

10

OCT.  
2011  
No.508

第48巻 第10号NO・508  
平成23年10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。

# 厨房文化



第12回厨房設備機器展  
出展参加のご案内

平成23年度  
厨房設備士フォローアップ研修会のお知らせ

最新外食トレンド2011  
震災後の外食・中食等の動向について

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



この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

## 世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



### 世界初の外ばねドア

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

### 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ずぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すずぎ湯を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本アームのスクエアスプレーすずぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすずぎ方式(SD53形)を搭載。

### ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

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



洗浄室開口 **36** cm

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

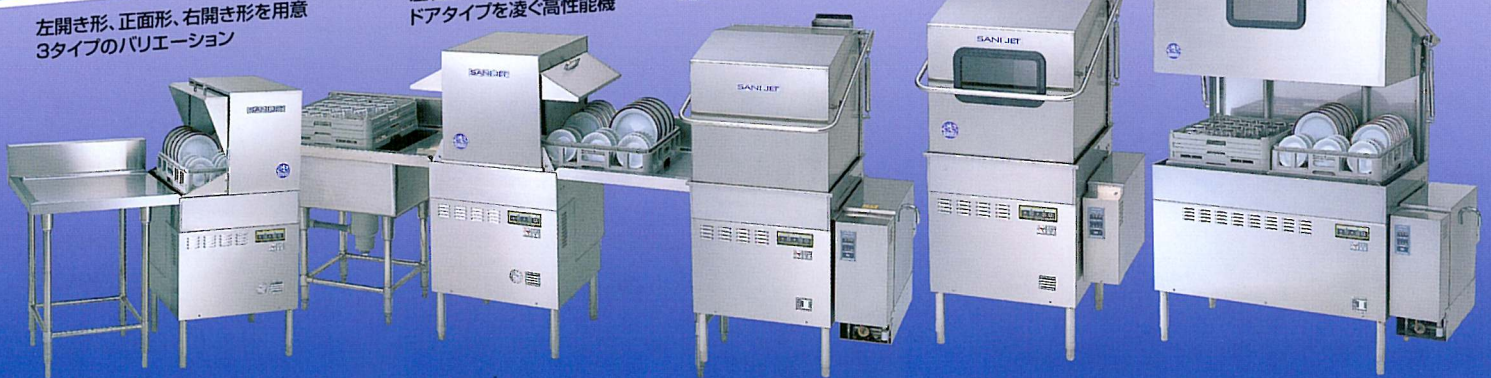
左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



### スープストックサーバー

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



CST 63形

### 卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式/2リフト式

**4食 25秒**

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと  
96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を  
受けて25秒(ラーメン・パスタ)、または40秒(うどん)で  
解凍調理後リフトアップ。  
●スチーム式に比べ排水器など不要、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  
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**

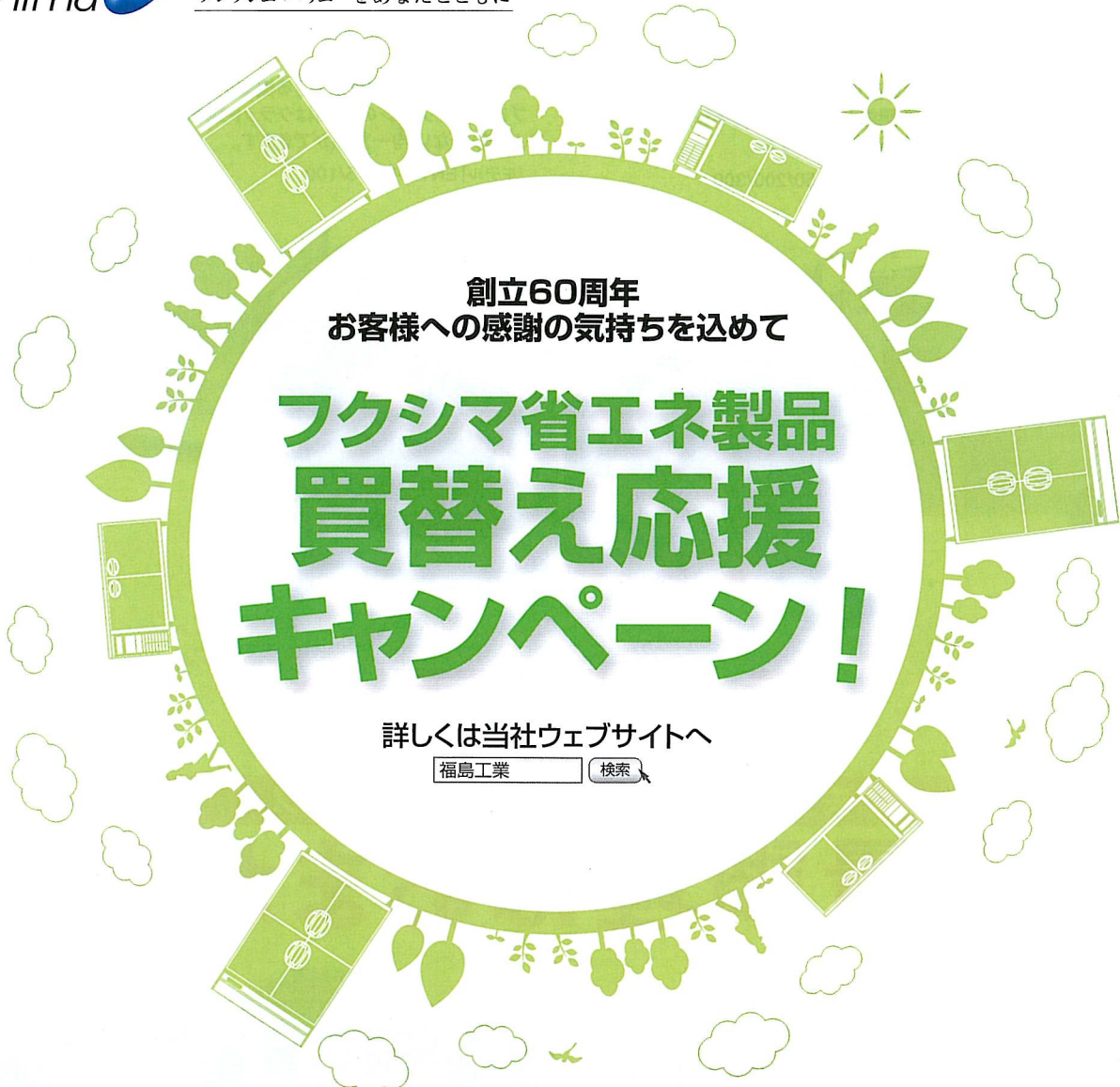
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本社 大阪 支店  
名古屋 営業所  
仙台 営業所  
新潟 営業所  
福岡 営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622





創立60周年  
お客様への感謝の気持ちを込めて

# フクシマ省エネ製品 買替え応援 キャンペーン!

詳しくは当社ウェブサイトへ

福島工業

検索

## 第1弾

当社製品をお使いのお客様へ  
感謝の気持ちを込めて

キャンペーン期間:2011年8月1日(月)~11月30日(水)まで

- 1 当社冷蔵庫で使用のユーザー様 先着1,000名様に  
**省エネスリットカーテン**をプレゼントします
- 2 当社のショーケースで使用する店舗様へ  
**デマンド制御システム**を特別価格でご提供
- 3 当社のショーケースをご導入いただく店舗様へ  
**ショーケース用LED照明**を特別価格でご提供

応募方法

1をご希望のお客様はキャンペーン応募サイト(パソコン、または携帯)からお申込みください。2.3のお見積りは、当社営業担当へご依頼ください。

**省エネスリットカーテンのご応募はこちら▶**



## 第2弾

期間中に対象製品をお買い上げの  
お客様へ感謝の気持ちを込めて

キャンペーン期間:2011年8月1日(月)~11月30日(水)まで  
キャンペーン応募期間:2011年8月19日(金)~12月9日(金)まで

期間中に対象の当社省エネ製品をお買い上げ頂き、  
キャンペーンサイトからご応募いただいたお客様の  
中から抽選で**豪華賞品をプレゼント**します。

- A賞 話題のタブレット端末Wi-Fi仕様 32GBモデル...10名様
- B賞 LED電球3個セット...150名様
- C賞 保冷・保温ステンレスマグボトル...500名様

キャンペーン応募サイトへアクセスして製品に同梱している  
保証書に記載の形名、製造番号を記入して応募してください。

### 対象商品

- ・タテ型業務用冷凍冷蔵庫 Uシリーズ
- ・タテ型インバーター冷凍冷蔵庫Rシリーズ
- ・ヨコ型業務用冷凍冷蔵庫 Yシリーズ・Tシリーズ
- ・インバーター多段スポットケースMEシリーズ
- ・インバーターアイランドショーケースIMシリーズ
- ・薬用ショーケースFMSシリーズ
- ※OEM製品、うどん熟成庫、牛乳保冷庫、急速凍結庫、検査フリーザー、多目的保冷庫、フレッシュキャリアー、UGシリーズ、特注品など一部対象外の製品もございます。



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は小型压力容器となります。



**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。



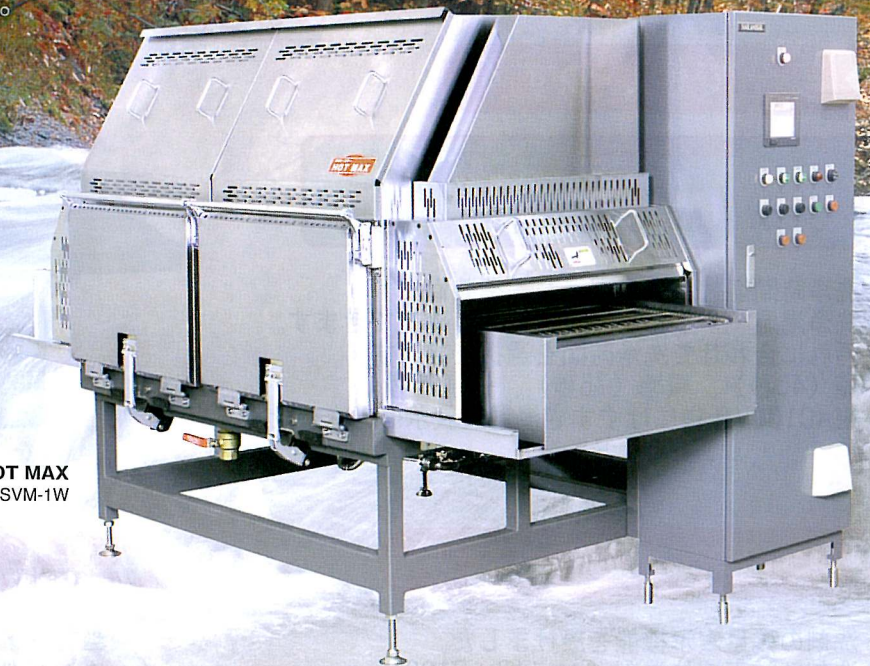
## 地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

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含め“人にも環境にもやさしい  
製品づくり”をナカニシは目指します。

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

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」

これがわたしたちナカニシの願いです。

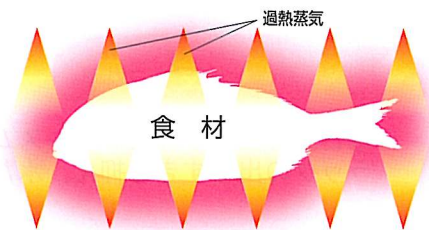


SVロースター HOT MAX  
SVM-1W



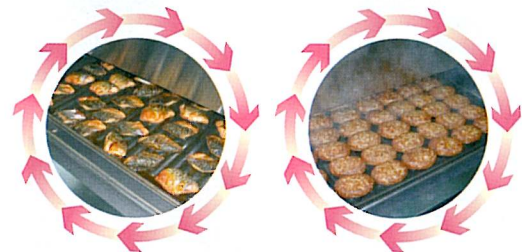
### 美味しさとecoを両立

#### 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] JAB 2011 JMA 2011 JMA2011  
奈良工場は品質マネジメントシステム  
ISO9001:2008認証取得工場です。



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

### ◆ 大きな開口

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

360mm

### ◆ 安全で使いやすく

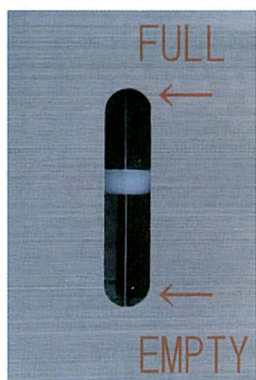


洗浄時間切替と温度表示を標準装備。  
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。  
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。  
短(40秒)、標準(75秒)、長(90秒)  
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。



### ◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

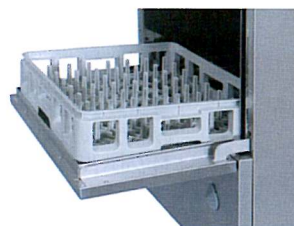
### ◆ 抜群の洗浄力

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



### ◆ 丈夫で長持ち

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







# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。



**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。

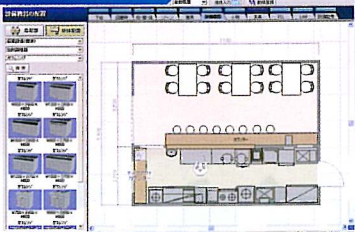
MEGASOFT®

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!**

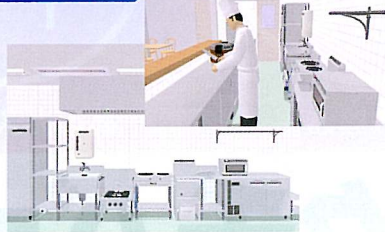
ノートパソコンでプレゼン、顧客の興味を惹きつける図面をラクラク作成。  
平面図 → 3Dパース図 → 機器明細表 の作成時間を大幅に短縮します。

