3	▲1.3	▲4.6	▲21.3
	中華食 (%)	28.4	9.6	11.6	3.5	10.0	11.2	▲15.6	▲8.8	▲11.6	8.2	▲8.0	▲17.7	▲29.5
	洋食 (%)	12.0	17.4	8.2	▲9.5	▲3.7	▲4.1	▲5.7	▲1.1	▲6.1	1.1	▲2.9	3.2	▲17.4
	ハンバーガー (%)	3.7	8.8	▲4.0	9.1	11.6	7.7	1.8	▲7.9	▲3.4	1.3	4.0	2.0	▲17.9
	他の主食的外食 (%)	▲10.6	▲13.1	▲7.3	▲4.5	0.3	0.7	▲4.6	4.2	1.4	▲1.8	▲4.9	1.8	▲8.4
	喫茶代 (%)	▲2.6	▲2.5	▲0.8	▲6.9	▲10.9	▲3.6	▲6.5	7.1	16.3	6.2	▲4.3	11.5	▲5.3
飲酒代 (%)	11.8	6.7	5.0	▲8.0	7.9	3.4	▲9.2	5.0	▲1.1	3.1	▲4.5	▲10.8	▲35.1	
<b>【調理食品】</b>														
[対前年同月比増減率]	世帯当たり支出金額 (%)	1.3	0.9	1.8	1.6	2.1	2.0	0.5	2.5	0.1	1.1	1.7	4.5	3.5
	100世帯当たり購入頻度 (%)	3.9	2.9	2.8	3.4	2.5	4.6	4.1	4.6	4.6	2.8	4.8	5.4	5.1
	1頻度当たり支出金額 (%)	▲2.5	▲2.0	▲0.9	▲1.8	▲0.4	▲2.5	▲3.5	▲2.0	▲4.3	▲1.6	▲3.0	▲0.9	▲1.5

表2 「一般外食」「調理食品」の世帯当たり支出の推移(対前年同月比増減率)

資料:総務省「家計調査」(二人以上世帯・農林漁家世帯除く)



## 【1】4月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は112件で前年同月の198件に対して57 (%)。

## (2) 特徴

◇事故クレームは石油ストーブの火災で家屋全焼、ガスボイラーの排気ガスによる体調不良、カセットこんろによる室内汚染等10件。

◇品質クレームは石油給湯機の作動不良、ガス給湯器の設置不良、グリル付ガスこんろの燃焼不良等5件。

◇一般相談は当該メーカーの倒産でガスボンベ購入不可、カセットボンベの廃棄、事故品の調査依頼等90件。

◇問い合わせは鑑定依頼の条件、事故調査の進捗確認、当該メーカーにおける事故件数の確認等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	4	23	0	34(30)
事業者	0	0	24	4	28(25)
司法行政	3	1	43	3	50(45)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	10(9)	5(5)	90(80)	7(6)	112(100)

注) 昨年同月実績合計198件 事故13件

## 【3】主な外部対応

(1) 理事会：(財)日本燃焼機器検査協会 理事会 (4 / 13 四谷スクワール)

(2) 研修会：事故の実態と対応について (4 / 15 関西営業所)

(3) 確認：ゴムホースの状態確認 (4 / 25 神奈川県内消費者宅)

## 【事故クレーム】

## ①石油ファンヒータの温度変動で体調不良

◇約10年使用の石油ファンヒータの設定温度が変動し体調不良となり通院治療。修理者に見せたら「異常なし」と言われたが納得出来ない。このファンヒータは欠陥品か、PLCに原因究明と対応を依頼する。

◆現在、事実と事故品の確認中。

## ②ガスボイラーの排ガスで体調不良

◇約2年半使用のガスボイラーから出る排ガスの臭いで頻繁に偏頭痛がし体調を崩し通院治療中。先日、新旧排気筒の接続部に空気清浄機を近づけると異常なほど反応した。直ちに、業者に来てもらい測定させたら200ppmのCO値が出た。本件の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

