

3

MAR.  
2012  
No.513

第49巻 第3号NO・513  
平成24年3月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X

# 食と人

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。



第32回厨房設備通信教育スクーリング報告

米国外食産業の歴史とイノベーション  
「第二次世界大戦で女性の社会進出が加速」

外食トレンド2012  
「飲食関連業界での景況感について」

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



この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

## 世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



### 世界初の外ばねドア

本機のドア開閉機構は従来のドアストッパーとはまったく異なる独自のばね機構を採用し、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ぎ

50cmの角形ラックの内側食器にのみ、すぎ湯を4角のバターンでスプレーする4個のバルブのついた4本のスクエアスプレーすぎ方式(SD53形)を搭載。2.2ℓ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ローター/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個のどんぶりウオーマーつき  
本体内部に36ℓ 95℃の熱湯を貯え、ポンプアップで瞬時にスープ  
作り。



CST 63形

### 卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式/2リフト式

**4食 25秒**

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと  
96℃熱湯槽にリフトダウンと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  
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け付中

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。  
お気軽にお申し付けください。

www.n-sen.com

本社 大阪 支社 社店  
大 名 古 仙 新 福  
大 名 古 仙 新 福  
大 名 古 仙 新 福  
大 名 古 仙 新 福  
大 名 古 仙 新 福

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

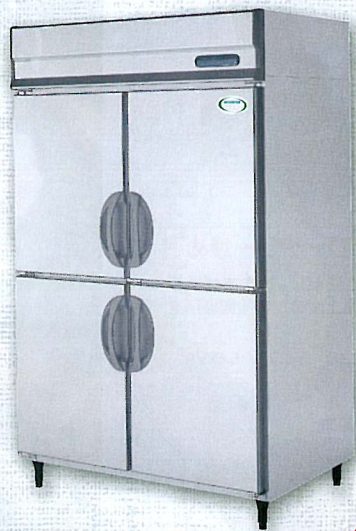


フクシマは進化し続ける省エネ機器をご提案致します。

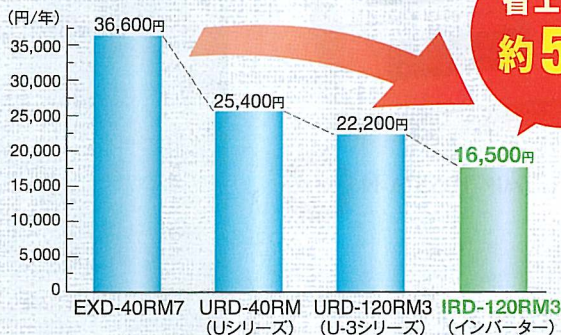


業務用冷凍冷蔵庫の省エネシリーズ

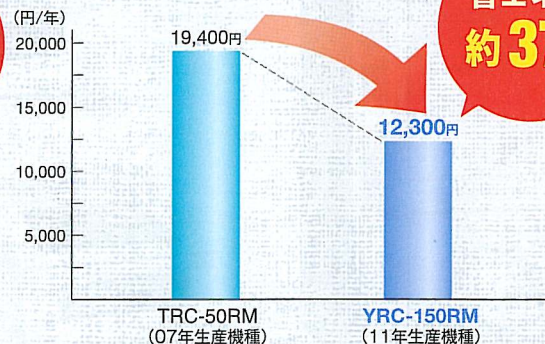
インバーター制御  
タテ型IR-3シリーズ



フルモデルチェンジ  
ヨコ型Yシリーズ



省エネ率  
約55%



省エネ率  
約37%

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。

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)

引き出し式のフィルターで清掃簡単(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)

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。

扉スロート構造による省エネ性向上

窓枠ヒーターの最適制御(ヨコ型Yシリーズ)



誘導加熱式

# IHシリーズ

脱!

3K宣言

(危険・きつい・汚い)

ニチワのIHシリーズは、火を使わない(誘導加熱方式)ため、安全で、排気設備も小規模ですみ、調理もクリーンで快適。また、火を使うことによる油煙等の汚れもおさえられ、常に最適の厨房環境を提供します。パワーアップして、火力と微調整が可能になったニチワのIHシリーズは、まさに外食産業の未来をより明るくします。

安全・快適・ハイパワー!  
安心メンテナンス。  
快適な厨房づくり。



MCR-636B IH中華レンジ

"中華の暑い厨房"の常識を変えた火を使わない新しい中華レンジ。ランニングコストはガスの約1/3。

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

引火・火災の心配がない。油はね、油煙が少なく、ムダな油の加熱を防いで美しく揚げる低温加熱方式。

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

調理釜が自動で回転し、かきまぜる手間が省けます。卓上型のため設置場所を選びません。

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA



MIRC-27N2 IH立体炊飯器

IH加熱方式だからおいしいふっくらしたご飯が最適食缶で熱ムラなく炊き上がります。予約タイマーで炊き始め予約ができます。

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



MIR-5TA-N

特許登録済

MIR-5TA-N / MIR-1055TA-N IH調理器(エコノミータイプ)

素早い立ち上がりのIH加熱でスムーズ調理。薄型・エコノミー卓上タイプ。調理に合わせたニチワ独自の3つの加熱機能付。温度センサー(オプション)を使用して温調加熱が可能。

MIR-5TA-N ●450×600×250mm 3φ200V 5.6kVA

MIR-1055TA-N ●900×600×250mm 3φ200V 5.6kVA×2



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)  
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)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(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)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(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)

埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(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)

■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。

ニチワの電気厨房機

ISO 9001  
認証取得

SC  
SAFETY&CLEAN



## 地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。

その地球に恩返し気持ちを含め“人にも環境にもやさしい製品づくり”をナカニシは目指します。

製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。

「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」これがわたしたちナカニシの願いです。

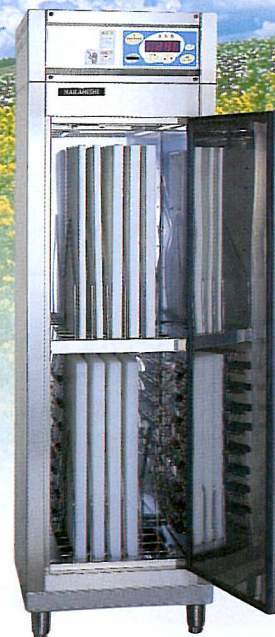


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイククリーン  
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球のために



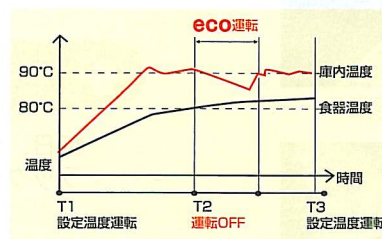
### 新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

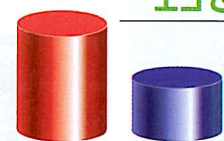


エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



電気式で90°C90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、1年間で最大1ヶ月分もの電気代を削減することができます。  
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変わります。



株式会社 中西製作所

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

中西製作所

検索

click  
click



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



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

◆ 大きな開口

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

360mm



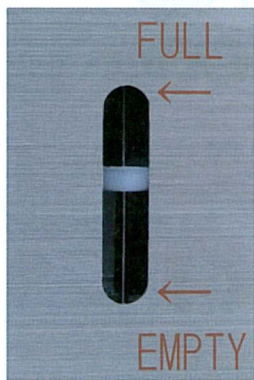
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

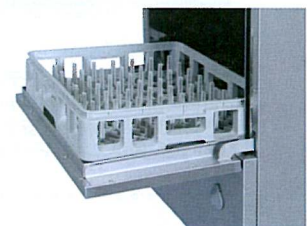
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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







# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

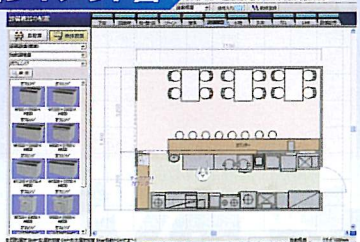
シンクや作業台といった  
板金物パーツを簡単な操作で  
作成できます。

# 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



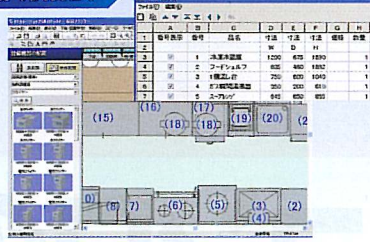
豊富に収録された機器から選んで配置するだけ。寸法調整や仕様の書き込みも可能で、寸法違いや板金ものも配置OK。二次元CADとの連携も可能です。

### 3Dパース図



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

### 機器明細表



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



3Dレイアウトプランナーシリーズ 業務用厨房設備レイアウトソフト

# 厨房プランナー

「クイックパーツ作成」

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

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

#### ■製品説明をご希望の方へ

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

#### ■厨房機器メーカー様へ

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

【誰でも】【簡単に】【短時間で】  
高画質3Dパースの作成が可能に!

インターネットレンダリングソフト  
【Optimage】

# Optimage



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

オプション 標準価格 31,500円(税込)

使いやすさと信頼性

## 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





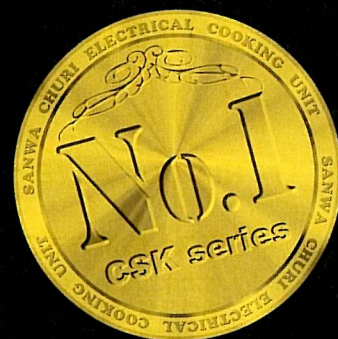
sanwa  
nouvelle cuisine

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする  
**三和厨理工業株式会社**  
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)



# 日本食の美味しさを世界へ

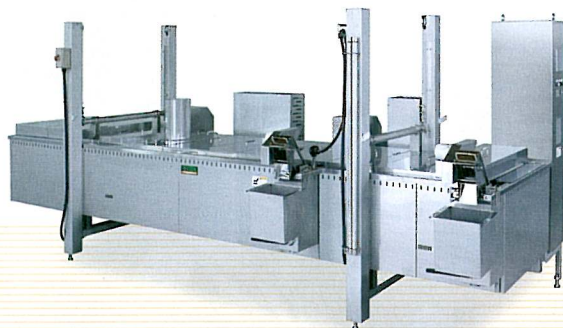


食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

優れた熱効率

## DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

**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            | チャースロイラー      |
| 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           | コーヒードリップテーブル  |
| 低輻射型ガス台付コンロ     | ハンバーガーレンジ     |
| キャビネット付         | ピザオーブン        |
| ローレンジ           | サラマダー         |
| テーブルコンロ         | ティルティングパン     |
| 中華レンジ           | 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 / 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、フライはべとべと感がなくなり、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】

引工業会

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。

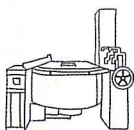
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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<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



ゆで麺機



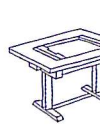
台付コンロ(スープ用)



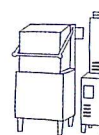
そばかまど



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>®</sup>」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

