

7

JUL.
2011
No.505

第48巻 第7号NO・505
平成23年7月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

食時人



第45回通常総会報告

平成22年外食産業市場規模について

新任専務理事のご挨拶

社団法人 日本厨房工業会
<http://www.jfea.or.jp>

フクシマは省スペース機器・省エネ機器をご提案致します。



大型バーチカルタイプ スリム型製氷機

省スペース設計

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

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

腰高上下スライド扉設計

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

環境に配慮

スタックオンタイプより、電気と水の使用量を抑え、環境に配慮しました。

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

貯水量
約110kg

FIC-240KV-S
[三相200V]

- 外形寸法：W700×D670
xH1,640mm
- 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

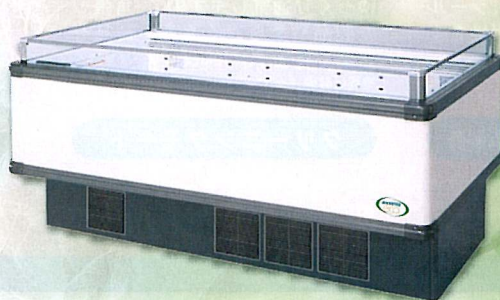
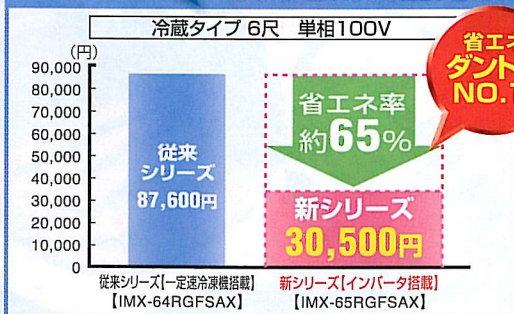
インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

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



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！



JUMBO PLUS
卓上タイプ
○320×450×305mm
○シール有効寸法:260mm×1本
○100V 400/450W (50/60Hz)



BOXER 42
卓上タイプ
○490×525×440mm
○シール有効寸法:410mm×1本
○3φ200V 750/800W (50/60Hz)



MARLIN 52
スタンドタイプ
○680×695×1025mm
○シール有効寸法:510mm×2本
○3φ200V 3.1/3.5kW (50/60Hz)



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



POLAR 2-75
スタンドタイプ
○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。



NICHIWA®

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



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

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

■ 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 (ナウパタ)



eco

eco1

eco2

eco3

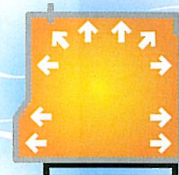
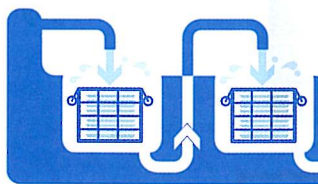
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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
會社

中西製作所

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

中西製作所

検索

click
click

ISO9001:2008
認証取得工場
【奈良工場】



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ー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm

◆ 安全で使いやすく

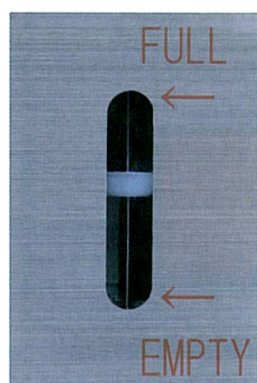


洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。



◆ 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。

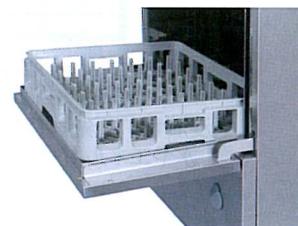
◆ 抜群の洗浄力

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

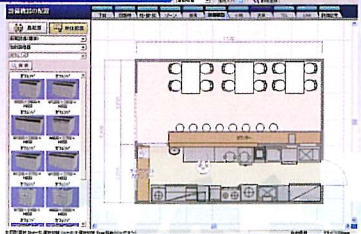
新機能
クイックパーツ作成
を追加しました!

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



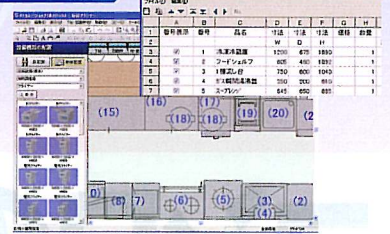
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

3Dパース図



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

機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー

[+クイックパーツ作成]

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

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

■製品説明をご希望の方へ

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

■厨房機器メーカー様へ

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

【誰でも】【簡単に】【短時間で】
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト
【Optimage】

Optimage



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

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市江坂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

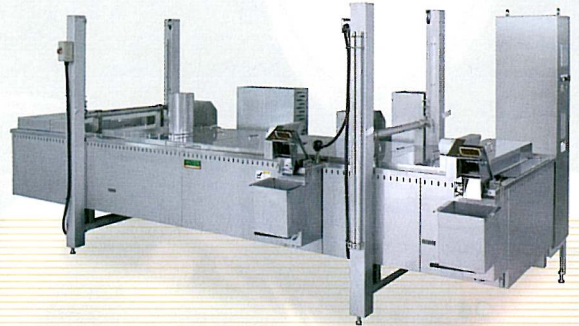
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



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 & 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 —

株式会社アサヒ装設

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 |
| フライトツップ | フライヤー |
| ヒートツップ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリッステーブル |
| 低放射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティールディングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レジャー用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher オイル・ウォッチャー

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]

厨房工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格:7,800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。

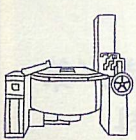
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



ゆで煙機



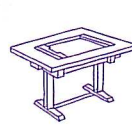
台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大阪ガス(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[®]」シリーズ

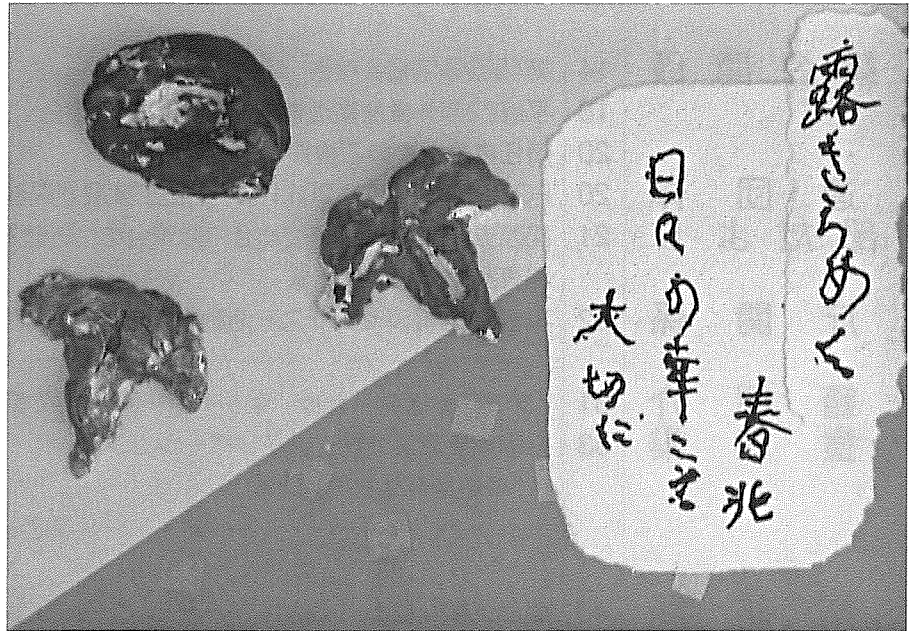
CONTENTS

工業会関係	14	第45回通常総会報告
	18	平成22年外食産業市場規模推計について
	20	新任専務理事のご挨拶
関連団体	20	FOOMA JAPAN 2011国際食品工業展が開催
支部だより	21	関西支部の平成22年度総会・懇親会を、近畿厨房機器協同組合と合同開催 関東支部が総会を開催
官庁関係	22	平成24年経済センサスー活動調査を実施します。 総務省・経済産業省
書籍紹介	31	『プロフェッショナル・キッチンー21世紀の厨房物語ー』
外食産業	33	米国外食産業の歴史とイノベーション(5) 「後継者育成と危機管理」 関西国際大学客員教授 王 利彰 立教大学 劉 曉穎
企業訪問	40	会員企業が語る！(41) (株)三重特機
厨房業界関連情報	42	最新外食トレンド2011 (6) 「平成22年外食産業市場規模推計とその推移」 （助食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター 研究員 松崎 俊
	12	陶俳画 [朝顔]
	13	巻頭によせて [日本厨房工業会平成23年度の始まりにあたって] (社)日本厨房工業会 会長 福島工業(株) 福島 裕
	22	工業会だより
	23	暑中名刺広告
	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

【朝
顔】



露きらめく日々の幸こそ大切に

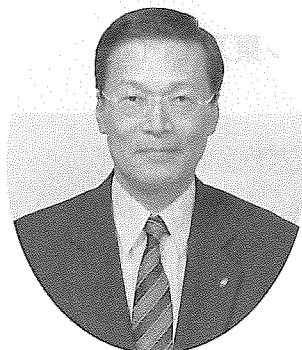
アサガオ。確か万葉の古歌では秋の七草に、現在の桔梗をそう詠んでいたようだ。今の朝顔が愛好されるのは、江戸になってかららしい。だが、いずれにしても秋の花だ。俳句ではそれを継いで秋にしている。でも現在では、夏休みの始まりとか、晴れた暑い朝という連想から、夏・七月をイメージする人のほうが普通だろうか。もつとも、晴れた暑い朝の舞台装置的に重宝がられたのは、当初からだったろうから、特に秋季限定と狭い枠をはめることもあるまい。

日々の幸。陶板と文字の重複を避けて、朝顔とストレットに詠むまいとしてつまずいた。

最初浮かんだのは、朝ごとの小さき花、だった。でも、大輪でなくとも毎朝咲いてくれる花への想いは出せたとしても、どうにも単純すぎるようだし、絵と離れたら何の花とも分ならず、句として独立できなくなってしまう。迷っていたら、小さき幸、と転じ、日々の、に代わった。花そのものから明るいつもの朝を迎えられた喜び、静かな感謝の念が湧いていた。

露きらめく。句だけだと完全に露の句だけけれど、絵と合体すれば宿っている朝顔の引き立て役にもなっているはず。ここではそちらを見て欲しい。

きらめく。少し強く目立ちすぎるような気もしてきた。露涼し、くらいが良さそう。



日本厨房工業会平成23年度の 始まりにあたって

日本厨房工業会 会長
福島工業(株) 福島 裕

会員の皆さま。日頃は当工業会の事業活動並びに、会務運営にご協力賜り厚く御礼申し上げます。この度の東日本大震災は東北地方を中心に甚大な被害をもたらしました。お亡くなりになられた皆さま方のご冥福をお祈り申し上げますと共に、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。わが日本厨房工業会の会員の皆さまも大変大きな苦難を余儀なくされました。被災された会員企業に心よりお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復旧・復興をお祈り申し上げます。工業会としても監督官庁から発せられる国の支援情報、災害対策、節電対策などの情報を的確に会員企業にお知らせし、業界が一致協力してこの難局を切り開けるよう支援を惜しみません。被災地での食のインフラ確保のために、被災されたお客さまの厨房設備の復旧に会員各位は懸命に取り組みました。また工業会の呼びかけに応じて多くの義援金を拠出いただきましたこと、心より感謝申し上げます。

さて、6月1日に行われました第45回通常総会におきまして、工業会の新しい役員を選出いただきました中で、執行部はほぼ再任となりました。私も引き続き会長職を仰せつかることになりました。と言いますのも、工業会の財政問題、新法人への移行問題、来年に控えた50周年記念行事など懸案事項が山積、いや積み残したままとなり、そこに今回の震災が重なりましたので、引き続き現執行部にて事に当たる責任があると考えました。会員の皆さまにおかれましてはこの点につきご理解賜り、引き続きご協力の程お願い申し上げます。

震災から既に3ヵ月余り経ち、復旧から復興に向かわねばなりません。震災地への支援はもろんの事、電力事情の許す範囲で、復興に向けて明るい経済活動が望まれます。特にわれわれには、こういう時こそ、明るく楽しい食事のシーンを、厨房設備を通じて支えて行く使命があります。6月16日には被災地・東北支部の30周年記念行事が行われました。私も参加しお祝い申し上げると共に、東北各会員への支援を約し、激励して参りました。そして2年に一度行われる移動理事會を、今年は仙台で行うことを約束して参りました。工業会会員が一致団結して地元の復興支援をする意気込みを示したいと考えます。

今後の工業会の課題についてですが、これまでの工業会の各事業に、以下の2点を加えようと思っております。一つは厨房設備全体の省エネルギーです。各機器の省エネは各メーカーさんに努力いただいておりますが、調理室全体や調理方法における省エネについて提案できればと考えます。二つは、次世代フォーラムからの提案でもありますが、厨房機器のメンテナンスについて、特に経年劣化の対応について研究してまいりたいと考えます。

最後に、今総会において役員を退任されましたすべての方々に対し、永年の工業会へのご貢献に心から感謝申し上げます。

第45回通常総会 第24期役員が選任される

平成23年6月1日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



福島 裕 会長



東日本大震災の犠牲者に全員が起立して黙祷を捧げた

◆議案

社団法人日本厨房工業会は平成23年6月1日(水)、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」にて第45回通常総会を開催した。

開会に先立ち3月11日の東日本大震災で亡くなられた方々へ黙祷が捧げられた後、福島会長より追悼の言葉が述べられ、「工業会は所管官庁と緊密に連絡を取り、会員の皆さんに政府の施策等をしっかりと伝えることが大事だと思う。時間も苦労もかかると思うが、会員一同協力していきたいのでよろしく願いたい。工業会はリーマンショック以降財政が悪化しているが、予算などでその点をご理解賜りたい」旨の挨拶があった。

続いて、司会の事務局・原田職員から、議長の出選が諮られ、司会者一任との声を受け福島会長が指名された。

次に福島議長は、出席者が定款第24条の定足数を満たしていることを確認。総会の成立を宣した。議事録署名人には、大阪府・中西氏、東京都・中川氏、静岡県・加藤氏を指名し、議事に入った。

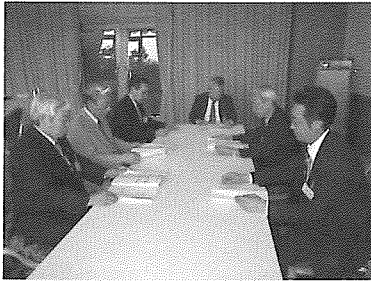
第1号議案「平成22年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、尾崎副会長より上程され、平成22年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成

などの他、各部事業内容などが説明された。収支決算については、斎藤副会長より報告がなされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、吉田監事より監査報告がなされ、4月22日13:30～15:30に工業会の会議室で監事会を開催し、定款第13条7項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、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」が尾崎副会長から上程され、平成23年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて説明がなされ、承認された。

第3号議案「会員の会費一部改定の承認の件」については、尾崎副会長から上程された。平成23年度より準会員へ実費(年2万円)の負担が説明され、承認された。

第4号議案「第24期役員選任の承認の件」について、福島議長より平成23年度から24年度の役員を選考委員会方式によって選出し、選考委員については議長に一任を賜りたい旨が上程され、承認。尾崎副会長、石塚、百目木、上野、清水、福井氏が選考委員として指名され、別室で新役員選考の審議が



別室で選考会が行われた



第2回理事会



左より、若杉専務理事、岡田理事、土屋理事、坂本監事、杉山監事

行われた。役員選考結果は尾崎選考委員長より発表され、承認された。

第5号議案「一般社団法人への移行認可申請の承認の件」は尾崎副会長より新定款案の内容等について上程され、承認された。

◆第2回理事会

引き続き、第24回役員選任の承認に伴い、定款第12条第3項の規定による会長、副会長、専務理事等の選任、定款第17条第2項に基づく相談役の推薦について決定する、第2回理事会が別室「アムステル」で開催された。司会の寺内事務局長により出席者定款第24条の定足数を満たしていることが確認され、議事録署名人には、清水常任理事、細山理事が指名され、議事に入った。