## ③石油ファンヒータの点火後、すぐに消火し異臭で不快となった

◇使用2ヶ月の石油ファンヒータが点火後すぐ消火するようになり、異臭で体調不良。当該メーカーは「灯油に水が混入」したことが原因と言うが納得出来ない。本件の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、タンク内の水発生について取扱説明書の注意(灯油の保存条件)を厳守するよう説明した。

## ④カセットこんろの自動消火せず

◇カセットこんろで調理中、余震があったが火は消えず、テーブルの上は汁や具で汚染された。メーカーに「自動消火装置が搭載していないのは問題だ」と云ったらJISによるとの回答であった。この回答の適否についてPLCに確認してもらいたい。

◆事実確認の結果、本件は当該メーカーの回答通りと説明。

## ⑤石油ストーブを燃焼させたまま外出中に火災となり全焼

◇使用約15年の石油ストーブを燃焼させたまま、買い物と食事をするため外出中に火災が発生し家屋全焼。本件火災の原因究明をPLCに依頼。

◆事故品の調査、火災状況、被害者の行動、及び関係記録等の証言に不自然、不合理が目立つ。現在、それらの信憑性を確認中。

- ⑥密閉式石油ファンヒーターから灯油が漏れ室内、床下が汚染  
 ◇家人が外出中に使用13年のファンヒーターから大量の灯油が漏れ室内、床下、土壌まで汚染された。この気化した灯油を吸ったので持病の薬品過敏症が酷くなり救急病院に搬送され治療を受けた。また、眼球異常等の症状も新たに出て解毒剤を飲んだ。本件事故に関する治療費、慰謝料等の対応をPLCに依頼する。  
 ◆現在、事実確認中。
- ⑦カセットこんろの振動でテーブルや布団が汚染  
 ◇使用10年以上のカセットこんろを知人からもらい鍋料理をしていたら、ガタンと音がしこんろが振動した。このため鍋の汁や具がこぼれ落ちテーブルや布団が汚染された。本件の原因と対応をPLCに依頼する。  
 ◆事実確認の結果、本件は使用者の誤使用（ガスボンベのセットミス）と推定し、申出者に詳細に説明。
- ⑧ガス給湯器の音と振動で体調不良  
 ◇ガス給湯器を使用すると騒音と振動が発生し、精神的にイライラし体調不良となった。当該機器の販売業者や当該メーカーは全く異常ないと云って何にも対応してくれない。何とかしてもらいたい。  
 ◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。
- ⑨ガス給湯器から高温の湯が出て脚に火傷  
 ◇使用約12年のガス給湯器から浴槽に湯を入れ、そのまま浴槽に入ったため足に火傷を負った。熱湯の原因と被害補償をPLCに依頼する。  
 ◆現在、事実確認と事故品調査の結果を確認中。
- ⑩石油ファンヒーターから炎と黒煙が噴出し体調不良  
 ◇使用15年の石油ファンヒーターで点火後暫くしたら温風吹き出し口から炎と黒煙が噴出した。ファンヒーターの近くにいたので消火したが、驚愕のため体調不良になった。当該メーカーの対応に納得出来ず、役所、消生C、消防に相談したら消防で再現テストをしてくれた。この結果は3回同様の現象が起き、3回とも自然消火した。当該メーカーの報告書をPLCに送付するので真偽の鑑定を依頼する。  
 ◆現在、事実確認と調査報告書の送付待ち。