**快適**  
快適だから働きやすい。

**経済的**  
涼しいから空調コストも低減。

**安心**  
熱くないからヤケドの心配なし。

**簡単**  
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨<sup>®</sup>」シリーズ



## CONTENTS

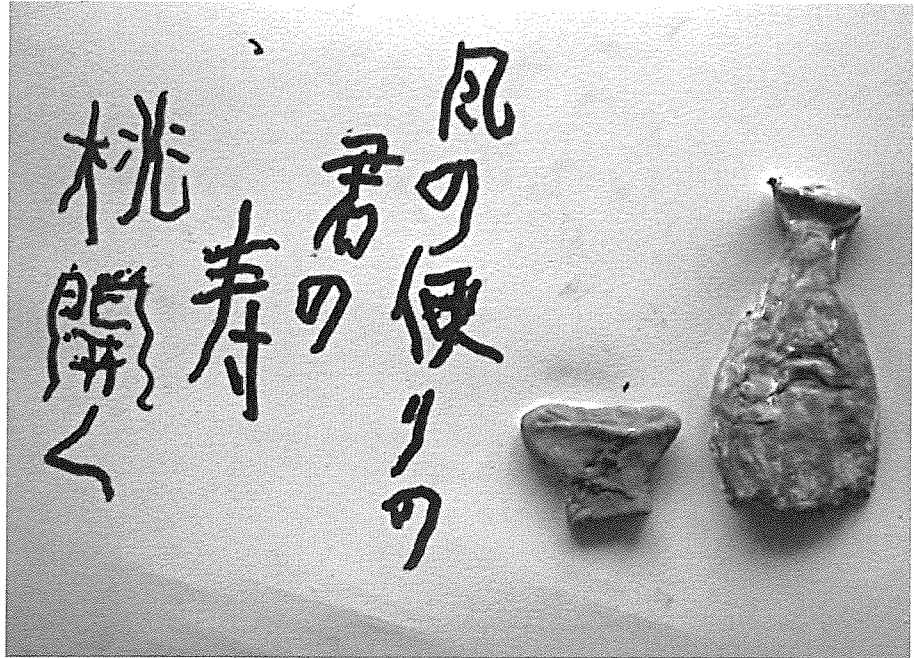
工業会関係	14	平成23年度第32回厨房設備通信教育スクーリング報告 平成23年度技能検定（厨房設備施工）報告
外食産業	15	米国外食産業の歴史とイノベーション(13) 第二次世界大戦で女性の社会進出が加速 ——— 関西国際大学教授 王 利彰 立教大学 劉 暁穎
企業訪問	22	会員企業が語る！(49)——— ホーコス(株)
厨房業界関連情報	24	最新外食トレンド2012 (3) 飲食関連業界での景況感について ～内閣府「景気ウォッチャー調査」から ——— (財)食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター 研究員 松崎 俊
	12	陶俳画 [桃]
	13	巻頭によせて [秋田の食文化]——— 日本調理機(株) 最上 俊介
	26	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	27	工業会だより
	28	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
	30	新製品NEWS
	32	会員一覧
社団法人 日本厨房工業会	34	奥付 [広告掲載企業名]



# 陶俳画

春  
兆

「桃」



風の便りの君の寿桃開く

酒器と桃の花。当然、おひな祭り・桃の酒と浮かんで来よう。白酒が普通だろうが、桃の花を浮かべた盃なんていうのも、イメージとして好ましそうだ。

でも、この句はお節句に直接因<sup>よ</sup>んだものではない。強調したいのは「寿」、そう、職場などで使われるコトブキ退職の寿。結婚への祝句のつもりなのだ。この一字にそこまで語らせるのは無理な気もするが、婚とか慶事ではどうも、親しい祝賀の心を充分にこめられないように思えて、選んだのだが、一般には解り難いかも……。

風の便り。私の縁のあった大学ゼミの、若いOBから伝わって来た、仲間の消息の一つ。直接ではないので、あまり確かでないが披露宴に招かれたのだろう。ただこの句の「君」が女性なのは、桃からもご想像願えよう。さらに連想を拡げれば、お節句を迎えることに夢見て育ってきたであろう幼い日からの、念願の花嫁衣裳姿も……。

顔見知りだったし、祝福したかったのだ。

だがそんな、個人的な制作事情は二の次でよい。ようやく春めいた風に乗ってもたらされた、結婚という朗報に、皆さんご自身の思い出や希望を重ねていただければ、幸甚なのだ。



## 秋田の食文化

日本調理機(株) 最上 俊介

それぞれの県に独特の食文化があると思いますが、当地秋田も他県に負けない個性豊かな食べ物があります。

例えば沢庵を燻製にする「イブリガッコ」、掃除に使うほうきの実を山かけなどにして食べる「トングブリ」等。特に秋田県民の大好きな食べ物として、晩秋から初冬に出回る「ハタハタ」にとどめを刺します。

ハタハタは魚へんに神と書きます（鱈）。学術名はスズキ目ワニギス亜目ハタハタ科に属する魚で、体長は20センチぐらい、水深550メートルの深海に生息しています。別名カミナリウオとも呼ばれ、11月の雪起こしの雷が鳴るころに産卵のため、岸へ寄って来ます。

一時期はニシンと同じで豊漁の時期が続き、当たり前のように食べていましたが、乱獲が祟り、一転して不漁続きで1匹1,000円前後の高級魚になったこともあり、禁漁した結果、近年は順調に漁獲高も増えています。

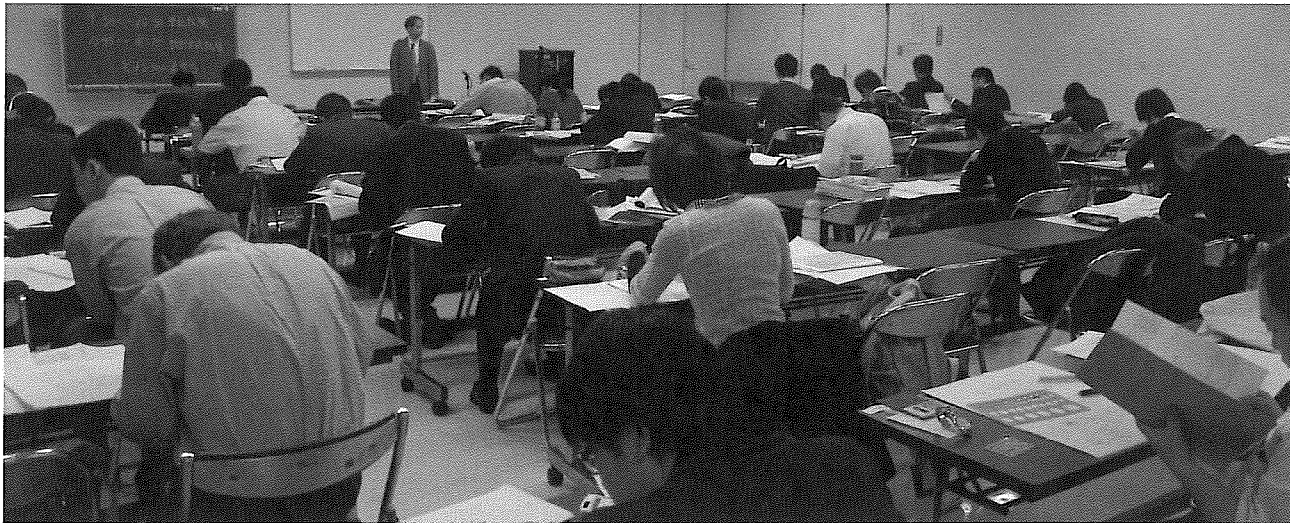
秋田県民はこの時期、箱単位でハタハタを購入し、焼き物、鍋物、熟れずしなどにしてほぼ毎日食します。

秋田県民のDNAにはハタハタがすり込まれているのではないかとと思われるほど、老若男女問わずこの魚が好きなのです。

秋田では春には山菜、そして冬にはハタハタ、これらの物を与えてくれる豊かな自然に感謝し、短い期間しか食べることができない旬の食材を大切にしている素晴らしい県だと思います。



## 平成23年度 第32回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で100人が2日間のスクーリングに参加



東京会場の受講生

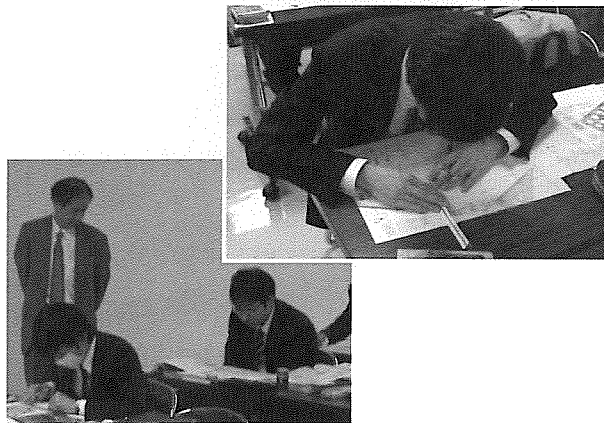
平成23年度厨房設備通信教育のスクーリングが1月25・26日の2日間にわたって、全国4会場（東京・都立産業貿易センター台東館台東区民会館、名古屋・名古屋市中企業振興会館、大阪・エルおおさか南館、福岡・福岡センタービル）で一斉に実施された。このスクーリングは、平成23年4月より開講されている第32回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で100名（初級87名・上級13名）の受講生が参加した。

東京会場に松尾裕之・関根建志・石崎孝治・高根伸幸・生澤貴良・大山誠・左海護氏、名古屋会場には清水広安・清水健治氏、大阪会場に中橋弘・柴田宏・村木進氏、福岡会場には市村日出男・野瀬弘嗣氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課

題要領などの説明（自由参加）が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技（必修）が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



## 平成23年度 技能検定（厨房設備施工） 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

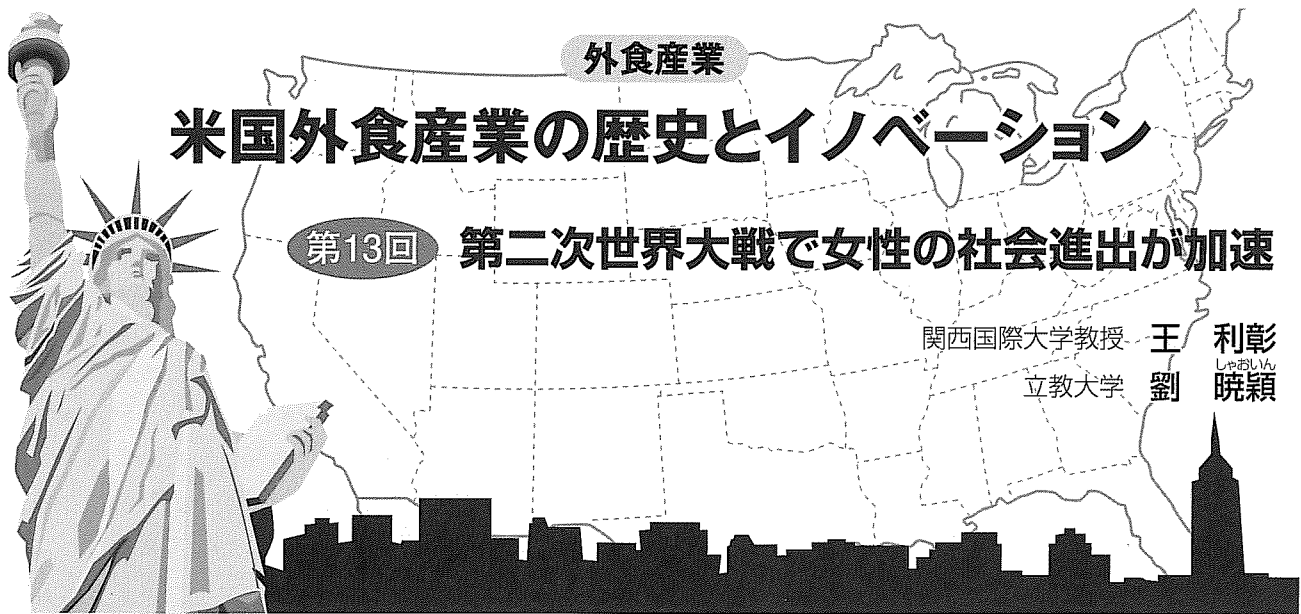
平成23年度技能検定（厨房設備施工）の実技試験が、平成23年12月5日から平成24年2月19日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士（厨房設備施工）」の試験について、指定機関である（社）中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開発協会が主体となり例年実施されている

もので、当工業会では、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、提示された条件を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月13日に行われ、実施都道府県または、実施都道府県の職業能力開発協会から直接合格者へ通知される。





## 第十五章

### 戦争時代

1930年代の大恐慌を乗り越えたイングラムは1940年代には楽観的な見通しを持っていた。実際に1939年には3,800万個以上、1940年には4,104万750個、1941年には5,019万2,785個のハンバーガーを年間に販売していた。しかし、大恐慌に続いて第二次世界大戦が勃発してしまった（1939年9月1日のドイツ軍のポーランド侵攻により開戦）。第二次世界大戦により労働者が戦場に駆り出され、人材不足、食原材料の不足、戦争による世相の変化等の問題を抱えることになり、レストラン業界の多くは店舗の閉店を迫られるようになった。