審議事項第1号議案「次期会長、副会長、専務理事、常任理事の選任に関する件」と第2号議案「相談役の選任に関する件」について、下記のように承認された。

会 長	福島 裕	福島工業(株)社長
副 会 長	尾崎 光行	北沢産業(株)社長
	同 加藤愛一郎	(株)コメントカトウ社長
	同 中西 昭夫	(株)中西製作所社長
	同 渡辺 恵一	(株)マルゼン社長
	同 谷口 一郎	タニコー(株)社長
専務理事	若杉 雄二	(社)日本厨房工業会
常任理事	石塚 實	(株)ホワイトスチール工業社長
	同 百目木久也	三機商事(株)次長
	同 上野 秀雄	(株)上野製作所社長

同	熊谷 俊範	(株)フジマック社長
同	深澤 信生	(株)三栄コーポレーションリミテッド会長
同	斎藤 隆哉	日本調理機(株)会長
同	尾崎 誠	オザキ(株)社長
同	中川 幹夫	日本洗浄機(株)社長
同	清水 健治	(株)豊田エイタツ社長
同	肥田 徳人	三宝ステンレス工業(株)社長
同	山崎 巖	常盤ステンレス工業(株)会長
同	福井 正晃	(株)福井厨房社長
同	野瀬 弘嗣	王子テック(株)会長
相 談 役	尾崎 和夫	オザキ(株)会長
同	細山喜三郎	細山熱器(株)会長
同	村田 精一	(株)村幸会長

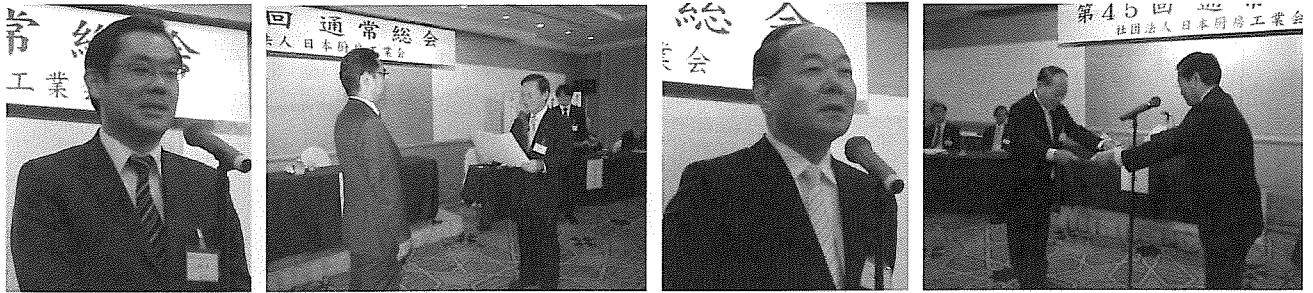
これに基づき、福島会長が議長となり、審議事項の審議が続けられた。第3号議案「委員会の構成に関する件」については尾崎副会長より上程され、承認された。

◆功労者表彰

引き続き、尾崎副会長より理事会の審議結果が報告され、新役員の紹介となり、若杉専務理事、岡田、土屋各理事、坂本、杉山各監事から挨拶と抱負が述べられた。

その後、功労者顕彰規程に基づく表彰が行われた。今回は10年以上にわたり工業会に在籍した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(株)ラショナル・ジャパン(関東支部)赤井洋代表取締役社長、(株)シンコー厨機(九州支部)御手洗宏代表取締役、(株)サムソン(中四国支部)松岡雅典代表取締役社長、

工業会関係



赤井洋(株)ラショナル・ジャパン代表取締役社長、古玉賀一(株)丸八監査役がそれぞれ表彰状を受け取り、喜びの言葉を述べた

(株)両津工業（関東支部）猪股紳宏代表取締役社長、(株)キシ・トレーディング（関東支部）岸徹郎代表取締役、(株)丸八（中四国支部）古玉貴重代表取締役に贈られることとなり、出席した赤井社長、代理出席した古玉賀一(株)丸八監査役が福島会長より表彰を受けた。赤井社長は「このような賞をいただき、ありがとうございます。弊社は日本法人設立以来19年間、スチームコンベクションオープンの普及に取り組んできた。ご支援いただいた工業会の皆さまにはお礼を申し上げますと共に、今後もスチームコンベクションオープンの普及に邁進したいので、よろしくお願ひしたい」旨の挨拶があり、古玉監査役は「10年はあっという間に過ぎた歳月だった。この表彰を契機に初志に戻り、社員と共に社業の発展に尽くす。皆さまにはより一層のご指導とご鞭撻を賜りたい」旨の古玉社長のメッセージを読み上げ、福島会長からは「長年にわたり会員でいただいた方々のおかげで当工業会は成り立っている。工業会会長として、工業会として皆さんのお役にどう立てるか、責任も感じた。この表彰を機に、さらなる社業のご発展と工業会の諸行事へのご協力を賜りたい。おめでとうございます」と祝辞が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

◆懇親会

続いて場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第45回通常総会懇親会が催された。

懇親会は、上野常任理事の司会で進行し、福島会長、尾崎、加藤、中西、渡辺、谷口各副会長、若杉専務理事らが紹介された後、福島会長から挨拶があった。挨拶の中で福島会長は懇親会出席者と総会を滞りなく終えられたことへの感謝と震災の被災者の復興への祈りを述べ、「東日本大震災について工業

会として何ができるかを考えさせられた。監督官庁からの各種情報を会員の皆さまに伝え、この難局を工業会が一丸となって打開していければと思っている。被災地の食のインフラ・厨房の復旧に会員の皆さまは力を発揮した。義援金に多くの方にご協力いただいたことにもお礼を申し上げたい。また、本日の総会で33名の役員が選任され、われわれ執行部も再任いただいた。工業会は財政、新法人移行、50周年という節目を迎えるなど、さまざまなことに当たる責任があり、続投となった。これについて会員の皆さまのご理解とご支援を賜りたい。そして今の日本で、皆さんを明るくするのは食であり、その食を滞りなく提供できるようにしたい。厨房機器という裏方であるが、それがわれわれに課せられた使命である。工業会の東北支部は30周年を迎えるのでその式典に私も駆け付けて激励したいし、東京以外で行う移動理事会を10月に仙台で行い、一丸となって復興支援したいと思っている。そしてさらなる厨房全体の省エネルギーについて考えていくなど、震災に負けない積極的な活動を行っていきたい」旨、そして退任した役員への謝辞を述べた。

また、来賓の経済産業省製造産業局日用品室・高辻育史室長より祝辞が述べられ、「工業会会員さまも含めた東日本大震災の被災者にお見舞い申し上げます。政府も先日成立した一次補正予算等をベースに、被災された中小企業向けの金融面での支援等を整備した。また、無料の仮工場・仮事務所の提供も準備しているので、ご活用いただきたい。震災によって国民の安全・安心への意識が高まってきた。常日頃の準備が必要だったという思いが強くなっている。皆さまが培われた厨房機器の安全・安心の確保への努力をアピールする、情報発信をする機会だと思っている。また、今後エネルギー政策をめぐる議論が本格化すると思うが、皆さまからの情報発信が求め



経済産業省・高辻育史室長



国土交通省・春原浩樹室長



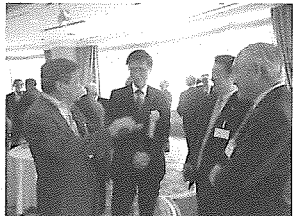
左より、加藤副会長、渡辺副会長、尾崎副会長、福島会長、中西副会長、谷口副会長、若杉専務理事



乾杯の音頭をとる加藤副会長



中締めを行う中西副会長



られるし、すべきだと思う。この暗い時世に、食を通じて明るい光を世の中に投じる情報発信をしてほしい。この度の電力不足には15%程の節電をお願いしている。ご家庭でも節電の為に外食を、外食産業と厨房機器をバックアップというような環境作りをしていきたいので、ご理解とご協力を賜りたい」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課建築安全調査室・春原浩樹室長より東日本大震災の被災者へのお悔やみとお見舞いの言葉が述べられ、「国土交通省は地震発生直後から各種支援を行ってきた。引き続き被災地の復旧復興、被災者の生活の安定のために総力を挙げて取り組んで行く。工業会が、国土交通省も厨房設備士運営委員会に参加している厨房設備士の資格認定制度等で技術者の育成、フォローアップ研修会、通信教育等で業務用厨房業界の実績やスキルの向上に努めてこられたことに深く敬意を表す。福島会長が震災に対して工業会が何ができるか、食を通じて明るくするとおっしゃっていたが、まっ

たくその通りで、このような状況で工業会の皆さまは重要な役割を担っている。会員の方にも被災されている方がいると聞いているが、国民の食の安全・安心のためにより一層御尽力いただくよう、期待している」旨の挨拶があった。

その後の乾杯では加藤副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、福島会長をはじめとした新執行部の役員たちへの挨拶などと共に、東日本大震災の影響と今後について真摯に話し合う姿が多く見られた。

懇親会は、中西副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。

平成22年外食産業市場規模推計について

平成23年5月
（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）

I. 外食産業の市場規模

平成22年の外食産業は、世帯1人当たり外食支出額は微かに増加したものの、法人交際費等の減少傾向等により、平成22年(暦年)の外食産業市場規模は、ほぼ前年並みとなり、前年比0.0%減少し、23兆6,450億円と推定された。(注1)

各部門ごとの市場規模については以下の通りである。

1. 給食主体部門

飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、18兆9,792億円で、前年より0.5%増加し、外食産業市場規模全体の80.3%を占めている。

(1) 営業給食

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、15兆6,919億円で、前年実績を上回り前年より0.5%増加し、全体の66.4%を占めている。

①「飲食店」(注2)の市場規模は、前年より0.7%増加し、12兆6,996億円となった。

内訳を見ると、ファミリーレストランや定食店などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店(焼肉店等も含まれる)を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率0.9%増加)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店も含まれる。)(同0.7%増加)、「その他の飲食店」(ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる)(同1.8%増加)は増加し、回転寿司を含む「すし店」(同1.4%減少)は減少した。

②ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、不況等の影響で宿泊単価や稼働率が悪化し、全体として前年より0.5%減少した。

(2) 集団給食

「集団給食」の市場規模は、前年より0.4%増加し、3兆2,873億円で、全体の13.9%を占めている。

①「学校給食」(主として国公立の小学校、中学校、定時制高校の給食で大学の学生食堂は含まない)は、児童数の減少等から前年実績を下回り前年より0.5%減少した。

②「事業所給食」については、1食当たり単価の増加等により「社員食堂等給食」(対前年増減率0.7%増加)、「弁当給食」(注3)(同0.1%増加)とも増加した。

③「病院給食」は、平成20年は厚生労働省の公表数字を採用しているが、平成21年、22年については未発表のため当センターが推計し、平成22年は前年より0.2%増加した。

④「保育所給食」は、園児数の増加傾向などにより前年より2.2%増加した。

2. 料飲主体部門

「料飲主体部門」の市場規模は、4兆6,658億円で前年より1.9%減少し、外食産業市場規模全体の19.7%を占めている。

(1)「喫茶店」は、1兆104億円で前年より0.6%増加した。

(2)「居酒屋・ビヤホール等」は前年より1.7%減少の9,949億円で、「料亭・バー等」は、前年より2.9%減少し2兆6,605億円と推計した。

II. 料理品小売業の市場規模

持ち帰り弁当店や惣菜店、テイクアウト主体のファストフードなどの「料理品小売業」(注2、注4)の市場規模は、6兆2,342億円で、前年より2.4%増加した。

外食産業市場規模（平成20年（2008）～平成22年（2010））

2011年5月

	実 数 (億円)			対前年増加率 (%)			構 成 比 (%)		
	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)
外 食 産 業 計	245,068	236,454	236,450	△ 0.3	△ 3.5	△ 0.0	100.0	100.0	100.0
給 食 主 体 部 門	195,191	188,893	189,792	0.1	△ 3.2	0.5	79.6	79.9	80.3
営業給食	161,634	156,154	156,919	0.3	△ 3.4	0.5	66.0	66.0	66.4
飲食店	128,435	126,079	126,996	0.7	△ 1.8	0.7	52.4	53.3	53.7
食堂・レストラン	90,800	88,513	89,301	0.7	△ 2.5	0.9	37.1	37.4	37.8
そば・うどん店	10,720	10,667	10,745	△ 1.1	△ 0.5	0.7	4.4	4.5	4.5
すし店	13,673	13,452	13,260	△ 0.3	△ 1.6	△ 1.4	5.6	5.7	5.6
その他の飲食店	13,242	13,447	13,690	3.3	1.5	1.8	5.4	5.7	5.8
国内線機内食等	2,542	2,472	2,462	1.1	△ 2.8	△ 0.4	1.0	1.0	1.0
宿泊施設	30,657	27,603	27,461	△ 1.5	△ 10.0	△ 0.5	12.5	11.7	11.6
集団給食	33,557	32,739	32,873	△ 1.0	△ 2.4	0.4	13.7	13.8	13.9
学校	4,897	4,982	4,956	1.7	1.7	△ 0.5	2.0	2.1	2.1
事業所	17,809	17,006	17,092	△ 2.1	△ 4.5	0.5	7.3	7.2	7.2
社員食堂等給食	12,345	11,830	11,909	△ 2.1	△ 4.2	0.7	5.0	5.0	5.0
弁当給食	5,464	5,176	5,183	△ 2.2	△ 5.3	0.1	2.2	2.2	2.2
病院	8,152	8,055	8,070	△ 0.7	△ 1.2	0.2	3.3	3.4	3.4
保育所給食	2,699	2,696	2,755	0.2	△ 0.1	2.2	1.1	1.1	1.2
料 飲 主 体 部 門	49,877	47,561	46,658	△ 1.9	△ 4.6	△ 1.9	20.4	20.1	19.7
喫茶店・居酒屋等	20,964	20,163	20,053	△ 1.2	△ 3.8	△ 0.5	8.6	8.5	8.5
喫茶店	10,359	10,045	10,104	△ 2.2	△ 3.0	0.6	4.2	4.2	4.3
居酒屋・ビヤホール等	10,605	10,118	9,949	△ 0.3	△ 4.6	△ 1.7	4.3	4.3	4.2
料亭・バー等	28,913	27,398	26,605	△ 2.4	△ 5.2	△ 2.9	11.8	11.6	11.3
料亭	3,456	3,275	3,180	△ 2.5	△ 5.2	△ 2.9	1.4	1.4	1.3
バー・キャバレー・ナイトクラブ	25,457	24,123	23,425	△ 2.4	△ 5.2	△ 2.9	10.4	10.2	9.9
料 理 品 小 売 業	60,777	60,858	62,342	△ 2.2	0.1	2.4	—	—	—
弁当給食を除く	55,313	55,682	57,159	△ 2.2	0.7	2.7	—	—	—
弁当給食（再掲）	5,464	5,176	5,183	△ 2.2	△ 5.3	0.1	—	—	—
外 食 産 業 (料理品小売業を含む)	300,381	292,136	293,609	△ 0.7	△ 2.7	0.5	—	—	—

資料：(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の推計による。

注1) 四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。

2) 産業分類の関係から料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。

3) 平成20年、21年の市場規模については、法人交際費等の確定値がでたため修正している。

4) 外食産業の分類は、基本的には日本標準産業分類に準じている。一部、最近の業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものがある。

5) 病院給食は、17年以前は入院時食事療養費及び標準負担額の合計額であったが、18年以降は入院時食事療養費、標準負担額、入院時生活療養費及び生活療養費標準負担額の合計額となっている。

Ⅲ. 広義の外食産業市場規模

外食産業市場規模に「料理品小売業（重複する弁当給食を除く）」（注4）の市場規模を加えた「広義の外食産業市場規模」は、29兆3,609億円で前年より0.5%増加した。

