

8

AUG.
2011
No.506

第48巻 第8号NO・506
平成23年8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。

厨房人



■ 平成23年度厨房設備士資格認定試験報告

■ 第12回厨房設備機器展の出展募集開始

■ 最新外食トレンド2011
飲食店の店舗数等の地域別動向

社団法人 日本厨房工業会
<http://www.jfea.or.jp>

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



世界初の外ばねドア

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

前面からのフルメンテナンス性を確立

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

35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4角50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4本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すぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすすぎ方式(SD53形)を搭載。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

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



洗浄室開口36cm

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

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し
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秒ラメン・パスタ、または40秒(うどん)
で解凍調理後リフトアップ。
●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気
上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種種の自動ゆで麺機発売中
ガス式/電気式/無沸騰噴流式/沸騰式/6テボ式/
3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スパゲティ用/
ラーメン用/うどん大か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。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

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

支 店 所 在 地
支 店 所 在 地
支 店 所 在 地
支 店 所 在 地
支 店 所 在 地
支 店 所 在 地

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

フクシマは省スペース機器・省エネ機器をご提案致します。

大型バーチカルタイプ スリム型製氷機

省スペース設計

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

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

腰高上下スライド扉設計

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

環境に配慮

スタックオンタイプより、電気と水の使用量を抑え、環境に配慮しました。

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

貯氷量
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0.48/0.53m³/日
(室温20°C、水温15°C)
(50/60Hz)

1,640mm



700mm

670mm

冷凍機内蔵型インバーターアイランドショーケース

Send-you



業界初

インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

単相100V仕様で
ワイドレンジタイプ!!
(-20°C~15°C)

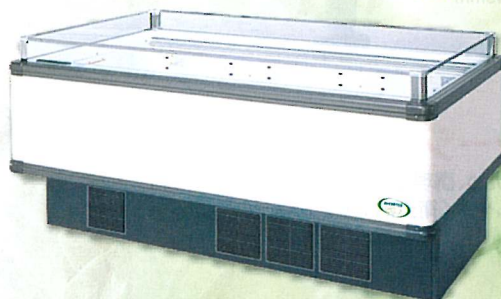
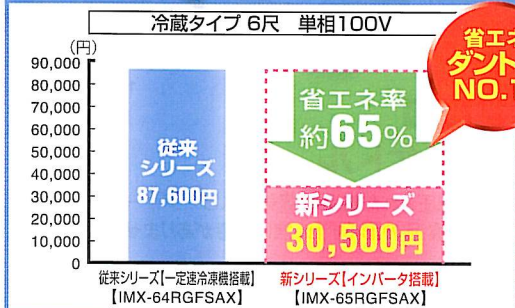


省エネ
65%
達成!!

※IMX-65RGSAXの
従来機種との
年間消費電力比較

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

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

※NSK-150Hは小型圧力容器となります。



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

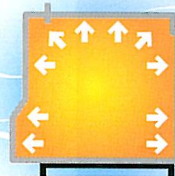
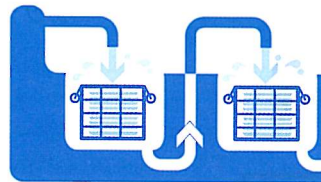
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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
会社

中西製佐所

■本社:大阪市生野区異南五丁目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



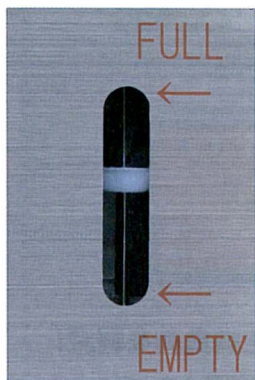
◆ 安全で使いやすく



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。

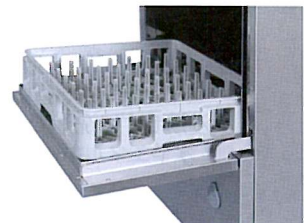
◆ 抜群の洗浄力

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。

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。

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

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

品名	数量	単価	合計
1 調理器具	1200	670	804000
2 調理器具	600	480	288000
3 調理器具	750	800	600000
4 調理器具	200	850	170000
5 調理器具	400	850	340000

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」で作成したパーツを、光源設定などの手をかけずに短時間で高画質なレンダリング画像に加工できます。

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

06-6386-2072

●製品情報や体験版のご請求は

www.megasoft.co.jp



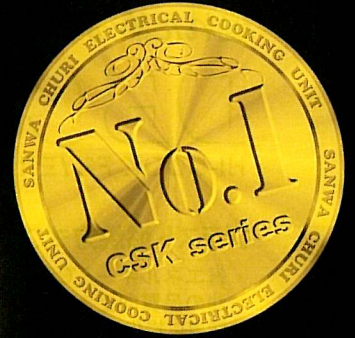
sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地

Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140

www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

日本食の美味しさを世界へ

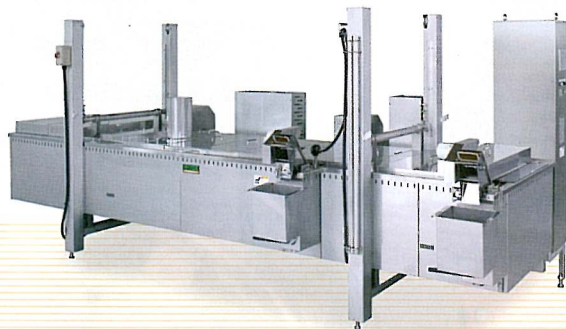
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

076-275-8159
03-3482-2245
072-833-1178
092-574-1802

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

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 |
| フライトップ | フライヤー |
| ヒートトップ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリップテーブル |
| 低輻射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | テイルディングパン |
| 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 | レジヤ用スーパーかまど |
| 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 エスケイエイ株式会社 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。

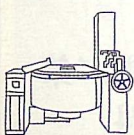
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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



ゆで爐機



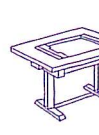
台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

快適
快適だから働きやすい。

経済的
涼しいから空調コストも低減。

安心
熱くないからヤケドの心配なし。

簡単
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ

CONTENTS

工業会関係

14 第12回厨房設備機器展の出展募集開始

17 平成23年度厨房設備士資格認定試験報告

18 平成23年度厨房設備技能検定受検概要

外食産業

19 米国外食産業の歴史とイノベーション(6)
「フレッド・ハーベイの後継者」

関西国際大学客員教授 王 利彰
立教大学 劉 暁穎

企業訪問 厨房業界関連情報

24 会員企業が語る！(42) スギコ産業(株)

26 最新外食トレンド2011 (7)

「飲食店の店舗数等の地域別動向～経済センサス（確報値）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 [弦楽器]

13 巻頭によせて [無我夢中]

(株)HALTON 町井 義生

18 工業会だより

28 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

30 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

32 会員一覧

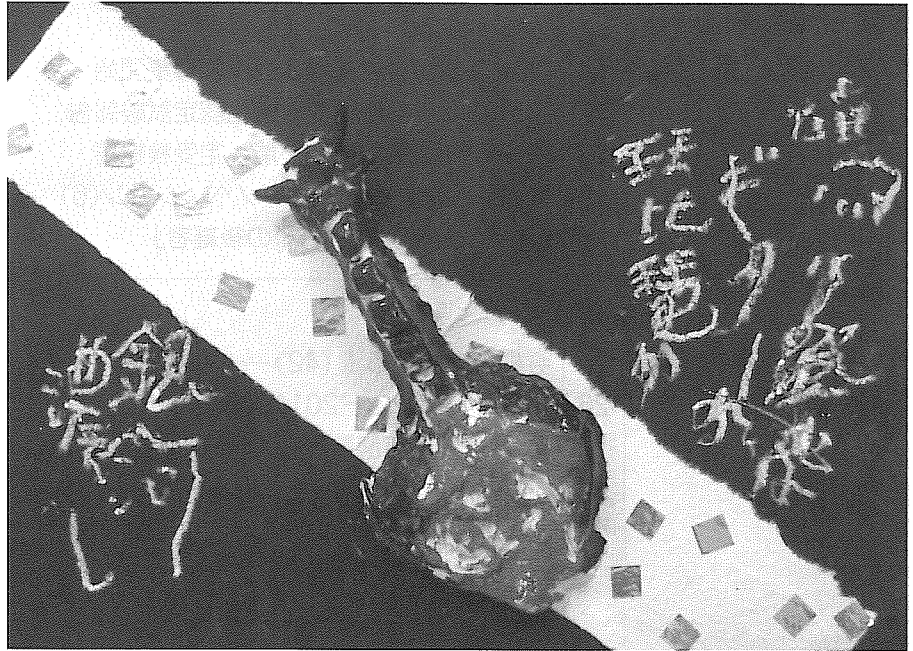
社団法人 日本厨房工業会

34 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【弦楽器】



鳴り澄むは ギターか琵琶か 銀河濃し

弦楽器。今回は陶板の怪しさが主眼になりそう。音でなら歴然とするのだが、正体がこれでは琵琶か？ ギターか？ 琵琶にしては胴の膨らみが小さすぎるし、違いそうだ。

弦を調節する棒？はギターかバンジョー？かな。出来上がった作品に触れた時、呟くようにこんな句が浮かんだ。密かに用意していた琵琶の句が消えたのは残念だけれど、これはこれで良いのかな、と思えてきた。漠然としてどちらにも見えそうだとすれば、琵琶派・ギター派どちらにも受け入れられる可能性も生まれるかも……と都合の良いように、身量厚な解釈を加えていた。

それに銀河明かりとなれば、形は模糊としていた方がふさわしい、ともいえそう。

銀河。本格的な秋の深まりを感じさせる夜半の天の川はもう少し後だから早いように思われるが、七夕にしてもお盆にしても、夜空に縁のある行事は、まだまだ月遅れでも親しまれているのだ。だからこそその八月なのだし、銀河が眼に触れ意識され始める時季とも重なるというわけ。

琵琶を思ったのは、以前琵琶法師たちの祖・蝉丸を偲んだ句を詠んでいたからだ、今の世、琵琶派でもそこまでは無理だろう。ましてやギター派が多数の現状では……。

無我夢中

(株)HALTON 町井義生

最初に、この度の東日本大震災により、被害を受けられた皆さまに心からお見舞い申し上げますと共に、被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。

