

4

APR.
2012
No.514

第49巻 第4号NO・514
平成24年4月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

厨房人

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。



一般社団法人への
移行完了のお知らせ

平成23年度第4回理事会報告

第12回厨房設備機器展報告

東北支部がフォローアップ研修会と新年会を開催

米国外食産業の歴史とイノベーション 最終回
「外食産業の真のルーツを振り返って」

一般社団法人 日本厨房工業会
<http://www.jfea.or.jp>

この道ひと筋40年、蓄積した技術のすべてを結集!

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機



世界初の外ばねドア

本機のドア開閉機構は従来のドアストッパーとはまったく異なる独自のなもので、ドア開放時の衝撃をばね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本のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本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。
●スチーム式に比べ吹き水器など不要、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デボ式/
3デボ式右用/3デボ式左用/4デボ式/スパゲティ用/
ラーメン用/うどんかご式など試用テストを受付中

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本社 大阪支店
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14
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

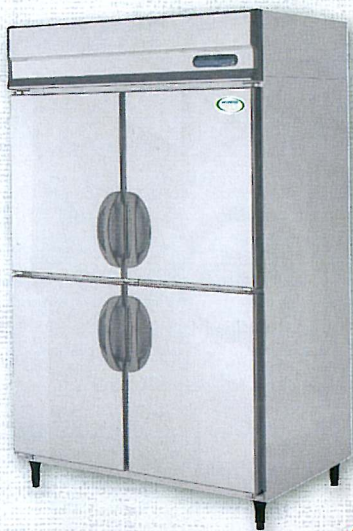
☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

フクシマは進化し続ける省エネ機器をご提案致します。

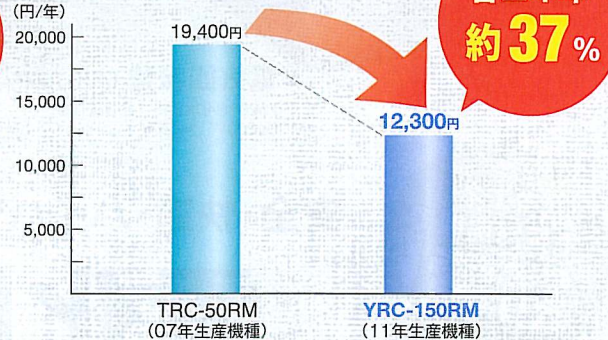
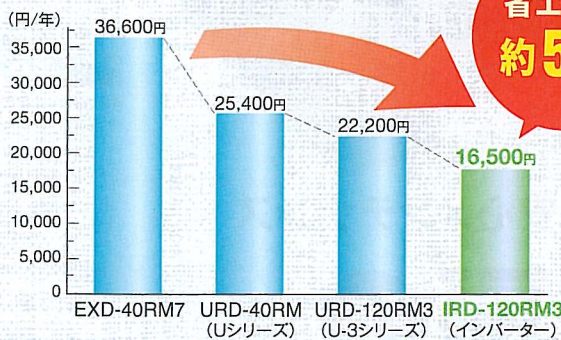


業務用冷凍冷蔵庫の省エネシリーズ

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。

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
縦積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)



COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」※の厨房環境に貢献します。

- 現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- 出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
- フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)
- 炎を使わないため、燃焼排熱なく厨房室を快適に保てます。

※3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

節電に効果的な 分割加熱方式

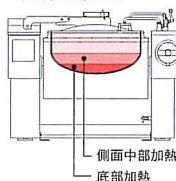
15%の電力デマンドを
抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/
150は上下に2分割、ERK-200/
300は上中下に3分割し、少量調理
時は下側のヒーターのみで加熱が
でき、省エネに貢献。(ERK-50以外)

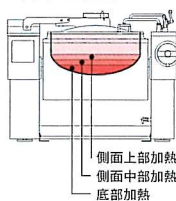


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

- アジャスト脚
- 清掃用水栓
- 給水・給湯カラン
- 中折れ式フタ
- 出力調節
(機種により異なる)

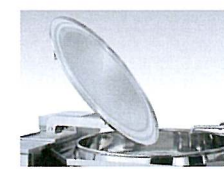
オプション装備

- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線
(アース含む)
- A 煮こぼれ防止
エプロン
- D 排水ドローコック
- F 横型水栓
- M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイ
プのモデル名の後に上記の記号が
付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは
同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給
湯、清掃用水栓は取付られません。



釜回転ハンドルで
釜を前後に90度
傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式
フタを採用(ERK-50を除く)



安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電化厨房の 大量調理はおまかせ

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE [モデル]ERK-50/80/100/150/200/300



ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代) 東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(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) 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) 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) 熊本営業所 ☎(096)378-8661(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。

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。

その地球に恩返しを気持ちを含め“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。

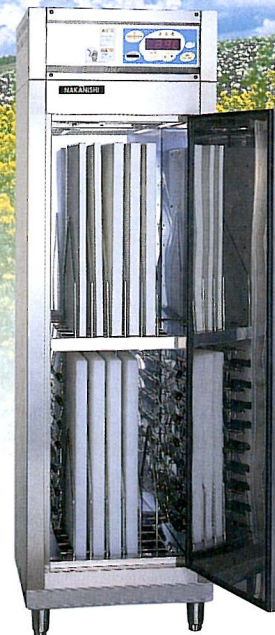


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリン
(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!

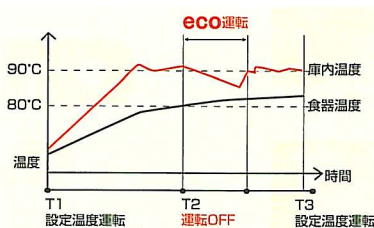
メイン操作パネル



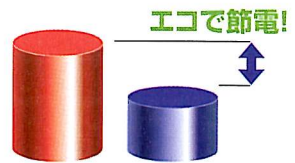
エコ運転とは

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。

例えば



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動します。



株式会社 中西製作所

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

ISO9001:2008
認証取得工場
[奈良工場]
JMA
JAB
JQA
JQA-813
奈良工場は品質マネジメントシステム
ISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所

検索

click click

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

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

360mm



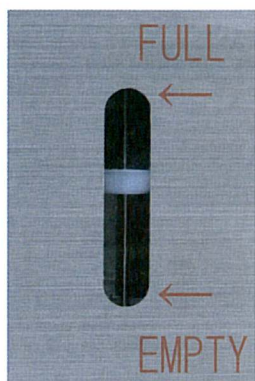
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

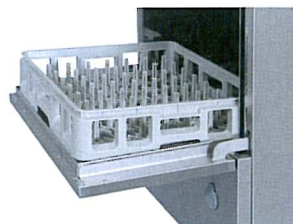
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>
E-mail:info@e-tachibana.co.jp**カタログご希望の方**
お気軽にご請求ください。



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

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

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)



で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月 5 日発行)
A4 判平綴じ
定価 420 円 (税込)

雑誌内容

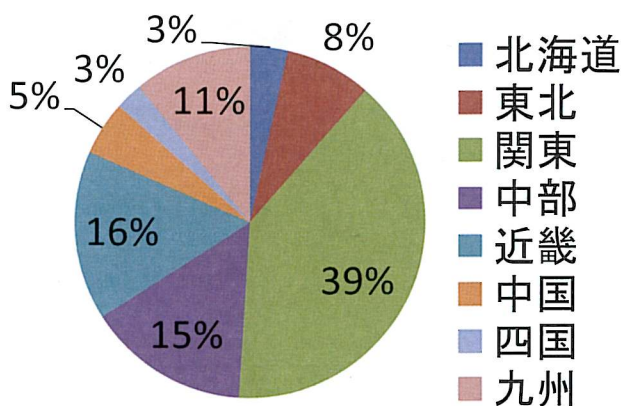
1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

一般社団法人日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

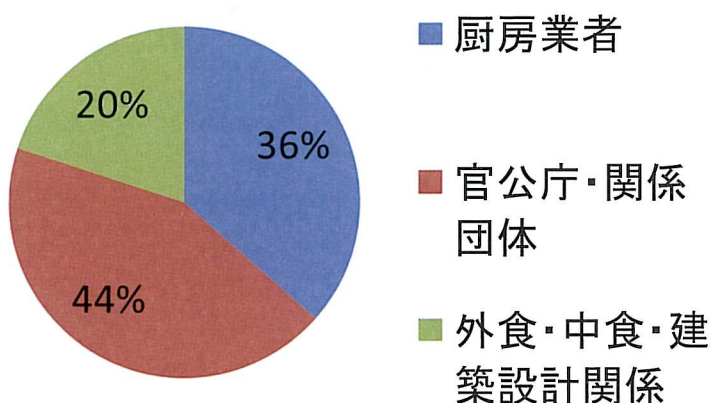
セールスポイント

- 業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
- 業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
- 厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
- 全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

	毎月	隔月・3カ月	単発	原稿サイズ
普通 1 頁 (A4/4 色刷)	¥78,000	¥82,000	¥85,000	210×297mm
普通 1 頁 (A4/1 色刷)	¥58,000	¥62,000	¥65,000	210×297mm
普通 1/2 頁 (A4/4 色刷)	¥40,500	¥46,500	¥52,500	190×132mm
普通 1/2 頁 (A4/1 色刷)	¥30,000	¥35,000	¥40,000	190×132mm

広告のお申込・
お問い合わせは

一般社団法人 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



日本食の美味しさを世界へ

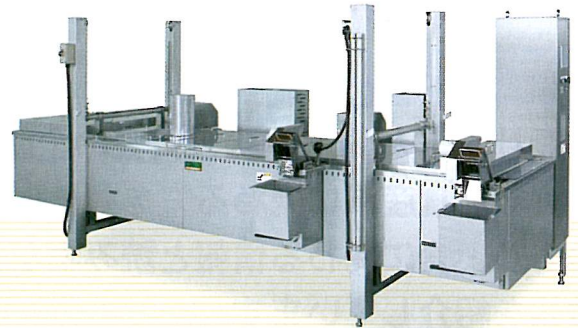
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー & CO₂削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善

