

12

DEC.
2011
No.510

第48巻 第12号NO・510
平成23年12月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

食と人

management

work

education

earth

第31回海外視察調査団報告

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」
ポスター配布のご案内

最新外食トレンド2011

「介護等・老人社会福祉施設と給食提供の状況」

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持っています。

前面からのフルメンテナンス性を確立

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

35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4角のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本のアームのスクエアスプレーすすぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすすぎ方式(SD53形)を搭載。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

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



洗浄室開口 **36cm**

省エネ・節水サン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。
●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気
上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM 241形



UM 721 G形



UML 521 G形

全19機種種の自動ゆで麺機発売中
ガス式/電気式/無沸騰噴流式/沸騰式/6テボ式/
3テボ式右用/3テボ式左用/4テボ式/スバゲティ用/
ラーメン用/うどん大かこ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.h-sen.com

本 社 店
大 名 古 仙 新 福
阪 屋 台 鴻 岡
支 店 所 所
営 業 所 所
営 業 所 所
営 業 所 所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪府城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

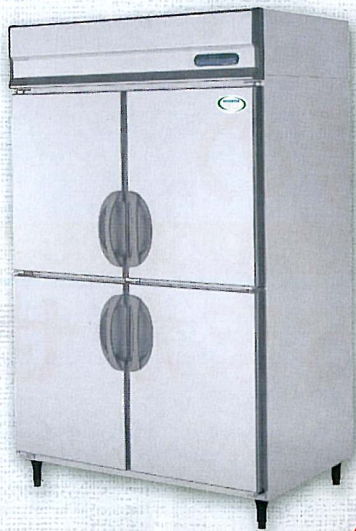
☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

フクシマは進化し続ける省エネ機器をご提案致します。

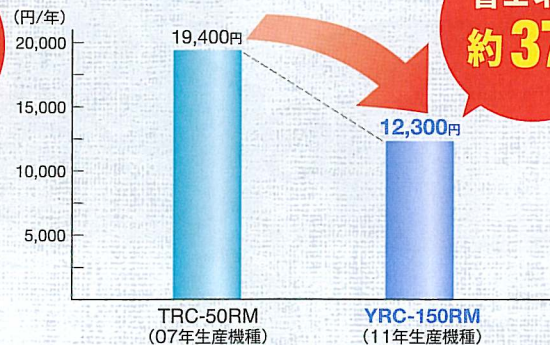
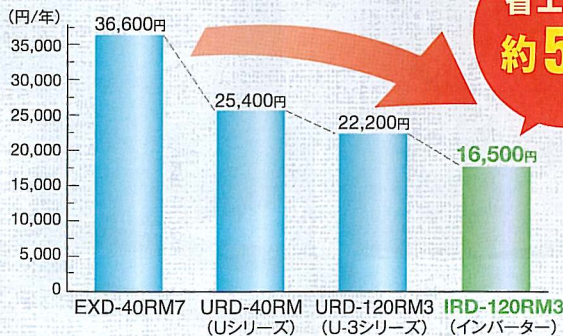


業務用冷凍冷蔵庫の省エネシリーズ

インバーター制御
タテ型IR-3シリーズ



フルモデルチェンジ
ヨコ型Yシリーズ



汚れが付きにくいクリアコーティング加工を採用
扉は、汚れが付きにくく、拭き取り易いクリアコーティング加工をしています。

新構造のセンターフリータイプ
縦横パッキンを袋形状に構造変更し、耐久性・省エネ性向上。

庫内ファンはDCファンモーターを採用(ヨコ型Yシリーズは凝縮器ファンもDCファンモーター)

扉スロート構造による省エネ性向上

引き出し式のフィルターで清掃簡単(ヨコ型Yシリーズ)

窓枠ヒーターの最適制御(ヨコ型Yシリーズ)

庫内灯は人感センサー付LED照明採用(ヨコ型Yシリーズ)

煮る ゆでる 炒める

電気回転釜

温度コントロールは釜の底部と上部の2系統で料理に合わせた細やかな調節が可能。釜底は半球形状のため攪拌作業や清掃が楽にできます。

[モデル] ERK-50/80/100/150/200/300



ERK-150
1450×924×945mm
釜容量150ℓ
3φ200V 21.1kW

煮る ゆでる 炒める

電気ティルティングブレイジングパン

一台で多種類の調理ができる機能的な調理機器。ブレイジングパンの底面はクラッド鋼板の使用でムラの少ない均一加熱ができます。

[モデル] ENTP-35/75/100



ENTP-100
1325×965×850mm
容量100ℓ
3φ200V 12.0kW

電化厨房の

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ



ERB-125
1300×840×945mm
容量125ℓ
3φ200V 18.0kW



NSK-75H
1150×870×980mm
容量75ℓ
3φ200V 15.0kW

煮る ゆでる 炒める

電気丸型ブレイジングパン

丸型のブレイジングパンのため、調理時の攪拌などの作業が容易。鍋が丸型のため、清掃がしやすく衛生的です。

[モデル] ERB-90/125/160

煮る ゆでる 炒める

電気スープケトル

二重構造の釜底、加圧された高温の蒸気でスピーディーに煮込みます。煮込みによる食品の形くずれ、焦げつきがありません。

[モデル] NSK-20H/40H/75H/115H/150H

※NSK-150Hは小型圧力容器となります。



NICHIWA®

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

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

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。

その地球に恩返し気持ちを込め“人にも環境にもやさしい

製品づくり”をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」

これがわたしたちナカニシの願いです。



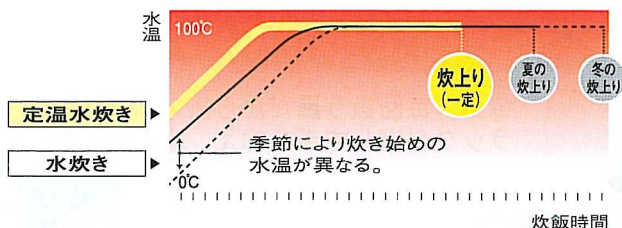
電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機
CRC2型



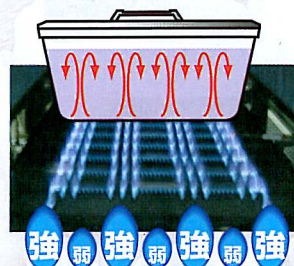
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で
釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中野

中西製作所

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



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

中西製作所

検索

click
click

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

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

360mm



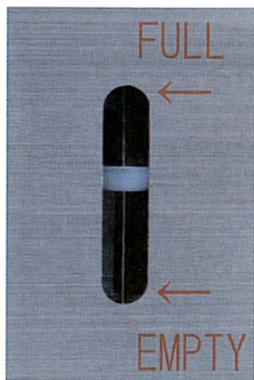
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリン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。

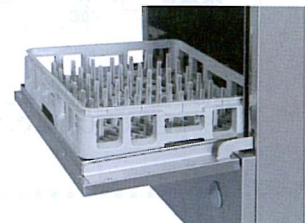
◆ 抜群の洗浄力

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!

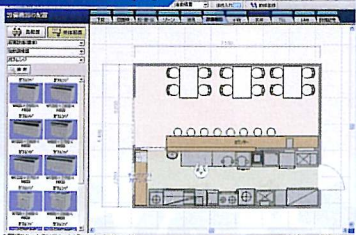
シンクや作業台といった
板金物パーツを簡単な操作で
作成できます。

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

品名	数量	単位	標準価格	合計	標準価格	合計
1 標準設備	1200	台	475	570000	1	475
2 フライパン	500	個	400	200000	1	400
3 1槽シンク	750	個	800	600000	1	800
4 2槽シンク	200	個	910	182000	1	910
5 ショウケース	100	個	450	45000	1	450

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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー
[+クイックパーツ作成]

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

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

■製品説明をご希望の方へ

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

■厨房機器メーカー様へ

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

【誰でも】【簡単に】【短時間で】
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト
「Optimage」

Optimage



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

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

メガソフト株式会社

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町1-38 西谷東急ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

06-6386-2072

●製品情報や体験版のご請求は

www.megasoft.co.jp



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



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



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

日本食の美味しさを世界へ

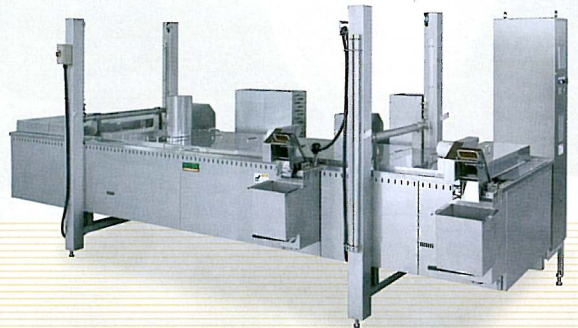
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブ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 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

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はがまレンジ |
| オーブン | チャーフロイラー |
| グリル | ハースグリラー |
| ホットスレート | 豆腐フライヤー |
| フライトップ | フライヤー |
| ヒートトップ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリップステフル |
| 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 | ペキンダックスロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レンジ用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher

オイル・ウォッチャー

PTC特許
申請中



食用油は加熱や空気（酸素）と水に触れることによって酸化（プラス帯電化）してしまいます。オイル・ウォッチャーは還元電位を変動電磁場発生ユニットから広域に発信し、マイナス電位を失った油にマイナス電位を与えることにより、油の酸化を抑制防止する還元装置です。

■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

- 新油からスタートの場合、酸化防止効果によりAV値の上昇を1.0前後に維持します。
- 油の寿命が、標準・平均的で約20日～30日間持続します。
（当社測定）注）揚げ物・油等の種類により若干AV値が変わることがあります。

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

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

■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

厨房設備工学入門 第5版

2011年
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 厨房設計 —

【厨房機器と厨房計画・設計・施工】

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。

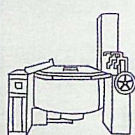
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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^{すずらちう}」です。

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



ゆで煙機



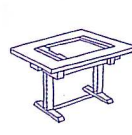
台付コンロ(スープ用)



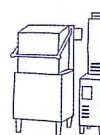
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

快適

快適だから働きやすい。

経済的

涼しいから空調コストも低減。

安心

熱くないからケドの心配なし。

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^{すずらちう}」シリーズ

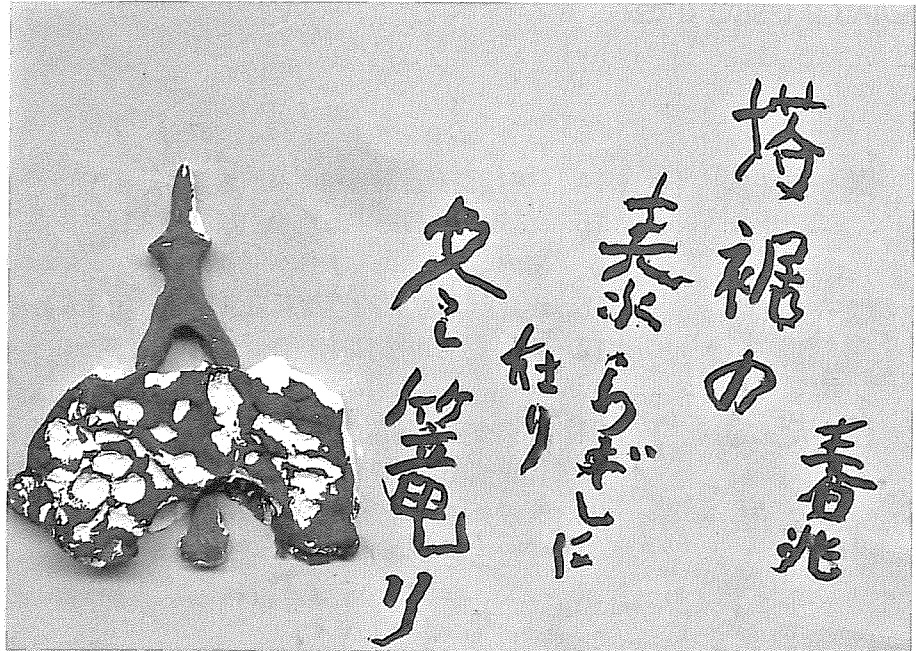
CONTENTS

工業会関係	14	「第12回厨房設備機器展」開催のご案内
	15	「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内
	16	平成24年度第33回厨房設備通信教育受講者募集（予告）
	17	第31回海外視察調査団host2011・ヨーロッパ厨房企業視察報告 —— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
支部だより	21	関東支部で厨房設備士フォローアップ研修会が開催 関東支部が「厨BO! SHIODOME」見学会を開催
	24	米国外食産業の歴史とイノベーション(10) 宣伝に13週間ハンバーガーで生活したら —— 関西国際大学教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎
外食産業	30	会員企業が語る！(46)—— イシダ厨機(株)
	32	最新外食トレンド2011 (11) 介護等・老人社会福祉施設と給食提供の状況 —— (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 [塔裾]
	13	巻頭によせて「変革の時代を生き抜こう」 —— イシヌキチョウリ(株) 石拔 総一
企業訪問 厨房業界関連情報	22	工業会だより NewsFile [「陶俳画展」が開催される]
	34	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
	36	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
	38	会員一覧
社団法人 日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【塔
裾】



塔裾とうすその泰らぎやすに在り冬籠り

マントルピース。普通ならエアコンか炬燵でよいのだが、格好が付き難かったり、ミニチュアのタワいの据わり具合が悪かったり、壁の暖炉を呼び出してしまった。最近あまり見かけないようだし、高齢の私たちが育った戦前の、和洋折衷の一戸建ての家屋で、見たような記憶で浮かんだのだろうが、どうにも定かではない。あるいは童謡の『ペチカ』あたりからの想像かも……。

塔裾。厳密には、四方に大きく張った鉄脚の周囲くらいだろうが、少し遠くても、仰げば身近に親しめる範囲までは抜けていいだろう。見慣れない新語？ だろうし、いわゆる重箱読みの古めかしさからも、留意されず使われもしないだろうが、塔の大きさと塔への親しみは込めたつもりだ。