先日、あるセミナーに参加させていただきました。その講演とは、日常と非日常は常に背中合わせに存在しており、準備の有無にかかわらず、今回の大震災のように非日常の環境に突然導かれてしまうこともある。この非常に厳しい環境に直面し、実際に体験しても、それでも希望を捨てずに無我夢中で震災後の対応に徹し続けている方々の実体験に基づく内容でした。自分が同じ状況になった時、同じ行動が到底とれないかもと感じつつもとても感銘を受け、同じ日本人であることを誇りに思いました。そして、個人として、会社として日本人であることを誇りに抱きつつ、やれることを一つ一つ、初心に戻り無我夢中に進めていかなければならないだろうと感じました。

1998年、話は変わりますが、今から13年前に(株)HALTON (旧社名ヴィンボック・ジャパン(株))は創立されました。今でも未熟者であることには変わらないのですが、当時まったく業界の知識がなかった私たちを、時には厳しく、そして時には温かくご指導ご鞭撻していただいた関係各位さま、そしてHALTON社製品を採用していただいているお客さまのおかげで、日本厨房工業会へ入会させていただいてから11年目になります。

当時の状況は、前任者の突然の退社により、ひょんなことから2000年の3月より現職を受けることになったばかりでした。そのころといえば、「厨房環境の改善なんて夢物語みたいなこと言うな!」「こんな贅沢な製品は日本の厨房にはいらない」「日本には受け入れられずにドイツに引き上げるに決まってる」などと言われ続けていたため、つい若気の至りで「だったら、夢を見続けたいと思います!」と自分の思いを夢中で言い返していた時期でした。それ以外にもヴィンボック・ジャパン(株)から(株)HALTONへの組織変更などの外的要因によるさまざまな環境変化があり、今日に至るまでの時をタイムスリップしたかのごとく、夢の中のように短く、そして昨日のこのように感じられます。

2011年、今後も東日本大震災のような悲しい非日常や外的要因による自分の思いではコントロールできない価値観や経験値の差異による非日常に導かれることも多々あるでしょう。しかしながら、「日本人であることを誇りに思っているから、少数派だからできることがある」。そして、外資系企業で働いているから感じられる「世界に愛されている日本の凄さ」。これらのことに起因する強い思いと、初心に戻りリセットした無我夢中への相乗効果を生かし、“厨房換気による経営改善や社会的要求対応へのお手伝いをする”。そんな思いを新たな夢の続きに書き加えながら、(株)HALTONの社員共々、社歴に見合った、より膨らんだ夢を今後も見続けてゆきたいと思います。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第12回厨房設備機器展の出展募集が開始されます



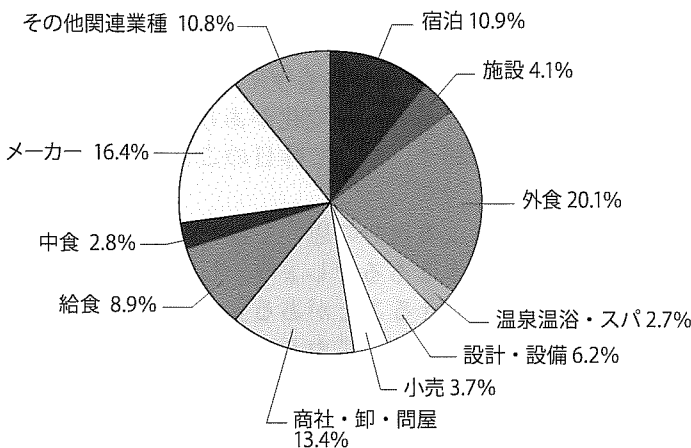
第11回厨房設備機器展を振り返る

第12回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第11回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月22日(火)～25日(金)に開催された第11回厨房設備機器展は、三展合同で8万4,251人の入場者が訪れました。そのうち海外からの入場者は513名で、中国・韓国といった隣国のみならず、欧米、アジア、南米、ロシア、中東やブラジルなど27ヵ国から入場者が訪れています。

国内各地方からの入場者は北海道0.8%、東北3.1%、関東23.6% & 東京50.8%、中部・北陸10.1%、近畿4.6%、中国1.2%、四国0.5%、九州・沖縄1.8%

●入場者の業種

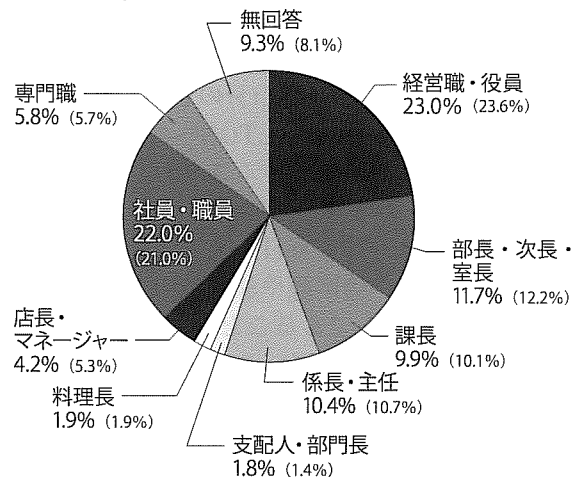


%という内訳となっており(無回答2.4%)と、前回同様、首都圏以外からの入場者の増加傾向が顕著です。

入場者の業種は「外食」20.1%がダントツで、「メーカー」16.4%、「商社・卸・問屋」13.4%、「宿泊」10.9%、「給食」8.9%、「設計・設備」6.2%、「施設」4.1%、「小売」3.7%、「温泉温浴・スパ」2.7%、「中食」2.8%となっており、実際の厨房機器を導入・購入される外食・中食店、給食業者や宿泊施設業者の他、各種B to Bビジネスのチャンスが多いこともうかがわれます。

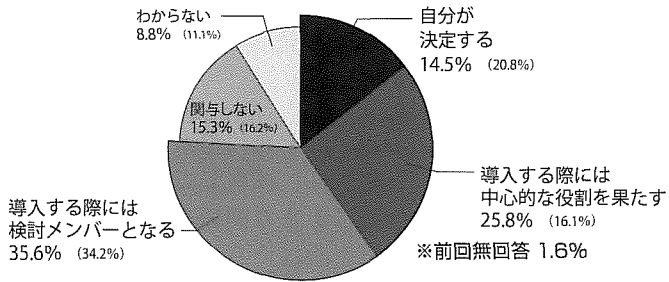
入場者の役職を見ますと、「経営職・役員」23.0%、「部長・次長・室長」11.7%、「課長」9.9%、「係長・主任」10.4%、「支配人・部門長」1.8%、「料理長」1.9%、「店長・マネージャー」4.2%と、管理職の方々が3分の2近くを占めており、実際に製品や機器

●入場者の役職



※図の()内は第11回厨房設備機器展集の結果

●製品や機器購入についてどのように関与するか



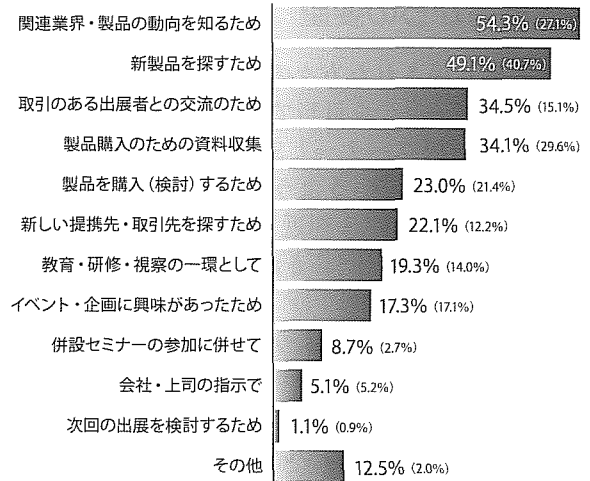
購入については「自分が決定する」14.5%、「導入する際には中心的な役割を果たす」25.8%、「導入する際には検討メンバーとなる」35.6%と、4分の3以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

実際、「本展示会場に来場された目的は何ですか？」(複数回答)という質問には、「関連業界・製品の動向を知るため」54.3%、「新製品を探すため」49.1%、「取引のある出展者との交流のため」34.5%、「製品購入のための資料収集」34.1%、「製品を購入(検討)するため」23.0%、「新しい提携先・取引先を探すため」22.1%となっており、特に「関連業界・製品の動向を知るため」「新しい提携先・取引先を探すため」と回答する入場者の伸びが著しく、厨房設備機器展が新製品見本市としてだけでなく、商機に直結する可能性の高い展示会に変容しつつあることがうかがわれます。

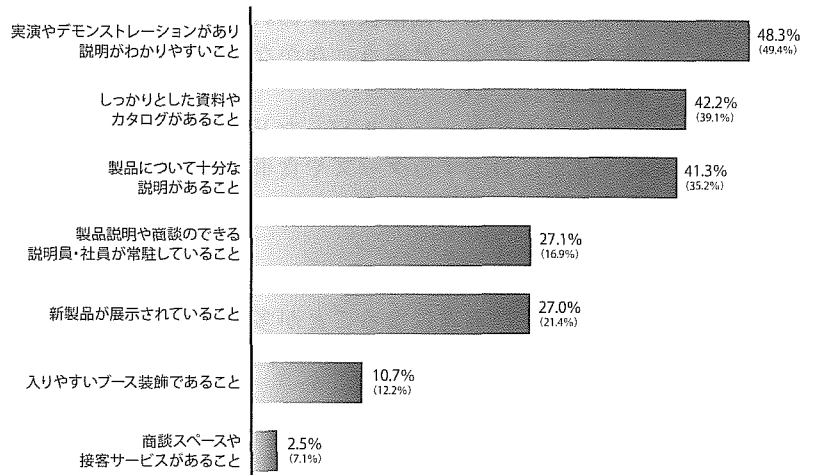
■出展者に寄せられる期待

それでは、入場者が出展者に対して期待しているものは何でしょうか。「実演やデモンストレーションがあり説明がわかりやすいこと」48.3%、「しっかりとした資料やカタログがあること」42.2%、「製品について十分な説明があること」41.3%、「製

●入場の目的



●展示会で出展者の対応で重視すること



品説明や商談のできる説明員・社員が常駐していること」27.1%、「新製品が展示されていること」27.0%など、従来の実演やデモンストレーションに加え、製品説明や商談など、より直接的な購入・商談に臨む意識が高い入場者が増加していることをうかがわせています。

●今回ご覧になったゾーン、企画、セミナー、イベントをお選びください。(複数回答可)

厨房・フードサービスゾーン	78.7%
衛生・クリーンネスゾーン	42.8%
カフェ・ベーカリー・デザートゾーン	41.0%
給食・弁当・中食のひろばゾーン	32.3%
こだわりの業務用食品・飲料・調味料ゾーン	30.9%
ITシステム・機器ゾーン	28.4%
ECOホテル・レストランゾーン	28.3%
テーブルウェア・食空間演出ゾーン	23.9%
集客・販促・イベントアイテムゾーン	23.2%
家具・インテリア・エクステリアゾーン	20.2%
客室・アメニティゾーン	19.1%
温泉・温浴・スパ産業フェア2011	15.8%
ブライダル・セレモニー・宴会ゾーン	8.1%