 **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
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

076-275-8159
03-3482-2245
072-833-1178
092-574-1802

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

OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はがまレンジ |
| オーブン | チャーフロイラー |
| グリル | ハースグリラー |
| ホットプレート | 豆腐フライヤー |
| フライトツ | 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 | コーヒードリッステール |
| 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 | ペキンダックフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レジャー用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher オイル・ウォッチャー

PTC特許
申請中



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

■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO₂ 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライは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]

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、
人にとっていざばん身近な幸福かもしれません。

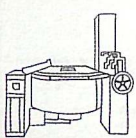
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨^{すずちゆう}」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。

また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

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

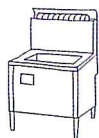
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



ゆで爐機



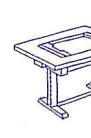
台付コンロ(スープ用)



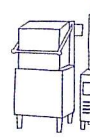
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨^{すずちゆう}」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^{すずちゆう}」シリーズ

CONTENTS

工業会関係

12 一般社団法人への移行完了のお知らせ

14 平成23年度第4回理事会報告

17 第12回厨房設備機器展開催報告

支部だより 外食産業

21 東北支部がフォローアップ研修会と新年会を開催

22 米国外食産業の歴史とイノベーション（最終回）

外食産業の真のルーツを振り返って

関西国際大学教授 王 利彰

立教大学 劉 曉穎

企業訪問 厨房業界関連情報

28 会員企業が語る！（50）——（株）白石製作所

30 最新外食トレンド2012（4）

関東圏（1都6県）の外食産業市場規模について

～産業連関表からの推計

（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

13 陶俳画 [連翹]

16 工業会だより

32 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]

34 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

36 会員一覧

38 奥付 [広告掲載企業名]

一般社団法人への移行完了のお知らせ

一般社団法人 日本厨房工業会

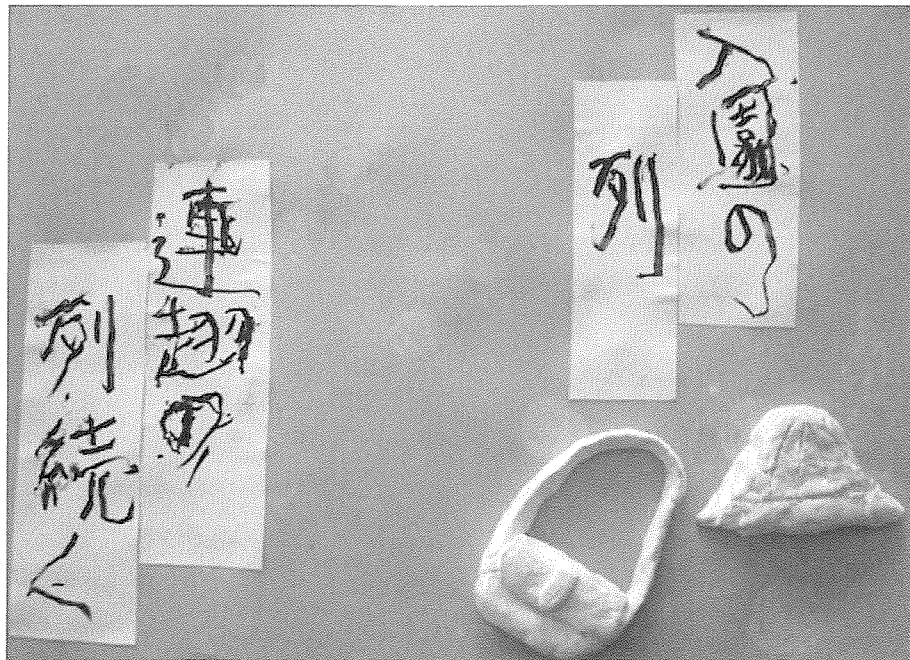
当法人は、平成24年3月21日に、内閣総理大臣より、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（平成18年法律第50号）」第45条の規定に基づき一般社団法人への移行を認可され、平成24年4月1日付で登記を完了し、「一般社団法人日本厨房工業会」となりました。

この新しい法人格の下では法人の意思に基づいて自由に事業を選択・実施できる一方、「一般社団法人・財団法人法」に則った自律的な運営により社会的責任を果たすことが求められます。当工業会でもこうした法の趣旨に鑑み、事業を通じて社会に貢献すべく意思の統一を図ってまいります。また、本年は当工業会の創立50周年の大きな節目の年でもあります。次なるステージへと羽ばたく飛躍の年にするため、関係諸官庁、関係諸団体、会員各位のご協力を賜りながら、従前にもまして業界の技術力向上、情報交流、人材育成等に積極的に取り組んでまいります。

陶俳画

春
兆

【連翹】



入園の列連翹の列続く

近くの公園、というよりその地域の総称になつていような広さだが、梅林など昔の自然の名残りを留める区域と、区役所などビル街を包み込んだ区域。この対照的な二つを、まさに分断して延びる大通り。

その片側の歩道が、四月になるのを待ちかねたように、明るく浮かび上がる。刈り込まれて続く植え込みの連翹が、一斉に花をつけるのだ。と、その鮮やかな黄色と競い合うように、真新しい黄色い帽子の列が生まれ、弾みながら進んでゆく。入園したての園児たち。引き立て合うコントラストの明るさが、付き添う親たちの満ち足りた頬笑みも加わって、触れ合う街の空気を、快い幸福感に誘い込んで行く。

そんな、生気に溢れながら長閑な、春らしさを感じていただきたいのだが……。

ここでチョット、馴染んできた親しい世界から一転して、否応なく迫って来ていそうな近未来の状況に触れておこう（どうにも少々オーバー気味だけれど）。

ここでは連翹だけれど、入園・入学といえは、満開の桜を思うのは、ほぼ全国共通だろう。すっかりお馴染みになつてしみ込んでいる光景が、危ない。大学で普及し始めた、秋入学。総合こども園に及ぶのも必至。となれば、従来の純日本風の桜が、洋風のコスモスに取って代わられる。グローバル化といえはそれまでだが、惜しまれもしてくる……。

平成23年度第4回理事会報告

一般社団法人への移行認可が報告される

平成24年3月15日（木）、平成23年度第4回理事会が、メルパルク東京・3階「牡丹の間」にて開催された。

冒頭、福島会長より震災や景況の概観と第12回厨房設備機器展に対する会員各位の協力への感謝を述べた挨拶の後、本人出席者22名、代理出席者3名の出席、委任状提出が5名であることを確認したうえ、出席役員が定款第24条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人には、野瀬弘嗣常任理事、石川文紀理事を指名し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より新会員企業（詳細は別記）について説明があり、また、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

若杉専務理事より、以下の協賛依頼について説明があり、例年通り協賛を行うことでの了承された。

「FOODEX JAPAN 2012 / 第37回 国際食品・飲料展」

「第15回 ファベックス2012」

「FOOMA JAPAN 2012 国際食品工業展」

「フードテック2012」

②平成24年度事業計画（案）について

尾崎副会長より、新法人制度検討特別委員会を廃止する旨等が説明され、了承された。

③公益法人制度改革に伴う新法人制度への移行について

若杉専務理事より、平成23年11月4日に内閣府

に一般社団法人への移行認可申請書類を提出し、平成24年1月20日に申請手続きが完了。2月15日に公益認定等委員会から「認可相当」との答申が出され、翌16日に同委員会のウェブサイトに答申書が掲載されたことが説明され、了承された。

④創立50周年記念事業について

若杉専務理事より、以下のスケジュールと事業の詳細が説明された。

◎開催日時：平成24年6月6日（水）14:15～18:30
（総会・式典・祝賀会）

◎場所：明治記念館（東京都港区元赤坂2-2-23）

⑤平成24年度第1回理事会開催について

寺内事務局長より、以下の日時に開催すること、また一般社団法人への移行につき、代理出席は不可であることが説明された。

◎開催日：平成24年5月16日（水）13:30～16:30

◎場所：東京グランドホテル4階「芙蓉の間」
（東京都港区芝2-5-2）

◆報告事項

○総務・財務部（上野常任理事）

①2012年新春賀詞交歓会の実施報告について

平成24年1月18日に開催された2012年新春賀詞交歓会の開催結果が説明され、寺内事務局長より収支結果が報告された。

②経済産業省及び国土交通省による業務及び財産状況の検査について

平成23年10月4日、経済産業省による定例の検査が行われ、総会・理事会等の委任状に必ず日付を記入する等の指摘をいただき、11月30日には国土交通省による定例検査が行われ、特段の指摘はなく終了した旨が説明され、詳細は若杉専務理事より報告された。



福島会長の司会で議事が進行した



本人出席者22名、代理出席者3名の理事会となった

③(株)日本メディカル給食協会への委員の派遣について

(株)日本メディカル給食協会より患者給食受託責任者資格認定委員会委員の委嘱があり、平成24年4月1日から同26年3月31日までの2年間、工業会から若杉専務理事を派遣することとしたことが報告された。

④財務状況について

細山理事より、詳細が説明され、前年より改善している旨が説明された。

⑤支部運営について

清水常任理事より、より支部活動への参加を促す意見が述べられた。

○技術部 (谷口副会長)

①技術基準および適合確認業務の見直しについて

技術基準に関して、共通基準の見直しはほぼ終了し、食器洗浄機等の個別基準における修正点の洗い出しおよび技術基準の変更に伴う適合確認規程の見直しに着手した旨が報告された。

②その他技術関連事項について

(1)公共建築工事標準仕様書改訂意見の提出について、(2)IEC規格の審議参加について、(3)JIS日本工業規格改訂のための委員派遣、(4)スチームコンベクションオープンに使用するHT配管材の漏水事例について、それぞれ対応を進めていることが報告された。

○広報部 (渡辺副会長)

①第31回海外視察調査団の派遣報告について

2011年10月22日(土)～29日(土)に、(株)井之上事務所・鈴木茂先生コーディネートにより、「イタリア・host」「ドイツ・MKN社、ウィンターハルター社」等を視察し、12社16名のご参加をいただいたことが報告された。また、団長を務めた坂本監事、副団長を務めた杉山監事によって、参加