泰らぎ。懐に抱かれる、ほどでないにしても、ふるさとの山々に見守られているような、一種の安堵感に包まれてくる。

冬籠り。寒さと共に閉じ籠もりがちになって、直接仰ぐことは減ったけれど、そのタワいは掌大に収まって、常に身近に据わっていてくれる。記念に買って来たのか、東京観光のお土産にも買ったものか忘れるほどだが、その展望台から眺めたわが家の辺りの街並み、賑わう歳晚としよるのネオンの海など、目を瞑ればありありと甦よみがえって、いつでも新しい想いを大きく羽ばたかせてくれる。

変革の時代を生き抜こう

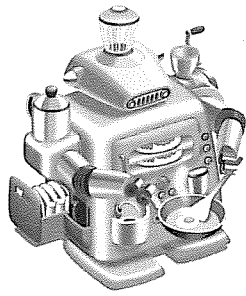
イシヌキチョウリ(株) 石抜 総一

私たちの経営環境は、かのリーマンショックのころより急激に悪くなったようですが、その後少々持ち直してくるかと期待をしていたところに、今回の東日本大震災であります。これはまさに困難に追い討ちをかけるような、厳しい環境を作り出したといっただいでしょう。テレビで放映されるアメリカ・イギリスはじめ多くの国々での人々のデモは対岸の火事ではなく、今の日本にも当てはまることです。

時代の流れは、資本主義の悪い面が弱肉強食として噴出してきたとしか思えないような状況です。当にグローバル化の時代になって、エゴを抑え利他に目覚めた、万人に正しく新しい思想・哲学が必要とされる時代になってきたと思います。本当に企業経営者としては正念場を迎えているといっても過言ではないでしょう。

多くの企業が最大限に経費を絞り込み、営業はじめ経営改革に努力をしておられることでしょう。それは当然のこととして、今一步、厨房業界としての団結と努力をする余地があると考えます。端的に言えば、プランニングから販売まで下請け的な仕事から脱却し、自身の技術力、商品力、アイデアで闘い、また業界内部では、相手の立場は己の立場と同じことを認め、尊重すべき所は尊重して、単なる価格競争には陥らないよう、風通しの良いものにしていくよう一層の努力をしていきたいと思います。個人も企業も社会も、ピンチはチャンスとの考えは同じですから。

大震災・原発で罹災した方々のことを思えば、われわれ非被災者の労苦は微々たるものでしょう。共々に笑い合える時代が来ることを希望に燃えて、がんばっていきましょう。



第12回 厨房設備機器展

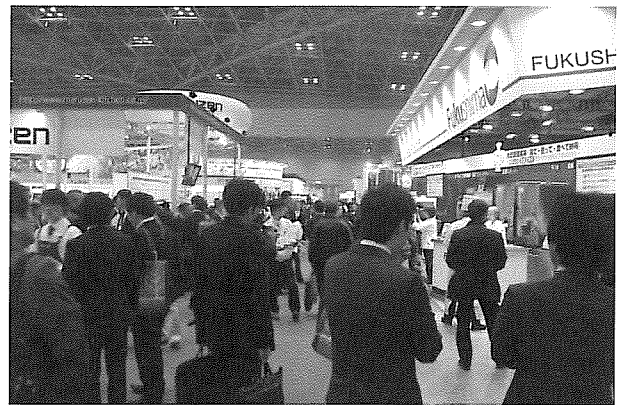
2012年2月21日(火)～24日(金)の4日間
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟1～6

第12回厨房設備機器展は、「第33回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2012」と3展合同にて開催されます。会場は「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスエリア」「衛生・クリンリネスゾーン」「給食・弁当・中食のひろば」「ITシステム・機器ゾーン」「節電・エコ・省エネゾーン」など、合計で14の分野に会場を分けし実施される予定です。

■工業会ブース設置のお知らせ

(社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備士資格認定試験」などを中心に、工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、各メーカーの製品を展示します。また、「3.11コーナー」と題し、東日本大震災に対する工業会会員の活動、災害対応機器や耐震固定金物の紹介等を行います。



第11回厨房設備機器展

●(社)日本厨房工業会会員企業出展者一覧(11/22現在55社)

アイセック(株)	押切電機(株)	タニコー(株)	(株)フジマック
秋元ステンレス工業(株)	オルガノ(株)	(株)千葉工業所	(有)藤村製作所
イトヤ(株)	北沢産業(株)	(株)中部コーポレーション	(株)フロムシステムダイレクト
(株)ウィンターハルター・ジャパン	コニカミノルタ テクノプロダクト(株)	東京ガス(株)	ホシザキ電機(株)
エイシン電機(株)	(株)コメットカトウ	トーショー機材(株)	ホバート・ジャパン(株)
エース工機(株)	サラヤ(株)	トランスゲイト(株)	(株)舞浜ビルメンテナンス
(株)エフ・エム・アイ	サンウエーブキッチンテクノ(株)	直本工業(株)	(株)マグナ
(株)エム・アイ・ケー	サンタ(株)	(株)中西製作所	マツハ機器(株)
(株)エムラ販売	(株)サンテックコーポレーション	ニチワ電機(株)	(株)マルゼン
エレクトー(株)	(株)シンガーハッピー・ジャパン	日本洗浄機(株)	メガソフト(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)	三洋電機産機システム(株)	(株)HALTON	横河電子機器(株)
(株)オーディオテクニカ	三和厨理工業(株)	ヒゴグリラー(株)	(株)ラショナル・ジャパン
(株)大穂製作所	スギコ産業(株)	福島工業(株)	ワシオ厨理工業(株)
(株)大道産業	タイジ(株)	(株)富士工業所	

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員企業の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

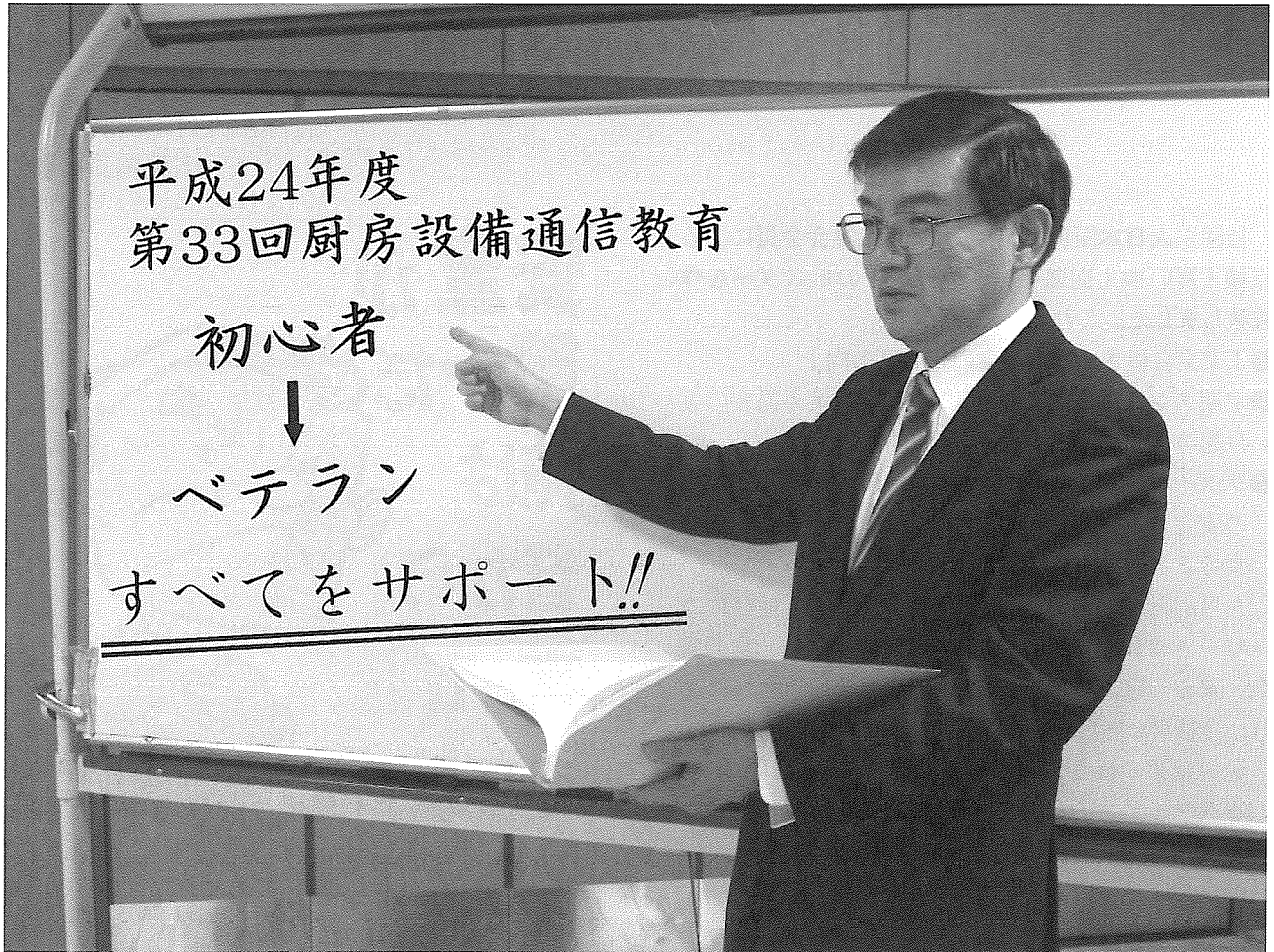
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

社団法人 日本厨房工業会
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

平成24年度

第33回厨房設備通信教育受講生募集(予告)



第31回厨房設備通信教育スクーリングより

いよいよ来月より来年度受講生の募集を開始します
次号、詳細を発表!!

受講目的

- 自己啓発の為
 - 会社の勧め
 - 資格取得の為
 - 新入社員教育
 - 異動した社員の教育
- etc.

受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
 - エネルギー関連
 - 洗剤関連
 - 公務員・団体・教育関連
- etc.

修了者等

- 受講者：4,773名
- 修了者：3,149名
- 優秀修了者：993名

第31回海外視察調査団 host2011・ヨーロッパ厨房企業視察報告

(株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂

第31回海外視察調査団は 充実かつ過密なスケジュールで

(社)日本厨房工業会主催の第31回海外視察調査団は、総勢18名、7泊8日（機内含む）で、イタリアのミラノで開催された「host2011」を核に、ドイツのMKN社工場とウィンターハルター社の視察を行った。

まず簡単に旅程を説明すると、10月22日の土曜日に成田を出発してドイツのミュンヘンを経由し、イタリアのミラノに同日深夜に到着。

23日、24日は終日「host2011」視察。

25日はミラノ発ドイツのフランクフルト経由でハノーバー着、そこからバスにてMKN社のあるヴォル

フェンビュッテルへ。

26日はMKN社の工場視察後ハノーバーよりミュンヘンに飛行機で移動。

27日早朝より陸路ウィンターハルター社のあるメッケンベウーレンに移動し、5時間視察後ミュンヘンに戻る。

28日はミュンヘンより成田に帰国。

日程表からも分かるように、たいへんな移動距離と空路・陸路を乗り継いだ、充実したといつか少し過密なスケジュールであった。



host会場前で記念写真



host会場

世界最大規模の厨房機器展示会 イタリア・ミラノのhost

hostは2年に1回ミラノで開催される、ヨーロッパ最大規模の厨房機器関連の展示会である。アメリカのNAFEMショー、シンガポールのFHAと合わせて、現在における厨房機器の世界3大展示会の一つである。

規模は日本のHCJの3倍程度と思ってもらえば、分かりやすいのではなかろうか。イタリアで開催される展示会のため、日本と比べてコーヒー関連の展示が大変多いのも特徴の一つである。また、イタリアのショーではあるがEU全体から出展され、アメリカ、アジアからも数社ではあるが出展されていて国際的であり、来場者も世界全体から来ている。

展示会より重要な情報交換の場! ? Halton社のパーティーに参加

24日の夜は、排気フードのメーカーであるHalton社のディナーパーティーに全員招待された。欧米での展示会では、ごく一般的に各出店者がパーティーを企画し、ユーザー、コンサルタント、あるいは各国のディーラーなどを招待するのである。Halton社



Halton社パーティー

は有名なディスコを貸し切って夜7時からエンドレスでのパーティーであったが、関係者に話を聞いたところ、1日では招待しきれずに前々日にも同規模のパーティーを催したとのことであった。

パーティーには社長はじめHalton社の会長自身も出席して歓迎の挨拶をし、その後簡単な商品のプレゼンがあったが、日本から私たち視察調査団が来るというので、わざわざ日本のHalton社の町井社長が通訳してくださっての大歓迎であった。筆者も海外の展示会に年に3、4度行っているが、どこの展示会でもパーティーが盛りだくさんで、日によっては二つのパーティーのハシゴなどということも度々である。

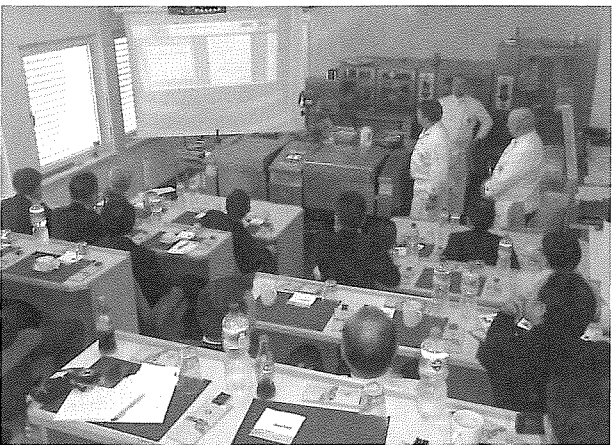
展示会そのものも大変勉強になるのであるが、実はこのパーティーが出展社だけでなく、私たちコンサルタント、あるいはユーザーにとって大変重要な情報交換の場になっているのである。確かに展示会では各ブースでの滞在時間は多くて1時間程度であるが、パーティーに出席すれば交流時間は3時間以上になるし、それも何度も機会があれば、おのずとセールスの潤滑油となるのは自明の理である。