ECO厨房コーナー	34.7%
調理人のための道具街	20.6%
企 猫もの街コーナー	17.5%
画 介護食コーナー	14.3%
こ からの宿泊空間モデル展示コーナー	11.2%
ー 箸コーナー	8.7%
ナ 管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー	8.4%
デジタルサイネージコーナー	6.9%
エコ達人村の相談コーナー	5.1%
地デジ化コーナー	4.8%

入場者からの要望

その他入場された方々の78.7%が「厨房・フードサービスゾーン」を目当てに入場し、企画コーナーも「ECO厨房コーナー」34.7%、「調理人のための道具街」20.6%というように、入場者の多くの方が業務用厨房関係の8割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

その他にも、以下のような意見が寄せられています。

●出展製品・展示会について

- ・弁当などの原価を下げるようなシステムがあれば参考になる。
- ・もう少し展示品の価格表示があれば、いろいろ検討の材料になったと思う。なかなかスタッフに価格は聞きにくい。
- ・幼児、マタニティ、シルバーなど、より具体的なお客さまに対応するグッズや食事などを提案する企業の出展を希望します。

●出展者について

- ・思った以上に参考になることが多かったです。他の展示会よりもいろいろと華やかな内容も多く

て、あまり関係のないブースでも見ていて楽しかったです。

●その他

- ・あまりに試食が多いと、それに群がる人が多く、見学しづらい。おそらく、試食している多くは個人的な嗜好で、仕事にあまり関係がないのでは？出展企業に試食制限を設けたらいいと思います。例えば時間帯制限や数量制限。もしくは、セミナーや受講者だけとか、実演説明を終始聞いていた人だけなど。
- ・今回、約20社と名刺交換しましたが、その後のフォローがあったのは3社だけでした。出展することが目的となってしまっている企業が多いような気がします。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような入場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

12月 厨房設備機器展

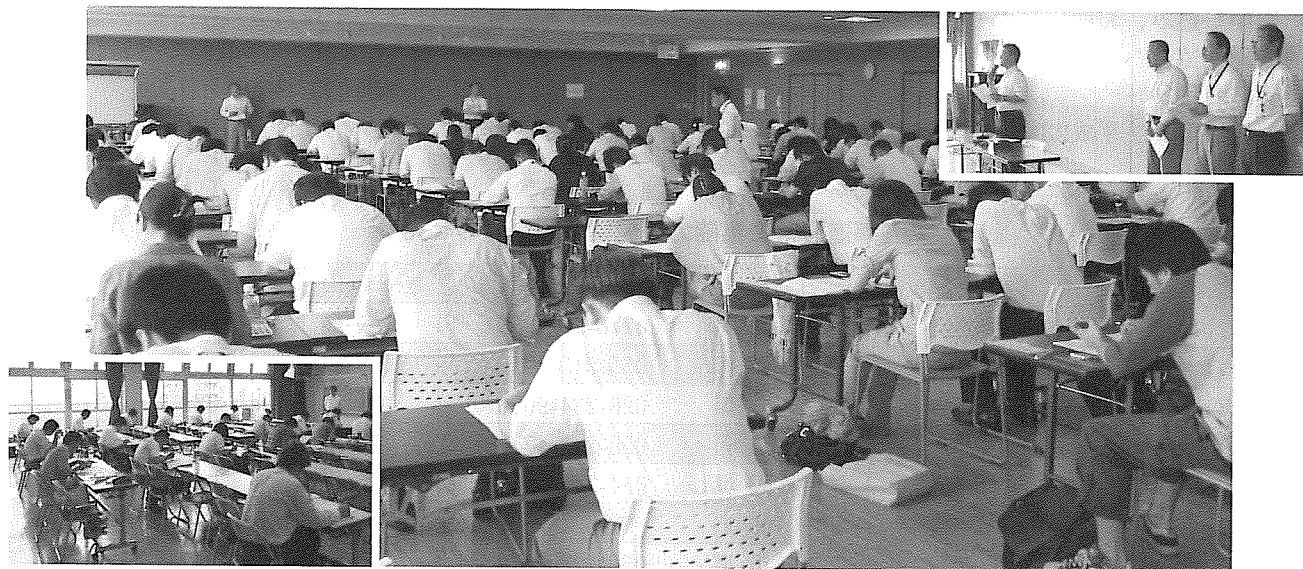
- 会 期：2012年2月21日(火)～24日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト (有明・東京国際展示場) 東1～6ホール
- 主 催：(社)日本厨房工業会、(社)日本能率協会
- 展示予定規模：800社／1,800小間 (三展同時開催規模)
- 入場予定者数：87,000名 (三展同時開催規模)
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
¥325,500 (税込・会員料金 ※会員外料金は¥346,500)
※1小間当たり (小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.0m)
- 出展申込期限：2011年10月14日(金)
※上記申込期限を過ぎてのお申込の場合、出展料+遅延申込調整費が別途加算されますので、ご注意ください。

【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局 社団法人日本能率協会 産業振興事業ユニット 担当：笠嶋、水沼
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

全国で530名が受験

平成23年度 厨房設備士資格認定試験



左下が1級、中央が2級受験者（東京会場）

平成23年度厨房設備士資格認定試験が、7月6日（水）に、全国8都市で実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級102名・2級428名の、

計530名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除および設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、7月29日（金）付け書面にて行われたほか、当工業会ホームページ、本誌9月号にも掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	5	11	16
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	2	24	26
東京	台東区民会館	47	126	173
名古屋	東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム	6	29	35
大阪	エル・おおさか	22	141	163
広島	RCC文化センター	3	9	12
高松	高松テルサ	3	17	20
福岡	電気ビル	14	71	85
合計		102	428	530

平成23年度 厨房設備技能検定受検概要

申請受付は10月3日(月)から10月14日(金)まで

平成23年度・厨房設備施工技能検定の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成23年10月3日(月)～10月14日(金)

● 実技試験

- 問題公表 平成23年11月25日(金)
- 実施期間 平成23年12月5日(月)～平成24年2月19日(日)

● 学科試験

平成24年1月29日(日)

● 合格発表

平成24年3月13日(火)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-941-5885
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-431-6644	長崎県	095-882-1616
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6946-2621	熊本県	096-384-1711
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより

6月20日～7月19日

6. 28 平成23年度第2回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、植木、河西各委員、椎名代理(竹村委員)、岩井代理(中村委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

6. 29 平成23年度第1回展示会実行委員会。渡辺副会長、古口委員長、尾崎、阿久澤、清水、精松、岩崎各委員、山本代理(山本委員)、井川代理(加藤委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員(厨房機器会館6階会議室)

7. 13 平成23年度厨房設備士資格委員会。中西

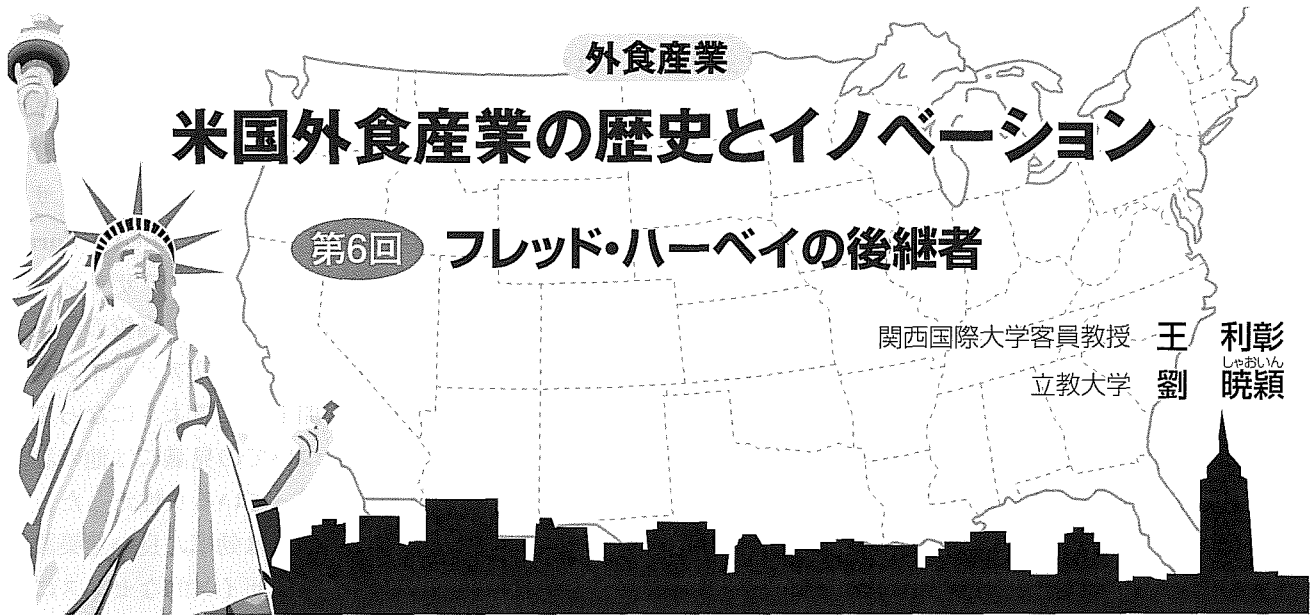
委員長、柴田副委員長、日高、水上、大下、小泉、大山、松田、中橋、宇田川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

7. 19 フード・ケータリングショー／厨房設備機器展 主催者協議会。福島会長、若杉専務理事。(社)日本能率協会・4階「403」会議室)

■住所の変更

(有)厨房のウエマツ(中四国支部)

[新]〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町600



外食産業

米国外食産業の歴史とイノベーション

第6回 フレッド・ハーベイの後継者

関西国際大学客員教授 王利彰
立教大学 劉曉穎

第六章

2代目フォードの時代

初代のフレッドが2代目のフォードに後継者教育を開始したのは、フレッドが50歳になる1885年だった。その後会社の存亡がかかった危機を乗り越えて、フレッドは1901年2月9日に享年66歳で亡くなるまで後継者育成に務めた。フレッドの死去時にはフォードは35歳と、経験を積んだビジネスマンに成長していた。実際に1895~1896年頃にはすでにフォードは実質的な経営権を振るっていた。会社名をフレッド・ハーベイと変えなかったためにフォードの実績は公になっていないが、フレッド・ハーベイを実質的に成長させたのはフォードであるといえる。7月号に店舗の開店順の表を添付したのでご参照いただきたいが、1895年以前までにフレッド・ハーベイのレストランは53軒であるが、1895年以降に残りの大半を開店しているのが分かる。そのフォードの功績を見てみよう。

