

# 対談

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。

# 1

JAN.  
2012  
No.511

第49巻 第1号NO・511  
平成24年1月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X



2012年新春対談

「2012年の厨房業界のトレンド」

～食文化の伝承と見せる厨房～

ゲスト：小倉朋子 (株)トータルフード代表取締役

第33回厨房設備通信教育受講者募集のご案内

支部だより

北海道支部がホテル研修会と第1回講習会を開催

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ものです。ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに、洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性を持っています。

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

**35%の省エネ、スクエアスプレーすすぎ**  
 50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4角のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本のアームのスクエアスプレーすすぎ(世界特許取得)で実現した2.2ℓすすぎ方式(SD53形)を搭載。

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



洗浄室開口 **36cm**

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

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

左開き形、正面形、右開き形を用意  
 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
 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36ℓ95℃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。  
 ●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が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.n-sen.com

本 店 所 在 地  
 大 阪 支 店  
 名 古 屋 支 店  
 仙 台 支 店  
 新 潟 支 店  
 福 岡 支 店

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

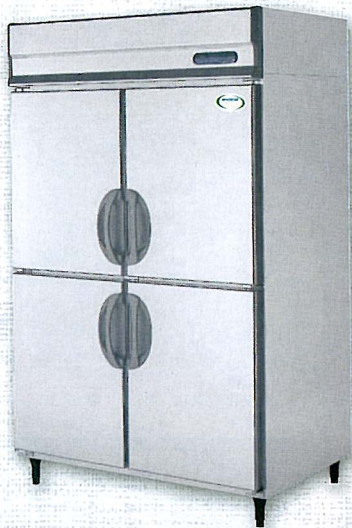
☎03(3750)4451  
 ☎06(6965)9600  
 ☎052(772)7255  
 ☎022(243)4660  
 ☎025(273)2331  
 ☎092(513)9622

フクシマは進化し続ける省エネ機器をご提案致します。

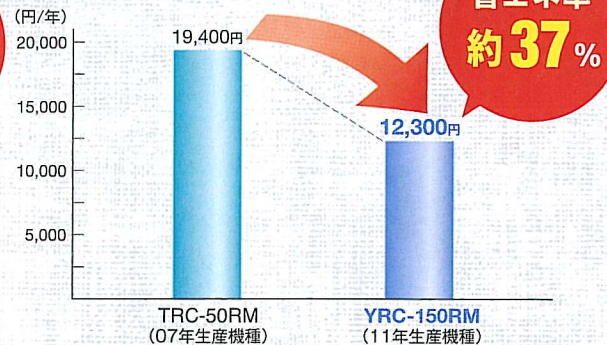
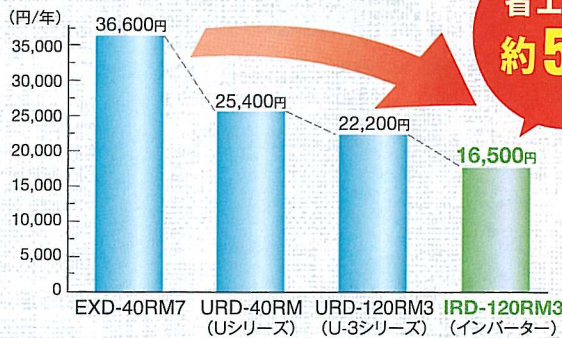


業務用冷凍冷蔵庫の省エネシリーズ

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)

# 電気 スチーム コンベクションオーブン

(スチーマー+オーブン)

マニュアルを生かせば大量調理も楽にスムーズにくり返し一定した調理ができます。  
※真空調理にも最適です。



卓上  
タイプ

**SCOS-523RS-L**

○680×650×620mm  
○3φ 200V 4.1kW

スタンド  
タイプ

**SCOS-610RH-R**

○1035×655×  
1395mm  
○3φ 200V 10.1kW  
○架台付

※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。



カートイン  
タイプ

**SCOS-2010RH-R**

○1125×700×1885mm  
○3φ 200V 38.2kW



## 多彩な調理モード

- ①スチーマーモード ②自動加湿オープンモード  
③オープンモード ④芯温調理モード

## 3つの自動機能

- ①庫内の自動冷却 ②庫内の自動洗浄  
③100種類の登録ができる予約メニュー



焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。  
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心  
メンテナンス

# 真空包装機

最新の真空パック技術を用いて飛躍的な食品包装を実現。簡単な操作で能率のよい真空包装ができます。

卓上  
タイプ

**JUMBO 42**

○480×520×440mm  
○シール有効寸法:  
410mm×1本  
○100V 500/550W  
(50/60Hz)



フロアー  
タイプ

**MARLIN 52**

○680×695×1025mm  
○シール有効寸法:  
510mm×2本  
○3φ 200V 3.1/3.5kW  
(50/60Hz)



# ブラストチラー & フリーザー

加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックを可能にします。

カートイン  
タイプ

**NBC-1220RE**

○1318×1050×1605mm (本体)  
○1065×566×1250mm (室外ユニット)  
○3φ 200V 5.0kW/6.0kW (50/60Hz)

※スチームコンベクションオーブン(カートインタイプ)SCOS-1220RH対応モデルです。他のカートインタイプに対応するモデルもございます。



**ニチワ電機株式会社** URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

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)  
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)  
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)  
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)  
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)  
広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)  
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)  
長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)  
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代)  
静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代)  
松山営業所 ☎(089) 935-7341(代)

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

■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・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。

その地球に恩返し of 気持ちを込め“人にも環境にもやさしい

製品づくり”をナカニシは目指します。

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

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」

これがわたしたちナカニシの願いです。



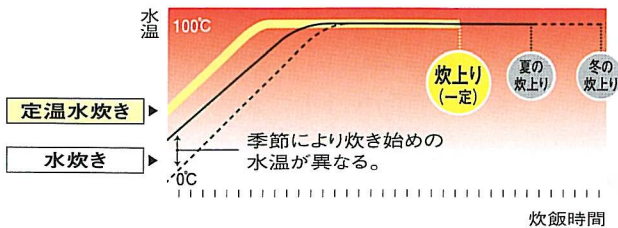
電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機  
CRC2型



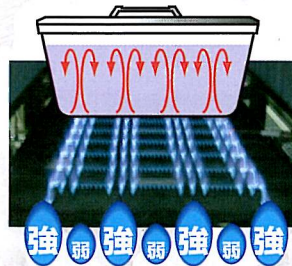
四季を通じて美味しく省エネ

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



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



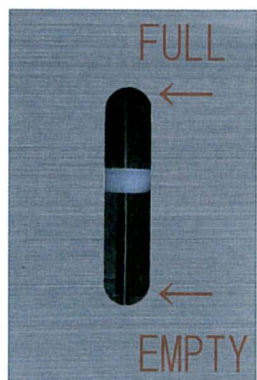
### ◆ 安全で使いやすく



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。

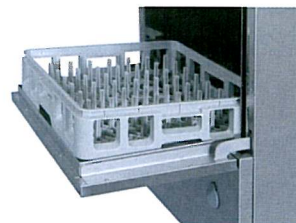
### ◆ 抜群の洗浄力

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](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。

# 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!

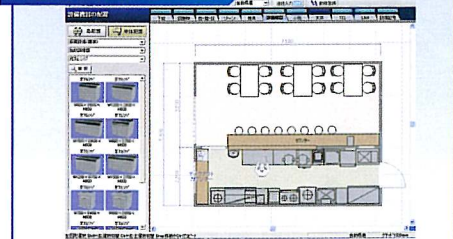
シンクや作業台といった  
板金物パーツを簡単な操作で  
作成できます。

# 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。

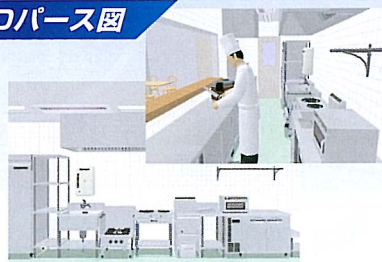
平面図 → 3Dパース図 → 機器明細表 の作成時間を大幅に短縮します。

### 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。寸法調整や仕様書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

機器名	数量	単位	価格	合計	備注
1 大型冷蔵庫	1	台	12000	12000	
2 2ドア冷蔵庫	2	台	8000	16000	
3 調理台	750	個	1000	750000	
4 1.8m幅シンク	250	個	2000	500000	
5 3ヶ所ガス	615	個	800	492000	
<b>合計</b>				<b>1480000</b>	

レイアウト完了後、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 西谷東倉ビル

●詳しい資料のご請求や説明会などに関するお問い合わせは

**06-6386-2072**

●製品情報や体験版のご請求は

**www.megasoft.co.jp**





sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか  
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

**三和厨理工業株式会社**

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地

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

www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

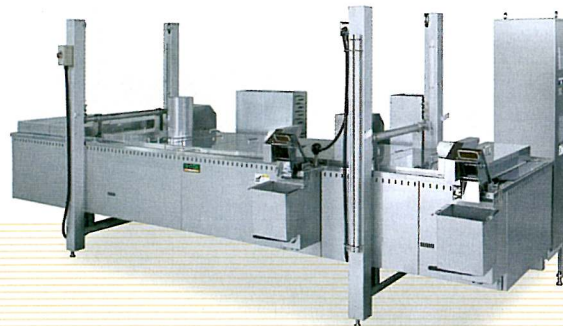
# 日本食の美味しさを世界へ



食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



ブ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

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ           | 急速解凍めんあげ釜     |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム    |
| コンベクションオーブン     | 湯煎機           |
| 炊飯レンジ           | はかまレンジ        |
| オーブン            | チャーフロイラー      |
| グリル             | ハースグリラー       |
| ホットスレート         | 豆腐フライヤー       |
| フライトツップ         | フライヤー         |
| ヒートツップ          | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ           | コーヒードリッステーフル  |
| 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           | レジャー用スーパーかまど  |
| ふりかご付めんゆで機      | 特別ご注文品        |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

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

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

# 今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

**OIL-Watcher** オイル・ウォッチャー

PTC特許  
申請中

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

## ■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

## ■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

## ■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費/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]

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。

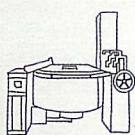
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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、  
私たちが東京ガスが出したひとつの答えが、  
厨房機器「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」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



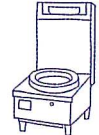
立体炊飯器



フライヤ



ゆで廻機



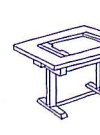
台付コンロ(スープ用)



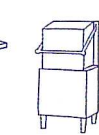
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房<sup>®</sup>

商標「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

**快適**  
快適だから働きやすい。

**経済的**  
涼しいから空調コストも低減。

**安心**  
熱くないからヤケドの心配なし。

**簡単**  
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」シリーズ

## CONTENTS

新年のご挨拶  
工業会関係  
2012年新春対談

支部だより

関連団体情報  
外食産業

企業訪問  
厨房業界関連情報

- 13 \_\_\_\_\_ (社)日本厨房工業会 会長 福島 裕  
14 第33回厨房設備通信教育受講者募集のご案内  
16 「第12回厨房設備機器展」開催のご案内  
17 2012年の厨房業界のトレンド～食文化の伝承と見せる厨房～  
\_\_\_\_\_ (株)トータルフード 代表取締役 小倉 朋子  
工業会広報編集委員会 委員長 中川 幹夫  
副委員長 深澤 及  
副委員長 細山 欣也
- 25 北海道支部でホテル研修会が開催  
北海道支部で第1回講習会が開催
- 26 東海調理機器協同組合が創立50周年記念式典を開催
- 37 米国外食産業の歴史とイノベーション(11)  
ホワイトキャスルの模倣企業との戦い  
\_\_\_\_\_ 関西国際大学教授 王 利彰  
立教大学 劉 曉穎
- 42 会員企業が語る！(47) \_\_\_\_\_ 山県化学(株)
- 44 最新外食トレンド2012 (1)  
直近の外食・中食等の動向について～家計調査結果から  
\_\_\_\_\_ (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 [年の灯]  
25 工業会だより  
27 新年名刺広告  
46 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]  
48 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  
50 会員一覧  
52 奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【年の灯】

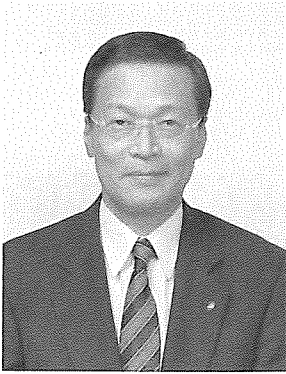


ふるさとの灯よ新たな年の灯よ

東京タワー。半世紀馴染んできたタワーにとつて、今年が決定的な節目の年になるようだ。電波塔としての使命も、塔自体の高さも主役交代、ご苦労さまでした、ということになるらしい。でも、親しんできた懐かしい姿が消える訳ではないし、消せるはずもなければ、消したくもない。いつでも、その場から眺めて親しめた上に、高さだけでなく、裾拡がりの脚を四方に張って、大地を踏んまえた安定感を備えた、現代日本建築が誇れる、堂々とした風格の傑作の一つに違いないのだ。

ふるさとの灯。遠くから戻って、この赤い塔の頂が見えてくると、ああ帰って来たな、という想いに包まれる。仰げばいつでもそこで見守ってくれているような、頼もしさが生む安らぎ。まさに、私にとつてのふるさとの山。石川啄木が詠ったように、「言うことなし」なのだ。ましてや暮れた空に明るく灯って、迎えているのを目にした時の懐しさ。

新たな年の灯。大晦日、華やかな照明が、新年へのカウントダウンの一瞬、すべて消されて闇に包まれる。そして再び明るく輝く灯に浮かび上がるのが、生まれたばかりの年を祝福する数字なのだ。と書いても残念ながら、夜中の寒気と、高層ビル群に覆われた窓に阻まれて、実際に見た訳ではない。知人からのEメールの写真を頼りの連想。でも、新しい年への期待は湧く。



## 新年のご挨拶

社団法人 日本厨房工業会  
会長 福島 裕

あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動ならびに会務運営につきましてご協力賜り、厚く御礼申し上げます。本年も当工業会ではさまざまな事業活動を活発に推進し、会員はもとより広く国民の食生活を支える役割を果たしたく、関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年3月の東日本大震災は未曾有の被害をもたらしました。被災地の皆さんには心からお見舞い申し上げます。会員の中にも、大きなご苦勞と困難に遭遇された会社がありましたが、全力で復旧に取り組まれているとお聞きしています。また被災地や被災されたお客さまに会員各社が義援金はもちろん、厨房器具の復旧や炊き出しのための器具供出など、最大限の努力をされたとお聞きしています。大災害に当たり、日本が一つになって復興に取り組む姿は、被災地のみならず低迷している日本経済復興の兆しにもなるのではと思います。当工業会でも昨年6月に岩手県で東北支部の皆さんが予定通り30周年事業を行い、記念行事で盛り上げました。10月には本部理事会を仙台市で行い、交流を深めました。

今年はいよいよ本格的な東北復興の年となります。当業界を挙げて、現地の復興を力強く支援して参りたいと思います。また公益法人制度改革に伴い、一昨年の総会で承認いただきました通り、現在、一般社団法人への移行申請を行っております。そして4月1日には新法人登記ができるように努力中であります。事務局の皆さんにはしっかり取り組んでいただくようお願いいたします。さらに6月には、当工業会創立50周年記念行事を計画しております。関係諸官庁の皆さん、関係諸団体の皆さんをお招きし、先輩各位並びに多くの会員各位と祝い合いたいと思っております。そして50周年に当たり、お世話になった関係各位、先輩方に感謝申し上げますと共に、次なるステップに大きく羽ばたく節目としたいと考えます。当工業会は新法人移行後も、業界の発展はもとより、技術力向上、情報交流、人材育成にこれまで以上に取り組んで参る所存でございます。どうか本年も工業会活動にご支援・ご協力を賜りますようお願いしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

# 第33回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月10日～2月9日

### 目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

### 受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
  - ①厨房設備士の資格を有する者。
  - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
  - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。
- (2) 初級コース  
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

### 受講科目

別表（右記科目表）のとおり

- (1) 平成24年4月から平成25年2月まで10回レポート提出。
- (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。  
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