報告がなされた。

②第12回厨房設備機器展の実施報告について

厨房設備機器展、工業会ブースと工業会会員によるセミナーの概況と、会員出展の小間数が前回より増加した旨等が報告された。

③次世代フォーラム発案による工業会広報ポスターについて

中川常任理事より、A4判のPDFデータを作成し、周知文書とポスターを工業会会員に送付し、工業会ホームページでデータの配布を開始し、また、第12回厨房設備機器展の工業会ブースで、ポスターの頒布とその使用方法・使用例が展示された旨が報告された。

④『2011年版 業務用厨房機器に関する実態調査』について

寺内事務局長より、平成23年9月に調査依頼を行い、平成23年12月に報告書を発行したことが報告された。

○資格部 (中西副会長)

①平成24年度厨房設備士認定試験について

平成24年度試験のスケジュール案が説明された。

②平成23年度技能検定(厨房設備施工)について

技能検定(厨房設備施工)に対し、全国11地区(北海道、秋田県、岩手県、宮城県、東京都、神奈川県、静岡県、愛知県、大阪府、岡山県、福岡県)で受検講習会を実施すると共に、平成23年11月～平成24年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

○教育部 (加藤副会長)

①平成23年度厨房設備士フォローアップ研修会の実施報告について

平成23年10月から平成24年2月まで実施し、前年より受講者が微減した旨が報告された。また、

清水常任理事より、研修会の案内について改善を求める意見が述べられた。

②平成24年度（第33回）厨房設備通信教育の応募状況について

平成24年3月13日現在で、昨年より受講者が増えたことが報告された。

○その他

①平成23～24年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、3月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。

■新規加入会員

・正会員（2社）

名 称	㈱BSS
現 住 所	〒709-0625 岡山県岡山市東区上道北方728
電 話 ・ F A X	086-278-1315・086-278-1325
代 表 者 名	代表取締役 根本 修
本会に対する代表者	代表取締役 根本 修
業種及び取扱品目等	厨房設備
加 入 支 部	中四国支部
会 員 番 号	3524

名 称	FKK㈱
現 住 所	〒601-8399 京都府京都市南区吉祥院堤外町11
電 話 ・ F A X	075-314-8760・075-314-4167
代 表 者 名	代表取締役 川田 源二郎
本会に対する代表者	代表取締役 川田 源二郎
業種及び取扱品目等	ガス石油機器用点火装置、LED素子・モジュール・完成品の製造・販売
加 入 支 部	関西支部
会 員 番 号	3029

工業会だより

2月21日～3月20日

2. 28 平成23年度第6回 그리스 除去装置評定委員会。倉渕委員長、植木、河西各委員、瀬尾代理（中村委員）、小玉オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。（厨房機器会館6F会議室）
2. 28 IEC対応WG。福島、岡田、近藤、中川、松中、茨木、橋本、陶山、和申、小山、佐々木、坂田、福永各氏（JEMA）、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。（機械振興会館B3-9号室）
3. 5 平成23年度第3回幹部会。福島会長、尾崎、加藤、中西、渡辺、谷口各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 6 平成23年度第3回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、石崎、清水、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6F会議室）
3. 8 一般社団法人日本ガス石油機器工業会平成24年度総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。（東京會館9F）
3. 13 平成23年度第6回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、井戸田、岡田、近藤、中川、沼田、和申、篠塚各委員、胡代理（松中委員）、幡野オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。（厨房機器会館6F会議室）

3. 13 平成23年度第3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、深澤、精松、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6F会議室）
3. 14 第4回飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策等検討部会。由利事務局長次長。（東京消防庁会議室）
3. 14 第3回JIS C 9335-1原案作成分科会。由利事務局長次長。（一般財団法人電気安全環境研究所 東京本所・2A会議室）
3. 15 平成23年度第2回組織強化委員会。清水委員長、石塚、上野、福井、野瀬各委員、桂代理（百目木委員）、谷口茂工業会理事（オブザーバー）、若杉専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。（メルパルク東京 ル・シェル）
3. 15 平成23年度第4回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員、花田職員。（メルパルク東京・牡丹の間）

■会社代表者・本会に対する代表者の変更
東都ビル整備工業㈱（関東支部）

[新] 西田 善人 代表取締役社長

☆☆☆ HCJ2012

HOTERES JAPAN
 40th 国際ホテルレストランショー
 33rd 給食・弁当サービス業界にむけた展示会
 12th フード・ケータリングショー
 12th 厨房設備機器展

第12回厨房設備機器展が開催 アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第12回厨房設備機器展が2011年2月21日(火)から24日(金)まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。この展示会は「HOTERES JAPAN 2012」、「第33回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2012」と総称され、「ホスピタリティ」と「食」のアジア最大規模の専門展示会として広く知られている。

初日に催された開会レセプションでは、大塚陸毅(社)日本能率協会副会長と森本昌憲第40回国際ホテルレストランショー企画委員長の挨拶、溝畑宏観光庁長官の祝辞の後、田所伸浩第33回フード・ケータリングショー 第12回厨房設備機器展企画委員長によ

り乾杯が行われた。

第12回厨房設備機器展のテーマは前回同様、「見て・触れて・感じて——。」である。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明が行われた。

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験を紹介する従来のコーナーに加え、映像により工業会会員の東日本大震災への取り組みを伝える「3.11コーナー」、「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」の解説と活用例を示した展示を行うと共に、(社)日本厨房工業会会員コーナーで会員企業3社の展示を行った。

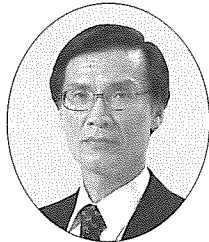
また、東1ホール主催者事務室では、会員企業7社によるオープンセミナーも開催された。

これらにフードビジネスをはじめホテルや病院、給食関係者など、外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第13回厨房設備機器展」の開催は、2013年2月19日(火)～22日(金)となる。

第12回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「見て・触れて・感じて——。」
- ◆会 期：2012年2月21日(火)～24日(金)
 10：00～17：00 (最終日は16：30まで)
- ◆会 場 東京ビッグサイト (東1～5ホール)
- ◆出展社 680社／1,688小間 (HCJ2012)
- ◆入場者 87,886名 (来場登録者数49,188名)



広報担当副会長
渡辺 恵一

第12回厨房設備機器展におきましては、出展等ご高配賜り有難うございました。これもひとえに展示会実行委員会の各委員、ご出展いただきました会員企業さま、参加者と事務局のご尽力の賜物であると存じます。

今回のテーマは前回同様、「見て・触れて・感じて——。」です。当工業会は各会員企業さまのご助力を賜り運営されておりますが、それ以上に各会員企業さまのお力になり、支援させていただくことを旨としております。毎年工業会が主催しております

オープンセミナーや、当工業会ブースでの会員企業さまの製品を展示・説明していただくスペースを通じて、各会員企業さまのご活動を来場者の方々にアピールする機会をご提供させていただいておりますが、今回は「3.11コーナー」を設け、ふだんは縁の下の力持ち、裏方に徹している会員企業の社会貢献についてお感じいただくことができましたと存じます。

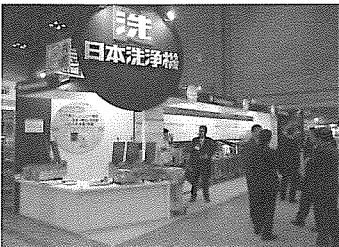
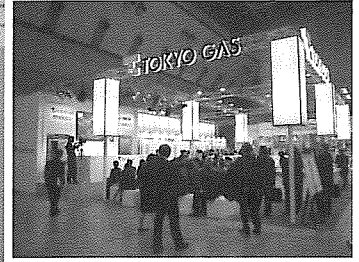
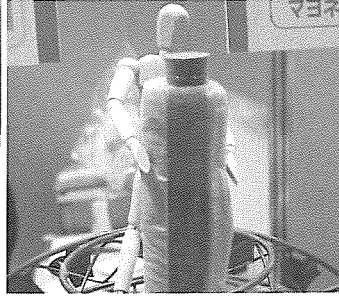
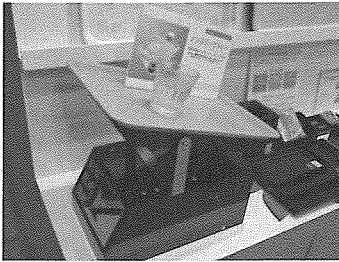
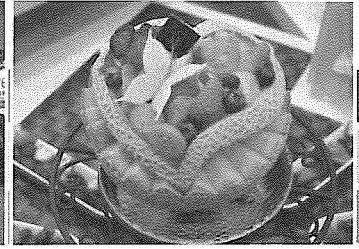
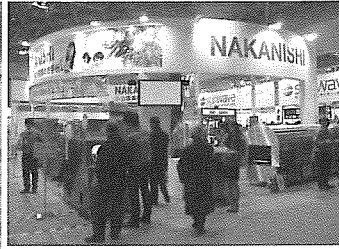
日本経済は依然として厳しい状況にあり、東日本大震災の影響は1年を経た今でも、深い傷跡を残しております。われわれ厨房業界並びに工業会を取り巻く環境も依然として厳しいものがありますが、今回の厨房設備機器展で、被災者の方々と会員企業さま並びに工業会の「絆」をお見せできたのは、われわれ厨房業界に生きる者のささやかな喜びであると存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、本年もいっそうの皆さま方のご協力とご厚情を賜ればと存じます。



工業会ブースでは工業会の各事業の 展示と、会員企業が実演付きの展示

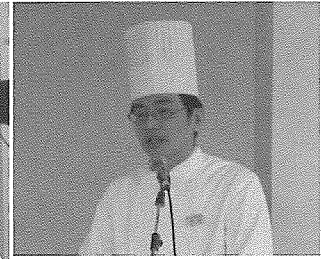
工業会ブースでは、出版物の頒布を行うと共に、各事業を紹介する展示を行った。また、会員企業にスペースを提供し、(株)キャニオン、(株)三栄コーポレーションリミテッド、東産業(株)の会員企業3社が自社製品のデモンストレーションを行った。