日本の厨房機器メーカーは 世界を目指せ

hostでは日本の企業関連ではホシザキヨーロッパのみの出店であったが、筆者が今年2月に行った米国のNAFEMでもホシザキアメリカ1社、シンガポールのFHAでも数社のみと寂しい限りであり、筆者も世界中の展示会に行くごとに、日本人として各社にもっと世界市場を目指してがんばっていただきたいと切望の念を禁じ得ない。



ホシザキヨーロッパのブース



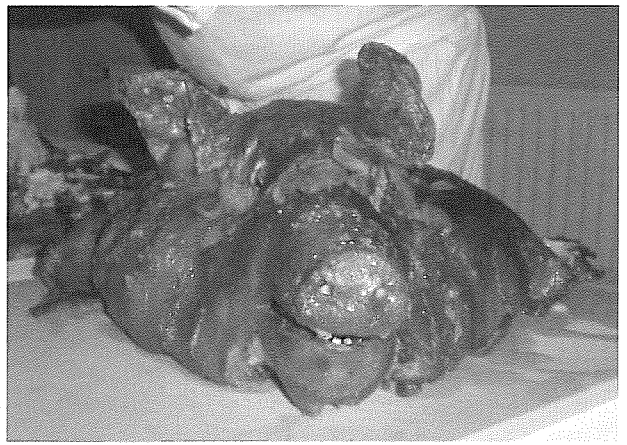
MKN社を見学

■ MKN社訪問で実感した マイスター制度の重要性

MKN社はドイツを代表する熱機器メーカーであり、3mmの甲板を使ったクッキングバッテリーを一体にしたスイス型レンジは世界的に有名である。

アジアでも中国、韓国、ASEAN諸国では大変有名であるが、何故か日本ではまったくの無名である。

工場視察で最も印象的だったのは、その板金技術だけではなく、ドイツのマイスターシステムである。MKN社の中にも40名程度の研修生がおり、専用の技術訓練の工場が設置されていた。3年6ヵ月の訓練期間中、2年6ヵ月はまったくMKN社の製品作りにはタッチせず、溶接、バンディング、シャーリング、裁断など、板金技術の修練に励んでいるのである。そして最後の1年間は、実際にMKN社工場働くのである。さらに驚いたのは、全員がMKN社に就職するための訓練かと思いきや、その中から数人だけがMKN社に就職するというのである。また、訓練工には訓練期間の3年6ヵ月間、MKN社が月600~700ユーロを払っているというのである。この話を聞くと、ドイツの技術を支えているマイスター制度の奥深さと、MKN社の板金技術が優れて



ヴォルフエンビュッテルにて

いるのも納得である。

■ ヴォルフエンビュッテルにて ドイツ料理を堪能する

ところで、MKN社のあるヴォルフエンビュッテルという町はひなびたドイツの田舎町で、大きな工場は、かの有名な酒のイエーガーマイスター社とMKN社しかないという所であるが、その町並みはまるでヨーロッパのおとぎ話に出てくるような素晴らしいものであった。また夕食も、ヴォルフエンビュッテルのさらに郊外の、人口400人の小さな町でドイツの伝統料理をごちそうになったが、豚の丸焼きとサワ

ークラフト、ポテトと沢山のワイン、そしてイエーガーマイスター。観光で行っては味わえないドイツそのままを堪能できた1日であった。ちなみにこの町ではコースターがダルマのような形をしており、大きい方の輪にビール、そして小さい方にイエーガーマイスターを乗せて、イエーガーマイスターを飲みながらビールを飲むのが伝統的な飲み方とか。日本人にはビールだけではなかなか腹が張ってつらいものではあるが、ここではその心配も無用であった。

■ ウィンターハルター社訪問で 感じたこと

皆さんご存知のウィンターハルター社であるが、ドイツだけでなく、世界中に知れ渡る食器洗浄機のメーカーである。

1947年に初代が戦後の焼け野原からガラクタを集めた金属道具を作り、リヤカーに積んで行商をしながら起こした会社である。現在は売り上げの75%が、ドイツ国外でのものである。

業務用食器、食缶洗浄機以外には何も作らない、どのグループにも属さない家族経営の会社である。現在の社長は2代目であり、3代目の創業者のお孫



ウィンターハルター社を見学

さんも、現在ウィンターハルター社で働いている。ショールームには設立以来の歴史写真が展示されており、製品よりもむしろそれを強調した感じであった。前にホシザキ電機さんの本社工場を見学した時もまったく同じものがあり、何か両社に共通したものを感じ取っていると、奇しくも視察調査団の団長であるホシザキ電機の坂本部長も同じ考えであった旨を聞いて、両社の製品に対する考え方に同じものが底流にあるのを確信したのである。

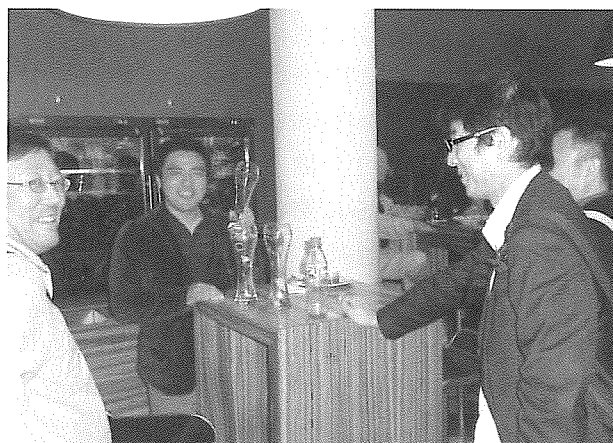
MKN社とウィンターハルター社に共通しているのは、確かな技術力と、レーザー溶接機などの最新工作機を導入しての効率化を図るためまぬ努力、そして世界市場を目指した貪欲さであった。日本の厨房機器メーカーの目指すものを暗示してくれているのではないだろうか。

旅の最初にミュンヘンの空港に着き、ミラノ行きの飛行機を待つ間にみんなでワインを飲んだ空港のカフェの調理機器がMKN社製で、洗浄機がウィンターハルター社製だったのも、今回の視察を何か後押ししてくれていたのではないだろうか。

■ 旅の終わりに 皆さんに感謝

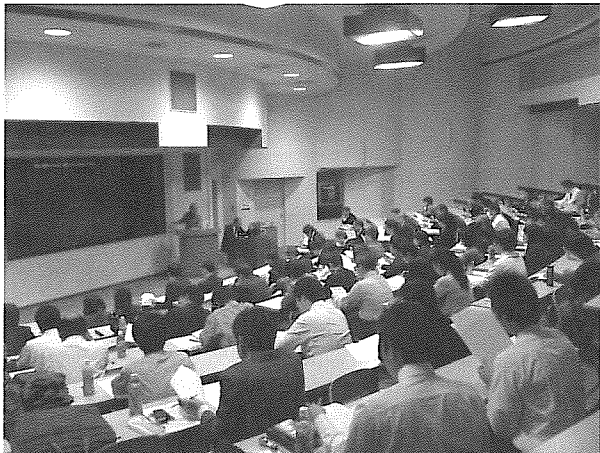
最後になりますが、視察を企画監修していただきました(社)日本厨房工業会の関係者の皆さま、坂本団長はじめ視察団の皆さま、また紅一点で参加していただき、いろいろな所で場をなごましてくれた服部女史に感謝して、本当になごやかな良い視察調査旅行でした。

皆さんと一緒に、ワインとビールと、イエーガーマイスターに乾杯。

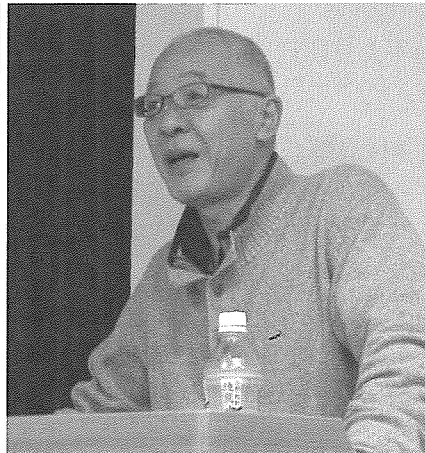


ミュンヘン空港にて。乾杯！

関東支部で厨房設備士フォローアップ研修会が開催 今年度のテーマは「厨房設計の基礎知識」



東京会場



笑顔ながらも厳しい指導の鈴木茂氏



加藤委員長



上野関東支部支部長

平成23年11月17日、「平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会」（関東支部）が東京ガス(株)滝野川ビルに75名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「厨房設計の基礎知識」をテーマに、設計施工の知識や関係法令の把握を主題としたカリキュラムが行われることとなった。

研修会に先立ち、加藤愛一郎教育委員長と上野秀雄関東支部支部長から挨拶があり、会員企業と会場を提供した東京ガス(株)への謝辞、今年度の関東支部の活動について述べられた。

講師の鈴木茂・井之上事務所代表取締役により、実際に厨房設計の図面を描く時の注意点と基礎知識について述べられた講義は、参加者からの質問を随時受け付けると同時に、鈴木氏からも講義内容に即

した質問が指名された受講者に飛び、専門家でも頭をひねるような難問や、見落とししたり勘違いしやすいポイントを押さえた質問に、参加者は緊張しながらも答えていた。

約2時間の講習終了後は、質疑応答の時間が設けられ、参加者からの質問に回答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会が工業会の全国各支部によって開催され、12月は北海道支部、1月は中四国支部、2月は東北支部で開催される予定である。

詳細は工業会のWebサイト (<http://www.jfea.or.jp>)にて随時告知されるので、興味のある方はご参照いただきたい。

[工業会事務局 花田政孝]

関東支部が「厨BO! SHIODOME」見学会を開催

11月9日、関東支部は、東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME見学会」を開催した。

厨BO! SHIODOMEは東京ガス(株)が東京都港区・汐留に2010年10月にオープンした業務用厨房のショールームで、メイン厨房やセミナールームなどを併設した国内最大の規模を誇る施設。

上野秀雄関東支部支部長の挨拶の後、38名の参加者は最新の業務用厨房ガス機器の展示や、涼厨の比

較ルーム、衛生管理提案モデル（HACCPに基づく動線計画）、最新の換気天井、最先端の魅せる厨房の紹介やスチコンの調理実演などを見学。

その後懇親会が開催され、尾崎誠副支部長の乾杯の後、参加者同士で交流を深め、散会となった。

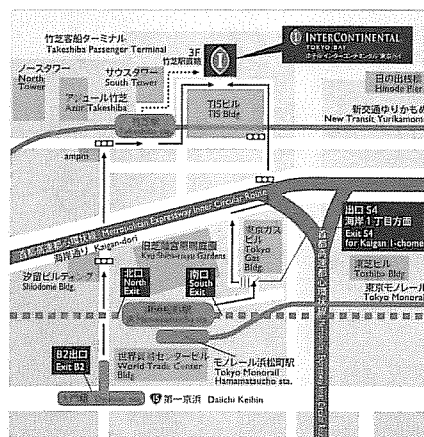
[工業会事務局 花田政孝]

2012年新春賀詞交歓会 開催のご案内

2012年新春賀詞交歓会を下記により開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成24年1月18日(水) 16:00～17:45

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
5階「ウィラード」
東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222
会費：1名につき10,000円(事前にお振込願います)



工業会だより

10月20日～11月19日

- 10. 26 平成23年度第4回グリス除去装置評定員会。倉淵委員長、浅海代理(竹村委員)、末光代理(河西委員)、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)
- 10. 27 ガスの記念日式典。若杉専務理事。(ホテルニューオータニ)
- 11. 8 平成23年度第2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、水上、岩崎、戸田各委員、熊谷代理(寺部委員)、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)
- 11. 15 平成23年度第2回熱機器WG。福島委員長、近藤、橋本、佐々木、篠塚各委員、竹浪、上岡、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)
- 11. 15 平成23年度第4回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、近藤、橋本、佐々木、松中、中川、

井戸田、篠塚各委員、笹子、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。(機械振興会館6階61号室)

- 11. 15 平成23年度第1回流通企画委員会。桑原委員長、渋谷、柴田各委員、池田代理(加藤委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)

■住所・連絡先の変更

サンウエーブキッチンテクノ(株) 札幌営業所
(北海道支部)

[新] 〒065-0008 北海道札幌市東区北8条東10丁目1-1

[TEL] 011-330-1745 [FAX] 011-330-1702

丸一(株) (関西支部)

[新] 〒558-0045 大阪府大阪市中央区北浜東2-10

[TEL] 06-6966-0141 [FAX] 06-6966-0151

NEWS FILE

ニュースファイル

「陶俳画展」が開催される



会場いっぱいに展示された陶俳画

本誌連載でもお馴染みの「陶俳画」の展示会が、10月28日～30日、東京都・港区高輪区民センターで開催された。作者の春兆氏は俳誌『万緑』に参加し俳人中村草田男に師事する俳人であり、JD(日本障害者協議会)と前身の国際障害者年(1981年)日本推進協議会の副代表を務め、かつては内閣府障害者支援室参与を務めていた。春兆氏の創った陶俳画は、俳句の題材となる生き物やオブジェを型取った陶板を俳句に添えるというオリジナリティ溢れるもの。それら数十点と日本史における身障者の絵物語、同テーマの映像『えびす曼陀羅』の上映の他、各種著作物の展示が行われた。

期間中は多くの方が訪れ、滅多に見られない、貴重な陶俳画に見入っていた。

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)