**平面レイアウト図**



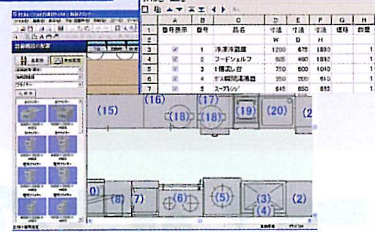
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

**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**



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)





sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績<sup>※</sup> **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](http://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。



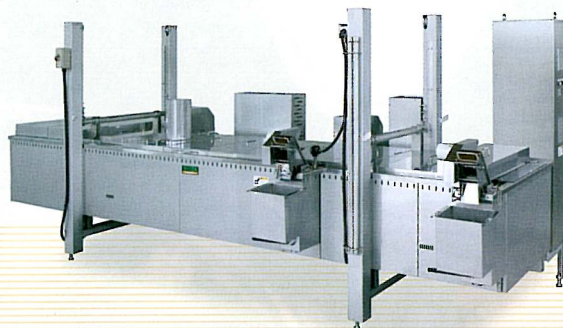
優れた熱効率

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



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# 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

- |                 |             |               |
|-----------------|-------------|---------------|
| コンベクションスチームオーブン | ガスレンジ       | 急速解凍めんあげ釜     |
| コンベクションオーブン     | 炊飯レンジ       | 排熱利用給湯システム    |
| オーブン            | オーブン        | 湯煎機           |
| グリル             | グリル         | はがまレンジ        |
| ホットスレート         | フライトツ       | チャーフロイラー      |
| フライトツ           | ヒートトツ       | ハースグリラー       |
| ヒートトツ           | 台付コンロ       | 豆腐フライヤー       |
| 台付コンロ           | 低放射型ガス台付コンロ | フライヤー         |
| キャビネット付         | ローレンジ       | コーヒーサイフォンテーブル |
| ローレンジ           | テーブルコンロ     | コーヒードリッステール   |
| テーブルコンロ         | 中華レンジ       | ハンバーガーレンジ     |
| めんゆで機           | めんゆで機       | ピザオーブン        |
| そばかまど           | そばかまど       | サラマンダー        |
| ふりかご付めんゆで機      | 特別ご注文品      | ティルティングパン     |
|                 |             | ベキングタックフロイラー  |
|                 |             | 災害対策用スーパーかまど  |
|                 |             | レジャー用スーパーかまど  |

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 / CO<sub>2</sub> 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

## ■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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



製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

# 厨房設備工学入門 第5版

2011年  
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 厨房設計 —

【厨房機器と厨房計画・設計・施工】

厨房工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格:7,800円(税込)、会員価格:6,200円(税込)

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

## 内 容

### ■ [厨房設計編]

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

### ■ [関連設備編]

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

最新・最強の厨房設計の為に。



料理をつくる仕事は、  
幸福をつくる仕事かもしれない。

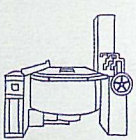
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、  
快適な調理環境を実現。  
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、  
経済性にも優れた厨房ができました。

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



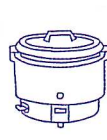
ゆで廻機



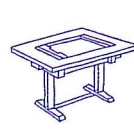
台付コンロ(スプー用)



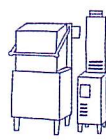
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大匠ガス(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 出展参加のご案内
支部だより	16	平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート
外食産業	17	関東支部が「厨房・外食マーケティングでのFacebook、Twitter活用事例」セミナーを開催
	18	米国外食産業の歴史とイノベーション(8) 「そしてファストフードへ」 ————— 関西国際大学教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎
企業訪問	26	会員企業が語る！(44)————— トーエイ工業(株)
厨房業界関連情報	28	最新外食トレンド2011 (9) 震災後の外食・中食等の動向について ～家計調査・業界調査の結果から ————— (財)食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター 研究員 松崎 俊
	12	陶俳画 [案山子]
	13	巻頭によせて [安眠+熟睡] ————— 大洋厨房(株) 嶽山 博
	17	工業会だより
	24	東北大震災の被災地を訪ねてⅡ
	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
	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

【案山子】



笑う鴉を笑い返して柿日和

案山子<sup>かかし</sup>。東京・港区麻布など、都会の真ん中で開かれる、かかしコンクールに見られる現在からは、ほど遠い古めかしいスタイルに違いない。旧人類のイメージだろう。

笑う鴉。その旧人類の私が育ったころの童謡で、秋になると今でも耳にしたりするのが『案山子』。若い層はいざ知らず、年配者には伝統的な日本の秋を思わせる、懐かしの唱歌の一つなのだろう。その中に何と、主人公を、カアカア鳴き騒いでからかう相手が登場する。笑う鴉だ。

笑い返して。からかうだけでも問題になりそうなのに、その歌詞には、一本足、歩けないのか、とか、耳が無いのかとか、今ならたちまち、差別だ、侮辱だのクレームで、唄うどころでなくなりそうな言葉も並んでいる、物騒な？歌ともいえそうだ。確かに、受け取る側が受ける不快感への配慮は必要だろう。しかし、無邪気にそれが唄えられたころの、社会にも人々の心にも大らかに温かに残っていた、お互いを許し合う親しみに溢れる世界も、捨て難く懐かしいものに思えてくる。一方、受け取る側も、目くじらを立てて苛立つだけでなく、逆に内心、動いて騒ぐだけが能でもあるまい、と笑い返すくらいの、強さと自信を願っての、エールを込めたつもりだ。

柿日和。騒ぐ鴉から自然に連想される木が象徴する、晴れて明るく穏やかな日和。

※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 高輪コミュニティぶらざ内  
高輪区民センター 2F 展示ギャラリー



## 安眠 + 熟睡

大洋厨房(株) 嶽山 博

初めに、この度東日本大震災で被災されました皆さまに、心からお見舞い申し上げます。そして1日も早く復興されますよう、願っております。

先日、恒例の夏山登山に行きまして。3,000m級を毎年登って30年くらい経ちますが、近ごろ山の雑誌、アウトドア専門店等で話題になっている「山ガール」の登山者が多く見受けられました。スカート・短パンにタイト姿と非常に鮮やかなスタイルで登っておられ、以前は中高年、山岳部が主流で若い女性は少なかったのですが、おかげ？で山小屋も改善され、快適に過ごせるようになりました。山に縁のなかった方も一度挑戦されてはと思います。

このところ、サッカー、ゴルフ、バレーボール、陸上など女性の活躍が目立ちます。元気な女性を見ていると日本全体が元気になっていくような気がします。世の男性方もがんばっていただきたいと思います。

最近、知人よりメールの定期便をいただきましたが、「健康な体に健全な精神」の文面があり、正しく食事をしているか、運動をしているかなど書かれていましたが、その中に睡眠について、安眠は心理的なことで熟睡は生理的なことであるから、精神的に安定していれば安眠でき体が疲れていれば熟睡できる。そのため安眠して熟睡することが健康的で最も良い眠りである、とありました。私の場合、寝つきは良いが晩酌が原因ですぐ眠るのか分からないので、安眠して熟睡しているかと問われれば何とも言えません。疲れと晩酌で熟睡しているだけでは、健康的な最も良い眠りはどうもできていないような気がします。皆さんも、自分の睡眠を考えてみてはいかがでしょうか。

長引く不況でよく経営者の方が熟睡できない、従業員も睡眠不足だ、と耳にしますが、これでは会社経営も仕事もうまくいくはずがありません。経営者も従業員も「安眠+熟睡」で最も健康的な眠りと健全な精神で日々仕事に励んでいただければ、心身共に健康で元気になりますし、会社も元気になります。また、厨房業界全体が元気になり、ひいては日本経済も元気になると思います。



# ★ ★ ★ HCJ2012

HOTERES JAPAN  
 国際ホテル・レストラン・ショー  
給食・弁当サービス業界にむけた展示会  
 フード・ケータリングショー  
 厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

## 第12回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(社)日本能率協会と共催し「第12回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN 2012 (第40回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第33回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2012)開催により、来る2012年2月21日(火)より24日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2012は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業にいたるまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者が集う専門展示会です。

次回で12回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開してまいりました。

前回は、(社)日本厨房工業会ブースに「(社)日本厨房工業会会員コーナー」を設けて会員企業各位にアピールの場をご提供させていただくと共に、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信いたしております。

つきましては「第12回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を期待と考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 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) 東展示棟
- 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)
- 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2.7m)
- 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】**

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 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>



## ■ 出展対象 ■

### ● 厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オーブン、スチーム・コンベクションオーブン、炊飯器、焼物機、串焼機、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒・殺菌庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

### ● フードサービスエリア／らーめんゾーン、そば・うどんゾーン、居酒屋・Barゾーン、デザートゾーン、カフェ・ティーゾーン、ベーカリーゾーン、イタリア料理ゾーン、中華料理ゾーン、粉もの(粉もん)ゾーン、こだわりの業務用食品・飲料・調味料ゾーン、屋台店舗開業支援ゾーン(食材、原料、機器含む)

茹で麺機、麺類(そば・うどん・ラーメン)関連機器、中華料理関連機器、たいやき関連機器、たこ焼き関連機器、パスタマシーン、ベーカリー用オーブン・ミキサー、発酵器・ホイロ、製パン器具、製菓器具、製菓・製パン食材、冷凍パン生地、菓子生地、ピザ釜・オーブン、ピザ生地、コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリップマシン、コーヒージュガー・ミルク、カップウォーマー、紅茶関連機器、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、ソフトドリンクサーバー、チョコレートファウンテン、ワインセラー、シェーカー、ワインアクセサリー、ランチョンマット、テーブルクロス・ナプキン、農産物、畜産物、水産物、冷凍食品、冷凍



第11回厨房設備機器展

加工食品、乳製品、調理済食品・レトルト食品、アレルギー対応食品、機能的食品・飲料、サプリメント、菓子・デザート類、調味料・香辛料・食用油脂類、ミネラルウォーター、ビール、ワイン、日本酒、ウイスキーなど各種アルコール飲料、紅茶・ハーブティ、コーヒー豆・コーヒー、その他飲料各種、他。

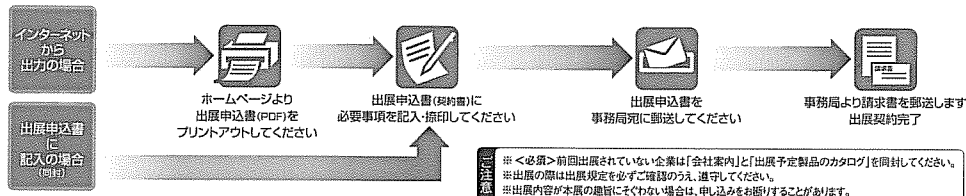
### ● 衛生・クリーンネスゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、他。

その他「給食・弁当・中食のひろば」「介護食コーナー」「ITシステム・機器ゾーン」「テーブルウェア・食空間演出ゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。

### ■ お申し込み手順

出展申込書のご記入について ①インターネットより出力し記入 ②同封出展申込書(契約書)に記入 の2パターンがあります。どちらかをご選択のうえ、必ず原本を郵送してください。



### ■ 開催までのスケジュール



\*1 締切日前でも予定小間数になり次第、締め切らせていただきます。 \*2 会場レイアウト(小間位置)の発表や規定の説明を行います。  
\*3 ブース暖房や電気、水、美満などの申請を行っていただきます。申請書類は、出展者説明会で説明 配付いたします。



# 今年度のテーマは 「厨房設計の基礎知識」

平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国7会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会が、福岡会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知いたします。本年度につきましては、「厨房設計の基礎知識」と題し、(株)井之上事務所代表取締役社長・鈴木茂氏を講師に迎え実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

## 平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会日程

開催月	支部	開催地	日時/会場
10月	九州	福岡	平成23年10月18日 (火) 福岡センタービル10階会議室 (定員40名)
11月	東海 北陸	名古屋	平成23年11月9日 (水) 東邦ガス(株) 業務用ガス機器ショールーム (定員100名)
	関東	東京	平成23年11月17日 (木) 東京ガス(株)滝野川ビル (定員150名)
	関西	大阪	平成23年11月25日 (金) エル・おおさか (定員50名)
12月	北海道	札幌	平成23年12月9日 (金) 札幌市産業振興センター (定員40名)
平成24年 1月	中四国	岡山	現時点では、未定です。 概要が決まり次第、工業会ホームページにアップいたします。
2月	東北	仙台	現時点では、未定です。 概要が決まり次第、工業会ホームページにアップいたします。



(社)日本厨房工業会 教育委員会  
委員長 加藤 愛一郎

日本厨房工業会では、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として、平成17年度より厨房設備士フォローアップ研修会を開催しています。本年度のテーマは「厨房設計の基礎知識」としました。

