

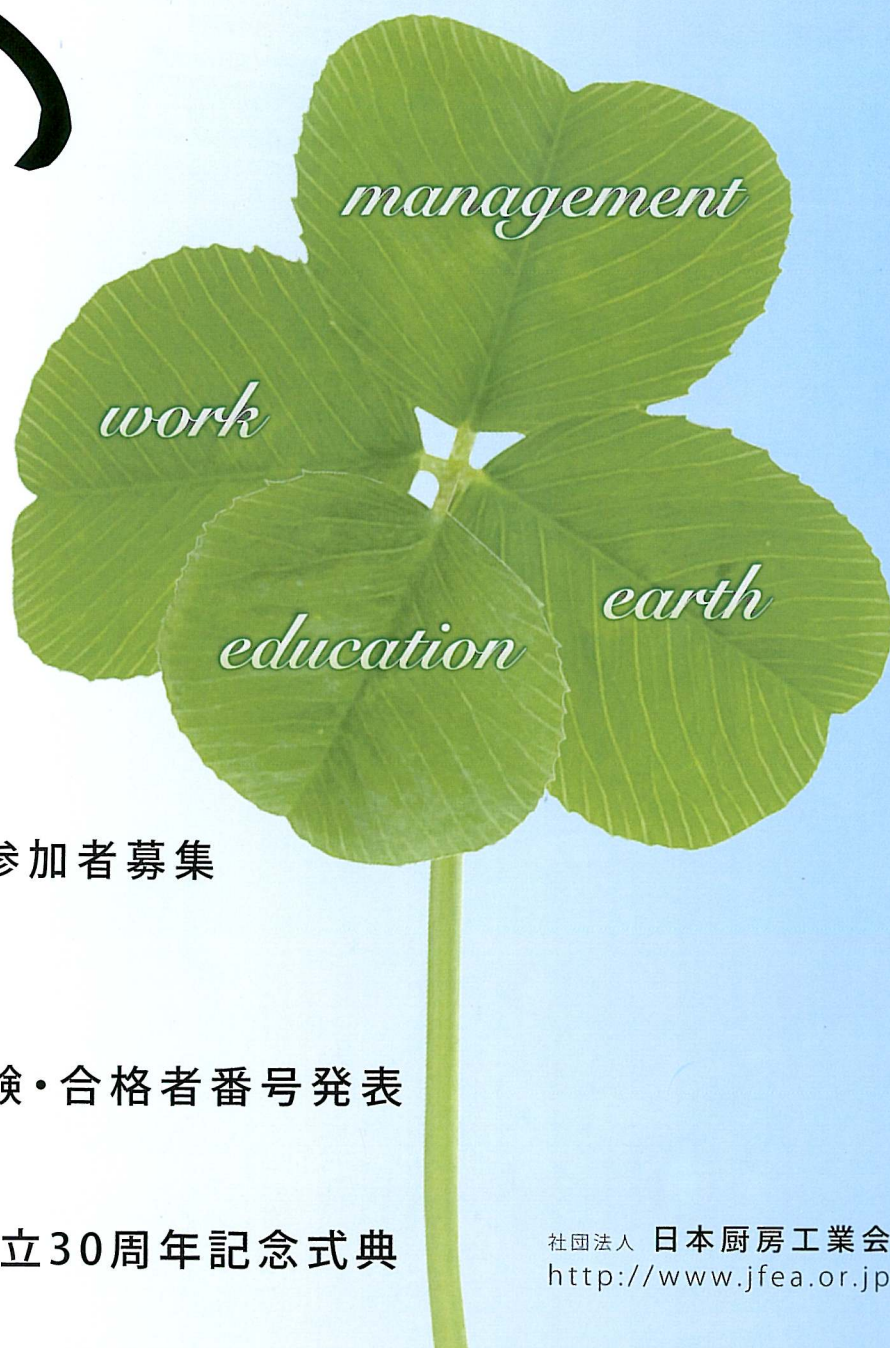
9

SEP.
2011
No.507

第48巻 第9号NO・507
平成23年9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 心人



締め切り迫る!

第31回海外視察調査団参加者募集

平成23年度

厨房設備士資格認定試験・合格者番号発表

支部だより 東北支部設立30周年記念式典

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

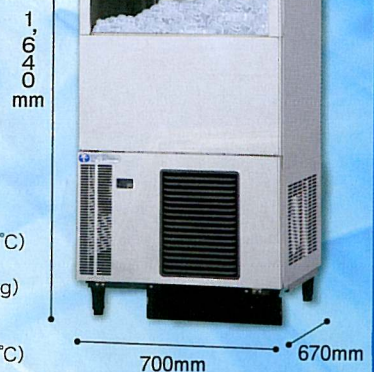
スタックオンタイプより、電気と水の使用量を抑え、環境に配慮しました。

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)



冷凍機内蔵型インバーターアイランドショーケース

Send-you



業界初

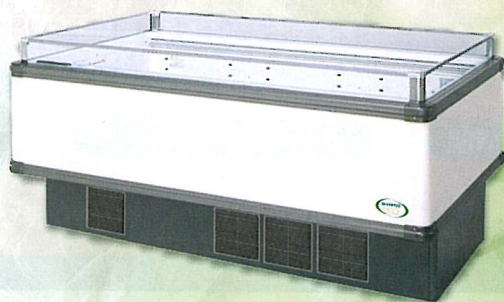
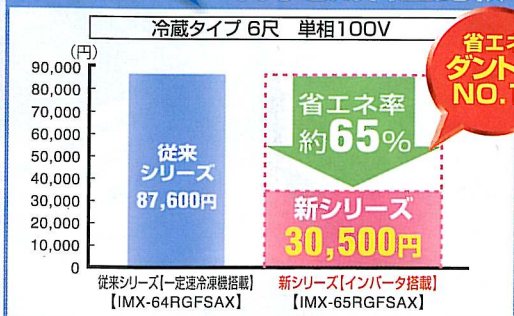
インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

単相100V仕様で
ワイドレンジタイプ!!
(-20°C~15°C)



冷蔵タイプの

年間電気料金比較



選ぶなら

ニチワの深型チャンバー式 真空包装机

液体のパックから、ステンレスボールも
そのままパックでき用途が拡大！
ニチワの真空包装機は、真空調理から、浸透調理、脱気処理、
そして真空保存迄フル活用！



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



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



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



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



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

ダブル密封シール

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

ソフトエア

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

デジタル10表示プログラム制御

10通りの操作をプログラムできます。(JUMBOシリーズを除く機種に装備)

クリーニングモード

1日1回行う事でモーターポンプ内のオイルの劣化を防ぎます。



ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

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

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山出張所 ☎(089)935-7341(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本出張所 ☎(096)378-8661(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
岡山出張所 ☎(086)246-3151(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。
その地球に恩返し気持ちを込め“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。

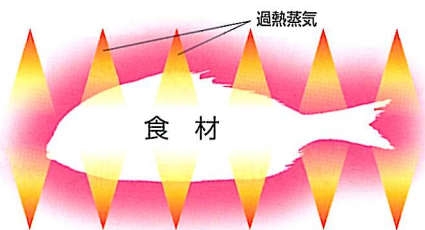


SVロースター HOT MAX
SVM-1W



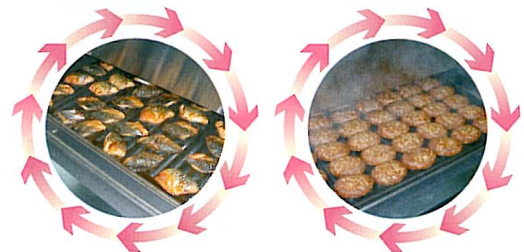
美味しさとecoを両立

過熱蒸気でおいしくヘルシー



蒸気に更に熱を加えたのが過熱蒸気です。
過熱蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図れます。



株式
会社

中西製作所

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

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イ、
ちょっとした調理器具も洗えます。

360mm



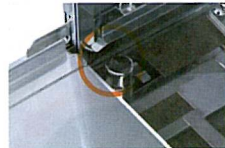
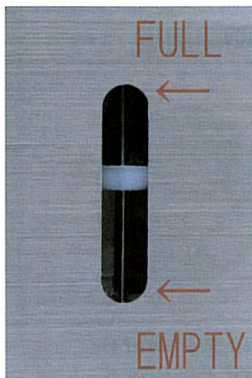
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

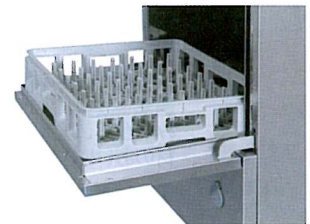
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。

これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>

E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

MEGASOFT®

このCGパースは厨房プランナーのパースを「Optimage」で高画質レンダリング処理したものです

新機能
クイックパーツ作成
を追加しました!

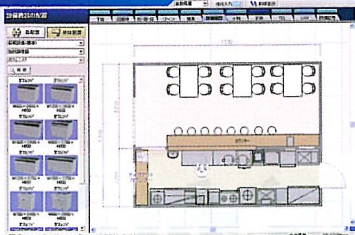
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

パソコンソフトで
厨房プランの提案に革命!

ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。

平面図 → **3Dパース図** → **機器明細表** の作成時間を大幅に短縮します。

平面レイアウト図



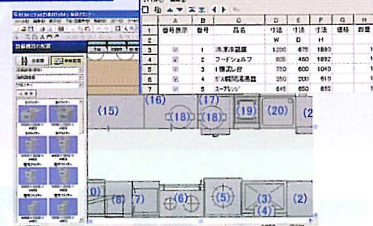
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

3Dパース図



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

機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房 **プランナー**
[+クイックパーツ作成]

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

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

■製品説明をご希望の方へ

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

■厨房機器メーカー様へ

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

【誰でも】【簡単に】【短時間で】
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト
【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)

使いやすいさと信頼性
メガソフト株式会社
〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-3B 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

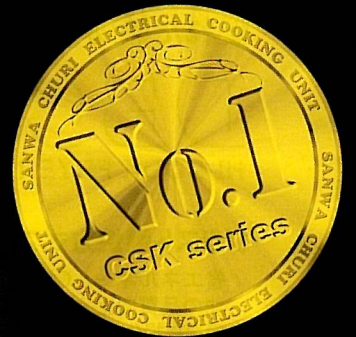


sanwa
nouvelle cuisine

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)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

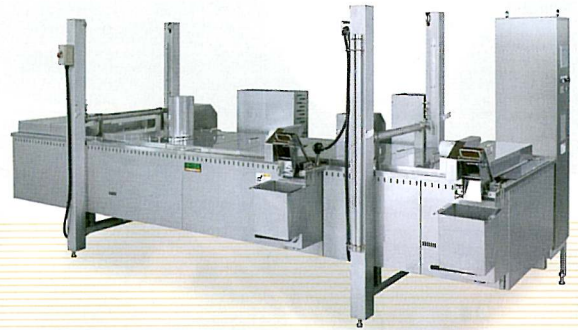
日本食の美味しさを世界へ

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

ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
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
- はかまレンジ
- オーブン
- チャーフロイラー
- グリル
- ハースグリラー
- ホットスレート
- 豆腐フライヤー
- フライトツッ
- フライヤー
- ヒートツッ
- 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
- ティルティングパン
- 中華レンジ
- ベキングタックフロイラー
- 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ではなかった！ 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価の上昇を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価が変わることがあります。

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

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

■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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



製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

厨房設備工学入門 第5版

2011年
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格:7,800円(税込)、会員価格:6,200円(税込)

厨房設備の設計と施工には、厨房機器や図面の描き方以外にも、さまざまな知識が要求されます。本書は厨房設備と機器、ガス・電気・排水・防災の知識、設計の段取り、施工の注意点など、多岐にわたる内容を収録。厨房業界のみならず、外食・中食産業など、厨房に携わるすべての方が必読の書籍です。

内 容

■ [厨房設計編]

第1章 厨房の概念 / 第2章 厨房機器と材料 / 第3章 厨房機器の保守管理 / 第4章 厨房計画と設計要領 / 第5章 厨房設備の施工

■ [関連設備編]

第1章 一般関連知識 / 第2章 関連設備 / 第3章 厨房施設などの保守管理 / 参考資料

最新・最強の厨房設計の為に。

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

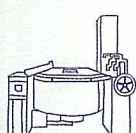
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち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



ゆで炊機



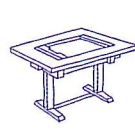
台付コンロ(スープ用)



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
専人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 | 平成23年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号 |
| 支部だより | 16 | 締め切り迫る！ 第31回海外視察調査団参加募集のご案内 |
| 官庁関係 | 18 | 東北支部が平成23年度総会並び東北支部設立30周年記念式典を開催 |
| 外食産業 | 19 | 低圧進相コンデンサの火災にご注意を 東京消防庁 |
| 企業訪問 厨房業界関連情報 | 21 | 米国外食産業の歴史とイノベーション(7) 「フレッド・ハーベイ社の消滅」 関西国際大学客員教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎 |
| | 26 | 会員企業が語る！(43)——新日本厨機(株) |
| | 28 | 最新外食トレンド2011 (8) 「宿泊業・飲食サービス業」における雇用動向について （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 [蓮] |
| | 13 | 巻頭によせて [地球深部探査船「ちきゅう」に夢のせて] 三和厨理工業(株) 加藤 嘉治 |
| | 15 | 工業会だより |
| | 20 | 東北大震災の被災地を訪ねて |
| | 30 | 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 |
| | 32 | 工業会認定 그리스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 |
| | 34 | 新製品NEWS |
| | 36 | 会員一覧 |
| 社団法人 日本厨房工業会 | 38 | 奥付 [広告掲載企業名] |