なお、外食産業市場規模の分類は、基本的には「日本標準産業分類」（総務省）に準じているが、一部、最近の業種・業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものもある。

（注1）平成20年、21年の市場規模については法人交際費などの確定値が公表されたため既発表数値に所要の修正を行った。

（注2）飲食店においてテイクアウトの売上比率が全売上高の50%未満の場合には、この飲食

店の売上高はすべて「飲食店」の市場規模に含まれ、50%以上の場合にはすべて「料理品小売業」の市場規模に含まれる。

（注3）「弁当給食」とは、契約により弁当を事業所に配達する形態をいい、基本的に持ち帰り弁当などは含まない。

（注4）「事業所給食」にも計上されている「弁当給食」の売上げを除いた料理品小売業の市場規模は、5兆7,159億円（対前年増減率2.7%増加）となる。

財団法人 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)
 〒102-0082 東京都港区浜松町1-29-6
 浜松町セントラルビル9階
 TEL：03-5403-1064

*詳細は「最新外食トレンド2011」(p.42)をご覧ください。

新任専務理事のご挨拶



専務理事
若杉 雄二

6月1日に行われました総会、理事会におきまして専務理事に選任していただきました若杉雄二と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。

私は本年4月より東京ガス㈱都市エネルギー事業部から日本厨房工業会へ出向しており、東京ガスでは主として環境、省エネに関する業務を行ってまいりました。このたび歴史ある工業会の専務理事を拝命

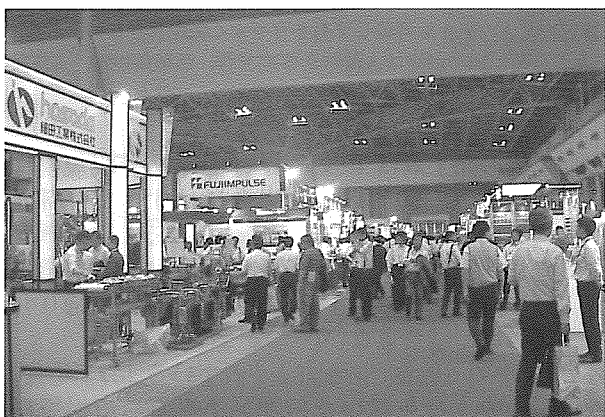
し、その責任の重さを感じております。一日も早く、会長、副会長の補佐を的確に行えるよう努めてまいります。

特に昨今の環境問題への意識の高まりにより、業務用厨房機器に関しても環境問題と省エネへの取り組みは社会的責任としてよりいっそう求められるようになっておりますので、前述の経験を生かしていきたいと思っております。

一方、日本厨房工業会には、収支改善、新法人への円滑な移行、来年の創立50周年記念行事対応等、数多くの課題が控えております。広報・教育・技術という各事業を見据えながら、日本厨房工業会の事務局内のコミュニケーションをさらに活性化し、課題解決を図っていく所存でありますので、今後とも会員の皆さまのさらなるご指導、ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。

関連団体情報

FOOMA JAPAN 2011国際食品工業展が開催



6月7日から10日にかけて東京ビッグサイトで、(社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2011国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「つくります！美味しい未来」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、東日本大震災の影響も見受けられ、従来17時終了だった開催時

間が1時間早まって16時までとなり、特別企画として「食品工場の省エネソリューション」「がんばれ東北物産展」が設けられた。前者は事務所や空調・冷凍冷蔵・給排水・照明などでの省エネ・節電術を展示し、後者は東日本大震災で被害を受けた東北地方を支援するため、東北地方の名品・食品の即売が行われ、来場者の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田政孝]

関西支部の平成22年度総会・懇親会を、 近畿厨房機器協同組合と合同開催



挨拶をする岡田徹関西支部支部長

関西支部は、平成23年5月25日、ホテルモンテ大阪14階にて総会および懇親会を合同開催し、梅雨前の天気の中、ご来賓・会員・組合員との合計53名の参加をいただきました。

懇親会は菅井理事が進行役となり、最初に岡田徹関西支部支部長ならびに近畿厨房機器協同組合理事長が開会の挨拶の後、近畿経済産業局製造産業課課長補佐西野聡さま、続いて大阪府中小企業団体中央会連携支援部長佐久間 雅さまの二人から大阪、

近畿圏の昨年の経済状況などを交えたご祝辞をいただき、開宴となりました。

当ホテルは大阪駅の近くにあり、関西支部が昨年の総会、今年の新年賀詞会を開いたホテルです。ドーム形の部屋から東に生駒山系、北に北摂山系を望む展望は眼下の大阪駅周辺との夜景と重なって素晴らしく、多面の窓越しからの夜景も酒の肴に盛り上がるはずでしたが、今年もほとんどの皆さまは宴席を楽しみ、夜景どころではなかったです。

関西支部は6月20日の設備士講習会と7月6日の学科試験を迎え、今年度の主要行事が始まりますが、お世話をいただいた会員や支部役員はお互いに感謝し合う場面もあり、今後の協力をお願いし、今年も最後に大洋厨房(株)社長・西村均理事が東日本大震災で亡くなった方々、未だに行方不明の方々、家屋をなくした方々や怪我をされた方々への心配と、少しでも早い景気回復を祈念して一本締めにて中締めとし、散会となりました。

[工業会関西支部事務局 村木 進]

関東支部が総会を開催



上野支部長の司会で進行した

関東支部は、6月1日13時00分より、ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ「カールトン」において、関東支部総会を開催した。

総会は、上野関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を上野支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で上野支部長が議長に選出され、議案の審

議に入った。

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」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、石川監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第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」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

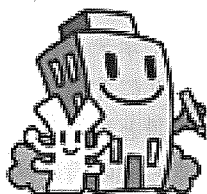
最後に第3号議案「任期満了に伴う次期役員の選任に関する件」について説明があり、原案の通り承認され、無事終了した。

[工業会事務局 花田 政孝]



平成24年経済センサスー活動調査を実施します。

経済センサスキャラクター



経済センサスキャラクター

- ▶平成24年2月に全ての企業・事業所を対象とした経済センサスー活動調査を実施します。
- ▶調査の結果は、各種行政施策や学術研究の基礎資料としての利活用だけでなく、経営の参考資料として事業者の方々にも活用していただくことを目指しています。
- ▶正確な調査を実施するため、調査票の送付に先立ち、6月中旬から支社等を有する企業本社あてに「事業所等確認票」を郵送します。
- ▶調査の趣旨・必要性を御理解いただき、御返送をよろしくお願いいたします。

工業会だより

5月21日～6月19日

- 5. 23 (社)全日本司厨士協会 平成23年度第1回定時社員総会懇親会。寺内事務局長。(品川プリンスホテル アネックスタワー5F・プリンスホール)
 - 5. 25 平成23年度第1回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、幡野副委員長、岡田、中川、井戸田、近藤、西田、佐々木、内田、和中、松中、篠塚各委員、茨木オブザーバー、鈴木専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
 - 5. 25 関東厨房機器共同組合 懇親会。寺内事務局長。(メルパルク東京6階ルミエール)
 - 5. 26 (社)日本給食サービス協会 平成23年度通常総会懇親会。鈴木専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館)
 - 5. 26 (社)日本食品機械工業会 第46回通常総会懇親会。鈴木専務理事、由利事務局長次長。(ホテルJALシティ田町 地下1F「鳳凰」)
 - 5. 27 平成23年度設備士試験問題諮問委員会。(諮問委員会) 金子、矢山、新堂各委員、(資格委員会) 中西委員長、小泉、松田、日高、大下各委員、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)
 - 5. 30 グリス除去装置認定ラベルに関するヒアリング。由利事務局長次長、吉野職員。(機械振興会館B3-1)
 - 6. 1 第45回通常総会。(ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・カールトン)
 - 6. 1 平成23年度第2回理事会。(ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ・アムステル)
 - 6. 3 (社)日本冷凍空調工業会 第43回通常総会懇親パーティー。若杉専務理事、由利事務局長次長。(御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京地下1階・「左近の間」)
 - 6. 9 一般社団法人日本ガス協会 第59回通常総会式典・懇親会。若杉専務理事、鈴木前専務理事。(ホテルニューオータニ「芙蓉の間」)
 - 6. 16 平成23年度(社)日本厨房工業会東北支部総会。福島会長、寺内事務局長。(ホテル紫苑)
- 本会に対する代表者の変更
ニチワ電機(株) (関西支部)
[新] 岡田 省三 取締役副社長

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

社団法人 日本厨房工業会

会 長 福島 裕

副 会 長 尾崎 光行

同 加藤愛一郎

同 中西 昭夫

同 渡辺 恵一

同 谷口 一郎

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

社団法人 日本給食サービス協会

会 長 志太 勤一

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 岡田 徹

大阪市浪速区元町三ノ二ノ二五
近畿厨房会館内

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市中北区志賀南通二丁目五三
（柳田益社内）
TEL 〇五二（九八二）八五七〇
FAX 〇五二（九八二）一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 鈴木 久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一丁目八
TEL 〇三（五四一四）〇二〇一

社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ二

社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一丁目一十七
フォルテ神田5階

社団法人 日本弁当サービス協会

会 長 京極 利治

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二丁目二
第一亀田ビル五階

ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役 山本 五郎

〒113-8422 東京都文京区本郷一丁目四十五
陽光ビル
TEL 〇三（三三八一）二二七二
FAX 〇三（三三八一）二二九二

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

 石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六（二七五）八二五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 A-I-H-O

代表取締役 宮崎 眞一

 本社 愛知県豊川市白鳥町防人六〇
TEL 〇五三三（八八）五二一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六（四五）八〇七四

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

株式会社 上野製作所

代表取締役
社長

上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

イシダ厨機株式会社

代表取締役

石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴ノ一五八
電話 〇五三二(四二) 八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役

石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
電話 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

そばかまど・総合厨房設備

有限会社 イーシヤパンロードサービス

代表取締役

藤田 莊一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六ノ一
電話 〇四八(六八六) 一一〇八
FAX 〇四八(六八六) 一一五七

クボタライスロポ

株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
社長

守 英二

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
ウイングビル二階
電話 〇四八(八六二) 〇八四一

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
社長

木本 武雄

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東三十一一三二
電話 〇六(六九六九) 九三九〇
FAX 〇六(六九六九) 九三九一

エース工機株式会社

代表取締役
社長

浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
駒形プラザビル
電話 〇三(三八四三) 四八五二

株式会社 ウ サ ミ

代表取締役

宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵エタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役
社長

杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
電話 〇九三(六〇二) 八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部
エネルギー開発部長

理事 和田 洋幸

大阪ガス
〒541-0046 大阪府中央区道修町三丁目五番十二号
電話 〇六(六二〇五) 四六七四
FAX 〇六(六二〇二) 一一九〇

株式会社 エレミック

代表取締役
社長

三木 好茂

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―八―一八
電話 〇三(五二九九) 一一二三
FAX 〇三(五二九九) 一一二六

兼八産業株式会社

代表取締役

原 敏夫

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道七四五
電話 〇五三二(六八) 四三五五

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
電話 〇七二(三七) 五八八一
FAX 〇七二(三四) 二二四四

オザキ株式会社

代表取締役会長

尾崎 和夫

代表取締役社長

尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
電話 〇三(三三三三) 一一九一
FAX 〇三(三三三三) 一一九一
<http://www.ozaki-gastron.co.jp>

有限会社 小越製作所

代表取締役

小越 万榮

〒132-0031 東京都江戸川区松島一ノ九ノ七
電話 〇三(三六五四) 八八七一

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト

株式会社キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎〇三(三)六六一六七七四二

厨房機具設計・施工販売・修理

有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒091-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇
TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三)七六九九

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 智政

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎〇六(六七二二)七二〇〇六

総合厨房設備製作・施工
方丈器具及び電気器具製造(食器洗浄機・業務用備蓄機
建築金物・裝飾金物)ステンレスチルチタンアルミ

川口工業株式会社

代表取締役 川口 徹也

本社 東京都江戸川区篠崎町八二一〇一
〒133-0061 電話 〇三(三)三三三三
FAX 〇三(三)三三三三
習志野工場 千葉県習志野市東習志野一ノ五二〇
〒275-0001 電話 〇四(七四)九三二四
FAX 〇四(七四)九三二四

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪市中央区平野町二一―一―二
沢の鶴ビル
☎〇六(六)三二二(六)六六二

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 長 牧田 哲雄

東京都府中市天神町一ノ七三〇四
☎〇四(二二二六)二二二七
FAX 〇四(二二二六)二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春造字中殿島四〇七四
☎〇二六五(七〇)〇六二六
FAX 〇二六五(七〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎〇四(一)五七三(三)三三四

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 中村 英夫

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北社一七

業務用全自動洗米機

ヨイスミニ

ココカミルタテクノロジクト株式会社

ライスミニ事業部

取締役事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アーケヒルス201
電話03-3577-8381

アイゼイの
ミミザイ! 調理機器

株式会社 国益社

代表取締役 谷口 茂

名古屋市北区志賀南通一ノ五三
☎〇五二(九一)〇三三八
FAX 〇五二(九八)一六八二

そばかまど製造販売
株式会社 河野製作所

代表取締役 河野 邦平

埼玉県さいたま市桜区中島一ノ二一〇
☎〇四八(八五三)二五一一
FAX 〇四八(八五五)六二五五

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役社長 井上 強一

クリナップ株式会社
〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役会長 深澤 信生
代表取締役社長 深澤 及

本社 223-0052 横浜市中区綱島東五ノ六ノ五二
☎〇四五(五四九)五七〇一
FAX 〇四五(五四五)五七〇二
<http://www.san-ei.co.jp>

外食ビジネスのトータルプランナー
サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役 川副 一馬

〒162-0056 東京都新宿区若松町三二―一四
☎〇三(五二八五)三三三三

西部ス

代表取締役 藤本 亨

エネルギー統轄本部
お客さま・市場開発本部
〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号パピヨン24
☎〇九二(六三三)二七二六
FAX 〇九二(六三三)二九二四

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ9
☎〇五八七(九七七)八四四一

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

三洋電機株式会社

コーマシヤルカンパニー
コールドチェーン事業部

事業部長 志村 一廣

〒370-0596 群馬県邑楽郡大泉町坂田1-1-1
☎ 〇二七六(六六)八二四五

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
☎ 〇七二(八二八)二七〇一

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎ 〇一一(八一)一三二一

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通二丁目一九一六
☎ 〇一九(六)四三〇三三(代)
FAX 〇一九(六)四三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎ 〇一七(七四)一三三五〇
FAX 〇一七(七四)一三三五三

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役 羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
☎ 〇三(三八三)五〇二〇

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役 寺澤 耕史

〒279-0025 千葉県浦安市鉄鋼通り二ノ二ノ一
☎ 〇四七(三九〇)五七二
FAX 〇四七(三五五)八四四六

陸船用厨房電化機器製造
三和厨理工業株式会社

代表取締役 加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
☎ 〇五四(三六四)七一七八
FAX 〇五四(三六四)三二四〇

三和厨房株式会社

代表取締役 中野 圭二

本社 581-0014 大阪府八尾市中田四一-153
☎ 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社 959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八-1-13
☎ 〇二五(八六)三七一一
FAX 〇二五(八六)二〇〇〇
<http://www.sugiko.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 芙美男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一-14-126
☎ 〇四八(二六九)三〇〇〇

無煙ロースタター・H無煙ワゴン
臭気処理システム
シンホ株式会社

代表取締役 田中 利明

〒465-0015 名古屋市名東区若葉台二〇番地
☎ 〇五二(七七〇)二二三一
<http://www.shinpo.co.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役 有富 巧

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一-14-1
☎ 〇三(三七三)八一七一
FAX 〇三(三七三)四〇四〇