### 修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

### 修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。  
ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

### スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）

（地域によって15名を超えた場合には、上記とは別に会場を設ける場合があります。）

### 受講期間

平成24年4月～平成25年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

### 募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

### 受付期間

平成24年1月10日（火）～2月9日（木）まで  
（2月9日消印有効）厳守。

### 受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。

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

（平成24年2月9日 23：59まで受付）

- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

### 受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および月刊「厨房」誌購読者（厨房設備士に限定）。

52,500円（内、消費税 2,500円）

- (2) 上記以外の者。

68,250円（内、消費税 3,250円）

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

### 受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成24年3月12日（月）までに下記口座へ振込むものとする。

### 振込先

三井住友銀行 三田通支店（623） 普通 7143043

社団法人 日本厨房工業会

振込期日（3 / 12）厳守（振込手数料は各自負担）

### 受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第1回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。

（4月初旬発送予定）

### お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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

TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

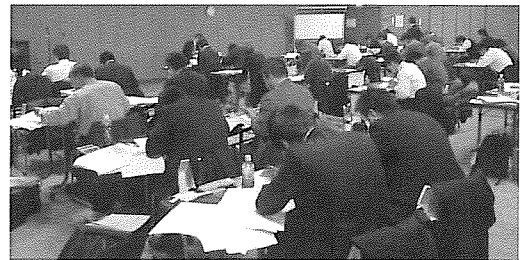


## ■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	厨房の概念・基礎知識	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関 連 設 備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関 連 設 備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

回数	単位	科 目	実施月
6	1	厨房計画と設計要領	9月
		厨房計画	
		厨房設計	
7	1	作 図 課 題 (1)	10月
		作図課題 (1)	
8	1	作 図 課 題 (2)	11月
		作図課題 (2)	
9	1	設備の施工・保守管理	12月
		設備の施工	
		保守管理	
10	1	関 係 法 規	1月
		関係法規	
スクーリング			
11	1	筆記試験	1~2月
12	1	厨房設計実技	

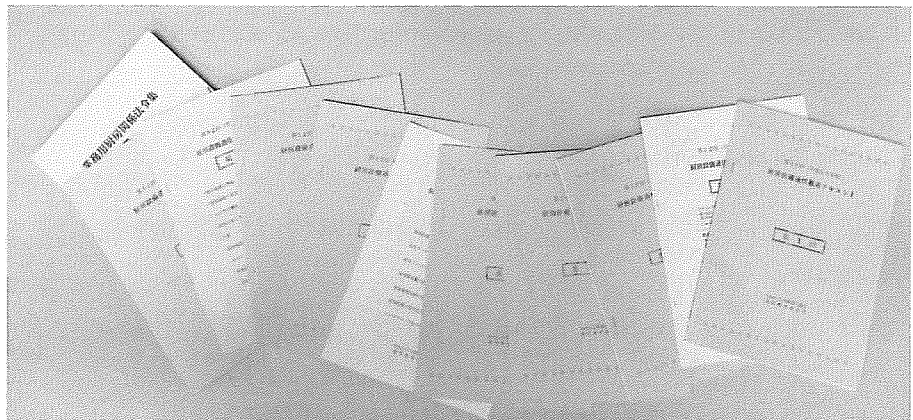
**厨房業界を代表するエキスパートが指導に集結!**  
**ここでしか手に入れない、**  
**重要な情報を盛り込んだ**  
**テキストで、あなたも1年後は**  
**厨房のエキスパートに!**

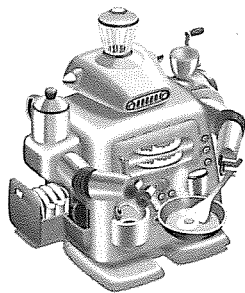


本通信教育は(社)日本厨房工業会会員を中心として、厨房・食産業に携わるエキスパートが集結。長年の経験で蓄積された理論と経験を惜しみなく伝授し、厨房設計・施工に必要な知識を、1年間かけて、きっちりと学べます。

通信教育の最後の総仕上げとして行われるスクーリングでは、全国4会場(東京・名古屋・大阪・福岡)で製図に関する講義と実際に作図する試験が課されます。

全国のスキルアップしたいあなたのお申し込みをお待ちしております!





# 第12回 厨房設備機器展

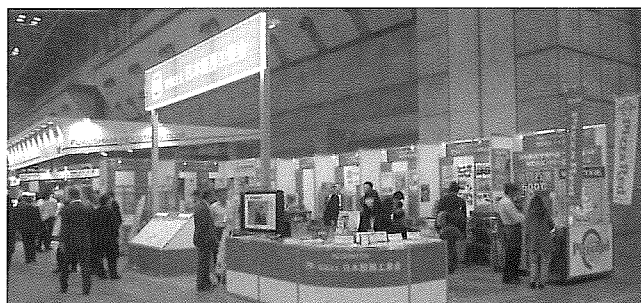
2012年2月21日(火)～24日(金)の4日間  
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会 場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟1～5  
予定展示規模：800社／1,800小間

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の分野に会場を区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〔ブース位置3-X34〕

(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、省エネ(節電)機器等の紹介を行います。



第11回厨房設備機器展工業会ブース

## ■(社)日本厨房工業会主催オープンセミナーのお知らせ

### 『(社)日本厨房工業会会員によるセミナー』

(社)日本厨房工業会会員企業の製品開発やその製品のご紹介及び各社にて実施している社会貢献活動等について、各企業より講師をお招きして講演を行います。

全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。

場 所：東1ホール 主催者事務室

参 加：無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2012ホームページ<http://www.jma.or.jp/hej/>にてご確認ください。

## ◎工業会からのお知らせ

月刊「厨房」12月号(p.14)の第12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に下記の通り追加いたします。

(社)日本厨房工業会会員出展企業

(株)シードトラスト、(株)上野製作所

## 2012年の厨房業界のトレンド

～食文化の伝承と見せる厨房～



**小倉 朋子** (株)トータルフード代表取締役

工業会広報編集委員会：中川 幹夫 委員長、深澤 及 副委員長、細山 欣也 副委員長

中川 新春あけましておめでとうございます。2012年の新春対談は、小倉朋子(株)トータルフード代表取締役にお越しいただき、本日は(社)日本厨房工業会広報編集委員会の委員長・副委員長の3人でお話をうかがいたいと存じます。私は委員長の中川幹夫と申します。日本洗浄機(株)という、洗浄機や各種調理機器のメーカーの代表を務めております。

小倉 (株)トータルフードの小倉朋子と申します。私は飲食店、食品関連企業、宿泊業態、自治体等、業態を問わず、あらゆる食のご提案やコンサルティング、メニュー開発等をさせていただいております。他にも農林水産省の東京食育推進ネットワークの幹事をしておりまして、食育についていろいろ執筆などしております。その他、テーブルマナーについて10冊ぐらい著書を出し、マナーを中心とした食の総合教室を開催するなど、いろいろな分野の食をつなげながらご提案をしております。後は、日本箸文化

協会を主催しております。

深澤 私は工業会の広報編集委員会副委員長を務めており、(株)三栄コーポレーションリミテッドという厨房から飲食店舗の設計・施工をしている会社の代表を務めております。

細山 同じく広報編集委員会副委員長を務めております。主に給湯やボイラーなどの熱機器のメーカーである細山熱器(株)の代表を務めております。

### カラッと揚げる唐揚げ機は役に立たない？ 変化する消費者心理

小倉 最近の食に関して特徴的なのが、食材自体の進歩です。調味料も入って、キットというか、半調理品がすごく増えています。中食も外食も充実していくと、料理の下ごしらえから始める人たちが少なくなっていく。そうすると、料理というものは「ど



細山欣也・広報編集委員会副委員長

小倉朋子・㈱トータルフード代表取締役

こから料理なのか」「何をもって料理というのか」という料理の概念が変わってきていると思っています。例えば、ゴパンは御存じですよね。数年前ですと「私はパンが焼けます」と言うと、「すごいね、パンも作れるんだ」と言われるものだったのに……。それが今はゴパンでパンを焼くことだったり。私などは、「それはパンを焼くというのとは違うんじゃない?」と思うけれども、若い世代の方にとっては、それがパンを焼くことなんですね。例えば、手料理を食材を洗うところからやっているとなると、料理というのは失敗することもあるだろうし、切り方がまちまちで均一ではない世界でしょう。だけど、そうではないことに慣れていくと、料理というのは失敗しないものになっていくと思うので、企業依存が高まっていくと思います。

深澤 依存が高くなると、より自己責任がなくなってきてしまう。家のご飯みたいな感覚で、ちゃんと作ってくれて当たり前。それが外食に求められてしまうということですかね。

小倉 外食店からは個性——自分の店しかないメニューが欲しいんですよと、言われます。「売れるメニューを作ってください」「個性的なメニューがあるとうれしいです」「目玉商品を作ってください」と要望を言われます。この「限られた失敗のない世界」の中で個性を出していくということが、私のような外部の人間に対しても求められるでしょうし、その元を作っていく厨房の機械に関しても求められていく率はもっと高くなるのかなと。飲食店で、本当

はプロであったはずの作り手側に、料理をしないで育てていく人たちがどんどんまた増えていく訳ですね。家庭で料理を教わらないで育つ訳だから、いざプロになって、作れるようになるというものではないので。だから、本来プロであるはずの人が作る、作れる機械というのももっと依存率が高くなっていくと感じます。

深澤 売れるメニューや目玉商品を作ってくださいと依頼を受けられてきた中で、厨房機器はこう変わるべきというものは、ありますか。

小倉 五感の変化への対応力が臨機応変にできるものが強いと思います。消費者のおいしさに対する感覚も、外部依存率が高くなっていくと、変わってきているんですよ。例えば、鳥の唐揚げを手作りしますと、皮がパリパリっとして、皮が厚い感じ。外側が固い訳です。それを気持ち悪いと言って、食べられない学生・子どもさんは多いです。やわらかい加工品の唐揚げに慣れているので。

細山 いわゆる普通の唐揚げですよね。それが食べられない?

深澤 そういう今まで良しとされていたものと違う仕上がりに、同じ商品でも作り変えられるような機械でなければいけないんですか?

小倉 そうですね。人の味覚やおいしさの基準はどんどん変わってきているので、そこに臨機応変に対応できるようになる、五感に対応できる機械は重要ですね。

深澤 メーカー側から考えてしまうと、設定を変え



中川幹夫・広報編集委員会委員長

深澤及・広報編集委員会副委員長

れば現行製品でも調理可能であると思ってしまうこともあるのですけれども。ただ、そのレシピをどうやっていいのか、おいしく作ろうと思っていたレシピをどう変えれば、今までと180度違った価値観になるのかは考えなくてははいけませんね。



### 変化する 食文化の「常識」

小倉 家庭の味、郷土料理、伝統料理、伝統食がなくなっていくということがあるんですね。そこを業務用で賄っていくことがもっと需要はあるのかもしれないですし。地元で作り続けてきた、何百年と続いてきた郷土の食が今、どんどん失われていくのを、どこかで伝承しなければいけない。

深澤 先日、名古屋の老舗ウナギ屋さんのことをテレビで紹介していたのですが、そこでは焼き物器は特注製作でした。既製品は使われていませんでした。そういう店が実は伝統のひつまぶしを作っていて、タレの器も既製品ではありませんでした。伝統のものというのはそういうものなので、やろうとするとすごくわずかな台数しか需要がないように思えます。

細山 割が合わなくなってしまうんですけど、社会貢献としては当然、やれる力がある所がやらなければいけませんね。そういう意味で、工業会はそういう物作りはできる団体なので、大事なことなんでしょうね。

深澤 郷土料理も、もう今は、だいたいおせち自体を家で作らない時代になってしまいましたね。

細山 できたのを買って来る、あるいはその食材ごと買って来て詰めるだけとかね。

小倉 10年前は、おせちを買う人はいましたが、当時は「買ってしまおうですか」というものだったんですね。今は「作るんですか」になりましたよね。一度覚えてしまった簡便、利便は元に戻りにくいんですよ。哲学がないと戻れない。

中川 ダシーつとってもそうですね。



### 時短と省エネ、 3.11後の業務用厨房へのニーズ

小倉 震災後、特に、とみに時短や省エネというのが言われるようになりました。外食でいいますと、景気があまり良くないということがあるので……人件費を節約するために、時短でおいしくできるものということはあるので。

深澤 そんなニーズが結構ある訳ですか。

小倉 あります。

深澤 これはどちらかというと作り手ですね。レストランとか、中食もそうかもしれませんし、そういう作る側の方たち、経営側のニーズがあるんですね。こういう時はどんな業務用の機械があったらいいですか（笑）。時短というと、今までのやり方だところのところがちょっと時間かかり過ぎだというのがあれば、われわれは勉強しなければいけないですね。



**「業務用厨房は、これはすごいということを目の当たりにさせれば、少しはありがたみを感じるようになるかもしれないですね。それももう一つの食育かもしれないですね。ムーブメントになるかもしれない」**

小倉 焼き魚でも、西洋・中華の焼き魚といった、オーブンで大量に処理できるものではなくて、日本の焼き魚というのは、焦げ目の感じとか、網の香りとかが重要です。そういうものが欲しい店ですと、1枚1枚焼いては追いつかないので、それで焼き魚は出せないですねということがあります。

深澤 それで、メニューをやめてしまう訳ですね。機械がないから、やめざるを得ないということですね。そういうので失われていくものもあるんですね。メニュー構成で、世の中に求められているもので、やむを得ずというか、機械がないから、そういうふうにメニューを選択せざるを得ないというのが他にもあるのでしょうか。

小倉 飲食店さんのお店のメニューを作らせていただくに当たって、最初に厨房に伺うのですが、こちらの厨房だったらこういう構想のメニュー構成にできるな、このメニューはできないなというのがあるので、「とてもおいしいグラタンを作ってくださいよ、先生」といくら言われても、「オーブンがなかったらできませんよ」という世界ですし、また一方でいいオーブンがあっても、そこを生かし切れるオペレーションや人というのが揃っていないとできなかつたりする訳です。その厨房が存分に発揮できるように、無駄なく、人も含めすべてができるように、その中でメニュー構成が、うまくオペレーションが回っていくように、客層と合っていくように、店の個性と合っていく、コンセプトと合っていくようにというメニューにしていこうとは思っているんですけども。

深澤 私も厨房レイアウトをやって納めると、オーバースペックではないかと思う時があるんです。

細山 決してオーバースペックだったのではなくて、当初はそういうオペレーションをしようと思ったけれども、結果として、結局、だめだったということですかね。

深澤 日本の場合は、料理とマネジメントが分離していますよね。そうすると、料理長が変われば、レイアウトも必要な機械も違ってしまいう可能性が高い。なかなか厨房業者がご提案しにくい部分だと思っています。その辺は、小倉先生がコンサルタントでお入りになった際にオーバースペックや厨房のレイアウトの課題を、いっぱい見ていらっしゃると思います。

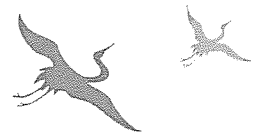
小倉 厨房の業界さんもフォローアップをもっと丁寧にしてくださいとありがたいというのも、きっと店側ではあると思いますね。納めて終わりではないという意味で。



## 2012年の外食産業の トレンドはこれだ

中川 先生からご覧になって、2012年、業態でも業種でも、何か注目されているとか、これからおもしろいのではないかというものはありますか。

小倉 家庭でも業務用調理のミニ版みたいに、いろいろバリエーションが出て来ているので、境目がなくなってきた外食・中食・内食の中の展開で、もっと外食ならではといえる先鋭的なものが出てき



ていいかなというのが一つ。

後は、震災後に特に、カジュアルワイン酒場が大人気ですね。震災直後も、震災後1ヵ月ぐらい外食は軒並みあまり良くなかったんですが、これは人気でしたね。予約をとれない店もあるぐらいで。料金が一律で、ワイン飲み放題一律1,500円とか、1杯全部700円とか、分かりやすさが特徴です。

また、ファストフードも元気ですが、ファミレスも2011年は元気だった。共通している部分があくつかあるかと思うんですが、気楽であって、隣り合わせの人と近しかったり、ワイワイできそうな雰囲気だったり、孤独であることを避けたいというようなものもあるかもしれませんよね。あの震災後の不安感とか……。仲間内でぎやかに心置きなく、そして軽く、あまりお高くなってという所は、来年も人気だと思います。コミュニケーションしやすい店というのは、人気が続くと思いますね。だから来年も、ワインだけではなくて、ビールも段々人気が出て来ているので、似たタイプでビールバーなど。後は、ちょっと毛色の違ったアルコールがまた均一で面白く飲めるとかというのが出てくるような気はしますね。

それから、すごく強い炭酸水が今ブームなんです。炭酸水はストレス発散の要素があるんですよ。使い方によってはダイエット効果も期待できるのです。健康というのは普遍的なテーマですから、そこに合わせた商品企画はできますね。