陶俳画

春
兆

【蓮】



木歩忌の 風かき消えし 水の上

今月は季節が逆行して、盛夏の水辺の花、蓮が登場する。

木歩忌。俳人・富田木歩の命日は九月一日。関東大震災の日。これまで九十年近く、防災の記念日として、全国的に受け継がれて来た日だ。そう、彼もまた東京の下町で非業の死を遂げた、犠牲者の一人なのだ。

若くして俳壇の石川啄木とまで称されていた彼だが、その日、歩行障害の彼の身を案じて、駆けつけてくれた俳友の新井声風に背負われて、方々に上がる火の手に逃げ惑う人波に揉まれながら、ようやく隅田川の土手に辿り着いた。だが、猛火は此処まで迫る。今はこれまで、と意を決した声風は、遺してゆく木歩と今生の握手を交わして、川に身を投じた。やっと対岸に泳ぎ着いて振り返った土手は、風に煽られた業火に焼き尽くされて、生きて動くものの影はなかった。

風。その日がそうだったように、この日は例年、晴れて厳しい残暑の日が多い。風も絶えて、たまに吹いても、たちまちスーッと消えてしまう微かさ。広い川面など、渡り切らずに消えそうにも感じられる。その風に、川辺で夭折した木歩を重ねたかったのだ。

蓮。水辺の、しかも仏への供華としてふさわしい花として選んだが、少し遅かったし、隅田より不忍の池のイメージかも……。

※本連載でお馴染みの「陶俳画」の展示会が催されます。是非お越しください。

「陶俳画展」 日時：2011年10月28日(金)～30日(日)、11時～18時

場所：〒108-0074 東京都港区高輪1-16-25 高輪コミュニティぷらざ内
高輪区民センター 2F 展示ギャラリー

地球深部探査船「ちきゅう」に夢のせて

三和厨理工業(株) 加藤嘉治

皆さま、地球深部探査船「ちきゅう」をご存じでしょうか。私は、以前清水港日の出ふ頭で船内見学会に参加して詳しく説明を受けました。その時のメモを基に、私の夢を紹介致しましょう。

探査船「ちきゅう」は深海の海底深くを掘削し、地球深部を探査して、巨大地震・津波の発生のメカニズムの解明や海底資源発掘等を目的として、日本と米国が主導する統合国際深海掘削計画の深海掘削船として建造計画され、日米両国の英知と日本の造船技術の粋を結集して、船体を三井造船(株)、堀削用やぐらを三菱重工(株)両社の共同建造で、2005年7月に竣工致しました。総トン数5万6,752トンで、船体には高さ121mの深海掘削用のやぐらを装備し、掘削能力は海底下7,000m、船内は掘削作業区画と研究区画に分かれています。乗員は200名です。

月刊厨房誌の掲載なので、この船の厨房について少し触れてみます。乗員は建造時では150名でした。世界各国から学者および研究員と作業員が乗り込みます。それぞれのお国柄があるので、食事の提供はカフェテリア方式としました。厨房設備機器はそれぞれのお国料理に対応できるように致しました。特別なオーダーやクレームもなく、造船の建造工程に合わせ無事完工し、2010年に乗員が50名増員になったので加熱機器を増強し、設置工事も沖工事で無事完工し、現在に至っています。竣工後は、横須賀を母港に日本周辺海域および太平洋等で探査活動に従事し、成果を上げています。特に本年7月4日の新聞やテレビで、太平洋ハワイ諸島およびタヒチ島の広い海域の深さ約4,000mの海底泥からレアアースを含む堆積物が大量に分布していることが発見され、その埋蔵量は陸上埋蔵量の800倍とも、報道されました。

探査船「ちきゅう」の今後の活躍で、まだまだ未開発の地球深部には新たな資源の発見の可能性があるのでと、夢がふくらみます。また巨大地震や津波の発生のメカニズムが解明され、未然に防止または予知できたら夢のようなことですが、実現してほしいものです。

日本近海の海底地下にメタンハイドレート（燃える氷ともいわれている）が分布されていることは周知の事実ですが、埋蔵量は正確のことは分からないが、国内でエネルギーとして消費するならば、90年は使えるとの報道を聞いたことがあります。これも探査船「ちきゅう」の活躍でメタンハイドレートが実用化され、国産資源として使える時が来たらというこれも夢のような話ですが、日本が資源輸出国になるかもしれないのです。

1 級48名、2 級207名が合格

平成23年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

| | | | | | | | | | | |
|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 1 級 | 札幌 | 1001 | 1002 | 1004 | 1005 | | | | | |
| | 仙台 | 1101 | 1102 | | | | | | | |
| | 東京 | 1204 | 1206 | 1208 | 1209 | 1211 | 1212 | 1214 | 1216 | |
| | | 1220 | 1222 | 1223 | 1229 | 1230 | 1233 | 1235 | 1237 | |
| | | 1241 | 1247 | | | | | | | |
| | 名古屋 | 1301 | 1303 | 1306 | | | | | | |
| | 大阪 | 1401 | 1402 | 1403 | 1405 | 1407 | 1408 | 1409 | 1410 | |
| | | 1414 | 1418 | 1420 | | | | | | |
| | 広島 | 1501 | 1502 | | | | | | | |
| | 高松 | 1601 | | | | | | | | |
| 福岡 | 1702 | 1703 | 1704 | 1706 | 1710 | 1712 | 1713 | | | |
| 2 級 | 札幌 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | | | | | |
| | 仙台 | 2101 | 2104 | 2105 | 2106 | 2108 | 2110 | 2111 | 2112 | |
| | | 2116 | 2118 | 2123 | | | | | | |
| | 東京 | 22002 | 22003 | 22005 | 22006 | 22008 | 22009 | 22010 | 22011 | |
| | | 22012 | 22013 | 22014 | 22019 | 22020 | 22021 | 22023 | 22024 | |
| | | 22025 | 22026 | 22027 | 22028 | 22029 | 22030 | 22031 | 22032 | |
| | | 22034 | 22035 | 22036 | 22037 | 22039 | 22040 | 22043 | 22044 | |
| | | 22045 | 22047 | 22049 | 22050 | 22051 | 22052 | 22053 | 22054 | |
| | | 22055 | 22057 | 22058 | 22059 | 22063 | 22065 | 22066 | 22068 | |
| | | 22069 | 22070 | 22071 | 22074 | 22075 | 22076 | 22078 | 22080 | |
| | | 22083 | 22084 | 22085 | 22089 | 22091 | 22094 | 22096 | 22097 | |
| | | 22102 | 22105 | 22107 | 22108 | 22110 | 22112 | 22113 | 22114 | |
| | | 22116 | 22120 | 22124 | 22128 | | | | | |
| | | 名古屋 | 2301 | 2302 | 2303 | 2304 | 2305 | 2308 | 2309 | 2311 |
| | | | 2312 | 2313 | 2316 | 2319 | 2321 | 2323 | 2325 | 2328 |
| | | | | | | | | | | |
| | 大阪 | 24001 | 24003 | 24006 | 24007 | 24008 | 24009 | 24013 | 24015 | |
| | | 24016 | 24017 | 24018 | 24020 | 24021 | 24022 | 24023 | 24024 | |
| | | 24028 | 24035 | 24038 | 24041 | 24043 | 24044 | 24047 | 24053 | |
| | | 24058 | 24061 | 24062 | 24063 | 24064 | 24065 | 24066 | 24069 | |
| 24070 | | 24071 | 24073 | 24076 | 24078 | 24080 | 24082 | 24085 | | |
| 24086 | | 24087 | 24088 | 24095 | 24097 | 24098 | 24115 | 24116 | | |
| 24117 | | 24119 | 24123 | 24124 | 24126 | 24137 | 24139 | 24141 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 広島 | 2501 | 2502 | 2504 | 2508 | | | | |
| 高松 | 2601 | 2602 | 2605 | 2606 | 2609 | 2612 | 2613 | 2617 |
| 福岡 | 2702 | 2704 | 2705 | 2706 | 2707 | 2708 | 2709 | 2712 |
| | 2714 | 2716 | 2717 | 2718 | 2719 | 2721 | 2722 | 2723 |
| | 2725 | 2726 | 2727 | 2730 | 2735 | 2736 | 2742 | 2746 |
| | 2747 | 2750 | 2751 | 2756 | 2757 | 2758 | 2764 | 2771 |

〔 厨房設備士資格認定試験 学科合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の学科が免除されます)

| | | | | | | | | | |
|----------------|----|-------|------|------|------|------|------|------|------|
| 1級 学科 合格 | 札幌 | 1003 | | | | | | | |
| | 東京 | 1201 | 1202 | 1207 | 1218 | 1234 | 1239 | 1240 | 1246 |
| | 大阪 | 1406 | | | | | | | |
| | 高松 | 1603 | | | | | | | |
| 2級 学科 合格 | 大阪 | 24068 | | | | | | | |
| | 高松 | 2607 | | | | | | | |

〔 厨房設備士資格認定試験 設計実技合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の設計実技が免除されます)

| | | | | | | | | |
|----------------------|-----|-------|-------|-------|-------|--|--|--|
| 2級 設計 実技 合格 | 札幌 | 2008 | | | | | | |
| | 仙台 | 2114 | | | | | | |
| | 東京 | 22100 | 22101 | 22119 | | | | |
| | 名古屋 | 2317 | 2318 | | | | | |
| | 大阪 | 24060 | 24090 | 24091 | 24131 | | | |
| | 福岡 | 2741 | 2761 | 2766 | | | | |

工業会だより

7月20日～8月19日

7. 20 平成23年度第2回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、岡田、近藤、佐々木、中川、沼田、松中、和申各委員、茨木オブザーバー、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)
7. 20 平成23年度厨房設備士運営委員会。福島委員長、椎名、木下、中西各委員、土谷代理(鈴木委員)、瀬尾代理(柏木委員)、江原代理(千葉委員)、新堂、矢山各諮問委員、寺内事務局長、水野職員。(メルパルク東京「ル・シェル」)
7. 27 第1回飲食店の厨房設備等に係る火災予

防対策等検討部会。由利事務局次長。(東京消防庁本部庁舎会議室)

7. 28 平成23年度第1回広報編集委員会。渡辺副会長、中川委員長、深澤、細山各副委員長、寺部、浜野、水上、岩崎、戸田委員、中島代理(浅場委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者の変更

ホシザキ北信越(東海北陸支部)
[新] 丸山 暁 代表取締役社長

締め切り迫る！＝第31回海外視察調査団＝

ミラノ「host2011」およびヨーロッパ厨房施設視察 参加募集のご案内

当工業会では、広報事業の一環として、これまで米国において開催される「NRA」全米ホテル・モーテル・レストランショーや「NAFEM」全米厨房機器展、仏国パリで開催される「EQUIP' HOTEL」国際ホテル・レストランショーなどの展示会へ、30回以上にわたり視察調査団を派遣してきました。

この視察調査団は、これら展示会を中心とした視察見学のほか、主要国・都市におけるホテル・病院・事業所等各種厨房施設の視察により、厨房業界の動向並びに各国の独自の文化・食生活を体感しフードビジネス全般の調査・研究を行うことで、参加者の見聞を深め業界の発展に寄与することを目的としており、企業研修の一環としても実り多い成果を上げたものと確信しております。

今回の視察に関しましては、(株)井之上事務所・鈴木茂氏をコーディネーターとして委嘱しております。今回はイタリア・ミラノで開催される欧州最大規模のホテル・レストランショー「host 2011」、ドイツ・MKN社やウィンターハルター社の工場などを視察する予定です。

今後の厨房技術の新たな方向を探る上でも有意義な視察になるものと確信しております。会員並びに関係企業各位による多数のご参加をお待ち申し上げます。

●旅行期間：10月22日（土）～10月29日（土）

●参加旅行代金（お一人さま）

39万4,000円【会員価格】

※燃油サーチャージ、各種空港税などは別途必要です。

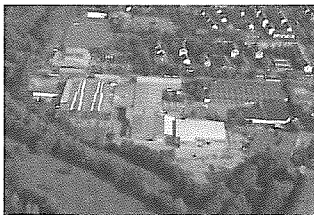
●募集人員：25名【最小催行人員15名】

●申し込み締め切り日：9月14日（水）

■問い合わせ先：

(社)日本厨房工業会 TEL03-3585-7251

◆視察の見所



MKN社 見学

MKN社は世界的に展開する熱機器のメーカーです。クッキングバッテリーは他社の製品も組み込んで構成もする、ユニークなメーカーとしても知られています。日本ではなじみが薄いですが、近年は中国、韓国、ASEAN諸国でも非常に多く使われている機器です。

host 2011

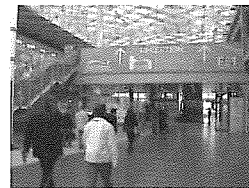
開催地：イタリア・ミラノ/トレードセンター

開催日：10月21日(金)～25日(火)5日間

来場者：125,000名

うち海外から30,000名（2009年実績）

出展者：1,445社（2009年実績）



ウィンターハルター社 見学

ウィンターハルター社は日本でもおなじみの食器洗浄機のメーカーです。ポットパン洗浄機とグラス洗浄機の性能の良さは、世界屈指のものです。最近フライトタイプの洗浄機も復活させ、当然DIN規格を取得しており、環境にやさしい機器としても著名です。