#### 1) 戦争による労働者不足

イングラムは1937年頃にはヨーロッパにおける各国の軍事的な緊張状態を把握していたが、米国がヨーロッパの戦線に参入することには反対の立場をとっていた。しかし、戦争が拡大するにつれ米国世論は戦線参入を支持するようになり、1940年には徴兵制度が法制化されてしまった。その世論を見てイングラムも戦争を支持せざるを得なくなった。

1941年になると徴兵制度は強化され、ホワイトキャッスルの多くの男性従業員、パン工場工員、配

達ドライバー、監督たちは兵役に就かざるを得なくなった。その結果、ホワイトキャッスルの社内報に、兵役に就いているホワイトキャッスル従業員の動向を描く「軍隊でのホワイトキャッスル従業員の活躍 (White Castle in the Army)」というコラムが掲載されるようになった。ホワイトキャッスル社は徴兵された従業員は退職ではなく、休職という扱いで、戦場に赴いた従業員たちに社内報を郵送することにした。そして戦地からの手紙をコラムに掲載もしていた。

1942年には325名の従業員が兵役に就き、1943年6月には700名の男子従業員の内、600名が兵役に就いていた。徴兵されなかった従業員も、給料の良い軍需工場で働くために退職するようになってきた。

戦争が激化するようになると、戦場からの手紙は兵役に就いている従業員の戦死を知らせるつらいものが増えてきた。愛国心から兵役を望む者が多かったが、身体的な障害から兵役に就けなかったり、家族の生活のために仕事に従事せざるを得ない従業員もいた。ホワイトキャッスル社はハンバーガーの仕事は軍需工場で働く従業員の空腹を満たすために必要な職業であり、兵役に就くのと同じく重要であると主張していたが、それは米国政府にとって認めることはできない主張であった。

また、軍需工場が増えるにつれ、兵役に就いた従



業員の代わりに採用された新しい従業員は、給料の良い軍需工場に転職するようになってきた。1942年には1941年の倍の時給になるという高騰ぶりであった。1～2年のうちに、大恐慌時代の米国の失業率20%が、失業率0%の時代を迎えるようになってしまった。健康的な白人男性は軍需産業の工場において、最高給与を稼げるようになったのだ。自動車産業が多いデトロイトでは、通常の車の代わりにジープ、トラック、戦車などを生産し、タイヤメーカーのグッドイヤーは貴重なタイヤを軍用車にフル生産するようになってきた。その結果、レイノルズ・メタル・カンパニー社 (Reynolds Metal Company) は週給40ドル、ミネアポリス・ノーザン・ポンプ社 (Minneapolis's Northern Pump) は週給80ドル以上を支払うようになった。

それに比べ、ホワイトキャッスル社は、勤務開始直後の新人の時給は時間あたり25セント、熟練した従業員の最も高い賃金で24ドル (週60時間労働) に過ぎず、従業員はどんどん軍需産業へ転職するようになってしまった。軍需産業企業は従業員を集めるため、ホワイトキャッスルの店舗の近所まで来て、募集をかけるようにもなった。また、徴兵作業に当たる役所は若い人に軍需産業への貢献を促すようになり、従業員の転職に拍車をかけた。

ホワイトキャッスル社は労働者不足に対応するために、従来の比較的成熟した大人を採用する規則を変更し、年齢制限を18歳、次には16歳まで下げることにした。法的に16歳以下も働ける地域があれば、16歳以下の従業員も採用するようになった。イングラムは会社発足当時から、従業員を採用する際には、能力が高く、正直で、倫理的な従業員を採用すると厳しい基準を設けていた。面接では快活で健康的、ハキハキとした態度の人を採用した。採用後は清潔で、丁寧なサービスをキビキビと顧客にできるように厳しい訓練を課した。この厳しい基準を満たさない従業員はただちに解雇するようになった。

しかし、1942年時点での人手不足では店舗の運営ができず、採用基準を大幅に緩和せざるを得ず、その年の新聞広告では「若い人で、経験は不要、安定した仕事と給与を保証する」と訴えざるを得なかった。この人手不足の状態ではホワイトキャッスルの経営幹部はどんな人でも応募に来たら採用するようになった。その結果、モチベーションと能力の低い従業員で店舗を運営するようになってしまった。

新しい従業員の多くは、だらしがなく、生産性が低く、無断欠勤も多く、店舗の生産性と利益率は大幅な低下をした。それだけでなく、店舗の資材を盗んだり、いろいろな犯罪を働く従業員もいる悲惨な状態となった。また、妥協をして採用した新しい従業員は連絡もせずにお店に来なくなるという、定着性の問題も抱えていた。

インディアナポリスの店舗では家で少年が年齢を偽り、お店の売上や従業員の金を盗むという事件も発生した。デトロイトの店舗では仕事が終わる前に、売上金を持ち逃げする事件も発生した。このような従業員の犯罪は、店舗に従業員が一人しかいないような人手不足の状態では防ぐこともできなかった。さらに、従業員が無料でハンバーガーなどを友人に提供するという事も増えるようになった。

盗難の問題以外に、従業員の暴力も発生するようになった。1942年の初頭、シカゴの店舗で従業員2名が上司の地区部長を鉄パイプで殴り、店舗をめちゃめちゃに壊すという事件を引き起こした。同じ年にシンシナティの従業員が他地区のホワイトキャッスル店舗に強盗に入るという事件を引き起こした。ニューヨークでは従業員が殺人罪で逮捕されたり、食品スーパーに強盗に入り、刑に服するという事件も発生した。

このような悲惨な人手不足はホワイトキャッスルだけではなく、他の産業、農業から自動車産業に至るあらゆる産業で深刻な問題だった。給与が高い重工業の工場ですら従業員の確保に困るようになり、米国中のあらゆる州から列車で従業員をかき集めていた。南部で綿の採集に当たっていた黒人や南部テネシー州の白人まで、あらゆる地方の男性労働者を北部の工業地帯に集めるようになっていた。

しかし、賃金の低いレストラン産業では男性労働者を集めることは不可能であった。そこで、男性の労働者に代わる労働者を考えざるを得なくなった。1940年代の半ばには従来の労働者は払底していたので、ホワイトキャッスルは女性を採用することを検討せざるを得なくなった。米国で女性労働者を採用するのはこれが初めてではなく、第一次世界大戦時にも数百万人の女性労働者を採用し、従来は男性が働いていた職場で仕事に従事させていた。その経験から、日本軍が真珠湾攻撃を仕掛けた直後から、米国産業界は女性労働者を積極的に採用するようになった。第一次世界大戦時よりも従軍する男性が増



え、女性労働者が働く職種は大幅に増加し、従来は典型的な男性労働者の職場であった、鉄工所や造船所等の重作業にも就業するようになった。

イングラムは創業当時から、断固として女性労働者を採用しない方針であった。ホワイトキャッスルだけでなく、ハンバーガースタンドの従業員は男性が一般的であった。しかし、男性労働者が少なくなり、ニューヨーク地域で競合のホワイト・タワーが女性従業員を採用し、その動きは他のレストラン業界にも広がっていった。ホワイトキャッスルの管理職は女性従業員を採用することに積極的ではなかったが、人手不足で店舗の運営ができなくなる状況に追い込まれ、やむなく女性従業員の採用を試みるようになった。イングラムもこの厳しい状況で考え方を変え、周囲や社内に事前告知を一切しないで、1942年9月24日にミネアポリス地区で初の女性従業員を採用した。

このイングラムが女性従業員を採用するに至った理由は、男性従業員を採用しにくくなったことに加え、顧客層が男性層から女性層に変化をしていったからでもあった。従来の主要顧客は男性中心であったが、1942年には顧客のほとんどが女性に変化していったのだった。ホワイトキャッスル社の店舗で男性従業員から女性従業員への変化に必要だったのは短時間であった。1942年の夏にはハンバーガーを調理して顧客にサービスするのは男性のみであったが、1943年夏には全国のホワイトキャッスル社店舗の従業員はほとんどが女性になっていた。戦争終結時にはすべてのホワイトキャッスル店舗の従業員は女性であり、その状態は戦争終結後数年間は変わらなかった。

この急激な変化は、ホワイトキャッスル社内に混乱ももたらしていた。最初はどの年齢の女性が適しているか分からなかった。そこで最初の新聞広告では「35歳以上の女性を求める」と告知した。しかし、実際に応募に来たのは40歳から60歳の女性であった。採用に当たるマネージャーたちはそのような高齢の女性では店舗の雰囲気と合わないと思い、次の新聞広告では「25歳から35歳の間の女性を求める」と変更した。しかしその条件では、数人の応募者が来ただけであった。25歳から35歳の女性はより良い条件の仕事が十分にあるし、子供のいる女性は子育てに専念するため、外で働くことがなかったのだ。そこで、次からは最低年齢を20歳に下げること

にした。これで十分な従業員を確保することができるようになった。

しかし女性労働者を働かせるうえで、女性労働者保護のため、働ける職場が法律で規制されているという問題があった。1911年3月25日にニューヨークの縫製工場トライアングル・シャーツウエスト工場 (Triangle Shirtwaist factory) で発生した火事により、14歳から48歳の女性従業員 (多くはユダヤ人やイタリア人の移民) 146名が火災により死亡した。死者が多かったのは盗難などや外部からの窃盗を防ぐために非常階段に鍵をかけていたため、火を逃れようと8階～10階の作業場から地上に飛び降りて死亡した従業員が多かったからである。

その事故により、女性従業員の働ける職場や環境に厳しい法制化を行うようになった。最初は安全な作業環境の規制であったが、1930年代に入ると男性労働者に有利になるように、女性従業員の労働環境を規制するものになっていった。ニューヨークでは女性労働者を働かされるのは日中だけの時間であり、決まった場所に座って働け、食事も一定の時間に規定の品数を供給する等の環境が必要であった。ホワイトキャッスルのように24時間営業で、調理やサービスなど、立ちっぱなしの仕事には不可能な規制であった。そのような厳しい規制は1940年代にはほとんどの地域で緩和されるようになってきたが、会社や男性従業員の女性に対する偏見が、女性労働者が勤務する妨げになっていた。

いろいろな障害があったが、戦争による男性従業員の不足という事態を乗り越えるために、女性従業員と若年従業員の採用は必要不可欠であり、地方政府は女性労働の規制を緩和するようになった。そして、ホワイトキャッスル社の幹部や社員たちに抵抗はあったが、従業員が不足し、ホワイトキャッスルの店舗が閉店に追い込まれる状態に陥ったため、会社継続のために従うようになった。

従業員たちは戦争が終わったら従軍していた男子従業員は戻るだろうと期待していたが、戦争後の経済発展の時代を迎え、男子従業員はより給料の良い製造業等に仕事を求めるようになった。そのため、従来のホワイトキャッスルやレストランでは男性従業員が一般的であったが、この戦争時代の女性従業員と若年従業員の採用は戦後も継続することとなり、戦後に発展したフランチャイズシステムを取り入れたファストフード企業等の繁栄の原動力となっ



た。女性従業員や若年層の従業員には健康保険や福利厚生なども不要であったからだ。しかしホワイトキャッスル社は女性従業員や若年層の従業員にも、手厚い健康保険や福利厚生などを与えていた。

## 2) 戦争による食材の不足

戦争により人手不足だけではなく、食材も不足するようになった。米国は第二次世界大戦参戦前より、ヨーロッパ戦線を戦っていた英国やソ連等の連合軍に対する食料援助をし、それらの国に数百万トンの食料を送るようになった。さらに第二次世界大戦参戦後は戦場の兵士士気高揚のため、戦場の兵士の1日供給カロリーを、国内の米国人の3倍という十分以上の食事を取らせるようにした。その十分な食料を送るために、米国国内の食材流通制限や配給制度 (Office of Price Administration and Civilian Supply O.P.A) を導入するようになった。米国内の食料品価格は1941年には前年に対して61%上昇するようになった。

最初に制限された食材は砂糖であった。日本が真珠湾攻撃により参戦し、砂糖の主要産地であり、米国に砂糖を供給していたインドネシアとフィリピンが日本に占拠され砂糖の制限をせざるを得なくなった。O.P.Aはただちに砂糖の供給制度を開始した。