深澤 コミュニケーションをとれるお店がまた来年もいくのではないかといいことですかね。

小倉 分かりやすいお店。すべてにおいて。あまり深く考えたくないんですよ、現代人は。よく考え

ないと分からないとか、しっかり店側とコミュニケーションをとらないと難しいようなお店などは避けたい傾向にあります。

細山 ワイン一つ取っても、料理との相性やソムリエとの会話やら、何段階ものステップがありますね。それがもう面倒だということですね。

小倉 飲食店によっては、別室でワインのボトルが並んでいるんですよ。そこにラベルがあって、ウンチクやPOPがちょこっとあるだけで、「今日はこれにしよう」とお客さんが好きに取るんですよ。いろいろ説明してもらえない訳ではない。酒屋さんから買っているのと同じ感覚でワインを選ぶ。店側としてもワインのプロは、ちょっとアドバイスできる人が一人ぐらいいれば、後はアルバイトでいい。これも分かりやすいということですね。

深澤 後は、さっきおっしゃったように、コミュニケーションですね。

小倉 狭い居酒屋さん——立ち飲みバーとか、コミュニケーションをとりやすいお店というのは、震災後ずっと人気ですね。

細山 それまでは割合、チェーン店の居酒屋さんでも、みんなブースを仕切って、どちらかという居酒屋でも個室タイプがすごく多くなっていましたね。昔、ああいう居酒屋は、それこそ長いテーブルがあって、「奥から詰めて」みたいな感じで、知らない間にグループができてしまったというような面がありましたけれども。

小倉 ただ、個室居酒屋も人気なんです。根底にあるニーズは同じではないかと思うんですが、おじいちゃんおばあちゃんから、3世代が集まって個室居酒屋で食べるというような使い方をしてい





で今まで集まっていた所を、外食に委ねる。個室なので、子どもが走っても大丈夫で、居酒屋でも赤ちゃん用のメニューを用意してある店がある。料理や皿洗いもしなくていい。家庭の機能を外食に求めるんですね。

手料理をしていけば、「でも、やっぱり家で作ろうよ。味が違うから」とか、そこに外と内の比較があったものが、手料理をあまりしなければ、外食に、家の味を委ねる率は高いですね。昭和の時代よりは。中川 外食が安くなったということもあるでしょうね。3世代で行って、昔だったら結構な額になったのが、今だったらというのはありますね。



### 人でなく機械を前面に！ 「見せる」業務用厨房が食産業の主役に

小倉 また、今後店舗で重要になってくると思っているのが「見せる厨房」で、今まではお客さんにお店の方が作っているところをわざわざ見せるスケルトン型のキッチンを持っているお店や中食もありますでしょう。あれは、泥付きのニンジン洗っているところとかは見せないですよ。今までは仕上げ



の部分だけを見せることが多かったと思うんです。そこで、「こんな風に盛り付けられているんだ。わあ、すごい」と思う。あそこは、どちらかというと、人に焦点が当たっていると思うんですね。シェフに焦点を当てて、「プロのシェフはこんな盛り付けをして、すごい」という視点ですから。

細山 店の厨房を見せているのではなくて、シェフを見せているということですね。

小倉 そば職人さんがそばを打っている。「ああ、職人技だ。自分ではできない」という感じ。パンをこねている。「おお、すごい」。でも、今は家庭用機械で、おいしい熱々のパンができる。そうした時に、従来の見せる厨房で、「人ではなくて厨房を見せる」というのは新しい切り口かなと思っているんです。例えばですけれども、今までは見せていなくて裏でやっていた、野菜を洗うとか、野菜を切るとか、ちょっと泥臭いような部分を、カッコ良く厨房機器がやっているところなどは、「おお」となる。特に食の外部位で家庭でしない人が増えている作業だからです。

深澤 そうですね。焦点を決めず何となくオープンキッチンにしまうと、席が高くて厨房内の足元が見えてしまってカッコ悪いとか、中の人も追いつかないことがありますね。

小倉 やはり裏方が見せたくない所も実は見えてしまっているというのが現状ですね。そこをきっちりと、本当に「見せている」ものにすれば、それは店の一つのオブジェ、主役になる厨房です。店の主役になる厨房というのは新しいですよ。スケルトンのオープンとか。

深澤 そうですね。そういう意味で、オープンキッチンのありようというのは、小倉先生のおっしゃるように、焦点を絞ってやることによって、もっと明確にわれわれもお手伝いできると思います。

小倉 例えば、食品メーカーの工場みたいに、卵の殻がパツ、パツと目の前で割れるとか、すごいエンターテインメント性がありますね。

深澤 それはありますね。総菜だと、今おっしゃったように、見える部分を完全に分けていますね。手元でトッピングするとか、そういう部分だけ総菜を売る所の後ろで見るようにしている。レストランでオープンというのはどこまでなの？という疑問があるのは、厨房の機器を見せるというところまで達した店をまだ見たことがないからだと思います。





小倉 既存の店は、食べるというところから料理と接する訳でしょう。食べる行為から初めて食と接する訳で、それまでの過程というものがない。食べるというのは本能ですね。これがないと死ぬというものですよね。食というのは、自分というものが何かということを実際に考える瞬間だと思ふから。だって、生きる糧を自分の体に入れている瞬間はすごい時間であるのに、現代人はその取り入れ方が分からない。食材から接していれば、自分が何を作って、醤油を入れて、味噌を入れたなど、何を入れたと分かるけれども、出来合いのものを食べたら、何が自分の体の中に取り入れられているか、分からない。だとしたら、本来プロである人がもっとプロとして求められるというか、社会貢献できるところも増えて行くから、今後は増やしていただいてもいいのかなど。そうすると、厨房、業務用厨房のありようもいろいろな切り口が出てきますし、お願いしたい所はいっぱいあると思っています。逆に、業務用厨房は、これはすごいということを目の当たりにさせれば、少しはありがたみを感じるようになるかもしれないですね。それももう一つの食育かもしれないですね。そこを客ニーズやトレンドにつなげられれば、ムーブメントになるかもしれないでしょうし。

中川 分かりやすくアピールできるものがなかなかないですね。

深澤 そうなんですね。業務用厨房機器だからここが違うというのを売り出す時に、何なんだろうな、どれなんだろうなと。われわれ自身も慣れてしまっているのもありますし。

小倉 電子レンジでは不可能なことができていくというのは、業務用厨房だと思います。

中川 スチコンみたいなものですか。

小倉 例えば、1分以内においしくアルデンテにゆで上がる本格的なパスタ機器とか、家庭ではないですね。電子レンジだったら3分ぐらいでパスタもゆでってしまうんですよ。今はそういうパスタ専用のパックがあって、そこに入れば電子レンジでゆでられますし。

深澤 レストランは大量に長時間調理し続けるので、それを常にやれる状態というのは、業務用でしかできないというのがありますね。

小倉 先ほどの卵の殻を割るというのは、1個ずつはもちろん割れますが、一気に大量に割っていく姿というのは、エンターテインメント性が強いでしょ

う。大量にできるから。

中川 クリスピー・クリーム・ドーナツとか。

細山 あれは確かに見えて楽しいですね。厨房とはいわないかもしれないけれども、見せる形になっていきますね。

深澤 そうですね、確かに。そういう意味では、見せ方はアメリカの食産業は上手ですね。

小倉 そうですね。クリスピー・クリーム・ドーナツは、上のチョコソースをかけるのも手ではない。カーテンみたいなところをすっと抜けると、ツヤツヤのソースがかかっているという。仕上げの部分もそうですが、工場見学コンパクト版だと思っています。工場は、遠い存在というか、身近な店にはない。だから、店頭で同様のものを見せられて、消費者は驚く。

深澤 そこだけクローズアップして厨房を見せる。全部ではなくて、見せられる部分をきちっと見せるということは、エンターテインメント性としてはこれから楽しいですね。どんどん提案していきたいと思います。

細山 その意味では、町のこぢんまりしたラーメン屋さんも、究極のオープンキッチン的な感じだと思うんですが、ああいう形態は昔からありますね。カウンターがあって、カウンターの裏も全部見えるので、カウンターに座っていると、過程がある程度見えますね。ああいうラーメン屋さんみたいな位置付けというのはどういうふうにお考えですか。

小倉 対面型調理の原点ですね。おすし屋もそうだし、そば屋、屋台も。それは対面型のオープンキッチンであり、店とお客さんの無言のコミュニケーションの場であると思いますし、あそこで、「ああ、こういうふうに乗っているのだ」という信頼感というか、安心感をお客は抱くことができていると思うので、「見せる厨房」は同様のニーズに応えること





はできる。見せるというのは、お客さんに見せる部分が広くなればなるほど、店側にとっては緊張感が出てくるものなので。

中川 あくびとかしてられないからね (笑)。

小倉 衛生面がとても重要になっていきますね。

深澤 ラーメン屋さんだと、基本的にはお水を流して、タイルの床を流す。不衛生じゃないか、このままでいいのか。この改善・改良のお手伝いをしなければいけないのではないかと。今われわれ工業会と他団体との勉強会の場の中では、そういうのもひっくるめて、こういう材質がいいのではないかとか、そういうことの取り組みはやっているんですね。

空調もそうですね。厨房関連施設は非常に暑い。先ほど言ったウナギ屋さんも70℃でやっている。そういった所が、客席のみならず厨房も含めた店舗の設計と演出がいるという部分で、そのトータルコーディネーターというのはあまりいないんですね。だから、小倉先生のような方がこうあるべきだということを発信していただくと、どんどんそれを重視するような輪が広がっていくでしょうし。

小倉 そうですね。今ハードとソフトは分断化されていますね。内装、厨房、すべてが決まった後で、最後にメニューをお願いしますというご依頼が多いので、その中で作らせていただくということが多いですね。新しい店舗の場合はハード面から協力させていただく場合もありますが、既存店舗のテコ入れなどでは、決まっていますからね。ですので、時代を問わず臨機応変に変化があるような機械というの

はとても重宝がられるでしょうね。

中川 フレンチの厨房というのはすごくパターン化していて、標準的なんでしょう。だから、100年経ってもあまり変わっていないようなものでしょう。

細山 裏を返せば、汎用性が高いからずっと使い続けられるということですかね。

小倉 大型ホテルさんではメニューが変わらないんですよ。厨房業界側から、こういうのがあるぞとどんどん教えてくださるとか、こういうメニューも作りたいなというニーズがあればまた変わってくるかもしれないですが……。

細山 是非そういった面で、今後も食産業と厨房業界が互いにお客さまのために進化する提言をいただければと思います。

深澤 小倉先生と厨房工業会はより近くなっていたいたほうがいいと思いますね。

小倉 今回、月刊厨房で初めて業務用厨房についてお話しする機会をいただきましたが、今後さらに業務用厨房について勉強し、ご一緒できることが増えれば、きっとそこから私のような仕事の人も見方を広げたアプローチができるのではという気はします。フードコーディネーターさんでも、厨房のことは知らない方が多数だと思いますね。

中川 小倉先生のような方と、食産業、そして厨房業界が協力して、日本の食に新たな展開が起きればと思います。今回のお話が工業会と業界にさまざまなチャンスを与える契機になることを祈りつつ、座談会を終了させていただきます。



## 北海道支部でホテル研修会が開催



メルキュールホテル札幌の厨房

北海道支部は、2011年12月2日18時半より、メルキュールホテル札幌で北海道支部・北海道厨房設備工業会の合同研修会を、石塚純北海道支部理事の協力により開催しました。参加者は22名です。

超繁忙期のため、厨房の一部を見学し、石塚實支部長の挨拶の後、同ホテル総料理長・進藤義美氏の「ホテル厨房と衛生管理」について講話をいただき、特に温度管理と洗浄については、日頃当工業会の、厨房設備士の理念「食の安全安心に奉仕する厨房機器」に則し、参考になりました。講話の後、料理の説明もいただき、懇親会に移りました。

[北海道支部理事 吉田義一]

## 北海道支部で第1回講習会が開催

北海道支部は、11月11日、北海道支部事業計画の一環として、第1回講習会を札幌将棋センターで開催しました。

今回は「将棋について」と題し、札幌将棋センターの席主を務めている、石塚實支部長にお願いし、将棋初心者ばかりの会員14名が集合し、16時に開始しました。駒の並べ方から、作法、「美濃囲い」など、定石を説明していただき、「一手・二手・三手・五手先を読むことで、局面の変化を捉えることができるようになる」と、経営管理に通ずるとの話まで発

展しました。

盤を前に置き、一通り説明を聞いてから、いよいよ実際に対戦すると、思わぬ結果になり、四苦八苦してしまいました。盤面全体を把握せずに、局所でもがいていたことを、痛感したしだいです。最後に、将棋はその人間性がよく表れるといわれ、まったくごもつとも。終了後、隣の「空海」という所で、反省会兼懇親会を18時半から開催し、散会となりました。

[北海道支部理事 吉田義一]

### 工業会だより

11月20日～12月19日

- 12. 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2回企画委員会」。渡辺副会長、若杉専務理事、寺地宇事務局長。(東京ステーションコンファランス・4F402-C、D)
- 12. 12 第一回JIS C 9335-1原案作成分科会。由利事務局次長。(一般財団法人電気安全環境研究所 (JET) 東京本所)
- 12. 12 平成23年度第2回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、石崎、市村、高根、生澤、中橋、関根、大山、左海各委員、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)
- 12. 13 平成23年度第2回展示会実行委員会。渡辺副会長、古口委員長、小枝副委員長、尾崎、阿久澤、清水、久保、楢松、岩崎各委員、山本代理(山本委員)、井川代理(加藤委員)、若杉

専務理事、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)

- 12. 14 第5回創立50周年記念事業プロジェクトチーム検討会。上野、尾崎、中川各常任理事、細山理事、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋谷職員。(厨房機器会館6階会議室)

■本会に対する代表者の変更  
メガソフト(株)(賛助会員)  
[新] 津田 格 専務取締役

北海道電力(株)(賛助会員)  
[新] 松原 宏樹 営業部部长

# 東海調理機器協同組合が創立50周年記念式典を開催



谷口理事長の挨拶

東海調理機器協同組合は、平成23年10月14日、メルパルクNAGOYAにおいて、組合「創立50周年記念式典・祝賀会」を開催しました。組合員をはじめ、関係会社並びに50周年記念誌広告協賛社など、創立50周年ならではの顔ぶれが多数出席。谷口茂理事長の「創立時から今日までを振り返りながら、今後のあるべき組合の姿について」の挨拶に始まり、各方面の祝辞、そして功労者表彰では(株)日本厨房工業会



功労者表彰並びに優良社員表彰

東海北陸支部支部長・清水健治氏に感謝状が授与されました。また、優良社員表彰では6名の組合員が表彰されました。

一方、祝賀会では組合員有志によるミニコンサート（ギター演奏と歌）やお楽しみ抽選大会などが催され、和気藹々の盛り上がりのうちに閉会しました。

【東海北陸支部地方編集委員 宮沢慎一】

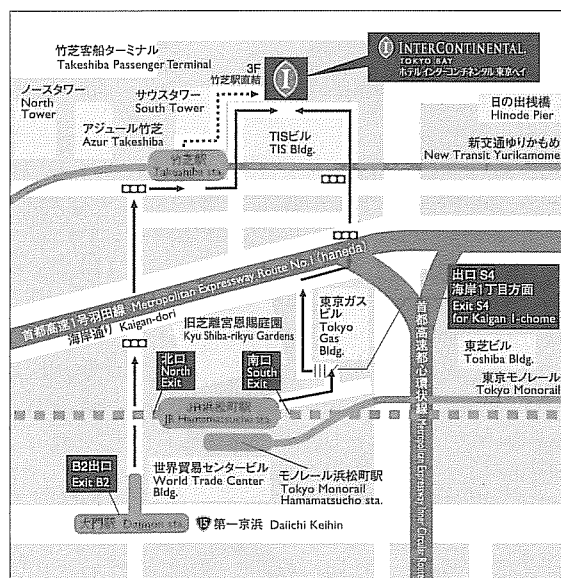
## 2012年 新春賀詞交歓会 開催のご案内

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)



# 2012 謹賀新年

社団法人 日本厨房工業会

会 長 福島 裕

副 会 長 尾崎 光行

同 加藤愛一郎

同 中西 昭夫

同 渡辺 恵一

同 谷口 一郎

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八  
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 志太 勤一

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八  
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 岡田 徹

大阪市西淀川区御幣島二ノ一六ノ一  
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市中北区志賀南通二丁五三  
（附国益社内）  
☎ 〇五二（九八一）八五七〇  
FAX 〇五二（九八一）一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八  
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 鈴木久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一丁二八  
☎ 〇三（五四二四）〇一〇一