◆鈴木茂氏のプロフィール

1953年生まれ。慶應義塾大学経済学部卒業後、ラスベガス大学ホテル経営学科卒業。その後ホテルニューオータニを経て、食品加工会社において真空調理、レトルトパウチ食品等の研究、企画開発を行う。1991年より(株)井之上事務所に入社。クックチルシステム、バクテリアコントロール、HACCP、その他の先進カリナリーテクノロジーの普及・啓発活動に力を注いでいる。FCSI プロフェッショナル会員、アジア・パシフィック会理事、日本・韓国地区代表。

〈主なコンサルティング実績〉

帝国ホテル、東京ヒルトン、東京ベイヒルトン、釜山ロッテホテル、コンラッド東京、ペニンスラーホテル東京、その他

◆日程表

| 日次 | 日付 | 目的地 | 現地時間 | 交通機関 | 摘要 | 食事 |
|----|-----------------------|--|----------------------------------|--------------------------------|---|--------------------|
| 1 | 2011年 10/22 (土) | 東京(成田)発 ミュンヘン着 ミュンヘン発 イタリア・ ミラノ着 | 12:30 17:40 21:15 22:25 | LH715 LH1866 専用バス | 空路、ミュンヘン乗継にてミラノへ 着後、ホテルへ 【ミラノ泊】 | 昼:機内 夕:× |
| 2 | 10/23 (日) | ミラノ | 終日 | 専用バス | 終日: host2011視察 【ミラノ泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:○ |
| 3 | 10/24 (月) | ミラノ | 終日 | 専用バス | 午前: host2011視察 午後:ミラノ市内視察 【ミラノ泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:× |
| 4 | 10/25 (火) | ミラノ発 フランクフルト着 フランクフルト発 ドイツ・ ハノーバー着 | 11:25 12:45 13:30 14:20 | 専用バス LH249 LH052 専用バス | 朝食後、空港へ 空路、ドイツ・フランクフルト経由、ハノーバーへ 着後、ホテルへ 【ハノーバー泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:○ |
| 5 | 10/26 (水) | ハノーバー (約80km) ヴォルフエンビュッテル (約80km) ハノーバー発 ミュンヘン着 | 17:25 18:35 | 専用バス LH2099 専用バス | 朝食後、ヴォルフエンビュッテルへ(約1時間) 着後: MKN社視察 視察後、ハノーバーへ 空路、ミュンヘンへ 着後、ホテルへ 【ミュンヘン泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:× |
| 6 | 10/27 (木) | ミュンヘン (185km) メッケンボレイン (185km) ミュンヘン | | 専用バス | 朝食後、メッケンボレインへ(約2時間) ウィンターハルター社視察 訪問・視察後、ミュンヘンへ移動 夕食は打ち上げ夕食会 【ミュンヘン泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:○ |
| 7 | 10/28 (金) | ミュンヘン発 | 15:45 | 専用バス LH714 | 出発まで自由行動 午後、ホテルから空港へ 空路、国の途へ 【機中泊】 | 朝:○ 昼:× 夕:機内 |
| 8 | 10/29 (土) | 東京(成田)着 | 10:15 | | 成田空港到着 通関手続き終了後 解散 | 朝:機内 |

※視察行程につきましては、先方の状況により変更になる場合があります。

※日程発着時間等は天候、関係先機関の都合により変更にある場合があります。

※成田空港施設使用料、現地空港税及び、燃油付加運賃は別途必要になります。

■時間帯の目安: 早朝=04:01~06:00 朝=06:01~08:00 午前=08:01~12:00

午後=12:01~18:00 (昼=12:01~14:00 夕刻=16:01~18:00) 夜=18:01~23:00 深夜=23:01~04:00

■食事欄: 朝=朝食、昼=昼食、夕=夕食/○=食事つき、×=食事なし、機内=機内食

■利用航空会社: LH=ルフトハンザ航空

■詳細および申込用紙(PDF)は工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)をご参照ください。

東北支部が平成23年度総会並び 東北支部設立30周年記念式典を開催



福島会長による表彰式



祝辞を述べる福島会長



全員揃って記念写真



盛岡さんさ踊り

東北支部は、平成23年6月16日、繋温泉「ホテル紫苑」にて総会・記念式典・祝賀会を開催し、ご来賓・会員29名の参加をいただきました。

総会は各議案承認後、東北電力(株)お客さま本部お客さま提案部の清野和寛課長さまより、昨今の電力事情を踏まえた節電についてのお話をいただき、無事閉会となりました。

続いて会場を天河の間に変えて、東北支部設立30周年の記念式典を執り行いました。まず最初に東日本大震災で亡くなった多くの皆さまの冥福を祈り、1分間の黙禱を捧げました。

次に百目木支部長挨拶の後、日本厨房工業会会長福島裕さまより、東北支部発展のために尽くした企業・個人に対し表彰式が執り行われ、合わせて記念品の贈呈を行いました。

福島会長の祝辞をいただいた後、寺内事務局長の記念講演をいただきまして、無事記念式典を終えることができました。

今回会場となった繋温泉「ホテル紫苑」は眼下に御所湖さらに岩手山が見える眺望自慢の宿でした。

祝賀会は姫神の間にて行われ、佐々木理事が乾杯を行った後、東北夏祭りの一つ「盛岡さんさ踊り」の演舞があり、一足早い東北の夏を堪能しました。

福島会長は今年10月に宮城で予定している本部移動理事会への多数の参加を熱望しておられました。東日本大震災からの復興の足掛かりとなるよう、日本厨房工業会会員の皆さまのご参加をお待ちしております。

[工業会東北支部理事 沼野 章久]

東京消防庁からのお知らせ

低圧進相コンデンサの火災にご注意を

低圧進相コンデンサは200Vの業務用冷蔵庫、製氷機及びエアコン等のモータ等を使用する電気機器の力率を改善し、電力を効率よく使用するための機器として、店舗や作業所等で広く使用されています。

低圧進相コンデンサから出火する火災が例年、梅雨の季節から暑さが続く9月にかけて多発し、出火原因のほとんどが永年使用による絶縁劣化により発熱し、出火しています。

平成22年中は東京消防庁管内で26件の火災が発生し、3人の方が亡くなっており、平成23年も7月31日現在で14件の火災が発生しています。

低圧進相コンデンサは、一般的な電気機器と違い、コンデンサ自体が動かなくなるなどの症状が見られないため、使用者側では劣化や故障が分かりにくく、また、回路上の機器を使用していなくてもメインブレーカーを切らなければ電圧が常にかかっていることから、夜間、早朝など機器が稼働していない時にも異常が発生し、出火の危険性があります。

この火災を防ぐためには、概ね10年以上経過したものは、専門業者による点検を受け、計画的に交換すること、特に昭和50年（1975年）以前に製造された製品には保安装置が内蔵されていないため、被害が拡大する危険性があるので使用を停止し早期に交換することが推奨されます。

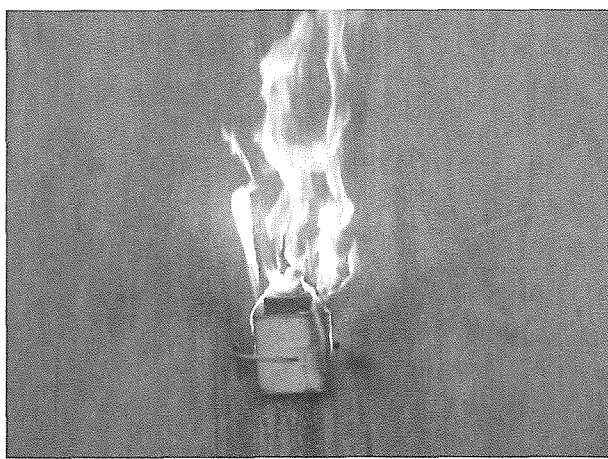
200Vの電気機器を設置する際などには、低圧進相コンデンサの使用の有無等について、店舗等への注意喚起に配慮願います。

なお、「一般社団法人 日本電機工業会」では、低圧進相コンデンサの点検と取換えを実施しています。

(問合せ先：03-3556-5885 一般社団法人日本電機工業会)



【出火した低圧進相コンデンサ】



【低圧進相コンデンサの絶縁破壊実験】

【詳細は、東京消防庁HPでもご覧いただけます】

<http://www.tfd.metro.tokyo.jp/hp-kouhouka/houdou.html>

■被災地の傷痕

元々東北地方が好きということもあって、昨年も気仙沼や松島を回っていたのですが、3月11日の東日本大震災以降続くニュースに、自分がかつて訪ねた場所がどうなったか気になり、宮城県海岸部を訪ねて参りました。もちろん取材費などない私用ですので、休日に日帰りの強行軍です。

深夜に新宿を高速バスで出発し、早朝の6時に仙台に到着。しかし石巻線や気仙沼線などは運休状態。代行バスも通じていない状況で、やむなく気仙沼行きは断念。ただ石巻までは代行バスを使えば行けるようなので、仙石線で東塩釜まで行き（現在はかなりの部分で再開したそうです）、そこからバスに乗りました。

石巻に着いたのは9時前。駅前の市役所前に自衛隊の災害派遣車が並んでいますが、駅のコンビニ等が再開しておらず朝食を取れる所がなかったので、空腹のまま移動することに。

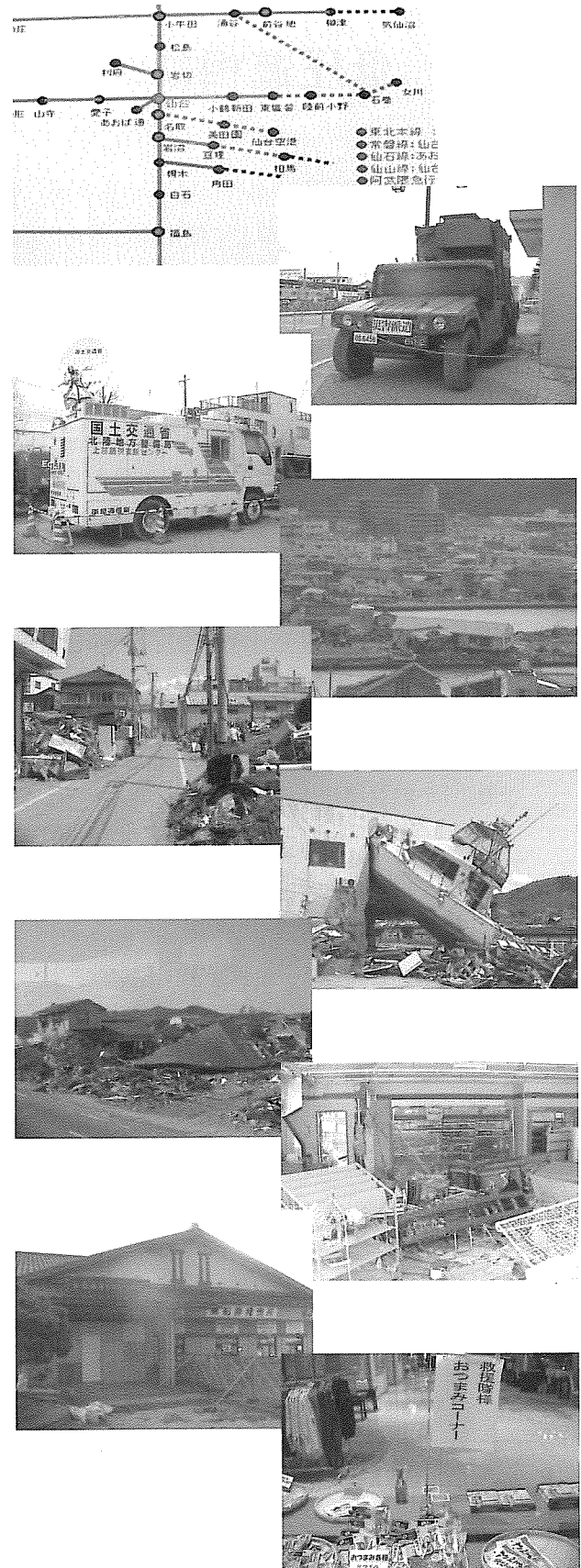
既に駅前でも地面の隆起や建物の崩壊等が目立っていましたが、旧北上川の方へ行くと、次第に津波の傷跡が。自衛隊やピースボート等支援団体が行き交う街は午前中ということもあって生活感がなく、連絡先と「無事です」と書かれた紙が貼られた建物の他には、瓦礫が続くばかり。