工業会主催オープンセミナー 「社日本厨房工業会会員による セミナー」

工業会では、2月22日・23日の2日間にわたってオープンセミナーを開催した。今年は(株)コメットカトウ、(株)フジマック、福島工業(株)、一般財団法人日本ガス機器検査協会、タニコー(株)、東京ガス(株)、(株)マルゼンの会員企業7社が各々のテーマに沿って熱弁を振り、参加者の耳目を集めていた。





東北支部がフォローアップ研修会と新年会を開催



フォローアップ研修会



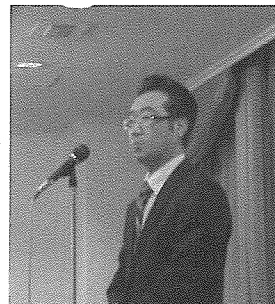
新年会の様子

東北支部として、恒例行事であるフォローアップ研修会および新年会を、平成24年2月10日に開催致しました。

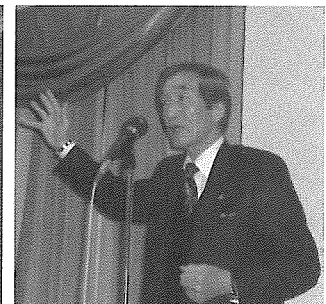
フォローアップ研修会は東北電力本店さまよりお借りした会議室に、東北6県より36名出席し、満員御礼の状況でした。

今回の講師は榊井之上事務所・鈴木社長にお願いし、「厨房設計の基礎知識」というタイトルにて、「和・洋・中の基礎型」および「基礎に忠実に」といった話をさせていただきましたが、出席者への質問が多く、また先生の体験談等も面白い話で、あっという間の2時間30分でした。

次に東北電力(株)尾形さまより「東日本大震災における当社設備の被害と復旧状況について」という内容で御講義をいただき、震災後の各発電所の運転状況や設備被災状況に続き、早期復旧の取り組み状況と共に、「東北の復興は電気から」をモットーに電力安定供給体制を目指し、一丸となって取り組んでいるお話をいただき、われわれも微力ながら協力す



百目木支部長の挨拶

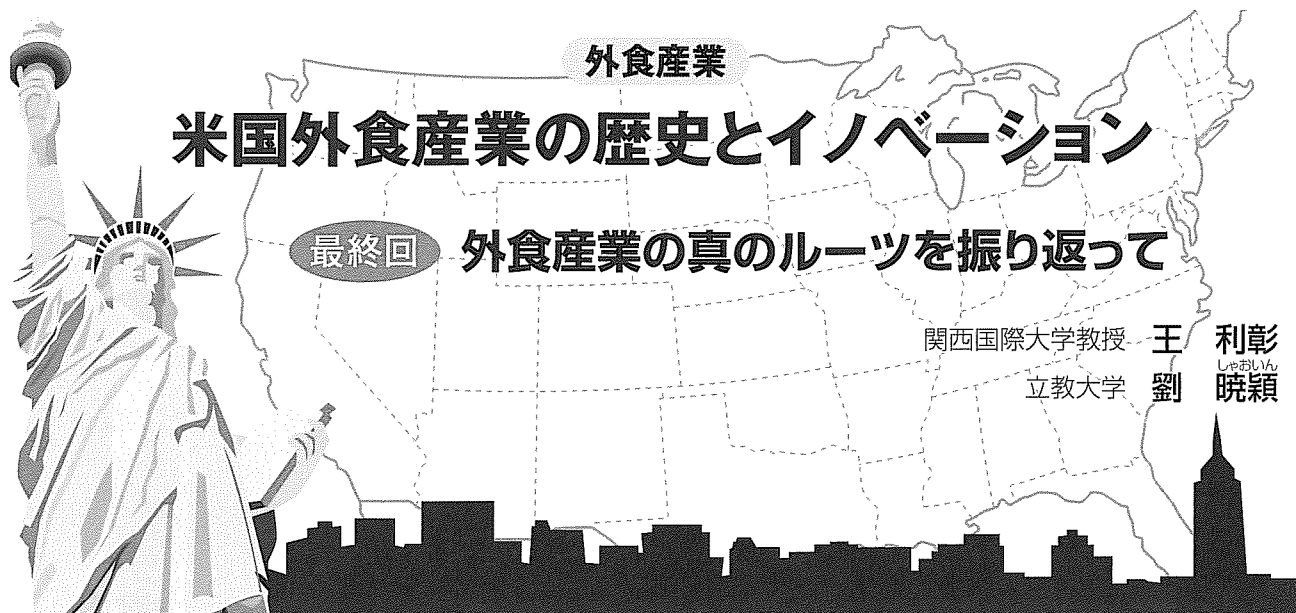


佐々木理事による中締め

る約束を致しました。

続きまして、新年会は仙台国際ホテルにて行われ、23名出席致しました。百目木支部長の挨拶、佐藤新理事の乾杯で始まり、フルコースディナーを堪能した後、恒例のカラオケ大会は東北の重鎮 佐々木前支部長が審査委員長となり、一人一人の辛口な講評に大笑いの楽しいひとときを過ごし、さらに最後の締めもお願いし、終了致しました。

[東北支部事務局長 百井健彦]



第十六章

戦後はバラ色になるはずだった。

1945年に第二次世界大戦が終了し、長い間の窮乏生活から解放されてバラ色の生活が待っているはずであった。少なくとも楽観的なイングラムは、そう思っていた。人手不足も兵役から戻って来た社員で改善されるし、配給制であった食品も十分に使えるようになり、お店の売上も元に戻るはずであった。

実際に終戦1年目の1946年の売上は回復し、将来に期待ができるものであった。しかし政府の食肉の価格統制や最高時給制度は継続しており、人手不足と物資の不足がより深刻になっていった。1950年代になっても、問題は解決できないままであった。

第二次世界大戦が終結してほっとしたのもつかの間、1950年には米国は朝鮮戦争に巻き込まれていた（1953年7月に停戦）。政府の経済統制は厳しくなるばかりであり、戦争の継続による人心荒廃により、犯罪が増加していった。厳しい経済情勢にもかかわらず、大手ファストフードチェーンの台頭が、ホワイトキャッスルにとっての大きな脅威にもなってきた。

1) 戦後の人手不足の継続

第二次世界大戦に従軍した兵隊は帰国し、婚約者たちと続々と結婚をしていわゆるベビーブームを誕生させた。除隊した兵隊に対する政府の支援は手厚いもので、退役軍人支援制度（G.I.Bill）を制定し、

住宅を購入する場合の住宅資金保証制度、大学へ入学する場合、学費と生活費の援助等を行った。この援助を利用して大学に進学したのは従軍した兵士の半分の800万人に上り、住宅資金保証制度を利用して住宅を建築した元兵士は、250万人にも達した。

大学を卒業すると労働者の仕事ではなく、いわゆるホワイトカラーの仕事に従事するようになり、米国において中産階級が大規模に誕生することになった。

新しい住宅は、スペースのない都市を避けて、郊外のトゥモロコシ畑などの跡地に建設するようになった。この建築ブームにより、都市型の生活から中産階級が多い郊外型の生活が誕生するようになり、米国人の生活は大きく変化するようになった。

男性が兵役に従事していた間に、米国の産業界には女性が進出して男性の代行として貴重な労働力になっていたが、終戦と同時に退役してきた婚約者と結婚を急ぎ、家庭に入り子供を育てることに専念するようになった。

この中産階級の誕生と郊外住宅の建設は都市の老朽化とスラム化を発生させ、その後、長らく米国の問題となっていったのだ。

イングラムは、兵役に就いていた元従業員が除隊後はホワイトキャッスルに戻るものだと思っていたが、既にレストラン産業の時給は産業界でも最も低い賃金体系となっており、元従業員が復帰することはなかった。元従業員に期待できないと、未経験の従業員を採用することにしたが、ある地域のホワイトキャッスルで200人の新人を採用したところ、3

ヵ月後には2名しか残っていないという悲惨な状況になってしまった。

戦争中に男性の代わりにホワイトキャッスルの運営を支えていた女性従業員は、退役してきた婚約者たちと続々と結婚し家庭に入るようになり、女性従業員の確保も難しくなるようになった。そのため、工場で働く能力のない若い女性や男性従業員を採用せざるを得なくなり、従業員の質に対するクレームが増加するようになった。この状況は朝鮮戦争が始まってから、より深刻なものになっていった。このような状況においても、ホワイトキャッスルはまだ十分な労働人口のいる黒人を採用することはなかった。このような厳しい状況において、ホワイトキャッスル従業員に対する、労働組合結成を勧める動きが活発になってきた。ホワイトキャッスルのどの地域の店舗も労働組合化することはなかったが、労働組合は組織化をあきらめず、店舗の従業員にしつこく勧誘を続けていた。

人手不足に対応するため、1時間90セントに時給を上げた。しかし、一般的な工場労働者の時給の半分に過ぎなかった。人手不足と労働組合化に対処するためにホワイトキャッスルは、1951年に従業員に対する報酬や福利厚生を充実させ、それらの内容を明記したパンフレットを従業員に配布した。

報酬の面では、年末に利益に応じて全従業員にボーナスを支給することにした。退職時には、勤務年数に応じた退職金の支払いと健康保険を整備した。その他、有給休暇、従業員預金制度等を整備した。フルタイムの従業員には、家族全体が使える健康保険に加盟させた。当初は従業員が毎月6.25ドルの保険料を支払うようにしていたが、後に全額をホワイトキャッスル社が支払い、従業員の負担をなくすようにした。

2) 戦後の資材の不足とインフレの進行

朝鮮戦争の勃発はホワイトキャッスルにとって、食材の供給がより厳しくなるおそれがあった。しかし結果として、第二次世界大戦時よりもひどい食材や資材の配給制度が実施されることはなかった。それでも、いくつかの資材や食材は不足を生じるようになった。