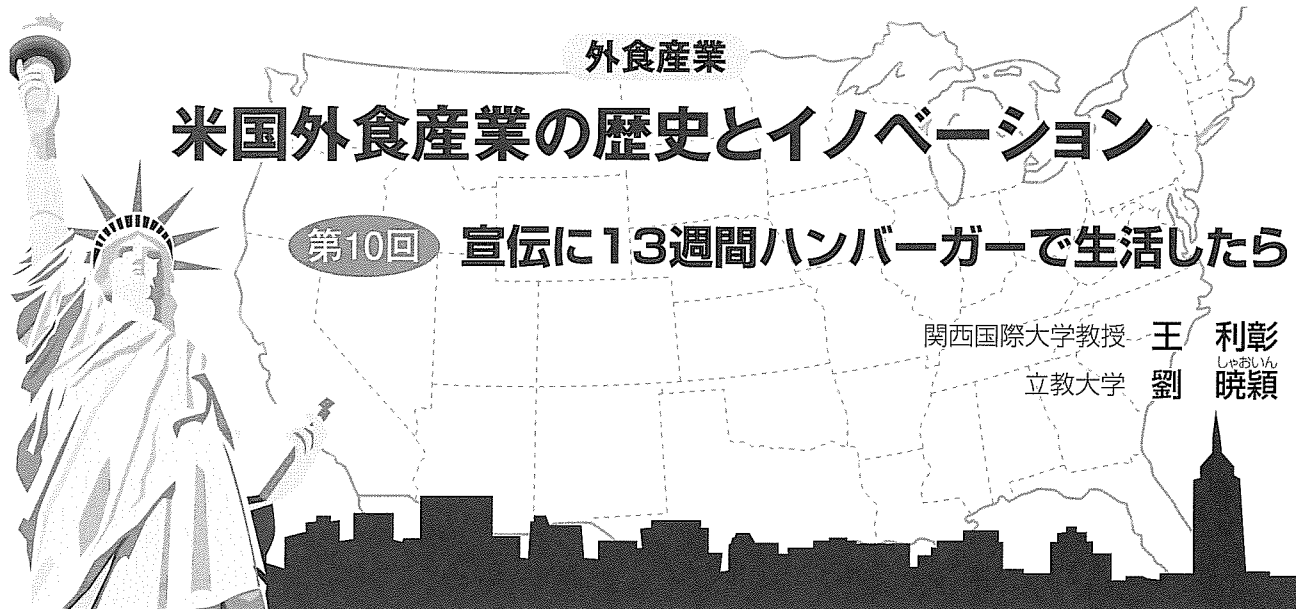
書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

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 TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170



第十二章

イングラムの次の戦略

ハンバーガーの品質を上げ、店舗の外観を清潔で目立つようにしたイングラムは、次にパブリシティの強化に取り組むことにした。イングラムはホワイト・キャッスルが高品質のハンバーガーを衛生的かつ綺麗な店舗でスピーディに販売することは、レストラン業界においては革命的なことだと信じており、それをどのように世間に訴えればよいかを考え出した。イングラムは当時の人々がハンバーガーに対して抱いていたイメージに対して、「従来のハンバーガーはいかがわしく、薄汚い下町の汚いビルの片隅で提供される食事や、サーカスなどで販売される怪しい食事というイメージがあったが、それは過去のことだ。ホワイト・キャッスル社は脂ぎった汚いハンバーガーのイメージを根本から変えるのだ」と、イメージアップの必要性を感じていた。

具体的な対策として、

1. クレンリネスの対策

薄汚いイメージを刷新するべく、使っている調理器具や調理機器をピカピカに磨き上げる。

2. スピードへの対策

ランチタイムに従来のレストランに行けば30分も待たされるが、ホワイト・キャッスルで買って持ち帰り友人たちと食べれば、待たずに済むとテイク

アウトを訴求する。

3. 品質への対策

ハンバーガーはひき肉を使うが、どの部位を使っているかは消費者には分からず、腐りかけた肉や牛肉以外の肉や内臓肉を使うのが当たり前の時代であり、それを知っている消費者のハンバーガーに対するイメージは低いままであった。そこでイングラムとアンダーソンはひき肉にする部位を牛肩肉（筆者注：現在の米国ではGround Chuckという部位になる）のみにすることにした。そして、その良い肉を使っていることをウイチタイエグル新聞（Wichita Eagle）の取材に対して「ホワイト・キャッスルのひき肉は肉屋から毎日2回から4回に分けて配送させ、いつも新鮮な牛ひき肉を使用している。その日に残った牛ひき肉は返品をする。肉屋から出荷後4～5時間以内にひき肉は店舗で焼き上げている。それ以上時間が経った古いひき肉を使用することはない。当社は牛の特定の部位のみを使用し、他のクズ肉を使用することはない。肉は潰さず、丁寧にひき肉にする。潰すと肉の細胞が壊れ、美味しい肉汁が出てしまうからだ。そのため、当社のひき肉を加工する肉屋は、特別なひき肉製造用の機器に対して1,500ドルを投資しているのだ」と、ひき肉の品質にこだわっていることを強調した。

この当時のひき肉について、当時の作家のアーサー・カレット（Arthur Kallet）著の『1億のモルモット（100,000,000 Guinea Pigs）』という本が、

当時の食肉加工業界の暗部を以下のように警告している。

「ハンバーガーを食べることはヒ素を噴霧している庭を歩くことや、日差しが強い場所にあるゴミ箱の中に保管してある肉を食べるのと同じくらい安全なことだ。多くの肉屋はこのゴミ箱のように不衛生な状態でひき肉を製造し、そのひき肉をハンバーガーに使っているのだ。肉類の防腐剤や漂白剤に使う亜硫酸ナトリウム (sodium sulfite) は、調査した76のハンバーガーのうち、71個から検出された。添加剤を使う目的は新鮮な肉のような色や状態に見せるだけでなく、肉の腐敗臭を消し去ることもある。ハンバーガーを食べることは腐敗した肉を食べる危険だけでなく、添加剤の亜硫酸ナトリウムにより消化器や肝臓に深刻な障害をもたらす」

同様な指摘は、フレッド・シュリンク (Frederick J. Schlink) 執筆の『Eat, Drink, and Be Wary』でカレットの警告、ひき肉に亜硫酸塩ナトリウムの混入があることに同意し、さらにパンズに臭素酸カリウム (potassium bromate。筆者注：パン生地、魚肉練り製品などの改良材として用いられ、腎臓における発癌性が指摘され、使用禁止・制限の国や食材がある) を使用している可能性があるとして危険性を指摘している。食評論家のダンカン・ハインズ (Duncan Hines) は消費者がハンバーガーを食べる時には、ひき肉への混ぜ物や衛生問題の危険があると指摘している。

これらのハンバーガーに否定的な世間の評判に対して、イングラムとホワイト・キャッスル社はハンバーガーの品質に対する悪いイメージを変えようと努力を開始した。イングラムは科学的な研究を行い世間の評判を変えようと、1928年5月に食品実験部 (Food Experiment Department) をウイチタ市イースト・ダグラス通り (East Douglas Avenue) に開いた。食品実験部の目的は二つあり、一つ目は商品開発のテストキッチン、二つ目は品質管理研究だった。ここでは実際の顧客に安価に商品を販売しながら商品開発と研究を行った。

1930年にはミネソタ大学 (University of Minnesota) の生理化学科 (Physiological chemistry Department) に依頼して、ホワイト・キャッスルのハンバーガーの栄養的な価値の研究を行った。同科の研究生に13週間ホワイト・キャッスルのハンバーガーを1日当たり20~24個と、水だけで生活させた。その結果、学生は13週間の間健康的な生活を送ることができた。そして食物科学の専門家は、通常の健康

的な子どもがホワイト・キャッスルのハンバーガーと水だけで生活しても健康状態や体や脳の成長にもまったく問題ないというレポートにサインをしてくれた (筆者注：2004年に米国で公開された『スーパーサイズ・ミー』という、マクドナルドのハンバーガーを30日食べてどうなるかと批判的なドキュメンタリー映画があったが、それとは逆に健康上のメリットを訴える実験を行っていたのが興味深い)。

このミネソタ大学とイングラムの研究はハンバーガーが体に問題がないだけでなく、健康的であることを実証し、ハンバーガーを食べたことのない人々に安心してホワイト・キャッスルのハンバーガーを試させることができた。それでもまだハンバーガーに懐疑的な人々に対しては、ホワイト・キャッスルのハンバーガー・パティとパンズは毎日2回運び、常に新鮮な材料を使うことをことあるごとに主張して、消費者への啓発活動を行っていた。

1920年代の最初のころには、ホワイト・キャッスルの売上は急上昇し、当初食材を供給していた食料雑貨商のウィリアム・ダイ (William A. Dye) はホワイト・キャッスルの売上規模に対応できなくなり、イングラムは品質面で高い評価をされていたアーノルド・ブラザーズ・ミート・カンパニー (Arnold Brother's Meat Company) からひき肉を仕入れるようになっていた。これらのイングラムの努力により、ホワイト・キャッスルの品質に対する評価は高まっていき、同社の熱烈なファンが増えてくるようになった。そして、イングラムは「われわれのどの店舗でもまったく同じ高品質のハンバーガーを提供できなければいけない。わが社は利益よりも高品質のハンバーガーを重視しなければならない」と、社内を叱咤激励していた。

ホワイト・キャッスルの衛生的なイメージを高く保つために、同社はクレンリネスを強化した。店舗で働く従業員の従業員規則を厳格に定め、体を健康に保ち、身だしなみに気をつけるようにさせた。従業員面接の際には、18歳~24歳の若い男子、きちんとした服装と身だしなみ、良い性格、高校卒業以上の学歴等を採用条件とした。面接の前に提出させる履歴書と申込書には、家族の経歴と仕事、本人の過去の職歴や学歴など、詳細なすべての情報を明記させるようにし、事前の審査で慎重にチェックを行うようにした。面接だけでなく、身体能力までチェックし、顧客に良い品質の原材料を健康的な従業員が調理をしているのだということを訴求した。

従業員には採用後に、会社の服装規定を熟知させ、

綺麗な白い長袖ワイシャツと黒の蝶ネクタイ、穴の開いていない白いズボンを着用させた。長袖のワイシャツは丁寧に腕まくりさせた。その清潔なユニフォームを維持させるために、洗濯とアイロンがけは会社が負担して行い、常にシミ一つないユニフォームとエプロンを着用させた。従業員は髪の毛を清潔に刈り上げ、白い布製の帽子を着用させた。爪は短くさせ、丁寧に手洗いをさせた。大きな宝石や時計は着用を禁止した。

イングラムは従業員が短期間で会社の理念を学び、実行し、店舗での作業の効率を高めることがホワイト・キャッスル社の成功につながると確信していた。これらの規則や規定、会社の理念は入社後2週間の試用期間（無給）の間に、ベテランの従業員の指導により、新人に叩き込むようにした。数年後に成長を続け新しい地区に進出するようになったホワイト・キャッスル社は新人教育を効率良く行うため、身だしなみや衛生的な服装を分かりやすくするために、従業員の服装、体臭、口臭、爪の手入れをイラスト上の矢印で強調したポスターを作成し、「仕事に就く前に、自分の外観を慎重にチェックしなさい」と明記した（筆者注：このようなポスターは、現在のマクドナルドなどのファストフードの店舗では従業員の着替え室に貼ってあるし、マニュアルにも同様の説明がイラスト入りでなされている）。

きちんとして衛生的な身だしなみだけでなく、従業員は素早く丁寧なサービスを行わなくてはいけなかった。従業員向けの社内報『ホット・ハンバーガー』（Hot Hamburger）でイングラムは、従業員は顧客第一優先で仕事をすることを強調し、その後40年間継続して「会社と従業員はお客さまと良い人間関係を築くことを第一の目的とし、顧客に親切で礼儀正しくしなければいけません」と言い続けていた。

イングラムは店舗従業員の第一の目的は売上を上げることだとして、現代的な販売技術をしっかり身に付けなければいけないと言い続けていた。社内報では売上をどのように上げるかをテーマにし続けており、1925年12月号では「セールスマンシップは顧客の注文をとる時から発揮しよう。顧客の注文を聞いてきちんと品揃えをするだけでなく、最後に、顧客に他の商品を勧めることを忘れてはならない。もし顧客がハンバーガーだけを注文したら、一緒にコーヒーやアップルパイはいかがですか？ とお勧めをする。コーヒーは原価が低いので、会社の売上だけでなく利益も大幅に伸ばすことが可能だからだ。また、顧客がハンバーガーだけを注文した時に

はさり気なく二つ以上のハンバーガーを取り揃えて、追加でハンバーガーを販売できるようにする。従業員は顧客の注文をとる際には、顧客を注意深く観察し、頭を使って売上を伸ばす努力をするべきだ」と売上の上げ方を詳細に説明した。このイングラムの販売方法の簡単な原理原則はホワイト・キャッスルの売上に大きな効果があったのだ（筆者注：現在のマクドナルドなどのファストフード店でハンバーガーを注文すると「一緒にフレンチフライはいかがですか？」などとお勧め売りをするが、イングラム率いるホワイト・キャッスルが既に1920年代に開発した手法だったのだ）。

イングラムは次にホワイト・キャッスル社の正しい文化を育てようと考え、社内報ホット・ハンバーガーの強化を始めた。社内報は全国に広がって行く店舗網の対応として、従業員が常に同じ考えを持つように始めた。具体的には、従業員全員の友好を高め、どこの店舗でも顧客に同じ商品、同じサービス、同じクレンリネスを提供できるようにすることであった。社内報はウイチタにある本部で作成し、各店に毎月初めに郵送していた。編集人欄には「本部」とだけ簡単に記し、編集協力欄にはホワイトキャッスル・ボーイ（社内では従業員のことをこのように呼んでいた）と記し、記事の多くは店舗の従業員が作っているというイメージを強調するようにした。

記事の内容は、新店舗開店情報、面白い店舗のイベントキャンペーン情報、やる気やアイデアを引き出す記事、ユーモラスな話やジョーク、顧客へのサービス向上のヒント、などであった。そして毎号従業員のサービスや生産性を向上させるためのイングラムのアドバイスを掲載していた。

1926年1月号には直近の四半期のコーヒーとハンバーガーの売上記録を出したことの報告、従業員からのイングラムへのクリスマスカードへのお礼、ハンバーガーには栄養が豊富であること等を具体的に述べていた。

そして、社内報は当初の従業員同士の連帯感の維持から、顧客と会社、従業員のコミュニケーションにも役立terようになってきた。常連の顧客からは時の政治の話題から料理の品質に至る幅広い話題が投稿されるようになった。そして従業員や常連客は、毎月発行される社内報を楽しみにするようになった。その人気の高まりを見たイングラムは、毎月発行する社内報の副タイトルを顧客と従業員から毎月募集し、選ばれた副題を提案した人には2.5ドルの賞金を進呈するようにし、毎号、数々の副題が寄せ