1) 観光開発

フォードのレストラン、ホテル、ユニオンステーション等のチェーン展開というビジネス成功の他に、もう一つの大きな功績がある。それは観光開発だ。観光開発は初代のフレッドが、ラスベガスにホ

テルを開業したのが始まりだ。

その後、フレッド・ハーベイがレストランとホテルを沿線に展開しているサンタフェ鉄道は、観光に力を入れるようになった。サンタフェ鉄道は東部から西部に移住する人たちを運ぶことや、西部で採れた農産物や工業製品を東部に運ぶことが主たる仕事であった。しかし、安定した運賃収益を確保するために、より運賃の高い個人旅行客を確保しようと考え、沿線のグランドキャニオンの観光地化を考えた。サンタフェ鉄道は、既にフレッド・ハーベイが運営する立派なホテルをグランドキャニオンで最も景観の良い場所に建設していた。

そこで、サンタフェ鉄道はグランドキャニオンの知名度を上げるため、1893年にシカゴで開催された万国博覧会に、有名な画家トーマス・モラン(Thomas Moran)に描かせたグランドキャニオンの大型絵画を出展しようと試みた。描き上がったグランドキャニオンの絵画は実際には万国博で展示されなかったが、サンタフェ鉄道は6色を使った1,000枚以上のコピーを作成し、サンタフェ鉄道のすべての駅舎内、周辺の学校、地方政府官舎など、人が集まる場所に掲出して知名度を上げた。

そして、グランドキャニオンを訪問する機会が増えたフォードはその素晴らしい景観に心底から惚れ込んでいった。

サンタフェ鉄道とフォードが観光開発に力を入れ

たもう一つはネイティブアメリカン文化の訴求であり、米国でも2番目に古い都市であるサンタフェの観光開発を試みた。サンタフェはネイティブアメリカンが古くから居住していた都市であり、ネイティブアメリカンとメキシコ文化の混ざった独特の文化を醸し出す町であった。フォードの妹ミニー(Minnie)はフレッド・ハーベイ社のビジネスに関与を希望していたが、家業を継ぐのは男性であるという家訓の下に、夫のジョン・ハッケル(John Huckel)にフレッド・ハーベイ社のビジネスへ参画をさせていた。ハッケルはフレッド・ハーベイ社がサンタフェ鉄道沿いに展開するニューススタンド(新聞や簡単な食品の販売をする施設)と鉄道駅に展開する小売店の責任者であった。その仕事上サンタフェ鉄道の支社のあるラミー(Lamy)からサンタフェに通う間に、土地のネイティブアメリカンなどから民芸品を購入するようになり、妻のミニーと共にネイティブアメリカン文化に興味を持つようになっていった。

また、現地のハーベイ・ハウス・ナバホ(Navajo)の従業員のハーマン・シュワイツァー(Herman Schwizer)の趣味が馬に乗ってサンタフェ周辺のネイティブアメリカンと交流し、ネイティブアメリカンが作った毛布や陶器、宝飾品などを収集することであった。シュワイツァーは店舗を運営するうちに、観光客のネイティブアメリカン製造の民芸品に対する好みが二つに分かれることを発見した。本格的なネイティブアメリカン民芸品を好む人、お土産用に安ければよいという人の2種類だった。自らは本格的なネイティブアメリカン工芸品を購入する傍ら、お土産用に地元のネイティブアメリカンたちに手数料を払い、お土産用の安いネイティブアメリカン工芸品を製造させるようになった。このシュワイツァーのネイティブアメリカン文化への知識の深さと、ビジネスのセンスに気がついたミニー夫妻は、シュワイツァーを責任者にしてサンタフェにネイティブアメリカン文化発信の拠点を作ることを、フォードとサンタフェ鉄道のリプレイ社長に強く進言した。

そして、アルバカーキー(Albuquerque)駅に隣接したホテルを改造して、本格的なネイティブアメリカン文化の博物館に改装することにした。しかしネイティブアメリカンの民芸品を大量に集めた二人であったが、ホテルをどのように装飾すればよいか分からなかった。そこで、ミネソタ州セント・ポ

ール市の高校でインダストリアル・デザインを教えていた、33歳のマリー・コルター(Mary Elizabeth Jane Colter)を採用し、博物館のディスプレイなどの運営を担当させることにした。コルターは9歳の頃からネイティブアメリカン文化に親しみ、サンフランシスコに引っ越しをしてからCalifornia School of Designで建築とインテリアデザインを学んだ。卒業後、セント・ポールに戻り高校の先生をしていた。高校では建築とインテリアデザインだけでなく、宝石や宝飾品の加工をするようになっていた。コルターは、美術についての見識には他の誰にも負けないという自信を持っている女性だった。

フォードやサンタフェ鉄道は効率の良い建築設計や内装には詳しかったが、デザイン的なセンスには欠けていた。それを補ったのがコルターの知識であり、アルバカーキーのホテルの改装を行った。その結果、この博物館建設のプロジェクトは大成功して、観光客がアルバカーキーに押し寄せるようになった。ハッケルはその成功を見て、さらに実際のネイティブアメリカンを採用し、博物館に隣接した土地にネイティブアメリカンの集落を作らせ、そこに居住させ、ネイティブアメリカンの民芸品を作らせ、その光景を観光客が楽しめるようにした。

ルーズベルト大統領が就任してから2年後に、カリフォルニア州やグランドキャニオンを初めて訪問するために、サンタフェ鉄道を利用してカリフォルニアに向かうことになった(国民に絶大な人気を博していたルーズベルト大統領が大統領の任期の間に移民が急増し、米国の人口は倍の8,000万人に増えていた)。1903年5月5日にルーズベルト大統領がアルバカーキーに到着した時には、熱狂した5,000人の人が待っていた。

アルバカーキーから専用列車に乗りグランドキャニオンに向かい、グランドキャニオン駅で白馬に乗り換え、グランドキャニオン見学に向かった。そして、グランドキャニオンの光景を目の当たりにして感動し、グランドキャニオンの自然を保全する必要性を認識した。このグランドキャニオンの訪問は後に、米国における国定公園制定の法律につながったのだ。

ルーズベルト大統領がグランドキャニオンを訪問して感動したことはマスコミにより大々的に報道され、グランドキャニオンの知名度は一気に高まった。そこで、フォードとサンタフェ鉄道はグランドキャ

ニオンに立派なホテル、エル・タバール (El Tovar) を建設することにした (このホテルの名前はスペイン時代の征服者から命名された)。フレッドの時代にラスベガスにMontezumaという立派なホテルを建設していたが、今回はそれよりもさらに素晴らしいホテルにする意気込みだった。客室数は125部屋もあり、部屋からはグランドキャニオンの素晴らしい光景を眺めることができた。水の確保が課題であったが、サンタフェ鉄道で週に何回も水を運んで、建物内の貯水塔に水を貯める工夫など、莫大な経費がかかった。1905年1月14日に開業したホテルの横にはネイティブアメリカンのホッピ (Hopi) 族が居住し、生活や民芸品を製造する光景を見れるホッピ・ハウスを建築した。もちろん、このホッピ・ハウスの建築に当たってはコルターが陣頭指揮をとり、本格的な建物に仕上げた。

ホテルとホッピ・ハウスの建築費は25万ドル (現在価値で630万ドル) かかった。さらに、ホテル滞在客が馬に乗ってグランドキャニオンを見学できるように牧場を建設するのに5万ドル (現在価値で130万ドル) を費やした。巨額な投資であったが、フォードとサンタフェ鉄道にとっては観光客の獲得に必要な経費に過ぎなかった。しかし慎重なフォードは、従来の収益の半分を得る代わりに、収益を減らして、ホテルの運営経費を受け取るという慎重な経営手法をとることになった。

フォードの心配をよそに、1911年にはエル・タバールは、年間3万人の観光客が宿泊する大繁盛ホテルとなっていた。このフォードのグランドキャニオンに対する観光地化の努力は認められるようになり、後にルーズベルト大統領が国立公園に関する法律 (National Park Service) を制定する際に、国会に喚問され証言をすることになった。この結果、1916年に国立公園法が成立し、グランドキャニオンは国立公園に制定されて、名実と共に観光地となったのだ。

この頃には西部のあるビジネスマンが、アメリカを最初に見よう (See America First) というキャンペーンを行うようになった。当時の米国人が観光というと、出身地で、歴史の古い遺跡の多いヨーロッパを観光訪問することが多かったが、それは年間に米国外に2億ドル (現在価値で440億ドル) と言う巨額なお金を流出させるようになっていたからだ。

1914年には第一次世界大戦が開戦となり、ヨー

ロッパに観光旅行に行くことは不可能になった (1917年4月には米国も参戦)。また、1915年には米国内で二つの万博が開催された。一つは大地震からの復興を示すためにサンフランシスコで開催された、パナマ運河完成を記念したパナマ・カリフォルニア万国博覧会 (Panama-California International Exposition)。二つ目はサンディエゴで開催された小規模なパナマ・カリフォルニア博覧会 (Panama-California International Exposition) だった。

フレッドはこの二つの博覧会に協力を要請され、サンフランシスコ会場内にはグランドキャニオンの巨大な模型、サンディエゴには10エーカーの大きさのネイティブアメリカン集落を建設し、会期中の1年間に数百人のネイティブアメリカンを居住させ、実際の生活ぶりや工芸品の製造を見せることにした。両方の施設建設にはそれぞれ、1年間の建設期間と16万ドル (現在価値で350万ドル) という巨費を費やした。

この結果、サンフランシスコの会場には2,000万人の人が訪れ、サンディエゴの会場には400万人の人が訪れた。特にサンディエゴのネイティブアメリカン集落は西部の文化に対する人々の興味を引き起こし、フォードとサンタフェ鉄道の観光振興策として大成功であった。1916年には米国の総人口は1億人を超え、国内観光は大きな人気を呼ぶようになった。

2) 遺産相続と契約の更改

1905年はフォードとサンタフェ鉄道にとって最高の年であったが、その裏で鉄道のピークは過ぎ去ろうとしていた。鉄道は過去50年間、米国人の生活をドラマチックに変革してきた。しかし、鉄道のビジネスや文化的な影響力はピークになっていたのだ。その頃には既に数千台のガスエンジンの自動車が米国内を走っていたし、ライト兄弟が初飛行に成功していたのだ。