昨今、店舗形態の多様化や顧客ニーズの高まりから、設計施工の知識や関係法令の把握など、専門的知識が必要とされており、従来以上に厨房設計には多様な知識が必要とされています。本年度の講演は、長年厨房業界に従事し、月刊厨房の設計に関する連載でもお馴染みだった、(株)井之上事務所代表取締役社長・鈴木茂先生に講義をお願いし、その厨房設計に関する豊富な知識と経験をご伝授いただく予定です。

研修会は、10月18日の九州支部を皮切りに、全国7ヵ所での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房の衛生向上に寄与できればと願っています。

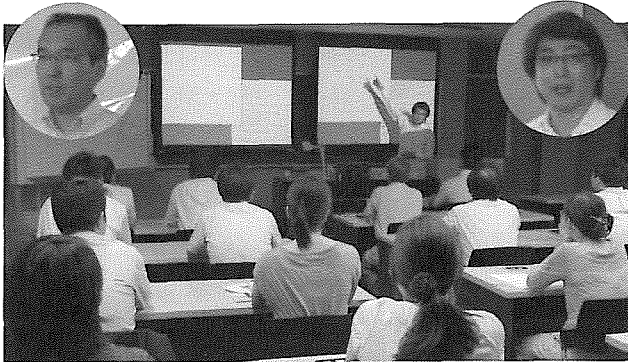
最後になりましたが、鈴木先生並びに研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

## 平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会

1. テーマ：「厨房設計の基礎知識」
2. 講師：(株)井之上事務所 代表取締役社長 鈴木茂氏
3. 対象者：厨房設備士 (1級・2級)
4. 参加費：(会員企業所属者)：3,000円、(非会員企業所属者) 5,000円



## 関東支部が「厨房・外食マーケティングでのFacebook、Twitter活用事例」セミナーを開催

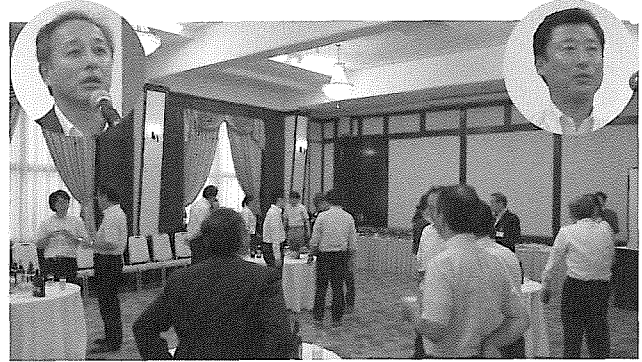


挨拶をする上野関東支部支部長（左）と、講師の中川常任理事（右）

関東支部は、平成23年8月24日、東京都千代田区・日本工業大学神田キャンパスにて関東支部セミナー「厨房・外食マーケティングでのFacebook、Twitter活用事例」を開催した。

これは近年の進歩のめざましいインターネット技術・サービスの中で、右肩上がりに普及しているFaceBookやTwitterのビジネスへの利用を解説しようとするもの。

冒頭、上野秀雄関東支部支部長による挨拶の後、講義が開始された。講師の中川幹夫常任理事は、インターネットの歴史と現在展開されている各種インターネットサービスについて説明した後、現状で展開されているFacebookやTwitter、さらにGoogle+などの使用例を紹介。当日参加した26名は、「リア充」といった普段インターネットを使わない人には意味



懇親会で挨拶をする尾崎関東支部副支部長（左）と、中締めをする細山関東支部副支部長（右）

不明な言葉に首を傾げたり、いつの間にかFacebookに作成されていた工業会の公式ページに驚きながら、75分間のセミナーに熱心に耳を傾けていた。また、当日参加した中で希望者には、中川常任理事によるFacebookへの招待というおまけが付き、後日希望者はFacebookに登録し、思い思いに交友の輪を広げて行った。

続いて会場を學士会館203号室に移し、懇親会が開催された。尾崎誠関東支部副支部長より挨拶が述べられた後、21名の参加者は、iPadを取り出して丁寧に説明する中川常任理事を中心に、さまざまな交流を楽しんでいた。最後に細山欣也関東支部副支部長による中締めとなり、盛会のうちに終了となった。

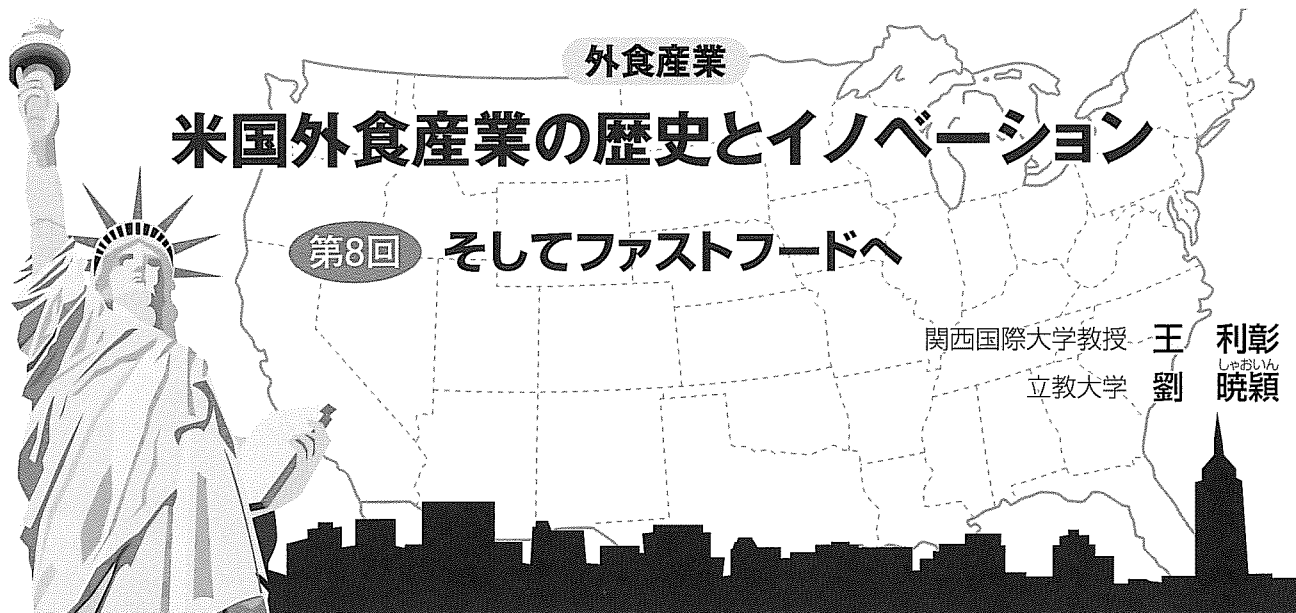
[工業会事務局 花田 政孝]

### 工業会だより

8月20日～9月19日

- 8. 23 平成23年度第1回技術WG。福島委員長、岡田、中川、和中、篠塚各委員、幡野オブザーバー、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）
- 8. 31 ガス機器防火性能評定幹事会。由利事務局次長。（ガス機器検査協会本部会議室）
- 9. 2 グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、河西委員、瀬尾代理（中村委員）、椎名オブザーバー、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）
- 9. 6 第33回フード・ケータリングショー 第12回厨房設備機器展 第1回企画委員会。渡辺副会長、若杉専務理事、寺内事務局長。（東京ステーションコンファレンス5階・503-A）
- 9. 7 平成23年度第2回教育委員会。加藤委員長、松尾副委員長、中橋、清水、阿部、吉田各委員、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）
- 9. 14 平成23年度第1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、松中、佐々木、橋本、和中、篠塚各委員、茨木、幡野各オブザーバー、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）
- 9. 15 平成23年度第2回総務委員会。尾崎（光）副会長、上野委員長、尾崎（誠）副委員長、深澤、桑原、細山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、洪水職員。（厨房機器会館6階会議室）





外食産業

# 米国外食産業の歴史とイノベーション

## 第8回 そしてファストフードへ

関西国際大学教授 王 利彰  
立教大学 劉 暁穎

### 第九章

#### ファストフード誕生前

##### 1) 移民による食生活の多様化

ドイツからの最初の米国への移民は1683年に始まり、1816年～1817年には大量の移民が発生した。そして、1850年～1860年に第2の移民ブームとなり、当時の米国移民の3分の1がドイツからの移民であり、最盛期の1880年には合計でドイツ移民は144万人となった。その後、段々とドイツからの移民は減少していった。ドイツ移民はドイツ料理を米国に紹介していったが、その中でもドイツ人の大きな貢献はビールの醸造であり、ビールをサービスする巨大なアウトドアのビアホールも開業するようになった。しかし、ドイツ料理店は第一次世界大戦、第二次世界大戦の際に、人気がなくなってしまった。

1880年からイタリア移民が増加し、米国の食生活に大きな影響を与え、米国の豊かな食材と融合していった。イタリアからの移民の8割はローマから南の地域、特にシシリーとナポリからが多かった。1880年から1910年の間のイタリア南部からの移民は500万人であり、1880年から1920年の移民の25%はシシリア出身であった。イタリア南部の農家出身者の食生活はヨーロッパの影響よりも、距離的に近く貧しい地中海沿岸の影響を受け、肉類の消費は少

ないが、野菜、穀物、フルーツトマトを大量に摂取していた。イタリア・アメリカン料理で多用されるトマトは16世紀にヨーロッパに入ってきていたが、ヨーロッパではまだ食用に供されていなかった。

そしてイタリア南部からの移民の多くはニューヨークのエリス島経由で入国し、東海岸、特にニューヨークに居住する人が多かった。貧しいイタリア移民たちは外食よりも家族で料理を作って食べるが多かった。また、ナポリのピザや、ラザニア、ミート・ボール・スパゲティという、イタリアでは食べることのあまりない、食生活をイタリアン・アメリカン料理として食べるようになった。

米国最初のピッツェリア (Pizzeriaピザ屋) はニューヨークのリトル・イタリー (イタリア人街) に1905年に開店した、ロンバルディ (G.Lombardi) だ。シカゴスタイルのディープディッシュ・ピザはアイキ・シウォール (Ike Sewall) とリック・リカルド (Ric Riccardo) によって1943年にピッツェリア・ウノ (Uno) が誕生した。そして、第二次世界大戦で南イタリアに進軍した経験のある軍人が帰国すると現地で馴染んだピザを食べたくなり、ピザはファストフードとして普及するようになる。

しかし、イタリア移民にとってピザは最も貧しい食事であり、段々本格的なレストラン、リストランテに変貌するようになる。また、ピザよりもイタリアンブレッドにサラミや野菜などを挟んだサンドイ



ッチを提供するようになってきた。そして、野菜や穀物が中心の南イタリア料理は、米国人の好みに合わせて、スパゲティであればミートボール・スパゲティになり、その他子牛のカツレツ、ステーキや、骨付きの豚肉等、米国人向けに豊富な肉類を付け加えるようになった。また、料理の名前も、イタリア本国とはかけ離れた米国独特のものになっていった。

西海岸のサンフランシスコにはイタリア北部出身者が多く住むようになり、禁酒法の時代には闇の飲み屋を経営していた。地下で闇のワインを醸造し、奥さんはキッチンで料理を造って提供する、家族的な店だった。禁酒法が解除された後には魚料理を中心としたレストラン等を経営するようになった（現在のフィッシャーマン・ウオーフにその名残が残っている）。南部のセントルイスに移住したイタリア人は、地元のクレオール料理と融合したレストランを開業するようになった。そして、それらのアメリカ・イタリアン・レストランは安価でボリュームのある料理を提供するので大人気となった。

その他、南北戦争以後に移民したヨーロッパやアジアの人々は自国の料理を米国に持ち込んで、豊富なエスニック料理のカテゴリーを形成していった。1882年からのユダヤ人移民も、アメリカ人の食生活に大きな影響を与えた。欧州の、ドイツ、ロシア、ルーマニア、ポーランド、ハンガリー、フランスなどから1882年～1924年の間に移民したユダヤ人の数は230万人に上る。

ユダヤ人の料理や食物はユダヤ教の司祭が厳密にチェックするコーシャ・フードと呼ばれ、品質が良いという長所があった。しかしユダヤ人の移民はレストランを経営することは少なく、食肉業やデリカテッセンというドイツ系ユダヤ人の加工肉製造販売を営むことが多く、デリカテッセンという言葉が英語に定着した。また、加工肉のサンドイッチやホットドックをカウンターで売るビジネスを開始した。

1850年～1882年の間に中国から32万人以上の移民があり、彼らの99%は西海岸に居住した。多くの中国人は鉄道建設や鉱山労働の重労働に就き、やがて自らレストランを開業するようになった。彼らの多くは、各都市にチャイナタウンを形成するようになった。

その他、世界からの移民は数多く、その移民たち

が米国の多彩な食生活を彩るようになるのである。

## 2) 自動車の普及による外食への影響

1930年には米国の州は48になり、人口は1億2,300万人になった（10年間で3,000万人増加）。人口の増加のほとんどは、西部と東部の郊外であった。その当時には、高速の蒸気船、高速鉄道網、飛行機が発達し、従来は数日かかっていた東海岸から西海岸への移動が数時間で可能になるという移動手段の整備が行われていた。そこで人々は、大恐慌により新しい仕事を新天地に求めるため、西部に移動を開始した。

移動手段を見てみると、1930年には米国における自動車の所有台数は2,600万台に上っていたことが分かる。そして、自動車のための高速道路が大恐慌の時代にも毎年数千マイルずつ開通していき、自動車の普及は米国人の生活に大きな影響を与えるようになった。