## —— 4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

- ◇過日、海上自衛隊のイージス艦と漁船が衝突し漁船に乗っていた親子2人が死亡した事故で横浜地裁は、海難審判の結論に反してイージス艦の直当責任者2人に無罪を言い渡した。また裁判長は「既に他の方法で特定していた航跡に沿うよう恣意的に供述をもちいた」等と検察側の立証方法を厳しく批判した。更に、独自の航跡をもとに「漁船側に衝突回避義務があった」と判断した。  
 本判決について、関連機関の主席研究員は「2隻の船が衝突すれば、両方に過失があるのが普通で、一方だけに事故責任がある」という判断には驚いたと語っている。  
 どちらにしても、事故や事件の判断は法の専門家といえども当該事故について、どう捉え、如何に思考し、判断基準のポイントをどこに置くかにより結論は変化することを示している。
- ◇当センターもガス石油機器の事故に際しては「事故原因の究明」と「事故責任の特定」を徹底して行っている。この理由は「事故紛争を処理する場合、もっとも重要なことは事故原因の究明」と考えているからである。事故原因が明確になれば事故責任もはっきりするからである。
- ◇このため、当センターは事故発生の場合、全国各地でも事故現場に出向き事故の実態を確認し、関係者（被害者、消費生活センター、消防、警察、検察、病院、ガス石油企業、設置・修理業者等）から実態を聴取し、かつ技術的に事故発生の経過を推定した上で事故品を調査している。なお、当センターが行う事故原因の究明精度は「民事訴訟において要求される立証の水準」を目指している。困って、刑事事件のように一点の疑義も許されない自然科学的証明ではなく、全証拠を総合考慮して行う「歴史的証明」を目指している。

# 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	パッフレッッシュ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
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	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	ソレ I 型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディパーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディパーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691



10. 6. 23	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	アルファフィルターII	10-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターIII	10-002-6503	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
07. 3. 7	C E R S U P E R	07-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	09-002-7001	上野製作所(株)	03-3652-5211

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
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

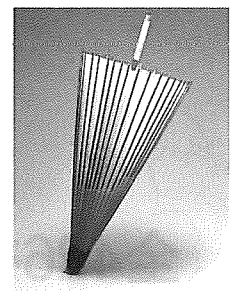
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
05. 10. 5	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワッダー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

❖6月(水無月)❖

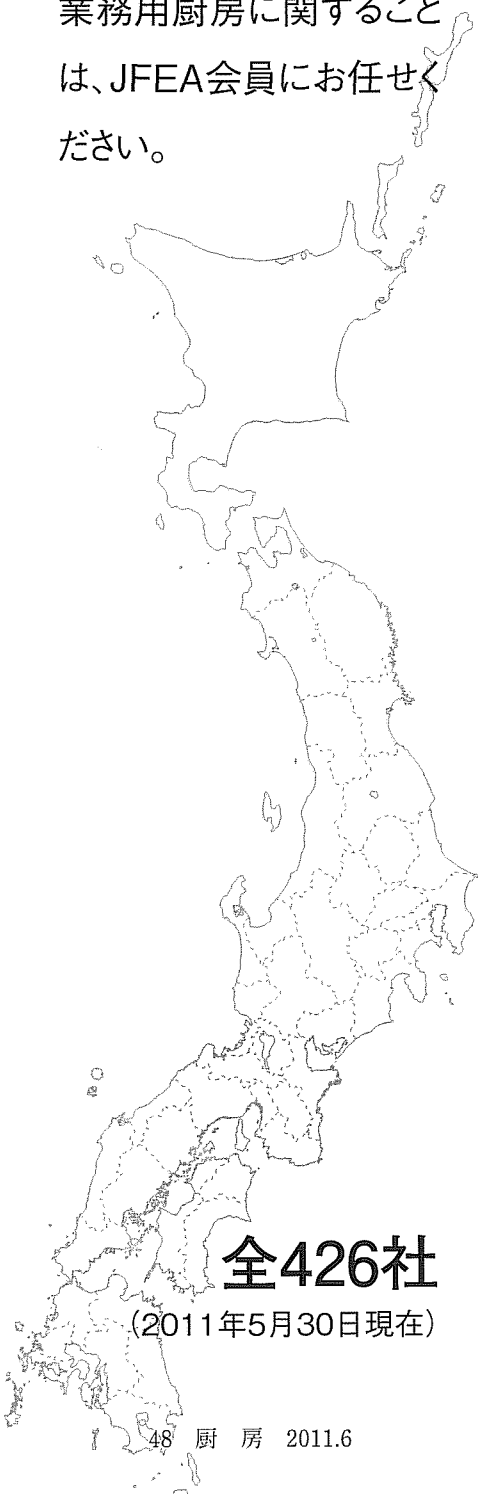
- |        |                                               |        |                    |
|--------|-----------------------------------------------|--------|--------------------|
| 1日(水)  | 衣替え、チーズの日、麦茶の日、<br>氷の日、チューインガムの日、<br>梅の日、ねじの日 | 16日(木) | 和菓子の日、麦とろの日        |
| 3日(金)  | 測量の日                                          | 18日(土) | おにぎりの日             |
| 4日(土)  | 虫歯予防デー、ローメンの日                                 | 19日(日) | 父の日                |
| 5日(日)  | 環境の日                                          | 20日(月) | ペパーミントデー           |
| 6日(月)  | 飲み水の日、コックさんの日、<br>兄の日                         | 21日(火) | スナックの日、<br>さくらんぼの日 |
| 9日(木)  | ネッシーの日、リサイクルの日、<br>ロックウールの日                   | 22日(水) | 夏至、かのに日            |
| 10日(金) | 時の記念日、ミルクキャラメルの日、<br>無糖茶飲料の日                  | 23日(木) | 沖縄慰霊の日             |
| 11日(土) | 入梅                                            | 24日(金) | UFOの日              |
| 12日(日) | 恋人の日                                          | 26日(日) | 国土庁創設記念日           |
|        |                                               | 28日(火) | ニワトリの日、<br>パフェの日   |
|        |                                               | 29日(水) | 佃煮の日               |
|        |                                               | 30日(木) | 大祓、みその日            |