しかしまだ鉄道会社はその変化に気がついていず、フレッド・ハーベイ社とサンタフェ鉄道は10年契約の更改時に近づいていた。フォードを実の子のように可愛がっていたサンタフェ鉄道社長のリプレイは60歳になり、フォードも40才になっていた。鉄道のビジネスは全盛期を迎えていたが、時のルーズベルト大統領は鉄道などの大企業に対する法規制を厳しくすることを始めていた。ルーズベルトが規

制を狙っていたのは、ニューヨークの金融機関のJ.P.モルガン (J.P.Morgan) やロックフェラー (Rockefeller) やバンダービルト (Vanterbilt)、ハリマン (E.H.Harriman) 等の巨大な企業であった。

1903年には州間通商委員会 (Interstate Commerce Commission) の権限を強化し、鉄道会社が公表している運賃を顧客によってディスカウントすることを禁止するようにした。これは鉄道会社が持っていた強大な経済力をそぎ取り、鉄道会社を支配していた金融機関のJ.P.モルガンやロックフェラーの力を低下させることが目的であった。この経済界への規制の強化により、まだ弱体な米国連邦政府の力を増そうと考えていたのだった。

ルーズベルト大統領は1906年にはさらに食品医薬品規制法 (Pure Food and Drug Act) と、ハップバーン法 (The Hupburn Act) を成立させた。食品医薬品規正法は食品と薬品の安全性を向上させるのが目的であったが、ハップバーン法は州間通商委員会が鉄道会社の運賃や契約条件を一方的に定めることができるという強力な規正法であり、鉄道会社の経済的自由を厳しく規制するものであった。さらに、この法律は連邦政府が鉄道の終着駅や乗換駅、速達便、寝台列車の規制まで含んでおり、フレッド・ハーベイ社を直接規制する法律に等しいものであった。

さらに、1906年4月18日にサンフランシスコを襲った震度7.9 (レクタースケール、Richter scale) により、サンフランシスコのフェリー乗り場ビル内のフレッド・ハーベイ社レストランが大被害を受けた。リプレイの副社長だったポール・モートン (Paul Morton) がサンタフェ鉄道を退職後、ルーズベルト政権の大臣に就任し、その後、巨大な金融機関の社長に就任していた。モートンは金融の仕事で、全米のホテルやレストランを知っており、いつでもそれらの運営受託の仕事の有能なフォードにさせてあげると勧誘していた。このチャンスを掴めばフォードは経営多角化に成功するし、場合によってはフレッド・ハーベイ社の経営権をサンタフェ鉄道に売却すれば巨額の金を得ることも可能であった。

そのような逆風の吹く環境とフォードに対する新しいビジネスの勧誘の中で、1906年夏に、フォードはサンタフェ鉄道社長のリプレイとの人間関係の深さに賭けて10年契約を更新することに決めた。フォードが継続して運営するのは、レストラン、ホテル、列車食堂、新聞販売店における小売業、ネイ

ティブアメリカン工芸品などの骨董品の販売業などであった。グランドキャニオンのホテルなどの運営はもう順調であったが、慎重なフォードは10年の別途契約とした。

この契約の前にフォードとベンジャミンは会社の再構築を行った。鉄道沿いのレストランを運営する主たる会社・フレッド・ハーベイ社をニュージャージー州に会社登記。セントルイス・ユニオンステーションやシカゴのディアボーン駅などのサンタフェ鉄道沿い以外の場所でレストランを運営する会社を、カンサス・シティ市にハーベイ・ホテル&レストラン社として設立した。両社の社長にはフォードが就任し、後の人生をその2社の繁栄に向け努力し、他のビジネスを模索することをやめた。

フレッドが亡くなって10年後の1911年に、会社運営に自信を持ったフォードは、やっとフレッドの遺産相続の手続きを開始した。この10年の間にフレッドの遺産は倍以上の価値に膨らんで、少なく見ても260万ドル (現在価値で6,100万ドル) になっていた。フォードには弟のバイロンの他に3人の妹がおり、遺産は母親が半分、残りを5人で均等に相続することになった。ハーベイ家の家訓により遺産は均等に相続させるが、会社の株式は男子だけが相続することになっていた。フォードは新しく設立したフレッド・ハーベイ社の株式の分散を慎重に推し進めることにした。そこで母親のサリーや未婚の妹の株式を買い取り、妹のミニーの場合は夫のハッケルに株を売却させた。また、一部の株を、会社に貢献を果たしたベンジャミンに売却し、ベンジャミンを第2位の株主にし、過去の貢献に報いた。会社の表向きの株式評価総額は150万ドル (現在価値で3,500万ドル) であったが、実際にはその3倍の価値があった。

第七章

3代目フレッドの挑戦と事故死、 フレッド・ハーベイ社の終焉

1) 3代目フレッドの空軍入り

3代目のフレッド (初代の名前を取った) は乗馬、ボート、自動車、のスピードの速い乗り物や、ロッククライミングやポロのような危険なスポーツも大好きな冒険好きの若者で、大学は名門のハーバード

大学に学んでいた。第一次世界大戦が始まり1917年4月6日に米国が参戦した時に、21歳のフレッドはハーバードを中退し、空軍に志願入隊した。

当時の空軍はまだ陸軍の一部の小さな組織で、米国全土に空軍の空港は2ヵ所、所有航空機はわずか225機に過ぎず、しかもそれらは戦闘に耐えるようなものではなかった。空軍には1,330人の兵員と48人の士官しかいなかった。6ヵ月のトレーニングの後に少尉に任命され、セントルイスに造られた新しい空軍基地で新兵のトレーニングに当たることになった。

フォードは米国の参戦を大いに支持したが、米国の参戦はフォードとサンタフェ鉄道に大きな負担を与えることになった。戦争の勃発と共に、米国政府は米国の鉄道会社を一つにして政府管理下に置くことにしたのだ。フォードは政府に、どうやって多くの軍人などに十分かつ円滑に食事を提供できるかと、諮問を受けた。当時のフレッド・ハーベイ社は米国で最大の食料品購入者であり、最大の食事提供者であったからだ。その結果、フレッド・ハーベイの運営する列車食堂は、豪華な食事を提供する場から、移動をする軍人や人々に簡単な食事を大量に提供する場が変わってしまった。

また、政府はまとめた鉄道網を思いのまま使おうと、従来の鉄道会社の社長を全員解雇するという暴挙に出た。また、政府は穀物などを節約するために、当時の市民運動であった禁酒運動を活用し、1919年に禁酒法を施行した。この戦争と禁酒法のおかげで、ニューヨークのデルモニコなどの高級レストランは続々と閉店を迫られることになった。そんな政府の政策により、サンタフェ鉄道のリプレイ社長は退任し、失意のまま、1920年に亡くなってしまった。

そのような社会情勢の中で、1918年9月に、フレッドによろやくヨーロッパへの出動命令が届いた。フレッドの家族は心配した。しかし第一次世界大戦時の米国兵の死者は2,700人であり、同時期の米国における流感による死者67万5,000人よりはるかに少ないものであった。危険な戦闘に出会うことがなかったフレッドは、戦争の終結と共に無事に帰国を果たした。

2) 禁酒法が与えたフレッド・ハーベイ社への影響と対策

フォードは遺産相続まではフレッド亡き後のフレ

ッド・ハーベイ社を指揮しているのが分からないように公式的な活動を控えてきたが、相続後は何の問題もないことが分かり、公式的な活動、チャリティ活動や居住しているカンサス市への貢献をするようになった。

その活動の一環でカンサス市は巨大なユニオンステーションを建設することになり、フォードはその建物内のすべてのレストランや小売店を運営することになった。建物の内外装のデザインはフレッド・ハーベイの第10軍団（経営陣）に加わっていたコルターが担当した。

禁酒法の制定はフレッド・ハーベイ社にあまり大きな影響を与えなかった。それは元々本社を構えるカンサスが州で禁酒を制定していたからだった。禁酒法と異なり、日曜日に酒の販売と消費を禁止するという緩やかな法律であったが、その影響でフレッド・ハーベイ社のレストランの酒類売上はあまり高くなかった。しかしフォードはその影響を最小限にしようと、ユニオンステーションのビジネスを強化することにした。そこで、1925年にシカゴにできたユニオンステーションのすべてのレストランと小売店を運営する権利を取得した。館内にはドラッグストア、飲料スタンド、香水販売店、玩具屋、床屋、美容室、24時間営業の本屋、カジュアルなお店から豪華なレストランまで、8軒のレストランなどをフレッド・ハーベイ社が運営することになった。サンタフェ鉄道からのビジネスに全面的に頼るのではなく、ビジネスの多角化をするためにその後開業する、ダラス、ロサンゼルス等の大都市のユニオンステーションの小売店とレストランを運営する交渉を始めた。

■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

スギコ産業株式会社

支 部	会員No.
関東	192

新潟県から世界へ! 厨房機器の輸出入から製造まで、
全国においしさを伝える総合厨房機器メーカー



代表取締役
杉山 正

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

設立当時、親会社である杉山工業(株)が洋食器、器物、医療器などをアメリカ合衆国をはじめ、カナダ、中南米諸国、中東、東南アジアに輸出をしておりました。その出荷量は売上の90%を超えていたと思います。

そして、その海外向けに販売してきた商品を日本の市場に、また、海外の展示会で見てきた商品・厨房部品を輸入して日本国内に紹介していくための国内販売部門を立ち上げました。商品としては、ホテルパン、スチームウォーマー、アジャスト脚、ハンドルロックドレイン、防臭トラップ、洗浄ディッシュ

ラックなどです。ステンレス浴槽の製造販売や流し台のシンクボール、当社ではモービルビューフェと呼んでいる移動式サービングスタンドも用意しております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社はプレス加工による深絞りを得意としております。

シンクボール、ミキシングボール、スープケトル、ストックポットと、大小問わずさまざまな容器や槽を製造しております。

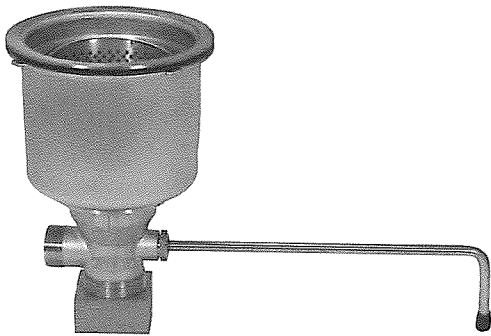
インセット、丸型・角型キッチンポットなどの規格製品として当社ブランドによる在庫販売、また、当社の有する金型を利用していただき、お客さまの必要とする容器類、水槽などの製造、そして金型の製作により要望されるサイズへの対応もしております。