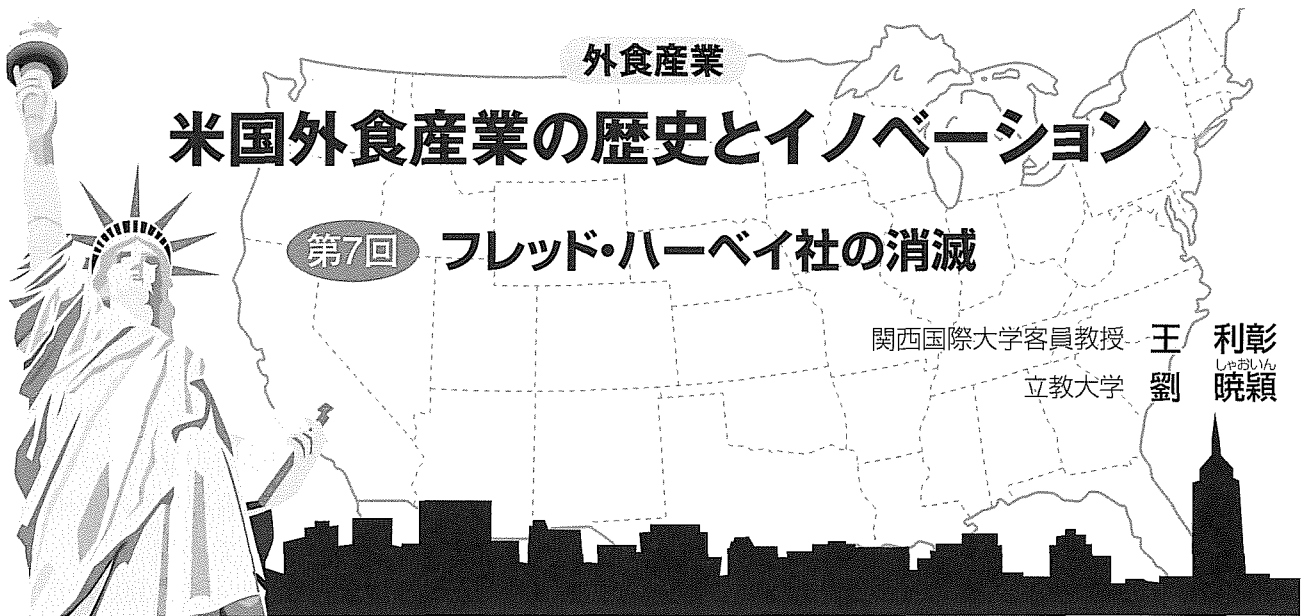
途中で老舗の邦画系映画館が片付けをしていましたが、話を伺ってみると、映画上映中に津波が押し寄せ、結局1館は潰して残り1館だけを再開させたいという話でした。他にも水に浸かった車や、陸に乗り上げて建物に突っ込んだ状態の船などが放置され、当時のもの凄さがうかがわれます。

その後バスに乗って女川まで行き、Uターン。バスの窓から見えるだけでも、倒壊した建物が延々と続く、悪夢のような光景を目の当たりにしました。

そのまま夕方、松島へ。再開した遊覧船の券売所も被害を受けていて、仮舎での営業です。観光客向けの宿や博物館なども営業再開の目途が付かない所が多く、とにかくこちらは現地で物を食べて、買い物をするぐらいしかできないような状況でした（とはいえ名物のカキは食べられませんでした）。

そのまま深夜バスで帰京。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。また折を見て訪ねてみたいと思っています。





外食産業

米国外食産業の歴史とイノベーション

第7回

フレッド・ハーベイ社の消滅

関西国際大学客員教授 王利彰
立教大学 劉曉穎

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

3) 第1次世界大戦後 のフレッドの活躍

1923年のころには、フレッド・ハーベイ社の社員は7,000人になり、フォードや義理の弟のハッケルは50代になっていたし、後見役のベンジャミンも60歳になり、2名の兄弟が亡くなったこともあり、会社から引退をして社会貢献の道を歩みたいと思うようになっていた。

そこでフォードはフレッドを後継者にしなければいけないと考えるようになった。しかし、フレッドはフォードがグランドキャニオンを開発したように、自らも何か実績を残さないといけないと考えるようになった。

フレッドが着目したのは、自らが空軍に従軍して身につけた飛行技術を生かせる航空産業だった。父親のフォードは飛行機は危険だからと反対したが、航空産業は急速に発展しつつあった。そのきっかけは、ニューヨークで有名ホテルを2軒経営していた資産家のフランス人レイモンド・オルティグ (Raymond Orteig) が1919年に、ニューヨークとパリの間の大西洋を無着陸で飛んだ者に2万5,000ドル (現在価値で31万1,131ドル) の賞金を出すというOrteig Prizeを発表したことからだった。

何人もの飛行士が挑戦し失敗した後、セントルイスに住む若い航空便の飛行士チャールズ・リンドバーグ (Charles Lindbergh) が1927年春に初の大西洋単独飛行に成功した。フレッドは空軍時代の1925年、退役軍人向けの飛行訓練に参加した時に、タバコや飲酒もしない生真面目で勇敢なリンドバーグと知り合った。また、フレッドはカンサスシティの飛行クラブに所属しており、リンドバーグのプロジェクトをサポートしたセントルイスの飛行クラブの富裕層をよく知っていたのだった。

この飛行クラブのメンバーのセントルイス銀行家のハリー・ナイト (Harry Knight) がリンドバーグの大西洋横断のプロジェクトを支援する組織を造り資金を集め、新しい飛行機「ザ・スピリット・オブ・セントルイス」(the Spirit of St. Louis)を建造した。投資家の目的は、初の大西洋横断に成功すればセントルイスが注目を集め、航空産業を興せると考えたのだった。セントルイスを中心としたミズーリー州は洪水被害で悲惨な状況であり、何か良いニュースをもたらしたいと思っていたのだった。

リンドバーグは1927年5月20日金曜日の朝7時52分にニューヨークを単独で飛び立ち、34時間後にパリに無事に到着したのだった。この成功によりリンドバーグは一躍英雄となった。その成功を見た、37歳の資産家の息子ハリー・ガゲンハイム (Harry Guggenheim) は父親に300万ドル (現在価値で

3,600万ドル)を寄付させ、全米にリンドバーグとその飛行機を巡回展示させた。リンドバーグは3ヵ月間で米国内の90の市を飛び回り、講演を150回も行った。巡回飛行の間、フォード社を設立したヘンリー・フォード等の有力者や、富裕層、政府高官、映画スターを同乗させ、飛行機の素晴らしさをアピールした。

1928年にリンドバーグとフレッド、ナイトはリンドバーグが購入した新型のロッキード社の4座席の飛行機に乗り、航空便などのビジネスの可能性を討議した。そして、ナイトはセントルイスの資産家を組織し、米国発の大陸横断航空会社を設立することにした。そのころの飛行機は夜間飛行できないため、昼間に高速で飛行し次の飛行場に着陸し、夜間は列車で旅を続け、朝に別の飛行機に乗り換えるという手間が必要だった。当時、ニューヨークからロサンゼルスに列車で行くと3日間かかっていたが、飛行機だとわずか2日間になったのだ。

その1ヵ月後に、大陸横断をする航空会社トランスコンチネンタル・エアー (Transcontinental Air Transport, TAT) の設立がウォールストリートジャーナルに報道された。この会社の設立をまとめたのは富豪ロックフェラー家が後ろ盾のウォール街の金融企業ブレアー&カンパニー (Blair & Company) で、総額500万ドル (現在価値で6,300万ドル) を調達した。新会社への投資家は初飛行をしたライト兄弟、飛行機エンジンの製造を始めるグレン・カーチス (Glenn Curtiss)、ヘンリー・フォード (自動車だけでなく飛行機用のエンジンも製造を始めた)。その他、鉄道会社との提携も必要であり、鉄道会社のペンシルバニア鉄道は総株式の20%を出資、フレッド・ハーベイ社とフレッド個人も出資をした。サンタフェ鉄道は航空機乗客の夜間の鉄道での運行には協力するが、航空産業とは競合になる可能性があるとして出資を見送った。

フレッドがフォードを説得してフレッド・ハーベイ社が投資したかは定かではないが、当時の記録を見ると個人投資家は2名であり、一人は鉄道王のウィリアム・バンダービルト (William Vanderbilt)、もう一人はフレッド個人であった。フレッドは亡くなった母親の遺産を10万ドル (現在価値で120万ドル) 相続していたので、十分な資金はあった。その数日後リンドバーグは新会社に参画し、14席の旅客機の飛行ルートの作成などを担当し、便名をリン

ディ・ライン (Lindy Line) と命名すると発表した。

旅客機の大陸横断運賃は375ドル (現在価値で4,713ドル) であり、大陸横断鉄道のファーストクラス運賃より40ドル (現在価値で503ドル) 高いだけであった。

1928年11月にハーバート・フーバー (Herbert Hoover) が新大統領に選出された。その年から翌年にかけてはウォール街は大盛況で、米国の景気は沸騰していた。鉄道会社や製造産業はその絶頂期を迎えていた。新しい産業も誕生していた。道路がどんどん延長され、自動車の製造が大量に行われるようになった。また、文化面では音声入りの映画の技術が完成し、映画産業も勃興していた。

この1920年代は外食産業にとっても良い時代で、主婦の共稼ぎが増加し、外食をするようになり、外食産業は急成長していた。フレッド・ハーベイ社はこの外食産業の好景気の中で、他のレストランやホテルの企業にビジネスモデルを模倣されるようになっていた。フレッド・ハーベイを模倣して急成長した企業にニューヨークのチャイルド・カフェテリア (Childs Cafeteria) がある。彼らはあつという間に125店舗を開店した。しかしニューヨークなどの都市の地価は高く、彼らが年間に支払う賃料は4,800万ドル (現在価値で6億300万ドル) にも及んだ。このような経費を調達するためにチャイルド兄弟は株式上場をした。しかし1928年秋には、大手出資者の化学製品製造のデュボン社、石油会社のスタンダードオイル社はチャイルド兄弟を経営陣から外してしまった。

1928年にはフレッド・ハーベイ社は25軒のホテル、40店のフルサービスレストラン、54店の軽食店、サンタフェ鉄道沿いの80の市に新聞スタンドとギフトショップを展開していた。その他にシカゴ、カンサスシティ、セントルイス、ヒューストン、ウィチタ、バルヴェストン、フォートワースのユニオンステーション内にレストラン、飲料店、小売店を展開していた。また、グランドキャニオンなどの高級リゾートホテルを運営していた。フレッド・ハーベイ社は年間に1,200万食を提供する一大外食産業となっていた。

さらに自動車の普及を見据えて、当時の大陸間横断ハイウェイのルート66沿いにドライバー向けのレストランの展開も始めたし、フレッドは新しい航空産業に参入し、空港内のレストランやホテル、小

売店を、ユニオンステーションのように成功させる将来像も描けるようになっていた。しかし、創業50周年を迎えたフォードはチャイルド・カフェテリアの株式公開後の悲惨な状況をつぶさに見て会社を株式公開することを断念し、家族経営で継続する道を選んだ。

フレッド・ハーベイ社を大成功させたフォードであったが、ただ一つの誤算は後継者育成方法と後継者をサポートする補佐役を明確に定めていなかったことだった。そして不幸なことに、そのころに流行した感染力の強いインフルエンザにフォードは罹患してしまった。1928年から29年の間に米国人の10万人以上が亡くなり、あるネイティブアメリカンの部族は人口の1割が亡くなるという悲惨な状況だった。その結果罹患してから数日後には、フォードは62歳という若さでこの世を去ってしまった。

フォードの遺産は、地方公共団体などの発行する公債が100万ドル（現在価値で1億2,600万ドル）、銀行預金7万5,000ドル（現在価値94万3,000ドル）、株式60万ドル（現在価値750万ドル）、フレッド・ハーベイ社の株式120万ドル（現在価値2,400万ドル）、その他二つの豪邸だった。遺産は長男のフレッドと長女のキティ（Kitty）の2名が相続することになった。フレッド・ハーベイ社のビジネスはフレッドが99%相続し、フォードの補佐をしていたベンジャミンと第10軍団（忠実な経営陣）がサポートをすることになった。

しかし面子を立てるため、フォードの無能な弟のパイロンをタイトルだけの社長に就任させ、フレッドに実力が付くまでの暫定的な役割を持たせた。

フレッド・ハーベイ社の業績は順調であったが、1929年9月の第一週の週末に、フレッドの出資した航空会社TATの旅客機が墜落し、8名の乗客が亡くなってしまった。このニュースにより、1929年9月9日の株式市場で航空産業の株式だけでなく、鉄道産業の株式まで暴落した。さらに政府は航空機の安全をチェックするために、鉄道会社をコントロールしている悪名高い州間通商委員会に調査を明示、航空会社の株価はさらに下落することになった。この事故によりフレッドの航空産業への野望は停滞することとなってしまったが、フレッド・ハーベイ社の業績は過去最高であり、会社の行方には問題がないように見えた。

しかし、株式相場はその後1929年10月24日の暗

黒の木曜日（Black Thursday）という世界恐慌を迎え、株価は暴落した。株式を公開していないフレッド・ハーベイ社には株価の下落は何の問題も引き起こさないし、サンタフェ鉄道も通常通り運営しており、レストランの利用者の減少もそんなにひどくはなかった。しかし恐慌は長く継続し、段々とフレッド・ハーベイ社の業績に影響が出るようになった。

1935年には恐慌もやっと落ち着き、経済の回復を見られるようになってきた。航空産業も息を吹き返し、政府の規制のため、航空便会社と旅客航空会社が合併をさせられ、TATは大陸間横断と西部航空会社（Transcontinental & Western Air、TWA）と名称を変更した。さらに夜間飛行も可能になり、乗り継ぎの列車の調達も不要になり、名実と共に独立した交通機関となった。そして、TWAの主要な株が投資金融機関のリーマン・ブラザーズ（Lehman Brothers）とパートナーのジョン・ハーツ（John D.Hertz。レンタカーのハーツを創業し、パラマウント映画の再建をした有名な投資家）に売却された。ハーツのような有能な経営者により航空会社の経営は安定し、フレッド・ハーベイ社も航空産業に店舗を出す可能性がある、将来性の可能性を夢見るようになった。