られるようになった。社内報は店舗と希望する顧客に毎月郵送されるようになった。

この顧客参加型の社内報の発行は偶然に起きたのではなく、イングラムが顧客を巻き込めば、よりホワイト・キャッスル社の製品に対する熱狂的なファンが増えると考えて実行したからである。このイングラムの顧客参加型社内報の戦略は大成功し、ホワイト・キャッスル社の熱狂的なファンは増加したのである（筆者注：現在でもホワイト・キャッスルのハンバーガーの熱狂的なファンは存在し、地域限定の店舗展開であるため、通信販売で冷凍のハンバーガーを取り寄せたり、わざわざ遠方まで食べに行く等の情報交換を行うネット上のサイトが多くある。この熱狂的なファンがいることは、マクドナルドやバーガーキング、ウェンディーズなどの全国的なハンバーガーチェーンとの大きな違いといえるだろう）。

イングラムは社内報を使って従業員のやる気を引き出すだけでなく、より具体的にやる気を引き出すために、ボーナスシステムの導入を行った。従業員の給料は週給18~30ドルと当時のレストラン業界でも破格の額であったが、さらに、年末にボーナスを支給するようにした。ボーナスシステムはホワイト・キャッスル社が発足3年後には開始していた。ボーナスは職種、タイトルに関係なく、期間中に働いた日数に応じて支給するものであった。そして社内報で、ボーナスは従業員の努力により得た会社の利益の還元であると、業績の感謝という言葉だけでなく、報酬も得られるのだと従業員のやる気を出すようにした。

さらに、当時としては異例の医療費の補助を行った。イングラムは健康を害した従業員が医療費の負担で精神的にも負担が増えるのは優秀な従業員を失う原因であるとして、過大な治療費が発生した場合に補助をする仕組みを整えた。この医療費の補助は従業員本人と扶養者を含む寛大なものであった（筆者注：米国では伝統的に国民健康保険はなく、健康を害した時には個人負担であり、企業で働いている場合にのみ、企業単位で加盟できる健康保険がある。しかし当時の企業で健康保険制度を備えているのは稀であった。現在でも米国には全員加盟の国民保険制度が確立しておらず、オバマ大統領政権の大きな課題となっているほどであり、この1920年代に医療費の補助を実施する企業があったことには驚かされる）。この医療費と手術代の補助の他に、病気で欠勤中も給料を支給することにしていて、もちろん、病欠欠勤はボーナス支給時には考慮されるが。

イングラムは「従業員が健康の維持に心配なく、安心して働ける環境で幸せを感じれば、会社の売上と利益が上がる。反対に、不安や心配を抱えて仕事をすれば、仕事や顧客に集中できず、ビジネスにマイナスになる」と確信していた。このイングラムの従業員を大事にする方針によって、質が高く会社に忠実な従業員を安定的に確保することができただけでなく、全国の従業員はイングラムと会社に対して忠実に働くようになった。現在のファストフードで働くことは、ほぼ最低の賃金の仕事で働くことを意味しているが、第二次世界大戦前のホワイト・キャッスルで働くことは他の工場労働者よりもより良い労働条件を意味しており、誇りを持って働ける職場であった。

第十三章

全米にハンバーガーブームが巻き起こる

アンダーソンとイングラムの高品質のハンバーガーと素晴らしいサービスというイノベーションにより、ホワイト・キャッスルの成長速度はより向上した。品質の高いハンバーガーを店内で食べたり、持ち帰りできることはウイチタ市の工場労働者に大人気となり、店舗は昼時や夕方の持ち帰り客で満員の毎日となった。ウイチタ市のダウンタウンだけで、8店舗を構えていたホワイト・キャッスルは他の地域への進出を検討することになった。

最初の展開は地方都市の小さな市であった。ウイチタ市外第1号店は、80マイル離れたカンサス州のエル・ドラード (El Dorado) であった。そこで合計2店舗を開店し利益をしっかりと稼ぎ、2年後に店舗の看板などを取り外して、投資家に売却した。その後どのエリアに展開するか迷ったが、イングラムは出身地のオマハ (Omaha) 市に店舗展開の可能性を感じた。その当時のオマハ市は地域の家畜の集散地として、にぎやかな街となっていた。1923年9月にオマハ市に1号店を開店しホワイト・キャッスルは大繁盛し、同年末までに2、3号店を開店した。1924年末までに同社は合計で9店舗をオマハ市で展開するほど繁盛した。しかし、そろそろオマハ市での展開は飽和状態であるとして、次の地域への展開を検討しだし、1920年代半ばには数ヶ月おきに新しい市への展開を始めるほどであった。同社の1個5セントハンバーガーの主要顧客は依然として工場労働者階級であったので、近くに工場のある場所を選んで

出店をして行った。

次にターゲットに当てたエリアは、イングラムとアンダーソンがよく知っているカンザス・シティ（Kansas City）であった。1920年代のカンザス・シティは農業が盛んで人口50万人の大きなマーケットであり、1924年夏に1号店を開店した。その次は、1925年初頭にセントルイスに出店をした。

出店に伴い売上は好調で、イングラムは1925年末に「1925年10月の1週間にホワイト・キャッスル全店で8万4,000個のハンバーガーを販売し、0.5トンのコーヒー豆を消費した。その年末にはすべての食材を販売し在庫はゼロだ。販売したパンズを横に並べると163マイル（1マイル1.6km）の長さになり、ハンバーガーの完成品は、2トン積載のトラック41台に満載となる。5ガロン入りのコーヒー・アーン9,600台分のコーヒー（1ガロン3.785リットル）を消費した」とその繁盛ぶりを表現した。

創業（アンダーソンとイングラムが会社を設立した）時には4店舗であったが、5年後には44店舗に成長していた。二人は店舗展開の地域をもっと拡大しようと考えていたが、ウイチタ新聞の記者が、ハンバーガーの人気は牛肉産地で消費が多い中西部（ミシシッピ川の西からロッキーマウンテンの東まで）に限られるのではないかと指摘していた。

しかしハンバーガー店の展開にエリアが限定されるという考え方は、イングラムの積極的な店舗展開によって変わるようになった。イングラムはセントルイスの北側のミネアポリスに店舗展開を開始し大成功を収め、1926年末には20店舗を開店した。1927年にはミズーリー川を越えてケンタッキー州のルイビル（後のKFC創業地）に6店舗、シンシナティに10店舗、インディアナポリスに11店舗を開店した。1929年にはオハイオ州コロンバス（後のウェンディーズ創業地）に5店舗、シカゴに9店舗（マクドナルド・コーポレーション創業地）を開店した。1930年には1929年末に始まった株価の大暴落に引き続く大恐慌の最中であったが、ニューヨーク市とニュージャージー州に12店舗、デトロイトに9店舗を開店することができた。この1930年の広域への展開はホワイト・キャッスルが全国展開可能であることの証明であった。そしてイングラムは、ホワイト・キャッスル社が全国チェーン・レストランであると宣言し、それ以後のホワイト・キャッスル社の広告宣伝などに必ず記載されるようになった。

このような積極的な店舗展開に関しては二つのまったく異なる手法が存在した。1921年に比較的の小

さな町で創業したホワイト・キャッスルは、既に12の大きな市に116店舗を展開していた。店舗展開の地域を見ると全長で1,424マイルの距離であり、1930年代当時には、まだ連絡のための電話の普及も完全でないし、移動手段の交通網も発達しておらず、店舗のスーパー・バイジング（監督と指導）をすることは不可能に思えた。

この課題に対してイングラムは会社の指導方法を標準化することにより、対応しようとした。管理を完璧に行うために店舗は直営方式として、所有権のないフランチャイズ方式は厳禁とした。イングラムは店舗を会社が所有しないと完全な管理と標準化はできないと思っていた。このイングラムの経営方針は、後にホワイト・キャッスル社を模倣した競合ハンバーガーチェーンがフランチャイズ方式を用いて多店舗展開を行ったが、店舗管理がうまく行かず消え去ってしまったことを見ても正しかったといえるだろう。

イングラムとアンダーソンは、1921年の創業時に借入した700ドルの返済が終わった後からは、借入を行わず、店舗で上げた利益が十分に溜まったら新店舗を開店するという慎重な経営方針を守っていたので、他人の資本を使うフランチャイズ方式を導入する必要がなかったのだ。この経営方針はイングラムが亡くなるまで守られただけでなく、現存するホワイト・キャッスル社の後継者もその方針を守っている。経営評論家などはこのホワイト・キャッスルの現金主義と直営主義が、いまだに小さなリージョナルハンバーガーチェーンの存在の理由だとしている。確かに、現在のホワイト・キャッスル社は大手のハンバーガーチェーンのマクドナルドやバーガーキングに比べ店舗数の規模ははるかに小さいが、店舗あたりの売上利益は大手を上回り、会社の財務も大変健全であるし、90年経過した現在でも多くの熱狂的なホワイト・キャッスル・ファンがいることでも、イングラムの考え方が正しかったといえるだろう。

直営店舗主義で店舗の管理は厳格に行えるが、店舗を幅広い地域に展開するのは具体的な店舗経営指導が不十分になるし、良い品質の原材料を全店舗に供給するのが難しいという問題は解消できない。そこでイングラムは、本部で集中管理をするマネジメント方式を導入することにした。

食材の供給に関しては、自ら運営する専用の工場を各地に設置することにした。店舗の建設も自社で行い、従業員のユニフォームも自ら縫製することに

した。自ら持たないのは、牛肉を育てる牧場やバンズに使う小麦を栽培する農場だけであった。後にKFCが行うようになったインテグレーション（垂直生産統合方式）を徹底的に実行に移し、食品メーカーや製造業などの外部の供給業者に頼らない仕組みを作り上げた。経営の自由度と品質の高さだけでなく、低価格の食材や店舗建設材料の入手が可能であり、利益率も高くなったのだ。

ホワイト・キャッスルが新しい地域へ展開する際は、自社のひき肉製造工場を建設した。イングラムは食肉加工工場が常に衛生的な状態を保てるように、工場施設に米国農務省の検査基準に基づく監査を行わせるようにし、工場では塊の牛肉を仕入れ、自社の食肉加工職人に自社の基準に厳格に基づいてひき肉製造をさせた。ひき肉は決まった形状のパティに整形され、店舗で焼き上げるまで冷凍状態で保管するようにして、鮮度を保つようにした。

ミート工場とは別にバンズ工場を建設し、ミートと同じような厳格な規格で焼き上げて、店舗に供給した。この各食材を直営工場で製造して店舗に配達することで、本社のあるウイチタでもニューヨークや他のどの地域でも、販売するハンバーガーはまったく同じ高品質なものを製造販売することを可能にし、かつ食材原価も低く抑えることが可能であった。

店舗運営では、ウイチタ時代から採用してイングラムとアンダーソンたちが直接に育成した人材を新しく展開する地域の監督として派遣して、ウイチタと同じレベルの運営を可能にした。全国に派遣した監督の経営ポリシーや方針・手法を最新のものにして、会社の方向性を一致させるために、年に1回ウイチタの本部に全員を集めるマネージャーコンベンションを開催した。コンベンションでは労いのために美味しいディナーを振る舞ったりして、日頃の仕事を褒め、マネージャー同士の友好を温めるようにした。また、イングラムがその年度の経営状況と今後の計画を全員に公開して、会社の方針を全員に周知するようにした。

集中管理を徹底するために、イングラムとアンダーソンは各店舗を自ら訪問し、経営状態や店舗運営状態をチェックするようにした。当時は舗装も十分でないルート66しか東海岸から西海岸をつなぐ道路がない状態で、各店舗を訪問するのは困難であった。第7回目で述べたが、フレッド・ハーベイ社の3代目のフレッドが米国空軍パイロット除隊後、セントルイス本拠地の大西洋横断をしたリンドバーグ

などと知り合い、地元の航空クラブに所属していた。このリンドバーグの知名度を利用して、セントルイス市などは航空機産業の育成を図っており、近隣のウイチタ市でも航空機関係のビジネスが存在した。

それに注目したイングラムとアンダーソンはパイロット付きの複葉機を借りて広範囲に広がった店舗を訪問して行った。その成功に可能性を感じて、1927年秋にカーティスOX-5という複葉機を会社で買い求め、派手に会社の名前をペイントして、店舗を自ら操縦して回るようになった。アンダーソンは飛行機の操縦免許を取得し、イングラムと共に店舗を予告なしに訪問するようにした。店舗のマネージャーはいつ経営者が店舗を訪問するかもしれないと緊張感を保つことが可能になったし、経営者が直接訪問することで店舗のマネージャーと経営者の一体感を形成することが可能であった。その後、会社は飛行機を複数台購入し、店舗訪問を頻繁に行うことになった。

■参考文献

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

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

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

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

Hogan, David Gerard (1997) *Selling'em by the Sack* New York University Press

イシダ厨機株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	350

40年以上培ってきたステンレス加工技術で、
「初めからお客さまの製品」を創る厨房機器メーカー。



代表取締役
石田 彰利

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

昭和40年に「有限会社カネイ調理機」と称し、業務用厨房機器を開発製造する鉄工所としてスタートしました。さまざまな機器の開発を進め、昭和45年に「イシダ厨機株式会社」と社名を変更し、鉄工所からステンレス加工に重点を置いた業務転換を図りました。当時、包丁やまな板の管理に手を焼いていた飲食店向けに、殺菌機能付きの保管庫（包丁まな板殺菌庫）を開発し、全国カタログ販売を開始。また、水産や畜産加工機械、食品や菓子製造機械など、さまざま