車を所有する人々の楽しみは、車に食べ物をたくさん積んで、ピクニックに行くことだった。そして食べ物が車にない場合には、道路沿いのレストランを必要とするようになった。この生活の変化に対応して、高速道路沿いのレストランが続々と開店を始めた。そして1920年から1930年の間に、ダイナー (Diner)、カフェテリア (Cafeteria)、飲料スタンド (Soda Shop)、ランチハウス (Luncheonette)、オートマット (Automat)、バーベキュースタンド (Barbecue Stand)、ドライブイン (Drive In)、軽飲料スタンド (Refreshment Stand)、アイスクリームパーラー (Ice Cream Parlor) やチェーンレストランが続々と誕生した。これらの急速な展開を可能にしたのは、続々と開通する高速道路であった。

チェーンレストランが開店するには、以下の生活必需品の開発があった。

### 〈1〉家電製品

1890年にコーヒーマシン (コーヒー・パーコレーター、Coffee Percolator) が開発された。1915年、GMの家電部門のフリッジデアリー (Frigidaire) が冷蔵庫の発売を開始した。冷蔵庫の需要はあっという間に高まり、5年後には200社が冷蔵庫の製造に参入した。1931年には冷蔵機能にフロンガスを使う冷蔵庫がフリッジデアリーにより開発され、食材が腐るおそれはなくなった。また、同時期にクレアレンス・バーゼー (Clarence Birdsey) は野菜の



冷凍方法を開発した。1921年にステンレススチール製フォーク・ナイフの開発。1924年に自動トースターの開発。1927年にステンレススチール食器の開発。1931年に電動ミキサーの開発。このように食生活の面で、自動化や高速化の恩恵を受けるようになった。また、プラスチックの加工技術が進み、清掃性が良くなり、内外装の色が明るくなり目立つようになった。

## (2) 加工食品の発達

1892年に瓶詰 (Bottlecap) の発明。1922年に1ポンド整形バターが開発。1927年に牛乳のホモゲナイズが開発。牛乳中の乳脂肪を細かく砕いて消化をやすくする手法で、子供が飲んでも消化不良を起こさないために普及し、幼児死亡率の低下に効果があった。1928年にスライス食パンの開発が行われた。1905年にはジュークボックスが開発され、あらゆる年齢層が集う場所に導入されるようになった。レストランは単に食事をする目的だけではなく、友人と会うためや、音楽を楽しむ、会話を楽しむ、噂話をする、家族が日曜日に集う、ビジネスマンが顧客を接待するという、多目的な、楽しむ場所になった。

## 3) ロードサイドレストランの誕生

1872年にロード・アイランド (Rhode Island) でウォルター・スコット (Walter Scott) が手押し車をヒントにパイオニア・ランチ・ワゴン (Pioneer Lunch wagon、元々は幌馬車で旅行をする人を対象にした調理機器を載せた馬車のことで、それをヒントに馬車の荷台を料理製造販売ができるように改造した移動式屋台) を誕生させ、近代的なロードサイドレストランの時代の幕を開けた。

通常の工場労働者の仕事は午後8時に終わるが、そのころには通常のレストランは店を閉じている。そこで、ゆで卵と、パイ、コーヒー、ひき肉を挟んだサンドイッチをランチ・ワゴンで調理し、熱々の状態で提供するようになった。そのランチ・ワゴンを真似した元警察官のルーエル・ジョーンズ (Ruel B. Jones) は、顧客にサービスをするオープンカウンターを備えた、天井がガラス張りで敏捷な印象を与える明るい赤いワゴン車を開発して参入した。

1887年にニューイングランド博覧会 (New England Fair) で、サムエル・M・ジョネッシャ (Samuel Messer Jonesha) は、顧客が中に入れる大

きさの、長さ16フィート (約5m)、幅7フィート (約2m) の食事ができるワゴンを800ドルで作り紹介した。中には調理場を備え、スタンドグラスを使用していた。

1891年9月に、起業家のチャールス・パーマー (Charles H. Palmer) はいくつかのワゴンを開発し、特許を取得した。そして、そのワゴンを造り販売をするビジネスが誕生し、全米の各地の路上でランチ・ワゴンのビジネスが見られるようになった。後にランチ・ワゴン王と呼ばれるようになったトーマス・バックレー (Thomas H. Buckley) はニューイングランド・ランチ・ワゴン社 (New England Lunch Wagon Company) を設立し、1889年には全米の275の町にランチ・ワゴンを設置営業していた。1897年にはニッケルメッキのコーヒーアーン (大型のコーヒーマシン)、モザイクタイル、照明、黒檀の床 (ebony pedestal) を備えた豪華なワゴンを開発した。

バックレーはさらにワーセスター (Worcester) にホワイト・ハウス・カフェと呼ばれる固定式のランチ・ワゴンを設置した。面積は1万8,000スクエアフィート (1,674㎡) で、内装に縞大理石 (メキシカン・オニックス) を使用し、ソーダファウンテン (炭酸飲料ディスペンサー) を備えた豪華な造りだった。しかしニューイングランドでは、人気の移動式ランチ・ワゴンは営業が10時までには制限され、それ以上の長時間営業をするためには固定式にしなければいけないという問題を抱えるようになった。

また、移動式ランチ・ワゴンは低所得労働者向けの安っぽく、けばけばしいイメージがあった。当時、ギリシャからの移民たちがランチ・ワゴンのビジネスに参入するようになり、ランチ・ワゴンのイメージはあまり良いものではなかった。

そのイメージを払拭するべく、ランチ・ワゴンの内外装の高級化を目指して、経営者たちは使い古した市電を購入し、ランチ・ワゴンに改造をするようになった。ニューヨーク州ニュー・ロシェル (New Rochelle) のランチ・ワゴン製造業のパトリック・ターニー (Patrick J. Tierney) は列車食堂風の豪華な内外装に改装することにした。女性が利用できるように、ゆったりとしたブース席、換気装置、排気ファン、トイレット等の最新の設備を設置し、その大型ランチ・ワゴンをダイナー (Diners)、一人で運営する小型のランチ・ワゴンをダイネッツ



(Dinettes) と名付けた。ターニーが1917年に亡くなった時、彼は億万長者になっていた。その後、会社は1925年には1日1台のペースでダイナーを製造していた。

1930~1940年代にはあらゆるもの、冷蔵庫から蒸気機関車まで流線型のデザインのブームが巻き起こり、ダイナーも流線型のデザインを取り入れるようになった。また、きらきらと光るステンレス製の装飾物を内外装に使う豪華なダイナーに変身し、リチャード・ガットマン (Richard J.S.Gutman) とエリオット・カーフマン (Elliott Kaufman) が1979年に執筆した『アメリカンダイナー』 (American Diner) は、この時代のダイナーをダイナーの黄金時代 (Golden Age of the Diner) と呼んだ。この時代には、全米に6,700のダイナーが毎日100万食を提供していた。1940年代の終わりには13社のダイナー製造会社があり、毎年250台のダイナーを製造していた。

1950年代には流線型のダイナーは段々古臭いイメージとなり、ダイナーは大型の窓を備えた宇宙船的な未来型のデザインとなり、規模も大型化するようになった。しかし、1960年~1970年代のファストフードチェーンの台頭に伴い、ダイナーのブームは終わり始めた。しかし、まだ、米国の各地には古いダイナーが名物として経営を続けている。当時のダイナーの存在は食事よりも、そのデザイン、雰囲気を楽しむものだった。

1800年代の終わりには薬局の片隅で炭酸飲料を造る、ソーダ・ファウンテンという飲料スタンドが出来上がった。炭酸飲料はフィラデルフィアのエリアス・デュランド (Elias Durand) が、炭酸飲料を消化不良の治療薬として販売するようになったのが起源だ (現在でも米国の家庭では、炭酸飲料を治療薬として使う。気持ち悪くなった時にはコココーラを、下痢の時にはスプライトを子供に飲ませる)。その後、アトランタの薬剤師のジョー・ペンバートン (Dr. Johe Styth Pemberton) がコーラの実から飲料を造り、ジェイコブス薬局 (Jacob's Pharmacy) で販売し、コココーラが誕生した。

1874年にアイスクリーム・ソーダが誕生した。起源には二つの説があり、一つはテキサス州のサンアントニオのハニッシュ・アンド・ベアー・アイスクリーム・パーラー (Harnisch & Baer Ice Cream Parlor) を経営するヘアー・ハーニッシュ (Herr

Harnisch) が開発した説。もう一つの説は、1874年10月のフィラデルフィア・フランクリン・インスティテュートの博覧会でロバート・グリーン (Robert M.Green) がアイスクリーム・ソーダを販売し、最高、1日で100ドルの売上を上げたといわれている。1893年のアメリカン・マガジン (American Magazine) がアイスクリーム・ソーダは国民的飲み物だと宣言したほど、急速に普及していった。

1903年にフィラデルフィアのブロード・ストリート (Broad Street) 薬局が初めて炭酸飲料ディスペンサーをカウンターに設置し、顧客に向かって接客しながら炭酸飲料を製造できるようになった。また、アイスクリーム・コーンは1904年のセントルイス万国博覧会で紹介された。その後、ソーダ・ファウンテンではミルクシェイク、モルト (麦芽入りミルク、Malted)、サンデー、フラッペ (かき氷、Frappe)、パフェ、フィズ (弱炭酸飲料、Fizze)、エッグクリーム、バナナスプリット等がきらきらしたガラスや大理石を使った豪華な内装の中で販売されるようになった。1908年には7万5,000店舗のソーダ・ファウンテンの店舗が全米に存在した。

1920年代~1930年代はダイナーの全盛期であったが、ダイナー以外に、コーヒーショップ、カフェ、軽食堂 (luncheonette) 等の軽い食事や飲料を提供する店舗が増加していた。

1904年にマサチューセッツ州スプリングフィールドのハリー・ケルシー (Harry S.Kelsey) が軽食堂のランチョネット (luncheonette)、ランチルーム (lunchroom) の営業を開始し、高級ホテルの名前を使い、ウオドルフ・ランチョ (Wadorf Luncho) と名付け、東海岸に1920年までに74店舗を開店した。軽食堂は第一次世界大戦の後に急増し、ソンプソンズ・シカゴ (Thompson's Chicago) やバルチモアのデアリー・ランチ (Dairy Lunch) は1920年には104店を展開していた。当初は軽食堂の内装は地味であったが、清潔感を重視していた。その後、モネル・メタル (Monel Metal、銅と錫の合金) を使った内装材などを使用する豪華な内装になっていった。1910年にはパリでネオン照明が開発され、1930年ごろには軽食堂の内装にも使われるようになった。軽食堂などではサンドイッチが提供されるようになり、各地の軽食堂でいろいろなサンドイッチが開発され、ウエッジ (Wedge)、グラインダー (Grinder) 等の名前が付けられた。



#### 4) サンドイッチの開発

1900年代にサンドイッチが各地で開発される。1900年代のニューオリンズにはプッシュ (Push) というサンドイッチがあった。1927年に起業家のクロビス (Clovis) とベニー・マーティン (Benny Martin) はそのサンドイッチを基に、ポボーイ (PoBoy) というボリュームたっぷりのサンドイッチを造った (現在でも、ニューオリンズ等の南部でポボーイという名前で販売されている)。1910年にはニューオリンズの中心街フレンチクォーターのセントラル・グロサリー (Central Grocery) のサルバトーレ・ルパ (Salvatore Lupa) が長い特製のフレンチ・ローフにサラミ、チーズ、ピクルス等を入れたマフレッタ (Muffuletta) を造った。

1930年にはフィラデルフィアのパット (Pat) とハリー・オリビエリ (Harry Olivieri) 兄弟が辛いソースとイタリアン・ローフにグリルステーキを挟み、辛いソースで味付けしたサンドイッチを造った。1948年にチーズを加えて、フィラデルフィア・チーズ・ステーキ (Philadelphia Cheese Steak) と命名した。

1905年にフロリダ州タンパ (Tampa) のコロンビア・カフェ (Columbia Cafe) でキューバン・サンドイッチ (Cuban Sandwich) やキューバン・ミックス (Cuban Mix) が造られた。1930年には2枚のライブレッドにコーンビーフ、サワークラフト、スイスチーズ、ロシアンドレッシングを挟んだルーベン・サンドイッチ (Reuben Sandwich) が造られた。造ったのはニューヨークのルーベング・デリカテッセン (Reuven's Delicatessen) かネブラスカ州のブラックストーン・ホテル (Blackstone Hotel) のルーベン・クラコフスキー (Reuben Kulakofsky) だといわれている。

ホット・ブラウン (Hot Brown) サンドイッチはスライスしたターキーにモーネー・ソース (Mornay Sauce、チーズを入れたホワイトソース) とスライスベーコンを入れており、ケンタッキー州ルイビルで1930年代にザ・ブラウン・ホテル (The Brown Hotel) で造られた。

北東部では第二次世界大戦中にコネチカット州のグロトン (Groton) の米国海軍基地の軍隊が地元イタリアン・デリ (イタリア惣菜店) に500のヒーロー・サンドイッチ (Hero Sandwiches) を注文し、サブ (Sub) というサンドイッチの名前が誕