1936年1月、まだ子供のいないフレッド夫妻はニューヨークを訪問した。帰りにフレッドはビーチクラフト社が発売した最新の個人向け飛行機、ビーチクラフト・スタッガーウイング17型（Beechcraft B17 Staggerwing）という性能の良い飛行機を1万7,000ドル（現在価値で26万4,000ドル）で注文した。その飛行機は3月に完成し、4月16日にその飛行機で妻と一緒にニューヨークから山越えでカンサスシティに帰ろうとした。途中の空港で着陸して給油し、山越えにかかろうとしたが悪天候で、TWAの係官は危険だから山越えを中止するように忠告した。しかし空軍で鍛えた腕と新型の飛行機の性能に自信を持っていたフレッドは、忠告を聞かずに飛び立った。厚い雲の中に入ったフレッドだが、ビーチクラフトに着氷してコントロールが不可能になり、山間部に激突し夫妻共に即死する悲劇を引き起こしてしまった。

不幸なことにフレッド夫妻に子供はいなく、後継者問題が起こってしまった。相続をしたのはキティであったが、会社のコントロールは男性という不文律を盾に、叔父のパイロンが会社を実質的にコント

ロールすることになった。

パイロンはレストランやホテルの経営のセンスはまったくなかったが、サンタフェ鉄道の利用者が多いうちは、それでも問題はなかった。しかし自動車や航空機の普及により、列車が交通手段の主役の座から徐々に滑り落ちようになって行った。フレッドやフォードであれば、野心を持ってフレッド・ハーベイ社のレストランやホテル運営の技術を生かして、他の立地で立派にチェーン展開して成功できたろうが、パイロンにはそんな野心はなかった。

そのため、不採算のフレッド・ハーベイ社の駅のレストランやホテルを廃止したり、サンタフェ鉄道に売却をするようになって行った。その中でパイロンは一つの良い決断を下した。それは1954年にサンタフェ鉄道よりグランドキャニオンの高級ホテルを200万ドル（現在価値で1,600万ドル）で買い取ったことだった。このホテルの運営で、フレッド・ハーベイ社は存続が可能になったのだった。

パイロンは1954年に癌で亡くなり、1966年時点でフレッド・ハーベイ社が運営していたのはグランドキャニオンのホテルの他に3軒のリゾートホテル、10軒弱のユニオンステーション、給食施設に過ぎなかった。その資産を元に株式公開を行い290万ドル（現在価値で1920万ドル）を調達した。しかしその2年後に、ハーベイ一族はすべての株をハワイのAmfacという大きな企業に売却してしまい、名実共にフレッド・ハーベイ社は消え去ってしまい、92年間のサンタフェ鉄道との関係も消滅してしまった。その後1971年5月には政府が不振の鉄道会社支援のために全長距離鉄道会社を一社にまとめてAmtracを設立し、サンタフェ鉄道も消え去ってしまった。

第八章

ディズニーランドや映画に見られる、 ハーベイ社の文化的な影響

1) ハリウッド

米国初のレストラン、ホテル、小売業のチェーンであったフレッド・ハーベイは消え去ってしまい、今では誰も知らない企業となってしまったが、いまだに、米国人に文化的な影響を与え続けている。その一つが映画だ。映画産業はニューヨークでできた

が、特許家のエジソンの特許権訴訟に嫌気をさして、東海岸から遠く離れたハリウッドに本拠地を移転した。そして、サンタフェ鉄道を利用してラスベガスやグランドキャニオン、サンタフェなどの地区で人気だった西部劇を撮影して、西部の光景すなわち、フレッド・ハーベイやサンタフェ鉄道沿いの光景を米国人に植え付けたのだった。フレッド・ハーベイを描いたのは『ハーヴェイ・ガールズ』というジュディー・ガーランド (Judy Garland) 主演の映画で、日本でも公開され、ビデオやDVDが販売された。

その他、フレッド・ハーベイ社のレストランが出てくる映画は数多くあり、米国人にとっての郷愁を覚えさせるレストランのスタンダードとなっている。

2) ウォルト・ディズニーとディズニーランド

このフレッド・ハーベイの影響を最も受けているのがウォルト・ディズニーだ。

ウォルト・ディズニーはサンタフェ鉄道沿線で育ち、子供のころ、兄と一緒にブッチャーという駅で軽食などのワゴン販売をするアルバイトをしていた。兄は実際に、フレッド・ハーベイ社の仕事をしていた。

その懐かしいサンタフェ鉄道で妻と乗車していたウォルトは、車内でミッキーマウスのコンセプトを考え付いたのだ。ウォルトは自身のアイデアなどをあまり人に話さないが、成功した後に、会社の部下と一緒にハリウッドからシカゴまでサンタフェ鉄道を利用して旅をすることがあり、その時に、サンタフェ鉄道の車掌がウォルトに機関車の運転をさせてくれた。一日中警笛を鳴らしながら運転したウォルトがあまりのうれしさから、ミッキーマウス誕生の秘話を語ったのだった。

実際、ディズニーランドの園内外周に、小型蒸気機関車が牽引する鉄道が設けられている。その沿線の光景がサンタフェ鉄道の光景なのだ。特に山やインディアンの集落は、サンタフェ鉄道沿線そのものなのだ。また、アナハイムに作った最初のディズニーランドの蒸気機関車の運転手の名前をサンタフェ鉄道社長だったリプレイから拝借している。園内のレストランのクラシックなメニューや内装は、フレッド・ハーベイのレストランをそっくり取り入れている。

このように、映画やディズニーランドにフレッ

ド・ハーベイは大きな影響を与え、米国人の頭に知らずにフレッド・ハーベイのレストランやホテル、そしてサンタフェ鉄道沿いの光景が記憶されているのだ。

3) フレッド・ハーベイのまとめ

西部劇で有名なワイアット・アープやドク・ホリデーの「OK牧場の決闘」が起きたのは、1881年10月26日だが、その年にはフレッド・ハーベイは品質とサービス、クレンリネスという厳格なシステムを基に、ホテルとレストランを既に16店舗チェーン展開し、その後ホテルやレストランを100店舗以上チェーン展開した、チェーンビジネスの元祖だ。

もし、3代目のフレッドが航空機事故で亡くならなければ、TWAの株主としてエアーラインの食事を提供したり、飛行場でのレストラン経営を行うことができただろう。飛行場に宿泊用のホテルをチェーン展開していたかもしれない。フレッド・ハーベイの影響でチェーン展開を始めたA&Wルートビアのチェーンのフランチャイジーになったマリオットは、後に機内食や飛行場のレストランのチェーン展開をしたり、マリオットホテルチェーンを築き上げたが、3代目フレッドが元気であれば、マリオットに先んじたエアーラインビジネスを築き上げただろう。

フレッドの友人であった飛行家の、ハワード・ヒューズ (Howard Hughes) は航空機産業に乗り出し、後にTWA (フレッドが出資していた米国初のエアーライン) を買収し航空機製造を始め、さらにラスベガスに巨大なホテルビジネスを確立した。フレッドも、ヒューズのように巨大な航空機産業を起こしたかもしれない。

そんな「もし……だったら」と思わせる夢のある時代のホテル・レストランチェーンであり、後にホテルやレストランのチェーン化を行う起業家に多大な影響を与えたのだった。ちなみにフレッド・ハーベイに大きな影響を受けたウォルト・ディズニーが、第2次世界大戦で従軍していた際と同僚に、マクド

ナルド・コーポレーションを創業したレイ・クロックがいる。そのレイ・クロックは戦前からセールスマンとして全米を鉄道や飛行機で飛び回っており、フレッド・ハーベイ・レストランを利用したり、ウォルト・ディズニーにフレッド・ハーベイの話聞いて影響を受けていたのかもしれないと思うと楽しくなる。

4) 他の外食産業への影響

フレッド・ハーベイのレストラン運営は米国の多くのレストラン運営のスタンダードとなり、多くの外食企業を誕生させた。ニューヨークのカフェテリアのホーン・アンド・ハダートやA&Wルートビア、ハワード・ジョンソンなどだ。そして、最も影響を与えたと思われるのが、フレッド・ハーベイが本拠地を構えていたカンサスシティに誕生したホワイト・キャッスルという、米国で初めてのハンバーガー・チェーンだ。

■参考HP

- ハーベイ・ハウス (建物外観の写真)
<http://www.harveyhouses.net/>
- プルマン博物館
<http://www.pullman-museum.org/>
- 当時の米国鉄道状況
<http://www.usrail.jp/pt-2pullman.htm#no1>

■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

新日本厨機株式会社

| | |
|-----|-------|
| 支 部 | 会員No. |
| 関東 | 295 |

技術者集団を目指し、食の安全・安心をサポート。



代表取締役
有富 巧

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は昭和47（1972）年に東京都品川区旗の台で創業しました。おかげさまで来年には創業40周年を迎える運びとなりました。これもひとえにお客さまをはじめとする皆さま方からのご支援の賜物と、心から感謝申し上げます。

創業当時は田中角栄首相の「日本列島改造論」や、



本社全景

中国からパンダ2頭が寄贈されて日本中がパンダブームでにぎわったころでした。

当社は創業以来一貫して学校給食を主軸にし、学校給食向けの新製品開発に重点を置き、先割れスプーンをは

じめ、ラウンド式食器洗浄機「バーレー号」や、パワーリフト式棚昇降式消毒保管庫等を業界に先駆け発表してまいりました。

現在は業務を拡大し、学校給食をはじめ保育園、幼稚園、給食センター、病院・医療福祉、老健施設等の設計から施工までを行っております。これからも現場からの声を大切にし、環境問題や衛生管理に配慮した、省エネ、省力化製品・商品を提供していきたいと考えております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は大型厨房機器の食器洗浄機から箸・スプーンといった備品・消耗品まで、多彩な製品を取り扱っております。特に備品・消耗品関係は常時2,000アイテムからの在庫を有し、即日出荷体制をとり、全国のお客さまにご利用いただいております。

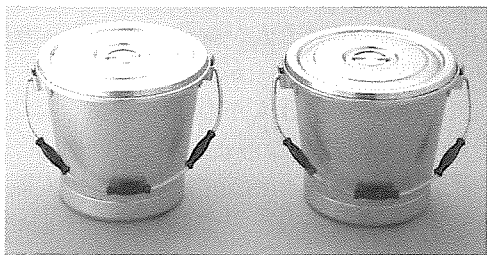
当社は東京本社および首都圏6ヵ所に営業所を構え、地域に密着した販売体制と熟練したサービスマンによる即日対応のアフターサービス心がけております。また、全国的には業販卸部門も充実を図り、



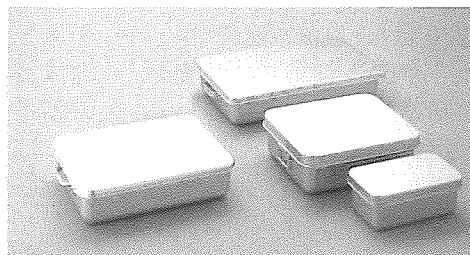
食器消毒保管庫 SEシリーズ



食器洗浄機 BIT-600シリーズ



アルマイトー重底丸食缶



天プラ入れ



当社オリジナル牛乳函

各県に代理店を設けてお客さまの要望にお応えしております。

——**貴社のセールスポイントについてお願い致します。**

当社は「いかに顧客のニーズをとらえ、高品質な製品とアフターサービスを提供するか」をテーマに、学校給食の分野において独自のノウハウを積み重ねてまいりました。

オリジナリティの高い製品を創り出すためには、オリジナリティのある発想のできる人材が必要です。モノ作りを支えるのは人、と考えています。従って当社では、人材の採用・育成に最も注力しています。優れた人材と経験こそが、「他にない技術」を生み出し、競争力のある製品に結びつくと思じているからです。

「SNCにしか作れない製品」を常に胸を張ってそう言えるよう、私たちはこれからも邁進してまいります。

——**工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。**

皆さまご承知のように、昨今さまざまな細菌感染による食中毒が後を絶ちません。食に関わる立場にある、われわれの衛生管理に関する情報や知識がま

ずまず重要視されると思います。今後工業会などで適時これらの講習会等を開催し、実例や知識を習得できる機会を設けていただければと思います。

また、建設業界における「厨房業界」の立場や地位が確立されていないように思われます。多くの場面でこのことを実感されている方が多いのではないかと感じております。是非業界全体の地位の向上を図っていただきたいと考えます。

- 設 立
1972年9月
- 代表者
有富 巧
- 資本金
1,000万円
- 従業員
32人
- 業 種
業務用厨房機器・設計施工販売
- 主要取引先
官公庁、学校関係
- 本社所在地
〒144-0053 東京都大田区蒲田本町1-4-1
TEL: 03-3734-8171 FAX: 03-3734-0401
- 営業所
横浜、相模原、千葉、城北、埼玉
- URL
<http://www.snc-corp.co.jp>

最新外食トレンド2011

No.8 「宿泊業・飲食サービス業」における雇用動向について

(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8月3日に「平成22年雇用動向調査の概要」が厚生労働省から公表された。以前本連載(平成21年11月号)でも平成20年結果を使って「飲食店・宿泊業」の雇用・就業構造の特徴などについて整理し、①外食産業の雇用面の大きな特徴の一つに、その「入職・離職率の高さ」がある点や、②年間の未就業入職者のうち、約4~5人に1人が「飲食店・宿泊業」で働いており、外食産業などは、若年層が初めて働く場としても大きな位置付けとなっている状況などについて見てきた。

今回は平成22年結果を使って、直近の外食産業の雇用状況などについて見ていきたい。

2. 「産業計」「宿泊業・飲食サービス業」の雇用動向~平成22年雇用動向調査結果

○「産業計」「宿泊業・飲食サービス業」の雇用動向

平成22年の雇用動向について「雇用動向調査」の結果を見てみると、国内産業全体の「常用労働者」は平成22年1月1日では4,425万人と推計され、そのうち4分の3の3,305万人が正社員など「一般労働者(以下一般)」、残りの1,120万人が「パートタイム労働者(以下、パート)」であった。平成22年中の入職者は「一般」が359万人、「パート」が272万人となり、全体では631万人が就業している一方、平成22年中の離職者は「一般」が372万人、「パート」が270万人と、全体で643万人が離職、産業全体としては12万人の離職超過となった。