社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一

社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一丁一六丁十七  
フォルテ神田5階

社団法人 日本弁当サービス協会

会 長 京極 利治

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二丁二  
淡路町広瀬ビル3階

ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役 山本 五郎

〒113-8422 東京都文京区本郷一丁四一五  
陽光ビル  
☎ 〇三（三八一六）二二七  
FAX 〇三（三八一二）二九一二

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志



石川県白山市宮永町一八六三ノ一  
☎ 〇七六（二七五）八一五九  
<http://www.hicook.com>

株式会社 AIHO

代表取締役 宮崎 真一

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇  
☎ 〇五三三（八八）五一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五  
☎ 〇五八六（四五）八〇七四

# 2012 謹賀新年

株式会社 伊東電機工作所

代表取締役  
伊東 康之

長野県伊那市西町五〇一七

イシダ厨機株式会社

代表取締役  
石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八  
電話 〇五三二(四一) 八〇七八

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役  
社長 木本 武雄

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東三十一-1-31  
電話 〇六(六九六九) 九三九〇  
FAX 〇六(六九六九) 九三九一

エース工機株式会社

代表取締役  
社長 浅井 裕一

東京都台東区駒形一-三十一-六  
駒形プラザビル  
電話 〇三(三八四三) 四八五一

総合厨房設備工事・  
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役  
石川 文紀

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

そばかまど・総合厨房設備

有限会社 イーシヤパン・フードサービス

代表取締役  
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六-1  
電話 〇四八(六八六) 二二〇八  
FAX 〇四八(六八六) 二二五七

株式会社 ウ サ ミ

代表取締役  
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四-1-20  
電話 〇五九五(四五) 三九五一

株式会社 上野製作所

代表取締役  
社長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部  
エネルギー開発部長  
理事 和田 洋幸

〒541-0046 大阪府中央区道修町三丁目五番十一号  
電話 〇六(六二〇五) 四六七四  
ダイヤルイン  
FAX 〇六(六二〇二) 二一九〇

株式会社 エレミック

代表取締役  
社長 三木 好茂

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一-八十一-八  
電話 〇三(五三九九) 一一一三  
FAX 〇三(五三九九) 一一一六



エレクトロラックス・ジャパン株式会社  
フードサービス事業部

事業部長  
(日本・韓国地区統括)

上原 義治

〒108-0022 東京都港区湾岸3丁目2番12号  
安田芝浦第2ビル  
電話(代表) (03) 5445-3316

クボタライズロポ

株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役  
社長 守 英二

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

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役  
尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地  
電話 〇七二(三三七) 五八八一  
FAX 〇七二(三三四) 二二四四

オザキ株式会社

代表取締役会長  
尾崎 和夫  
代表取締役社長  
尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七  
電話 〇三(三六三三) 一一九一(代表)  
FAX 〇三(三六三三) 一一九一  
<http://www.ozaki-gstrange.co.jp>

株式会社 大道産業

代表取締役  
坂田 浩一

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

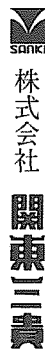
冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役  
社長 杉村 広行

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

# 2012 謹賀新年



株式会社 **関東三貴**  
 代表取締役 **石井勝之**  
 千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号  
 TEL 〇四三(二〇六)四四〇〇  
 FAX 〇四三(二〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 **木村智政**  
 〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇  
 TEL 〇六(六七二)七二〇六

兼八産業株式会社

代表取締役 **原敏夫**  
 〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四十五  
 TEL 〇五三(一六)四三三五

オピニオン株式会社

代表取締役 **岸貴敏**  
 〒107-0052 東京都港区赤坂五十一番五十九  
 第七セイルビル9階  
 TEL 〇三(五五四五)一六九一

調理釜の総合メーカー  
 桐山工業株式会社

代表取締役 **中村英夫**  
 TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)  
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五  
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー  
 新時代の空間をクリエイト

株式会社キヤニオン  
 代表取締役 **榎本るみ**  
 東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五  
 TEL 〇三(三六)六七七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理  
 有限会社 **北見厨房**

代表取締役 **中塚敏之**  
 〒090-0053 北海道北見市桂町四二二二二  
 TEL 〇一五七(三三)六〇八〇  
 FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 **尾崎光行**  
 東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇  
 TEL 〇三(五四八五)五一一一



代表取締役社長 **井上強一**  
 クリナップ株式会社  
 〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22  
 TEL 03-3894-4771  
 FAX 03-3810-8264

株式会社 クラコ

代表取締役 **倉橋昌宏**  
 〒541-0046 大阪府中央区平野町二一―二  
 沢の鶴ビル  
 TEL 〇六(六二二)六一六一

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 **牧田哲雄**  
 東京都府中市天神町一ノ七ノ三四  
 TEL 〇四一(三六)二二二七(代)  
 FAX 〇四一(三六)二九七八  
 長野工場 長野県伊那市大字東巻遊字中殿島一四〇七四  
 TEL 〇二六五(七六)〇六二六  
 FAX 〇二六五(七六)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 **藤原章太郎**  
 〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四  
 TEL 〇四(一五七三)三三四一



エネルギー統轄本部  
 お客さま・市場開発本部  
 本部長 **藤本亨**  
 〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一号パビオン24  
 TEL 〇九二(六三三)二二七一六  
 FAX 〇九二(六三三)二二九二四

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 **加藤愛一郎**  
 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ19  
 TEL 〇五八七(九七)八四四一

業務用全自動洗米機



ヨイスミニ株式会社  
 コニカミルタテクノロジック株式会社  
 ライスミニ事業部  
 取締役事業部長 **岸野正夫**  
 〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17  
 アークヒルズ201  
 電話03-3577-8381

アイセいの  
 ミニサ！調理機器

株式会社 **国益社**  
 代表取締役 **谷口茂**  
 名古屋市北区志賀南通二ノ五三  
 TEL 〇五二(九一一)〇二三八  
 FAX 〇五二(九八二)一六八二

# 2012 謹賀新年

## サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七  
☎ 〇一一(八一)一三三一一

## 給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事 三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六  
☎ 〇一九(六二四)三〇三三(代)  
FAX 〇一九(六二四)三〇三三  
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七  
☎ 〇一七(七四一)一三五〇  
FAX 〇一七(七四一)一三五三

## 株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役会長 深澤 信生

代表取締役社長 深澤 及

本社〒223-0052 横浜市長北区綱島東五ノ六ノ五一  
☎ 〇四五(五四九)五七〇一  
FAX 〇四五(五四九)五七〇二  
<http://www.san-ei.co.jp>

## 外食ビジネスのトータルプランナー サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役社長 川副 一馬

〒162-0036 東京都新宿区若松町三二一四  
☎ 〇三(五一八五)三三三三五

## 陸船用厨房電化機器製造 三和厨理工業株式会社

代表取締役 加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七  
☎ 〇五四(三六四)七七七八  
FAX 〇五四(三六四)三二四〇

## 三和厨房株式会社

代表取締役会長 中野 重敏

代表取締役社長 中野 圭二

本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四一―一五三  
☎ 〇七二(九九三)七七七〇  
FAX 〇七二(九九三)七七四九

## パナソニックグループ 三洋電機産機システム株式会社

代表取締役社長 柴田 康祐

〒110-8534 東京都台東区上野一―一―十  
☎ 〇三(六三三四)三四三三

## 三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5―31―7  
☎ 〇七二(八二八)三七〇一

## 無煙ロースター・1日無煙ワゴン 臭気処理システム シンホ株式会社

代表取締役社長 田中 利明

〒465-0015 名古屋市名東区若葉台二〇番地  
☎ 〇五二(七七〇)二三三三  
<http://www.shinpo.co.jp>

## 新日本厨機株式会社

代表取締役 有富 巧

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―一四一―一  
☎ 〇三(三三三)八一七一  
FAX 〇三(三三三)四〇四一

## 株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役社長 羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五  
☎ 〇三(三三三)五〇二〇

## 株式会社 ショウワ

代表取締役社長 藤村 俊秀

本社〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号  
☎ 〇六(六四二)六四八一  
FAX 〇六(六四二)四五五五  
<http://www.e-showa.net>  
営業所 東京 名古屋

## セコムアルファ株式会社

代表取締役社長 鴨井 健一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―一七―一四  
MSD20ビル  
☎ 〇三(三三五)五三三八

## 株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一―四二  
☎ 〇五八(二四六)三二二〇

## スギコ産業株式会社

代表取締役社長 杉山 正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八―一〇―三  
☎ 〇二五六(八六)三七一一  
FAX 〇二五六(八六)二〇〇〇  
<http://www.sugico.co.jp>

## 株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 芙美男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一―一四―二六  
☎ 〇四八(二六九)三〇〇〇



地域のフードサービスに貢献する

# G.K.Sチェーン協会

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

埼玉	ミクニ厨房設備 株式会社 代表取締役 渡 邊 優	☎360-0024 埼玉県熊谷市問屋町2-5-14 ☎ 048-524-0651 FAX 524-0691 E-mail : mikuni-wa@peace.ocn.ne.jp
茨城	東邦厨房 株式会社 取締役会長 大 滝 利 夫	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 取締役会長 深 澤 信 生	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
新潟	株式会社 ナ ン バ 代表取締役 難 波 昇 一	☎940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail : nanba@nanba1.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大 前 憲 治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 ト ー レ イ 代表取締役 矢 崎 忠 芳	☎400-0824 山梨県甲府市蓬沢町1111 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役 小 栗 孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : ogurit@mail.wbs.ne.jp
三重	スズカン 株式会社 代表取締役 若 林 弘 樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 0593-51-5131 FAX 51-5112 E-mail : suzukan@cty-net.ne.jp
富山	富山ガス 株式会社 代表取締役 櫻 井 二 郎	☎930-0982 富山県富山市荒川3-1-62 ☎ 076-423-8385 FAX 423-7197 E-mail : toyamags@guitar.ocn.ne.jp
福井	株式会社 ラ ボ ー 取締役会長 黒 田 秀 雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房 株式会社 取締役会長 西 村 利 夫	☎520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39 ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : tosio-n@usenet.ne.jp
岡山	株式会社 福 井 厨 房 代表取締役 福 井 正 晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : camino2100mf@aioros.ocn.ne.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上 松 光 明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp
鹿児島	株式会社 第 一 食 器 代表取締役 宮 原 良 一	☎890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail : r-miyahara@daiichi-s.jp
香港	福島国際 (香港) 有限公司 海外事業部 次 長 島 正 人	☎555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 ☎ 06-6477-2051 FAX 6477-0026 E-mail : shima@fukusima.co.jp
賛助会員	(株)コメントカトウ エイシン電機(株) 日本洗浄機(株) 福島工業(株) 三洋電機産機システム(株) 横河電子機器(株) 三和厨理工業(株)	

〈順不同〉

# 2012 謹賀新年

総合厨房設備・企画・設計・製作・施工

**株式会社 千田**  
SEMDA 千田 会社

代表取締役  
**千田 禎一**

・本社(総合厨房設備)  
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-16  
(千日前道具屋筋)  
TEL 06(6632)5851(代)  
FAX 06(6641)5873

・支店(グッディーズ)  
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-19  
TEL 06(6632)7531  
FAX 06(6632)7532

・総合流通センター  
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-1-10  
TEL 06(6645)7561(代)  
FAX 06(6645)7563

URL...http://www.senda.co.jp  
E-mail: senda102@senda.co.jp

ガス事業  
管理者

**佐藤 均**

仙台市ガス局  
仙台市宮城野区幸町五十一三十一  
〒983-8513  
☎〇二二(二五〇)二二一一  
ワイズガス

**ZOUYA CORPORATION**

厨房設計設備施工  
**株式会社 ぞう屋**

代表取締役 **竹元 謙治**

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20  
TEL (06) 6757-5439(代)  
FAX (06) 6757-5467

株式会社 ソフテック

代表取締役 **堤 義明**

東京都練馬区関町北一丁目三十一番一〇  
いぐちビル  
☎〇三(五九九)二二一八  
FAX 〇三(五九九)九七五三

**タイジ株式会社**

代表取締役  
**堀江 裕明**

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

**大洋厨房株式会社**

代表取締役  
**西村 均**

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

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー  
**株式会社 タチバナ製作所**

代表取締役会長 **池田 秀勝**  
代表取締役社長 **池田 吉彦**

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

タニコー株式会社

代表取締役  
**谷口 秀一**

東京都品川区戸越一丁目七二番一〇  
☎〇三(五四九)七二一一  
FAX 〇三(五四九)七九二七

**中日厨房設備株式会社**

代表取締役  
**小木曾 誠**

名古屋市中種区春岡通七ノ三二  
☎〇五一(七六)三五五九  
FAX 〇五一(七五)五二五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役  
**三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三  
☎〇五九四(三二)二八〇二

食のこだわりは厨房から。  
総合厨房設計、施工  
**有限会社 厨房のウエマツ**

代表取締役  
**上松 光明**

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇  
☎〇八九(九二四)五三二七  
FAX 〇八九(九二四)五三四二

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長  
**椿 友宏**

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五  
☎〇三(三八七)〇二〇六

ISO22000・2005  
適合厨房設計で  
食品安全の明日を拓く。

代表取締役  
**大前 憲治**

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

**東京ガス株式会社**

代表取締役 副社長執行役員  
エネルギーソリューション本部長  
**村木 茂**

本社 東京都港区海岸一丁目五十二番一〇  
☎〇三(五四〇)七七七七

**東邦厨房株式会社**

取締役会長  
代表取締役  
**大滝 利夫**  
**上崎 明彦**

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六  
☎〇二九(二四七)四六一三

**常盤JCTエンジニアリング株式会社**

代表取締役  
**山崎 巖**

本社 大阪府平野区加美北四丁目六番五十六号  
〒595-7000  
TEL (06) 679-1149(八五)  
FAX (06) 679-1133(三七)

# 2012 謹賀新年

日本洗浄機株式会社

代表取締役  
社長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一番四  
☎ 〇三(三七五〇) 四四五一



電気厨房機器の専門メーカー  
**ニチワ電機株式会社**

代表取締役  
社長 岡田 徹

本社 兵庫県三田市テクノパーク一丁目二一五  
電話 〇七九(五八八) 〇五八一  
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一  
電話 〇三(五六四五) 二六九(代)  
大阪支店 大阪市淀川区新北野一丁目四一  
電話 〇六(八八三八) 五〇〇(代)  
名古屋支店 名古屋市中区高針一丁目九七  
電話 〇五二(〇九一) 九八七(代)  
営業所 札幌 仙台 新潟 金沢 静岡 岡山 広島 熊本 福岡

株式会社 中西製作所

取締役社長 中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 豊田エイトツ

代表取締役 清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二丁目二六ノ一  
☎ 〇五六五(三三〇) 三三三七

株式会社 早川製作所

代表取締役  
社長 石原 多多良

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二  
☎ 〇五三八(三三三) 二四二二  
FAX 〇五三八(三三三) 六一六〇

社団法人 日本能率協会

理事長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二  
☎ 〇三(三四三四) 一三七七

日本調理機株式会社

取締役会長 斎藤 隆哉

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社 日本厨房工業

代表取締役 曾我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地  
〒465-0805 電話(代) 〇五(七七二八) 一一

株式会社 深川製作所

代表取締役  
深川 秀子

埼玉県川口市西青木一ノ九ノ五  
☎ 〇四八(二五七) 三二一一

ヒジメー株式会社

代表取締役  
社長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五十四  
☎ 〇六(六七九一) 五二五一  
FAX 〇六(六七九四) 三四一七

株式会社 パロ

代表取締役  
社長 小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号  
☎ 〇五一(八二四) 五二二二

**Halton**

Enabling Wellbeing

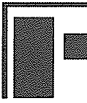
株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11  
Tel (03) 6804-7297  
Fax (03) 6804-7298

株式会社 フジマック

代表取締役  
社長 熊谷 俊範

  
FUJIMAK  
東京都港区新橋五ノ一四ノ五  
☎ 〇三(三四三四) 七七九一


そばかまど及麵業厨房機器製造  
株式会社 富士工業所

代表取締役  
渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇  
☎ 〇三(三八九三) 二二五(代)

福島工業株式会社

代表取締役  
社長 福島 裕


  
Fukushima  
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二二  
☎ 〇六(六四七七) 二〇一一

株式会社 福井厨房

代表取締役  
福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一  
☎ 〇八六(二四二) 九五五一  
FAX 〇八六(二四二) 二七九二  
営業所 福山・津山・高梁