生した。

#### 5) セルフ・サービスの誕生

1885年9月4日、ニューヨークに最初のセルフサービスのカフェテリア、エクスチェンジ・バフェ (Exchange Buffet) が開業した。この店舗の主要な客は男性中心で、セルフサービスで料理を購入した後は立食であった。ダイナーの陰で地味な存在のカフェテリアは、学校給食や家族の会合などに使われるようになっていた。カフェテリアは地元密着型の健全なレストランだ。特に忙しいビジネスマンが短時間でたっぷりの料理を適正な価格で食べられるので、人気が出た。

1893年にシカゴで開催された博覧会 (World's Columbian Exposition) で、最初の誰でも利用できるセルフサービスのカフェテリアが開店した。経営者のジョン・クルーガー (John Kruger) はスウェーデンのカフェテリアスタイルのスモーガスボードをヒントに開店し、カフェテリアと呼んだ。カフェテリアは、スペイン語でコーヒーショップの意味だ。その後、数社のカフェテリアがシカゴに開業した。1898年にチャイルド (Childs) 兄弟が、ニューヨークのカフェテリアでセルフサービス用のトレーを取り入れた。2年後にはニューヨークのバーナー・マックフェデン (Bernarr Adolphus Macfadden) はペニー (1セント) レストランを開業した。この店舗は、ほとんどの料理を1セントで提供した。

1902年6月9日に革新的な業態、オートマット (Automat) がフィラデルフィアのジョセフ・ホーン (Joseph Horn) とフランク・ハダート (Frank Hardart) により開発され、開店した。彼らはカフェテリアの形態に、ドイツの会社に注文したコイン販売機械を追加した (この機械の特許はドイツの会社が持っていた)。従来の料理が並んでいる、コックが料理を盛り付けてくれるサービス・カウンターに小さなガラス張りの窓を設けた数多くの棚を設置し、その中に調理済みのサンドイッチ、パイ、ケーキを入れてある。顧客はコインを入れて (ほとんどの価格が5セント) 中から料理を取り出す仕組みだ。

そして、会社は創業者の2名の名前をとってホーン&ハダート (Horn & Hadart) と名付けられた。その後、フィラデルフィアで数店舗を開店後、ニューヨークのタイムズスクエア (ニューヨーク、マンハッタンの中心の繁華街) に1912年7月2日に



開店した。店舗は豪華でお洒落な最新のデザインを取り入れた内装であった。1939年にはニューヨークに40軒のオートマットが開店していた。しかし、ニューヨークとフィラデルフィア以外の都市では成功しなかった。シカゴやボストンに進出したが、すべて失敗に終わった。そして、オートマット形態の店舗のブームは終わってしまった。また、カフェテリア形態の店舗も1960年代には人気は低下していった。しかし、カフェテリアの形態は南部では大変人気があり、現在でもそのころの店舗が残っている。

#### ■参考文献

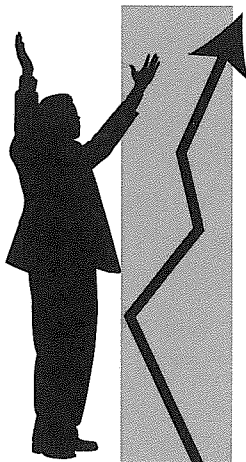
Mariani, John F. (1991) *America Eats Out: An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years* William Morrow and Company, Inc. New York

Pillsbury, Richard. (1990) *From Boarding House to Bistro: The American Restaurant Then and Now* Unwin Hyman, Inc.

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

Tennyson Jeffrey (1993) *Hamburger Heaven: The Illustrated History of the Hamburger* Hyperion Publishers

# 楽をして、 売上アップ？



(社)日本厨房工業会会員企業の皆さん！ 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？ 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像をお送りください！

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

**貴社の新製品を全国誌で御紹介！**



## 東北大震災の被災地を訪ねてⅡ



前回行ってから間が空きましたが、ある程度鉄道やライフラインが復活して来たので、9月にまた東北に行って参りました。

### ■松島

仙台駅から東北本線で約30分（松島駅）、あるいは仙石線で40分（鈍行・松島海岸駅）という宮城県有数の観光地・松島。それ故に海岸地帯で津波の直撃を受けたにもかかわらず遊覧船や水族館などの観光施設は比較的早めに営業を再開しましたが、閉鎖されたままの土産店や、建物が取り壊されて更地になっている店舗など、やはり所々に傷跡が。

私は松島海岸駅前にある「小舟」という飲食店を愛用しているのですが（観光地なのにボリュームのある定食が600円で食べられる）、震災前ならば食べられた養殖カキが全滅で提供不可とのこと。海岸の方にある「げんぞう」では焼いたカキを200円で販売していましたがそれも他県産のもので、現在は養殖できないので種カキを西日本に送っているとのこと、他県産の小粒なモノを提供されていました（粒が小さいのでオマケしてくれた店員さん、ありがとうございました）。見れば以前はあまり見なかった

飲食店の客引きがそこかしこに。

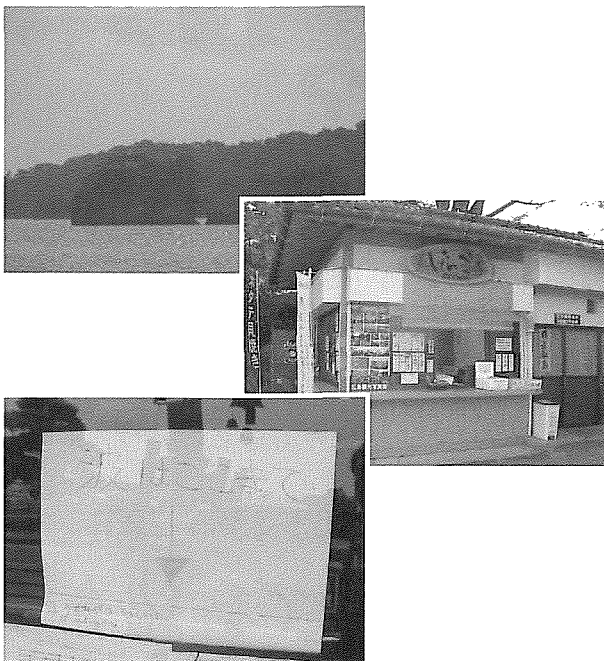
近くの観光施設の人に尋ねみるとやはり災害地特有の観光客減が深刻で、回復には1年以上かかるでしょうとのこと。実際津波と地震の直撃を受けた建物には破損が激しく使用できないものが少なからず、営業再開を断念したベルギーオルゲールミュージアムのような所も。幅数mもあるような巨大なオルゴールなど、なかなか貴重なコレクションが拝める所だったので、残念です。

### ■気仙沼

前回鉄道が回復していなかったので行けなかった気仙沼。大船渡線が復旧したので、岩手県の一関経由で訪ねてみました。駅前はかなり平常の状態に戻っているように見えたのですが、駅を出て左というか東、港の方へ行ってみると、まだ惨憺たる有り様でした。

昼間にもかかわらず通行人はほとんどなく、そこら中が海水に浸かったままで、汐と何か腐ったような臭いが漂っています。そんな状況ですから道路は中央に盛り土をして通り道を造っているようです。自動車はビュンビュン通り過ぎていますが、幹線道路を曲がって港の方へ行くと、人影は瓦礫の片付けをしている作業員の方々を除くと、ほとんど見当たりません。漁港に直結した市場の観光客向けの食堂は当然閉店しており、1階の土産物店は売場も商品も冷蔵機器もすべて取り払われた廃墟状態となっていて、以前訪れた時の活気とそこで働いていたおばちゃんたちはどうなったのかと、改めて感じさせられました。

それから池沼だらけとなった町中を抜けて、気仙沼線の南気仙沼駅へと向かいました。先日の報道で、東北の鉄道は現在も400kmが不通で、鉄道ルートの変更なども含めて復旧はまだ時間がかかるとのことでしたが、実際復旧のめどが立っていない南気仙沼駅を目の当たりにすると、その困難さが実感できます。震災時はまだ駅舎が残っていましたが、現在は取り壊され、残っているのはホームと、ねじ曲がって瓦礫だらけ、水没下した線路でした。そして見る影もなくなった駅前、水に浸かった、破壊されたバスや自動車。この近所に住んでいた方々の無念さが伝わってきます。ただ、海岸側の被害は惨憺た





るものですが、駅から数分の所にはまだ人が生活する住宅が残っており、さらに歩いたところにはコンビニエンスストア、海産物を販売する土産物店が営業を再開して水揚げしたばかりのサンマを全国発送OKで販売しており、地元の方々の不屈の精神と復興の光明が見えていたのが救いだった気がします。

### ■石巻

前回訪問時には駅前以外は瓦礫と倒壊した建物が溢れ、建物に舟が突っ込んだまま放置されていたりした石巻ですが、それらの瓦礫の撤去がかなり進んでいました。前回見た、店主の無事とお客さんへのお詫びを書いたメモが貼ってあった建物も撤去されており、今後も連絡が取れるのかと不安な気になってしまいましたが。

石巻には今時珍しく、個人営業の名画座があり、昭和30年代の邦画全盛時から長々と続いている映画館だったのですが、前回訪問した時は修復の真っ最中で、2館ある映画館のうち、1館は潰して1館のみ再開させる、というお話を聞いていました。

今回訪問したところ……おお、再開してる。喜んで中に飛び込むと、モギリ兼売店販売員兼映写技師……というか支配人の方に、お話をうかがえました。既に週刊新潮などでも報じられていたそうですが、6月に営業再開をしたところ、東北各地からお客さんがいらして互いの無事と再会を喜んで、ちょっとした同窓会状態になったとか。そういったいい話ば

かりでなく、何でも留守中に家族も家も流され、一人映画館で3本立ての映画を2回観て帰るお客さんもいて、映画を観ることによって震災以前の生活を思い出しているのではないかと、とのこと。私が訪れたのは夕方で、最後のお客さんが帰ったら、そのまま映写を止めてしまいました。おーい。というか、私が本日最後の客ですか。お邪魔してすみません。

支配人さんの話だと、今でも朝の10時から夜の12時近くまで、お客さんがいる限り映画を流し続けているとか。結局お客さんに励まされて、この映画館を守ることを決意。現在は閉じているもう1館も、何年かかっても再開したいとのこと。気さくに映写室やら往事の看板やポスターなどの收藏物を見せてくれる支配人さんに感謝しつつ、また訪問することを約して、退散することにしました。薄暗い瓦礫の中でただ一館、灯りを点す映画館を背にして、ちょっともらい泣き。がんばれ、東北。





## トーエイ工業株式会社

支 部	会員No.
関東	421

時代に先んじて最新厨房機器を約半世紀、  
日本全国に安全・安心の心と共に届ける。



代表取締役  
畷岡 洋子

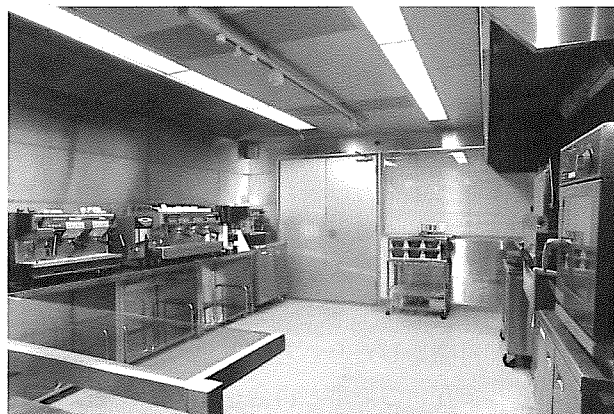
——貴社設立のきっかけについて教えてください。

1963年に、不二家が高品質アイスクリームの販売用に輸入した冷凍ショウケースをメンテナンスする会社として起業致しました。1967年、米国ユニバーサル・ノーリン社から冷凍ショウケースの輸入を始め、現在の食品機器輸入販売のスタートを切りました。家電業界が2ドア式冷蔵庫の普及を進める中

で、乳業メーカー各社の家庭用アイスクリーム戦略が加熱、性能とデザイン性で高い評価を得た輸入ショウケースは、トーエイ工業の看板商品となりました。続いてブームになったのがコンビニエンス業態です。リーチインの冷凍冷蔵ショーケースは商品管理に欠かせないアイテムとなり、国内メーカーが商品開発を進めている間は、順調に売上げを伸ばしていました。国内メーカーの開発力が向上してくると、当社は熱機器への転換を図り、プレッシャーフライヤーのメー



本社全景



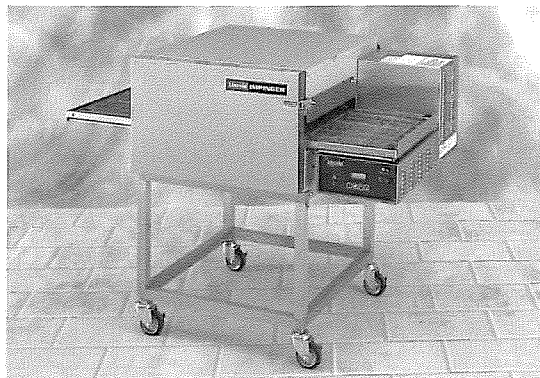
恵比寿テストキッチン



Aurelia-Competizione



Nieco Model MPB84



Lincoln-Impinger



HennyPenny-Pressure Fryer

カーであった米国ヘニーペニー社と代理店契約を結びました。フライドチキンをはじめ、ハンバーガーやピザのレストランチェーンの日本進出と共に当社の扱い機器は増えていきました。全国展開を図る店舗の拡大と同時に、メンテナンス代理店網を築き、現在は70社を上回る契約代理店が協力体制をとっています。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