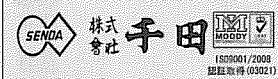


仙台市ガス局

ガス事業 管理者 佐藤 均

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-1-31
☎ 〇三一(二五〇)二二一一

総合厨房設備・企画・設計・製作・施工



代表取締役 千田 禎一

・本社(総合厨房設備) 大坂市中央区難波千日前8-16
〒542-0075 (千日前道具屋筋)
TEL 06(6632)5851(代)
FAX 06(6641)5873
・支店(グッティーズ) 大坂市中央区難波千日前8-19
〒542-0075 TEL 06(6632)7531
FAX 06(6632)7532
・総合流通センター 大坂市港区日本橋西1-1-10
〒556-0004 TEL 06(6645)7561(4)
FAX 06(6645)7563
URL: <http://www.senda.co.jp>
E-mail: senda102@senda.co.jp

セコムアルファ株式会社

代表取締役 鴨井 健一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五-1-7-14
MSD20ビル
☎ 〇三(二三三)五三三三

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一-14-1
☎ 〇五八(二四〇)三二二〇

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

埼玉	ミクニ厨房設備 株式会社 代表取締役 渡邊 優	☎360-0024 埼玉県熊谷市問屋町2-5-14 ☎ 048-524-0651 FAX 524-0691 E-mail : mikuni-wa@peace.ocn.ne.jp
茨城	東邦厨房 株式会社 取締役会長 大滝 利夫	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
東京	株式会社 オリオン 代表取締役 榎本 俊夫	☎164-0001 東京都中野区中野6-21-7 ☎ 03-3364-1541 FAX 3360-1920 E-mail : enomoto@orionjpn.co.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 取締役会長 深澤 信生	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
新潟	株式会社 ナンバ 代表取締役 難波 昇一	☎940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail : nanba@nanba1.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前 憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎 忠芳	☎400-0824 山梨県甲府市蓬沢町1111 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役 小栗 孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : ogurit@mail.wbs.ne.jp
三重	スズカン 株式会社 代表取締役 若林 弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 0593-51-5131 FAX 51-5112 E-mail : suzukan@cty-net.ne.jp
富山	富山ガス 株式会社 代表取締役 櫻井 二郎	☎930-0982 富山県富山市荒川3-1-62 ☎ 076-423-8385 FAX 423-7197 E-mail : toyamags@guitar.ocn.ne.jp
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田 秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房 株式会社 取締役会長 西村 利夫	☎520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39 ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : tosio-n@usennet.ne.jp
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井 正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : camino2100mf@aioros.ocn.ne.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松 光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp
鹿児島	株式会社 第一食器 代表取締役 宮原 良一	☎890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail : r-miyahara@daiichi-s.jp
福岡	王子テック 株式会社 取締役会長 野瀬 弘嗣	☎814-0165 福岡県福岡市早良区次郎丸6-5-8 ☎ 092-861-0975 FAX 861-0941 E-mail : ouji@estate.ocn.ne.jp
香港	福島国際(香港)有限公司 海外事業部 次長 島 正人	☎555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 ☎ 06-6477-2051 FAX 6477-0026 E-mail : shima@fukusima.co.jp

賛助会員 (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 日本洗浄機(株) 福島工業(株)
三洋電機産機システム(株) 横河電子機器(株) 三和厨理工業(株)

〈順不同〉

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

ZOUYA
CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 **ぞう屋**

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6737-5439 (代)
FAX (06) 6737-5467

株式会社 ソフテック

代表取締役 堤 義明

東京都練馬区関町北一-三三-一〇
いぐちビル
TEL 〇三(五九九)二二八二
FAX 〇三(五九九)九七五三

タイジ株式会社

代表取締役 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
TEL 〇四四(二二)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市におの浜三ノ一ノ三九
TAYO TEL 〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東六六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役会長 池田秀勝
代表取締役社長 池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平吉262
TEL (0594) 74-5080 FAX (0594) 74-5078
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/>

タニコー株式会社

代表取締役 谷口 秀一

東京都品川区戸越一-七一-二〇
TEL 〇三(五四九八)七一一一
FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
TEL 〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
TEL 〇五九四(三三)二八〇二

食のこだわりは厨房から
総合厨房設計・施工
有限会社 厨房のウエマツ

代表取締役 上松 光明

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
TEL 〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三二二

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
TEL 〇三(三三七六)〇二〇六

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長 大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

東京ガス株式会社
代表取締役 副社長執行役員
エネルギーソリューション本部長
村木 茂

本社 東京都港区海岸一-五二-二〇
TEL 〇三(五四〇〇)七七七七

東邦厨房株式会社

取締役会長 大滝 利夫
代表取締役 上崎 明彦

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
TEL 〇二九(二四七)四六一三

常盤コンクリート工業株式会社

代表取締役 山崎 巖

本社 大阪府野区加美北四丁目六番五号
〒547-0000
TEL 〇六七九(一四九八)八五代
FAX 〇六七九(一三三七)七番

株式会社 豊田エイタツ

代表取締役 清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
TEL 〇五六五(三三三)三三三七

株式会社 中西製作所

取締役社長 中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

日本調理機株式会社

取締役会長
齋藤 隆哉

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役
曾 我 敏 文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-1085 電話代(052)777-1811

ヒコゴロラー株式会社

代表取締役
社長
肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五―四一
☎06(6792)5251
FAX 06(6794)3427

株式会社 パロ

代表取締役
社長
小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
☎052(814)5222

ワイズガス

そばかまじと及麵業厨房機器製造 株式会社 富士工業所

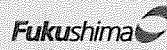
代表取締役
渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎03(3893)2555(代)

福島工業株式会社

代表取締役
社長
福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二一
☎06(6477)2022



株式会社 福井厨房

代表取締役
福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三―一
☎086(24)9552
FAX 086(24)2792
営業所 福山・津山・高梁



電気厨房機器の専門メーカー
株式会社
代表取締役
社長
岡田 徹

本社 兵庫県三田市テウノパーク二―一五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇―二
電話(03)5645(1)269(代)
大阪支店 大阪市淀川区新北野一―四―二
電話(06)838(1)500(代)
各都道府県 各支店 電話(03)917(0)195(代)
営業所 札幌 仙台 新潟 金沢 静岡 名古屋 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生
〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

社団法人 日本能率協会

理事長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二三
☎03(3434)6221

株式会社 深川製作所

代表取締役
深川 秀子

埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎048(257)3221

株式会社 逢光エンジニアリング

代表取締役
保坂 譲

大阪市福島区福島八―一―一九
TEL 06(6342)3866
FAX 06(4797)0306



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役
島田 克己

広島市西区古江東町16番10号 第3定森ビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377



取締役社長
仲井 修二

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパコン
RESPAON.

株式会社 フジマック

代表取締役
熊谷 俊範

FUJIMAK
〒東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎03(3434)7791

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

北海道ガス株式会社
代表取締役社長執行役員
営業本部長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
エムス大通
☎ 〇一一(三三三)九五一

細山熱器株式会社

代表取締役
社長 細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八ー七
☎ 〇三(三三三)四九〇三三ー
FAX 〇三(三三三)四九〇三三ー

細田工業株式会社

代表取締役
細田 祥成

門真市岸和田二一三ー三〇
☎ 〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役
社長 鈴木 幸彦

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館二一六
☎ 〇五六(一九七)二二一一



株式会社 マルゼン

代表取締役
社長 渡辺 恵一

東京都台東区根岸二一九ー八
☎ 〇三(五六〇)三七一
FAX 〇三(五六〇)三七一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

マツハ機器株式会社

代表取締役
大谷 建一

東京都江東区塩浜二一六ー九
☎ 〇三(三六九)四四三二

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇一三十八
☎ 〇一一(八七五)七二二三
FAX 〇一一(八七二)七七四一

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役
有田 光男

〒144-0043 東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇
羽田ビル一階
電話 〇三(三七四)六〇八一
FAX 〇三(三七四)四〇一一

株式会社 明城製作所

代表取締役
社長 河野 絃之

本社：工場 兵庫県姫路市西合宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三)八〇一五
大阪営業所 電話 〇六(六四七)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五九六)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
社長 村田 良介

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七)七〇〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九)二五三二

三浦工業株式会社

事業本部長
松浦 道人

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目一五ー三五
三浦高輪ビル二階
☎ 〇三(五七九)一一〇四一
FAX 〇三(五七九)一一〇四五
E-mail: matsura_michio@mituz.co.jp

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器
事業統括 相原 淳一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五ー三ー十三
☎ 〇三(三三三)五三三七
FAX 〇三(三三三)五三三五

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四上ル
☎ 〇七五(二一一)三五九一(代)
FAX 〇七五(二一一)三五九五

MEGASOFT.
ビジネスプロダクト部 本部長
佐谷 礼次郎
メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38西谷東急ビル
TEL: 06-6386-2058 FAX: 06-6386-2123
<http://www.megasoft.co.jp/>

株式会社 明和製作所

代表取締役
社長 下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六)八二二(代表)
FAX 〇六(六四六)三二五九

2011 盛夏 暑中お見舞申し上げます

株式会社 渡辺事務所

代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二丁目二十五番

FAX ☎ 〇五六八(三三二)四八〇八
〇五六八(三三二)五二七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目六十一番

☎ 〇三(三三三)四四七一(代)

株式会社 ワクイ

代表取締役会長

涌井 貞義

代表取締役社長

涌井 英一

WAKUI
〒新潟県燕市小池産業団地
☎ 〇二五六(六六二)五〇六一(代)
FAX 〇二五六(六六四)四三五四

理研機器開発株式会社

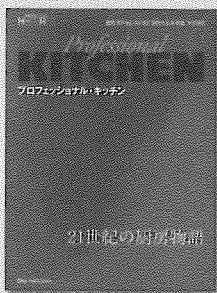
代表取締役 小林 利枝

東京都足立区綾瀬六丁目二六一九
☎ 〇三(三三六)二九九六
FAX 〇三(三三六)二九九八

書籍紹介

週刊ホテルレストラン2011.5.6別冊 『プロフェッショナル・キッチン —21世紀の厨房物語—』

- (株)オータパブリケーションズ刊
- 定価3,150円(税込) ■A4変形版・208p
- 問い合わせ先：0120-047-911



今、世界中で巻き起こる「厨房革命」。スペインの「エル・ブジ」に象徴される新たな料理の潮流が大きくなるとなると世界を席卷している。「エル・ブジ」のフェラン・アドリア料理長は、従来の厨房の世界をまったく異次元の世界に変えた。

「エル・ブジ」の厨房から創造される数々の料理は、ある意味料理の次元を超えたクリエイティブな内容といえる。アドリア料理長は、厨房革命とも呼べる新たな調理器具を次々に導入、世界の料理評論家はその世界を“化学の実験室”と呼ぶほどだ。

日本国内でも気鋭の料理人たちが新たな実験に取り組んでいる。この実験をサポートするのが世界的にも評価の高い国内外の厨房器具メーカーだ。福島工業会会長による巻頭言の他、(株)ラショナル・ジャパン、ニチワ電機(株)、北沢産業(株)、ホバート・ジャパン(株)、(株)エレクター(株)、(株)ウィンターハルター・ジャパン、フジマック(株)、(株)エフ・エム・アイ、ホシザキ電機(株)、(株)HALTON、エレクトロラックス・ジャパン(株)といった会員企業、本誌連載でもお馴染みの塚本貞省・鈴木茂各氏といったキーパーソン等も本誌で紹介されており、興味深い。

従来の厨房の概念を越えた新しい厨房の世界。シェフズルームやオープンキッチン、ディスプレイキッチンなど、新たな消費者のニーズに応える新コンセプトによる厨房の世界をフォーカスし、新たな食文化の創造という視点に立ち、21世紀の豊かな食生活の指針となるようなコンテンツで構成されている。厨房関係者にとって福音となる一冊。

近日募集開始!

2011年秋実施

第31回海外視察調査団

イタリア・host2011 展示会他、欧州の視察先が盛り沢山!

詳細は決まり次第、工業会ホームページ等でお知らせ致します。

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	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)

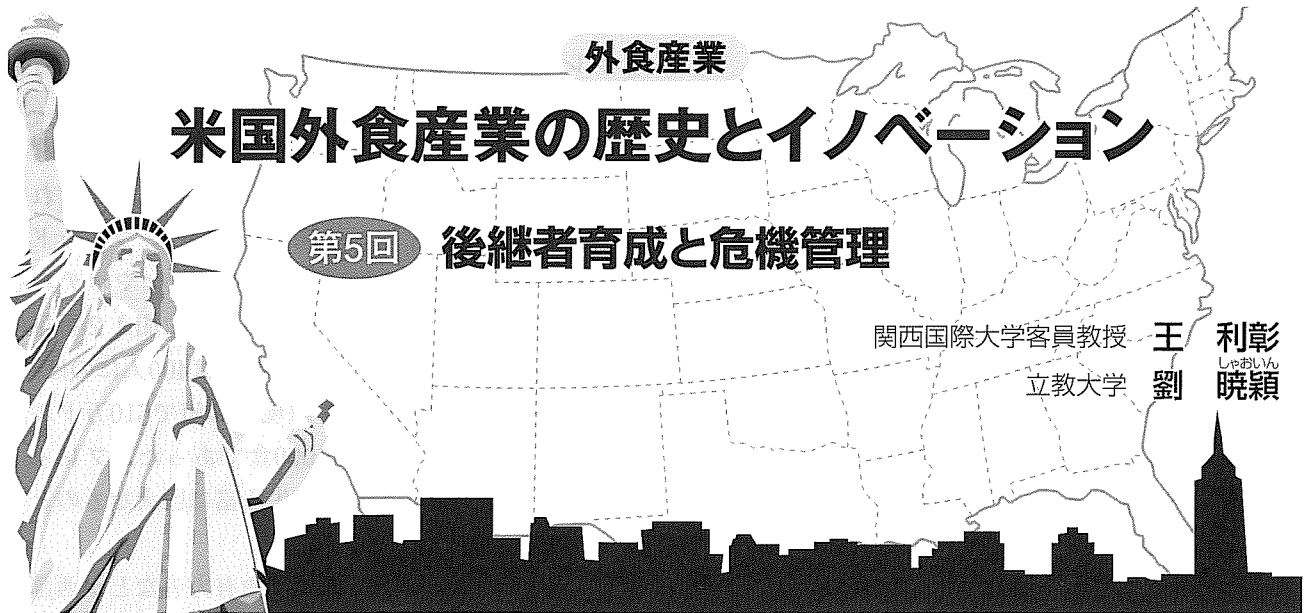
書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(株)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。

(株)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



外食産業

米国外食産業の歴史とイノベーション

第5回

後継者育成と危機管理

関西国際大学客員教授 王利彰
立教大学 劉曉穎

第五章

後継者育成と危機管理

1) 後継者育成

フレッドのレストランビジネスは大成功して、レストランの利益は年間で5万ドル（現在価値で110万ドル）にのぼるようになった。利益は税引き後であり、すべて現金収入であった。しかもホテルやレストランの不動産は鉄道会社が投資するという好条件だった。その収益は牧場経営にほとんどを投資していった。彼のXY牧場は購入時の倍の規模、牛2万頭、馬数千頭、そして肥沃な広大な牧場を持っていた。サンタフェ鉄道の重役たちにも投資をさせていたが、彼らは鉄道の仕事で忙しいので、すべての投資分を買い取ることにし、それぞれに5万ドル（現在価値で110万ドル）を支払うことにした。彼らが5年前に投資した金額の12倍となったのだ。そして、さらに広大な土地をコロラドに求め、牧場を移転した。

しかし1885年に50歳になるフレッドは、腸チフスの後遺症と過酷な旅によるノイローゼにだんだん体力を消耗するようになり、後継者育成を真剣に考えるようになった。フレッドには男の子供が二人おり、長男がフォード、次男がバイロンであった。その他に三女がいたが、フレッドは後継者は男のみで、