ホワイトキャッスルは創業時からハンバーガーとコーヒー、コカ・コーラが主要な商品であったが、コーヒーに付ける砂糖を制限せざるを得なくなった。従来は砂糖をカウンターに置き、顧客が好きなだけ使うことができた。しか、配給制限により、ホワイトキャッスルは前年の砂糖使用量の75%しか配給されなくなり、ある地域では砂糖の在庫が払底し、他地域の店舗から緊急に店舗間移動をせざるを得なくなった。

顧客にコーヒーを提供する時には、1カップに一匙の砂糖を供給し、顧客がもう少しといえどもう一匙だけ提供するという規制を行わざるを得なくなった。従来はカウンターで顧客が好きなだけ砂糖を使ったが、砂糖壺をカウンターの背後の棚に置いて、従業員が厳しく管理するようにした。さらに砂糖の消費量を低下させるため、ホワイトキャッスルは勝利のコーヒー (Victory Coffee) という名称で、ブラックでコーヒーを飲むことを顧客に勧めるようになった。

砂糖の不足はコーヒーだけでなく、コカ・コーラ

の供給にも大きな影響を与えた。コカ・コーラの主要原材料は砂糖を使ったシロップであるが、砂糖の供給が制限され、地区によってはコカ・コーラの販売を中止せざるを得なくなった。砂糖を使うパンやパイ類も砂糖の使用量を少なくする工夫も凝らすようになった。

コーヒーに関しては砂糖の不足だけでなく、コーヒー豆も不足するようになり、地域によっては、薄いコーヒーを提供せざるを得なくなった。ホワイトキャッスル創業時からイングラムは、労働者であっても最高のコーヒーを飲むべきだという信念を持ち、常に最高のコーヒー豆のブレンドや機械の改善をしていた。ホワイトキャッスルのコーヒーの基準は水1ガロン (3.785リットル) に対してコーヒー豆9オンス (255.15g) であった。

ミネアポリス地域は比較的濃いコーヒーを提供しており、従来は水1ガロン (3.785リットル) に対してコーヒー豆12オンス (340.2g) であったが、コーヒー豆を7オンス (198.45g) に減少せざるを得なかった。ルイビルの地域では水2分の1ガロン (1.89リットル) に対してたった3オンス (85g) という、薄いコーヒーを提供せざるを得なくなった。

このコーヒーを薄めるという対策はホワイトキャッスル店舗の一部の地域であったが、1942年の年間コーヒー豆の配給は前年の65%に制限され、各店は1カップのコーヒーの販売価格を5セントから10セントと、価格を倍にせざるを得なくなった。また、顧客に提供するコーヒーカップの容量を従来の4分の3に縮小し、顧客はコーヒーのお代わりはできないし、持ち帰りもできないようにした。このコーヒーの味や品質の低下は、ホワイトキャッスルにとって大打撃であった。顧客は家で飲むコーヒーもなかったことが、ホワイトキャッスルに来店する大きな動機であったからだ。この当時の家庭でのコーヒーの配給は、5週間ごとに1ポンド (450g) に制限されていた。このコーヒー豆の不足により、1943年の初頭にはほとんどのレストランはコーヒーを販売できなくなってしまった。

ホワイトキャッスルもコーヒーの販売ができなくなる危機に陥りそうになり、コーヒー豆の増量剤を考案せざるを得なくなった。そこで、チッコリー (Chicory) や大豆粉 (Soy Meal) をコーヒー豆に加えることにした。混入率を6~8%に抑えることにより、あまり味の変化がないようにした。さらな



るコーヒー豆の不足に対応するため、コーヒーに似た味の代用の飲み物を研究したが、結局コーヒーに代わるものを発見することはできなかった。

その他の食材で不足をしていたのは、ハンバーガーに欠かせないキュウリから作るピクルス、ケチャップだった。1942年11月にはケチャップ製造会社のハインツ (Heinz) がホワイトキャッスルへのケチャップの供給を前年の半分にし、1943年1月には供給はゼロとなってしまった。その後も戦争の間は時々ケチャップが不足することになった。

その次に不足したのは、コーヒーに入れるクリームだった。クリーム不足に対応するため、クリームの容器をカウンターから背後の棚にしまい、1カップのコーヒーに入れるクリームは1オンス (29.6cc) に制限した。さらに、シンシナチ (Cincinnati) の工場ではクリーム100%ではなく、クリーム2に対して牛乳1の割合の、現在でいうハーフ・アンド・ハーフ (half & half) というコーヒークリームを考案した。このハーフ・アンド・ハーフのクリームは米国で標準的なコーヒークリームとなり、現在でも多くの米国人に使われている。

さらに深刻であったのは、玉ネギの不足であった。ホワイトキャッスルのハンバーガーの肉の焼き方は、グリルの上に散らしたオニオンの上に肉を置き、蒸し焼きのようにする。オニオンの不足はハンバーガーが製造できないことを意味するからだった。戦争が始まると玉ネギの価格は高騰し、慌てたO.P.A.は玉ネギの価格を制限するようにした。そのため、生産者は玉ネギを販売せず、冷凍して価格制限が終わるまで保管するようにしたので、市場からは玉ネギが払底したのだった。そこでホワイトキャッスルは生の玉ネギから乾燥玉ネギを戻して使うようにして、危機を乗り越えた。戦争終了後もホワイトキャッスルは、乾燥玉ネギを継続して使用するようになった。

食材以外でも不足する資材が出てきた。女性従業員が履く、白の革靴やユニフォームが入手できなくなったのだった。それらは対策ができたが、食材の配達に必要なトラックが使用するゴム製のタイヤの不足は大問題であった。そのため、戦争の勃発以前にホワイトキャッスル社はゴム製のタイヤを備蓄して、対応に当たっていた。

事前に対策を忘れていたのが、ハンバーガーを包装するダンボール箱であった。不足した包装箱の代

わりに、持ち帰り用の袋にハンバーガーをナプキンで包んで入れるようにして対応した。

しかし、備蓄できない重要な資材がトラックで使用するガソリンだった。戦争の必需品であり、戦地に輸送する石油タンカー船がドイツの潜水艦に撃沈されるような状態であり、ガソリンの不足は米国に広がった。ホワイトキャッスルのトラックはハンバーガービジネスが必要だと認められていなかったため配給が厳しく制限され、トラックは工場に停めたままにせざるを得なくなった。従業員たちは自らの自家用車を使用したり、市内を走っている市電を使って食材を店舗に配送するという苦労を重ねていた。

ガソリン不足はホワイトキャッスルの売上に大きな影響を与えた。従来のホワイトキャッスルは市内の工場近所に展開をしていたが、1930年代から車の普及により郊外の道路沿いに店舗展開を行い、車に乗ったまたハンバーガーを注文できるようにしていた。それがガソリンの配給制限により売上が急降下し、店舗によっては閉店をせざるを得なくなった。

### 3) ハンバーガーの肉がなくなる危機

いろいろな資材が不足して苦勞していたホワイトキャッスルであったが、今度はハンバーガーに使用する牛肉の不足という、致命的な事態を迎えることになった。戦争前から牛肉の配給制度が噂されていたが、実際に牛肉の配給制度が始まったのは、戦争開始後しばらくしてからだった。政府は最初は国民に牛肉消費量を削減するように訴えることから開始した。しかしほとんどの国民は協力的でなく、1943年3月29日から政府は配給制度を開始することにした。さらに、食肉なしの日 (Meatless Days) を設定し、その日にはレストランで食肉を提供しないようにさせた。牛肉不足に対応してホワイトキャッスルは牛肉の配送方法、ロスのない調理前の準備、店舗での提供方法を見直して、ハンバーガー完成品の廃棄を少なくする等の対策をとることにした。ホワイトキャッスルは年月をかけて集中購買システムを構築していたが、食材不足に対応するために各地の店舗であらゆる手段を使って食材調達させるように変更した。店舗によっては闇市で購入したり、あまり良くない部位の牛肉を調達せざるを得ない場合もあった。

ハンバーガーの調理方法も変更した。従来はハン



バーガーのミートパティをグリドルに並べ、片面が焼けたらスパチュラで引っくり返し、もう片方を焼いていた。そのスパチュラで引っくり返す時にミートパティを破損したり、肉片がグリドルに付いてしまうロスがあった。そこでイングラムは、ニューヨーク・スタイル (New York Style) と銘打った新しい調理法を開発した。玉葱をグリドル一面にばら撒き、その玉ネギの上にミートパティを置き、そのミートパティの上にバンズを乗せて焼き上げ、途中でパティを引っくり返すことをしないようにした。玉ネギがグリドルで温められ、蒸気を出すので、その蒸気でむらなく調理をする。ミートパティが加熱されることにより出る肉汁はバンズが吸い取り、ミートパティの味すべてを食べられるようにしたのだ。

また、戦争末期には密かにミートパティのサイズを縮小したり、価格を倍にするなどの対策を取らざるを得なくなった。

また、牛肉以外の食材をハンバーガーに挟むことや、ハンバーガーに代わる料理を検討した。グリル・チーズサンドイッチ、焼いた豆 (Baked Beans)、魚、ホットドック、スパゲティ、チョップ・ソイ (chop suey、中華の肉野菜炒め)、玉子焼き、コールスロー (キャベツのサラダ)、チリ (豆とひき肉の煮物)、卵サラダ、ポロニヤソーセージとレタス・トマトのサンドイッチ、フレンチフライ等だ。

最初に販売したのは、焼いた豆だった。顧客の味に対する評価は悪くはなかったし、原価も低いので利益上は貢献した。しかし提供する皿にこびり付き、皿洗い機も詰まってしまうという問題を抱えた。そこで3.5オンス (100.36cc) のガラス・ボウルで提供することにして、対応した。問題は顧客が味付けに不足がちなケチャップを使用することであった。しかしホワイトキャッスルはバンズを焼く工場に依頼して豆を焼いて店舗に供給し、戦争の間販売を続けた。

グリル・チーズサンドイッチで使用するチーズは戦争中も十分な量を確保できたし、調理も簡単であったので、戦争中は継続して販売した。

スパゲティは、牛肉が確保できない時に販売することにした。価格は10セントで、焼いた豆を提供するガラス・ボウルに入れて提供した。

白身の鱈を使った魚のサンドイッチは人気がなく、失敗に終わった。ホットドックと玉子焼きサンドは成功した。ホットドックは他のチェーンでも販

売しており、人気がある商品となった。玉子焼きは現在のマクドナルドの朝食エッグ・マック・マフィンのように鉄リングに入れて、グリドルで玉子を焼いてバンズに挟む方法で提供した。牛肉が不足している時には牛肉ハンバーガーを昼と夜に限定し、朝や深夜等の時間帯は玉子焼サンドイッチを5セント販売することにした。人気はあったのだが、当時の玉子の価格は1ダースで50セントであったので、販売すればするほど赤字であるという問題を抱えた。

それらの代替商品の他にホワイトキャッスルが開発したのは、牛肉のパティの代替え品であった。イーストと野菜ジュース、小麦粉とピーナツと塩等から製造したパティ (John Harvey Kellogg's Battle Creek Foods社製造)。ピーナツとトウモロコシと塩と調味料から製造したヌーメツ (Numete、Columbus Neighbor Special Foods社製造)、大豆とトマトジュースとイーストと玉ネギとピーナツから製造したベジロナ (Vegelona、Loma Linda Foods社製造)、大豆とトマトジュースとイーストから製造したプロティーナ (Proteena、Loma Linda Foods社製造) 等であった。それらの牛肉に代替えするパティの味は満足できるものではなく、大豆を使った牛肉に混合して増量する食材、大豆粉 (Soy Flower、Central Soya Company製造) の可能性があった程度であった。だが、ホワイトキャッスルは大豆粉を使用することはなかった。

これらのハンバーガー代替え商品は終戦後の配給制度が終了すると人気なくなり、販売をすることはなかったが、その中で戦後も生き残る商品がフレンチフライだった。アイダホの大きなポテトを使用するフレンチフライは、店舗のフライヤーの温度管理が難しく危険であったが、味が良いので人気となり、終戦後も定番メニューに生き残った。