化学製品製造のデュポン (Du Pont) は、ハンバーガーのバンズを工場で製造した後に包装するセロハンが十分に供給できないと通告してきた。最も深

刻な資材の不足は、ホワイトキャッスルの店舗建築で重要な役割を持っている、内装に使うステンレス板の不足だ。ステンレスの製造にはニッケルが必要であったが、政府が民間での使用を禁止したからであった。

牛肉の不足にも悩まされた。1951年の夏に主要な牛肉供給業者のスィフト (Swift) はホワイトキャッスルのコロンバスとシンシナティの地区の工場に十分な量の食肉を供給できないと通告してきた。イングラムは牛肉の不足を予測して、事前に5万ポンドの牛肉を確保して冷凍していたので、その不足に対応することができたが、食肉の確保は綱渡りの状態であった。

この牛肉の不足に対応して、ホワイトキャッスルは第二次世界大戦時に開発していたエッグサンドイッチの再発売を検討したが、幸いなことに実現することはなかった。1952年にはアイダホ・ポテトが不足し、店舗でフレンチフライを販売できない状態に陥った。政府は食材の価格統制を行っていたが、食材供給業者はそれを無視し高額な金額をホワイトキャッスルに要求するようになり、ホワイトキャッスルは利益面で大きな問題を抱えるようになった。

そこで、コストダウンをするべく、1951年に従来のハンバーガーで使用していた四角いハンバーガーパティの重量を1オンス (28.35g) から0.8オンス (22.68g) に減量することにした。減量の手法はハンバーガーパティを薄くして、五つの穴を空けることであった。この方法は、1947年にシンシナティの従業員からより早く調理をする手法として提案されていたが、イングラムなどの経営陣はあまり興味を持っていなかった。ホワイトキャッスルがこの穴空きのミートパティの使用を始める際に、顧客には1分以内で調理でき、発生した蒸気や肉汁などがよりバンズに吸収され味が良くなると説明するようにした。顧客のクレームを心配したが、減量に気が付く客は少なく、クレームもほとんどなかった (ちなみにマクドナルドの標準ハンバーガーの肉は0.1ポンド (45.4g)、クォーターパウンダーは0.25ポンド (113.5g))。

しかしこのハンバーガーパティの減量も牛肉価格高騰の前には力不足であり、政府が牛肉価格統制を撤廃した途端に牛肉価格は急上昇し、ホワイトキャッスルはハンバーガーの価格を10セントから12セントに上げざるを得なかった。しかし、既に他のハ

ンバーガーチェーンはハンバーガーを12~15セントで販売しており、顧客の反発は少なかった。

コストの面では、政府がハンバーガーミートパーティに混入する脂肪率の規制を行うようになったことだ。従来の政府規制は脂肪分が30%でよかったが、それを最高25%にするというものだった。ホワイトキャッスルにハンバーガーパーティを供給していた食肉業者のスィフト社製品の脂肪率は28%であったが、それを25%に下げた販売価格を上げることになった。幸いなことに顧客は2セントの価格上昇と重量減を気が付かないか、気にすることがなかった。

そんな厳しい経済環境の中、インディアナポリス地区の食肉メーカーがハンバーガー用のひき肉に馬肉を大量に混ぜるといふ事件が発生し、数社の食肉企業の経営者が逮捕され、新聞で大々的に報道されるスキャンダルが発生した。この馬肉混入の噂はインディアナポリスからシカゴやミネソタ地区に広がり、地区の保健所が店舗の査察をして食肉検査をする騒ぎになった。

消費者はハンバーガーの消費を控えるようになり、小規模のハンバーガーショップは大量に閉店に追い込まれるようになった。それに対応してホワイトキャッスルは大々的な新聞広告で「当社の食肉は政府の厳格な監査の元で製造している信頼できる大手のスィフト社で製造している」と告知した。また、店舗内外には100%牛肉を使用していると告知するようにした。

ホワイトキャッスルが日ごろから高い品質管理を広報活動していたことと、危機対応の広告宣伝により、売上の低下は最小限で抑えることができたが、それ以降、顧客から「2個の鞍なしのハンバーガーをくれ (two without the saddle)」 「鞍を2つ持ち帰るよ (Saddle me two to go)」 等というジョークで悩まされることになった。

3) 政府のハンバーガービジネスへの規制強化と立地の変化

従業員不足、高い退職率、食材の高騰という厳しい環境の中で、さらなる試練が待っていた。政府のハンバーガービジネスへの規制強化であった。1930年以前の政府の規制は、最低時給と衛生管理等の基本的な規制だけであった。イングラムは政府の規制に忠実に対応しているので、問題はなかったのだ。

しかし第二次世界大戦が終了し世間が落ち着いてくると、連邦政府や地方政府のハンバーガービジネスへの規制が強化されるようになった。戦争前までの政府の規制は衛生面と労働条件などであり、連邦政府は地方政府の法規制を許していなかった。そのためホワイトキャッスルへの連邦政府の法規制は、食品衛生省 (Food and Drug Administration) や農務省 (Department of Agriculture) 等の食品に関する規制と、労働省 (The federal Wage and Hour Department) による労働者の労働時間の記録の不備を指摘される程度だった。イングラムは国税庁 (Internal Revenue Service) からは何の指摘も受けないように、会社の経理をきちんと管理させていた。

戦後は、州や市などの地方自治体の法規制や企業経営への関与が厳しくなり、ホワイトキャッスルの管理職たちは、いろいろな規制に対して対策をしなければならなくなった。1950年代にはまだニューヨーク州では女性の深夜労働が認められておらず、24時間経営を行うホワイトキャッスル店舗はニューヨーク州だけ深夜営業を中止せざるを得ず、売上の良いニューヨーク州の売上減少は大きな痛手であった。

従来は何の問題もなく経営していたミネソタ州の店舗が、州農務局からホワイトキャッスルで使用しているオレンジジュースディスペンサーの蛇口の形状が不衛生だと修正を要求され、部品の交換修理を余儀なくさせられた。理由は、従来は人手不足で検査できなかったから許可していただけだという理由であった。ニュージャージー州のクリフトン市 (Clifton) では、新店舗には追加の化粧室 (Dressing Room) を義務付けられ、建築図面の再作成を行わさせられた。

インディアナ州の労働局は、ホワイトキャッスルが従業員に定時の昼食時間を設定していないとして、罰金を課した。

最も悩まされたのは、市の保健所の検査であった。一般的な市の保健所は従業員の結核検査のためのレントゲン写真を義務付けていたが、これは従業員の健康管理の面からも納得できる規制であった。しかしある州では食器洗浄機への供給水圧が低すぎるので改善しろという、実態にそぐわない規制もあった。

最もひどいのはインディアナ州のハモンド市 (Hammond) で、衛生検査の結果、ホワイトキャッ

スル店舗の衛生状態がA+であるにもかかわらず、実際に交付した衛生検査書にはCと書かれていた。店舗で抗議を申し立てたところ、書類整理が膨大で間違ってしまったという返事であった。インディアナポリスの保健所は、ホワイトキャッスルの持ち帰り客がゴミを店舗周囲に散らかしていると警告を行い、店舗から半径2マイル(3.2Km)の範囲を清掃するように義務付けた。ホワイトキャッスルはその義務付けに誠実に対応し、店舗周囲を定期的に清掃し、店舗のゴミ箱に「周囲にゴミを散らかさないようにしましょう(Don't Be a Litterbug)」という表示板を付けた(これは現在、米国のファストフードのゴミ箱に表示されている)。

営業許可地域(Zoning)の面では、地域許可局(Zoning Commissions)と市開発計画局(city planning departments)が新たな問題を持ち込んだ。イリノイ州のオーク・ロウン市(Oak Lawn)は市内にホットドッグとハンバーガーの店舗の新設を許可しないと制定した。ホワイトキャッスルは抗議をして許可が出るようになったが、他のチェーンには出ないという厳しいものであった。

労働省は労働者保護のために、週40時間労働と残業代1.5倍、最低時給の法律を設定した。また、所得税も厳しく課税するようにした。そのため、1952年には従業員に支払う賃金のうち65万8,444.21ドルは、所得税やその他の政府関連の費用で従業員が負担しているとイングラムは抗議をしていた。

出店という意味では、地域の変化がある。ルイビルやシカゴには新しい高速道路が開通し、既存の市内に店舗を構えるホワイトキャッスルの前を通る通行量が激減した。また、新しい都市開発は郊外中心となっていた。この立地の変化は、古い都市型立地のホワイトキャッスルにとって最もダメージを与えるものであった。

この立地変化は、1950年代の初めには、同時に犯罪の増加を生んでいた。ホワイトキャッスルは創業時から24時間経営をモットーにしていたので、深夜営業時間帯に強盗などの格好のターゲットとなったのだ。第二次世界大戦の終わりごろには、泥棒や強盗、暴行事件が多発し始め、1940年代後半には、武器を持った強盗がホワイトキャッスルを襲うのは一般的な状態になっていた。1949年3月にはルイビルのホワイトキャッスル店舗を銃を持った強盗が襲い、たった14.5ドルを奪っていった。1952年には

セントルイスのスーパーバイザーのジュニア・メイ(Junior May)が地区事務所ですら二人組の強盗に襲われ、金庫から7,878ドルの現金を奪われた。犯人は逮捕され、9年間服役の実刑を受けた。

強盗だけでなく、食い逃げも増加した。従来は、料理を食べて帰る際に支払う方式であったので、帰りに走って逃げる客が増加した。店内の飲食客だけでなく、店外で車に乗ったまま注文する客も金を支払わず車で逃げる、ドライブ・アウト(drive-outs)も増加した。そこで、現在のファストフードのように、注文時にお金の支払いを受けてから、商品を手渡すようになった。