女性はビジネスに関与しないように決めた。長男のフォードはフレッドがまだ貧しく苦勞していた時代を知っているので、フォードを後継者と定め、教育を行った。フォードは大学で学ばせていたが、フレッドは自分の体力の限界を悟り、早めの後継者教育をすることにした。そこで大学を中退させ、自宅と一緒に住ませ、英才教育を徹底することにした。また、フォードよりも年齢が7歳上のベンジャミンに、フォードへの教育のフォローアップをさせることにした。フレッドは体調を回復させるために、晩年は出身地の英国ロンドンに長期間帰郷することが多かったからである。

バイロンは東部のハーバード大学を出たが、苦勞を知らないで育ったし、フレッドのようなレストランの運営に向いているタイプではなかった。例えば、ロックフォールチーズを試食して、「腐っている」と言って破棄するようなセンスの持ち主だった。そこで、フレッドはバイロンを列車食堂の責任者としてシカゴに常駐させ、フレッド・ハーベいの経営には直接関与させないようにした。

実務的な仕事のサポートとしてはベンジャミンが担当したが、父親のフレッドがいないフォードには精神的なサポートが必要である。そこで、古くからの友人のバイロン・シャーマー・ホーンにそのメンターとして役割を依頼した。

2) 危機管理

(1) 最初の危機

フレッドのレストランはサンタフェ鉄道と表裏一体のものだ。当初のフレッドと鉄道との契約は信頼だけであり、書いた契約書は存在しなかった。フレッドと鉄道社長のストロングの強い信頼関係で成立していた。ストロングは積極的な経営者で自社を米国内一の鉄道会社にするべく、東部の鉄道会社の拠点であるシカゴまで路線を延長し、カリフォルニアからシカゴまでの直通便を可能にし、さらには東部までの鉄道運営という野望を抱いた。

しかし不運なことに、当時の政府は鉄道各社が設定していた運賃をコントロールすることにした。当時の鉄道会社は採算の良い地域の運賃の利益を留保し、収益の悪い路線をカバーしていたが、それを政府は禁止するようになった。その結果、各鉄道会社は運賃の値下げを開始した。家畜の搬送コストが一晩で半額になるという極端な事例も出てきた。1889年には複数の鉄道会社の投資家であったJay Gouldの次の買収対象になってしまった。そして、数億ドルの借り入れが必要な状況に陥った。

その結果、契約書を交わしていないで13年間継続していたフレッドのビジネスは大変危険な状態に陥った。しかし、退任する直前の1889年5月1日にストロングとフレッドは初めてレストラン運営委託の契約書を交わし有効期限5年と設定し、さらに最近フレッドが投資したレストラン経営資金10万ドル（現在価格で240万ドル）を現金で支払ってもらうことで、その危機を乗り越えられた。

ストロング退任後、後任としてセント・ポール・ミネアポリス&マニトバ鉄道（St.Paul, Minneapolis & Manitoba Railroad）出身のアレン・マンベル（Allen Manvel）が就任した。マンベルはサンタフェ鉄道の運営にはフレッドは不必要だとして、密かにフレッドの排除を開始した。最初はプルマンが製造し、フレッドが運営していた豪華な食堂車からフレッドの排除を開始した。そして自社で食堂車を建設し、自社で運営を開始すると発表した。狙いは、食堂車の運営を通して乗客が駅のフレッドのレストランで食事をする時間をなくし、廃業に追い込もうというものだった。

それに怒ったフレッドは地元の弁護士ウィリアム・フック（William Hook）に相談し、シカゴの有名な弁護士ジョージ・ワイントン・クレツインゲ

（Georg Washington Kretzing）に訴訟を依頼した。クレツインゲは他の鉄道会社の訴訟で最高裁判所まで争った経験を持ったベテラン弁護士であった。

その当時フレッドは療養のためにロンドンに滞在しており、日常の業務は2代目のフォードとそれを補佐するベンジャミンに任されていた。フレッドは5州にまたがり、24の町でレストランやホテルを運営していた。その他、従来の牧場に加え2番目の牧場を取得していた。従業員総数は400人にのぼり、年間の総給料は25万ドル（現在価値で610万ドル）、1日に供給する食数は5,000食であった。フレッドがこの訴訟で敗北すると、失う富は巨大なものとなるのは明らかだった。

フレッドはシカゴの政治家や有力者などが西部に旅をする時にレストランやホテルの食事を提供するなどして、強い人間関係を築き上げていた。また、裁判官たちもフレッドをよく知っており、フレッドに同情的であった。当時のサンタフェ鉄道は米国内最大規模（世界でも）であり、年間の利益は2,500万ドル（現在価値で6億1,000万ドル）、総株価は2億ドル（現在価値49億ドル）の大企業であった。しかし訴訟の結果はフレッドの圧倒的な勝利であり、サンタフェ鉄道は食堂車の運営によりフレッドのレストランに影響を与えることはできなくなり、面目丸潰れの判決であった。

数年後の1893年は、後の1929年の大恐慌に比べあまり記憶に残っていないが、それに匹敵する影響があった。1892年10月に米国大鉄道網の持ち株会社のJay Gouldが56歳の若さで死去し、経済界に影響が出た。それにより、フィラデルフィア&レンディング鉄道（Philadelphia & Rending Railroad）が2月に倒産し、他の鉄道会社の経営危機も表面化しだした。そのような混乱の中で、サンタフェ鉄道の社長でフレッドと敵対していたマンベルは、55歳の若さで病死してしまった。そして1893年クリスマスに、サンタフェ鉄道は倒産してしまった。同年には、その他多数の鉄道会社が倒産していた。

しかしフレッドにとって、ストロングと契約した5年のレストラン運営受託契約が切れるのは1894年の半ばであり、敵対していたマンベルの死去と鉄道の破産は良いことであった。その結果、経営再建しようというサンタフェ鉄道は鉄道網の再建にフレッドのレストランとホテルの素晴らしい運営は必要

であると再認識し、フレッドとの関係の修復を始めた。

1895年夏に、ロンドンで療養中のフレッドを、経営再建中のサンタフェ鉄道のゼネラルマネージャーであったフェリー（J.J.Frey）が訪問し、フレッドと交渉をした。サンタフェ鉄道は列車食堂車を運営開始したが、大きな赤字を出していたから、再度、フレッドに列車食堂の運営も依頼に来たのだ。そこでフレッドは列車食堂を運営受託する条件として、一食につき、25セント（現在価値6.61ドル）をフレッドが受け取ることを条件に受託した。当時の一食の料金は75セント（現在価値19.84ドル）であったから、破格の条件といえる。これにより、過去7年間継続したフレッドとサンタフェ鉄道の争いは終結した。

1896年1月24日にフォードとジュディは二人目の子ども、長男で3代目を継ぐフレデリック・ヘンリー・ハーベイ（Frederick Henry Harvey）を授かった。

そして同時期に経営不振に陥っていたサンタフェ鉄道に、エドワード・パイソン・リプレイ（Edward Payson Ripley）が社長として就任した。フレッドとリプレイはシカゴ・バーリントン&クインシー鉄道（Chicago, Burlington & Quincy Railway）で乗車券の販売業務で一緒に仕事を経験して以来の友人であり、後にシカゴで開催された万博の委員会でも席を並べた経験がある。

友人でありながら、リプレイは公平な立場で、取締役会でフレッドのレストラン部門をどうするのか会社に提案した。フレッドのレストラン部門を鉄道会社が自営で経営すれば、莫大な利益が出ることが明らかだったからだ。しかし、取締役会は自社による多大な投資に積極的でなく、結果としてフレッドを継続して使うことになった。従来通り家賃、水道光熱費、輸送運賃、従業員の運賃は無料で、店舗の投資も鉄道会社が負担するが、その代わりに店舗の利益は鉄道会社とフレッドが折半する条件とした。その代わりにフレッドは各駅の新聞スタンドや小売店、列車内販売を独占的に受託することになった。これらの店舗はシカゴからロサンゼルスまでの路線上に点在し、そのすべてをフレッドが運営することになった。また、セントルイスやシカゴなどの大都市に鉄道網をつなぐユニオンステーション（Union Station）というターミナル駅を作るようになった。

今でいうターミナルの駅ビルのような大規模なもので、そのターミナル駅には小売業や大規模なレストラン、本屋を構えていた。そこで、フレッドはそれらの店舗を運営する権利を取得した。その結果、米国でレストラン、ホテル、新聞販売所だけではなく、本屋、小売業のチェーン化を初めて行った企業となったのだ。

この時期にはフレッドの病状は悪化しており、英国ロンドンに滞在することが多かった。

フレッドはフォードに対して毎日手紙や電報で仕事の指示をしており、このリプレイとの交渉でも自ら陣頭指揮をしようとしたが、友人でもあるリプレイは息子のフォードに安心してビジネスの交渉をさせるようにして、フォードの自立を助けた。

1896年、仕事に自信を持ち始めたリプレイはロサンゼルスからカリフォルニアまでの鉄道網を延長することにした。当然、それらの沿線にはハーベイ・ハウスが店舗を構えることとなるのだ。さらにリプレイは鉄道網を利用する顧客に旅行の素晴らしい経験を味わってもらうように、沿線に素晴らしいホテルチェーンを建設することを進めた。当然、その運営はハーベイ・ハウスが担当することになるのだ。

〈2〉2番目の危機 フレッド・ハーベイの死去

1899年10月に、体調の優れないフレッドはロンドンで高名な医師の診断を受け、結腸癌であることが判明し、手術を受けることにした。その事実は新聞に大々的に報道された。依頼したのは高名な医師であるが、当時の手術の成功率は低く、術後半分の人は亡くなるよう状態であった。傷口の消毒薬も十分でないし、抗生物質のない時代には手術は大変危険な賭けであったのだ。

奇跡的に手術に成功したフレッドは、米国の自宅に1900年5月28日に戻り、相続対策を開始した。相続税のかからないように各子供たちに一人5万ドル（現在価値132万ドル）を贈与することにした。その贈与は現金だけでなく、所有する他企業の株式、貸付金の証書、証券などを含んでいた。

それらの準備を粛々と行い、1901年2月9日にフレッドは亡くなった。当時の新聞にフレッドの遺産が話題になり、120万ドル（現在価値で3,130万ドル）と報道された。実際にはそれよりも巨額で、他に生命保険だけで3万5,000ドル（現在価値91万

4,515ドル) があった。フレッドの遺産相続を実行する責任者のフォードとベンジャミンは、相続を数年間禁止した。

息子が経営に関与するようになると、米国の企業ならば企業の名前をフレッド・ハーベイからフレッド・ハーベイ&サン (Fred Harvey & Son) にするのが通常であるが、フレッドは後継者問題が外部に出るのを嫌がり、会社の名前は従来通り維持し、フレッド・ハーベイがあたかも引き続き陣頭指揮をして顧客へのサービスに当たっているのだという印象を与えるようにしていた。そして、フォードはフレッドの死去後も会社の名前を変えずに、フレッド・ハーベイのままでいることにした。

3) 後継者フォードの経営手法

フレッドの後を継いだフォードの経営手法はフレッドと異なるものであった。フレッドはその厳しい基準を部下にストレートにぶつけるものであり、店舗を視察に無予告でチェックに行き、テーブルセッティングが少しでも異なっていれば、テーブルごと壊してしまい、その場で従業員や店長、調理長を解雇するというような過激なものであり、その神経質な風貌もあいまって、鬼のように怖がられていた。しかしフォードは物腰が柔らかく、部下の話をよく聞き、権限を委譲する経営方針を取り入れた。その経営方針の一つが集団経営方式だった。

第10軍団 (The Tenth Legion: 第10軍団、ローマのシーザーが率いた最強の軍団で、親衛隊である) だ。自ら採用して教育した信頼のできる部下を各店舗の経営管理に当たらせるようにしたのだ。彼らはあたかも軍服や鎧のように同じグレーのスーツを着こなして、本社で毎日集まって定期的な会議を開き、フォードやベンジャミンと共に店舗における大小の問題をすべてディスカッションしていた。政府の列車停車場に対する法規制の強化から、妊娠したハーベイ・ガールの話まで、幅広く情報を共有していた。

数セントの食材コストの上昇であっても、年間数百万食を提供する会社にとっては巨額なコスト上昇となるのであった。当時のフレッド・ハーベイ社の年間の購入食材の量を見てみよう。

卵648万個、バター30万ポンド、砂糖100万ポンド、牛肉200万ポンド、鳥60万ポンド、ハムは50万ポンド、ベーコン10万ポンド、ラード15万ポンド、七

面鳥10万ポンド、アヒル6万ポンド、小麦粉300万ポンド、ポテト280万ポンド、コーヒー30万ポンドを年間に使用している。

また、価格だけではなく品質も重視していた。良い食材を見つけた社員は会議で提案し、全員でその品質を確認し、良ければ採用するようにして品質向上に努めた。

このころには社員の総数は7,000人を超えるようになっていた。初代のフレッドは自らの行動であるべき姿を社員に示していたが、フォードは社員への手紙やニュースレター、スピーチなどで柔らかく行動指針を示すようにしていた。

そしてフォードは社員の行動指針を、以下のように策定した。

1. 安物買いをするな

もし最高の品質の食材を得たら、顧客は最高の料理を味わうことができる。

2. 公平な買い物は最高の商品を得ることができる

自分の強い立場を使って値切ることは結果的に売り手の感情を害して、悪い商品を得ることがある。

3. 一度に一つの課題に専念してその課題を解決する

ビジネスにおける取引先との人間関係を大事にして、継続するようにする。いろいろな取引先と交渉するのは、相手の信頼を失う恐れがある。

4. 相手に信頼させるには、まず、相手を信頼することが大事だ

5. 正しい仕事をすれば利益は付いてくる

わが社の成長は適正な利益が原動力である。われわれはいつも顧客の利益を考えて行動しているが、時として顧客の利益に添わない時がある。もし適正な利益率を超えている場合は、誰かが利益を出すために原材料費を削っているのであり、それは将来顧客の不評を買い、最終的には売上を低下することとなる。

6. 顧客満足度を最大限に保つように努力を続けなさい

われわれは1店舗の創業時から顧客満足度を最大限

に保つようにしている。どんなに困難な状況におかれても、その理念を絶対に失ってはいけない。

7. 「顧客満足度を最高に維持する」という企業理念を常に保ってほしい

時として社長の私が短期的な利益を考えて、取引業者に安いランクの低い牛肉を入れてくれとすることがあるかもしれない。しかし、業者は私の依頼を無視して最高の牛肉を引き続き納入してくれることを願う。同じことは社員にもいえる。社長が無理難題を言ってもそれに従うのではなく、各社員が顧客満足度を保つために何が必要かを考えて行動してほしい。社長が世迷言を言っても、いつかは元に戻るからだ。

8. 経験のない従業員を採用する

社員には他のレストランやホテルでの経験がないか、浅い、新鮮な感覚を持った人を雇う。他の企業で誤った教育やトレーニングを受けていない従業員のほうが正しい仕事を教えやすいからだ。

9. 社内から昇進させる

有能な外部からの人材を採用することはしない。常に部下の仕事振りを把握し、優秀な人材を社内から抜擢することにより彼らのやる気を最大限に保つことが出来るのだ。

10. 会社はゆっくりと確実に成長させる

そうすれば能力のある従業員が社内で育ち、出世をすることが可能になるのだ。もし、会社の成長が遅すぎれば能力のある従業員は、成長のチャンス求めて会社を去ってしまうだろう。

11. 変わり者は大歓迎だ

クレームを言う気難しい顧客は会社にとって大変重要だ。難しいクレームに対処するために根本的に仕事を見直し、顧客を満足させることは、顧客満足をさらに高められるチャンスであるとして、難しい変わり者の顧客に接しなさい。

12. 失敗したことで自分を責めすぎてはいけない。

では、フレッド・ハーベイの成長がどのようになっていたのか、別表の開店と閉店の記録を見てみよう (Fried, Stephen. (2010) *Appetite for America*