また、三次元レーザー加工機により、金型の製造を必要最小限に抑えるなどの努力もしております。

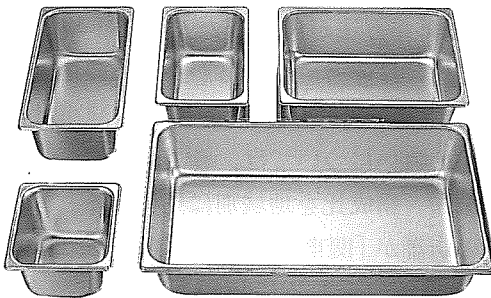
最近ではチタンの深絞りにも挑戦して、その製品化を進めております。



本社全景



ステンレス排水トラップ ハンドルロックドレイン付
TO-301NR



ホテルパン



同社の
ショールーム



モービルバフェ SED-1590

——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1972年創業以来厨房部品のトップメーカーとして、日本全国の厨房機器メーカーでご使用いただいております。また厨房機器、調理用品においても、業界でも唯一の自社工場を有する企業として全国の飲食関連、施設さままで幅広くご愛用いただいております。

現在弊社は全国に10ヵ所の営業所を配しお客さまより近い所で生の声をお聞きしながら、より安く、より早く、より使いやすい商品を提供するよう努力を致しております。御用の折には是非ともお気軽にお声をおかけください。

また、弊社は本社と札幌営業所にショールームを設けております。特に本社ショールームは540㎡のスペースに、弊社が厳選した世界の厨房機器や陶器、ガラス、サラダバーなど数多くの商品が展示されております。お気軽にお立ち寄りください。

——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。

長年工業会会員として、今年度より日本厨房工業会の監事という大役をいただき、勤めることとなりました。工業会の一般社団法人移行という時期ということもあり、さらなる公正さと厳正さが求められる重責と感じております。非常に微力ではありますが

が、お役に立てるようがんばりたいと思いますので、よろしくお願い致します。

- 設立
1972年1月
- 代表者
杉山 正
- 資本金
2,000万円
- 従業員
90人
- 業 種
業務用厨房機器部品、調理道具、シルバーウェア全般、和洋中各種陶器、輸入国産各メーカーガラス、店舗用家具、各種ワゴン類設計製作、食品サンプル、漆器、清掃用品全般、製菓、製パン器具機械、厨房設備設計製作施工
- 主要取引先
厨房機器メーカー、厨房板金工場、ホテル、レストラン、商社、他
- 本社所在地
〒959-0593 新潟市西蒲区遠藤2810-3
TEL : 0256-86-3711 FAX : 0256-86-2000
- 支店・営業所
札幌、仙台、新潟、東京、名古屋、大阪、広島、福岡、熊本
- 関連会社、工場
杉山工業(株)
- URL
<http://www.sugico.co.jp>

最新外食トレンド2011

No.7

飲食店の店舗数等の地域別動向 ～経済センサス(確報値)から

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

1. はじめに

平成23年6月3日に、総務省から「経済センサス基礎調査」(平成21年調査)の確報値が公表された。本連載5月号でも速報値を使って、飲食店の事業所数=店舗数の動向を紹介した。今回は確報値を使って、平成21年の地域別の店舗数、従業者数の動向について見ていきたい。

2. 地域別の「飲食店」の事業所数=店舗数～「店舗数」減少、「従業者数」増加

平成21年の飲食店(民営)の事業所数=店舗数(以下店舗)を見ると、全国で67万3,385店舗となった(速報値では67万3,583店舗)。平成21年調査と平成

18年調査では調査方法が若干異なるため、平成18年の結果との比較は参考値であるが、全体の店舗数は▲7.0%と大きく減少した(速報値と増減率は同じ。調査方法の違いについては、5月号参照)。

店舗数の分布・構成比を地域別に見てみると、全体の約3割の店舗が「関東」にあり、特に首都圏(東京、神奈川、埼玉、千葉)には17万8,141店舗と、全体の4分の1を超える店舗が集中している。これらはほぼ人口の分布に準じており、外食産業の出店は人口集積に見合った出店となっている。

次に店舗の地域別の増減率について見ると軒並み減少していて、特に「北海道」(▲7.7%)、「東北」(▲8.3%)、「関東」(▲7.2%)、「東海」(▲7.6%)「中国」(▲7.8%)では全国の▲7.0%を下回り、どちらかといえば、西日本より東日本で店舗の減少幅が大きかつ

	事業所数(店舗数)			従業者数			(参考)	
	事業所数 (実数) ①	構成比 (%) ②	対18年増減率 (参考) (%) ③	従業者数 (人) ④	構成比 (%) ⑤	対18年増減率 (参考) (%) ⑥	係数 ⑤/②	人口構成比 (21年) (%) ⑧
全 国	673,385	100.0	▲ 7.0	4,421,432	100.0	7.3	1.00	100.0
北 海 道	31,616	4.7	▲ 7.7	166,220	3.8	3.0	0.80	4.3
東 北	47,286	7.0	▲ 8.3	238,575	5.4	2.5	0.77	7.3
関 東	211,247	31.4	▲ 7.2	1,645,272	37.2	7.3	1.19	33.0
首都圏(1都3県)	178,141	26.5	▲ 7.2	1,440,597	32.6	7.5	1.23	27.5
北 陸	28,304	4.2	▲ 5.6	161,373	3.6	6.8	0.87	4.3
東 山	17,441	2.6	▲ 5.3	91,545	2.1	8.0	0.80	2.4
東 海	82,074	12.2	▲ 7.6	551,400	12.5	7.9	1.02	11.9
近 畿	118,744	17.6	▲ 6.2	790,735	17.9	11.8	1.01	16.3
中 国	36,367	5.4	▲ 7.8	211,369	4.8	6.2	0.89	5.9
四 国	22,079	3.3	▲ 6.5	113,448	2.6	6.0	0.78	3.1
九 州・沖 縄	78,227	11.6	▲ 6.9	451,495	10.2	4.4	0.88	11.4

表1-1 地域別「飲食店(民営)」の事業所数、従業者数(平成21年)

資料：総務省「経済センサス 21年基礎調査(確報値)」民営事業所、総務省「18年事業所企業統計調査」民営事業所、総務省「人口推計」

注：事業所数には管理業務を行う事業所も含まれている。従業者には派遣は含まれない。

：ここでは東山は山梨、長野の2県を指し、岐阜は「東海」に分類した。

た。

次に、パートも含めた従業者数について見てみると、全国では442万1,432人と、平成18年の結果と比べると7.3%の増加となった。これは正社員からパートへの切り替え等、外食産業でのパート比率の高まりが影響しているものと思われる。

地域別に見ると、全国の増加率7.3%を超えて推移したのが、「東山」(8.0%)、「東海」(7.9%)、「近畿」(11.8%)で、特に「近畿」の増加率は大きかった。

また、全国の31.4%の店舗が存在する「関東」では従業者全体の37.2%が集中し、店舗数の割合を従業者数の割合が上回っている。これは店舗の規模や営業時間等、ビジネスサイズが大きいためと思われる。これについてももう少し詳しく見るために地域別の店舗数割合と従業者数の割合を比較してみると(「係数」参照。1より大きければ、全国と比較して店舗当たり従業者数が多いことを示す)、「関東」1.19(「首都圏」1.23)が最も大きく、次いで人口密集地域を抱える「東海」1.02、「近畿」1.01が続き、最も小さかったのは「東北」0.77であっ

た。

店舗数や従業者数の平成18年比較から考えると、どちらかといえば、「北海道」、「東北」等、北日本で外食産業が低調に推移したことがうかがえる。

(表1-1、1-2)

3. おわりに

以上、「経済センサス(確報値)」から平成21年の飲食店の店舗数、従業員数の地域別の概況を見た。

どの地方区分でも「店舗数」は減少、「従業者数」は増加との結果であったが、調査方法の違いから平成21年の結果は平成18年より上振れする可能性があることを考慮すると、「店舗数」の減少傾向はほぼ間違いないと考えられるが、従業者数の増加については判断を保留する必要がある。しかし、「毎月勤労統計調査」等他の調査でも「飲食店」での従業者数の増加と、パート比率の上昇傾向は確認されており、外食産業がリーマンショック以降、ある種の雇用の受け皿となっている可能性がうかがわれる。

	事業所数(店舗数)		従業者数		係数 ④/②
	事業所数 (実数) ①	構成比 (%) ②	従業者数 (人) ③	構成比 (%) ④	
全 国	724,295	100.0	4,120,402	100.0	1.00
北 海 道	34,237	4.7	161,301	3.9	0.83
東 北	51,551	7.1	232,755	5.6	0.79
関 東	227,696	31.4	1,533,622	37.2	1.18
首都圏(1都3県)	192,000	26.5	1,340,494	32.5	1.23
北 陸	29,985	4.1	151,163	3.7	0.89
東 山	18,422	2.5	84,772	2.1	0.81
東 海	88,821	12.3	511,115	12.4	1.01
近 畿	126,539	17.5	707,188	17.2	0.98
中 国	39,446	5.4	199,011	4.8	0.89
四 国	23,610	3.3	107,039	2.6	0.80
九 州・沖 縄	83,988	11.6	432,436	10.5	0.91

表1-2 地域別「飲食店(民営)」の事業所数、従業者数(平成18年)

資料：総務省「18年事業所企業統計調査」

注：事業所数には管理業務を行う事業所も含まれている。従業者には派遣は含まれない。

：ここでは東山は山梨、長野の2県を指し、岐阜は「東海」に分類した。

【1】6月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付総数は110件で前年同月の181件に対して61（％）。

(2) 特徴

- ◇事故はカセットこんろで火傷、石油ファンヒータによる家屋全焼等8件。
- ◇品質クレームはドイツ製ガスこんろの経年劣化、ガス給湯器の温度不具合等12件。
- ◇一般相談は鑑定依頼の条件、研修の依頼、メーカーの事故報告書の信頼性等71件。
- ◇問い合わせは「特監法」の説明、灯油の処理、石油ストーブの保管方法等19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	1	4	11	2	18(16)
事業者	2	4	21	9	36(33)
行政・司法	5	4	39	8	56(51)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	8(7)	12(11)	71(65)	19(17)	110(100)

注) 昨年同月実績合計181件 事故8件

【3】主な関係行事

- (1) 交換会：「ADR関連の情報交換について」(医薬品PLC 6/22)
- (2) 検討会：「ガス石油機器事故の鑑定について」(日本技術士会経営工学G 6/24)