このホワイトキャッスルの苦勞の背景にある食肉不足を見てみると、実際のところは食肉は不足していなかったことが後に判明する。戦争中の食肉生産や消費財の生産は戦争前よりもはるかに多かったのであるが、それらの食材や消費財を戦地で戦う兵士に過剰に送っていたので、国内での不足が発生したのであった。米国内の一般的な消費者は一人年間に食肉125ポンド (56.25kg) を配給されていたが、戦地の兵士は一人年間360ポンド (156.6kg) と、3倍の食肉を配給されていたのだ。



#### 4) ホワイトキャッスルの業績

ホワイトキャッスルは販売する商品が限定され、地区によっては営業できない店が続出し、戦争前に比べて4年後の終戦時には、何と半分の店舗数に縮小していた。

1935年にはホワイトキャッスルは16市に130店舗を展開していたが、終戦時には12市87店舗になっていた。

#### ■参考文献

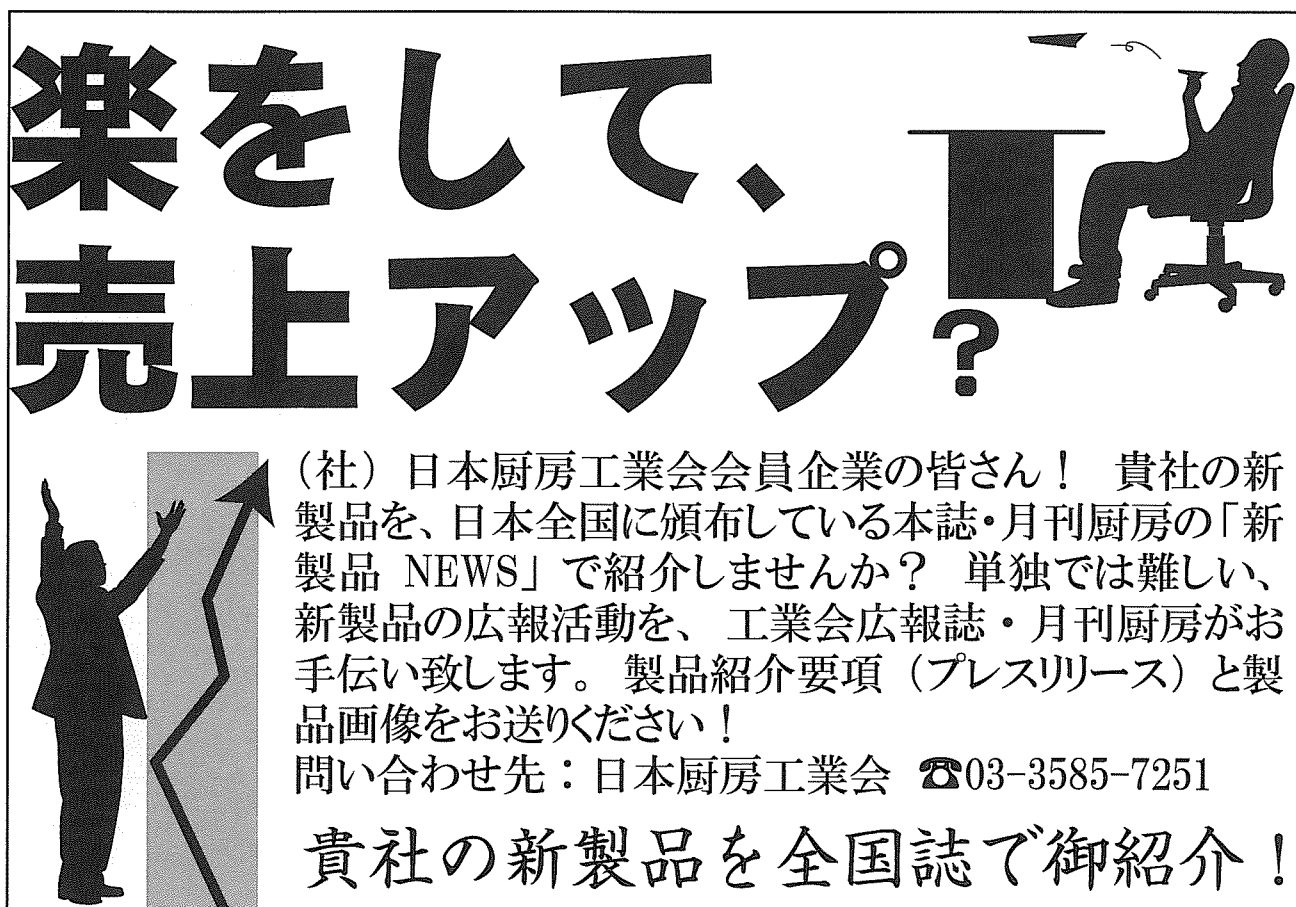
Mariani, John F. (1991) *America Eats Out: An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years* William Morrow and Company, Inc. New York

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



# 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

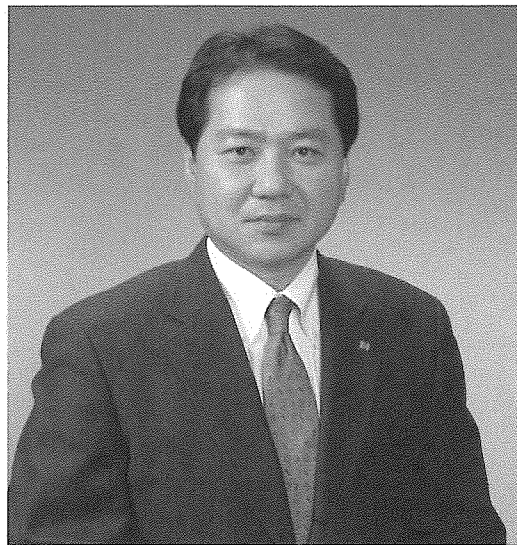
## 貴社の新製品を全国誌で御紹介!



## ホーコス株式会社

支 部	会員No.
中四国	824

”モノづくり”の経験と実績を基に、調理分野でも顧客ニーズに応える建築設備機器の総合メーカー。



代表取締役社長  
菅田 雅夫

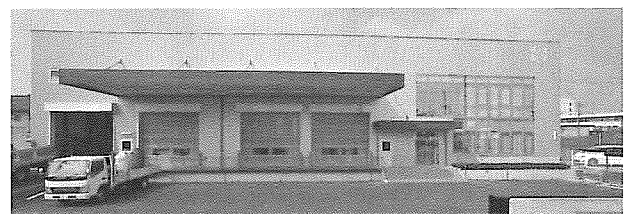
——貴社設立のきっかけについて教えてください。

弊社は、昭和15年（1940年）、工作機械製造・販売を目的に報國造機として創立されました。設立間もない戦時下では航空機部品の生産に、戦後、昭和20年社名も報國農機株式会社に変更し設立、農業機械の生産を通じて食料増産・経済復興にと貢献して参りました。昭和36年（1961年）には報國機械株式会社と社名変更し、工作機械の生産を再開し、現在

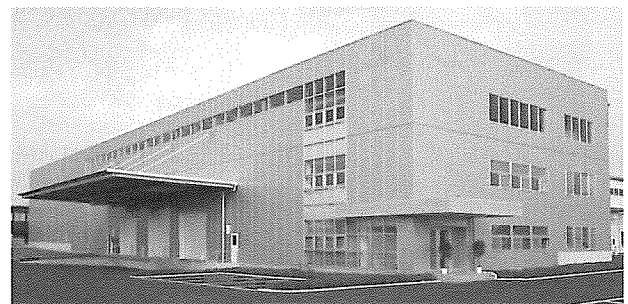
では自動車のエンジンやトランスミッションの主要部品を自動的に加工するFMS・FTLシステム等が主力製品となっています。さらに昭和45年に、公害防止用の集塵装置を米国企業との技術提携で製造を開始し、昭和54年（1979年）には、建築設備機器業界へも進出し、グリース阻集器、空調タンクの製造・販売をスタートさせました。



本社

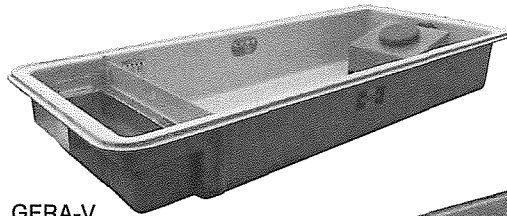


本社物流センター



郡山工場・物流センター

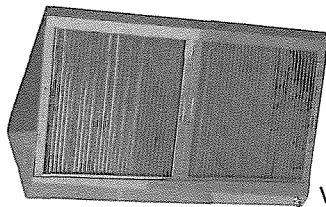




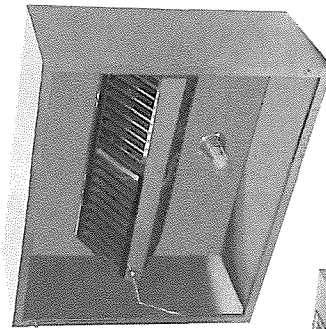
GFRA-V  
(FRP製超浅型  
グリース阻集器)



GSU-V  
(ステンレス製  
超浅型グリース阻集器)



V型グリスフィルター



ステンレス製箱 (一重)  
フード (ライト・GF付き)



ステンレス製給排気一体型  
フード (GF付き)

平成2年(1990年)、創業50周年を記念し、社名をホーコス株式会社に変更、現在ではグリースフィルター、排気フード、SUS製ダクト、フード内消火装置等製造品目を拡大し、水と空気から、快適な厨房作りをお手伝い致しております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

グリースフィルター、ステンレス排気フードから、グリース阻集器、SUSピット(ステンレス製の排水側溝)などをお客様の厨房レイアウトに合わせて設計、製作致します。グリースフィルターは豊富な機種から、排気風量に最適な機種をお選びいただけます。排気フードでは、食品工場向けの大型から、湯沸し用の小型、排気と給気を同時に行うタイプとバリエーションも豊富です。また、食品衛生管理を目的に従来のコンクリート排水側溝からSUSピットをご採用の厨房も増えています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社は総合建築設備機器メーカーとして、空調設備、給排水設備の両面でさまざまな機器を製造・販売させていただいております。厨房の空調設備では、排気フード、グリースフィルター、SUSダクトをはじめ、フィルターボックスや屋外部のウエザーカバー、給排水設備では、ステンレス製水栓柱、グリース阻集器、SUSピット(ステンレス製の排水側溝)、その他ステンレス製の加工品等広くご採用をいただいております。平成18年には、福島県郡山市に郡山事業所を開設し、建築設備機器部門の物流センター

と工場を東日本地区向けに開設、全国には27の営業拠点を設け、お客様の細かなニーズに対応できるような体制を充実させていただきました。「こんな製品(モノ)が欲しい」を形にできるメーカーとして、お客さまと時代のニーズを取り込んだ“モノづくり”を進めて参りたいと思います。

——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。

グリースフィルター類のメーカーとして、日本厨房工業会には大変お世話になっております。製品の品質向上と厨房関連製品の充実を通し、厨房業界の発展に貢献して参りたいと思います。

- 設立  
1945年4月
- 代表者  
菅田 雅夫
- 資本金  
8,500万円
- 従業員  
653名
- 業種  
工作機械、環境改善機器、建築設備機器の製造販売
- 主要取引先  
空調資材商社、管工機材商社、ゼネコン、サブコン等(建築設備機器部の主要取引先)
- 本社  
〒720-8650 広島県福山市草戸町2-24-20  
TEL084-922-2855 FAX084-922-8945
- 工場  
郡山工場 福島県郡山市字石塚56-6  
福山北工場、営業拠点国内27ヵ所、海外事業所4ヵ所
- URL  
<http://www.horkos.co.jp>



# 最新外食トレンド2012

No.3

## 飲食関連業界での景況感について ～内閣府「景気ウォッチャー調査」から

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

### 1. はじめに

景況に関する統計資料は、内閣府の「景気動向指数」、日本銀行の「短観」などがあるが、各業界での感覚的な“景況感”を数値化した調査として、内閣府の「景気ウォッチャー調査」がある。「景気動向指数」は「先行」「一致」「遅行」の三つの指数についてそれぞれ参照としている複数の統計から、数字が良くなっているものの割合を示したものであり、「短観」は約1万1,000社を対象に業況感を調査したもので、「収益状況」を念頭に回答された3段階の業況感を基に、「良い」企業数割合から「悪い」企業数割合を引いたものを“業況判断DI”として公表している。