# 2012 謹賀新年




出合いの一步から、信頼の百歩へ  
情報・環境・生産システムの総合商社  
**FUJO**  
株式会社 扶洋

取締役社長  
**仲井 修二**

〒556-0004  
大阪市浪速区日本橋西1-8-17  
TEL 06-6643-2411  
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる信頼型ビジネスのレスパクム  
**RESPACM.**



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役  
**島田 克己**

広島市西区山田町32番9  
FSDビル

TEL 082-507-3111  
FAX 082-507-3377

株式会社 逢光エンジニアリング

代表取締役  
**保坂 讓**

大阪市福島区福島8-1-11  
TEL 06(6334)3866  
FAX 06(4777)0030

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役  
長 **鈴木 幸彦**

〒470-1194  
愛知県豊明市栄町南館31-16  
☎ 0561(97)2211

細田工業株式会社

代表取締役  
**細田 祥成**

〒107-8121  
東京都港区赤坂2-1-13  
☎ 03(3478)5111

細山熱器株式会社

代表取締役  
長 **細山 欣也**

本社 東京都中央区日本橋茅場町2-18-7  
☎ 03(349)0311  
FAX 03(349)0319

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員  
営業本部長  
**大槻 博**

札幌市中央区大通西7丁目3番地1  
☎ 011(331)9511

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役  
**有田 光男**

〒144-0043  
東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇  
羽田ビル1階  
電話 03(3744)6081  
FAX 03(3744)4011

ステンレス製品 設計製作施工  
厨房器具一式  
株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役  
**石塚 實**

〒003-0836  
北海道札幌市白石区北郷6条1-11-18  
☎ 011(875)7211  
FAX 011(872)7741

株式会社 舞浜ビルメンテナンス

取締役  
キッチンテクノ事業部長  
**大西 薫**

〒279-8518  
千葉県浦安市舞浜3-5-1  
☎ 047(305)5310  
FAX 047(381)3457

マツハ機器株式会社

取締役会長  
**大谷 建二**

〒103-6599  
東京都江東区塩浜2-1-6  
☎ 03(3699)4431

株式会社 マルゼン

代表取締役  
長 **渡辺 恵一**

〒103-6599  
東京都台東区根岸2-1-9  
☎ 03(5603)7111  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

三浦工業株式会社  
食機・メデイカル事業本部

事業本部長  
**松浦 道人**

〒108-0874  
東京都港区高輪二丁目1-15  
三浦高輪ビル2階  
☎ 03(5793)1041  
FAX 03(5793)1045  
E-mail: matsuura\_michio@miraz.co.jp

有限会社 美濃製作所

代表取締役  
**穂波 美夫**

〒103-3790  
東京都大田区京浜島2-1-8  
☎ 03(3790)2531

株式会社 村 幸

代表取締役  
長 **村田 良介**

〒103-5777  
東京都港区新橋四ノ六ノ八  
☎ 03(5777)0011

株式会社 明城製作所

代表取締役  
長 **河野 紘之**

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿1-1-5  
電話 079(293)8015  
大阪営業所 電話 06(6309)7411  
東京営業所 電話 03(5290)2536

# 2012 謹賀新年

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六十二六一九  
 ☎ 〇三(三六二九)二九六一  
 FAX 〇三(三六二九)二九八一

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器  
事業統括

相原 淳一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五十三三十三  
 ☎ 〇三(三三二五)五三三七  
 FAX 〇三(三三二五)五三三五

株式会社  
八木厨房機器製作所

代表取締役社長

玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル  
 ☎ 〇七五(二二)三五九一(代)  
 FAX 〇七五(二二)三五九五

株式会社  
明和製作所

代表取締役  
社長

下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五  
 ☎ 〇六(六四六二)八三二一(代表)  
 FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社  
渡辺事務所

代表取締役

岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町一丁二二五  
 ☎ 〇五六八(三三)四八〇八  
 FAX 〇五六八(三三)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役  
社長

山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二一六一十二  
 ☎ 〇三(三三九九)四四七一(代)

株式会社  
ワクイ

代表取締役会長  
代表取締役社長

涌井 貞義  
涌井 英一

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

## 「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います。

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。その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

社団法人 日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251



業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## 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
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,150円	共	3,150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: \_\_\_\_\_

厨房設備士登録番号: \_\_\_\_\_

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

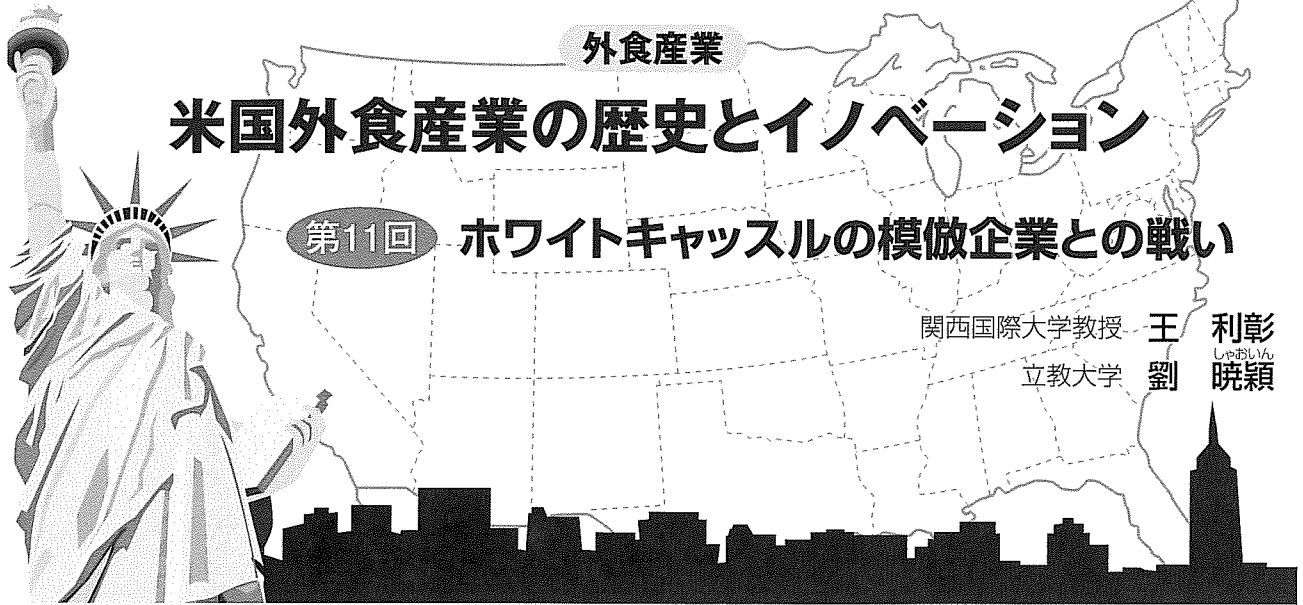
- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

(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

# 米国外食産業の歴史とイノベーション

## 第11回 ホワイトキャッスルの模倣企業との戦い

関西国際大学教授 王 利彰  
立教大学 劉 曉穎



### 第十三章

#### ファストフードの規格を確立

ホワイトキャッスルはファストフード業界における規格化を徹底的に推し進めた。

##### 1) 建物の規格

ホワイトキャッスルは1921年の創業時より、シカゴのウォータータワーをモデルにした白い城の外観を保ってきた。城のように銃眼のある塔を備えて、店舗の壁には「ハンバーガー5セント」と大きくスローガンを書き、一目でホワイトキャッスルだと分かるようにした。店内には五つのカウンター席とグリル、販売用のカウンターを備えていた。各店は顧客の視点からは同じように見えるが、実際には年を追うごとに店舗面積と規模、建築資材、隣接する建物との均衡を取るための一部変更、老朽化等、少しずつ異なっていた。

1921年から1925年にウイチタとオマハ、カンザス・シティに建てた店舗は10×15フィート四方の面積で、白いセメント・ブロックを使った城の形のビルであった。1925年からセントルイスに進出して建てた新店舗からセメント・ブロックを白い珐瑯でコーティングした鉄製ブロック（enamel brick）に変更し、電気式の冷蔵冷凍庫と空調設備を設置するため、地下室を建物下に設けた。イングラムは清

潔でピュアなイメージを出すために白い外観を好んだが、その白さを際立たせるには真っ白な珐瑯が最適だと思ったのだ。1927年にこのデザインを完成させた建設監督のロイド・レイ（Lloyd W. Ray）が、ガラスのように艶のある白い珐瑯は比較的安く購入できたし、芸術的な外観で、衛生的にも優れていると語っていた。

1920年代の終わりにはホワイトキャッスル社は建物を、組み立て式鉄製の建築資材と外観に白い珐瑯塗装をした鉄を使うという標準化を完成した。白い珐瑯塗装の鉄材を建物の外部と内装に使い、まるで大理石のように輝いていた。白い珐瑯塗装の素材は店内調理場で使用するステンレススチールと色のバランスが良く、清掃性も格段に向上し、従業員が一人で店舗を切り回せる高い生産性を備えていた。

この標準的な店舗を建設する間に、55店舗で白い珐瑯塗装に大理石のような模様を付ける試みを行ったが、その後、元の素朴な白色に戻すことになった。

イングラムは、この新しい建物が、清掃性が容易であり、分解して他の場所に移動するのも簡単であると気に入った。そこで、食材で垂直統合を行ったように、建物の建築資材の製造と建設を行う会社を自社で設立し、その後50年間店舗建設に使い続けている。

## 2) 制服も自社生産

従業員の制服も、建物同様に標準化を行った。イングラムは清潔さを維持するためには、従業員の着用する白い制服は会社でクリーニングして維持するべきだと確信していた。従業員が12時間の労働時間の間に何百個ものハンバーガーを調理し、何ガロン（1ガロンは3.785リットル）ものコーヒーを注げば、白い制服に汚れが付くのは当たり前であった。そこで、制服をローコストで清潔に保つ方法を模索し続け、画期的な解決策を考案した。それが使い捨てのペーパーキャップ（紙の帽子）で、イングラムは自らそのデザインを行った。従業員は1日の労働時間が終わったら、汚れが付いたペーパーキャップを捨てれば済むのであった。このペーパーキャップ製造を外部の業者に任せるのではなく、特許を取得して自社の紙製品製造会社を設立した。また、この新しい紙製品製造会社ではペーパーナプキンも製造することにした。これらの紙製品の導入により、自社の洗濯代を大幅に減少させることが可能になった。特許を取った紙製品は他の外食企業にも人気になり、紙製品を他社へ大量に販売するようになった。

## 3) 標準化したナショナルブランドの時代

イングラムは料理の品質、建築物、ペーパーキャップ等、あらゆるものを標準化し、顧客に配布する会社のパンフレットに、全店舗の内外装とオペレーションは標準化しており、どこの店舗でも高品質の商品を衛生的な環境で食べられるのだと、以下のように強調していた。

「ホワイトキャッスル店舗に座っているあなたは、他の数千人の顧客と同じく、同じデザインの建物と内装を備えた店舗で、同じカウンター席に座り、特製のコーヒーをまったく同じカップで飲み、まったく同じ成分の材料を同じグリルで同じ温度で正確に調理したハンバーガーを食べているのです。すべての店舗では同じ衛生的な環境を維持し、あなたの食べる料理は完璧に安全なのです」

この標準化した商品を大量に販売するというのは、1920年代の米国の新しい潮流であった。

小売業を見れば、シアーズ・ローバック（Sears Roebuck）、モンゴメリーワード（Montgomery Ward）、クレスゲ（S.S.Kresge、現在のKマート）等の大型小売店が出現し、各店舗ではよく似た電化製品、洋服等を全米で販売するようになっていた。食品では

食品小売業チェーン大手のエー・アンド・ピー（A & P）はケロッグ（Kellogg）のコーンフレークやキャンベル（Campbell）の缶詰スープ等の同じ食品を西海岸から東海岸まで販売するようになっていた。

その地域だけで清掃販売されている商品や、中小企業の製造販売する商品は、ナショナルブランドに比べ一段と低い品質のイメージを持つようになり、消費者は広告宣伝を大規模に行っている、知名度の高い全国的なブランド商品を好むようになっていたのだ。この消費者の変化を見て、販売店は続々とナショナルブランドを販売するようになり、クエーカーオーツ（Quaker Oats）、ハインツ（Heinz）、安全カミソリのジレット（Gillette）、コダック（Kodak）のカメラ等のナショナルブランドを販売しない販売店は、マーケットから消え去っていかざるを得なくなった。

このナショナルブランド化の現象は料理の世界でも見られるようになった。移民でできたアメリカには各地に独特の伝統的な料理があったが、それらはハンバーガーという全米的な流行に置き換えられていくようになったのだ。

ハンバーガーに消費者が魅力を感じるようになった理由は、安価で、肉がたっぷり入っているからだけではない。皆が食べて人気があるのだからおいしいのだろうという食のナショナルブランド化現象が、流行に遅れまいと人々をハンバーガーショップに駆り立てたのであった。一度ハンバーガーを食べた人たちはその味を気に入り、ハンバーガーファンになっていった。そしてたった10年間でハンバーガーは単なる流行ではなく、アメリカ人にとっての国民食になったのであった。

## 4) 成功を見た模倣者の出現

このホワイトキャッスルの明らかな成功を見た人々や企業家は、続々とハンバーガービジネスに参入するようになった。従来は他地域の新しい街にホワイトキャッスルが進出する際には、ハンバーガー屋はホワイトキャッスルだけだった。しかしホワイトキャッスルを真似する店が増えて競合が激しくなってきた。1920年代の終わりにはホワイトキャッスルにそっくりなハンバーガー屋があちこちに開店するようになった。

最初のうちは個人経営のハンバーガー屋で資金的にも豊かでなく、仮設住宅のような粗末な建物に過



ぎなかった。しかし、段々成功するハンバーガーチェーンが出てきた。その一つが1925年にウイチタに開店したリトルキャッスル (Little Kastle) だった。同店はレストランに食材を卸す問屋業を営んでいたハーバー・アブラー (Harvey Ablah) が経営していた。その後、同様のホワイトキャッスルのイメージを真似したハンバーガー店舗は中西部に続々と誕生していた。リトルパレス (Little Palaces) だった。リトルクラウン (Little Crowns)、ホワイトナイト (White Knight)、ニッケルサンドイッチ (Nickel Sandwich) は銃眼を四角から丸くし、入口の場所を変えただけで、後はホワイトキャッスルとまったく同じ外観であった。

多くの模倣者は白色 (White) を店名に使っていた。ホワイトタワー (White Tower)、ホワイトクロック (White Clock)、ホワイトパレス (White Palace)、ホワイトログ (White Log)、ホワイトハウス (White House)、ホワイトタバーン (White Tavern)、ホワイトハット (White Hut)、ホワイトクレッセント (White Crescent)、ホワイトショップ (White Shop)、ホワイトグリル (White Grill)、ホワイトキャビン (White Cabin)、ホワイトプラザ (White Plaza)、ホワイトワンダー (White Wonder)、ホワイトタレット (White Turret)、ホワイトダイヤモンド (White Diamond)、ホワイトフォーティス (White Fortress)、ホワイトキッチン (White Kitchen)、ホワイトスポット (White Spot)、ホワイトマンナ (White Manna)、ホワイトミル (White Mill) 等だ。

店名の最初に白以外の色を使う模倣者もいた。ブルーベルズ (Blue Bells)、レッドランターンズ (Red Lanterns)、ブルービーコンズ (Blue Beacons)、ブルータワー (Blue Tower)、レッドバーンズ (Red Barns) 等だ。

また、城や王 (ロイヤル、Royal) を使う模倣者は、マジックキャッスルズ (Magic Castles)、シルバーキャッスルズ (Silver Castles)、プリンセスキャッスルズ (Prince's Castles)、ホワイトパレス (White Palaces)、レッドパレス (Red Palaces)、ブルーキャッスル (Blue Castles)、クローバーキャッスル (Klover Kastles)、リトルキャッスル (Little Kastles)、モダンキャッスル (Modern Castles)、ロイヤルキャッスル (Royal Castles)、キャッスルブランカ (Castle Blancas) 等であった。

ホワイトキャッスルの外観の模倣者は、白い建物に塔を備えていた。塔の形状は、銃眼を備えた塔、時計台、灯台、神殿、水晶玉等といろいろであった。

ホワイトキャッスルの成功を見て、レストラン以外の店舗、床屋、宿泊兼居酒屋 (タバーン、Tavern)、牛乳店、靴屋等が外観、店名、イメージなどを真似するようになってきた。