な分野にわたり、機器を開発し販売して参りました。

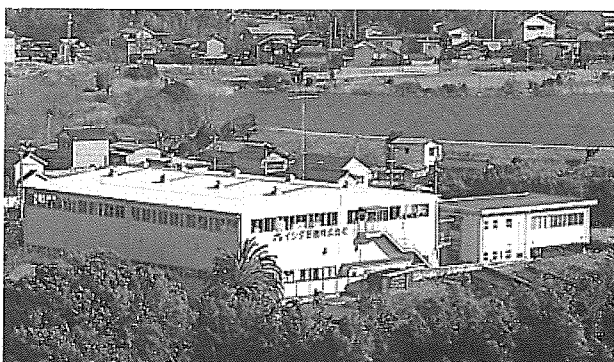
昭和52年、ステンレス加工で培った技術を生かすため、建築金物部門を立ち上げ、ステンレス装飾金物を設計、製造、施工までの一貫請負の体制を確立しました。現在でもその実績は積み重ね続けております。これからも私どもはニーズある限り、何事にも柔軟に変革し、日々進歩を続けて参ります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

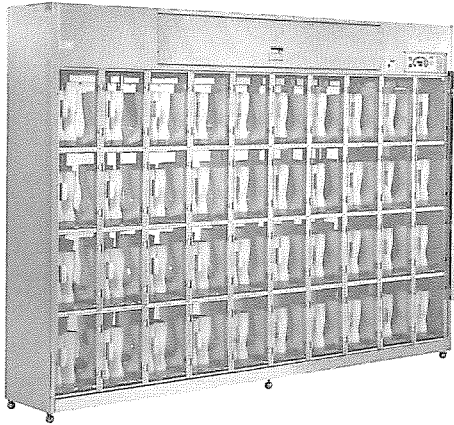
お客さまからこのようなものができるかという相談があった場合、できる限りの知恵を絞りすぐにあきらめないという姿勢は、会社にとっても社員にとってもエネルギーの源となっています。

製造品目としては電気消毒殺菌庫、リンゴ調理機、電動缶切機（手動もあり）、海苔洗浄機、あさり選別機、あさり洗浄機、衣付機、オートフライヤー、豚舎のライン一式、建築金物、パチンコ島金物などがございます。

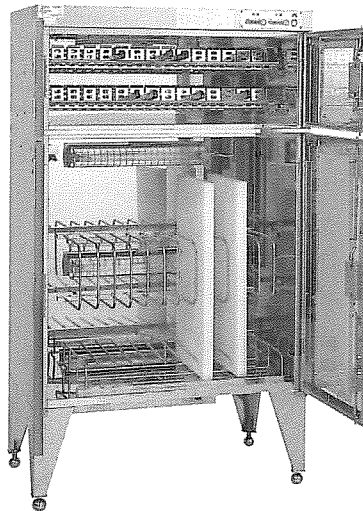
電気消毒殺菌庫の特注製品（本体および内部改造）に関しては低価格、短納期で対応させていただいております。



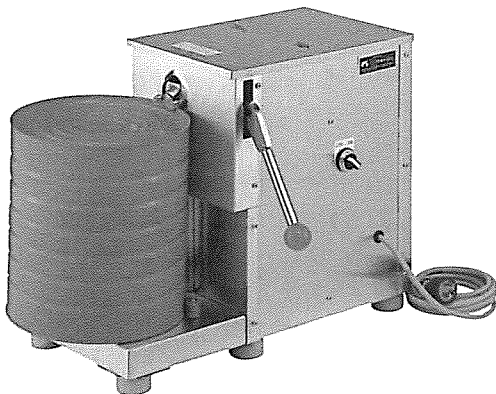
本社全景



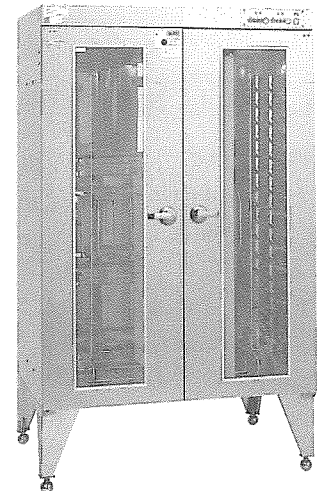
同社の乾燥式オゾン殺菌庫



同社の乾燥式紫外線殺菌庫103型



同社の電動缶切機



同社の乾燥式紫外線殺菌庫114B型

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

時代と共にお客さまの要望は変化しています。より清潔により使いやすく、そして多様な用途のカチを求められています。環境改善への期待も強まっています。

そして、その一つ一つが、私たちにとっては貴重な財産となります。

できる限りニーズの生まれた現場に出向き、生の声を聞き、製品開発にフィードバックして行きたい。そして、確実にニーズの的を射た製品開発で満足を提供して行きたいと思っています。

また、技術面においては豊富な経験と知恵を生かし、部品の一つ一つから、組み立て、完成品に至るまで「初めからお客さまの製品」という気持ちを込めて、大切に造っています。便利な機器としてだけでなく、家庭の家具のように愛着を持って使っていただけるのが、私たちの願いです。

一つ一つの考え、想い、創意工夫を重ね、今後も今まで培ってきたことを大切に守りつつ、挑戦を続け、真心をお客さまにお届けしたいと思っています。

——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。

時代と共に衛生管理に関する意識は高まり続けています。私どもは衛生管理機器のメーカーとして、その意識の中でより良い製品を作りたいと願います。現場で起こるさまざまな事例の情報が源となり、各企業が試行錯誤し改善機器を考案することで、業界全体の発展につながるものと考えております。今後も工業会には情報や知識を広める場の提供をしていただき、それに私どもが技術で応えていきたいと思っております。

- 設立 1965年6月
- 代表者 石田彰利
- 資本金 1,500万円
- 従業員 46名
- 業種
厨房機器、水産機器、食品加工機器の設計、製造、販売
- 主要取引先
民間厨房商社
- 本社所在地
〒441-3147 愛知県豊橋市大岩町字大穴1番地158
TEL : 0532-41-8078 FAX : 0532-41-8255
- URL
<http://www.ishidachuki.com>

最新外食トレンド2011

No.11 介護等・老人社会福祉施設と給食提供の状況

(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

医療関係の外食産業の市場規模は、8,070億円(平成22年当財団推計値)と推計され、近年ほぼ横ばい傾向で推移している。この推計は「病院給食」のみを対象にしており、老人福祉施設、介護施設等の施設は含まれていない。その理由は、推計当初は介護施設などはあまり多くなく、考慮されなかったためであるが、現状では高齢化の進展に伴い介護分野での法整備も進んでおり、その給食マーケットは拡大していると思われる。

今回は、老人社会福祉・介護の施設状況について、厚生労働省の統計から整理してみたい。

2. 老人福祉施設・介護施設の動向

(1) 施設数の推移

一般に老人福祉施設とは、①老人デイサービスセンター、②短期入所施設、③養護老人ホーム、④特別養護老人ホーム、⑤軽費老人ホーム、⑥老人福祉センター、⑦老人介護支援センター、の7施設のことであり、これらは昭和38年に高齢者の福祉を図るため必要な措置について定めた「老人福祉法」に依っている。老人福祉法に限らず日本の社会福祉政策は旧来「措置制度」(行政が、サービスの利用にあたって、サービスの実施の要否、サービスの

内容、提供主体等を決定して、行政処分という形で要介護者にサービスを提供し、サービス提供者には、行政がその費用を公費で支払う仕組み)が主流であり、要件を満たす利用者に対して、行政が社会福祉法人等を介して福祉サービスを提供するものであった。

しかし、財政上の理由や、利用者ニーズとの不一致などサービスの硬直性等のため、「措置制度」の適用範囲は縮小されており、「介護保険法」(2000年施行、2005年改正)の導入により、介護の分野は社会保険化されている。これにより、老人福祉施設でも要介護認定者がサービスを受ける特別養護老人ホーム、老人デイサービスセンター、老人短期入所施設等は介護保険法の範疇にもなっており、最近では介護サービス施設として分類される場合も多くなっている(表1)。

これら老人福祉施設の施設数の推移を見ると、平成18年までは概ね増加傾向であるが、介護保険法により設置された「地域包括支援センター」との統合などが進むなど「老人介護支援センター」(老人福祉のための情報提供、相談、指導などを行う施設)は減少傾向となっている。また、民間の有料老人ホーム(老人福祉法の範疇外)は、要介護者へのサービスを行う(介護保険の適用)施設もあり、施設数を増やしている。

一方、介護サービスを提供する施設については、

上記の老人福祉施設と重なる特別養護老人ホーム以外にも多数あり、「訪問施設」、「入所施設」、「通所施設」など提供サービス別のカテゴリーに分かれ(表2)、近年では「介護予防」「地域密着型」など新しい概念や役割分担によっ

施設の種類	14年	15年	16年	17年	18年
老人福祉施設	33,419	36,475	39,475	43,285	44,432
養護老人ホーム	954	959	962	964	962
特別養護老人ホーム 1)	4,870	5,084	5,291	5,535	5,759
軽費老人ホーム	1,714	1,842	1,928	1,966	2,016
老人福祉センター	2,263	2,265	2,298	2,284	2,260
老人デイサービスセンター 2)	10,485	12,498	14,725	17,652	21,893
老人短期入所施設 3)	5,149	5,439	5,657	6,216	6,664
老人介護支援センター	7,984	8,388	8,614	8,668	4,878
有料老人ホーム	508	694	1,045	1,406	1,968

表1 老人福祉施設の施設数の推移

資料：厚生労働省「社会福祉施設等調査」

注：1)平成18年は「介護サービス施設・事業所調査」において、介護老人福祉施設、地域密着型介護老人福祉施設として把握した数値である。

2)平成18年は「介護サービス施設・事業所調査」において、通所介護事業所、認知症対応型通所介護事業所として把握した数値である。

3)平成18年は「介護サービス施設・事業所調査」において、短期入所生活介護事業所として把握した数値である。

て、施設のカテゴリーがさらに細分化されている。

この介護サービス等施設の施設数の推移について、主な介護施設である入所の3施設「介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）」、「介護老人保健施設（老健）」、「介護療養型医療施設」を見ると、平成23年度で介護保険の適用から外れる「介護療養型医療施設」は減少しているが、その他の2施設は増加している。また、いわゆるグループホームといわれる「認知症対応型共同生活介護」はその収容人数要件が小規模（1ユニット「5～9人」、2ユニット以下最大18名）であることなどから設置が容易であることもあり、大幅に増加している。

(2) 老人福祉施設・介護施設での給食の状況

これらの施設での給食営業の状況については厚生労働省調査の「衛生行政報告例」で、「老人福祉施設」および、「介護サービス施設」については「介護老人保健施設」のみを対象に調べている。これによると、「老人福祉施設」での給食施設は1万522施設（平成21年）、「介護老人保健施設」3,479施設（平成21年）となっており、年々増加している（表3）。

また、社会福祉施設等での「給食」の委託状況を見ると、養護老人ホームでは委託は少なく、「まったく委託していない」が約7割であったが、有料老人ホームでは逆に約6割が委託であった。有料老人ホームでは分業が進み、業務委託が進んでいる可能性がうかがえた（表4）。

3. おわりに

近年、増加拡大が予想されている、介護・老人

	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
居宅サービス事業所（訪問系）					
訪問介護	12,346	15,701	17,274	20,618	20,948
訪問入浴介護	2,316	2,474	2,406	2,402	2,245
訪問看護ステーション	4,991	5,091	5,224	5,309	5,470
（通所系）					
通所介護	10,485	12,498	14,725	17,652	19,409
通所リハビリテーション	5,568	5,732	5,869	6,093	6,278
介護老人保健施設	2,832	2,960	3,049	3,185	3,288
医療施設	2,736	2,772	2,820	2,908	2,990
（その他）					
短期入所生活介護	5,149	5,439	5,657	6,216	6,664
短期入所療養介護	5,655	5,758	5,821	5,513	5,437
介護老人保健施設	2,838	2,980	3,102	3,220	3,340
医療施設	2,817	2,778	2,719	2,293	2,097
認知症対応型共同生活介護	2,210	3,665	5,449	7,084	8,350
特定施設入所者生活介護	…	…	904	1,375	1,941
福祉用具貸与	4,099	5,016	5,391	6,317	6,051
居宅介護支援	20,694	23,184	24,331	27,304	27,571
介護保険施設					
介護老人福祉施設	4,870	5,084	5,291	5,535	5,716
介護老人保健施設	2,872	3,013	3,131	3,278	3,391
介護療養型医療施設	3,903	3,817	3,717	3,400	2,929

表2 介護サービス等施設の施設数の推移

資料：厚生労働省「介護サービス施設・事業所調査」

福祉関係施設の状況について見てきた。

食事の提供が前提となる「入所施設」、「通所施設」を中心にその施設数などを見てきたが、施設別にその状況を見ると、軽費老人ホームB型、グループホーム等、利用者の自活・自立等を目指す施設では「自炊」が基本となる場合があり、いわゆる給食といった形態を取らないケースもある。

他方、老人介護支援センターや地域包括支援センター等、介護活動等をサポートする施設で「配食」など利用者の自宅へ食事を提供するサービスを行っている場合もあり、必ずしも給食施設を前提としない、多様な給食ビジネスが存在している。

今後は、高齢者世帯の増加が見込まれることや、高齢者専用賃貸住宅などのインフラの整備も進んでいるため、配食サービスが増えて行く可能性があり、外食・中食等市場にプラスに寄与することが期待される。

	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年
老人福祉施設	8,203	9,094	9,442	9,910	10,189	10,522
介護老人保健施設	3,021	3,198	3,302	3,347	3,500	3,479

表3 老人福祉施設及び介護老人保健施設における給食施設数の推移

資料：厚生労働省「衛生行政報告例」

	全体	全部委託	一部委託	委託していない	合計	全部委託	一部委託	委託していない
養護老人ホーム（一般）	912	228	37	647	100%	25.0%	4.1%	70.9%
養護老人ホーム（盲）	50	10	2	38	100%	20.0%	4.0%	76.0%
軽費老人ホーム（A型）	234	64	4	166	100%	27.4%	1.7%	70.9%
軽費老人ホーム（ケアハウス）	1,750	935	80	735	100%	53.4%	4.6%	42.0%
有料老人ホーム	1,968	1,150	84	734	100%	58.4%	4.3%	37.3%

表4 老人福祉施設等での給食委託の状況（平成18年）

資料：厚生労働省「社会福祉施設等調査」

【1】10月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は28件で前年同月の71件に対して39%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、ガス風呂釜の爆発、グリル付ガスこんろからの発火等4件。