# 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426社**

(2011年5月30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

## ●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
- オルガノ(株)
- (株)カジワラキッチンサブライ
- (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 産業用化成製品販売部
- ホシザキ東京(株)
- 細山熱器(株)
- ホバート・ジャパン(株)
- (株)マーメード
- (株)マグナ
- マツハ機器(株)
- (株)マルゼン
- 三浦工業(株)
- (有)美濃製作所
- (株)村幸
- 横河電子機器(株)
- (株)ラショナル・ジャパン
- 理研機器開発(株)
- 菱電エレベータ施設(株)
- ワシオ厨理工業(株)
- (株)和田製作所
- 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  
インダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株) 名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株) 名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
三洋電機産機システム(株) 中部支店  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
(株)シンコー 中部営業所  
シンボ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株) 中部事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイタツ  
(株)中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株) 名古屋支店  
日本洗淨機(株) 名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株) 中部支店  
服部工業(株)  
(株)パロマ  
福島工業(株) 名古屋支店

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

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

●関西支部

●滋賀県  
大洋厨房(株)

●京都府  
シェルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府  
(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株) 大阪営業所  
旭調理機(株)  
(株)エース厨房機器製作所  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
王子テック(株) 大阪営業所  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
オザキ(株) 大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
(株)川泰  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株) 大阪支店  
クウケン(株)  
(株)クラコ  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三喜ゴム(株)  
三宝ステンレス工業(株)  
三洋電機産機システム(株) 近畿支店  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
スギコ産業(株) 大阪支店  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
タニコー(株) 関西事業部  
(株)土谷金属  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株) 大阪支店  
日本洗淨機(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  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株) 岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

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

●徳島県  
(有)東四国厨房設備

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

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

●九州支部

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

伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所  
オザキ(株) 福岡営業所  
北沢産業(株) 福岡支店  
(株)九州イトミック  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
三洋電機産機システム(株) 九州支店  
タニコー(株) 九州事業部  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株) 福岡営業所  
日本洗淨機九州販売(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  
インヌキチヨウリ(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(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8
シンボ(株)	後5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前5
東京ガス(株)	前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