車の通行量の増加は売上の増加というメリットもあったが、自動車事故で店舗を破壊する事例が増えてきた。ホワイトキャッスルの立地は都市部の角店であったので、飲酒運転で運転を誤ったドライバーが車ごと突っ込んで、店舗を破壊してしまうのだ。イングラムは冗談で、事故の増加は改装計画を早めていると言ったほどだ。

4) フランチャイズチェーン方式のファストフードの台頭

このような厳しい環境の中、戦前に誕生したコーヒーショップのハワードジョンソン、戦後誕生したKFC、マクドナルド、バーガーキング、バーガーシェフ、コーヒーショップのビッグボーイ等が続々と郊外に開店をするようになった。これらの新規参入組はホワイトキャッスルの嫌ったフランチャイズ方式を取り入れ、急速展開を行っていった。

5) ホワイトキャッスルのサバイバルと後継者

この厳しい経済環境や規制強化、そして競合の激化の中で、イングラム率いるホワイトキャッスルは商品の品質強化を行い、1950年代の後半には、1929年のころよりも店舗数が少ない90店舗ながらも、ハンバーガーの販売個数は4倍と、店舗あたりの売上は確保していたのだった。ホワイトキャッスルは規模の拡大よりも質の向上を考えて、商品開発の強化やビルディングの大型化、従業員の教育のためにカーネギーコース(Dale Carnegie Courses)等を受講させていた。

ホワイトキャッスル創業者のピリー・イングラムは会社を守りきり、1966年5月に死去した。イングラムは全財産を子供に残し、会社を個人会社とし

て存続させた。2代目はエドガー・イングラム (Edgar) で、ピリーの方針を忠実に守り、会社経営を継続した。時は全国展開を行うフランチャイズ方式のファストフード企業の急成長時期であったが、巨額の相続税を支払った個人企業のホワイトキャッスルには、店舗展開を積極的に行う資金がなかった。

そのエドガーは1979年に引退し、息子のエドワード・ピリー・イングラム3世 (Edgar Waldo Bill Ingram III) が社長に就任した。経営に積極的な三世の下に、就任後の10年間で店舗数を倍増させた。そして1980年代に入ると、店舗数を300店の大台に乗せたのである。

現在は4世代目の女性経営者指導の下に、店舗を構えている。規模は小さいが冷凍ハンバーガーを食品スーパーで販売したり、店舗展開していない地区や海外にネット受注して配送するなど確実な経営をしており、米国では現在でも圧倒的な人気を得ているチェーンである。

急成長したフランチャイズ方式のチェーンの中にはハワードジョンソン、バーガーシェフ等のように消え去ったチェーンもあることを考えると、ホワイトキャッスルのようにローカルの強い個人企業のチェーンの生き方も良かったといえるだろう。

6) ホワイトキャッスルの日本進出

ホワイトキャッスル社は1986年ごろに大阪のファミリーレストランチェーンのサトと提携して、大阪と京都に店舗を展開した、良い立地で高品質であったが、日本人は小型のハンバーガーでも1個しか購入せず、米国のように袋ごと購入する習慣が根付かず、客単価を獲得することができなくて撤退に追い込まれた。サトの経営陣も商品の品質には自信を持っていたのだが、マクドナルドの知名度に対抗することができなかったようだ。

7) 最後に

14回にわたり、写真や図表などがなく退屈だった連載をご愛読いただき、感謝を申し上げます。

さて、本連載の「米国外食産業の歴史とイノベーション」の目的は、「日本では米国外食産業の研究は第二次世界大戦後、特に1950年代以降を中心にしており、それ以前の外食産業の歴史を明らかにした文献はほとんどない。そこで、1950年以前にど

のようにして外食産業が誕生したのかを米国建国時代からさかのぼって調査をする」ことだった。今回発表したのは外食チェーンの元祖のハーバー・ハウスと、ハンバーガー・チェーンの元祖のホワイトキャッスルである。ハーバー・ハウスがレストラン経営で重要なQSCという概念を打ちたて、ホワイトキャッスルが混じり物のない高品質の牛肉を使ったハンバーガー・チェーンを開発した。

この2社の歴史を見ると、レイ・クロックが、あたかもマクドナルドがQSCや高品質のハンバーガーを開発したと主張していることが真実ではないということが分かるだろう。筆者たちの真の研究の目的は米国外食産業、特にファストフードのイノベーションであり、その中でもマクドナルドの本当のイノベーションである。マクドナルド以前の優れた外食産業の歴史と成功要因を明らかにすれば、自ずとマクドナルドのイノベーションが引き算で明らかになると思っている。本連載は今号でいったん終わりになるが、今後、マクドナルドの競合であるバーガーキング社の歴史とKFCの歴史、その他の特筆すべきチェーンを取り上げて、マクドナルドのイノベーションを抽出する連載をいつかの機会にさせていただく予定であるので、ご期待をいただきたい。今年から来年にかけて取材で米国に出張し、さらに別の資料や写真を集めて来る予定である。

■参考文献

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

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

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

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

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

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。

一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

株式会社白石製作所

支 部	会員No.
北海道	454

札幌オリンピックと共に発展! 北海道産ステンレス厨房機器の老舗メーカー。



代表取締役
吉田 義一

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

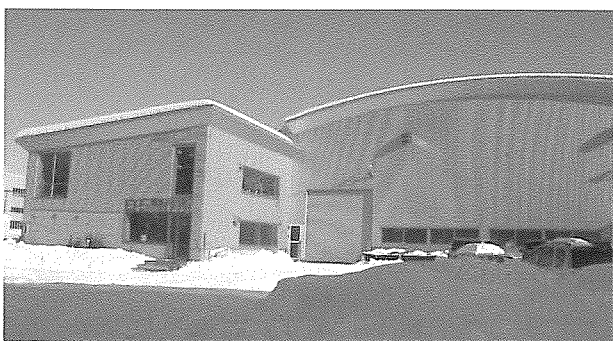
創業者である私の父、吉田盛義が、札幌市白石本通3丁目南15にて、鉄製品の製造を目的とする有限会社白石製作所を起業したことがきっかけです。たぶんもの作りが好きだったのでしょう。1954年7月のことです。

ステンレス製品製造に方向を変えたのは、1960年ごろです。そのころはステンレス素材の加工、特に溶接技術が未完成で、かなり苦労したようです。当初SUS18が主流で、厨房機器の板金加工を中心に製

作していたようです。1972年に札幌冬季オリンピック開催があり、厨房機器製造は全盛でした。1973年に現在の株式会社白石製作所を設立し、そのころから、SUS18-8の加工を手がけるようになったと記憶しております。1986年に、世代交代をしました。異業種交流会では、1987年に中小企業家同友会に入会しました。1989年には、スチーマーを製作し、食品関連製品製造として現在にいたります。1999年にISO9001 (1994年度版) をキックオフして、2000年に品質システムの認証を受け (KPMG)、運用しました。製造業として、品質保証の確保が必要であると考えた結果です。2003年には (2000年度版を) 更新しませんでした。2006年に一大決心をして、工場を札幌市米里工業団地に全面移転し、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。

ステンレスをベースに、板金・製缶・食品製造関連機械製作を得意としています。関連して、攪拌機などやセンサーの、電気制御やエアー制御も必要になり、速度・温度・タイマー・流量をコントロール



本社



同社の1TONタンク。



5TONタンク。



3TONチーズバット。

することも得意としています。写真は1TONタンク・5TONタンク・3TONチーズバットです。

——**貴社のセールスポイントについてお願い致します。**

ステンレスをベースに、板金・製缶・食品製造関連機械製作を得意としています。

——**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。**

今まで食文化の一部に携わってきた経験を生かし、快適な食環境に貢献し、社員共々成長していきたいと思えます。多種多様に拡大する食に関する要求に応えるべく、研鑽するつもりです。

工業会には、北海道支部の事務局長として参加しております。事務局の仕事をする、工業会の活動がよく理解できます。厨房設備士・厨房設備施工技能士にかかわりますと、せっきくの資格をもっと生かす場所がないかと考えます。会員各社の設計図書に厨房設備士の氏名を書く欄ができると、少しは前進するのではと思えます。

昨年の鈴木茂講師による「厨房設計の基礎」など、有意義なフォローアップ研修があり、厨房設備士が

向上する姿を発信できればと思えます。厨房誌も、ガス石油機器PLセンターのように、タイムリーな情報が満載で、一般ユーザーも活用できると思えます。また、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度では、技術の標準化に合わせて、弊社の技術もボトムアップできればと思えます。

- 設立
1954年7月
- 代表者
吉田 義一
- 資本金
1,000万円
- 従業員
16名
- 業種
ステンレス製品製造業
- 主要取引先
食品製造工場及び設備関連業者
- 本社
〒003-0872 北海道札幌市白石区米里2条2丁目2-6
TEL011-590-1022 FAX011-590-1033
- URL
<http://homepage2.nifty.com/ssss/>

最新外食トレンド2012

No.4 関東圏(1都6県)の外食産業市場規模について ～産業連関表からの推計

（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

外食産業の市場規模については、当センター推計による全国値があるが、地域別の推計値はない。しかし、大都市圏と地方では、外食産業のマーケット規模も大きく異なっており、その把握が課題となっている。

地域別の状況を考えた場合、データとして援用できそうな資料として、「産業連関表」がある。

「産業連関表」は、経済構造を明らかにすることを目的に、昭和30年を対象年次とするわが国の統一的なものが最初に作成されて以来、5年に1度、総務省、経済産業省等10府省庁の共同事業として作成されており、ある部門で需要が生じた場合、他部門へどれだけ波及が及ぶかなどの経済波及効果等が把握できる統計となっている。この中央官庁が作成する全国の「産業連関表」とは別に、県別の「産業連関表」があり、この中の部門別「生産額」が売