Bantam Booksのp.429～432にある1875年から1948年までの出店と退店記録を元に開店日別に並べ替えた)。何せ古い記録を当たったので、開店日や閉店日、営業形態が不明なものもある。

表には最初に州と町の名前、鉄道名が分かるようになっている。

鉄道名の場合には、

無印 Santa Fe Railway

* St.Louis & SanFrancisco Railway

Kansas Pacific Railroad

a Southern Pacific Railroad

を意味する。その次の開店年と閉店年の欄に営業中とあるのは、歴史的記念建造物として経営している場合である。その右のランチ、ディナー、新聞スタンド、ホテルとあるのは、営業形態の種類を表している。新聞スタンドは新聞だけでなく、果物やスナックなどの軽食も駅構内でカートなどを押して列車乗客に販売した形態である。

建物の欄に建物現存とあるのは、オリジナルの建物が現存し、建物再建とあるのは修理復元して記念的な建物として保存してあるものを意味する。

その他の欄にあるのは乳製品農場やカミサリー(セントラルキッチンと異なり、食材の集中加工を行う専用工場)、ユニオン・ステーション(大規模な乗換駅で大型の商業施設を設置しており、現在も使われている場合もある)である。

これを見ると、

ランチ営業で95ヵ所

ディナー営業で91ヵ所

ホテル営業で29ヵ所

もあることが分かる。

■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

州	所在地	鉄道	開店日	閉店日	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物	その他
Colorado	Hugo	#	1875	1879		ディナー				
Kansas	Lawrence	#	1875	1879		ディナー	新聞スタンド			ATSF新聞スタンド
Kansas	Wallace	#	1875	1879	ランチ	ディナー		ホテル		
Kansas	Topka		1876	1940	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Kansas	Florence		1878	1900	ランチ	ディナー		ホテル	建物再建	1879年にCliftonホテル
Colorado	La Junta		1879	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Kansas	Lakin		1879	1880	ランチ	ディナー		ホテル		
Kansas	Coolidge		1880	1888	ランチ	ディナー		ホテル		
Oklahoma	Woodward		1880	不明						
Kansas	Wellington		1881	1939	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
New Mexico	Deming	a	1881	1929	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物現存	Union Station (複数の路線が乗り入れる総合駅) 1
New Mexico	Lamy		1881	1938	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
New Mexico	Las Vegas Depot		1881	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物現存	
New Mexico	Las Vegas Resort		1881	営業中		ディナー	新聞スタンド		建物再建	
New Mexico	Raton		1881	1903	ランチ	ディナー				
New Mexico	Wallace		1882	1886	ランチ	ディナー				Union Stationとレストラン、ショップ
Kansas	Arkansas City		1883	1933	ランチ	ディナー		ホテル		
Kansas	Hutchinson		1883	1946	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Kansas	McPherson		1883	1957						
Kansas	Newton		1883	1957	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物現存	1901年にArcade ホテル、瓶詰工場、家禽類農場
New Mexico	Albuquerque		1883	1968	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
New Mexico	Rincon		1883	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
New Mexico	San Marcial		1883	1929	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
New Mexico	Vaughn		1883	1936	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Arizona	Holbrook		1884	1886	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Arizona	Peach Springs		1884	1889	ランチ	ディナー				乳製品農場
Kansas	Madison		1885	1889						
Kansas	Lyons		1886	1888						
Missouri	Tower Grove		1886	1930			新聞スタンド			
Arizona	Williams		1887	1954	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
Arizona	Winslow		1887	営業中	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物再建	
California	Bagdad		1887	1908	ランチ	ディナー				
California	Bsrstow		1887	1959	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
California	Mojave		1887	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
California	Needles		1887	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
California	San Bernardino		1887	1940	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
Colorado	Pueblo		1887	1889	ランチ	ディナー				
Kansas	Kisley		1887	1896						
Kansas	Ottawa		1887	1904						
New Mexico	Coolidge		1887	1889						
Kansas	Dodge City		1888	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
Kansas	Elk Falls		1888	1948						
Kansas	Emporia		1888	1937	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Kansas	Manchester		1888	1904						
Kansas	Rush Center		1888	1889						
Illinois	Chillicothe		1889	不明		ディナー				
Iowa	Fort Madison		1889	不明						
Missouri	Lexington Junction		1889	不明						
Missouri	Marceline		1889	1895	ランチ	ディナー				
Arizona	Prescott Junction		1890	不明						
Kansas	Syracuse		1890	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
California	Los Angeles		1893	1939	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Oklahoma	Talihina		1893	不明						
Arizona	Ash Fork		1895	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Arizona	Seligman		1895	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Colorado	Trinidad		1895	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Illinois	Galesburg		1895	不明						
Illinois	Streator		1895	不明						
New Mexico	Gallup		1895	1957	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Alabama	Birmingham		1896	1930	ランチ	ディナー				
Arkansas	Fayetteville	*	1896	1930		ディナー			建物現存	
Arkansas	Fort Smith	*	1896	1930		ディナー			建物現存	
Arkansas	Jonesboro	*	1896	1930	ランチ	ディナー				
Arkansas	Rogers	*	1896	1930	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Illinois	East St. Louis		1896	不明						カミサリー (食品集中加工所)
Kansas	Chanute		1896	1931	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Kansas	Fort Scott		1896	1930	ランチ			ホテル		
Kansas	Pittsburg		1896	不明		ディナー				
Missouri	Cape Girardeau	*	1896	1930			新聞スタンド			
Missouri	Joplin	*	1896	1930	ランチ		新聞スタンド			
Missouri	Monett	*	1896	1930	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Missouri	Newburg	*	1896	不明	ランチ					
Missouri	Spingfield		1896	1930	ランチ	ディナー	新聞スタンド			カミサリー (食品集中加工所)
Missouri	St.Louis		1896	1970	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	Union Station (複数の路線が乗り入れる総合駅) 1
New Mexico	Las Crruces		1896	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Afton	*	1896	1930			新聞スタンド			
Oklahoma	Francis	*	1896	1930	ランチ		新聞スタンド			
Oklahoma	Hugo	*	1896	1930	ランチ		新聞スタンド		建物再建	

州	所在地	鉄道	開店日	閉店日	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物	その他
Oklahoma	Madill	*	1896	1930			新聞スタンド			
Oklahoma	Okmulgee	*	1896	1930			新聞スタンド			
Oklahoma	Sapulpa	*	1896	1930	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Oklahoma	Snyder		1896	1930	ランチ		新聞スタンド			
Oklahoma	Tulsa		1896	1930			新聞スタンド			
Oklahoma	Vinita		1896	1930	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Tennessee	Memphis	*	1896	1930			新聞スタンド			
Texas	Panhandle		1896	1899		ディナー				
Texas	Paris		1896	1930			新聞スタンド		建物再建	
California	San Diego		1897	1936	ランチ		新聞スタンド		建物現存	
Texas	Galveston		1897	1938	ランチ		新聞スタンド		建物再建	
Arizona	Del Rio		1898	1956						乳製品農場
Colorado	Colorado Springs		1899	1938	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物現存	
Colorado	Plmer Lake		1899	1902	ランチ					
Illinois	Chicago		1899	不明	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物現存	Dearborn 駅
New Mexico	Clovis		1899	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Oklahoma	Oklahoma City		1899	1960			新聞スタンド			
Oklahoma	Purcell		1899	1935	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Texas	Cleburne		1899	1931	ランチ		新聞スタンド			
Texas	Rosenberg		1899	1923	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Texas	Temple		1899	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		乳製品農場
California	Fresno		1900	1923			新聞スタンド		建物現存	
California	Ocean Wave		1900	1911		ディナー				フェリー船内
California	San Pablo		1900	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド			フェリー船内
California	Stockton		1900	1923			新聞スタンド		建物現存	
Oklahoma	Antlers	*	1900	1910	ランチ	ディナー		ホテル		
Arizona	Kingman		1901	1938	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
California	San Francisco		1901	1938	ランチ		新聞スタンド		建物現存	フェリー波止場
Texas	Dallas		1901	1923	ランチ	ディナー	新聞スタンド			Union Station (複数の路線が乗り入れる総合駅) 1
Texas	Gainesville		1901	1931	ランチ	ディナー			建物再建	
Texas	Somerville		1901	1940	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
California	Bakersfield		1902	1948	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
California	Merced		1902	1934	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
New Mexico	Belen		1903	1935	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物再建	
Arizona	Grand Canyon		1905	営業中	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物再建	
Texas	Silsbee		1905	1923	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル		
Texas	El Paso		1906	1948		ディナー	新聞スタンド			
Oklahoma	Waynoka		1910	1937	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Texas	Amarillo		1910	1940	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物現存	
Texas	Canadian		1910	1939	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
California	San Pedro		1911	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド			フェリー船内
Texas	Houston		1911	1948	ランチ		新聞スタンド			
Texas	Kingsville		1911	不明						
Texas	Sweetwater		1911	1933	ランチ		新聞スタンド	ホテル		
Texas	Slaton		1912	1942	ランチ	ディナー	新聞スタンド			
Texas	Fort Worth		1913	1933	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物現存	
Kansas	Wichita		1914	1935	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物現存	Union Station (複数の路線が乗り入れる総合駅) 1
Missouri	Kansas City		1914	1962	ランチ	ディナー	新聞スタンド			Union Station (複数の路線が乗り入れる総合駅) 1
Texas	Brownwood		1915	1944	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
Illinois	Chicago		1925	不明	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物現存	Union Station
New Mexico	Santa Fe		1926	営業中	ランチ	ディナー	新聞スタンド	ホテル	建物再建	
Ohio	Cleveland		1930	1968						
Illinois	Chicago		1933	1941	ランチ	ディナー	新聞スタンド			Straus Building
Missouri	Kansas City		1937	不明		ディナー				KC National Bank
California	San Francisco		1938	1968	ランチ		新聞スタンド			バスターミナル
California	Hollywood		1939	1952	ランチ	ディナー	新聞スタンド			バスターミナル
California	Los Angeles UPT		1939	1967	ランチ	ディナー	新聞スタンド		建物再建	
Arizona	Painted Desert Inn		1947	1949		ディナー			建物再建	現在博物館
New Mexico	Albuquerque Airport		1949	不明						
Oklahoma	Gutbrie		1985	1930	ランチ		新聞スタンド		建物再建	
Arizona	Phoenix		1986	1946			新聞スタンド			
Illinois	Chicago		不明	不明	ランチ	ディナー	新聞スタンド			Englewood Station
Illinois	East St. Louis		不明	不明						食堂車
Kansas	Augusta		不明	1887			新聞スタンド			
Kansas	Halsted		不明	1888						
Kansas	Sawyer		不明	1904						
Kansas	Spivey		不明	1893						
Kansas	Winfield		不明	1895						
Mississippi	Amory	*	不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Ardmore		不明	1899			新聞スタンド			
Oklahoma	Bartlesville		不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Claremore	*	不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Enid		不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Henryetta	*	不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Miami	*	不明	不明			新聞スタンド			
Oklahoma	Muskogee	*	不明	不明			新聞スタンド			
Texas	Beaumont		不明	不明						新聞代理店
Texas	Vovina		不明	1904						

株式会社三重特機

支 部	会員No.
東海北陸	345

土地探しからオープンまでサポート!
 “お客さまと直接笑顔でつながる”をモットーにする総合厨房。



代表取締役
稲垣 正男

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

私が生まれるちょうど1年前の昭和24年7月7日に稲垣科学教育材料店を今は亡き父が創業し、学校関係へ理科の実験器具などを主として販売していましたが、学校給食が開始されることに伴い厨房機器の販売へと移行し、学校給食設備の設計施工を中心に業容を変化させてきました。昭和39年8月に稲垣商事株式会社を設立、民間厨房への進出にとまない

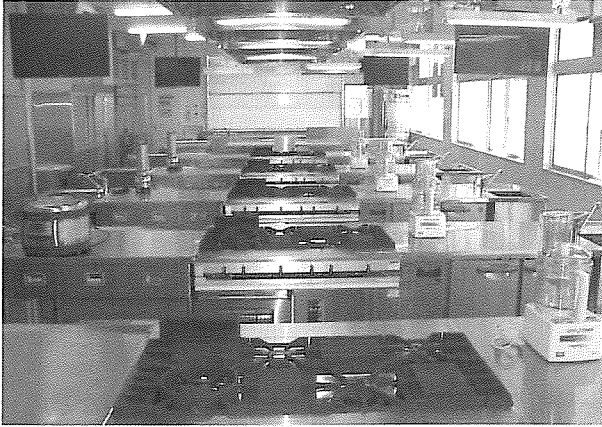
三洋電機のコールドチェーン機器の三重県代理店として、既存店では付帯設備に費用がかかり導入されなかった弱点を克服し、既設の二槽シンクと入れ替えて、しかも水道・ガス・100Vの電源があれば設置可能なドアタイプの食器洗浄機の共同開発に成功しました。

そしてトラックセールスと銘打ち、お客さまの店先でお客さまの食器を実演洗浄して回り、その上で未だ不安を隠せないお客さまに、新品の洗浄機を既設の二槽シンクと無料で入れ替えて設置し、1週間の貸し出しセールを実施しました。もちろんご満足いただければ返品OKという条件付きでした。しかし返品率0%という驚異的な実績を上げたのは、今でも語り草になっております。現在これほどまでに自信が持てる新商品がないのが寂しい次第ですが。

そして、昭和55年11月に三洋電機との共同出資で三重三洋特機販売(株)を設立、以降30年にわたりメインの厨房施工に留まらず、多岐にわたる各種業界で仕事をさせていただいて参りましたが、平成22年11月に(株)三重特機と社名変更して、生まれ変わったような新たな気持ちで、今まで以上にお客さまに可愛



本社全景



全国放映されている『高校生レストラン』のモデルとなった、三重県立相可高等学校の新設のドライ仕様の調理実習室。モニターテレビも完備された最新設備である。

がっていただけるよう、日々努力しながら今日に至っております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

キャッチフレーズの「フード&エコシステム」の通り、フード機器に関しては熱機器をはじめ飲食提供に必要なあらゆる厨房機器を主体として、スーパーケースや大型プレハブ冷凍・冷蔵庫、クリーンルームに至るまで調理・加工・販売・保存など食にかかわるすべての機器を扱っており、特に学校給食については専任の経験豊富なサービスマンによる万全のアフターサービスで、お客さまにご満足をいただいております。

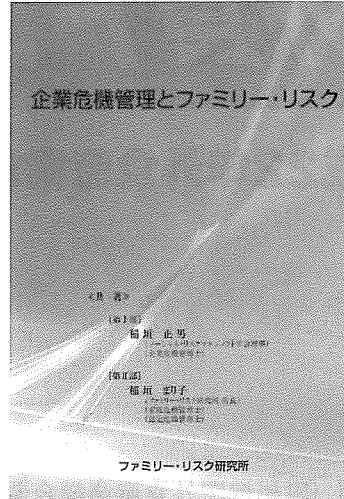
また、エコ関連商品については、エコキュート給湯システム・太陽光発電システムや生ごみ処理機、果ては空気中のウイルスを無害化する空間清浄システムなど、環境にやさしい商品や省エネに貢献できる商品をご提供させていただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社は、「会社は、お客さまと社員のために、社員は、お客さまと会社のために、存在する」を会社理念とし、「的確・迅速、今日も笑顔で、信頼の輪を上げよう!」を社是に掲げ、規模は小さくともお客さまに必要とされ続ける会社を目指しております。

そのために、メイン事業である厨房の設計施工はもとより、お客さまのあらゆるご要望に応えられるように、多くの協力業者とタイアップしており、土地探しからオープンに至るまで総合的にコンサルティングさせていただく体制を構築しております。

弊社は今後も地域に密着したお客さまの御用聞きとして、お客さまのあらゆるご要望のお力添えがで



2010年に稲垣代表取締役の還暦祝いの記念として自費出版した、夫人との共著『企業危機管理とファミリー・リスク』。夫妻で日本リスクマネジメント学会に所属しており、学会の創始者である亀井利明元関西大学名誉教授の勧めもあり、出版した著書（非売品）。