◇品質クレームは、ガス給湯器の排気筒の錆び等3件。

◇一般相談は、石油ストーブのタンク交換について等10件。

◇問い合わせは、昨年度の石油ファンヒーターのリコール件数について等11件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	2	3	8	1	14(50)
事業者	1	0	1	5	7(25)
行政・司法	1	0	1	5	7(25)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	4(14)	3(11)	10(36)	11(39)	28(100)

注) 昨年同月実績 合計71件 事故6件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：PLセンター臨時運営委員会（ガス石油機器会館7階会議室 10 / 19）
- (2) 理事会：日本ガス石油機器工業会理事会（10 / 27 四谷S会館）
- (3) 訪問：財団法人日本燃焼機器検査協会（10 / 12）

【事故クレーム】

①BF型ガス風呂釜が無人の時に爆発

◇BF式ガス風呂釜の元栓は前日閉めたはずなのに、翌朝無人の時に爆発し、風呂釜及び給排気筒が変形した。これは欠陥に該当するか。プロパン業者と機器設置業者の調査ではガス漏れなし、消防は原因不明と言っている。メーカーと警察も原因不明とのこと、メーカーの調査には不信感を持っている。PL法に抵触するはずだ。PLセンターで判断してほしい。

◆欠陥の定義について説明。また、メーカーの調査報告書及び写真も見た結果、器具には問題ないと判断したことを説明。（ガス漏れ、点着火等異常なく原因となる要素はない。事故時はガス栓が閉まっており、操作もしていないという状況を踏まえると、可燃性ガスの発生元、着火源とも推定出来ず）。

※1年前にメーカーに連絡、調査結果に納得しており、また買い替え時にメーカーからの一部負担金を受領している。

②LPガス用小形湯沸器で、点火時爆発音がして発火、機器周辺焼損

◇3ヶ月前の朝、湯沸器を使用するため元栓を開け、点火ボタンを押したら、「ボン」と爆発音がして発火した。自分には被害はなかったが、湯沸器周辺が焼損した。鎮火後、消防に事後報告し、メーカーにも連絡した。

メーカーの調査報告書には「問題ありません」の一言だけで、日付も何もない。メーカーは同様の事例は今まで一度もないと言っているが、貴PLセンターには同様の事例が来ているか、また都市ガス用

小形湯沸器も含めて調べてほしい。

◆これまでの経緯、調査報告書の内容等についてメーカーに事実確認後報告した。また当該品の構造や技術的に考えられることについて説明し理解を得た。

③グリル付ガスこんろから出火

◇グリル付ガスこんろから火が出たので、消防に連絡したが、グリルの手入れが悪いのが原因と言われた。納得がいかないとお客様が言っている。

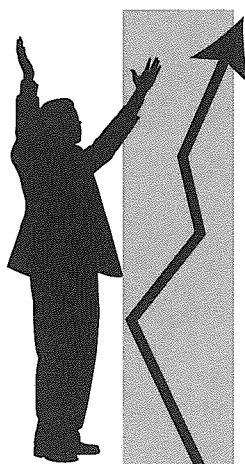
◆確認が必要であれば、PLセンターで実施する旨を伝えたが、その後事業者からは連絡がないので解決されたものと思われる。

④ビルトイン型ガスコンロを点火時、火花が飛び洋服に着火し火傷

◇ビルトイン型ガスこんろで、右側のこんろに点火しようとしたら、火花が散って洋服に着火、火傷を負って1ヶ月入院。メーカーが点検に来たが着火しにくいようである。原因究明をお願いできるか？

◆当PLセンターでは設備がないので、一般財団法人 日本ガス機器検査協会に送って調査するが、調査期間は10日ほどかかる（その後、送付を待っているが、連絡がない）。

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！

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
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	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
06. 12. 6	セルテックフィルターL型	06-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
06. 12. 6	セルテックフィルターK型	06-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
06. 12. 6	ジョンソンJフィルター	06-002-5401	ディパーシー(株)	045-640-2240
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディパーシー(株)	045-640-2240
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
06. 11. 17	ECOウェーブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ 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 ェ 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 ェ 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	(株)上野製作所	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

❖12月(師走)❖

1日(木)	映画の日、鉄の記念日	23日(金)	天皇誕生日
3日(土)	国際障害者デー、妻の日	24日(土)	学校給食記念日
6日(火)	姉の日	25日(日)	クリスマス
9日(金)	障害者の日	28日(水)	官公庁御用納め、シネマトグラフの日
10日(土)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	29日(木)	シャンソンの日
11日(日)	胃腸の日	30日(金)	正月飾りの日
12日(月)	バッテリーの日	31日(土)	大晦日
13日(火)	正月事始め、ビタミンの日		
20日(火)	鱈の日、シーラカンスの日		
22日(木)	冬至、労働組合法制定記念日		



社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納
入から、飲食店・給食施
設の設備設計・施工まで、
業務用厨房に関すること
は、JFEA会員にお任せく
ださい。



全413社

(2011年11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
- 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)ビンテック
- (株)フルタ

●山形県

- (株)三陽製作所
- せんじん商事(株)

●福島県

- (有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

- 小野地 賢治
- 東邦厨房(株)

●群馬県

- 伊東電機関東販売(株)
- (株)大道産業
- 三洋電機(株) コマーシャルカンパニー

(有)坂東厨房

●埼玉県

- (有)イー・ジャパン・フード・サービス
- (株)ウエテック研究所
- エース工業(株)
- (株)エム・アイ・ケー
- (株)小倉厨房工業所
- 桐山工業(株)
- クリーンテック(株)
- (有)敬和
- (株)河野製作所
- (株)伸和商会
- 仲産業(株)
- (株)中西製作所 北関東支店
- (株)ネオシス 本社工場
- (株)深川製作所
- (株)扶洋 関東支店
- (株)本庄厨房機器製作所
- ミクニ厨房設備(株)
- (株)モリチュウ

●千葉県

- (株)ウィンターハルター・ジャパン
- (株)関東三貴
- JFE商事住宅資材(株)
- (株)セルテック
- (株)千葉工業所
- (株)野田ハッピー
- (株)舞浜ビルメンテナンス

●東京都

- アイセック(株)
- (株)AIHO 東京支店
- 秋元ステンレス工業(株)
- アサヒ装設(株) 東京営業所
- 東産業(株)
- (株)泉設備
- イトヤ(株)
- (株)上野製作所
- エース工機(株)
- エスケーエイ(株)
- (株)エフ・エム・アイ 東京本社
- エレクター(株)
- エレクトロラックス・ジャパン(株)
- (株)エレミック
- (株)オーディオテクニカ
- (株)大穂製作所 東京営業所
- (有)小越製作所
- オザキ(株)
- オピニオン(株)
- (株)オリオン
- オルガノ(株)
- (株)カジワラキッチンサプライ
- (株)加藤厨房設備
- (株)キシ・トレーディング
- 北沢産業(株)
- (株)キャニオン
- 国立厨房サービス(株)
- クマノ厨房工業(株)
- クリーンエイド販売(株)
- クリナップ(株)
- コニカミノルタテクノプロダクト(株)
- (株)コメットカトウ 東京支店
- (有)サカモト
- サンウエーブキッチンテクノ(株)
- 三幸(株)
- (株)サンテックコーポレーション
- サンデン(株)
- 三洋電機産機システム(株)
- 三洋電機産機システム(株) 東京支店

(株)シー・エス・シー

- (株)シードトラスト
- (株)正和
- (株)シンガーハッピージャパン
- 新成工業(株)
- 新日本厨機(株)
- シンプロメンテ(株)
- セコムアルファ(株)
- (株)ソフテック
- 大成工業(株)
- 大和厨設(株)
- タニコー(株)
- (株)椿厨房具製作所
- (株)照姫
- (株)戸井田製作所
- 東英商事(株)
- 東京管材(株)
- 東京超音波技研(株)
- 東京板金工業(株)
- 東都ビル整備工業(株)
- 東宝工機(株)
- トーエイ工業(株)
- トーション機材(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 産業用化成品販売部
- ホシザキ東京(株)
- 細山熱器(株)
- ホバート・ジャパン(株)
- (株)マーメード
- (株)マグナ
- マッハ機器(株)
- (株)マルゼン
- 三浦工業(株)
- (有)美濃製作所
- (株)村幸
- 横河電子機器(株)
- (株)ラショナル・ジャパン
- 理研機器開発(株)
- 菱電エレベータ施設(株)
- ワシオ厨理工業(株)
- (株)和田製作所

●神奈川県

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

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

●**山梨県**
 石川調理機(株)

●**長野県**
 (株)伊東電機工作所
 テクノ・フードシステム(株)

●**東海北陸支部**

●**富山県**
 (株)安達工業
 (株)富士厨機
 ヤマヤ物産(有)

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

●**福井県**
 畑中厨房(株)
 (株)ラボー

●**岐阜県**
 共栄産業(株)
 (株)シンコー製作所
 (株)セイコー

●**静岡県**
 泉工業(株)
 (株)クリエ
 三和調理工業(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)
 シンポ(株)
 大有設備工業(株)
 タニコ(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)アイジイエー
 (株)ウサミ
 スズカン(株)
 (株)タチバナ製作所
 (株)中部コーポレーション
 (株)三重特機

●**関西支部**

●**滋賀県**
 大洋厨房(株)

●**京都府**
 シェルバ(株)
 (株)八木厨房機器製作所

●**大阪府**
 (株)AIHO 大阪支店
 (株)アクシー
 アサヒ装設(株)大阪営業所
 旭調理機(株)
 (株)エース厨房機器製作所
 (株)エフ・エム・アイ 大阪本社
 エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
 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(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)逢光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株)大阪営業所
 ホバート・ジャパン(株)大阪支店

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

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

●**奈良県**
 (株)シンコー

●**中四国支部**

●**鳥取県**
 (有)エフエスエーシステムズ

●**島根県**
 ホクサン厨機(株)

●**岡山県**
 (株)AIHO 岡山営業所
 岡山厨房サービス
 (有)オリエンタル物産
 (株)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(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
 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(株)九州事業部
 (株)中西製作所 九州支店
 西日本ステンレス工業(株)
 ニチワ電機(株)福岡営業所
 日本洗浄機九州販売(株)
 日本調理機(株)九州支店
 (株)ネオシス 福岡工場
 福島工業(株)西日本支社
 (株)フジマック 福岡営業部
 ホシザキ北九(株)
 細山熱器(株)福岡営業所
 (株)マグナ 福岡営業所
 (有)丸枝
 (株)マルゼン 福岡営業所
 横河電子機器(株)九州支店

●**長崎県**
 (株)長崎日通

●**熊本県**
 イシヌキチョウリ(株)

●**大分県**
 (有)シンコー厨機
 (株)中栄工業

●**宮崎県**
 (有)丸一厨房

●**鹿児島県**
 (株)第一食器
 ホシザキ南九(株)

賛助
 あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 ADEKAクリーンエイド(株)
 大阪ガス(株)
 岡山ガス(株)
 関西電力(株)
 九州電力(株)
 西部ガス(株)
 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 8
(株)アクシー	後 2
アサヒ装設(株)	前 8
(株)上野製作所	後 6
エスケーエイ(株)	前 9
(株)大道産業	後 6
オザキ(株)	前 8
三和厨理工業(株)	前 8
シンボ(株)	後 7
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
ホバート・ジャパン(株)	後 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



●NHKの大河ドラマで年々史実の解釈が変になっていくのはともかく、出て来る役者が脇を固めるベテランしか分からないというか、主演格に知らない人が多い、というのは年を取ったせいだろうか。AKB48のメンバーなぞ覚える気も起きないあたり、そうかもしれない。●とはいえ社会人である限り、常に時代の流れには敏感であることが求められる。世間話もそうだが、扱った製品に関しての新しい知識や、職場環境に関する法令を知らぬでは済まされないだろう。●とはいえ敏感すぎても困るもの。インドの伝奇集、ソーマデーヴァ著『屍鬼二十五話』「デリケートな兄弟」には、火葬場近くの畑で取れた作物を使った料理から悪臭を感じる男、香を吹き込めた美女から幼少時摂取していた山羊(の乳)の匂いを感じる男、7枚の敷布団の下に落ちていた毛に激痛を感じる男等が出て来る。アンデルセン童話「エンドウ豆の上に寝たお姫様」で20枚の布団の下にエンドウ豆を置いたら痣ができたお姫さまにはかなわないかもしれないが、そこまで行くと笑ってしまう。他の誰にも見えないものが見え、感じられないものが感じられるというのは一つの才能かもしれないが、そんなオカルトまがいの感覚で周囲が振り回されたり、貶められたりするのとは堪ったものではない。●かくいう自分も子どもの頃に幽霊を見たことがあるが、さすがにそれを人に信じろ、信じない人は愚者なんて思えない。今後も敏感と鈍感を使い分けていきたいものである。

厨房

平成23年12月5日発行

第48巻/第12号 (No.510)

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

挿絵

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,040円(税込)
 半年購読 2,520円(税込)

会員購読料は各年度会費中に含まれます。

“ホスピタリティ”と“フードサービス”の合同専門展示会



見て・触れて・感じて

第12回

厨房設備機器展

主催：社団法人日本厨房工業会 社団法人日本能率協会

ANNIVERSARY
第40回

HOTERES JAPAN 国際ホテル・レストランショー

主催：社団法人日本能率協会 社団法人日本ホテル協会 社団法人国際観光旅館連盟
社団法人日本観光旅館連盟 社団法人国際観光日本レストラン協会 社団法人国際観光施設協会



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：公益社団法人日本給食サービス協会 社団法人日本弁当サービス協会
社団法人日本メディカル給食協会 社団法人日本能率協会

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)東展示棟

最新情報はWEBで!!

HCJ

検索

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

社団法人日本厨房工業会ブースを はじめ、会員メーカーの最新情報を一堂に展示!