名前や建物がホワイトキャッスルに酷似したハンバーガー屋は続々と出店していたが、資金力もなく、ハンバーガーの品質も劣悪であり、同じマーケットにホワイトキャッスルが店舗展開すると、そのほとんどは閉店をせざるを得なくなった。模倣者が多かったのは、ハンバーガーを販売するホワイトキャッスルの大成功により、消費者にとってホワイトキャッスルの名前は、ハンバーガーを販売するファストフードの代名詞になったからであった。

業種が異なる場合は問題なかったが、レストランでホワイトキャッスルの外観と店名をそのまま使うようになり、顧客の混乱を招くようになるケースも出てきた。1930年代の初頭にはシカゴのレストラン経営者のヘンリー・カサダ (Henry Cassada) がホワイトキャッスルの店名をそのまま使って店舗の経営を始めるというケースも出てきた。

イングラムは法廷闘争に余分な費用を使う気持ちはなかったが、同社の店名や外観を真似して、ひどいハンバーガーを販売されることは、ハンバーガーやひき肉のイメージそのものを傷つけると思っていた。そこで、ウイチタの弁護士アール・エバンズ (Earle W. Evans) を雇い、同じ店名や外観を使う店舗に警告の手紙を送りつけるようにした。多くの場合、その警告に対して違法だとは知らなかったと弁明をし、店名や外観を変えることになった。ホワイトキャッスル社は模倣者が謝罪し、店名や店舗の外観を変更する場合は、その費用を負担するようにした。

ホワイトキャッスル社は、ハンバーガーの製造特許や持ち帰りシステムの特許を取得していなかったため、他のレストランがハンバーガーを販売することは問題がなかった。もちろん、店名や店舗外観がホワイトキャッスルに酷似している場合は訴訟を起こしたが、ホワイトキャッスルのチェーン展開のエリアはミシシッピ川の一部であり、総店舗数でも300店舗にしか過ぎず、全米に展開をしていなかった。そのため、1920年代の終わりにはハンバーガ

ーを販売する類似店舗は全米に広がっていった。ホワイトキャッスル社はあまりひどい模倣者に対しては懲罰的な訴訟を起こしていたが、社員や弁護士が全米のハンバーガー店舗をチェックするのは不可能であった。

### 5) 大手の模倣者

ホワイトキャッスルに近接した地域で、ホワイトキャッスルと対抗する強いハンバーガーレストランチェーンが誕生するようになってきた。ミルウォーキーのホワイトタワー社 (White Tower Company)、ミシガン州フリント (Flint) のキューピーホテルハンバーガー (Kewpee Hotel Hamburgs)、ケンタッキー州ルイビルのリトルタバーン (Little Tavern)、アイオワ州マスカティン (Muscatine) のメイドライト (Maid-Rite)、テネシー州チャタヌンガ (Chattanooga) のクリスタルショップ (Krystal Shops)、マイアミのロイヤルキャッスル (Royal Castle) 等であった。

それぞれのチェーンはホワイトキャッスルと同じようなイメージの店名、塔を備えた白い外観、清潔な店舗、5セントの小型ハンバーガー、複数の小型ハンバーガーの持ち帰り、という特徴を備えていた。米国は広大な土地があり、それぞれのチェーンは自分のエリアで十分な顧客があり、競争状態には至らなかった。

キューピーホテルハンバーガー (Kewpee Hotel Hamburgs) のケースを見てみよう。同社はミシガン州フリントで第一次世界大戦終戦まもなく、サム・ブレアー (Sam Blair) が創業した。最初はウォルト・アンダーソンが創業した時のように、脂ぎった汚いハンバーガー屋に過ぎなかった。キューピー人形をマスコットにして店名にした。店名にホテルとあるが、単に高級なイメージを演出するためのものに過ぎなかった。店舗はミシガン州全体に広がり、その他隣接したオハイオ州、イリノイ州、インディアナ州、ケンタッキー州、ウィスコンシン州、ペンシルバニア州、ニューヨーク州ウイチタ等に店舗網を広げていった。小型ハンバーガーを白い外観の建物で販売するのはホワイトキャッスルそっくりであったが、建物上に設置した大型のキューピー人形とスローガン「マイティ・ナイス・ハンバーグ (Mity Nice Hamburg)」だけがホワイトキャッスルとの違いであった。

ホワイトキャッスルとの戦略の違いは、出店した

地域が大きい都市ではなく、小さな地方都市に直営店舗ではなくフランチャイズ店舗として展開したことだ。この戦略により、キューピーは1920年代の終わりには中西部に200店舗を展開し、第2次世界大戦前には400店舗を展開していたようだ。キューピーは車に乗ったまま料理を注文して、車まで持って来てもらえるカーブサービス (Curb Service) をルートビアの販売店からヒントを得て、いち早く導入したチェーンでもある。キューピーはコーヒー以外の飲み物にルートビアを付け加え、さらに1933年ごろには、ビールも販売するようになった (禁酒法が廃止になっていたばかりである)。これは、ソフトドリンク中心の他のハンバーガーチェーンとの差別化の一つでもあった。

現在でも残っている模倣のハンバーガーチェーンとして、クリスタル社 (Krystal Company) がある。テネシー州チャタヌンガにロディ・ダベンポート・ジュニア (Rody B. Davenport Jr.) とグレン・シェリル (J. Glenn Sherrill) が共同で1932年10月に開業し、水晶玉の商標が特徴である。東南部を中心に300店ほどチェーン展開し、現在でも健在である。クリスタルのステンレスと珽瑯塗装の白い鉄を使っている建物は、ホワイトキャッスルとそっくりである。ハンバーガーも大きさや製法がほとんど同じであり、清潔な店舗、素早いサービス、品質の高いハンバーガーを求めやすい価格で販売をする、という経営方針でも同じであった。

創業者のダベンポートは繊維業で成功した実業家であり、価値と品質を強調するクリスタル・クリード (経営理念、Krystal Creed) を従業員と店長に守らせていた。店舗展開に関してもホワイトキャッスルと同様に直営店のみで、フランチャイズによる店舗展開は決して行わなかった。このホワイトキャッスルとの類似性は、偶然ではない。ダベンポートは開店前にホワイトキャッスルの店舗を訪問し、成功の要件を詳細に調べ出していたのだ。店名のKrystalはダベンポートが夫人と乗馬していた時に、人の庭の標識に水晶玉飾りが使われていたのを見て、水晶玉のように綺麗で清潔であるようにと命名した。その際にクリスタル (Crystal) のイニシャルをKに変えて、店名とした。

その他のチェーンでは、ケンタッキー州ルイビルで開業したリトルタバーン (Little Tavern) がある。1927年にハリー・ダンカン (Harry Duncan) が創

業した。ハンバーガーはホワイトキャッスルと同様の小型で、建物外観は白ではあったが、屋根を農家風に行っているのが特徴であった。

1930年創業のテネシー州のメンフィスにあるトドルハウス (Toddle House) は同じく農家風の建物で、店内には暖炉を備え、「おふくろの味」を演出した。

## 6) 模倣者との法廷闘争

寛容であったホワイトキャッスル社の忍耐にも、限界があった。1926年にミルウォーキーにジョン・サックス (John E.Saxe) とトーマス・サックス (Thomas E.Saxe) 親子が開店したのが、ホワイトタワーである。サックスはミネアポリスでダンスホールを経営していたが、近所に開店したホワイトキャッスルの繁盛ぶりにビジネスチャンスを感じ取り、ホワイトキャッスルの新店舗の建築物や運営方法を詳細に観察した。そして、ホワイトキャッスル従業員を高給でスカウトし、詳細な運営方法、調理方法等を調べ、店舗展開を開始した。

塔のある白い珮瑯塗装をした、鉄を使った外観の店舗はホワイトキャッスルとまったく同じであり、店内にある5席のカウンター席、スローガンも「袋一杯を家に持ち帰ろう (Take Home a Bagful)」と、ホワイトキャッスルの「ハンバーガーを袋いっぱい買おうぜ (Buy'em by the Sack)」と酷似していた。店舗展開も顧客層を労働者にして、店舗を工場の近所か労働者階級が多く住む住宅地に展開していった。また、労働者が使うトロリーバスや市電の駅の近所にも店舗展開を行い、フィラデルフィア地下鉄駅の半分以上の立地に店舗を構えていた。

120店舗をホワイトキャッスルと競合するエリアに展開し、ホワイトキャッスルの最大の競合相手となった。そこで、あまりの類似性に怒りを感じたイングラムは、1929年にホワイトタワーをミネソタ州の法廷で訴えた。それに対してサックスは、自分の店舗展開している地域に類似のビジネスで進出して来ているとホワイトキャッスルを反訴した。この法廷闘争の終結には5年間もかかったが、最終的に

ホワイトキャッスルが完璧に勝利を収めた。法廷はホワイトタワーに店名と建物外観、スローガンを全面的に変更するように命じた。

しかし、イングラムはホワイトタワーの社名や店名を継続して使用することを許すことにした。ただし、類似の外観とスローガンのみ変更させることにした。そのイングラムの妥協の代わりに、ホワイトタワーはホワイトキャッスル社に損害賠償として6万5,000ドルをただちに支払い、2年後に1万7,000ドルを支払うことになった。また、ホワイトタワーがその店名で新店舗を開店する際にはロイヤリティとして1店舗あたり、規模により100ドル~350ドルの一時金をホワイトキャッスル社に支払うことになった。

このようにホワイトキャッスル社の圧倒的な勝利であり、その後、ホワイトタワー社はホワイトキャッスル店舗と直接競合するエリアへの出店を行わず、共存共栄するようになった。

## ■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

## 山県化学株式会社

支 部	会員No.
中四国	742

斬新な発想で、衛生的な「はがせるまな板」を開発!  
世界で唯一の業務用プラスチックまな板専門メーカー。



代表取締役社長  
山縣 一弘

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

昭和33年3月1日、山縣章宏・静子がプラスチック一枚ものまな板製造販売のため、山県化学研究所を設立しました。従来、縫製用ノミ裁断台(板)は木製でしたが、傷みも激しく耐久性もないことから、代替品として耐久性のある柔らかいポリ塩化ビニール(略称PVC、昭和24年ごろより国内生産開始)製のシートを考案し、試作発売に成功しました。次いで同シートを、当時木製が常識であったまな板に転用できないかと発想転換し、まな板用サイズに裁断し、

同様に試作発売したところ大成功を収めました。従って、ポリ塩化ビニール製のソフトまな板は、当社が間違いなく日本で初めて開発したものです。

その後、ポリエチレン(昭和32年ごろより国内生産開始)製の原版(シート)の入手が可能となったので、当該素材の一枚ものまな板の製造も開始。昭和44年6月8日に、山縣静子が「積層まな板(はがせるまな板)」の特許を出願。昭和47年6月17日には法人となり、山県化学株式会社を設立。個人事業である一枚ものまな板、積層まな板(はがせるまな板)の製造販売を引き継ぎました。

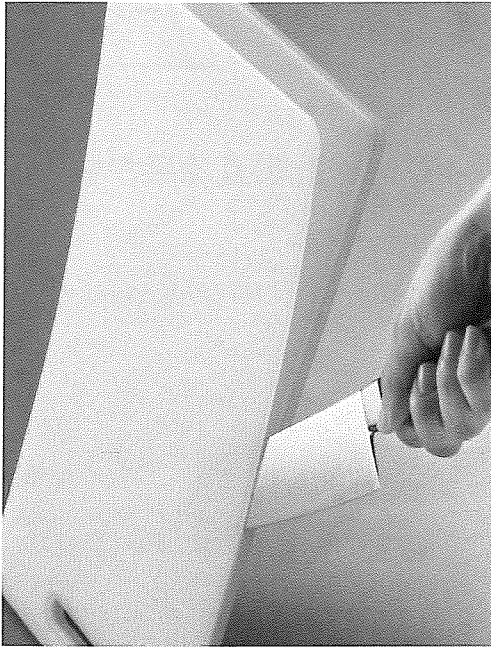
昭和47年12月26日、積層まな板(はがせるまな板)の特許を公告。昭和52年9月、芯入まな板、鮮魚専用目打付まな板、一枚ものK型まな板、積層合成まな板、合成まな板、柔らかいソフトまな板(ウルトラC)、ニュータイプ衛生まな板、各種料理道具の製造販売を開始しています。昭和53年4月1日には株式会社瀬戸商會を設立し、ペレットを自家で溶解し、原板製作、プラスチック成型を一貫作業で行う生産システムを構築して、現在に至ります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

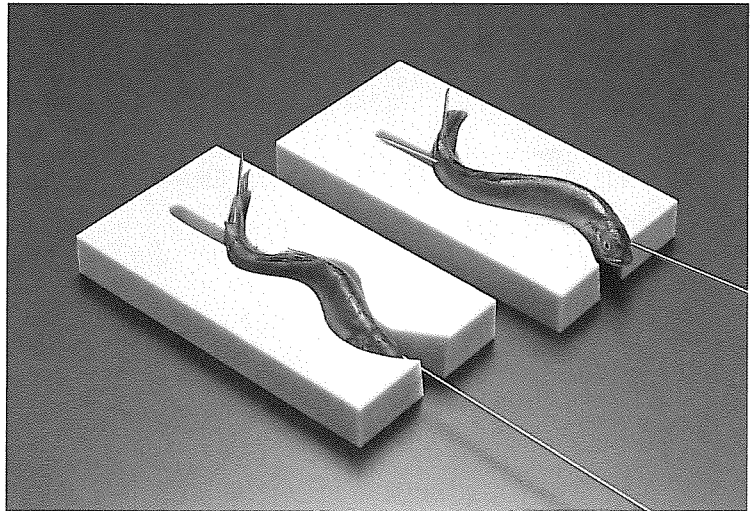
弊社は、「はがせるまな板」でおなじみの積層まな



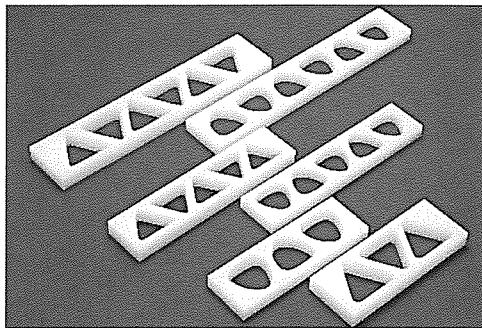
本社全景



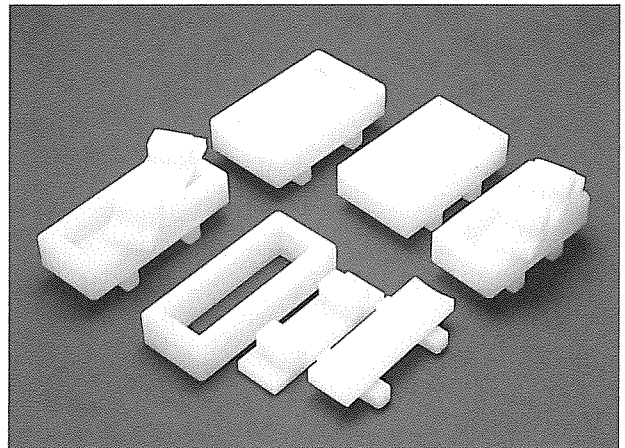
はがせるまな板



魚串打ち器



おむすび型



バッテラ関連の押し型

板など、業務用プラスチックまな板の他、バッテラ型・手巻寿司型・おむすび型などの各種調理道具の成形型を全国市場を対象に製造販売致しております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

食品会社、病院、高級料亭、ファミリーレストランからあらゆる飲食店など大量に料理を扱う現場で使われる業務用まな板・各種調理道具の成形加工品がいかにか機能的で使いやすくまた衛生的であるかを原点に、単品注文から大量注文まで消費者のニーズに合ったものづくりと開発技術をモットーに優良製品づくりを行っています。

——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。

HCJの展示会に工業会会員用ブースの拡充・利便性の向上を図るなど、工業会としての活動を充実させていけるよう、お願いしたいです。

- 設立  
1958年3月1日
- 代表者  
山縣一弘
- 資本金  
2,000万円
- 従業員  
12名
- 業種  
厨房用品製造
- 主要取引先  
厨房商社
- 関連会社  
(株)山県商事
- 本社所在地  
〒711-0906 岡山県倉敷市児島下の町35-2-22  
TEL : 086-473-3615 FAX : 086-474-2548
- URL  
<http://www.manaita.co.jp>

# 最新外食トレンド2012

## No.1 直近の外食・中食等の動向について～家計調査結果から

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

### 1. はじめに

震災後の外食・中食市場の動向については、「直後の動向」については本連載2011年6月号で、「7月までの動向」については同10月号で触れた。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、その後、夏にかけて対前年同月比減少率の縮小も見られ、回復基調であった。一方、調理食品については、震災直後も好調に推移し、そ