**編集後記**

●新聞で梶芽衣子が自伝の連載を始めた。東映『女囚さそり』シリーズ以来のファンとしては喜ばしい限りだが、梶は『鬼龍院花子の生涯』を自身の主演での映画化を東映に売り込んだことがあるという。●同作は東映の企画会議では「暗い」とゴーサインが出なかったが、企画の目下五郎が全編これ助平な作品のように説明したら、企画が通ったという。●その決断を下した岡田茂名誉会長が亡くなった。大映の永田雅一や新東宝/大蔵の大蔵貢と並ぶ、邦画全盛期の最後の名物経営者が消えたといっても過言ではあるまい。●無論毀誉褒貶はあるものの、1960年代以降、TVに押される映画業界でバイタリティ溢れる企画を通し、現在では邦画の宝ともいえる作品群を送り出した功績は誰もが認めるところだろう。企画のみならず脚本にも色々口を出すので、『仁義なき戦い』の脚本を執筆した笠原和夫は、岡田の広島弁による罵倒をそのまま映画のヤクザに当てはめて、溜飲を下げたそうだが。●葬儀が行われた青山葬儀場では、小雨の中2,000人以上の人が参列したというが、BGMに『仁義なき戦い』のテーマ曲が流れていた。こういう遊び心のあるセンスが理解できる所はちょっとうらやましい。

# 厨房

平成23年6月5日発行

第48巻／第6号 (No.504)

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

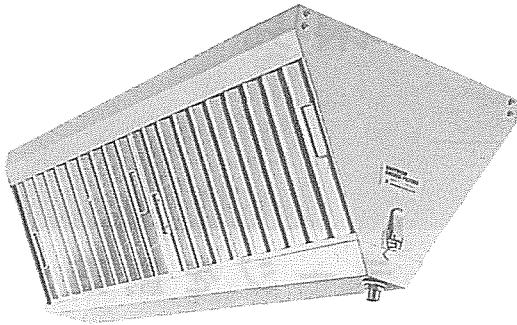
発行所 社団法人 日本厨房工業会  
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
 厨房機器会館内  
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
 印刷 伊坂美術印刷株式会社  
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
 THE WALL ISAKA BLDG.

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。

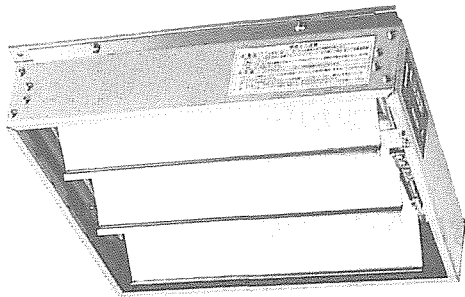
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュⅡ**  
 BAFFRESH Ⅱ



●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**

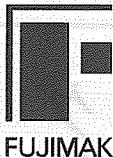
■製造元



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:sugico@n@sugico.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代)  
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代)  
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代)  
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

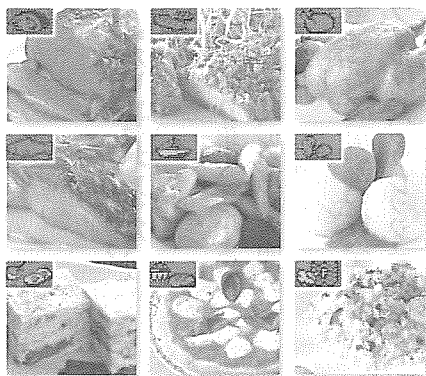
新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



FUJIMAK

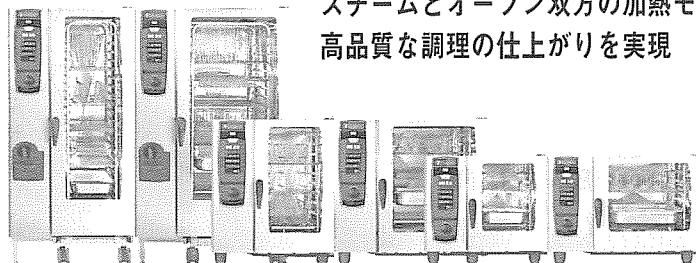
# 快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

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!