【事故クレーム】

①石油ストーブによる油煙で室内汚染、熟睡中で呼吸困難

◇石油ストーブを点けたまま睡眠中、不快を感じ異常に気付き起きたら室内は煤で黒く汚染されパソコンやテレビも壊れていた。本件事故に対して原因究明と被害補償を含めて対応を当該メーカーに求めたいのでPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、本件事故の原因は使用者の不注意（外出と睡眠する時は暖房を切ること違反）と当該製品の取扱説明書に明記されていると説明。

②ガス給湯器から水漏れ汚染と給湯使用不可

◇借家を長期間使用しなくなったので、ガス会社に閉栓してもらった。その際「ガス栓の閉栓」はしたが、使用10年のガス給湯器の「凍結防止の水抜き」は行わなかったため冬季に凍結膨張で給湯器が壊れ使用不可となった。本件事故の責任特定と被害補償を含めた対応をPLCに依頼する。

◆事実確認の結果、本件の原因は消費者の不注意（取扱説明書に「水抜き注意」と明記されている）と説明。

③ガスオーブンから強力な異臭がして自分は体調を崩した

◇ガスオーブンを使用中、激しい異臭がして自分は体調を崩した。原因究明と被害補償も含めた対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品の送付待ち。

④上り湯付きガス風呂釜が自然点火し浴槽に湯が溜まる

◇使用16年の上り湯付きガス風呂釜が10日間の旅行中に電源は切っているのに勝手に湯が出て浴槽に湯が満タンになった。これは極めて危険であり、かつ水道代やガス代についても補償してもらいたい。PLCにこれら全ての対応を依頼する。

◆現在、事実確認とノイズとの関係を含めて原因究明中。

⑤石油ファンヒータの出火で火災（家屋全焼）

◇石油ファンヒータの火を消さず外出した時に火災が発生し家屋は全焼。火災発生の原因究明と被害補償も含めて対応をPLCに依頼する。

◆事実確認と事故品調査の結果、本件火災は使用者の不注意（就寝中に暖房をしていたこと、なお就寝

中は暖房は切ることと取扱説明書に明記)と説明。

⑥石油ストーブからの火災で家屋全焼

◇石油ストーブ、薪ストーブ、及び電気ストーブ、電気こたつ等が設置されている部屋から使用者が外出中に火災が発生し家屋全焼。本件火災の原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑦カセットこんろから火が噴出し手に軽微な火傷

◇友人より貰ったカセットこんろを使い調理中、突然、こんろから火が噴出したのでボンベレバーを押し上げボンベを取り出した。この時、手に軽微な火傷を負った。原因究明と対応をPLCに依頼する。

◆現在、事実確認中。

⑧上がり湯付きガス風呂釜の不完全燃焼

◇上がり湯付きガス風呂釜を本年3月に設置した。但し、展示品だったので価格は安価だが取扱説明書は無かった。使用1ヶ月でシャワーが使用できなくなり、更に「排気口の下にファンのようなものを取り付けてあるので不完全燃焼となり共同廊下にCOが出ていた」ことが明白になった。本件の責任と対応についてPLCに依頼する。

◆現在、事実確認と事故品調査中。

【品質クレーム】

①草刈機よりガソリンが噴出

◇ガソリンエンジン搭載の草刈機のタンクにガソリンを注油中、ゴムホースの孔からガソリンが噴出した。この草刈機は作業者の腰にくくりつけて作業するため万一の場合大惨事になりかねない。緊急に安全確保の要あり。

◆本件に関して当該メーカと話し合い「ホースの新品交換」、「ホースの劣化と耐用年数」、「差込口の角度改善」等について対応済み。

—— 6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

◇本月発生した品質クレームの内、草刈機からのガソリン噴出は極めて危険な現象である。依頼者はエンジンの専門家と自称する男性で当該草刈機による事故発生を心配している人であった。当該草刈機の構造はガソリンタンクの上にエンジンとキャブレターが付いており、ガソリンタンクの蓋をすると圧力によりキャブレターにガソリンが送られるが、本件は途中に発生した孔からガソリンが漏れ噴出したものである。

更に、キャブレターとゴム管をつなぐ差込口の接続部が90度に折り曲がっておりゴム管内部が劣化していた。

今回の事例は過去にも発生しており現象、環境、条件はほぼ同じであった。この方は今回の申出者の友人であり、かつ草刈機も同一の機器であった。なお、本件は当該メーカの積極的な対応により安全が確保されたことは不幸中の幸いと認識している。

◇前月、報告した東北大地震にて発生した「ガス漏れ爆発による主婦の圧力死」に関して、その後の調査について説明する。事故調査の結果、ガス爆発はガス暖房機器からではなく、室内の壁に設置したガス配管からのガス漏れであり、このガスの滞留が爆発したものと関係機関により特定された。この爆風で主婦が壁に衝突し「心臓破裂、肋骨複数骨折」に至ったものである。

誠に悲惨な事故で被害者には心よりお悔やみを申し上げます。

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	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
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
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	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
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(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	045-893-0449
09. 8. 25	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2213
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2213
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-5459-7223
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	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
11. 7. 22	H 1 フ ィ ル タ ー	11-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455

●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	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーII	07-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成22年度 交付ラベル 171,210枚

社団法人日本厨房工業会

❖ 8月(葉月) ❖

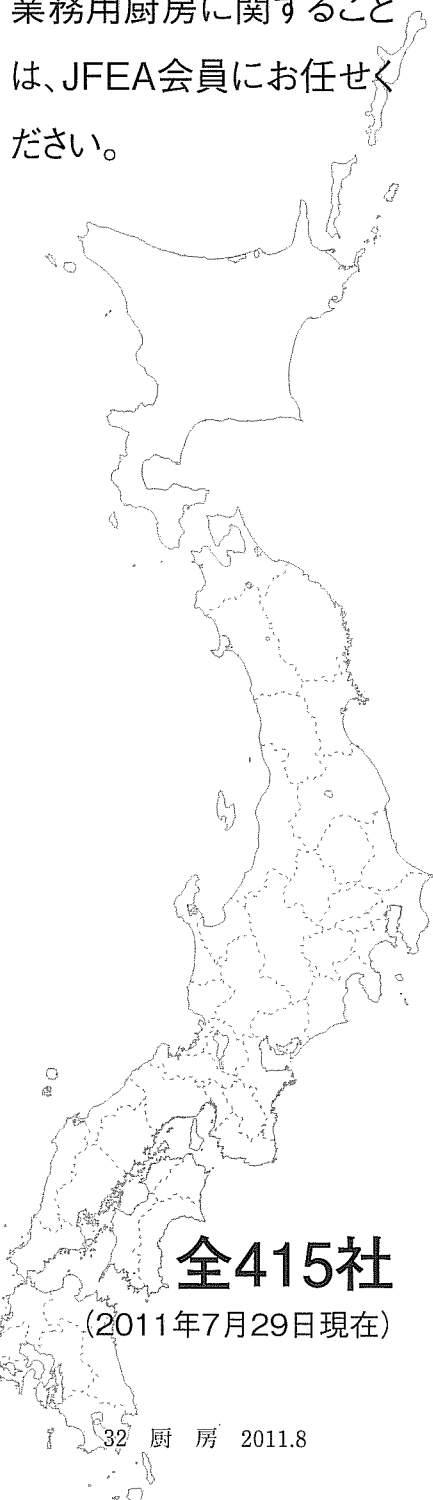
- | | | | |
|--------|------------------------------------|--------|-----------|
| 1日(月) | 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 17日(水) | パイナップルの日 |
| 3日(水) | はちみつの日、ハモの日 | 18日(木) | 米の日 |
| 4日(木) | 箸の日、ピアホールの日 | 24日(水) | 愛酒の日 |
| 5日(金) | ハコの日、ハンコの日 | 25日(木) | 即席ラーメン記念日 |
| 6日(土) | 広島平和記念日、ハムの日 | 26日(金) | 人権宣言記念日 |
| 7日(日) | バナナの日、花の日、鼻の日 | 29日(月) | 焼肉の日 |
| 8日(月) | タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 31日(水) | 野菜の日 |
| 9日(火) | 長崎原爆の日、薬草の日 | | |
| 10日(水) | 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | | |
| 14日(日) | 特許の日 | | |
| 15日(月) | 終戦記念日、刺身の日 | | |



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415社

(2011年7月29日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
南北見厨房
(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
(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
タニコー(株) 東北事業部
ディバーシー(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)ネオンス 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)
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
(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
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)ブリザストン 産業用化粧品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マーメード
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ調理工業(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
株愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
三洋電機産機システム(株)中部支店
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(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 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
株アイジエー
株ウサミ
スズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
株三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
シェルパ(株)
株八木厨房機器製作所

●大阪府
株AIHO 大阪支店
株アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
株エース厨房機器製作所
株エフ・エム・アイ 大阪本社
王子テック(株)大阪営業所
株大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株)大阪営業所
株尾高厨房器製作所
株川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
クウケン(株)
株クラコ
晃洋厨機(株)
株コメットカトウ 大阪営業所
株コヤマ
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
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
株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
株オリエンタル物産
株創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所 岡山営業所
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株)岡山支店
株マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
株山中

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

●徳島県
株東四国厨房設備

●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
福島工業(株)四国支店
ホシザキ四国(株)

●愛媛県
株厨房のウエマツ
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
株タニコー(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)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
株丸枝
株マルゼン 福岡営業所
横河電子機器(株)九州支店

●長崎県
株長崎日調

●熊本県
イシヌキチヨウリ(株)

●大分県
株シンコー厨機
株中栄工業

●宮崎県
株丸一厨房

●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)
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)
ディパーシー(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(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
株日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
北海道電力(株)
メガソフト(株)

<http://www.jfea.or.jp>

■本号掲載広告企業名

㈱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
ホバート・ジャパン㈱	後3
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