の増加幅は縮小しているものの、夏に向けて堅調に推移していた。

今回はその後の外食・中食市場の動向について、2011年10月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

#### (1) 外食・中食支出の直近の動向

まず、震災後の家計の外食・中食支出の動向につ

	単位	23年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	
◆外食◆												
【対前年同月増減率】	【一般外食】	(%)	▲3.7	▲0.0	▲17.0	▲5.8	▲8.8	▲1.6	2.1	▲3.3	▲2.7	▲0.2
	食事代	(%)	▲3.6	1.0	▲14.8	▲4.5	▲8.4	▲2.4	1.5	▲4.8	▲4.1	0.8
	日本そば・うどん	(%)	▲9.7	▲2.7	▲22.2	▲8.7	▲3.1	11.7	10.6	5.7	7.4	0.0
	中華そば	(%)	▲3.8	▲5.5	▲16.8	▲9.5	▲3.1	8.6	▲4.5	▲5.1	▲5.8	▲0.2
	他のめん類外食	(%)	0.3	5.6	▲28.4	▲15.6	▲12.2	▲12.8	▲9.1	4.5	3.1	16.7
	すし(外食)	(%)	▲5.0	13.4	▲13.3	▲8.6	▲11.1	▲6.3	0.2	▲3.6	▲2.0	▲5.6
	和食	(%)	▲1.0	▲4.3	▲21.1	▲13.9	▲9.4	▲2.1	6.6	▲0.7	4.3	0.9
	中華食	(%)	▲7.7	▲17.5	▲29.2	▲7.6	▲17.4	▲13.4	11.1	2.8	▲7.3	10.2
	洋食	(%)	▲2.5	3.6	▲17.1	▲8.2	▲10.3	▲6.3	▲1.0	▲2.1	▲7.7	17.9
	ハンバーガー	(%)	4.3	2.4	▲17.6	▲6.4	3.6	6.6	▲2.4	▲12.4	3.8	18.7
	他の主食的外食	(%)	▲4.6	2.1	▲8.1	3.6	▲7.6	▲1.9	0.3	▲8.7	▲8.0	▲5.3
	喫茶代	(%)	▲4.0	11.8	▲4.9	▲0.5	▲3.9	▲0.3	11.8	▲3.8	▲1.5	▲1.6
	飲酒代	(%)	▲4.2	▲10.6	▲34.9	▲15.8	▲14.2	4.5	3.1	14.8	10.6	▲8.1
	【学校給食】	(%)	▲5.5	3.0	▲4.5	▲7.0	▲3.8	▲4.3	▲14.8	▲13.0	▲7.5	▲3.1
◆調理食品◆												
【対前年同月増減率】	【調理食品】	(%)	2.0	4.8	3.8	3.7	0.9	0.9	2.5	0.7	▲0.3	▲1.9
	主食的調理食品	(%)	▲0.3	4.4	4.1	3.1	0.9	3.9	5.1	1.5	5.9	3.2
	弁当	(%)	▲6.0	0.7	3.2	0.0	1.8	1.5	4.3	2.1	4.4	7.5
	すし(弁当)	(%)	1.3	1.5	▲1.6	3.5	▲0.8	2.2	6.9	1.6	1.9	▲1.7
	おにぎり・その他	(%)	▲8.4	6.3	▲4.2	▲4.0	▲6.0	3.1	1.8	0.3	5.1	▲0.6
	調理パン	(%)	5.2	3.1	2.5	3.7	▲7.3	3.4	0.3	▲2.3	6.1	1.8
	他の主食的調理食品	(%)	5.7	14.0	16.8	11.5	9.5	10.8	7.7	2.5	13.7	4.6
	他の調理食品	(%)	3.7	5.1	3.6	4.2	0.9	▲1.1	0.9	0.1	▲4.7	▲5.6
	うなぎのかば焼き	(%)	▲20.2	▲3.0	▲16.8	17.6	▲6.6	▲14.9	▲1.0	▲4.7	▲26.8	▲30.4
	サラダ	(%)	2.1	6.7	2.3	1.6	5.7	6.6	12.7	9.7	12.3	6.6
	コロッケ	(%)	▲6.0	▲1.0	6.4	3.1	▲0.6	▲1.2	1.0	11.1	▲0.3	▲6.4
	カツレツ	(%)	▲2.1	▲7.1	2.6	▲2.3	16.7	▲1.5	15.7	3.3	2.9	▲0.8
	天ぷら・フライ	(%)	1.7	1.3	1.1	6.3	4.1	1.4	4.5	3.9	▲3.4	▲1.0
	しゅうまい	(%)	▲12.2	▲7.2	▲16.6	3.7	3.6	4.7	2.9	1.6	▲9.4	▲1.2
	ぎょうざ	(%)	19.1	2.1	6.3	8.7	▲4.5	1.2	1.5	▲3.5	1.5	▲3.3
	やきとり	(%)	▲7.3	4.9	▲10.2	7.4	9.7	3.3	▲1.8	▲2.8	▲8.9	0.7
	ハンバーグ	(%)	21.0	5.8	10.2	1.3	▲6.0	0.0	▲5.6	0.3	▲1.5	3.7
	冷凍調理食品	(%)	8.0	8.4	5.1	2.8	1.7	1.3	7.2	6.3	▲4.9	0.0
	そうざい材料セット	(%)	0.6	▲3.0	▲11.7	▲12.4	▲26.9	▲15.5	▲33.0	▲38.5	▲42.4	▲15.6
	他の調理食品のその他	(%)	6.5	9.9	9.7	5.3	2.1	▲0.5	2.1	2.4	▲0.6	▲8.0

表1 「一般外食」「調理食品」の家計消費支出の推移（一人当たり支出金額・対前年増減率）

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、一人当たり）

いて、総務省「家計調査」の結果（対前年同月比）から振り返ってみると（表1）、一人当たり「一般外食」支出は、前述したように震災が起きた3月は17.0%と大きく落ち込んだが、その後は跛行しながらも回復傾向となり、7月には2.1%のプラスとなった。8月に入ると、節電の影響で、製造業を中心に土日操業を行った影響で休日のファミリー需要が減少する等、外食支出は再びマイナ

スとなった。その後、徐々に減少幅を縮小させ、10月には▲0.2%とほぼ前年並みの水準となっている。

一方で、「調理食品」支出は震災時でも大きな落ち込みはなく、3月は3.8%と伸びており、その後、前年比の増加率が少ない月があるものの、夏まではプラスで堅調に推移していた。しかし、9月に入ると▲0.3%となり、10月には▲1.9%と減少幅が拡大した。

夏以降の動向に限って見れば、外食はマイナスながら回復傾向、調理食品はプラスからマイナスへの減少傾向と、やや異なる傾向となった。

## (2) 「頻度」「頻度当たり購入金額」別の動向

続いて、外食・中食支出の動向（対前年同月比、3ヵ月移動平均）を世帯当たりデータから「購入頻度」と「頻度当たり支出金額」に分けて、リーマンショックまで遡って整理したのが、図1、2である（「購入頻度」は家計簿への記入頻度をまとめたものであり、厳密に「購入回数」や「購入個数」として整理できないが、外食や調理食品の購入“機会”の増減を傾向的に示す指標として考えた。「購入頻度」×「頻度当たり支出金額」＝「世帯当たり支出金額」である）。

これによると、一般外食の場合、「購入頻度」は、平成21年中概ねマイナス、その後回復し平成22年は概ねプラスで推移したが、震災で大きくマイナスとなり、その後夏ごろには前年並みまで戻って来ている。他方、「頻度当たり支出金額」について見てみると、平成20年末ごろからその前年増減率は跛行しつつも、傾向的に減少幅を拡大させており、リーマンショック以降、家庭での1回当たりの外食支出金額は縮小傾向となっていたことがうかがわれた。この傾向は震災前後まで続いていたが、その後、その増減率は徐々に減少幅を縮小させ、直近では前年並みまで戻って来ている。外食で続いてきた価格安等のデフレ傾向が震災前後で変化し、“下げ止まり”の可能性がうかがえる。

調理食品の場合、リーマンショック以降の傾向は外食よりも明確で、「購入頻度」「頻度当たり支出金額」共にその前年増減率は跛行しながら、「頻度」は傾向的に増加、「頻度当たり購入金額」は傾向的に減少となり、「頻度」の増加が「頻度当たり購入金額の減少」を上回ったため、世帯当たり「支出金額」は概ね増加して推移してきた。

しかし、外食と同様に震災前後

を境に傾向が変わり、「購入頻度」の増加率の幅は縮小傾向となり、直近の世帯当たり「支出金額」はマイナスとなっている。

## 3. おわりに

以上、直近の外食・中食市場の動向を総務省の「家計調査」の結果から見てきた。

2011年10月号にて動向を整理した際には、7月までのデータから整理したため、外食は「回復傾向」、中食は「堅調」という結果になったが、その後、外食は8月に節電の影響で下振れ後、回復。中食は夏以降、前年比マイナスという状況になった。それらを含め長期的に細かくデータを見てみると、震災前後を境に「購入頻度」「頻度当たり支出金額」の傾向が変わってきていることがうかがわれ、「外食」については、「頻度当たり支出金額」が下げ止まりの傾向となり、外食支出も「回復」の芽が見られた。一方、「調理食品」はこれまで、一貫して増加してきた「購入頻度」の増加幅が縮小、調理食品支出は直近マイナスとなった。

この現在のトレンドが年末年始も続くのかについては、欧州のソブリンリスクの顕在化等、他の全般的な経済動向の影響があり、判断は難しい。今後の経済情勢に注目していきたい。

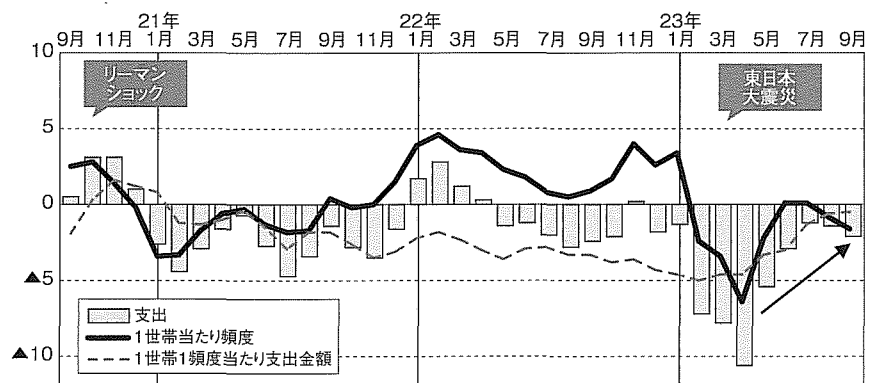


図1 「一般外食」の世帯当たり家計支出の推移（各前年同月増減率 3ヶ月移動平均）

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）

注：グラフは3ヵ月移動平均のため、示す数値は、実際の調査値と異なる。

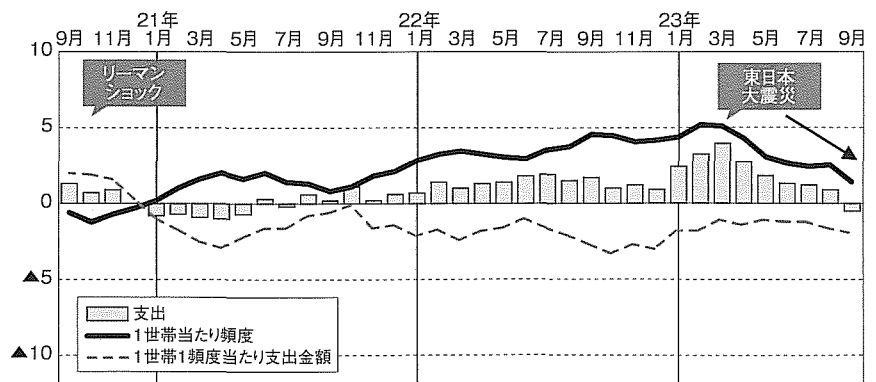


図2 「調理食品」の世帯当たり家計支出の動向（各前年同月増減率 3ヶ月移動平均）

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）

注：グラフは3ヵ月移動平均のため、示す数値は、実際の調査値と異なる。



### 【1】11月の相談受付の概要

#### (1) 受付件数

受付件数は38件で前年同月の121件に対して31%。

#### (2) 特徴

◇事故クレームは、ガスこんろのグリルが爆発した事故が1件。

◇品質クレームは、石油ストーブの異臭及びカセットボンベの互換性についての苦情等8件。

◇一般相談は、石油ストーブの消火不良について等9件。

◇問い合わせは、石油ストーブの異臭に対する対応について等20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	0	8	6	6	20(53)
事業者	0	0	1	10	11(29)
行政・司法	1	0	2	4	7(18)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計(構成比)	1(2)	8(21)	9(24)	20(53)	38(100)

注) 昨年同月実績 合計121件 事故15件

### 【3】主な関係行事

(1) 交換会：ADR情報交換会（製品安全協会 大会議室 11 / 17）

(2) 報告会：製品安全業務報告会（NITE製品安全センター主催 渋谷区文化総合センター 11 / 24）

(3) 委員会：PLセンター運営委員会（ガス石油機器会館7階会議室 11 / 25）

### 【事故クレーム】

#### ①ガスこんろのグリルが爆発

◇ガスこんろのグリルが爆発したというクレームが入っている。この器具の調査依頼と、その結果、もし器具に原因があった場合、損害賠償等の交渉にPLセンターがあたってくれるか。

◆器具の調査は専門の検査機関で行う。但し当PLセンターはメーカーではないので、代替品は出せない。また、回転・調停等は、被害者・メーカー双方の了解がないとPLセンターは対応出来ないことになっている旨、相手側に説明をするよう依頼した。その後、ガス会社が間に入り事故品を引取り、メーカーに調査させることで被害者は一応納得している。

調査結果に被害者が異論を唱え、揉めることになれば、あらためてPLセンターに依頼する場合も有りうるとのことで消生Cは当案件を一旦終了とした。

### 【品質クレーム】

#### ①石油ストーブの異臭で目が開けられない

◇今シーズン使い始めたところ、焦げ臭い異臭が発生した。妻は目も開けられない程で、生後10日くらいの赤ん坊がいる。こんな故障の仕方はあるか。メーカーに苦情を言ったところ、「通常の故障でしょう」との一点張りでも不満。PLセンターにそのような問い合わせはないか。

◆消費者の手入れ、点検義務等の説明をし、PLセンターからメーカーに連絡、即対応するよう依頼した。即日メーカーが対応しテストしたが再現せず。点検費用は今回は無料とした。燃焼筒のズレによるもの



と説明し納得された。

②カセットこんろのボンベに互換性がない

◇カセットこんろのボンベはJISで統一されている筈。それなのにメーカーに問い合わせたところ、他メーカーのボンベはだめとのこと、これはメーカーの怠慢であるからPLセンターで指導してほしい。検査機関のホームページには「ボンベは正しくセットして下さい」、「ガスは使い切って…」とあるが、どこにも「指定のボンベ以外使わない」とは書いていない。

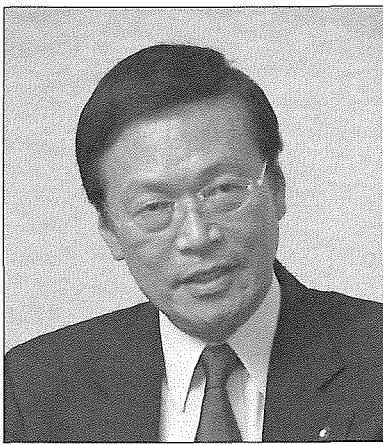
◆「ボンベはこんろの付属品」という法的な位置付けであり、お客様に安全に使用していただくため、取扱説明書や本体に指定してあるボンベを使用するよう案内した。また、PLセンターはメーカーを指導する権限は持たないことを説明、渋々納得されたが、メーカーに情報提供するよう強く要請され終了とした。

【一般相談】

①石油ストーブの火が消えない

◇石油ストーブの火が消えない。メーカーに電話しても繋がらない。こちらで電話するが、そちらでもすぐ電話してほしい。

◆緊急事態なのでメーカーの担当部署に連絡し、メーカーは当該消費者にタンクを抜いて消火するよう指示した。後日、メーカーが点検した結果、芯にタール分が付着したことが原因と説明し納得された。処置としてタール分を除去し、芯の交換を勧めたが、費用をかけたくないので器具を廃却するとのことである。