	家計外消費支出(列)	民間消費支出	一般政府消費支出(社会資本等減耗分)	国内総固定資本形成(公的)	国内総固定資本形成(民間)	在庫純増	国内最終需要計	国内需要合計	輸出	移出	移輸出計	最終需要計	需要合計	(控除)輸入	(控除)移入	(控除)移入計	最終需要部門計	国内生産額
【金額】(百万円)																		
全国	7,277,862	14,335,739	0	0	0	0	21,613,601	21,613,601	242,487		242,487	21,856,088	21,856,088	▲906,981		▲906,981	20,949,107	20,949,107
東京都	1,858,147	1,878,024	-	-	-	-	3,736,171	3,736,171	87,783	913,630	1,001,413	4,737,584	4,737,584	▲165,940	▲284,008	▲429,948	4,307,636	4,307,636
神奈川県	418,837	1,315,711	0	0	0	0	1,734,548	1,734,548	6,497	131,562	138,059	1,872,607	1,872,623	▲339,353	▲80,430	▲419,784	1,452,823	1,452,840
千葉県	262,514	723,871	0	0	0	0	986,385	986,385	9,341	87,545	96,886	1,083,271	1,083,271	▲42,417	▲253,135	▲295,552	787,719	787,719
埼玉県	290,819	662,837	0	0	0	0	962,656	962,656	10,343	167,860	178,203	1,140,859	1,140,859	▲41,922	▲204,089	▲246,012	894,848	894,848
茨城県	157,506	303,833	0	0	0	0	461,339	461,339	4,736	17,521	22,257	483,596	483,596	▲19,828	▲53,809	▲73,637	409,959	409,959
栃木県	129,267	175,654	0	0	0	0	304,921	304,921	-	-	52,524	357,445	357,445			▲22,709	334,736	334,736
群馬県	118,935	199,786	0	0	0	0	318,781	318,781	3,738	33,852	37,590	356,371	356,371	▲21,159	▲33,733	▲54,892	301,479	301,479
1都6県計	3,245,085	5,258,716	-	-	-	-	8,504,801	8,504,817	-	-	1,526,932	10,031,733	10,031,749	-	-	▲1,542,534	8,489,200	8,489,217
【構成比】(%)																		
全国	100.0%	100.0%	-	-	-	-	100.0%	100.0%	-	-	-	100.0%	100.0%	-	-	-	100.0%	100.0%
東京都	25.5%	13.1%	-	-	-	-	17.3%	17.3%	-	-	-	21.7%	21.7%	-	-	-	20.6%	20.6%
神奈川県	5.8%	9.2%	-	-	-	-	8.0%	8.0%	-	-	-	8.6%	8.6%	-	-	-	6.9%	6.9%
千葉県	3.6%	5.0%	-	-	-	-	4.6%	4.6%	-	-	-	5.0%	5.0%	-	-	-	3.8%	3.8%
埼玉県	4.1%	4.6%	-	-	-	-	4.5%	4.5%	-	-	-	5.2%	5.2%	-	-	-	4.3%	4.3%
茨城県	2.2%	2.1%	-	-	-	-	2.1%	2.1%	-	-	-	2.2%	2.2%	-	-	-	2.0%	2.0%
栃木県	1.8%	1.2%	-	-	-	-	1.4%	1.4%	-	-	-	1.6%	1.6%	-	-	-	1.6%	1.6%
群馬県	1.6%	1.4%	-	-	-	-	1.5%	1.5%	-	-	-	1.6%	1.6%	-	-	-	1.4%	1.4%
1都6県計	44.6%	36.7%	-	-	-	-	39.3%	39.3%	-	-	-	45.9%	45.9%	-	-	-	40.5%	40.5%

表1 平成17年 産業連関表に基づく飲食店「生産額」について

資料：「産業連関表」

注1：民間消費支出は、各都県民の消費である。

東京都については、民間消費支出は元の表の都民家計消費支出に都民支出(通勤・通学、その他)加えた値、移出は他県民支出の値、移入は都民支出(通勤・通学、その他)の値である。

注2：神奈川県について、家計外消費支出と民間消費支出以外の支出があるため、国内最終需要計と国内需要合計が一致しない。

上に該当するものであり、これによって県別の産業規模のおおよそが把握できる。

今回はこの「産業連関表」(全国表、県別)を使って、外食の主要マーケットである関東圏の外食産業の平成22年の市場規模を推計してみたい。

2. 関東圏(1都6県)の平成22年 外食産業市場規模について

(1) 推計の考え方

「産業連関表」の基本的な作成方法は共通であるが、国・各県で別々に作成されているため、実際には各県のデータを積み上げても、必ずしもその合計値は全国値と一致しない。

しかし、大まかな地域シェアを把握する上では大きな問題はないと考え、関東圏の外食産業市場のシェアを類推する資料と考えた。

また、産業連関表では、宿泊施設等における飲食代については、「宿泊業」の中に含まれており、分離して売上を把握することはできない。そのため、便宜上、「宿泊施設」での「飲食部分の売上」傾向は、当該地域での他の外食(「飲食店」と同様であると仮定し、当該地域の「飲食店」生産額が全国に占める割合を、全国の宿泊施設の飲食売上(当センター推計値)に乗じて当該地域の宿泊施設の飲食売上を推計した。

また、県別の産業連関表が作成されるのは5年に一度であり、直近の資料は平成17年であるため、平成22年の市場規模を考えるに当たっては、平成

17年と産業の構成などが同様であると仮定して、関東圏の市場規模も全国値と同様の増減傾向であるとした。

(2) 関東圏(1都6県)の飲食店「生産額」のシェアについて

以上のような考え方にに基づき、まず各県の産業連関表の資料から関東圏の「飲食店」生産額を見ると、8兆4,892億円となり、産業連関表(全国表)での飲食店「生産額」の40.5%を占めると推計された(表1)。

県別の飲食店売り上げシェアを見ると「東京都」が最も多く(全国比20.6%)、次いで「神奈川県」(6.9%)、「埼玉県」(4.3%)、「千葉県」(3.8%)となっており、圧倒的に「東京都」に集中していることがうかがえた。

(3) 関東圏の平成22年での外食産業市場規模推計について

以上のシェア40.5%と当センターの全国推計値を基に、関東圏の平成22年での外食産業市場規模を推計すると、9兆5,762億円となり、各業種での市場規模は表2のように推計された。

3. おわりに

以上、平成22年の関東圏の外食産業の市場規模は9兆5,762億円となり、全国の約4割を占めると推計された。

これは、平成17年国勢調査での関東圏の人口シェア(32.5%)を上回っており、関東圏以外の人々がビジネスや旅行などによる消費や単価の問題、人口以外にも世帯の所得階層の違いなどが影響していると推測される。

今回は地域別の外食産業のシェアを考える上で、「産業連関表」を参考にし、大まかな試算として推計を行ったが、産業連関表自体は、細かな業種分類の市場規模を見る統計としては作成されていない。そのため、今後地域別市場規模の推計制度を上げるためには人口統計・家計調査などとの整合性を図っていく必要があると思われる。

	平成22年 (2010)	平成22年 (2010)
	全 国	関東推計
外 食 産 業 計	236,450	95,762
給 食 主 体 部 門	189,792	76,866
営 業 給 食	156,919	63,552
飲 食 店	126,996	51,433
宿 泊 施 設	27,461	11,122
集 団 給 食	32,873	13,314
料 飲 主 体 部 門	46,658	18,896
喫 茶 ・ 酒 場 等	20,053	8,121
料 亭 ・ バ ー 等	26,605	10,775
料 理 品 小 売 業	62,342	—
弁 当 給 食 を 除 く	57,159	—
外 食 産 業 (料理品小売業を含む)	293,609	—

表2 関東圏の外食産業市場規模

注：営業給食には、「飲食店」「宿泊施設」以外に、「国内線機内食等」がある

【1】2月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は58件で前年同月の93件に対して62%。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは、ガストーチを使用中、手を切創等5件。(内 調査依頼：3件)
- ◇品質クレームは、家庭用コージェネレーションシステムの騒音についての苦情が1件。
- ◇一般相談は、友人から譲り受けた石油ストーブで油漏れ等22件。
- ◇問い合わせは、石油ファンヒーターのシリコン付着の影響による途中消火についての原因や事例について等30件。

【2】受付実績合計

2-1) 平成24年2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	0	1	9	12	22(38)
事業者	5	0	3	13	21(36)
司法・行政	0	0	10	5	15(26)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	5(8)	1(2)	22(38)	30(52)	58(100)

注) 昨年同月実績 合計93件 事故9件

【3】主な関係行事

- (1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (スクワール麹町 2 / 17)
- (2) 見学：厨房設備機器展 (東京ビッグサイト 2 / 21～2 / 24)

【4】事故クレーム

①火災で2階建て木造家屋焼損、出火原因は石油ストーブか

◇平成24年1月8日 正午頃出火。木造重鉛メッキ鋼板葺き2階建て家屋を焼損。

出火場所に当該石油ストーブ(自然通気形開放式)が確認された。当該ストーブのメーカー名、製品名、型番、製造年月日、諸元、性能、構造、石油ストーブが原因として出火の可能性があるか、出火時に石油ストーブは運転中であったかどうかの調査を依頼する。

◆当該ストーブ本体が原因としての出火及び不完全燃焼、誤給油の有無並びに出火時に当該ストーブが運転中であったかどうかについては、当該ストーブの焼損が著しく、運転が不可能であるため明確に判断はできない。しかし、カートリッジタンクからの漏れ及び異常燃焼は確認できないため、当該ストーブ本体からの出火は考えにくいとの調査結果を報告した。

②ガストーチを使用中、手を切創・出血

◇ガストーチを使用中ユーザーが手を切ったという苦情があり、NITE((独)製品評価技術基盤機構)への事故報告も含め対応方法の相談に乗ってもらいたい。

平成12年末に購入したガストーチをガスボンベに装着し、点火操作を繰り返している最中に、いきなり大きな火が出て驚き、右手付け根を切り出血した。これは欠陥品であり、なぜ手が切れたのか原因を追及しろと言っているが、電話で状況を尋ねても「火が出たのに驚いて覚えていない」と言われている。