一方、「景気ウォッチャー調査」は、俗に「街角景気調査」ともいわれ、仕事を通じて各業界の景気動向を観察できる全国2,050人を対象に毎月調査したもので、5段階の景況感を数値化したDIとして示される。速報性が高く、一般人の景気実感に近い調査と言われている。

今回は、この「景気ウォッチャー調査」の飲食関係のDIから、飲食関連業界での直近の景況感と先行きの景況感について見てみたい。

### 2. 平成22年食の外部化率・外食率について

#### (1) 景気の現況判断DI

「景気ウォッチャー調査」では「良い」(+1)、「やや良い」(+0.75)、「どちらとも言えない」(+0.5)、「やや悪い」(+0.25)、「悪い」(+0)の5段階の景況感について、それぞれの構成比にカッコ内の点数を乗じて、合計したものをDIとして算出している。DI値50が境目となっており、50を上回ると好況、下回ると不況と判断される。

現況判断DIは3ヵ月前と比較した現状での景況感について訊いたもので、直近2012年1月結果では、「合計」「飲食関連」共に目安となる50を下回り、「合計」は44.1、「飲食関連」41.7となった。前月比較でも共に悪化しており「合計」は2.9ポイント低下、「飲食関連」は5.0ポイント低下した(表1)。飲食店は2007年4月以降、58ヵ月連続して50を下回り、厳しい状況となっている。

時系列で見ると、やはり震災時に大きくマイナスとなっており、合計については7月に50を上回ったものの、その後下回って推移している。「飲食関係」については、「合計」とほぼ同じような動きをしているが、合計と比べると、夏から秋にかけての落ち込みが大きく、また年末の11、12月にかけて景況

感が戻り傾向となっていたが、前述の通り年明けにはまた低下した(図1)。

DIと併せて公表している、「景気の現状に対する判断理由」(調査対象者のコメント)を見ると、比較的景況感が良い東北地方でも「一部の飲食店では客が戻って来ているという話も聞くが、レストランとなると、まだ贅沢感があるよ

	2011年												2012年
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
合計	44.3	48.4	27.7	28.3	36.0	49.6	52.6	47.3	45.3	45.9	45.0	47.0	44.1
家計動向関連	42.4	47.3	25.3	27.1	36.3	49.8	51.8	45.2	43.2	44.5	43.6	46.5	42.8
小売関連	42.5	48.9	27.4	29.2	38.4	49.9	51.8	42.7	41.6	43.9	41.6	46.6	42.6
飲食関連	38.9	43.4	15.9	20.7	30.3	48.2	49.4	42.4	40.6	43.8	47.0	46.7	41.7
サービス関連	42.5	44.2	21.6	23.8	33.6	50.8	53.4	50.7	47.0	46.4	46.5	47.5	43.4
住宅関連	44.9	50.0	32.9	29.4	35.9	46.8	47.8	47.3	43.8	42.6	45.7	40.5	44.2
企業動向関連	44.3	46.9	30.6	29.3	34.7	47.3	51.7	48.3	46.0	46.1	45.4	45.4	42.6
製造業	45.1	48.3	34.6	32.0	36.3	48.8	53.3	47.2	46.9	46.3	46.3	44.8	43.3
非製造業	43.9	46.1	27.1	26.8	33.3	46.5	51.1	49.6	45.2	46.2	44.9	45.6	42.2
雇用関連	56.7	58.9	37.3	33.8	36.6	53.4	59.5	58.4	58.4	54.8	53.0	54.9	55.5

表1 景気の現状判断DI

資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」



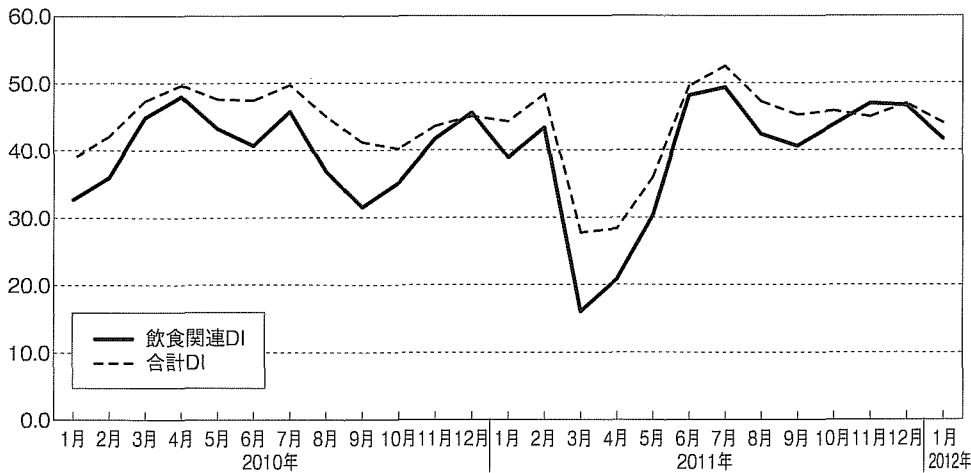


図1 景気の現状判断DIの推移  
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

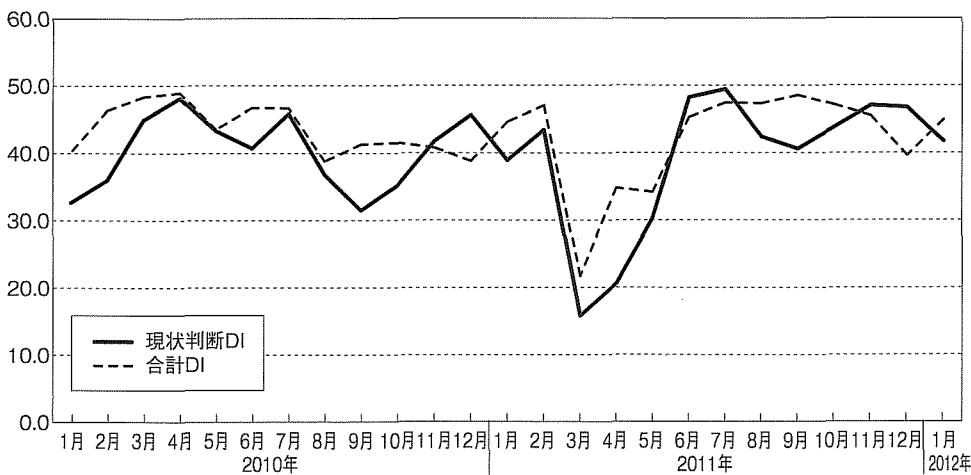


図2 景気の現状判断DIと先行きDIの推移  
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

うで、そこまで戻っていない（「やや悪くなっている」、一般レストラン）、「復興需要も一段落し、ここにきて非常に厳しくなっている（「悪くなっている」、高級レストラン）」といったコメントも見られる一方で、九州では「九州新幹線全線開業により鹿児島は12月以降、すごい人出となっている。売上が上がり、街もにぎわっている」（「やや良く

再び上昇したと思われる。

### 3. おわりに

先月の当連載では、総務省の「家計調査」結果の、1世帯当たりの外出支出の「頻度」、「頻度当たり支出金額」の下げ止まり傾向から、同様に外出支出が

下げ止まり傾向について紹介したが、1月の「景気ウォッチャー」資料を見る限り、まだプラスに転ずるような明確な方向性は確認できなかった。

しかし景気の先行きについては景況の横ばい傾向を示す50は下回っているものの、直近若干回復しており、今後の回復に期待したい。

	2011年												2012年
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
合計	47.2	47.2	26.6	38.4	44.9	49.0	48.5	47.1	46.4	45.9	44.7	44.4	47.1
家計動向関連	46.6	47.1	25.9	38.7	44.8	47.9	46.4	45.4	46.1	46.1	44.3	43.8	46.6
小売関連	47.1	47.2	25.7	39.2	45.7	47.7	44.8	43.9	44.8	45.0	43.1	44.4	45.4
飲食関連	44.6	47.0	21.8	34.8	34.2	45.3	47.4	47.3	48.5	47.1	45.5	39.6	44.9
サービス関連	46.2	47.5	28.3	40.0	46.1	50.3	50.4	48.5	48.7	49.2	46.5	44.2	49.4
住宅関連	46.1	44.9	22.8	33.4	43.1	41.5	41.9	44.2	44.1	41.7	44.2	41.5	46.6
企業動向関連	46.6	44.9	26.2	37.3	43.3	48.9	49.9	48.3	44.7	43.0	43.3	43.5	47.2
製造業	47.2	45.4	26.7	39.2	44.6	49.5	50.7	46.9	44.9	42.3	42.3	41.3	47.0
非製造業	46.1	44.4	25.9	35.8	42.5	48.6	49.1	49.7	44.6	43.8	44.3	45.7	47.5
雇用関連	52.9	53.2	31.9	39.0	49.3	57.0	58.7	55.3	51.7	51.0	50.5	50.6	50.7

表2 景気の先行き判断DI  
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」



## 【1】1月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は50件で前年同月の90件に対して56%。

## (2) 特徴

◇事故クレームは、カセットこんろのボンベ爆発等2件。

◇品質クレームは、石油ファンヒーターの着火不良と黒煙発生による苦情等5件。

◇一般相談は、灯油用電動ポンプをポリ缶に差したままにしておいたら、灯油が漏れ量が汚染した。製品上の欠陥ではなく使用者の誤使用と思うが、PLCはどう思うか等13件。

◇問い合わせは、石油ファンヒーターの修理依頼先の問い合わせ等30件。

## 【2】受付実績合計

## 2-1) 平成24年1月度

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	4	5	15	25(50)
事業者	1	1	1	7	10(20)
司法・行政	0	0	7	8	15(30)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	2(4)	5(10)	13(26)	30(60)	50(100)

注) 昨年同月実績 合計90件 事故10件

## 【3】主な関係行事

(1) 委員会：国民生活センター紛争解決委員会（独立行政法人 国民生活センター東京事務所 1 / 31）

## 【4】事故クレーム

## ①カセットこんろのボンベが爆発

◇アルミ製の容器で鍋焼きうどんを火にかけて20～30秒すると台所でシューという音が聞こえ、臭かった。火は消えていたが煙が出てきた。すると突然爆発した。当該事故品を調査してほしい。

◆こんろの器具栓は閉の状態、ボンベ装着レバーは上がったままであるため、ボンベは装着されていない状態で、当該こんろを使用して鍋焼きうどんを調理していたとは考えにくい。また、こんろのボンベ収納底部には円形の焼跡が確認でき、こんろの脚は一部溶融していた。

電熱調理器と思われるガラス状の破片が同梱されており、電熱調理器等の上当該こんろが置かれた状態で電熱調理器等のスイッチが入り、こんろ本体及びボンベが加熱され、ボンベの爆発にいたったと考える。

## ②石油ファンヒーターの点火操作の繰り返しで不燃性ガスを吸引、呼吸困難

◇使用3年弱の石油ファンヒーターから異臭がして、ついたり消えたりするので、販売店に連絡したら「5～6回、点火操作を繰り返して点火するようなら大丈夫だ」と言われた。翌日点火操作を繰り返していたら、手足がしびれ呼吸困難となったが、30分くらいベランダに出たら落ち着いた。販売店に連絡しメーカーに来てもらって確認してもらおうと、原因は、気化するところの不具合だとのこと。

病院で「血液中のヘモグロビンが高くないので、CO中毒ではなく不燃性ガスを吸った可能性による呼吸困難」と診断された。メーカーは最初の治療費は負担したが、因果関係はないとのことで、その後の治療費は払わないといっている。当該品は現在、NITEで調査中であるが、被害補償と休業補償をしてほしい。

◆NITEの調査結果が出てから対応を決めることで、申出者の了解を得た。

## 【5】未解決の案件処理状況

### ①カートリッジガスこんろのガス漏れで引火・爆発で大火傷

◇申し出の概要：キャンプ場で、こんろとボンベを接続して使用した後、他の器具に付け替えて使用するため、ボンベを取り外した際に、ボンベのバルブ部からガスが漏れて、近くにあったバーベキュー用の炭火に引火、両手、両足、顔に2度の火傷を負った。当該機器の調査を依頼する。