同様に外食産業を含む「宿泊業・飲食サービス業」の雇用状況について見ると、平成22年1月1日の「常用労働者」は373万人と産業計の常用労働者の約8%を占めており、その内訳は「一般」が130万人、「パート」が243万人とパート労働が中心となっている。平成22年中の入職者は103万人(「一般」28万人、「パート」75万人)、離職者は102万人(「一般」26万人、「パート」76万人)となり、全体としては入職超過となった。平成22年はパートが減少し、正社員などが増える結果となったが、外食産業等が依然としてパート労働中心の就業構造である点に大きな変化は見られなかった(表1)。

また、前述したように、外食産業等の雇用の大きな特徴はその入・離職率の高さであり、平成22年結果においても、その入・離職率は27.6%、27.2%と主要産業分類の中では最も高く、1年間で従業員

(万人)

| | | 常用労働者(平成22年1月1日) | | | 入職者 | | | 離職者 | | |
|-------------|---------|------------------|---------|---------|-------------------|---------|---------|----------|---------|---------|
| | | 全体 | 一般 | パート | 全体 | 一般 | パート | 全体 | 一般 | パート |
| 産業計 | (a) | 4,425 | 3,305 | 1,120 | 631 | 359 | 272 | 643 | 372 | 270 |
| 各全体に対する構成比 | (b) | (100.0%) | (74.7%) | (25.3%) | (100.0%) | (56.9%) | (43.1%) | (100.0%) | (57.9%) | (42.0%) |
| 宿泊業・飲食サービス業 | (c) | 373 | 130 | 243 | 103 | 28 | 75 | 102 | 26 | 76 |
| 各全体に対する構成比 | (d) | (100.0%) | (34.9%) | (65.1%) | (100.0%) | (27.2%) | (72.8%) | (100.0%) | (25.5%) | (74.5%) |
| 特化係数 | (d)/(b) | - | 0.5 | 2.6 | - | 0.5 | 1.7 | - | 0.4 | 1.8 |
| | | 常用労働者(平成23年1月1日) | | | 平成23年-22年常用労働者の増減 | | | | | |
| | | 全体 | 一般 | パート | 全体 | 一般 | パート | | | |
| 産業計 | (a) | 4,413 | 3,292 | 1,122 | ▲12 | ▲13 | 2 | | | |
| 各全体に対する構成比 | (b) | (100.0%) | (74.6%) | (25.4%) | - | - | - | | | |
| 宿泊業・飲食サービス業 | (c) | 374 | 132 | 242 | 1 | 2 | ▲1 | | | |
| 各全体に対する構成比 | (d) | (100.0%) | (35.3%) | (64.7%) | - | - | - | | | |
| 特化係数 | (d)/(b) | - | 0.5 | 2.5 | - | - | - | | | |

表1 「産業計」「宿泊業・飲食サービス業」の雇用動向(平成22年)

資料: 厚生労働省「22年雇用動向調査」

注: ラウンドの関係で「一般」「パート」の計が「全体」と合わない場合がある。

| | 常用労働者 (平成22年 1月1日) | 入職者 | 離職者 | 入職率 | 離職率 | 転職入職者 (うち調査時 在籍者) | うち前職が同業種 | |
|-------------------|--------------------------|---------|---------|------|------|-------------------------|----------|------|
| | | | | | | | 人数 | 割合 |
| | (千人) | (千人) | (千人) | (%) | (%) | (千人) | (千人) | (%) |
| 産業計 | 44,250.5 | 6,308.5 | 6,425.3 | 14.3 | 14.5 | 3,494.9 | — | — |
| 鉱業、採石業、砂利採取業 | 23.3 | 2.6 | 3.0 | 11.2 | 12.9 | 2.4 | 1.5 | 62.5 |
| 建設業 | 2,558.2 | 246.0 | 292.0 | 9.6 | 11.4 | 166.6 | 89.7 | 53.8 |
| 製造業 | 8,268.9 | 755.0 | 802.9 | 9.1 | 9.7 | 445.9 | 253.5 | 56.9 |
| 電気・ガス・熱供給・水道業 | 270.3 | 18.4 | 18.7 | 6.8 | 6.9 | 10.9 | 3.1 | 28.4 |
| 情報通信業 | 1,465.2 | 125.3 | 148.5 | 8.6 | 10.1 | 68.3 | 29.3 | 42.9 |
| 運輸業、郵便業 | 2,686.6 | 357.8 | 389.2 | 13.3 | 14.5 | 218.3 | 93.8 | 43.0 |
| 卸売業、小売業 | 8,672.6 | 1,117.4 | 1,239.9 | 12.9 | 14.3 | 600.3 | 206.5 | 34.4 |
| 金融業、保険業 | 1,422.7 | 126.7 | 124.2 | 8.9 | 8.7 | 48.9 | 17.4 | 35.6 |
| 不動産業、物品賃貸業 | 680.2 | 86.7 | 94.4 | 12.7 | 13.9 | 56.3 | 10.0 | 17.8 |
| 学術研究、専門・技術サービス業 | 1,222.0 | 138.5 | 146.5 | 11.3 | 12.0 | 90.3 | 20.2 | 22.4 |
| 宿泊業、飲食サービス業 | 3,730.2 | 1,029.1 | 1,015.1 | 27.6 | 27.2 | 433.5 | 217.8 | 50.2 |
| 生活関連サービス業、娯楽業 | 1,591.4 | 324.7 | 353.8 | 20.4 | 22.2 | 150.9 | 38.2 | 25.3 |
| 教育、学習支援業 | 2,806.1 | 363.3 | 344.9 | 12.9 | 12.3 | 216.0 | 107.1 | 49.6 |
| 医療、福祉 | 5,206.8 | 964.2 | 780.2 | 18.5 | 15.0 | 582.4 | 361.1 | 62.0 |
| 複合サービス事業 | 667.9 | 63.9 | 61.1 | 9.6 | 9.1 | 27.4 | 3.0 | 10.9 |
| サービス業(他に分類されないもの) | 2,978.0 | 589.2 | 610.8 | 19.8 | 20.5 | 377.4 | 100.5 | 26.6 |

表2 主要産業別の雇用動向 (平成22年)

資料：厚生労働省「平成22年雇用動向調査」

注：ラウンドの関係で合計値と「産業計」が合わない場合がある。

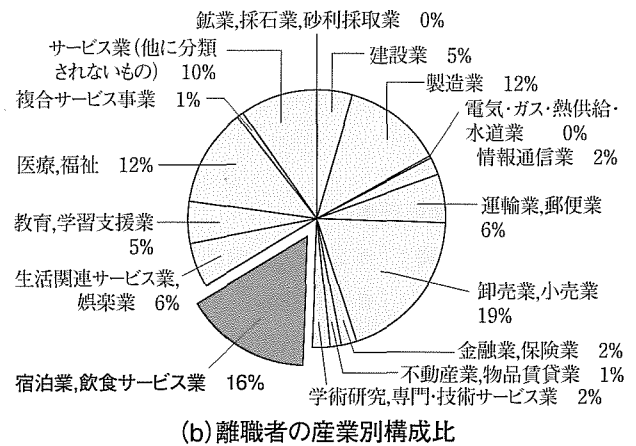
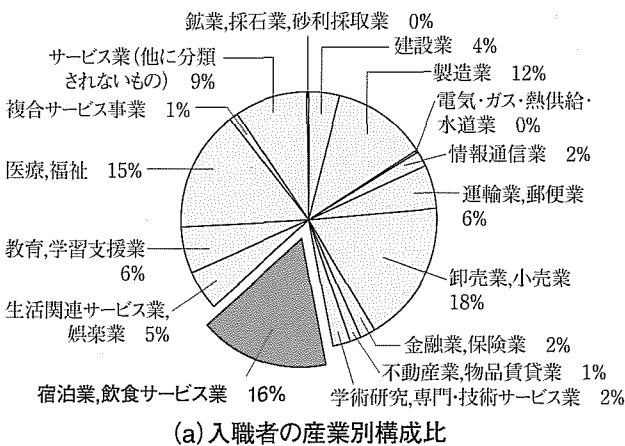


図1 入職者・離職者の産業別構成比

資料：厚生労働省「22年雇用動向調査」

の約3分の1が入れ替わる状況となっている。

このことから「宿泊業・飲食サービス業」の入・離職者数の産業全体の入・離職者数に占める割合は16%と高くなっており、その常用労働者規模（産業計の約8%）と比べると、入職・離職等の雇用市場では一定の存在感を示していることがうかがえる。（図1、表2）

○転職入職者における同業種からの入職傾向

次に転職入職者における同業種からの入職傾向を見てみると、「宿泊業・飲食サービス業」の同業種から入職する比率は比較的高く、対象となる転職入職者（1年以内に就業経験があるもので、調査時在籍者）43万人のうち50.2%の22万人が、同じ「宿泊業・飲食サービス業」であり、同じ外食産業からの転職が比較的多いことがうかがわれる。

他産業では、「鉱業、採石業、砂利採取業」（62.5%）、

「医療、福祉」（62.0%）、「製造業」（56.9%）、「建設業」（53.8%）などで同業種からの入職傾向が強くなっている。

3. おわりに

以上、平成22年の雇用動向調査の結果を見てきたが、「宿泊業・飲食サービス業」は常用労働者数の割に入職・離職等の雇用市場では比較的シェアが高く、一定の存在感があることがうかがわれた。また、パートタイム労働が中心で、同業種からの入職比率が比較的高く、入職・離職率も高い産業であることがうかがわれた。

人の出入りが激しい状況は、人材の未充足を生みやすい状況であることに変わりなく、中長期的な人材の育成確保は外食産業の恒常的な課題となっている。

【1】7月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付総数は59件で前年同月の188件に対して31 (%)。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは石油ストーブの火災、ガス給湯器の制御不良5件。
- ◇品質クレームは石油ストーブの故障多発、ガス給湯器の作動不良等2件。
- ◇一般相談は化学物質過敏症、石油給湯機の騒音、排気ガスの異臭等46件。
- ◇問い合わせはガスメータの性能と寿命、カセットこんろ用ポンベの処分等6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 | 2 | 0 | 10 | 1 | 13(22) |
| 事業者 | 1 | 0 | 8 | 1 | 10(17) |
| 行政・司法 | 2 | 2 | 28 | 4 | 36(61) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0(0) |
| 合計(構成比) | 5(9) | 2(3) | 46(78) | 6(10) | 59(100) |

注) 昨年同月実績合計188件 事故8件

【3】主な関係行事

- (1) 協議：「ガス石油ADRの今後の業務遂行に付いて」(弁護士事務所 7/8)
- (2) 調査：「ガス石油機器ADR委員に関して」(品川消費生活C 7/25)
- (3) 報告：「ガス石油機器PLC事故概要の説明」(東京消防庁4F 7/21)

【事故クレーム】

①カセットこんろとガスポンベの接続部から発火

◇A社のカセットこんろにB社のガスポンベを接続し、点火したら、こんろとポンベの接続部からガスが漏れ発火した。この発火による被害は確認中。使用者は立腹し当該メーカーに抗議し適正な対応を要求。

◆事実確認の結果、本件事故の原因は使用者の誤使用(A社のこんろにはA社のガスポンベを使用すべきだが、他社のポンベを接続したため)と説明。

②石油ストーブによる火災

◇室内に干していた洗濯物が「生乾き」だったので石油ストーブを点火。暫くして、友人が車で迎えに来たので石油ストーブを消して友人宅に遊びに行ったと証言しているが、当日の午前0時13分頃、地元の警察より「自宅が火災」との連絡を受けて帰宅したところ全焼。

◆事実確認と事故品調査の結果、何らかの要因で給油タンクと燃焼タンク接続部から灯油が漏れ発火したものと推定する。又当該ストーブは約15年間ほぼ未使用の状態であったことから経年劣化の進行は相当のものであったと考えられる。

③ガス給湯器の排ガスで隣家の物置が腐食

◇当家で使用6～7年のガス給湯器から排出される排気ガスの熱等により1m離れた隣家のスチール製物置のポティーが腐食し茶色に変化していることに気付いた。直ちに、当該メーカーに連絡し物置を確認させた結果、当該ガス給湯器に問題はないと言われたが今後いかにすべきか。

◆申出者に「大気と腐食」について技術的に説明し、本件について隣家と話し合い円満に解決するよう説明。

④石油給湯機付風呂釜からの強烈な異臭と眼痛

◇使用半年の石油給湯機付風呂釜から強烈な排気ガスが発生して困っている。この異臭は当該機器から30~40m離れても燃焼時には強い臭いがして耐えられない。臭いの内容と適正な対応をPLCに依頼する。

◆「臭いの定義」、「異臭の元素」、「異臭の規格」、「異臭の試験条件」等について説明。

⑤ガス給湯器の制御不良による誤作動

◇ガス給湯器の制御不良により勝手に電源が入り、給湯のON、OFFを繰り返し、大変危険な思いをしている。如何に対応すべきか。

◆現在、事実確認中。

7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

◇数年前に、神戸地裁で扱った臭いに関する紛争で「強い臭気は人格権を侵害する」として原告の訴えをほぼ認め同市の規制基準を超える臭気発生を差し止めを被告に命じた。本件は神戸市の住宅街の焼鳥屋から出る臭い等が快適な生活をする権利を侵害したとして焼鳥屋などを相手に適切な防臭処置などを求めた訴訟である。被告の焼鳥屋は1998年から営業していたが、店から10~20m以内に住む住人3人が提訴していたもので、判決は前記の通りで総額72万円の損害賠償の支払いを被告に言い渡した。この判決について関係者である(社)臭気対策研究所は「食欲をそそるような焼き鳥など食品においては、快、不快の判断に個人差があり線引きが難しい。時代の流れを感じさせる判決だ」と話している。当センターもこの判決から時代の流れや消費者の権利意識等について考えさせられるとともに「臭い、匂い」に関する紛争処理の難しさを再認識した。