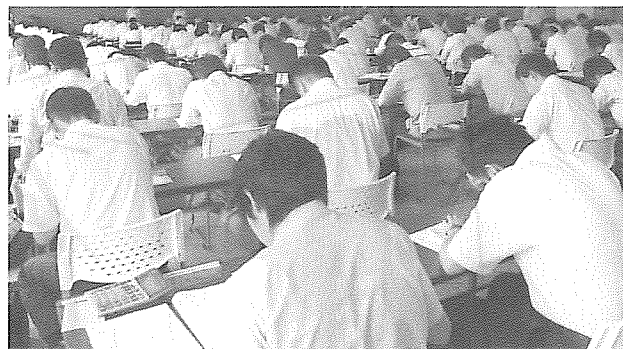
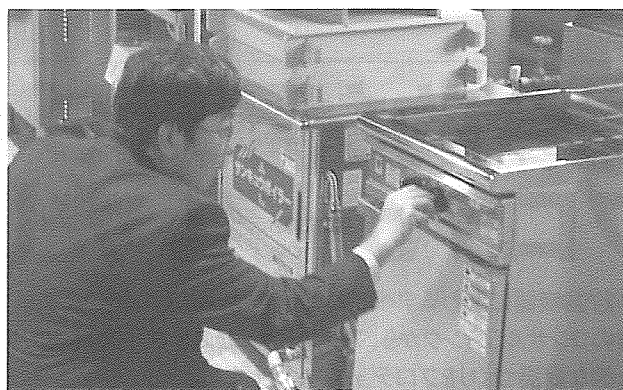
フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に  
応じたベストプランを無料でご提案します。

# 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。**



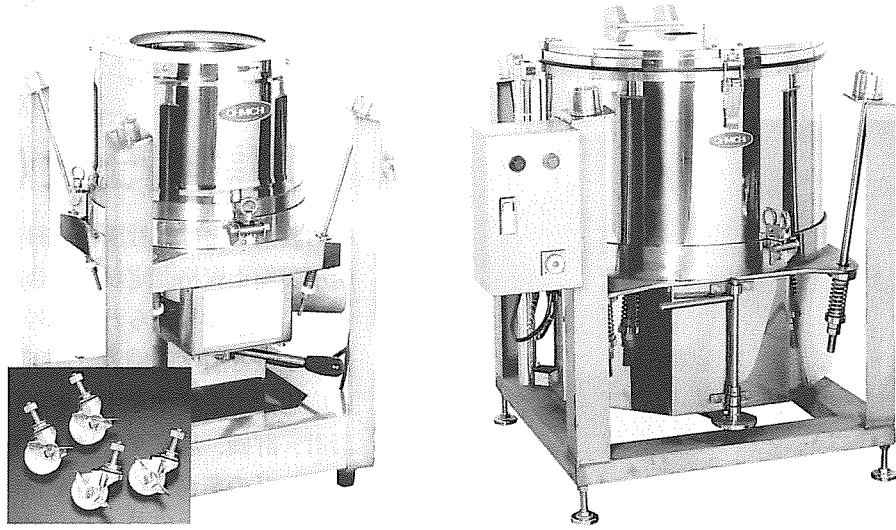
厨房設備士証は、  
知識の証。

**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。



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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