編集後記

●数年前、ニート問題が顕在化した折りにニュースで追跡取材を行っていたが、取材に応じた男性ニートが「やるなら軍師」「アドバイザー的なこと」と答えていたのに失笑した。●ライトノベルやアニメとかで戦闘少女に囲まれた頭脳派のボクが敬愛される様子に感情移入しているような印象である。●千人万人で構成されるような大組織ならそれもありかもしれないが、日本の企業の99%以上は中小企業である。そこに入社しても、例えば9人しかいない弱小野球部で、野手が専任コーチをやるから俺の守備はお前らで負担しろなんて言ったら、常識的な集団ならば袋叩きである。●軍師とか参謀とか(今風にいえば経営戦略担当やコンサルタントか)は広範な知識と豊富な経験を持ち、組織の上下左右と良好なコミュニケーションを持ち、ドラッカーが言うところの「真摯さ」を持っていなければならない。また、提案するものは思いつきのアイデアでなく、実践的なプランであること。●『昭和の名将と愚将』(半藤一利・保阪正康著)等の類書を読むと、かつて日本にも名参謀はいたが、敗軍の運命か、服部卓四郎や牟田口廉也のような、責任は上に押し付ける、仕事は他人に押し付ける、自分の才能(?)を誇示するために他人を貶め、自分は頭脳労働と決め込んで実務と現場を蔑視し逃げ回るようなのが幅を利かしていたようで、何やら冒頭の男性ニートとかぶってしまうのは気のせいかな。●終戦後66年。戦没者を悼みつつ、日本は平和になったとつくづく思う。

厨房

平成23年8月5日発行

第48巻/第8号 (No.506)

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/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)
 春兆

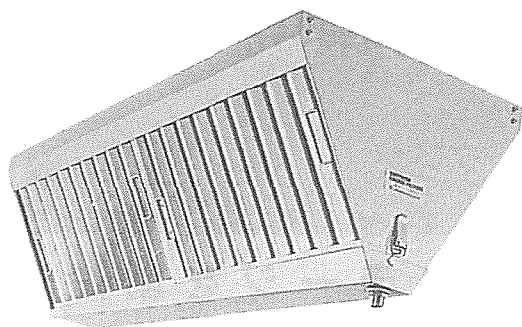
挿絵

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。

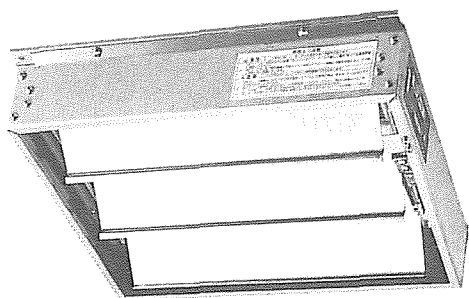
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、アクシー製グリッドフィルタ(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

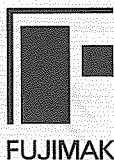
■製造元



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)

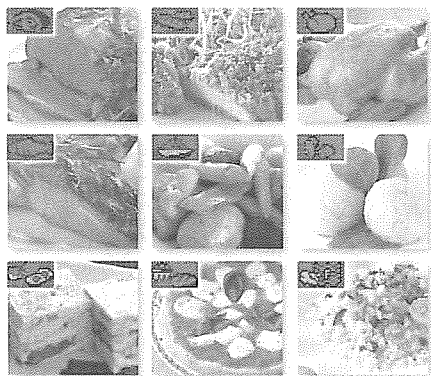
大阪支店 ☎06(6767)3611(代)
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代)
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

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)



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

スチームとオープ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

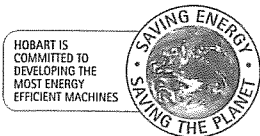
熱機器から冷機器まで、他社製品に関しましてもサポート致します。

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!

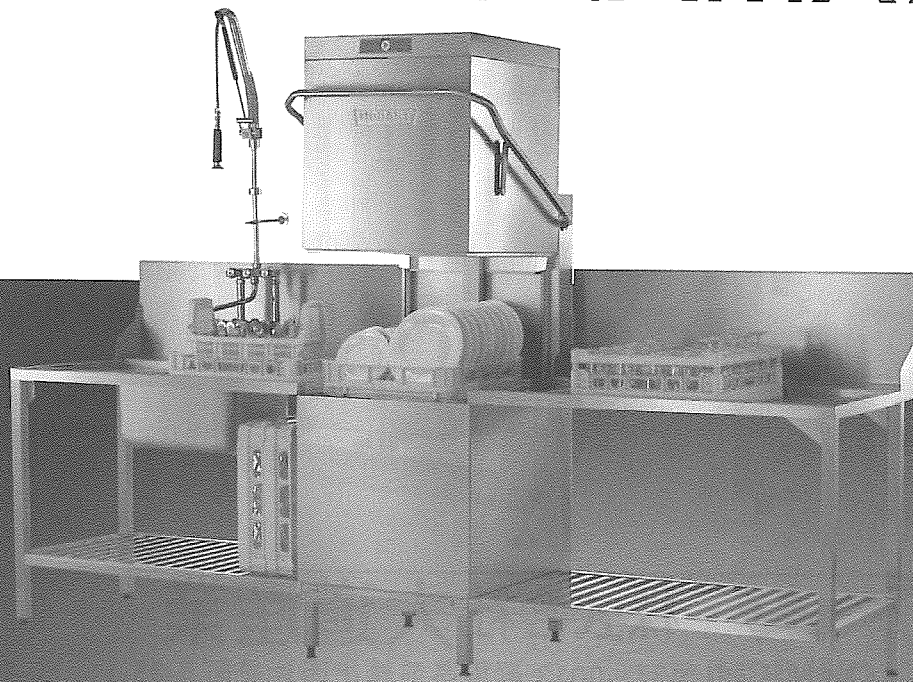
フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に
応じたベストプランを無料でご提案します。



Saving Energy Saving Money

【新登場】AMX/AM900

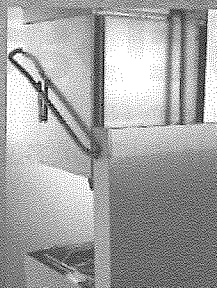
eco eco
ECOLOGY ECONOMY



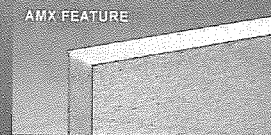
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO₂排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



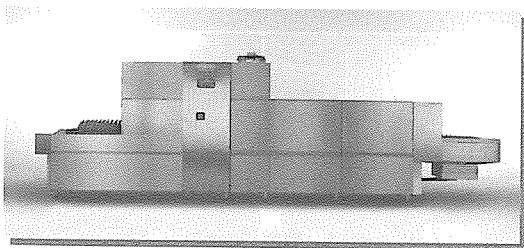
E-Store イーストアーシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

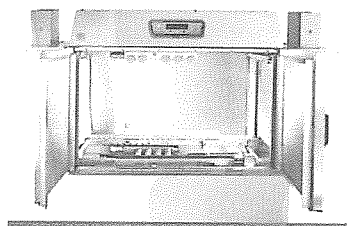


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗浄機シリーズ

- **e**cological 環境
- **e**rgonomic 人間工学
- **e**nhanced 改良
- **e**asy to use 操作性



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

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

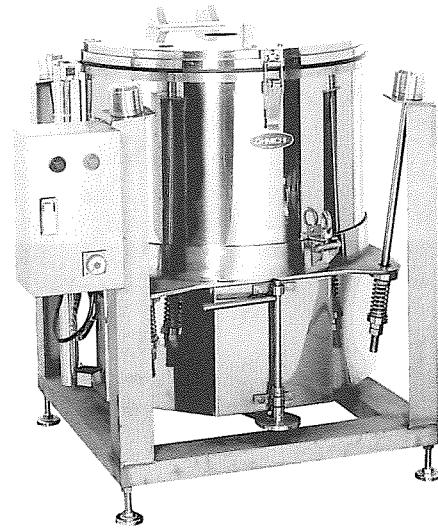
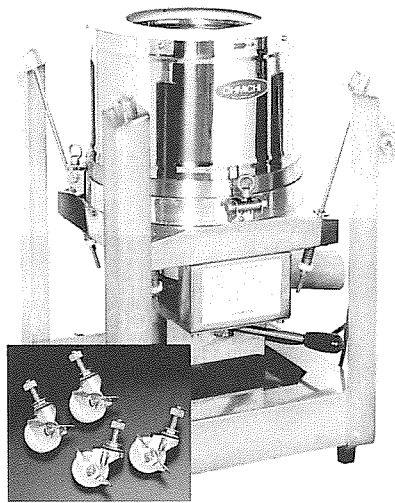
TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011
TEL.03-3744-7201
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535

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

TEL.011-741-2772
TEL.092-282-4330

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4-15-16 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

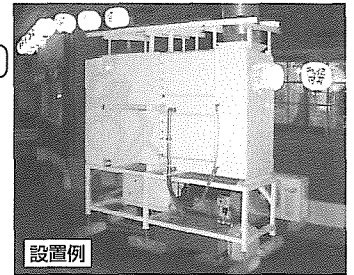
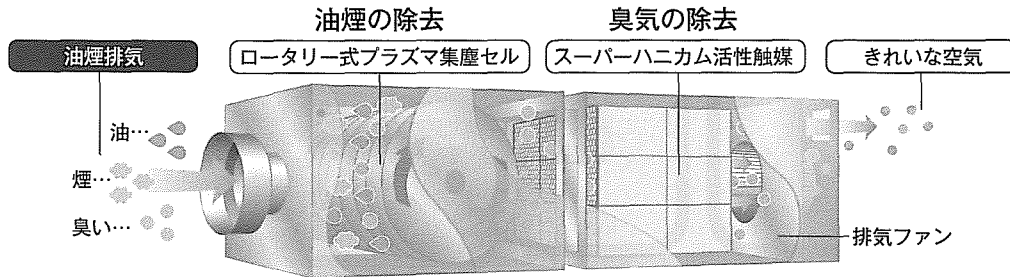
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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/m³
※試験的にオイルミストを扱いますが、集塵作用で捕捉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触媒**

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
ISO9001の認証を取得しております。
Certificate No.YKA020499



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

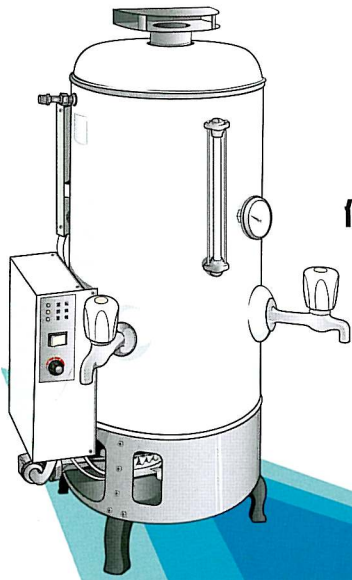
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

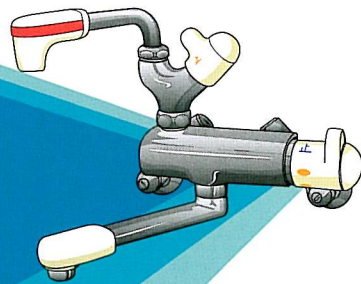
HOSOYAMA

キッチン

第48巻第8号NO.5006
平成23年8月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



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	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