Henny Penny社、A.J.Antunes社、I-O-M社、Lincoln社、Accutemp社、NIECO社、Duke社……など約20社のアメリカ厨房機器メーカーと、イタリアのコーヒーマシンメーカー Simonelli社と代理店契約を結び、店舗内で使われる調理機器を輸入しています。安全に安心してお使いいただくために全台の出荷前調整を行い、安定した調理を提供するためのメンテナンスを年中無休でご提供しています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

「食」の変革期であった50年間、常に最先端の機器を提供してきた企業として、これからも世界中から良い食品機器を高い技術力でお客さまにお届けしていきます。品質が求められる時代に、安全に安定した調理をする安心を、調理用機器とその周辺機器で実現していきます。

——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。

毎年、出展を迷う厨房設備機器展ですが、出展を続けることの意義を考えつつ、新たな情報の発信に努め、出展社と集客の回復に期待します。相互の協力体制がより良い厨房造りにつながっていた時代は過ぎ去ったかに見える業界ですが、工業会の果たされる役割はますます大きくなると期待します。

- 設立  
1963年12月
- 代表者  
畝岡 洋子
- 資本金  
4,500万円
- 従業員  
60名
- 業種  
業務用厨房機器、エスプレッソコーヒーマシン輸入販売およびメンテナンスサービス
- 主要取引先  
ファーストフードチェーンおよびファミリーレストランチェーン、レストラン、カフェ業態、スーパーマーケット
- 本社所在地  
〒146-0095 東京都大田区多摩川2-18-4  
TEL : 03-3756-5011 FAX : 03-3756-5409
- 関連会社、営業所等  
トーエイ工業(株)大阪支社、恵比寿テストキッチン
- URL  
<http://www.toei-inc.co.jp>



# 最新外食トレンド2011

No.9

## 震災後の外食・中食等の動向について ～家計調査・業界調査の結果から

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

### 1. はじめに

本年3月に発生した東日本大震災は戦後最大の自然災害となり、外食等マーケットにおいても大きなダメージがあったことは本連載6月号でも触れた。その後、約半年が経ち、欧米のソプリリスクの顕在化や急激な円高の進行など国内外のマイナス要因の影響も受けつつ、国内経済は復興に向けゆっくりと回復傾向にある。

家計調査や業界調査の夏ごろまでのデータを使って見ていきたい。

### 2. 外食・中食市場の動向

～中食は堅調、外食は回復傾向

まず、震災までの家計の外食・中食支出の動向について、総務省「家計調査」の結果（対前年同月増減率）から見てみると、「一般外食」支出はリーマンショックから続く不況の影響から平成22年中は年央を中心にしばしばマイナスになるなど不安定な動きを示していたが、震災時（平成23年3月）には対前年同月比増減率▲17.0%と、大きくマイナスとなった。一方「調理食品」については、リーマンショック後も堅調に推移し、震災時にも同3.8%と、比較的高い増加率となっている（図1）。

震災後もこの流れに大きな変化はなく、調理食品については増加幅が

縮小しつつも、増減率プラスで推移し、直近の7月には2.5%と再び増減率は大きくなっている。「一般外食」については震災直後は大きくマイナスとなったものの、徐々に減少率の幅を縮め、直近7月には同2.1%とプラスに転じ、回復傾向となっている。

参考として、大手外食企業の業界団体である（社）日本フードサービス協会の「外食産業市場動向調査」の全体平均の結果を見ると（図1）、不況の影響で平成22年央までマイナスで推移し、その後プラスに転じたが、震災時には同▲10.3%と調査開始以来最大の下げ幅となった。その後は下げ幅を縮小し、直近の7月には0.4%のプラスに転じている。家計調査の「一般外食」支出と比較すると、増減率の多少に違いが見られるが、そのグラフの波形（ピーク時期など）は概ね同じ傾向となっている。

### 3. 外食産業の業態別の動向 ～「FF麺類」は好調、「FR焼き肉」風評被害で大幅ダウン

次に外食産業の業態別の動向について、同じくJFの外食産業市場動向調査の結果を使って見てみ

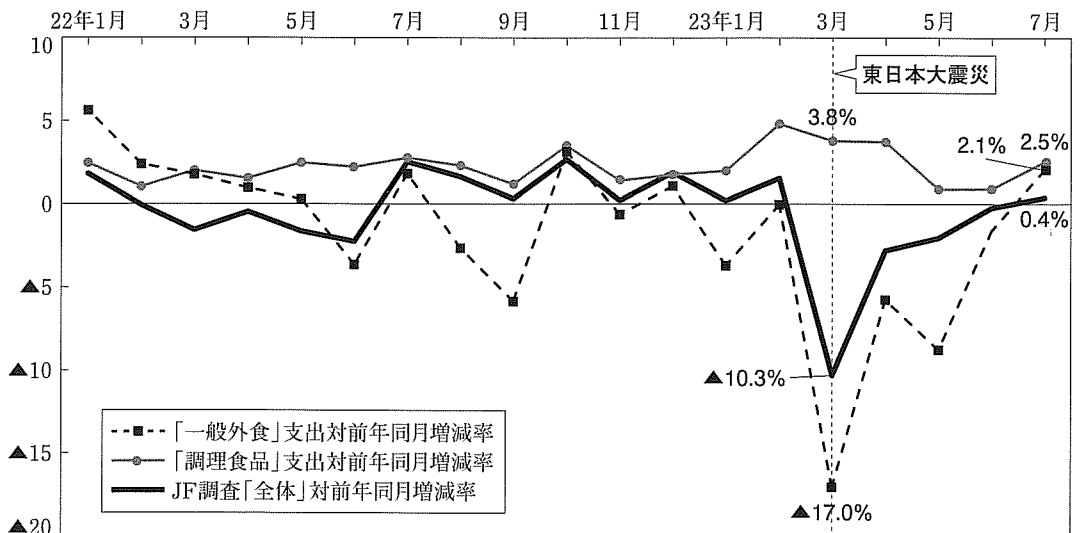


図1 家計の「一般外食」「調理食品」支出の推移と大手外食企業の売上動向（JF）（各前年同月増減率）  
資料：総務省統計局「家計調査」（二人以上世帯・農林漁家世帯除く）、日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

た(表1)。同調査では、業態区分を中心に分類を行っており、主要区分としては「ファストフード(以下FF)」、「ファミリーレストラン(以下FR)」、「居酒屋・ビアホール」、「ディナーレストラン(以下DR)」、「喫茶」、「その他」の6区分。「FF」、「FR」についてはさらに細かく分類しており、「FF」は「洋風」、「和風」、「麺類」、「持ち帰り米飯/回転寿司」、「その他」。「FR」は「洋風」、「和風」、「中華」、「焼き肉」に細分化している。

「FF」はこれまで不況の中で比較的プラスで推移することが多く、外食産業を牽引してきた業態であり、震災後のマイナス期も全体平均より下げ幅は小さく推移していたが、直近7月は全体平均がプラスとなったのに対し、同▲0.2%とマイナスとなった。これは「FF洋風」(同▲3.7%)の影響が大きい、その理由は前年同月にクーポン等の販促で大きく伸びたことの反動によるものである。また、FFの中では「麺類」の勢いが強く、震災時も同0.8%とマイナスにならなかった数少ない業態であり、特に直近2ヵ月は同14.8%、11.7%と二桁の増加となっている。「FF・めん類」にはラーメン等を提供するチェーンレストランのほか、昨今注目された「セルフうどん業態」も含まれており、低価格による価格訴求に加え、手軽さや、時流に乗った大量出店の影響などもプラスに働いたものと思われる。

その他の主な業態・業種の動向について見てみると、「FR」、「DR」の2業態は直近2ヵ月ともプラスで推移しており、7月の全体平均の底上げにプラスに寄与している。この2業態はリーマンショック後、低迷を続け、全体平均にマイナスに寄与することが多かったため、2ヵ月連続のプラスは、本格回復の可能性も含め、今後の展開が期待される材料と思われる。しかし、回復基調のFR業態にあって、「焼き肉」業態については、食中毒事故、放射性セシウムが牛肉から検出された問題等の影響によって、直近3ヵ月間は震災時の下

げ幅(同▲8.7%)を上回る2桁の下げ幅となった。自主検査などを取り入れ持ち直した企業も見られるが、多くの企業は風評被害が収まるのを待っているのが実情のようである。

また、「居酒屋・ビアホール」も若者の飲酒離れや低価格競争の激化によって、不況の中マイナスに寄与してきた業態であるが、直近「パブ・ビアホール」は同1.6%とプラスに転じ、「居酒屋・ビアホール」全体も下げ止まりの傾向がうかがわれる結果となった。

#### 4. おわりに

以上、震災後の外食・中食などマーケットの動向について家計調査や業界調査などを見てきた。

惣菜など中食については震災前後でも堅調に推移しており、外食については震災直後は、自粛や計画停電による営業時間の短縮もあり、大きく減少したが、その後、下げ幅が縮小、直近では回復傾向にあることがうかがわれた。

また、業態別に見ると「FF麺類」「FR」「DR」等の業態では増加・回復傾向にあるものの、食の安全にかかわる事件・事故による影響を強く受け、風評被害のあった「FR焼き肉」業態については大きく減少する結果となった。

全般的には外食・中食とも回復・増加傾向にあると考えられるが、これからの動向については、不安定な国内外の経済状況に加え、放射能など食の安全を脅かす問題が発生する可能性もあり、必ずしも、一本調子で回復するとは考えにくい、年後半の本格回復を期待したい。

(%)

	23年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
全体	0.2	1.5	▲10.3	▲2.8	▲2.0	▲0.2	0.4
ファストフード計	2.1	2.9	▲8.3	▲1.8	▲0.5	▲0.5	▲0.2
洋風	0.1	1.3	▲10.7	▲3.1	▲2.1	▲4.9	▲3.7
和風	9.4	3.2	2.3	▲5.3	3.8	3.6	4.0
麺類	6.6	7.1	0.8	8.5	7.9	14.8	11.7
持ち帰り米飯/回転寿司	▲1.0	3.3	▲19.0	▲3.9	▲8.5	▲3.4	▲3.0
その他	5.0	7.8	▲2.3	1.2	5.0	5.6	5.6
ファミリーレストラン計	▲1.2	0.9	▲9.4	▲1.5	▲3.4	0.8	2.0
洋風	▲1.8	1.9	▲10.3	▲1.6	▲3.0	3.4	5.0
和風	▲2.7	▲0.9	▲10.0	▲1.0	▲2.4	1.2	2.6
中華	▲4.8	▲3.2	▲6.0	1.2	▲0.7	4.4	2.1
焼き肉	8.4	4.4	▲8.7	▲5.1	▲11.2	▲17.3	▲14.0
居酒屋・ビアホール計	▲3.7	▲1.6	▲19.8	▲11.0	▲4.9	▲2.9	▲1.3
パブ・ビアホール	▲10.8	▲6.8	▲29.2	▲13.3	▲6.4	▲1.2	1.6
居酒屋	▲2.4	▲0.6	▲18.3	▲10.6	▲4.6	▲3.2	▲1.8
ディナーレストラン計	▲0.8	0.5	▲19.5	▲2.5	▲1.5	5.8	1.4
喫茶計	▲0.9	▲0.3	▲10.7	▲4.4	▲2.0	▲0.3	▲1.7
その他計	▲3.7	▲4.2	▲20.3	▲7.8	▲6.4	▲5.1	▲0.5

表1 大手外食企業の業態別売上動向 (JF) (各前年同月増減率)

資料: 日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」



## 【1】8月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付総数は86件で前年同月の176件に対して49 (%)。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームは石油ストーブの火災で2名死亡、ガス風呂釜の誤設置等8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PLセンターの現状と課題、事故調査の説明等69件。
- ◇問い合わせは事故品の調査予定、事故保険の支払い等7件。

## 【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	6	0	20	0	26(30)
事業者	0	1	16	5	22(26)
行政・司法	2	1	33	2	38(44)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	8(9)	2(3)	69(80)	7(8)	86(100)

注) 昨年同月実績 合計176件 事故10件

## 【3】主な関係行事

- (1) 協議：「ガス石油PLCの今後の業務遂行について」(弁護士事務所 8/10)
- (2) 連絡：「石油ストーブの火災で2名死亡事故の状況確認」(PLC事務所 8/29)
- (3) 確認：「化学物質過敏症の現地確認について」(神奈川県内被害者宅 8/23)

## 【事故クレーム】

## ①石油ストーブの火災発生で2名死亡

◇使用15年の石油ストーブ(自然通気形開放式)を燃焼中、燃焼筒内の火勢がいつもより強く、かつ黒煙が立ち上がり異変を感じていたら、まもなく燃焼筒部分より炎が立ち上がりストーブの天板部分より炎が突き抜け、かつ置台から発火し火災となった。本件事故によりアパートは焼け2名が焼死した。本件事故の原因調査を依頼する。

◆現在、事故品と火災状況を調査、確認中。

## ②ガス給湯器の制御不能で水道料が通常の倍

◇ガス給湯器の制御不能でスイッチ類は全て勝手に作動し極めて危険な状態にある。具体的には点火操作をしていないのに表示はガス着火となり、警報音が鳴り響く等である。これについて当該メーカーに対応をさせているが一向に改善されない。