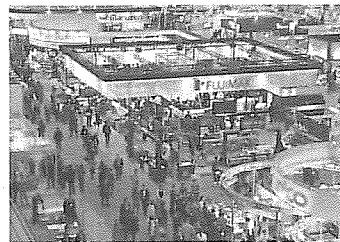
展示製品

● 厨房・調理設備機器・システム

1. 加熱調理機器
2. 下調理機器
3. 冷凍・冷蔵設備機器
4. 洗浄・サニテーション機器・システム

● 食品加工・成形機器 ● フードサービス機器

● 製菓・製パン機器 ● 衛生管理機器



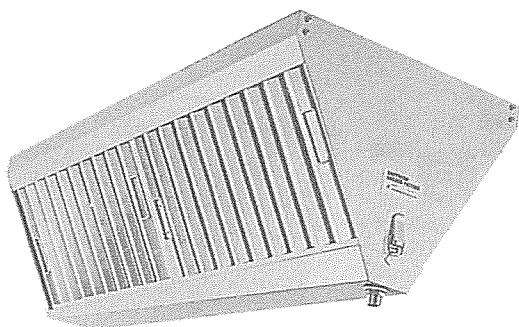
問い合わせ先

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

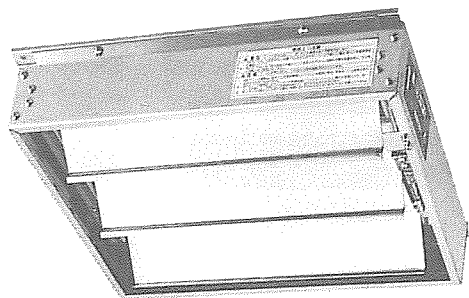
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

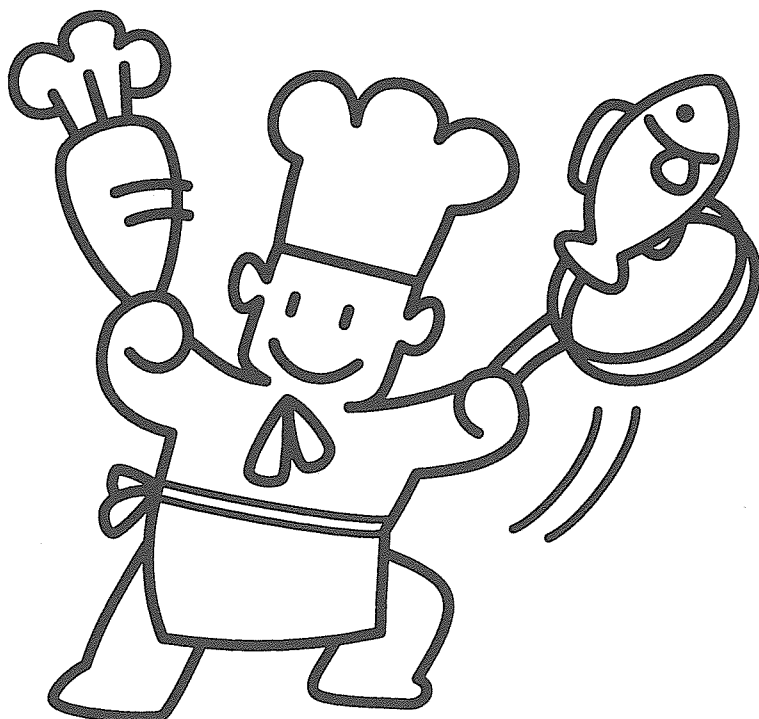
グルメ志向を

安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気を(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

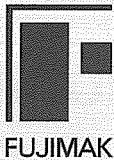


スギコ産業株式会社

■製造元

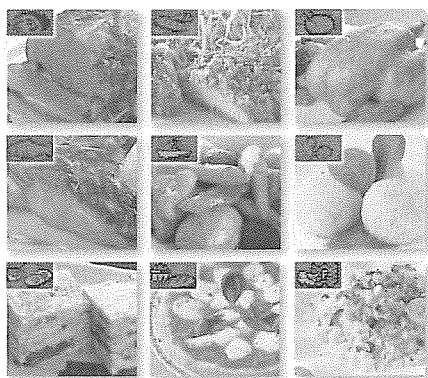
本社 0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 06(6767)3611(代) 新 潟 営 業 所 025(224)2177(代)
 ショールーム 0256(86)3711(代) 名 古 屋 営 業 所 052(979)6181(代) 広 島 営 業 所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札 幌 営 業 所 011(785)9119(代) 福 岡 営 業 所 092(621)2021(代)
 E-mail:sugicohn@sugico.co.jp 仙 台 営 業 所 022(236)6525(代) 熊 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

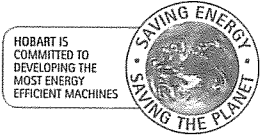
熱機器から冷機器まで、他社製品に関しましてもサポート致します。

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。

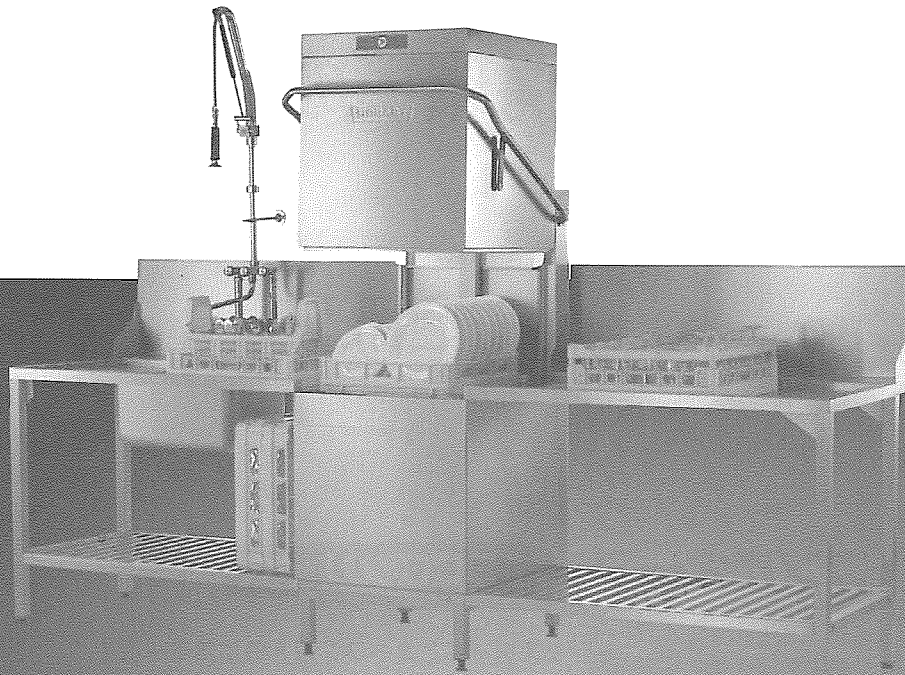
厨房図面作成
レイアウト
無料作成!

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。



Saving Energy Saving Money

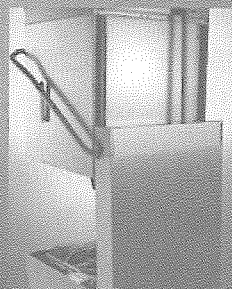
【新登場】AMX/AM900



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

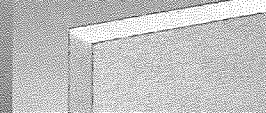


- 洗浄過程が色で分かる新型操作パネル“スマートロニク”
- 消費水量2.5L/ラック
- Geniusx2ストレーナーシステム+強制排水
- 断熱防音の2重構造フード
- R底構造の洗浄タンク、庫内セルフクリーニングサイクル

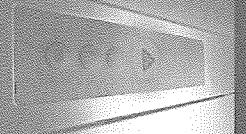


E-Store イーストアーンシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。

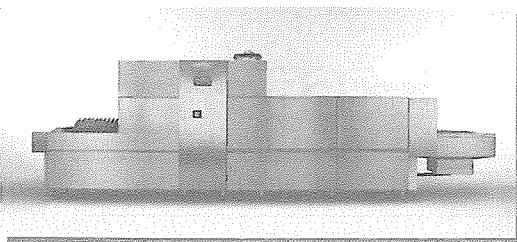
AMX FEATURE



2重構造イメージ

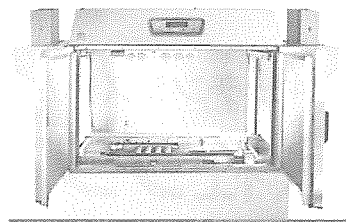


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗浄機シリーズ

- ecological 環境
- ergonomic 人間工学
- enhanced 改良
- easy to use 操作性



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

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

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011
TEL.03-3744-7201
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535
TEL.011-741-2772
TEL.092-282-4330

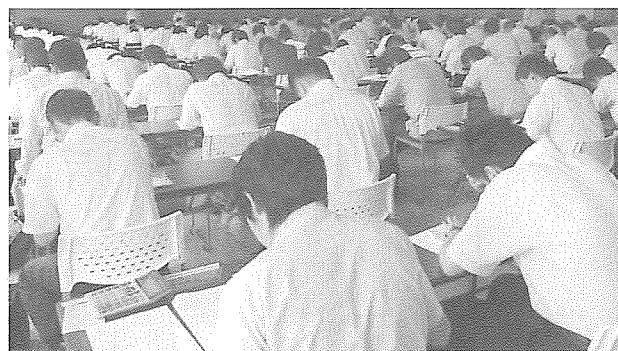
<http://www.hobart.co.jp>
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**

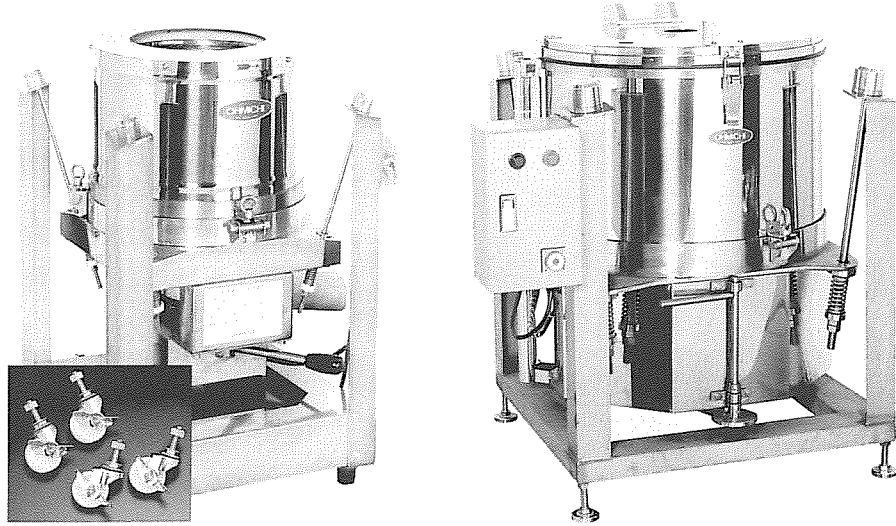


厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
Japan Food Service Equipment Association
社団法人日本厨房工業会
が行っております。

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

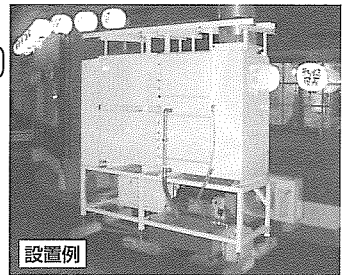
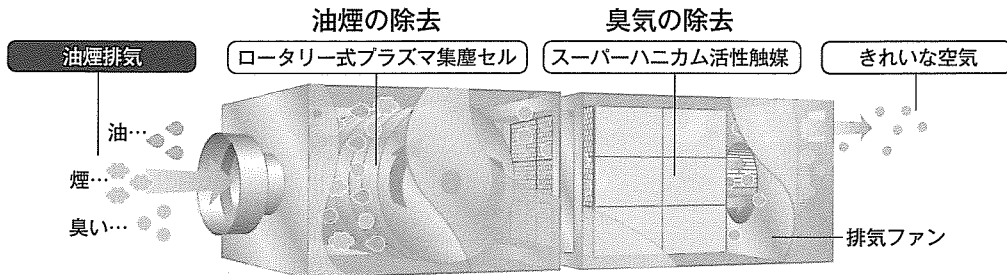
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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、臭塵作用で透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

一番大切な事は、
お客様に納得していただける事。
AIHO Quality（品質）の厨房を納得いくまで
ご体感していただけるようアイホー本社の展示会場、
「FSセンター」でお待ちしております。

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

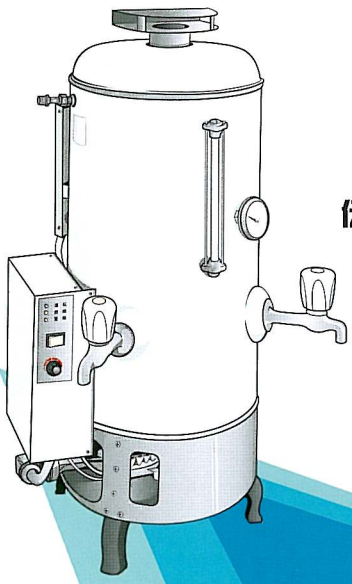
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

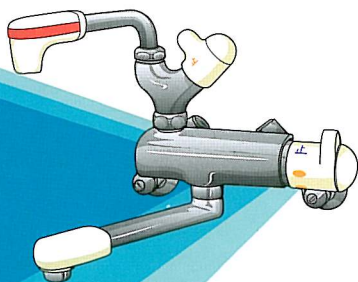
HOSOYAMA

厨房

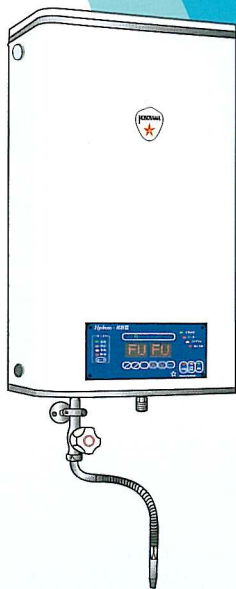
第48巻 第12号 NO.510
平成23年12月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

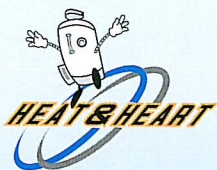
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



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)