きるようがんばっていく所存ですので、よろしくお願い申し上げます。

——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。

現在はネット社会と言われており、厨房機器に至ってもネット販売が公然と行われ価格破壊が進行しておりますが、弊社はあくまでもお客さまと直接笑顔でつながることによって、的確・迅速な対応で信頼の輪を広げていくことに愚直に取り組み、地域密着型の企業として一人でも多くのお客さまにファンになっていただけてくれることを願って努力を続けていきますので、よろしくお願い申し上げます。

また、日本厨房工業会におかれましては、厨房設備士の資格がこの業界で仕事をするうえで必要欠くべからざるものとなるよう、ご尽力いただければ幸甚に存じます。

- 設 立
1980年11月
- 代表者
稲垣 正男
- 資本金
2,000万円
- 従業員
13人
- 業 種
厨房設備設計施工およびエコ関連機器の販売
- 主要取引先
三重県内の官公庁、福祉施設、病院、工場給食、スーパー、食品加工工場、一般飲食店他
- 本社所在地
〒515-0205 三重県松阪市豊原町909番地の1
TEL0598-28-4111 FAX0598-28-4115
- 支 社
四日市営業所
- URL
<http://www.mietokki.co.jp>

最新外食トレンド2011

No.6

平成22年外食産業市場規模推計とその推移

(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

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）が5月31日に公表した平成22年（暦年）の外食産業市場規模推計値は、個人の外食支出は若干増加したものの、法人需要等が減少傾向と推定されたことなどから、前年比（修正値、以下同様）横ばいとなり、その増減率は△0.0%とわずかに減少、23兆6,450億円となった。

2. 平成22年外食産業市場規模推計について

まず、身近にある「飲食店」についてその内訳

を見ると、ファミリーレストランや定食店などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店（焼肉店等も含まれる）を含む「食堂・レストラン」は対前年増減率0.9%増加、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる）は同0.7%増加、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）は同1.8%増加し、回転寿司を含む「すし店」（同1.4%減少）は減少した結果、「飲食店」の市場規模は、前年より0.7%増加し、12兆6,996億円となった。

ホテル、旅館での食事・宴会などの売り上げである「宿泊施設」の市場規模は、不況等の影響で宿泊単価や稼働率が悪化し、全体として前年より0.5%減少し、2兆7,461億円となった。

「集団給食」を見ると「学校給食」は児童数の減少等から前年実績を下回り、前年より0.5%減少。「事業所給食」については、1食当たり単価の増加等により「社員食堂等給食」（対前年増減率0.7%増加）、「弁当給食」（同0.1%増加）とも増加。また、入院患者の給食である「病院給食」は前年より0.2%増加。「保育所給食」は、園児数の増加傾向などにより前年より2.2%増加した。このことにより「集団給食」の市場規模は前年より0.4%増加し、3兆2,873億円となった。

ドリンク主体部門である「料飲主体部門」の「喫茶店」は0.6%増加。「居酒屋・ビヤホール等」は1.7%減少、「料亭・バー等」は2.9%減少した。

	実 数 (億円)			対前年増加率 (%)		
	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)	平成20年 (2008)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)
外 食 産 業 計	245,068	236,454	236,450	△ 0.3	△ 3.5	△ 0.0
給食主体部門	195,191	188,893	189,792	0.1	△ 3.2	0.5
営業給食	161,634	156,154	156,919	0.3	△ 3.4	0.5
飲食店	128,435	126,079	126,996	0.7	△ 1.8	0.7
食堂・レストラン	90,800	88,513	89,301	0.7	△ 2.5	0.9
そば・うどん店	10,720	10,667	10,745	△ 1.1	△ 0.5	0.7
すし店	13,673	13,452	13,260	△ 0.3	△ 1.6	△ 1.4
その他の飲食店	13,242	13,447	13,690	3.3	1.5	1.8
国内線機内食等	2,542	2,472	2,462	1.1	△ 2.8	△ 0.4
宿泊施設	30,657	27,603	27,461	△ 1.5	△ 10.0	△ 0.5
集団給食	33,557	32,739	32,873	△ 1.0	△ 2.4	0.4
学 校	4,897	4,982	4,956	1.7	1.7	△ 0.5
事業所	17,809	17,006	17,092	△ 2.1	△ 4.5	0.5
社員食堂等給食	12,345	11,830	11,909	△ 2.1	△ 4.2	0.7
弁当給食	5,464	5,176	5,183	△ 2.2	△ 5.3	0.1
病 院	8,152	8,055	8,070	△ 0.7	△ 1.2	0.2
保育所給食	2,699	2,696	2,755	0.2	△ 0.1	2.2
料飲主体部門	49,877	47,561	46,658	△ 1.9	△ 4.6	△ 1.9
喫茶店・居酒屋等	20,964	20,163	20,053	△ 1.2	△ 3.8	△ 0.5
喫茶店	10,359	10,045	10,104	△ 2.2	△ 3.0	0.6
居酒屋・ビヤホール等	10,605	10,118	9,949	△ 0.3	△ 4.6	△ 1.7
料亭・バー等	28,913	27,398	26,605	△ 2.4	△ 5.2	△ 2.9
料亭	3,456	3,275	3,180	△ 2.5	△ 5.2	△ 2.9
バー・キャバレー・ナイトクラブ	25,457	24,123	23,425	△ 2.4	△ 5.2	△ 2.9
料理品小売業	60,777	60,858	62,342	△ 2.2	0.1	2.4
弁当給食を除く	55,313	55,682	57,159	△ 2.2	0.7	2.7
弁当給食（再掲）	5,464	5,176	5,183	△ 2.2	△ 5.3	0.1
外 食 産 業 (料理品小売業を含む)	300,381	292,136	293,609	△ 0.7	△ 2.7	0.5

表1 外食産業市場規模（平成20年（2008）～平成22年（2010））

資料：(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推計
 注：平成20年、21年の市場規模については、法人交際費等の確定値が公表されたため修正している。

一方、持ち帰り弁当、惣菜などが売上の中心である「料理品小売業」は前年比2.4%増加し6兆2,342億円となった。

3. 主要外食大手企業の売上動向の推移

ここで大手外食企業の個々の売上動向を見るために、6月1日に日経MJが紙面で公表した「第37回日本の飲食業調査」の結果を見た。この調査は平成22年度中（4～3月）に迎えた決算での売上動向等をまとめたもので、毎年の主要外食企業の売上動向をまとめて把握できる貴重な資料である。

まず、外食企業上位10社を見ると、10位企業での入れ替わりはあるものの、概ね昨年の企業と同様であった。10位以内企業で売上げを大きく伸ばしたのは、牛井の低価格戦略をとったゼンショー（前年比27.4%増）で、一方、焼肉・居酒屋などの業態を持つレイズ・インターナショナルは売り上げを減少させ、順位を落とした（前年比△16.1%）（表2）。

上位企業の売上動向について見ると、チェーン企業等を中心とした上位100位企業のマーケットは、概ね5兆5千億円規模で推移しており、不況等の影響で外食産業の市場規模が3年続けて縮小傾向となる中、平成21年度は減少したものの平成22年度は再び5兆5千億円を回復している。

前述の外食産業市場規模推計値は暦年（1～12月）の推計結果であるため対象時期が厳密には異なるが、参考として推計値を全体とした場合のシェアを見ると、上位100位以上層は徐々にシェアを伸ばし平成22年度には23.4%と、全体の4分の1に迫っている。

チェーンレストラン等大手外企業への集中傾向がうかがわれるが、100位以内でも上位層への集中がみられ、40位以上層では、シェアは横ばい、もしくは増加傾向で、特に10位以上層では、売上金額も3年連続して増加している。その一方、60位以下の中・下位層では、シェアは減少または横ばい傾向となっている（表3）。

4. おわりに

以上、平成22年外食産業市場規模の推計値と、主要外食企業の売上動向について見てきた。外食産業の市場規模はリーマンショックの影響で大幅に下げた平成21年に比べると、平成22年は下げ止まり感が見られたものの、3年続けて縮小傾向にあり、その一方で、一部の大手チェーン企業等には徐々に売上が集中している状況がうかがえた。

平成23年は平成22年の下げ止まり傾向から、本格回復につながることが期待されたが、3月には東日本大震災が起り、外食のマーケットにも大きな影響があった。震災直後の混乱は収束してきているものの、今後も消費マインドには少なからず影響を与えられ、マーケットの方向感は今後も予断を許さない状況が続くものと思われる。

10年順位	09年順位	企業名	主要業態	2010年度売上高(百万円)	前年度比伸び率(%)
1	1	日本マクドナルド	ファストフード(洋風)	542,710	2.0
2	2	すかいらーく	多業態	243,070	△ 1.5
3	4	ゼンショー	ファストフード(和風)	206,769	27.4
4	3	日清医療食品	集団給食	172,920	2.8
5	5	プレナス	持ち帰り・料理品小売	156,507	3.2
6	7	日本ケンタッキー・フライド・チキン	ファストフード(洋風)	140,565	3.3
7	6	モンテローザ	パブ・居酒屋・バー・料亭	138,338	0.2
8	9	ダスキン	ファストフード(洋風)	119,890	△ 2.3
9	8	レイズインターナショナル	レストラン(焼肉・朝鮮料理)	105,190	△ 16.1
10	12	モスフードサービス	ファストフード(洋風)	100,636	5.0

表2 2010年度（平成22年度）外食など企業上位10社の売上概況

資料：外食上位企業の売上高は日経MJ「第37回日本の飲食業調査」

		平成20年度 (2008年度)	平成21年度 (2009年度)	平成22年度 (2010年度)	
【売上高】					
1～10位	売上高計 (百万円)	1,862,519	1,889,845	1,926,595	
11～20位	売上高計 (百万円)	909,912	886,036	900,036	
21～40位	売上高計 (百万円)	1,186,671	1,185,216	1,210,425	
41～60位	売上高計 (百万円)	690,509	655,175	663,211	
61～80位	売上高計 (百万円)	484,657	457,552	460,449	
81～100位	売上高計 (百万円)	384,748	364,631	366,307	
1～100位	売上高合計 (百万円)	5,519,016	5,438,455	5,527,023	
外食産業市場規模推計値 (参考)		(億円)	245,068	236,454	236,450
【構成比】 参考 外食産業市場規模対比					
1～10位	構成比 (%)	7.6	8.0	8.1	
11～20位	構成比 (%)	3.7	3.7	3.8	
21～40位	構成比 (%)	4.8	5.0	5.1	
41～60位	構成比 (%)	2.8	2.8	2.8	
61～80位	構成比 (%)	2.0	1.9	1.9	
81～100位	構成比 (%)	1.6	1.5	1.5	
1～100位	構成比 (%)	22.5	23.0	23.4	

表3 外食等企業 上位企業の売上高の推移と市場規模の構成比

資料：外食上位企業の売上高は日経MJ「日本の飲食業調査」、外食産業市場規模推計値は(財)食の安全・安心財団調べ

注：飲食業調査は年度、外食産業市場規模推計は暦年である。

飲食業調査は各年公表時の数字である。外食産業市場規模は平成23年5月31日時点での推計値である。



【1】5月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付総数は105件で前年同月の189件に対して56 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故は今回の災害で室内のガス配管等からガス漏れし爆発、被害は主婦1名が死亡。石油給湯機で浴槽に注湯した後、指を入れたら感電し暫く歩行不能等11件。
- ◇品質クレームは石油ストーブから灯油漏れ、アウトドアーこんろの発火等3件。
- ◇一般相談は修理料金の設定、研修の依頼、メーカーの事故報告書の信頼性等80件。
- ◇問い合わせは石油ストーブの保管方法、事故鑑定の申請等11件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	6	2	21	1	30(29)
事業者	4	0	27	7	38(36)
司法行政	1	1	32	3	37(35)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	11(10)	3(3)	80(77)	11(10)	105(100)

注) 昨年同月実績合計189件 事故8件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：「ガス石油機器PLC運営委員会の開催」(ガス石油機器工業会会館)
- (2) 講演会：「ガス石油機器PLCの現状と今後の課題について」(キッチンバス工業会)

【事故クレーム】

- ① グリル付きガスこんろの配線を鼠が噛み使用不能
 - ◇ 使用2～3ヶ月のグリル付きガスこんろ(リード線)を鼠が噛み作動不良となった。当該メーカーに修理を依頼したら有料と言われたが自分は生活保護を受けているので困る。こんな配線を使うことが問題だ。
 - ◆ 鼠の駆除、配線の材質、有料修理の適正等について説明。
- ② ガスストーブからのガス漏れで頭痛、視力に異常
 - ◇ 使用3年のガスストーブの接続ソケットのゴムパッキンが外れていることに気付いたので業者に直してもらった。当日の夜(19時)電話をしていたら目がカスミ唾液が出て、かつ激しい頭痛がしたのでガス漏れに気付いた。業者に連絡し新しいホースと交換してもらった。この責任はどうなるのか、役所、消生C、LPG協会、経済産業省等に連絡した。本件について経済産業省からガス石油機器PLCに連絡するよう言われたので連絡した。
 - ◆ 現在、事実確認中。
- ③ カセットこんろから火が出て手に軽微な火傷
 - ◇ カセットこんろにボンベをセットし点火コックを操作中ぼっと火が出て手に軽微な火傷を負った。本件の対応をPLCに依頼する。
 - ◆ 事実確認の結果、原因はボンベのセット不良。被害者にカセットこんろの構造と性能について詳細に説明。
- ④ 業務用ガス魚焼器の耐熱ガラスの破損
 - ◇ 業務用ガス魚焼器のガラスが2年間に毎月割れる。その都度当該メーカーが無償でガラスを交換してくれたが3年目になると「在庫なし」のため今後は交換不可と言ってきた。
 - ◆ 現在、破損原因と対応について検討中。
- ⑤ 石油ストーブによる火災で家屋全焼
 - ◇ 自宅の和室に石油ストーブを置き、鴨居にハンガーをかけて洗濯物を干していたら火災が発生し家屋は全焼。なお被害者は洗濯物が竿から落ちてストーブの上に乗ったと証言している。火災の原因、火災の責任をPLCに依頼する。
 - ◆ 事実確認と事故品調査の結果、本件火災は当該ストーブによるものではなく、他の要因で発生したものと推定し調査報告書を申し出者に送付した。
- ⑥ 石油給湯機に関する感電事故
 - ◇ 使用15～16年の浴槽に石油給湯機の湯を入れ溜まったので指を入れたら感電し、暫く歩行も出来なかった。電力会社の調査で石油給湯機が原因と判明し対応済み。なお、自家の近くに歯科クリニックが

開院し塩素系ガスの排気が問題となった。今回の漏電も塩素系ガスが石油給湯機のリード線の絶縁材を溶解したものと推定されている。事実確認をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑦石油ファンヒーターにより床が焼損

◇使用3～4年の石油ファンヒーターを床に置き使用していたら異臭がするので確認すると床にヒータ置台状の薄茶の跡が付いていた。一見焦げ状に見えるが確認の結果、油、樹脂類と推定される物質の固着であった。

◆床の焼損は何らかの物質の固着であることを申出者に説明する予定。

⑧小型ランタンより火が噴出しランタンは焼損

◇ランタンを使用中、ランタンから火が出て焼損した。なお本件の調査、対応はPLCに依頼するようNITEからの指示。

◆事故品の調査結果から本件事故は誤使用（部品の接続不良）と推定し説明。

⑨石油ストーブの転倒で火災が発生して家屋全焼

◇石油ストーブの燃焼中の書斎で脚立に登り「天井の照明器を交換」していた時、誤って（バランスを崩し）脚立から転倒した。脚立も倒れて当該ストーブにぶつかりストーブも倒れ火災が発生。PLCに本件の検証を依頼する。