◆現在、事実確認中。

## ③給湯付ガス風呂釜の誤設置による被害

◇5年前に給湯付ガス風呂釜を屋内に設置してもらったが、今回の修理で、当該機器は前回の設置業者の誤りで屋外用機器と判明した。直ちに屋内用の機器と交換するよう言ったら膨大な料金を請求された。この要求は不当で納得出来ない。

◆申出者に本件事故のポイント、即ち、屋外機器を室内に設置した時の危険などについて詳細に説明し、早急に対応するよう助言中。

## ④ガスこんろのグリルを素手で掃除中、親指に怪我を負った

◇使用1ヶ月のガスこんろを素手で掃除中、グリルの部品バリで親指に怪我をし全治1週間と診断され治療中。当該メーカーに連絡したら取扱説明書に「素手で掃除をしないでください」、「汚れはやわらかい布でふき取ってください」等明記してあり「掃除には注意して下さい」との回答であった。この回答では納得できない。

◆現在、当該バリの状態を確認中。バリの危険度により改善指導の予定。

## ⑤ガス風呂釜の不完全燃焼による不快

◇使用10年のガス風呂釜で今回の災害後、体調不良の上気分が悪くなり不快感に悩まされている。現在、使用を停止にしている。本件の対応をPLCに依頼する。

- ◆最寄の修理店、または販売店に機器の安全点検と整備をしてもらうこと。なお、消安法（10年使用の機器に対する安全点検制度等）について詳細に説明。
- ⑥ガス炊飯器の消火不良と発煙、異臭
  - ◇使用約10年のガス炊飯器が消火せず発煙と異臭の発生となったのでガスの元栓を閉じた。消火不良は火災発生を招来するので極めて危険だと認識している。消火不良の原因究明と対応をPLCに依頼する。
  - ◆最寄のガス機器販売店、または修理店に点検、修理を依頼すること。なお、消安法に基づくガス燃焼機器の安全性と標準耐用年数について詳細に説明。
- ⑦灯油ランタンで指を創傷し左脚に大火傷
  - ◇新規に購入した灯油ランタンで点火操作をしていた時、指を切り出血した。その後、当該ランタンのキャップが外れ床に落ち、灯油も落下したので左手に煙草を持ったまま、その手で床に落ちたキャップを拾おうとした時、左手に持っていた煙草の火で洩れた灯油に引火し眉毛、髪、及び左脚に火傷を負い300平方センチメートルの皮膚移植をした。なお、最終診断で半年間は仕事（タクシー運転手）をすることを禁止された。
  - ◆本件は事故発生から被害者の責任を如何に評価するかが問題となった。通常、初めて製品を操作する場合、「取扱説明書の確認（危険、警告、注意）」、「床に流れている灯油に煙草を近づけた」、「安全に対する配慮が欠落」等が問題になると説明した結果、本件の対応は被害者本人が行う事になった。
- ⑧カセットこんろの発火で手に火傷を負う
  - ◇使用10年位のカセットこんろを知人より貰い点火操作をしていた時、「ポッ」と音がしてこんろから炎が上がり、この火で手に軽微な火傷を負った。本件事故の原因究明と対応について助言をお願いしたい。
  - ◆中古品で発生した事故の責任は買い手と売り手の折半として当PLCは対応している。その理由は双方とも当該製品は中古品であることを認識した上での商行為である。なお、消安法の施行により使用者責任、また自己責任に対する一般の認識に変化が出てきたことを説明。

## —— 8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**

- ◇最近の新聞に「情報」という言葉は、どうして情けに報いると書くのか。作家の上前淳一郎さんはこの情報について人気コラム集でこんな説明をしている。  
「長く時間をかけて、広い範囲の人達との間に『情』のつながりをつくっておく。これに報いる形で帰ってくるもの」と言っている。
- ◇情報という言葉は、明治時代に海外の兵書を翻訳するなかで誕生し、諜報と同じ意味で使われ、戦後になって、英語のインフォメーションの訳語として定着した。
- ◇時に、現代は通信機器の急速に発達したことで正に「情報の時代」である。例えば、携帯電話の普及は凄まじい。風雨の中を自転車に乗り、片手でハンドル、一方の手で携帯電話を操作している風景はどこでも見られる。
- ◇当センターも情報交換のため被害者、警察、検察、消防、弁護士事務所、全国消費生活C等へと頻繁に出掛け事故対応に努めているが、時として他愛もない世間話をしている時に予想もしなかった重大な情報が飛び出すことがある。正に、長い間の広範囲な人達と『情』のつながりがあったからこそと感謝している。  
なお、情報について他の辞典によると「特別な関係で手に入れる知らせ」、「物事の事情」、「ある事柄についての知らせ」等と記載されている。
- ◇情報の収集は極めて重要な活動であるが、問題はこの情報を如何に活用するかが問題である。そのためには常に情報網を万遍なく張り巡らせておく努力とともに、入手した情報をどう料理するかは日々の研鑽によることを肝に銘じておくことである。



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

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



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) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレ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	E C O ウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
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

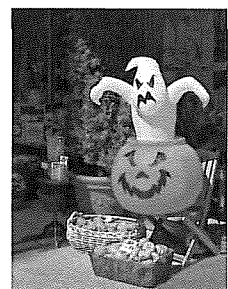
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーII	07-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成22年度 交付ラベル 171,210枚

社団法人日本厨房工業会

❖ 10月(神無月) ❖

- |        |   |        |                           |
|--------|---|--------|---------------------------|
| 1日(土)  | 衣替え、法の日、土地の日、<br>日本酒の日、コーヒーの日、<br>デザインの日、浄化槽の日、都民の日 | 15日(土) | きのこの日                     |
| 2日(日)  | 豆腐の日  | 16日(日) | 世界食糧デー、ボスの日               |
| 4日(火)  | イワシの日、都市景観の日  | 17日(月) | 上水道の日、沖縄そばの日              |
| 5日(水)  | レモンの日   | 18日(火) | 冷凍食品の日                    |
| 8日(土)  | 木の日、入れ歯の日   | 20日(木) | リサイクルの日                   |
| 9日(日)  | 十三夜、道具の日  | 25日(火) | 世界パスタデー                   |
| 10日(月) | 体育の日、まぐろの日、缶詰の日、<br>釣りの日、目の愛護デー                     | 26日(水) | 原子力の日                     |
| 12日(水) | たまごデー   | 29日(土) | とらふぐの日                    |
| 13日(木) | サツマイモの日   | 31日(月) | ガス記念日、<br>ハロウィン、<br>日本茶の日 |





# 新製品 News

## 32号のエコジョーズ業務用給湯器 RUXC-E3200W



リンナイ(株)(工業会東海北陸支部)は、32号のエコジョーズ業務用給湯器「RUXC-E3200W」を発売した。

「RUXC-E3200W」は市場で多く使われている小・中規模給湯設備用として最適な、熱効率95%のエコジョーズ業務用給湯器。低NOxバーナシステムでNOx値60ppm以下を実現。安定した湯温で出湯するQ機能を装備し、内部の低圧力損失化により32L/分出湯が可能。単独設置では32号の能力だが、ケーブル1本で簡単に2台連結システムに変更することができ、その場合片方が故障した場合でも、故障した機器のみ運転を停止し、もう1台を運転継続できる。

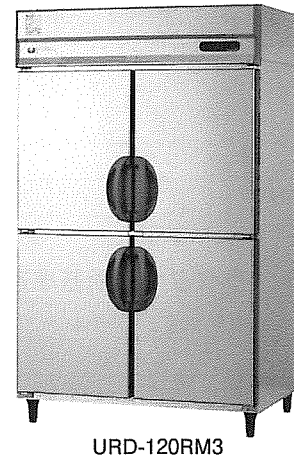
さらに別売のシステムユニットの使用で、最大6台(192号)までの連結システムを構築可能。連結した給湯器間でローテーション運転を行うため、運転負荷が偏らずに機器寿命が平均化され、また各種設備への組み込みのための、給湯器の運転スイッチに連動する信号や、異常信号を出力するオプションも用意。

価格は34万3,350円(税込)。

### ■リンナイ(株)

〒454-0802 愛知県名古屋市中川区福住町2-26  
TEL 052-361-8220 FAX 052-361-8668  
<http://www.rinnai.co.jp/>

## 新タテ型冷凍冷蔵庫 URD-120RM3



福島工業(株)(工業会関西支部)は、新タテ型冷凍冷蔵庫「URD-120RM3」を発売した。

「URD-120RM3」はタテ型冷凍冷蔵庫「U-1シリーズ」をモデルチェンジさせ、「U-3シリーズ」として新登場した機種。扉と機械室パネルは汚れが付きにくく、拭き取りやすいクリアコーティング加工のステンレスを採用し、接地形2極用プラグを標準装備。縦横パッキンを袋形状に構造変更し、耐久性と省エネ性が向上した、新構造のセンターフリーを採用。

また、モデルチェンジに伴い、分かりやすい機種名に変更している(機種幅サイズを表す尺表記をcm表記に変更(例:40RM1→120RM3)、三相200Vの識別記号をTAからDに変更(例:40RM1TA1→120RMD3))。

同社では、ホテル、旅館、レストラン、カフェなどの外食産業、給食センター、セントラルキッチン、病院などへの販売を想定している。

価格は102万2,700円(税込み)。

### ■福島工業(株) 営業企画部

〒555-0012 大阪府大阪市  
西淀川区御幣島3-16-11  
TEL 06-6477-2023 FAX 06-6477-2448  
<http://www.fukusima.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を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

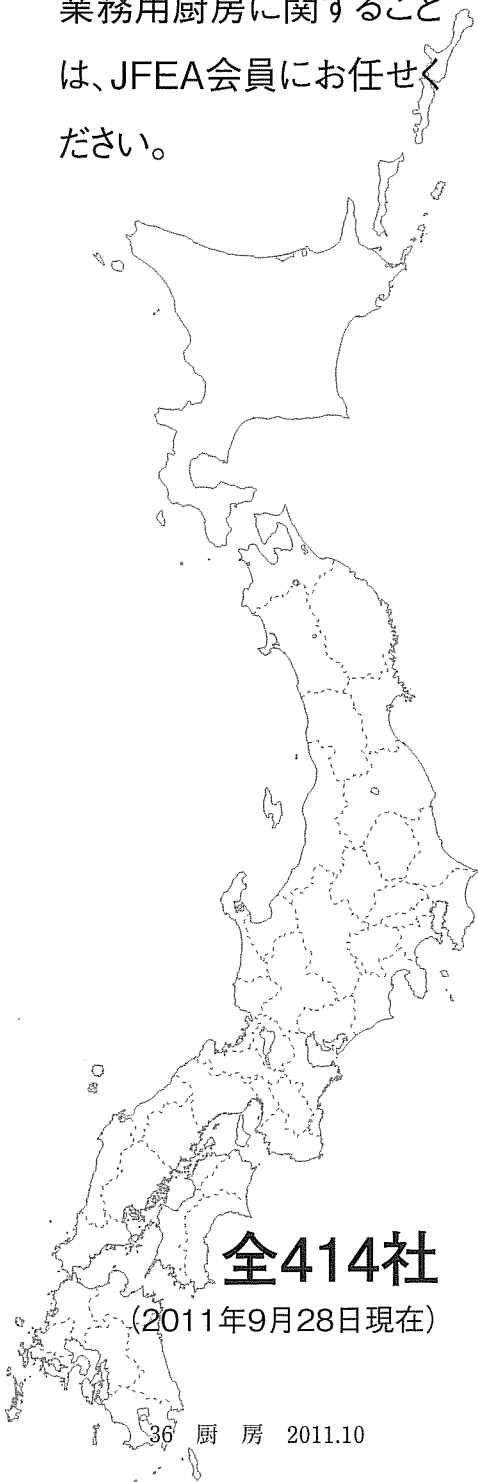
(社)日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 TEL.03-3585-7251 FAX.03-3585-0170



# 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414社**  
(2011年9月28日現在)

## ●北海道支部

- (株)AIHO 札幌支店
- 北沢産業(株) 札幌支店
- (有)北見厨房
- (株)コメットカトウ 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)ネオシス 本社工場
- (株)深川製作所
- (株)扶洋 関東支店
- (株)本庄厨房機器製作所
- ミック厨房設備(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)
- トーション機材(株)
- トランスゲイト(株)
- ナカザキ厨設(株)
- (株)中西製作所 東京支店
- ニチワ電機(株) 東京支店
- 日産設備工業(株)
- (株)ニット技研
- 日本エスシー(株)
- 日本給食設備(株)
- 日本洗浄機(株)
- 日本厨房サービス(株)
- 日本調理機(株)
- 日本ランコ(株)
- バリバリシステム(株)
- (株)HALTON
- ヒゴグリラー(株) 東京営業所
- 福島工業(株) 東京支社
- (株)富士工業所
- (株)フジマック
- (有)藤村製作所
- (株)ブリヂストン 産業用化成成品販売部
- ホシザキ東京(株)
- 細山熱器(株)
- ホバート・ジャパン(株)
- (株)マーメード
- (株)マグナ
- マツハ機器(株)
- (株)マルゼン
- 三浦工業(株)
- (有)美濃製作所
- (株)村幸
- 横河電子機器(株)
- (株)ラショナル・ジャパン
- 理研機器開発(株)
- 菱電エレベータ施設(株)
- ワシオ厨理工業(株)
- (株)和田製作所

## ●神奈川県

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

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

●山梨県  
石川調理機(株)