◆調査・対応結果：器具栓つまみ及び点火ボタンの一部に溶融がみられた。外部漏れ及び器具栓の内部通過漏れはなかった。バーナー及び接続部については異常はない。器具を付け替えるときにハウジングが欠落しており、ボンベからガスが漏れ、付近の炭火から引火したものと推測される。

当該ガスこんろは友人から譲り受けた中古品であり、火傷を負われ、皮膚移植もされたとのことで災難に遭遇されたことは、心よりお見舞い申し上げます。今後、中古品の購入、譲り受けにおいては、製品自体に問題がないことを自分で確認して自己責任のもとで取り扱うことをお願いした。

### ②カセットガス式トーチの先端部分が脱落、テーブル焦損

◇申し出の概要：カセットガス式トーチを使用中、先端部分が脱落しテーブルが焦げた。脱落原因の調査を依頼する。また、交換された商品の安全性は大丈夫か。

◆調査・対応結果：先端部分を固定ビスで押さえていた元の部分に、正規で固定された形跡以外に横の力が加わった跡があり、固定ビスが弛んで脱落したと推測される。

メーカーの調査報告書やカタログ、取扱説明書等を確認。PLCの見解は、出荷時に異常はなく、何らかの形で出荷後にビスが弛んで脱落したと考える。

使用者は毎回着脱しているのであるから、その時に弛みやガスの着火を確認するのは使用者の義務であり、今回のケースは事前点検の不備と考える。

また、無償交換した代替品の再発については、火口も一体構造となっており、脱落する可能性は極めて少ないと説明し完了とした。

## 工業会だより

1月21日～2月20日

1. 25・26 第32回通信教育スクーリング東京会場。松尾、関根各講師、石崎、高根、生澤、大山、左海各講師補佐、寺内事務局長、水野職員、原田職員、花田職員。(台東区民会館第2会議室)
1. 25 平成23年度第5回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、井戸田、内田、岡田、近藤、中川、沼田、松中、和中、篠塚各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6F会議室)
2. 2 第3回飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策等検討部会。由利事務局次長。(東京消防庁会議室)
2. 6 JIS C-9335-1原案作成分科会。由利事務局次長。(電気安全環境研究会会議室)
2. 13 第72小委員会。由利事務局次長。(電気工業会会議室)

2. 15 LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。(高圧ガス保安協会第4会議室)
2. 15 平成23年度第3回総務委員会。尾崎(光)担当副会長、上野委員長、尾崎(誠)副委員長、深澤、桑原、細山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。(厨房機器会館6F会議室)

### ■会社代表者の変更

西日本ステンレス工業(株) (九州支部)

[新] 中村 修一郎 代表取締役

### 【訂正とお詫び】

2月号の三洋電機産機システム(株) 九州支店(九州支部)について、変更されたのは住所のみで他は変更ございません。訂正してお詫び申し上げます。



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



ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものと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	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
07. 3. 19	コーワ・クリーンポート	07-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソレ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
11. 12. 28	E C O ウェーブ	11-002-5901	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
11. 12. 28	グ リ ス カ ッ ト	11-002-7201	(株)タリエ	053-428-0551

●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

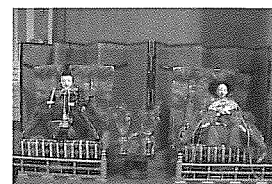
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22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

◇◇3月(弥生)◇◇

- |        |                            |        |                   |
|--------|----------------------------|--------|-------------------|
| 1日(木)  | 豚の日                        | 15日(木) | 靴の記念日、オリーブの日      |
| 3日(土)  | 雛祭、耳の日、金魚の日                | 16日(金) | 十六団子              |
| 4日(日)  | 円の日                        | 17日(土) | 彼岸入り              |
| 6日(火)  | 弟の日                        | 20日(火) | 春分の日、電卓の日         |
| 7日(水)  | 消防記念日                      | 21日(水) | ランドセルの日           |
| 8日(木)  | ミツバチの日、みやげの日               | 23日(金) | 彼岸明け              |
| 9日(金)  | ありがとうの日                    | 24日(土) | ホスピタリティ・デー        |
| 10日(土) | 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、<br>ミントの日   | 25日(日) | 電気記念日             |
| 13日(火) | サンドイッチデー                   | 28日(水) | 三つ葉の日             |
| 14日(水) | ホワイトデー、キャンデーの日、<br>マシュマロデー | 29日(木) | マリモの日、<br>八百屋お七の日 |





# 新製品 News

## すしロボット ASM410/ANV



ASM410/ANV

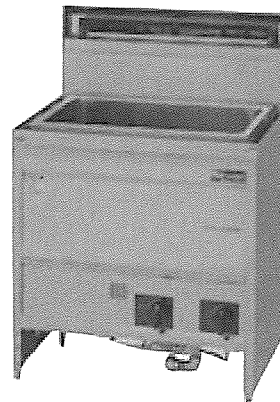
(株)オーディオテクニカ(工業会関東支部)は、すしロボット「ASM410/ANV」を発売した。

「ASM410/ANV」は同社の50周年記念モデル。卓上コンパクト型ながら毎時最大2,400個のすしの成形が可能。一個取り・連続取りをワンタッチで切り替えられる柔軟なオペレーション、新成形方式採用により量目の安定と見栄えよい仕上がり、シャリ玉の定位置成形などの機能を実現している。また、部品点数を減らすことで複雑な調整が不要になっており、操作性・メンテナンス性を向上させている。50周年限定アクセサリとして、シャリ補充をより簡単にする投入ボックス、上蓋を収納できるフックが付属。サイズはW310×D497×H635mm(電源コード、ネジ凸部含まず)、重量は約23kg。ホッパー容量は約7.5kg(約2.5升)で、量目調節は約18～24g(成形ローラー選択式SS・S・M・L)となっている。価格は92万4,000円(税込)。

### ■(株)オーディオテクニカ 特機部

〒194-8666 東京都町田市成瀬2206  
TEL 042-739-9131 FAX 042-739-9130  
<http://www.autech.jp>

## うどん釜(Gタイプ) うどん釜



MGU-076G

(株)マルゼン(株)(工業会関東支部)は、「うどん釜(Gタイプ)」を発売した。

「うどん釜(Gタイプ)」は省エネ・省スペース設計、安全性を重視した設計で、槽が深く、湯量が多めになっている。ステンレスの中で一番耐食性に強いSUS316L材をゆで槽に、SUS316材を天板に採用し、塩分の多いうどんに耐久性を発揮。また、三重断熱構造(空気断熱層含む)の採用で熱効率が良く、また本体の温度上昇も防止。さらに天板は水張り構造でうどんのこびり付きが少なく、温度上昇も防止する。ゆで槽にはカゴを装備しているため、ゆで上がったうどんをたも網等ですくう手間がなく、そのままシンクに運べ、作業を効率良く行える。

サイズはD600×H800mm、Wは450～1,000mmの5タイプがラインナップされており、価格は29万3,000円～59万8,000円となっている。

### ■マルゼン(株) 営業本部

〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18  
マルゼンビル7F  
TEL 03-5603-7788 FAX 03-5603-7737  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

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

## 図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
〃 (厨房設備士価格、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。

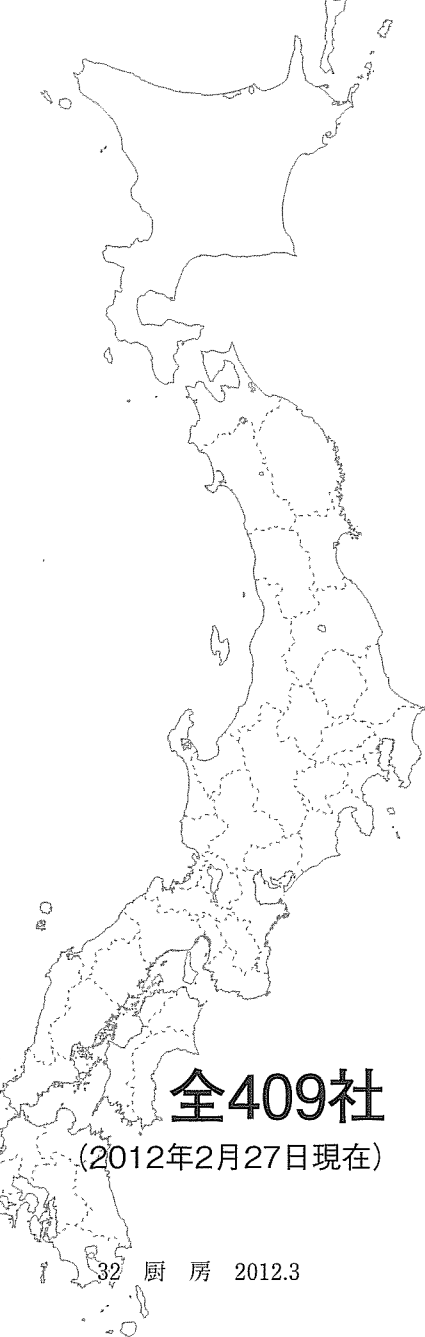
(社)日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170



# 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**

(2012年2月27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  
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) 仙台北出張所  
(株)マルゼン 東北営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

### ●秋田県

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

### ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

小野地 賢治  
東邦厨房(株)

### ●群馬県

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

## (有)坂東厨房

### ●埼玉県

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

(株)シー・エス・シー  
(株)シードトラスト  
(株)正和  
(株)シンガーハッピージャパン  
新成工業(株)  
新日本厨機(株)  
シンプロメンテ(株)  
セコムアルファ(株)  
(株)ソフテック  
大成工業(株)  
大和厨設(株)  
タニコー(株)  
(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーショー機材(株)  
トランスゲイト(株)  
ナカザキ厨設(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
日本ランコ(株)  
バリバリシステム(株)  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東京支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)ブリヂストン 産業用化成成品販売部  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マーメード  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

### ●神奈川県

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

**●新潟県**

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

**●山梨県**

石川調理機(株)

**●長野県**

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

**●東海北陸支部****●富山県**

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

**●石川県**

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

**●福井県**

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

**●岐阜県**

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

**●静岡県**

泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和調理工業(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  
インシダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
三洋電機産機システム(株)中部支店  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンポ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株)中部事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイタツ  
(株)中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗淨機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
(株)パロマ

福島工業(株) 中部支店  
(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**

シエルバ(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  
日本洗淨機(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  
ピナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株) 岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

**●広島県**

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

**●徳島県**

(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  
日本洗淨機九州販売(株)  
日本調理機(株) 九州支店  
(株)ネオシス 福岡工場  
福島工業(株) 西日本支社  
(株)フジマック 福岡営業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株) 福岡営業所  
(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**

インヌキチヨウリ(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)  
メガソフト(株)

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



■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後1
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2
細山熱器(株)	表4
メガソフト(株)	前6
横河電子機器(株)	前4

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●昔勤めていた会社で、上長→部下だけでなく、部下→上長の評価制度が導入されて勤務評価が厳格になったが、自分は音を上げた。その時期在籍していたのが書籍関係で、上司一人に部下一人の小さい編集部だったので、上司を評価するのは自分だけという状況だったからだ(ちなみに他のグループ会社ではその後と同僚同士の評価も推進され、相互監視社会みたいになっていった)。まあ、部下の評価を恣意的に書き換えたり、人事に無関係な人間に見せたりするような会社でなかったのがせめてもの救いだったが、本当にあれは参った。●個人情報本来厳格に扱うべきなのだが、この辺りは温度差があり、緩い人は徹底的に緩い。●かなり昔に、取材先に送った質問のメールの返事に、窓口の人から担当者への転送に始まり、統一見解に至るまでの社内論議のログが全部残っており、あきれた記憶がある。●ネットの普及が急速だったためか、このあたりに無防備な人が多い。TwitterやFacebookを見ても、飲み会の参加メンバーと集合場所やら自宅を特定できる情報やら勤務先やらを無頓着に公開している人がいて、そのデリカシーのなさに驚く。●無論、世界中に自分の履歴書を公開したいという方は止めはしないが。