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



# 世界初

ロータリー式  
プラズマ集塵セル  
搭載

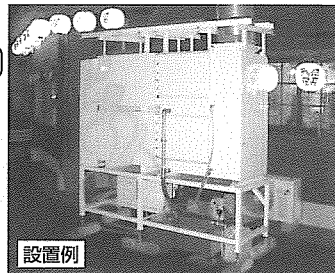
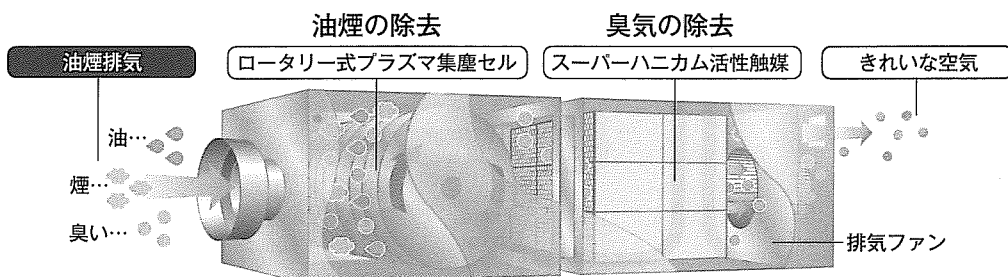
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

# すっきりくん

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



## らくらく! オートタイマー洗浄

集塵セルに付着した捕捉物を、遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

## コンパクト! 設置面積1/3!

機器設置に必要な面積が、従来の1/3になりました! (当社従来品比)

**油煙の除去** | **ロータリー式プラズマ集塵セル**

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

**臭気の除去** | **スーパーハニカム活性炭媒**

いやらしい調理臭をパッチリ処理します。

環境を考える企業

## シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

社団法人 **日本厨房工業会**

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

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の当社及び本社工場は  
 2001年10月26日品質マネ  
 ジメントシステムの国際規格  
 ISO9001の認証を取得し  
 ております。  
 Certificate No.YKA0200499



愛知ブランド企業認定  
 認定番号227

# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を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

●自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)

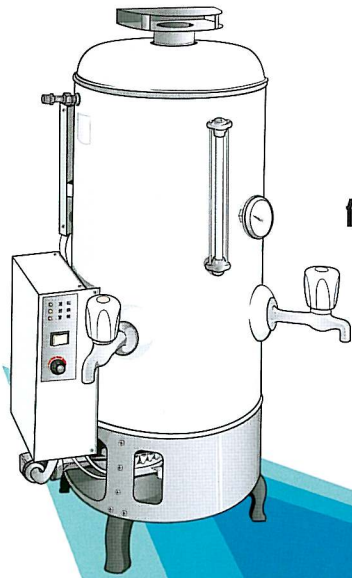
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
新潟 富山 金沢 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 質

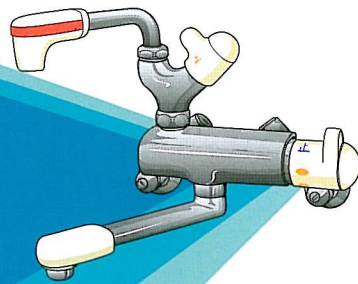
HOSOYAMA

厨房工業

第48巻第6号NO・504  
平成23年6月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN(HDN)シリーズ



**GAS**

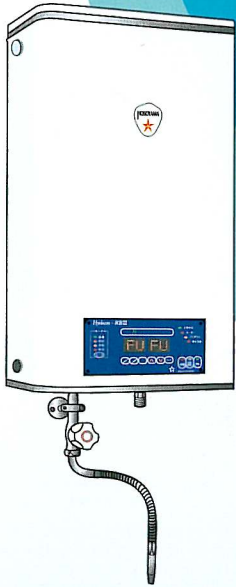
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器

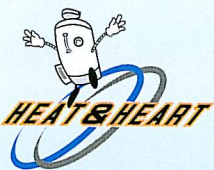


これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the Frontier!!**



発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)

## 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<br>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<br>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<br>TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5<br>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<br>TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473          |