◇前記の異臭による被害に対する判決は「官能に起因する被害」であるが、最近出された視界に関わる被害と判決を紹介する。

火葬場の隣に立てられたアパートに住んでいる住人から「毎日、朝から晩まで葬儀を見せられ、精神的な苦痛を味わっている」との訴えが出た。これに対して裁判所は「社会的許容度」の意味を説明した。即ち、「この狭い日本に1億200万人が生活しているのだから、一定の社会的許容度を認めること」は必要であるとした上で火葬場に葬儀が見られない程度の扉の設置を被告に命じた。

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

| 認定日 | 技術基準適合品 | 認定製品コード | 会社名 | 電話番号 |
|------------|-------------------|-------------|--------------|--------------|
| 07. 10. 1 | ダブルチェック | 07-002-0201 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 2. 17 | ダブルチェックLL | 10-002-0202 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 6. 23 | ダブルチェックM型 | 10-002-0203 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 09. 8. 25 | グリースダンパー | 09-002-0204 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 11. 22 | バップレッシュII | 10-002-1302 | (株) アクシー | 06-6682-2251 |
| 10. 2. 17 | ファイヤーグリスフィルター | 10-002-1404 | (株) 深川製作所 | 048-257-3111 |
| 10. 6. 23 | ファイヤーブルーF III型 | 10-002-1502 | 新成工業(株) | 03-3403-2216 |
| 09. 6. 29 | グリーサー | 09-002-1701 | ホーコス(株) | 084-922-2855 |
| 09. 4. 23 | Vフィルター | 09-002-1704 | ホーコス(株) | 084-922-2855 |
| 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) アクアエアー | 045-893-0449 |
| 09. 8. 25 | ソレI型 | 09-002-4903 | 日之出(株) | 0532-31-2237 |
| 06. 12. 6 | セルテックフィルターL型 | 06-002-5001 | (株) セルテック | 047-491-6654 |
| 08. 1. 23 | セルテックフィルターB型 | 08-002-5002 | (株) セルテック | 047-491-6654 |
| 06. 12. 6 | セルテックフィルターK型 | 06-002-5003 | (株) セルテック | 047-491-6654 |
| 08. 9. 8 | セルテックフィルターM型 | 08-002-5004 | (株) セルテック | 047-491-6654 |
| 07. 12. 14 | SKグリスフィルターH-1型 | 07-002-5103 | (株) サニクリーン | 03-3453-2231 |
| 08. 7. 10 | ユニフィルター | 08-002-5301 | (株) ユニマットライフ | 03-5770-2050 |
| 06. 12. 6 | ジョンソンJフィルター | 06-002-5401 | ディバーシー(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ウエーブ | 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 I 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

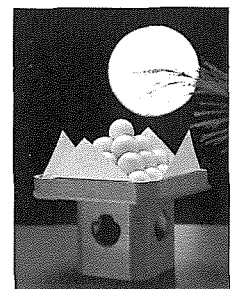
| | | | | |
|------------|-------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| 08. 2. 29 | ゲイロードベンチレーターGX2-BDL | 08-003-0102 | (株)村幸 | 03-5777-0011 |
| 07. 10. 1 | エアロ・ウエイ | 07-003-0201 | (株)クラコ | 06-6222-6711 |
| 09. 6. 29 | S O I L S C R U B B E R | 09-003-0801 | (株)加藤厨房設備 | 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

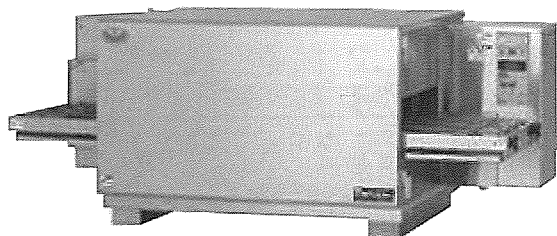
❖ 9月(長月) ❖

| | | | |
|--------|----------------------------------|--------|---|
| 1日(木) | 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 18日(日) | かいわれ大根の日 |
| 5日(月) | クリーン・コール・デー(石炭の日) | 19日(月) | 敬老の日 |
| 6日(火) | 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、 世界老人給食の日、妹の日 | 20日(火) | 彼岸入り、空の日 |
| 7日(水) | クリーナーの日 | 23日(金) | 秋分の日 |
| 9日(金) | 重陽の節句、菊の節句、 カーネルズデー | 24日(土) | 曇の日、清掃の日 |
| 10日(土) | 下水道の日 | 26日(月) | 彼岸明け |
| 14日(水) | コスモスの日、 セプテンバーバレンタイン | 29日(木) | 招き猫の日、 日中国交正常化の日、 クリーニングの日、 ふぐの日 |
| 15日(木) | ひじきの日 | 30日(金) | くるみの日 |
| 16日(金) | マッチの日 | | |



新製品 News

コンベアオープン スピードジェット



スピードジェット

㈱マルゼン（工業会関東支部）は、コンベアオープン「スピードジェット」を発売した。

「スピードジェット」は庫内フィンガーから噴射される強力な熱風を直接食材に噴き付けることで食材表面の低温の空気層を吹き飛ばし、食材の表面からスピーディに焼き上げるため、食材本来の旨みや栄養を封じ込めて調理することが可能。コンベア式を採用しているため、前の注文の焼き上がりを待たずに投入でき、回転効率がアップ。食材にまんべんなく熱風が当たるため、焼きムラを抑えて均一に焼き上げられる。風量は3段階、庫内温度は140℃～350℃まで設定でき、比例制御によって正確な温度管理を実現し、コンベア速度も1～15分まで調節が可能。厨房レイアウトや作業動線に応じて、コンベアの進行方向を逆にすることで左右どちらからでも食材を投入することが可能となっている。価格は標準タイプ（SPJG-141（L））が155万4,000円（税込）、庫内確認窓付きタイプ（SPJG-141（L）-K）が160万6,500円（税込）。

■マルゼン㈱ 営業本部

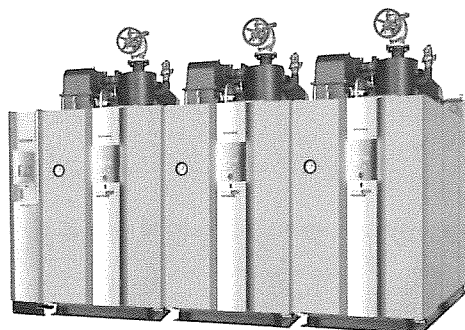
〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18

マルゼンビル7F

TEL 03-5603-7788 FAX 03-5603-7737

<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

ガス焚き高圧貫流蒸気ボイラ SQ-3000



SQ-3000

三浦工業㈱（工業会関東支部）は、ガス焚き高圧貫流蒸気ボイラ「SQ-3000」を開発し、2012年春より発売する。

「SQ-3000」は相当蒸発量3000kg/h、最高圧力1.57/1.96MPa。同社の小型貫流蒸気ボイラ（相当蒸発量3000kg/h、最高圧力0.98 MPa）「SQシリーズ」の技術を継承し、ボイラ効率98%（負荷率=100%、圧力0.49MPa、給水温度15℃、気温35℃）、NOx値25ppm以下（O2=0%換算、13A実測値）、燃焼ターンダウンは1：5、燃焼方式は高速多位置制御。

設置面積はW1,110×D2,590×H2,965mmと、同社従来機種15t設備に比較して約70%削減を実現し、高圧ボイラに新しい基準を打ち立てている。

燃料は13A/LPGを使用。

価格は未定となっている。

■三浦工業㈱ ブランド企画室

〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7

TEL 089-979-7019 FAX 089-979-7126

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

※本欄では、会員企業の新製品（発表3ヵ月以内程度）を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会（事務局）宛までお送りください。

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23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23年度版) | 冊 |
| 厨房設備工学入門 第5版 | 冊 | JFEA業務用厨房設備機器基準 | 冊 |
| 業務用厨房関係法令集 2010年版 | 冊 | 合計金額 | 円 |

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

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

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8月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

(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)コマースカンプニー
(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)
オビニオン(株)
(株)オリオン
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(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) 東京支店
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化学品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マーメイド
(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)
ハイサーブウエノ(株)
ハシモト(株)
ワクイ(株)

●山梨県
石川調理機(株)

●長野県
伊東電機工作所(株)
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部
●富山県
安達工業(株)
富士厨機(株)
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)
マコト(株)

●福井県
畑中厨房(株)
ラポー(株)

●岐阜県
共栄産業(株)
シンコー製作所(株)
セイコー(株)

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

●愛知県
愛知厨房製作所(有)
AIHO(株)
イシダ厨機(株)
エムラ販売(株)
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
国益社(株)
コメットカトウ(株)
三洋電機産機システム(株) 中部支店
CEK(株)
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)
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
日本厨房工業(株)
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
パロマ(株)

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

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

●関西支部
●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
シェルパ(株)
八木厨房機器製作所(株)

●大阪府
AIHO 大阪支店(株)
アクシー(株)
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
エース厨房機器製作所(株)
エフ・エム・アイ 大阪本社(株)
王子テック(株) 大阪営業所
大穂製作所 大阪営業所(株)
オザキ(株) 大阪営業所
尾高厨房器製作所(株)
川泰(株)
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
クウケン(株)
クラコ(株)
晃洋厨機(株)
コメットカトウ 大阪営業所(有)
コヤマ(株)
サミー(株)
三喜ゴム(株)
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)
シルクインダストリー(株)
千田(株)
ぞう屋(株)
ダイフィル(株)
タニコー(株) 関西事業部
土谷金属(株)
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
中西製作所(株)
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)
ヒロ・インターキッチン(株)
福島工業(株)
フジマック 近畿事業部(株)
扶洋(株)
逢光エンジニアリング(株)
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
マグナ 大阪営業所(株)

増井厨房製作所(株)
丸一(株)
マルゼン 大阪支店(株)
明和製作所(株)
山岡金属工業(株)

●兵庫県
関西興業(株)
後藤ステンレス産業(株)
ショウワ(株)
ニチワ電機(株)
明城製作所(株)

●奈良県
シンコー(株)

●中四国支部
●鳥取県
エフエスエーシステムズ(有)

●島根県
ホクサン厨機(株)

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

●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
中西製作所 中四国支店(株)
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
フジマック 中四国事業部(株)
フロムシステムダイレクト(有)
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
丸八(株)

●徳島県
東四国厨房設備(有)

●香川県
北沢産業(株) 高松支店
サムソン(株)
四国厨房器製造(株)
中西製作所 高松営業所(株)
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
厨房のウエマツ(有)
マクロキッチンキグ フジ(株)

●九州支部
●福岡県
AIHO 九州支店(株)
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)
大穂製作所(株)
オザキ(株) 福岡営業所
北沢産業(株) 福岡支店
九州イトミック(株)
コメットカトウ 九州営業所(株)
三洋電機産機システム(株) 九州支店
タニコー(株) 九州事業部
中西製作所 九州支店(株)
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
ネオシス 福岡工場(株)
福島工業(株) 西日本支社
フジマック 福岡営業部(株)
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
マグナ 福岡営業所(有)
丸枝(株)
マルゼン 福岡営業所(株)
横河電子機器(株) 九州支店

●長崎県
長崎日調(株)

●熊本県
インスキチヨウリ(株)

●大分県
シンコー厨機(有)
中栄工業(株)

●宮崎県
丸一厨房(有)

●鹿児島県
第一食器(株)
ホシザキ南九(株)

賛助
あいおいニッセイ同和損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
九州電力(株)
西部ガス(株)
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
社団法人日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
北海道電力(株)
メガソフト(株)

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

■本号掲載広告企業名

| | |
|------------|-----|
| (株)AIHO | 後6 |
| (株)アクシー | 後2 |
| アサヒ装設(株) | 前8 |
| (株)上野製作所 | 後4 |
| エスケーエイ(株) | 前9 |
| (株)大道産業 | 後4 |
| オザキ(株) | 前8 |
| 三和厨理工業(株) | 前8 |
| シンボ(株) | 後5 |
| スギコ産業(株) | 後2 |
| (株)タチバナ製作所 | 前5 |
| 東京ガス(株) | 前10 |
| (株)中西製作所 | 前3 |
| ニチワ電機(株) | 前2 |
| 日本洗浄機(株) | 表2 |
| 日本調理機(株) | 表3 |
| (社)日本能率協会 | 後1 |
| 福島工業(株) | 前1 |
| (株)フジマック | 後3 |
| 細山熱器(株) | 表4 |
| メガソフト(株) | 前6 |
| 横河電子機器(株) | 前4 |

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

| | 毎月 | 隔月・3カ月 | 単発 |
|----------------|--------|--------|--------|
| 普通1頁(A4/4色刷) | 78,000 | 82,000 | 85,000 |
| 普通1頁(A4/1色刷) | 58,000 | 62,000 | 65,000 |
| 普通1/2頁(A4/4色刷) | 40,500 | 46,500 | 52,500 |
| 普通1/2頁(A4/1色刷) | 30,000 | 35,000 | 40,000 |