# 厨房

平成24年3月5日発行

第49巻/第3号 (No.513)

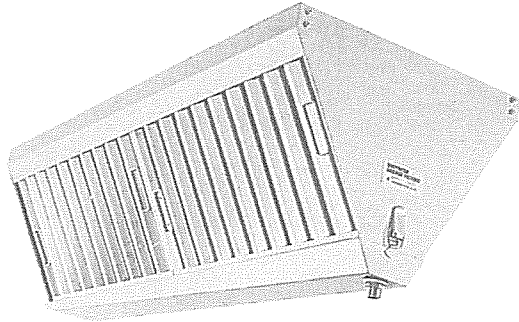
発行人	福島 裕
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	渡辺恵一
広報編集委員会委員長	中川幹夫
広報編集委員会委員	深澤及/細山欣也 寺部良洋/佐々木學 浜野勝正/水上強 松尾圭次/精松弘充 浅場由成/岩崎正明 戸田史子
地方編集委員	矢代聖司(北海道) 沼野章久(東北) 宮沢慎一(東海北陸) 堀之内健士(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
挿絵	春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

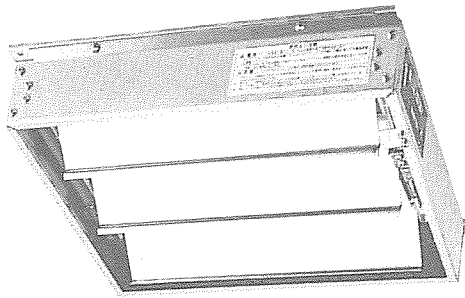
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、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(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 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元

本社 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](mailto:sugicohn@sugico.co.jp)  
 東京支店 03(3537)1951(代)

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

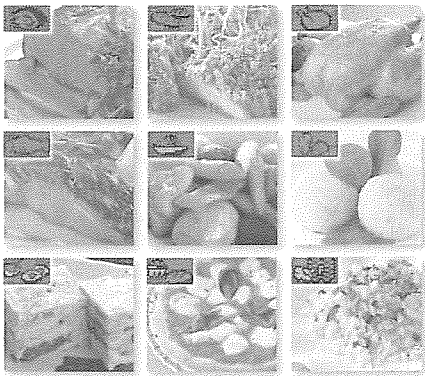
新潟営業所 025(224)2177(代)  
 広島営業所 082(871)0037(代)  
 福岡営業所 092(621)2021(代)  
 熊本営業所 096(340)0010(代)





# 快適で安全、衛生的な厨房環境の 実現へ向けて

フジマックは最先端のキッチンステージを創造します



## コンビオーブン FSCCシリーズ

スチームとオーブン双方の加熱モードで  
高品質な調理の仕上がりを実現



### ■セルフクッキングコントロール機能で簡単操作で理想のおいしさ!

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

### ■ケアコントロール機能搭載で的確な洗浄、庫内は常にクリーンに!

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

業務用総合キッチンシステムメーカー

# 株式会社フジマック

本社/東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791

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

☎0120-43-7791

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

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

熱機器から冷機器まで、他社製品に関しましてもサポート致します。

機器修理  
メンテナンス  
お任せ下さい!

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

厨房図面作成  
レイアウト  
無料作成!

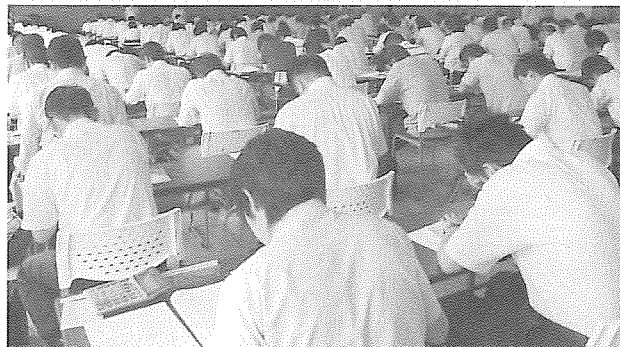
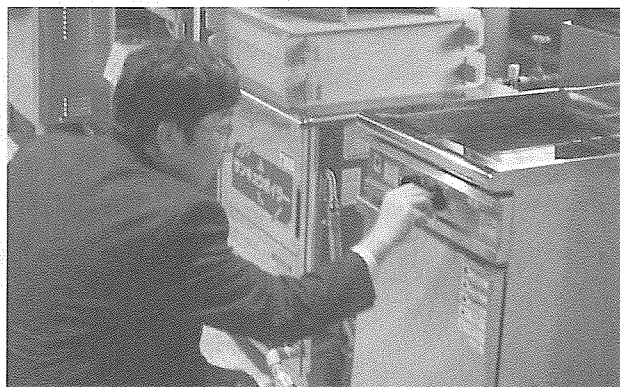
フジマックは店舗の大きさ、業種、業態に  
応じたベストプランを無料でご提案します。

# 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。

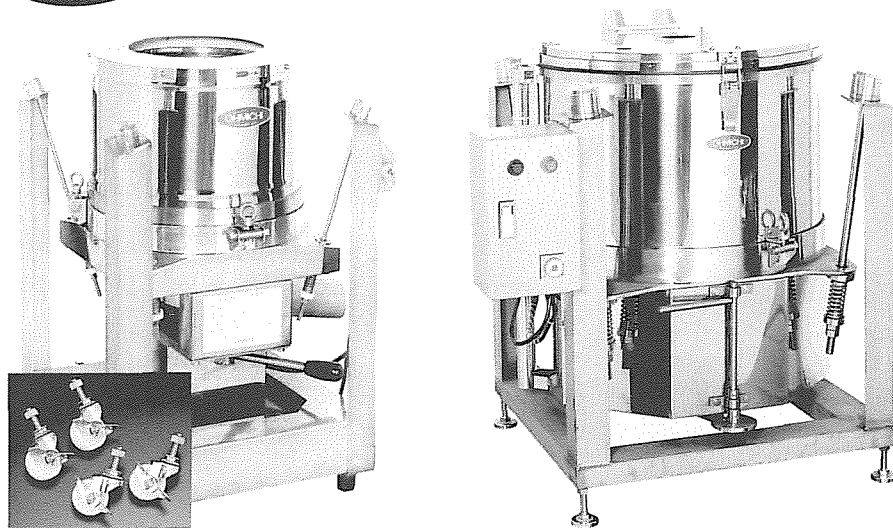
**JFEA**  
Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

厨房設備士の資格認定は、  
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

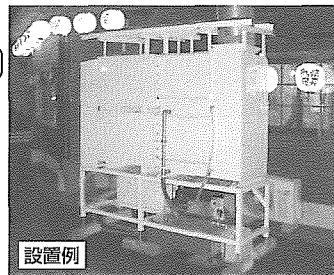
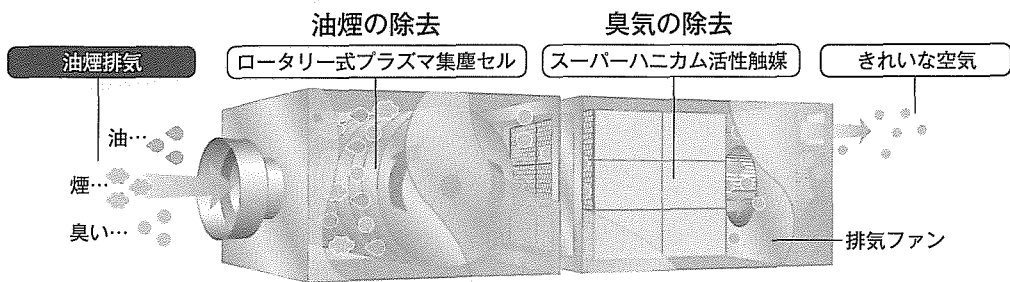
あらゆる飲食店、各種工場などから排出される臭いと煙りの問題を解決します。

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/m<sup>3</sup>  
※試験的にオイルミストを吸い込ませ、集塵作用で通過されるオイルミストは、重量ベースで99%以上であることを示します。

臭気の除去 | スーパーハニカム活性炭媒

いやらしい調理臭をパッチリ処理します。

環境を考える企業

## シンポ株式会社

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

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

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

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

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

ISO14001  
認証取得

## 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.

作っておしまい、売っておしまい、ではありません。

AIHOはおいしいご飯を皆様にお届けするため、

炊き方ひとつにもこだわって様々な改良を行いながら、

日々、炊飯の研究に努めております。

納得していただけるまでサポートさせていただくために、

お客様、そしてその先のお客様にも喜んでいただけるように、

たくさんの「おいしい」をAIHO Quality(品質)で。

炊飯についてお悩みの方は、アイホー本社・炊飯担当まで、FAXまたはメール  
でお問い合わせください。なお、お電話でのお問い合わせはご遠慮ください。

お問い合わせ先 FAX:0533-88-4510 E-mail:suihan@aiho.co.jp

 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(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分
関係会社・代理店・特約店	青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央市・駒ヶ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島 松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇
海外	北京・上海・韓国



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。

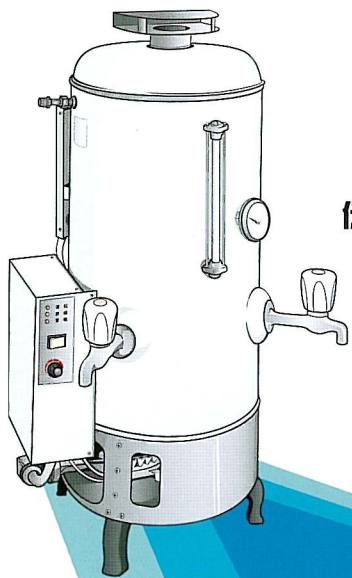
[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

- 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

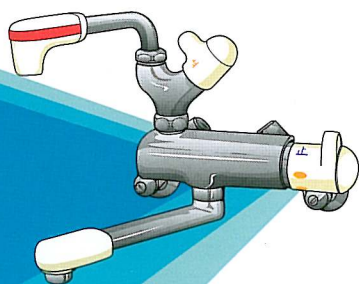


# 給湯 質

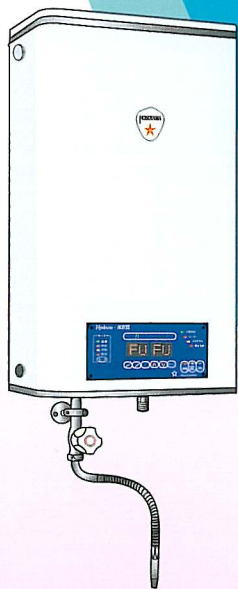
HOSOYAMA



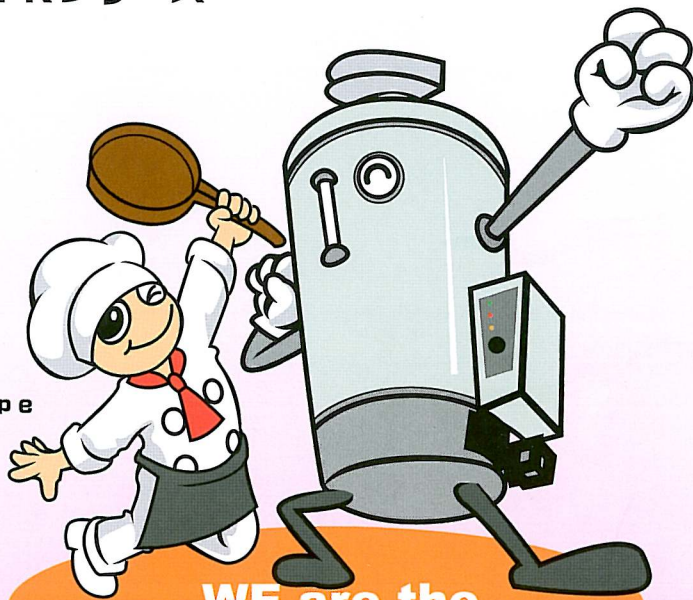
伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN(HDN)シリーズ



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**

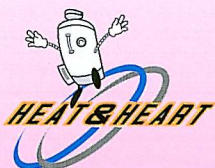
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**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