●長野県  
(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県  
(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

●石川県  
アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
(株)マコト

●福井県  
畑中厨房(株)  
(株)ラボ

●岐阜県  
共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

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

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

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

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

●関西支部

●滋賀県  
大洋厨房(株)

●京都府  
シェルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府  
(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
旭調理機(株)  
(株)エース厨房機器製作所  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
王子テック(株)大阪営業所  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
(株)川泰  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
クウケン(株)  
(株)クラコ  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三喜ゴム(株)  
三宝ステンレス工業(株)  
三洋電機産機システム(株)近畿支店  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
タニコー(株)関西事業部  
(株)土谷金属  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株)大阪支店  
日本洗浄機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
(株)マグナ 大阪営業所

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

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

●奈良県  
(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県  
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県  
ホクサン厨機(株)

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

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

●徳島県  
(有)東四国厨房設備

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

●愛媛県  
(有)厨房のウエマツ  
(株)マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県  
(株)AIHO 九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所

ADEKAクリーンエイド(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所  
オザキ(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
(株)九州イトミック  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
三洋電機産機システム(株)九州支店  
タニコー(株)九州事業部  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
日本洗浄機九州販売(株)  
日本調理機(株)九州支店  
(株)ネオシス 福岡工場  
福島工業(株)西日本支社  
(株)フジマック 福岡営業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
(株)マグナ 福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡営業所  
横河電子機器(株)九州支店

●長崎県  
(株)長崎日調

●熊本県  
イシヌキチョウリ(株)

●大分県  
(有)シンコー厨機  
(株)中栄工業

●宮崎県  
(有)丸一厨房

●鹿児島県  
(株)第一食器  
ホシザキ南九(株)

賛助

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



■本号掲載広告企業名

(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
三洋電機産機システム(株)	後5
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
ニチフ電機(株)	前2
日本洗淨機(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



●DVD市場も10年以上経ち、ブルーレイへの世代交代が進んでいく……のだが、昨年の段階で、まだセル/レンタルとも、市場の8割前後をDVDが占めている。●そんな状況なので、やはりまだまだ未ソフト化作品の発売目当てでDVDの方に注目してしまうのだが、今秋に松竹が気合いの入った作品群を送り出してくる。●岡林信康が銃を片手に北海道から流水の海へ乗り込んで行く難病物『きつね』、渡瀬恒彦主演の医療ホラー『震える舌』、そして増村保造監督『この子の七つのお祝いに』だ。●増村監督といえは大映時代から勝新太郎や田宮二郎、若尾文子といった生命力のあるキャラクターをメインに据えた、硬質で骨太な傑作を多数ものにしていく名匠だが、その遺作となった作品で……これが怖い。併映の『蒲田行進曲』の王道娯楽と対するかの如く、陰鬱な表情で『通りゃんせ』を歌う岸田今日子に端を発する、現代から戦後の混乱にさかのぼる鬼気迫る復讐劇がトラウマになっている人は多い。●もっとも一番印象的なのは、当時四十路を目前に控えた岩下志麻のセーラー服姿で、TVドラマ『ヤヌスの鏡』で五十路の高橋悦史が見せた学生服姿と並び賞する人も多い。●すっかり枯れたように見える市場でも、まだまだ埋もれたお宝は多い。こういった過去の資産を大事に発掘しつつ、次の世代へスムーズに伝承していくことができるのは何と素晴らしいことか。

# 厨房

平成23年10月5日発行

第48巻／第10号 (No.508)

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)
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

## 給食・弁当サービス業界にむけた展示会 フード・ケータリングショー

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!!

H CJ

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)



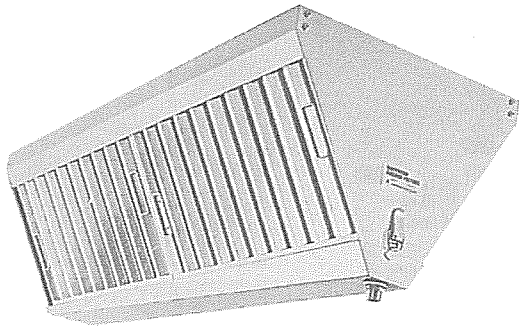
問い合わせ先

H CJ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



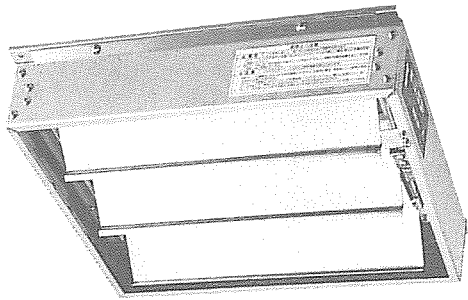
業務用厨房排気グリッドフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はありません。
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**

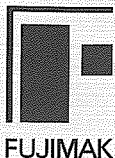
■製造元



本社  
 ショールーム  
 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@hn@sugico.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

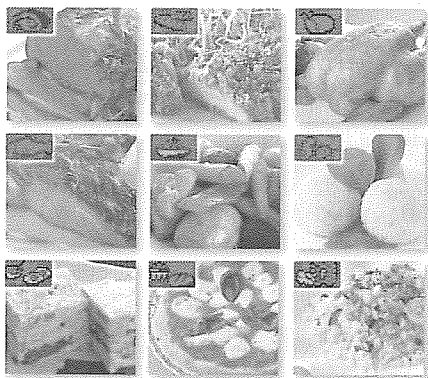
大阪支店 ☎06(6767)3611(代)  
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代)  
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代)  
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

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



# 快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

フジマックは最先端のキッチンステージを創造します



## コンビオーブン FSCCシリーズ

スチームとオーブン双方の加熱モードで  
高品質な調理の仕上がりを実現



### ■セルフクッキングコントロール機能で簡単操作で理想のおいしさ!

どんな素材も、仕上がりも 簡単操作 9つの調理モードで加熱調理の約7割カバー  
何度でも同じクオリティで自動調理が可能!

### ■ケアコントロール機能搭載で的確な洗浄、庫内は常にクリーンに!

庫内の状態を自動で識別、検知。必要時に必要な洗浄を行い、大幅にコストをカット!  
洗剤・水・エネルギーを節約にして、環境にも配慮した洗浄システム  
固形洗剤の使用によって 人にやさしいクリーニング

業務用総合キッチンシステムメーカー

## 株式会社フジマック

本社 / 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791

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

☎0120-43-7791

フリーダイヤル受付時間 / 9:30~11:45 13:00~17:00 (土・日祭日・年末年始除く)

フジマックならではの **365日** サポート体制  
全国9事業部65営業所

熱機器から冷機器まで、他社製品に関しましてもサポート致します。

機器修理  
メンテナンス  
お任せ下さい!

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

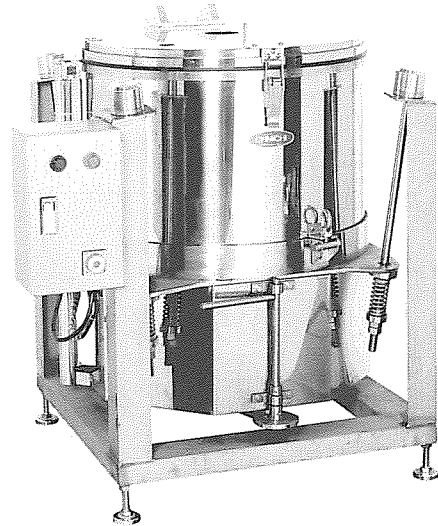
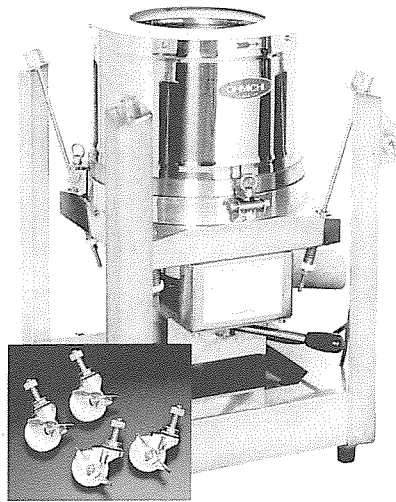
厨房図面作成  
レイアウト  
無料作成!

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



# 移動

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

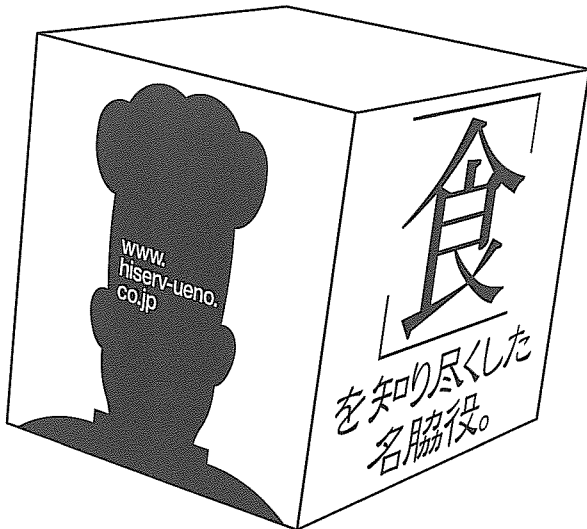


## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1  
Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719  
URL <http://www.ohmichi.co.jp>

## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

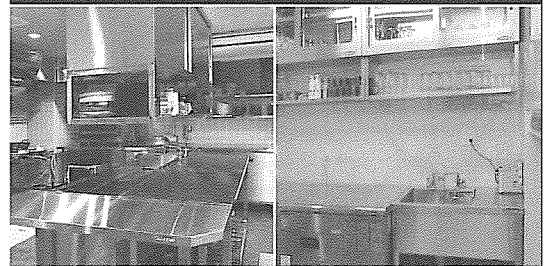
厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。  
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、  
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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

# 世界初

ロータリー式  
プラズマ集塵セル  
搭載

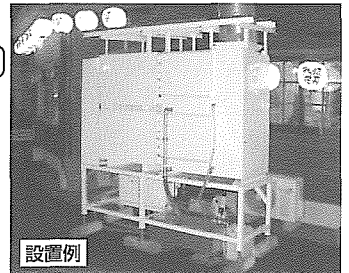
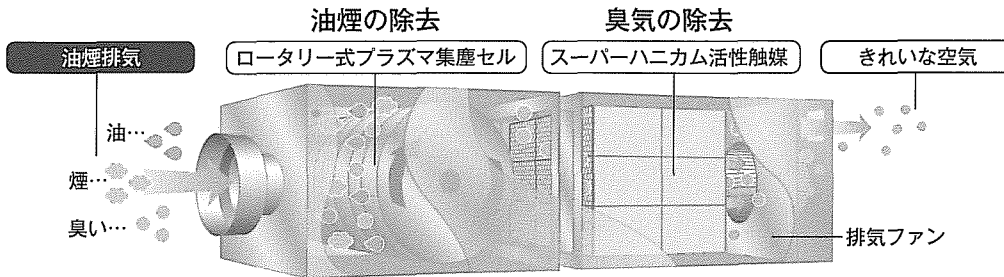
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

油煙・臭気処理システムマルチタイプ

# すっきりくん

脱煙率 **99%以上**

脱臭率 **97%以上**



## らくらく! オートタイマー洗浄

集塵セルに付着した捕捉物を、遠心力でたえず分離しながら、毎日自動洗浄。

## コンパクト! 設置面積1/3!

機器設置に必要な面積が、従来の1/3になりました! (当社従来品比)

油煙の除去 | ロータリー式プラズマ集塵セル

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

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭触媒

いやらしい調理臭をパッチリ処理します。

環境を考える企業

# シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

# その先のエネルギーとクオリティへ。

## いままでも、これからも、エネルギーと食の未来のために。

お客様の施設内のあらゆるエネルギー情報を計測して監視・視覚化する遠隔監視サービス「ERMOS」と、「エネルギーマネジメント」「クオリティマネジメント」の2つのソリューションで次世代イノベーションをご提案します。



三洋電機株式会社/三洋電機産機システム株式会社  
〒110-8534 東京都台東区上野 1-1-10

プロの信頼に応える「食」と「空間」のトータルソリューションサイトです。

<http://products.jp.sanyo.com/biz/>





# 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



愛知ブランド  
企業認定  
認定番号227



ISO9001 認証取得  
本社・本社工場  
No.YKA0200499



# 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。

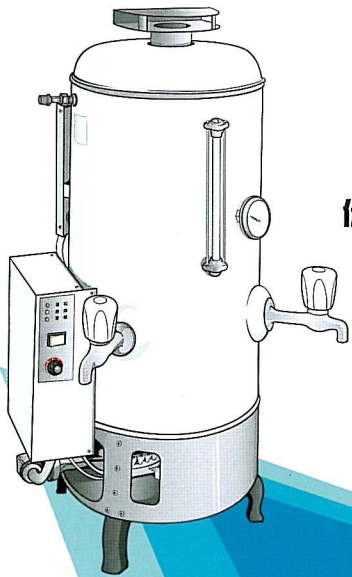
[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

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

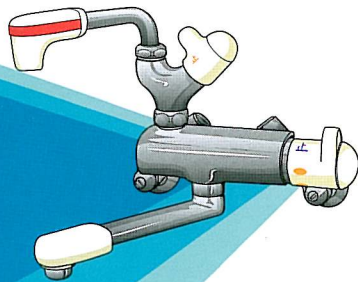


# 給湯の質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



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