## 『月刊食堂』(株)柴田書店発行)2012年1月号に、 (社)日本厨房工業会の 福島 裕会長が登場しています。

安心・安全の実現、アジアの市場開拓といった課題を抱える外食産業を、これから(株)日本厨房工業会がどうサポートしていくか。4ページにわたるインタビュー記事で、福島会長が熱く語っています。ぜひご一読ください。



月刊食堂 2012年1月号  
定価1470円(税込)  
A4変型判 184頁 12月20日発売

株式会社柴田書店  
〒113-8477  
東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル  
お問合せ(営業部) ☎03-5816-8282  
<http://www.shibatashoten.co.jp>

# 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	バッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
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)	045-640-2240
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)	045-640-2240
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	ECウェブ	06-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
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	(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・ウェイ	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	エアーワッダー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

❖ 1月(睦月) ❖

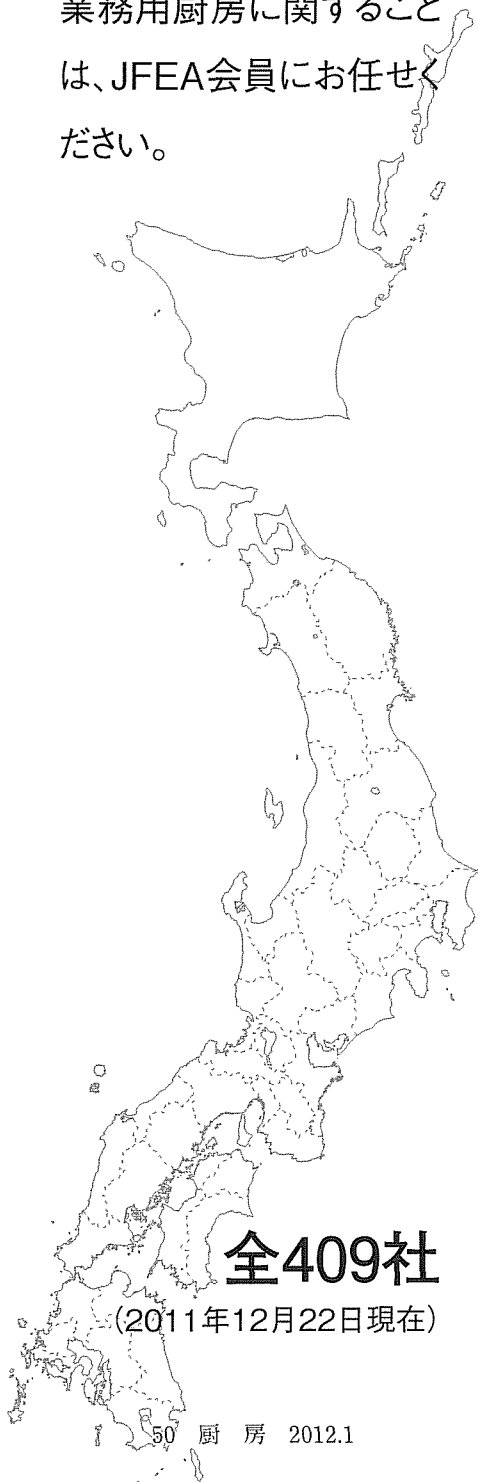
1日(日)	元旦	15日(日)	小正月、上元、いちごの日
3日(火)	ひとみの日	16日(月)	藪入り、禁酒の日
4日(水)	官公庁御用始め、	17日(火)	おむすびの日
5日(木)	魚河岸初競り	20日(金)	二十日正月
6日(金)	小寒、東京消防出初式、 ケーキの日	21日(土)	大寒、料理番組の日
7日(土)	七草がゆ	22日(日)	カレーの日
9日(月)	成人の日	23日(月)	電子メールの日
10日(火)	明太子の日	24日(火)	初地蔵
11日(水)	鏡開き、塩の日	25日(水)	初天神、ホットケーキの日、 中華まんの日
13日(金)	たばこの日	28日(土)	初不動
14日(土)	飾納	31日(火)	晦日正月



# 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409社**

(2011年12月22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) 仙台下張所  
(株)マルゼン 東北営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

### ●秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック  
(株)フルタ

### ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

小野地 賢治  
東邦厨房(株)

### ●群馬県

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

## (有)坂東厨房

### ●埼玉県

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

### ●千葉県

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

### ●東京都

アイセック(株)  
(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
イトヤ(株)  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
エスケーエイ(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
(有)小越製作所  
オザキ(株)  
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)  
東京超首波技研(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) 東京支店  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)ブリヂストン 産業用化成品販売部  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マーメイド  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

### ●神奈川県

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

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

●山梨県  
石川調理機(株)

●長野県  
(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県  
(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県  
畑中厨房(株)  
(株)ラポー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

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

●愛知県  
(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) 中部支社  
(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  
ヒコグリラー(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)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  
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  
(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)  
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)  
メガンソフト(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
三和厨理工業(株)	前8
シンボ(株)	後5
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前5
東京ガス(株)	前10
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
細山熱器(株)	表4
メガソフト(株)	前6
横河電子機器(株)	前4

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込)

	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



●昨年暮れの皆既月食同様、2012年5月には皆既日食が日本でも観測できるとのことで、楽しみにしている。●それと関連させている人もいろいろいるらしいが、『インデペンデンス・デイ』のローランド・エメリッヒが製作した映画『2012』でもネタにしていた通り、2012年は古代マヤ人の暦が終わる年であり、これを世界の終末と捉える説が流布されている(再計算して2011年10月28日だとする説もあったが、無視)。●ちなみに21世紀は聖徳太子やニュートンの予言とやらを真に受ければ、さらに世界や人類は何度も滅ぶ運命にあるらしい。●もちろんヨタ話にしか過ぎないが、1999年のノストラダムスの予言(?)も、過ぎ去るまでは「何かあるんじゃないか」という漠然とした空気が結構あったのも事実である(五島勉氏の『ノストラダムスの大予言』は200万部以上売れたという)。●日本も東日本大震災の傷跡が深く残っており、世界的不況や不安定な政治経済など、社会的な不安が著しい。●そんな厳しい状況ではあるが、(社)日本厨房工業会は今年、50周年を迎え、その記念式典が6月に開催予定である。半世紀という節目を会員の皆さまと飲み合い、共にさらなる半世紀を迎えられればと願っている。本誌がその架け橋となれば幸いである。

# 厨房

平成24年1月5日発行

第49巻/第1号 (No.511)

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

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行  
 年間購読 5,040円(税込)  
 半年購読 2,520円(税込)  
 会員購読料は各年度会費中に含まれます。

“ホスピタリティ”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

ANNUARY  
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!



厨房設備・機器  
ゾーン



NEW  
フードサービス  
エリア

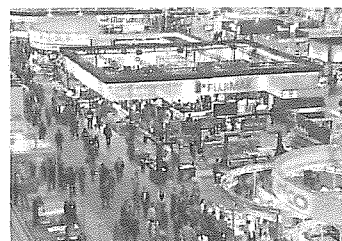
#### 展示製品

##### ● 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



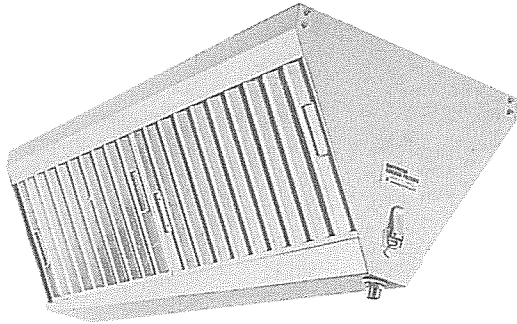
問い合わせ先

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

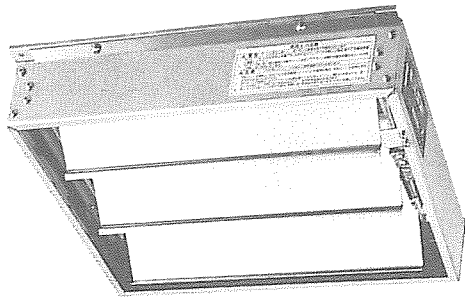
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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

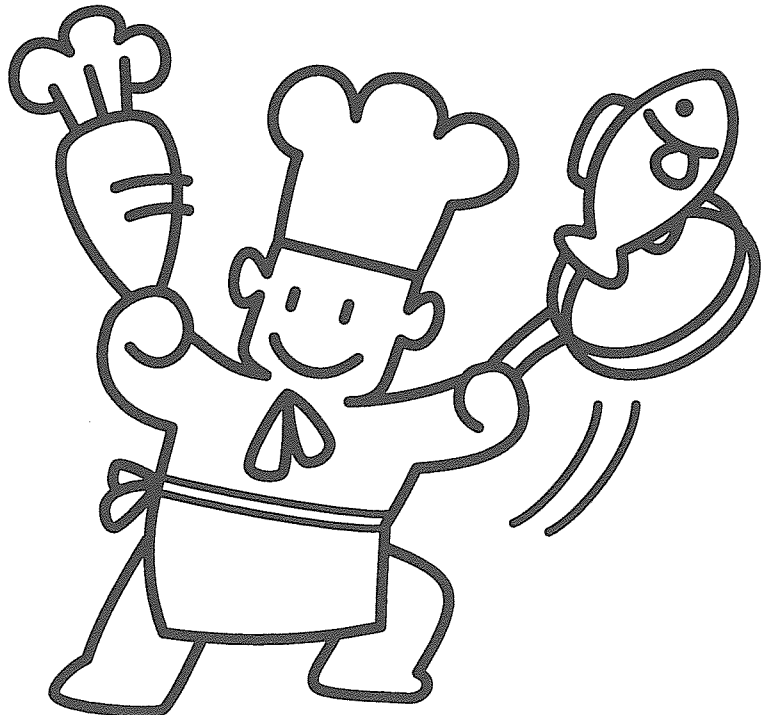
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

本社  
 ショールーム ☎0256(86)3711(代)  
 インターネットホームページアドレス  
<http://www.sugico.co.jp>  
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

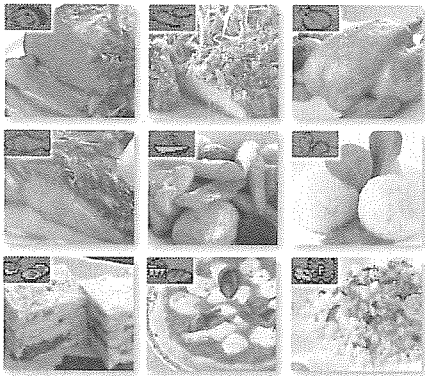
大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



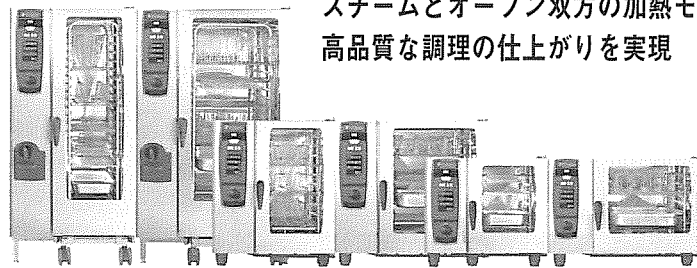


# 快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

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!

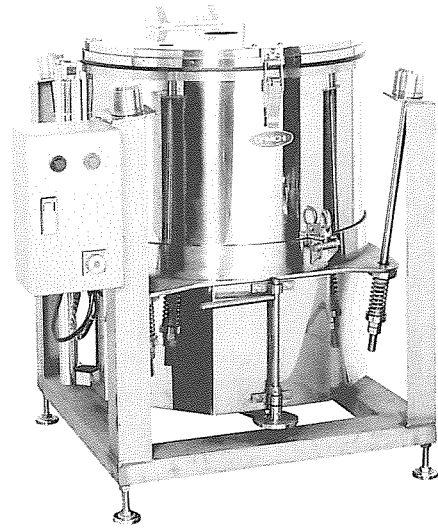
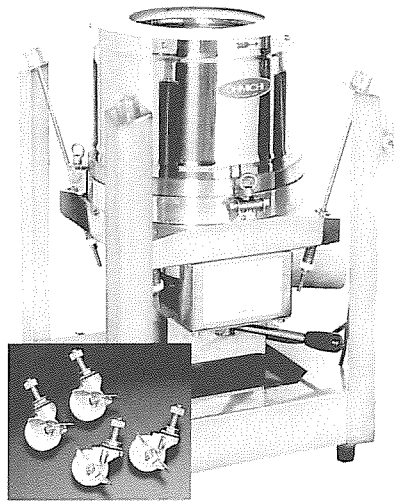
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守  
のご依頼、お見積も気軽にフジマックへ  
ご相談下さい。

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

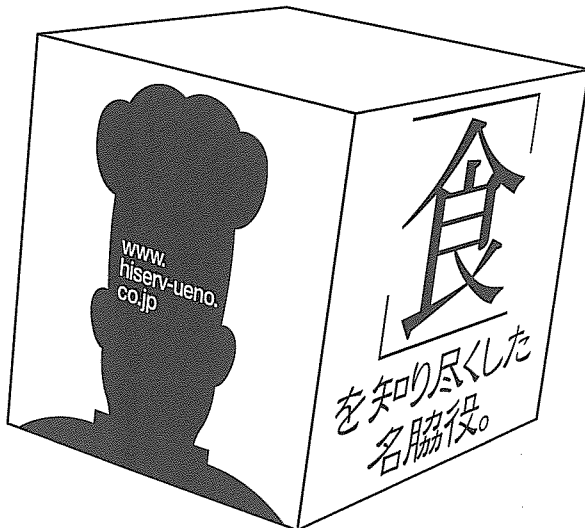


## 株式会社大道産業

〒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

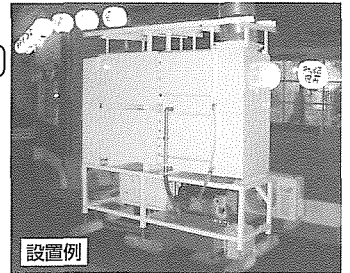
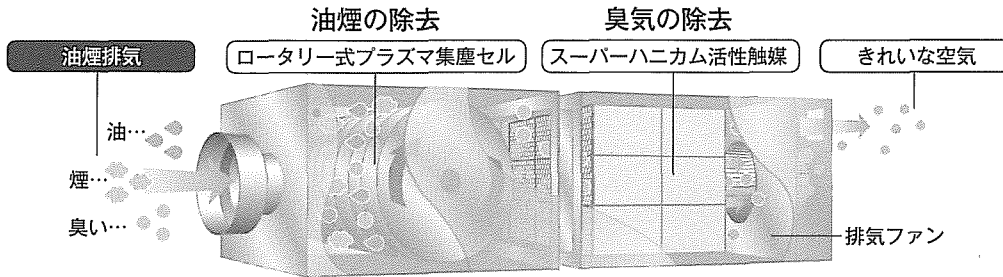
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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. 2012

私たちは日本のお米を食べて頑張ってきました。

これからも、たくさんの人に元気に頑張ってもらいたい。

アイホーの連続炊飯機は、毎時最大 8,000 食。

おいしいを届けるために、

AIHO Quality(品質)を皆様に。

2012 年も何卒、よろしくお願い申し上げます。

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

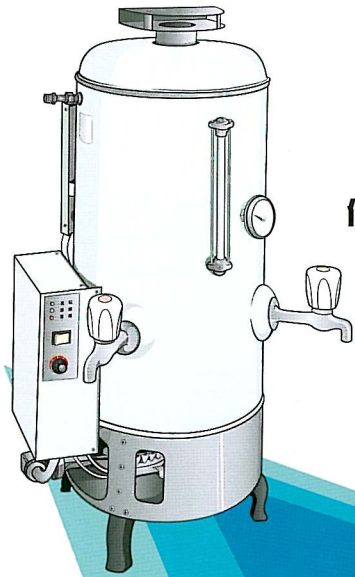
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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

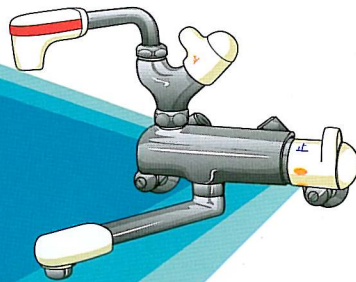
- 支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
- 営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野  
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

# 給湯 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**

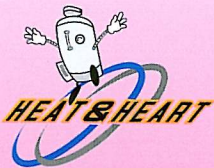
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**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

日本厨房工業会

第49巻 第一号 NO. 511  
平成24年1月5日発行(毎月1回5日発行)

発行・社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)