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●レイ・ブラッドベリの短編小説『群集』は、複数の事故現場に共通する事象に気付いた男の話である。さまざま事故・事件現場に、必ず即座に駆け付けている野次馬の中に共通の顔がいる……！●映画『タイム・シーカー』『グランドツアー』はそのアイデアを発展させたような作品だが、こちらは現場にいる人達が観光目的の時間旅行者たちで、彼らはヒンデンプルグ号炎上やタイタニック沈没の現場を巡っていて……というお話で、不謹慎といえば不謹慎だが、非常にそそられる内容である。●自分がそんなツアーに行くならばフランク・エドワーズの本にも書いてあるような現場優先で、マリー・セレスト号とか、ツングース隕石落下とか、ナスカの地上絵やモアイ像の制作現場とかだろうか。●あれこれ想像するのも楽しいがそれはそれ、やはり現場を見た方が早いというのはいつの時代でも揺るがない。●既に会員の皆さまには告知させていただいているが、第31回海外視察調査団の参加者を募集中である。2年に1回の恒例行事、イタリア・ドイツ、ヨーロッパの最新厨房を見られる絶好の機会なので、是非ともご応募いただきたい。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) でパンフレットを配布中である。

厨房

平成23年9月5日発行

第48巻/第9号 (No.507)

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 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。

ホテル・旅館・飲食・中食・給食業界向け日本最大の
展示会で貴社の製品・サービスを売り込みませんか？



見て・触れて・感じて——。

第12回

厨房設備機器展

主催：(社)日本厨房工業会 (社)日本能率協会



ANNIVERSARY
第40回

HOTERES JAPAN

国際ホテル・レストランショー

主催：(社)日本能率協会 (社)日本ホテル協会 (社)国際観光旅館連盟
(社)日本観光旅館連盟 (社)国際観光日本レストラン協会 (社)国際観光施設協会

第33回

フード・ケータリングショー

給食・弁当サービス業界にむけた展示会

主催：(社)日本給食サービス協会 (社)日本弁当サービス協会
(社)日本メディカル給食協会 (社)日本能率協会

会期 **2012.2.21(火) ▶ 24(金)**
10:00~17:00(最終日16:30まで)

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

出展募集・企画の
最新情報はWEBで!!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

**出展者
募集中!**

出展申込期限
2011年
10月14日(金)

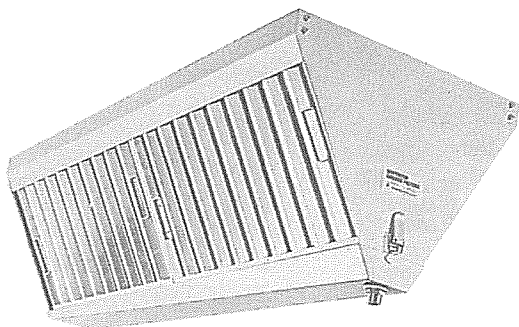


問い合わせ先

HCJ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内

〒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

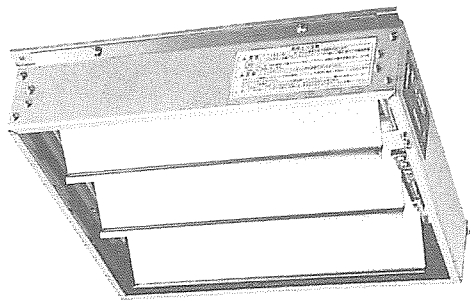
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

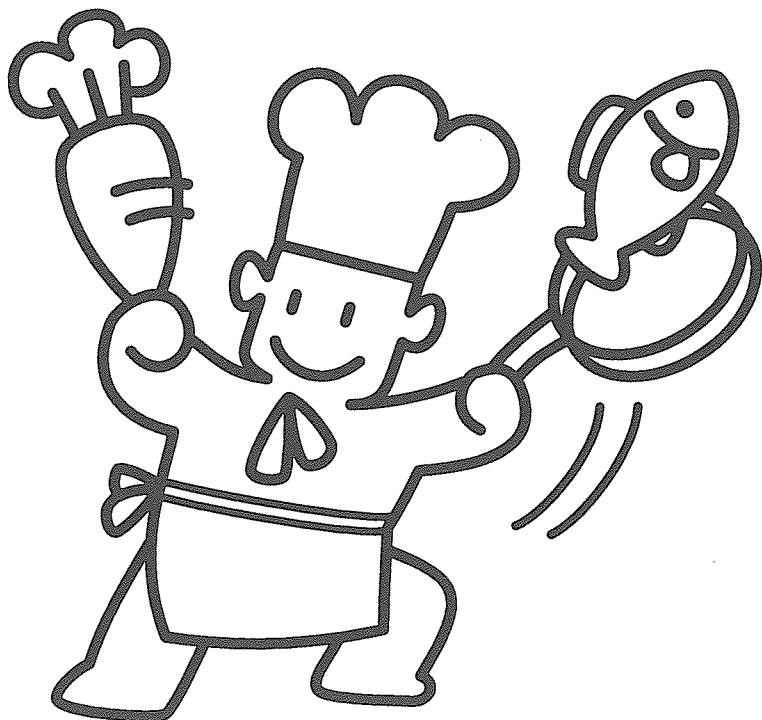
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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。

アクシーの空気を(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

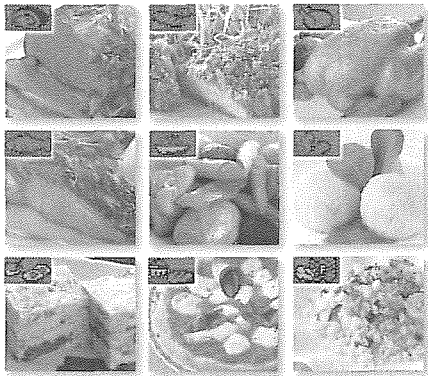
■製造元



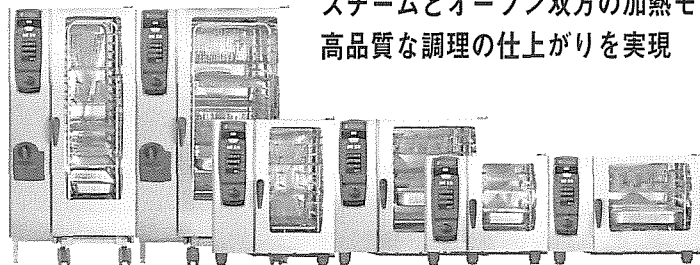
本社 0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 06(6767)3611(代) 新 潟 営 業 所 025(224)2177(代)
 ショールーム インターネットホームページアドレス 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 東京支店 03(3537)1951(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!

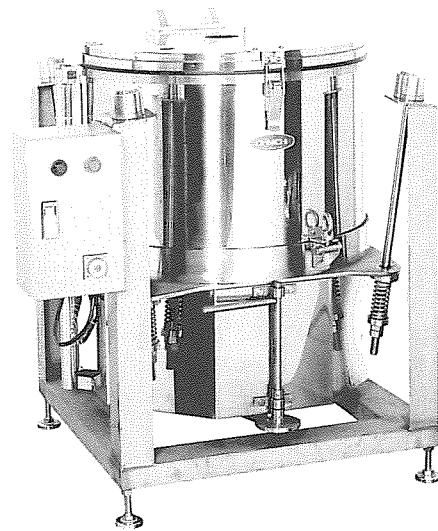
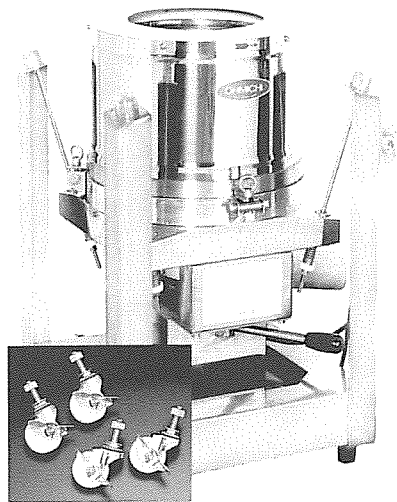
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守
のご依頼、お見積も気軽にフジマックへ
ご相談下さい。

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。

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

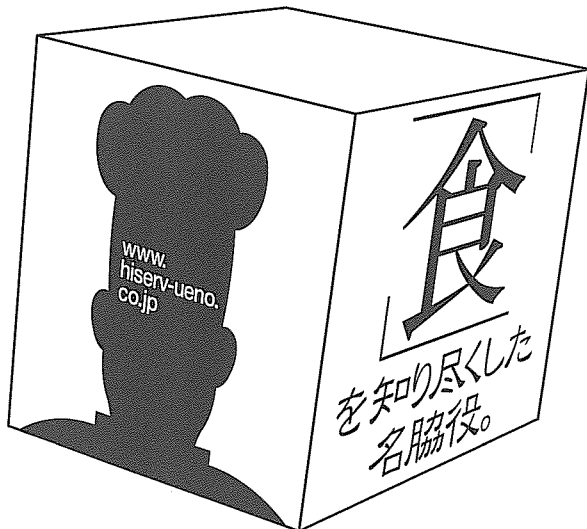
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

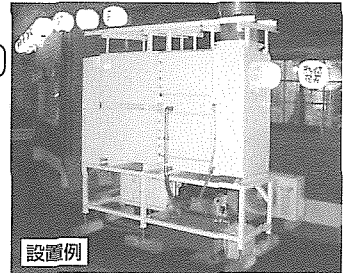
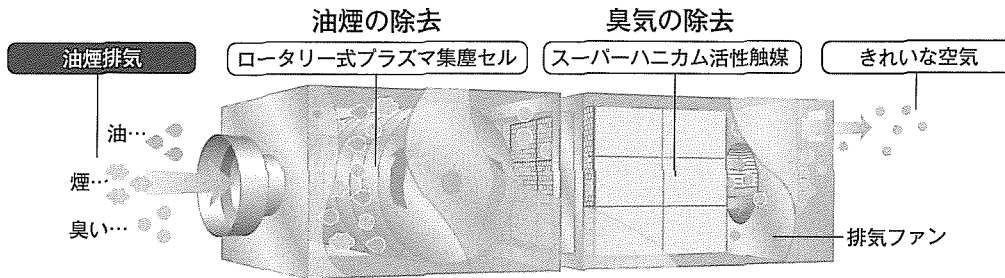
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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

臭気の除去 | **スーパーハニカム活性炭触媒**

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



AIHO Quality.

プランニング・製造・販売・アフターサービス、

厨房をトータルでサポートできるのは

アイホーの実績と信頼の証です。

AIHO Quality（品質）の厨房を皆様に。



株式会社 **AIHO**

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
HP: <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・栃木・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



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

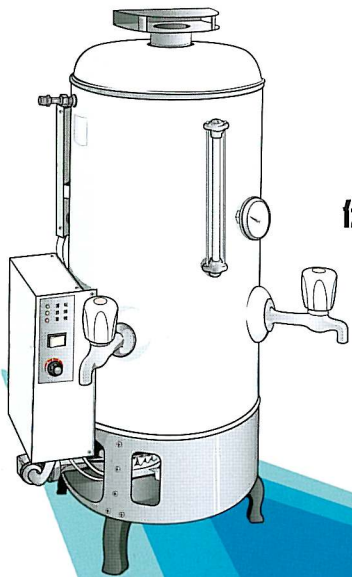
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯の質

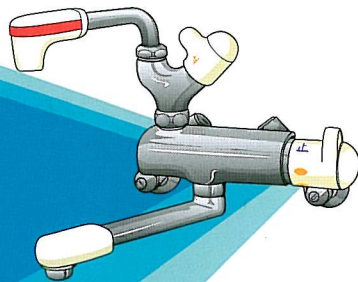
HOSOYAMA

日本厨房工業会

第48巻 第9号 NO.507
平成23年9月5日発行(毎月1回5日発行)



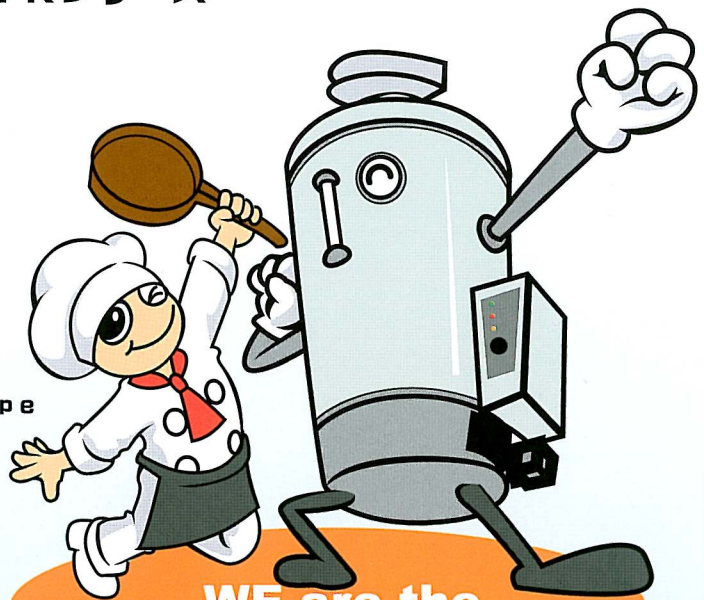
伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN(HDN)シリーズ



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



WE are the Frontier!!

GAS

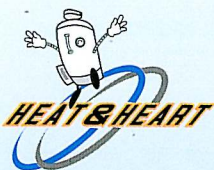
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

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



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)