◆現在、事故品を調査中。

⑩ガス給湯器からの異臭で体調不良

◇使用7年のガス給湯器で使用当初より異臭が酷く、当該メーカーに測定させたら異常なし（CO測定の結果問題なし）とのこと。自分は納得出来ないので再試験を要求したら有料と言われた。対応をPLCに依頼する。

◆現在、現場で説明中（「臭いと匂い」と「一酸化炭素」）。

⑪ガス爆発で主婦が圧死

◇東北災害時、ガス爆発で2階にいた主婦が圧死。原因究明と対応について福島県警からPLCに依頼あり。現在、事故資料の送付待ち。

◆現在、関係書類の送付待ち。

＝ 5月度 PLセンターの受付コメント ＝

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

◇本月発生した事故の内、2件は顧客に依頼されて行った修理により発生したものであり、かつ状況から最悪の結果も想定されるのであえて事故例として取り上げた。

◇1件は今回発生した東北大震災の当日に起きた「ガス漏れ爆発に起因する圧死（圧力死）」である。
3月11日、大震災直後に元歯科医（奥様）がガス臭いと感じたので当該ガス会社に安全点検の依頼をした。呼ばれた点検者はガス配管、ガス機器等を点検し「安全です」と元歯科医に説明し退出した。ところがガス配管は2階にもあったが点検者は気が付かず帰社してしまった。その後、ご主人はキッチン、奥様は2階の茶室にいた時、2階でガス爆発が起き、奥様は壁に全身をぶつけて一瞬の内に圧死（心臓破裂、肋骨折れ等）した。詳細は当該県警から関係書類がPLCに来るまで正確なことは判らないが、極めて悲惨な被害であると推定する。

◇使用3年のガスストーブで接続ソケットのゴムパッキンが外れていることに気付いたので修理業者に直して貰った。其の夜（19時）友人と電話をしていたら「目がカスミ、唾液が流れ、かつ激しい頭痛」によりガス漏れに気付いた。修理業者に現状を説明し、早急に対応するよう指示したがこの責任は誰が負うのか明確にしてもらいたい。
この件について、役所、消費生活センター、ガス協会、経済産業省等に連絡した。なお、経済産業省から本件についてPLCに連絡するよう指示があったとのことである。当センターも個々の案件について全力を挙げて対応しているが、被害者の救済、事故発生の防止に更なる努力を傾注するつもりであります。関係各位のご協力とご支援を切望致します。

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



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	ソール I 型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECウェブ	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	トーション機材(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

◆7月(文月)◆

- | | | | |
|--------|---|--------|-------------|
| 1日(金) | 国民安全の日 | 18日(月) | 海の日 |
| 2日(土) | たわしの日、蛸の日 | 20日(水) | ハンバーガーの日 |
| 3日(日) | ソフトクリームの日 | 21日(木) | 土用の丑の日 |
| 4日(月) | 梨の日 | 22日(金) | 下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(水) | サラダ記念日 | 23日(土) | 米騒動の日 |
| 7日(木) | 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、
竹・たけのこの日、乾麺デー、
カルピスの日、冷やし中華の日 | 25日(月) | かき氷の日、味の素の日 |
| 10日(日) | 国土建設記念日、建設省開庁記念日、
四万六千日、納豆の日 | 26日(火) | 幽霊の日 |
| 13日(水) | 盆迎え火 | 27日(水) | スイカの日 |
| 15日(金) | 盆、盂蘭盆会、中元 | 28日(木) | 菜っ葉の日 |
| 16日(土) | 盆送り火、藪入り、国土交通Day、
駅弁記念日 | | |



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423社

(2011年6月28日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメントカトウ 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)コメントカトウ 仙台営業所
三洋電機産機システム(株) 東北支店
タニコー(株) 東北事業部
ディパーシー(株) 仙台営業所
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
(株)ウエテック研究所
エース工業(株)
(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)関東三貴
JFE商事住宅資材(株)
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー
(株)舞浜ビルメンテナンス

●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
オピニオン(株)
(株)オリオン
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
川口工業(株)
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
ユニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメントカトウ 東京支店
(有)サカモト
サンウエーブキッチンテクノ(株)
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
三洋電機産機システム(株)
三洋電機産機システム(株) 東京支店

(株)シー・エス・シー

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

●神奈川県

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

●新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
(株)ハイサーブウエノ
(株)ハシモト
(株)ワクイ

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県

共栄厨機(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

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

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

●三重県

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
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) 大阪営業所
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)達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
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギグ 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) 西日本支社
(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)長崎日通

●熊本県

イシヌキチョウリ(株)

●大分県

(有)シンコー厨機
(株)中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
九州電力(株)
西部ガス(株)
サラヤ(株) 東京分室
四国電力(株)
商工サービス(株)
仙台市ガス局
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
ディバーシー(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
三和厨理工業㈱	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カ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	78,000	82,000	85,000
普通1頁(A4/1色刷)	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁(A4/4色刷)	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●先日仙台へ出かけてきました。お金がないので休日に四列座席の高速バスで日帰りという弾丸旅行でしたが、学生時代から何度も訪ねた東北の現状を見たくて、無理をしてきました。●とはいえ石巻線や気仙沼線などは運休状態で代行バスもカバーできておらず、気仙沼行きは断念し、松島経由で石巻と女川まで行くことに。仙台駅周辺はかなり日常の状態に戻っていたものの、自衛隊やピースボート等支援団体が行き交う石巻駅周辺は連絡先と「無事です」と書かれた紙が貼られた建物の他には、瓦礫が続くばかり。移動中のバスから見える光景も、崩壊した建物が延々と続き、何とも暗い気分になりました。●商店街もほとんど休業状態でしたが、昼過ぎにようやく空いている外食店を見付け、半日ぶりに温かいご飯を食べられた時は、心底ほっとしました。●松島も宿泊施設や遊覧船などは徐々に復旧していたものの、観光客向けの施設のほとんどが休業を余儀なくされ、名物の牡蠣は入荷されない状態なのが無念。●わずかな時間でしたが、東北の現状の一部を肌で感じる事ができた気がします。また折を見て行ってみたいと思います。

厨房

平成23年7月5日発行

第48巻／第7号 (No.505)

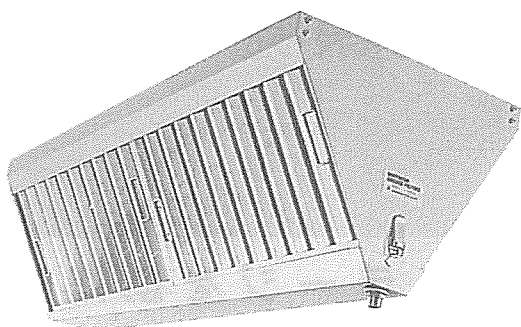
発行人	福島 裕
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	渡辺恵一
広報編集委員会委員長	中川幹夫
広報編集委員会委員	深澤及／細山欣也 寺部良洋／佐々木學 浜野勝正／小宮正夫 水上強／松尾圭次 精松弘充／浅場由成 岩崎正明／戸田史子
地方編集委員	矢代聖司(北海道) 沼野章久(東北) 宮沢慎一(東海北陸) 堀之内健士(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
挿絵	春兆

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。

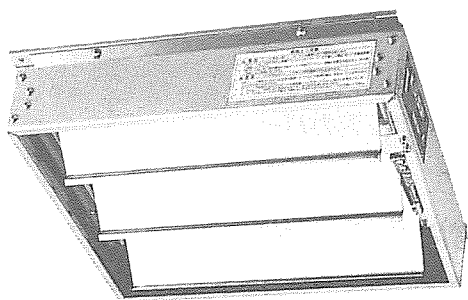
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

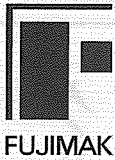
■製造元

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)
 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)

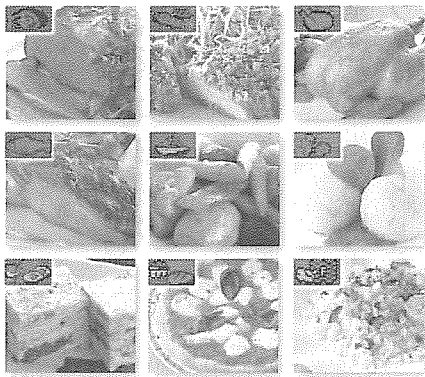
新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



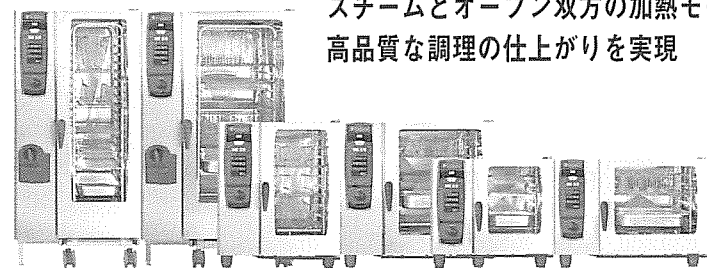


快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて——

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!

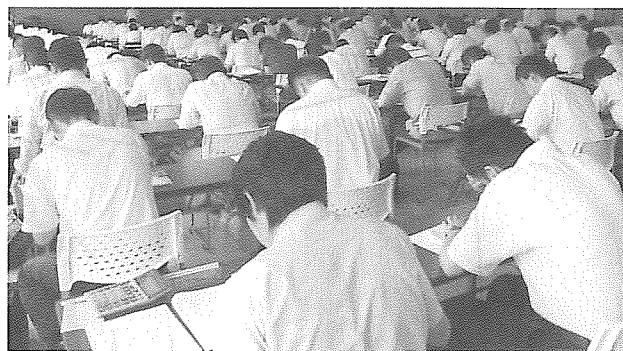
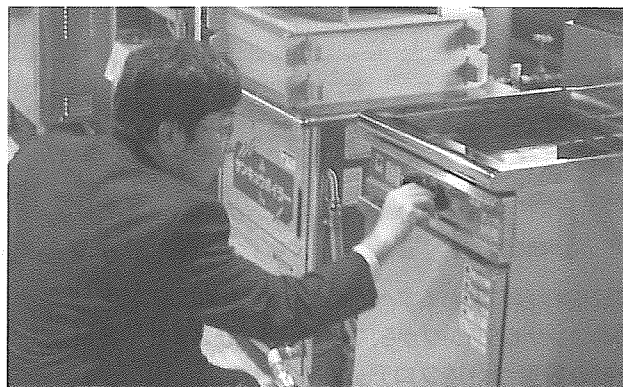
フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に
応じたベストプランを無料でご提案します。

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。**



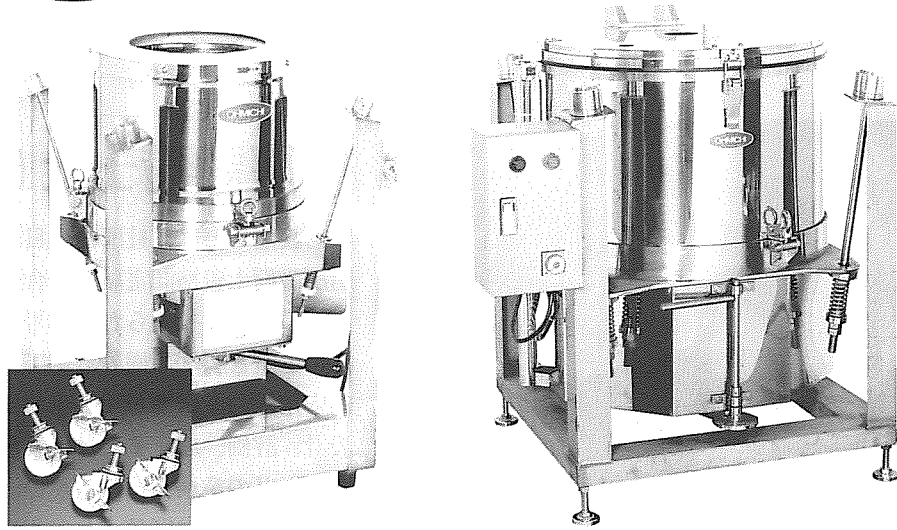
厨房設備士証は、
知識の証。

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

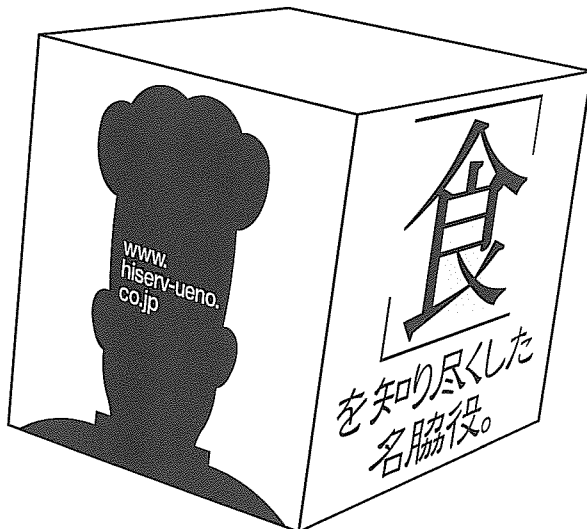
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

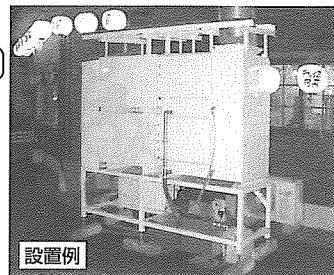
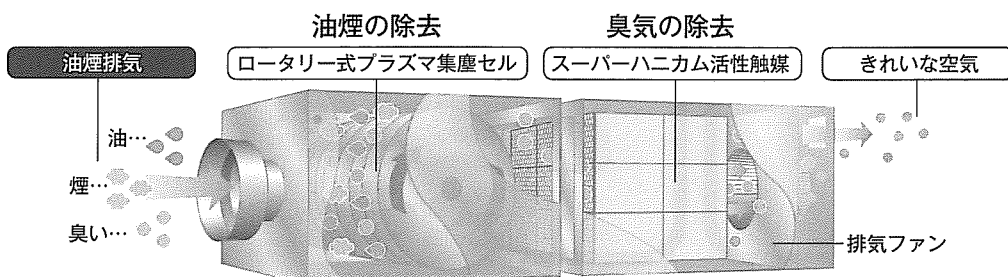
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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**



設置例

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い込ませ、集塵作用で通過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | **スーパーハニカム活性炭媒**

いやらしい調理臭をバッチリ処理します。

環境を考える企業

シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001
認証取得

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

社団法人 **日本厨房工業会**

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

厨房機器は



学校給食は



医療・福祉給食は



事業所給食は



レストラン・食堂は



炊飯・食品加工は



ぜんぶーアイホー

株式会社 **AIHO**

業務用厨房機器の総合メーカー

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

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



(株)AIHOの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

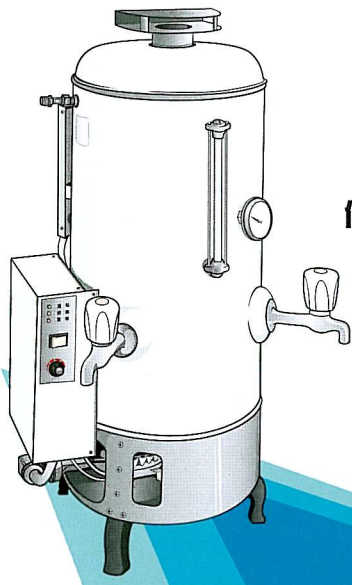
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

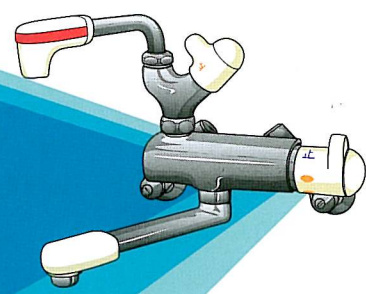
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯の質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



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

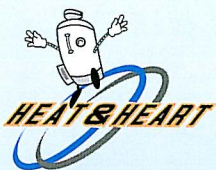


これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7

TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

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