◆引き上げた事故品はロックナット(樹脂製)が破損しており、無理に装着した可能性がある。

写真や状況メモ、取扱説明書を確認したが、取扱説明書通りに点火すれば特に問題になる器具ではない。生ガス燃焼の危険性も取扱説明書に説明があり、どのような持ち方をすれば右手付け根を切創するのか不可解である。

NITEに事故報告する際に、調査を依頼するとのことで、現在、NITEで調査中。

③火災で2階建て木造鉄骨家屋焼損、石油ストーブの可能性は

◇平成24年1月10日 午後8時頃に木造鉄骨造り金属板張りカラートタン葺き2階建て家屋を焼損した。出火原因は、2階休憩室の天井の上に設けられた屋内電気配線からの漏電と思われるが、休憩室に当該石油ストーブ(密閉式放射形)が確認された。状況としては9時頃に当該ストーブに点火し、10時頃、塗装工事の養生のため業者がストーブに毛布を掛けた。その時ストーブに触ったが冷たかったため、ストーブは消火していると思った。ストーブが火元かどうか調査してほしい。

◆出火時に、当該ストーブが運転状態であったか否かは、焼損が著しく運転は不可能なため、明確に判

断できないが、ストーブからの異常燃焼によるものではなく、外部からの影響による焼損と考える。しかし、当該ストーブは密閉式ではあるが放射形であり、火力調節により消火、再点火をする機能がある。当該ストーブにより、被せた毛布が加熱され、炭化した後、発火した可能性については更に調査する必要がある。

以上を外部検査機関の試験結果とともに報告した。

④火災で木造2階建て焼損、出火原因は石油ファンヒーターか

◇平成23年12月19日 午前11時出火。木造2階建て家屋焼損。

出火場所は2階自室。出火原因は不明だが、当該石油ファンヒーターが火元か調査願いたい。

調査項目は、メーカー名、製品名、型番、製造年月日、諸元、性能、構造、自動停止装置の有無、故障の有無、出火時の運転の有無。

◆事故品を外部検査機関に依頼し現在調査中。

⑤カセットこんろを使用中、炎が噴出し足に火傷。カーテン及びテーブルも焼損

◇古いカセットこんろでラーメンを作っていたところ、ガバナ付近から火が出て足に火傷を負った。

2m先のカーテンは焼け、樹脂製のテーブルが焼損したとの申し出がユーザーからあり、事故品を確認したが問題ないようである。PLセンターで確認と対応をお願いしたい。

◆事故品を外部検査機関に依頼し現在調査中。

【5】案件処理状況

(1) 石油ファンヒーターで火災（当該製品が出火の原因か調査依頼）

〔申出概要〕

岐阜県内で、木造モルタル瓦葺2階建てを全焼。出火場所は1階南東リビング畳上付近で、ここに当該石油ストーブが確認された。調査依頼の内容は諸元、性能等で、ストーブ本体（強制通気形開放式）が原因として出火の可能性があるか。

不完全燃焼、誤給油、現場の焼損状況と石油ストーブとの因果関係などである。

〔調査・対応結果〕

石油ストーブ下方の置台付近から上方への火炎跡が確認された。カートリッジタンクの口金は斜めねじ込み等の異常な状態ではない。また、タンクからの漏れ、異常燃焼は確認出来ず、当該石油ストーブからの出火は考えにくい。仮に異常燃焼した場合、燃焼室上部に設置された過熱防止装置が感知して燃焼を止める機構がある。

また、石油ストーブ置台に灯油が漏れて溜まっても機器本体から炎の排出がなければ着火しない。

よって当該ストーブ本体が原因としての出火の可能性は極めて低いと報告書で説明。

(2) 家畜用ガス暖房器で畜舎全焼

〔申出概要〕

12月2日午後10時ころ出火、畜舎にいた子豚1500頭全て焼死。被害額はおよそ1億円。市の消防本部、警察からは「不審火なし、原因不明」と言われた。

火事直前まで暖房器の調子が悪く、何回か修理をしており、当日は寒さのため、暖房を最大目盛りで使用していた。この暖房器が火災の原因と考えている。メーカーへ補償を要求したい。

〔調査・対応結果〕

本製品は輸入品で畜舎に6台使用していた。当PLセンターにおいて設置図面等を確認し現地訪問したが、現場は状況が変わってしまっており、火事にあった事故品を見ても判別不能だった。また、設置されていた製品と同様の新しい製品を確認したが問題となるような製品ではなかった。

後日申立者よりPLセンターに電話で、弁護士をたてて提訴する予定だが、PLセンターはどう関わるとの連絡が入ったので、訴訟を起さされる場合、PLセンターは介入出来ない旨伝えて完了とした。

(3) 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

〔申出概要〕

使用3年弱の石油ファンヒーターを点火すると異臭がし、ついたり消えたりする。

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。病院での診察では、不燃性の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1回目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。被害補償と休業補償をしてほしい。

〔調査・対応結果〕

申出者は先に県内の消費生活センターに苦情を申し入れており、消費生活センターがNITEに当該製品を調査依頼している。消費生活センターからも連絡があったため、PLセンターとしてもNITEに調査結果を問い合わせ確認をした。調査結果では気化器にタールが付着しており、不良灯油が原因と思われる、欠陥ではないとのこと。従って因果関係もないので休業補償を求めることは難しいと説明。

これを受けて消費生活センターが申出者に説明するとのこと。当PLセンターは、申出者から直接電話があった場合PLセンターの見解を述べ、その結果をメーカーに伝えることにしているが、申出者からは未だに電話もないので、消費生活センターの説明で納得されたものと思われる。

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07.10.1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10.2.17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10.6.23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09.8.25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10.11.22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10.2.17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10.6.23	ファイヤーブルー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
11.12.28	ECO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) クリエ	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

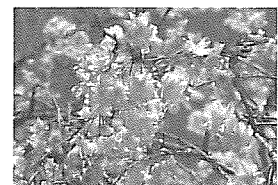
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エ ア ロ ・ ウ エ イ	07-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
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23年度 交付ラベル 159,950枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 4月(卯月) ❖

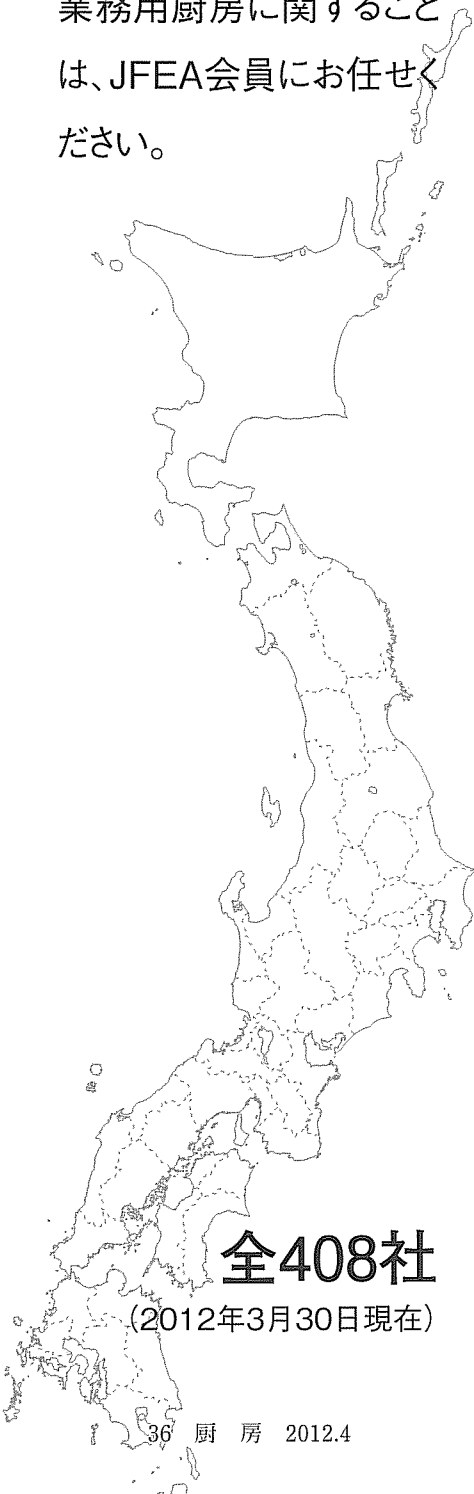
- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1日(日) エイプリルフール、
トレーニングの日 | 13日(金) 喫茶店の日、水産デー |
| 2日(月) 週刊誌の日 | 14日(土) オレンジデー、パートナーデー |
| 3日(火) インゲン豆の日 | 17日(火) 恐竜の日、ハローワークの日 |
| 4日(水) あんぱんの日 | 18日(水) よい歯の日、よい刃の日、発明の日 |
| 6日(金) コンビーフの日、新聞をヨム日、
城の日 | 22日(日) 清掃デー |
| 7日(土) 世界保健デー | 23日(月) サン・ジョルディの日、地ビールの日 |
| 8日(日) 花祭り、参考書の日 | 28日(土) 二輪・自転車安全日、
缶ジュース発売記念日 |
| 9日(月) 大仏の日、左官の日 | 29日(日) 昭和の日、畳の日、
羊肉の日 |
| 10日(火) 駅弁の日、女性の日、建具の日 | |
| 12日(木) パンの記念日 | |



一般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。



●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
三洋電機産機システム(株) 東北支店
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
(株)光工業
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)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)仲和商会
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
オザキ(株)
オピニオン(株)
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)
シンブロメント(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 産業用化成製品販売部
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
マッハ機材(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

全408社

(2012年3月30日現在)

●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)メイター
横河電子機器(株)中部営業所
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

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

●関西支部
●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ大阪本社
エレクトラックス・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
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック近畿事業部
(株)扶洋
(株)達光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所

ホバート・ジャパン(株)大阪支店
(株)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
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所岡山営業所
(株)BSS
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
日本洗浄機九州販売(株)
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオンス福岡工場
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
イシヌキチヨウリ(株)

●大分県
(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)

■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
エレクトロラックス・ジャパン(株)	後5
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前8
三和調理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後1
(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
ホバート・ジャパン(株)	後3
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



●3月末に盛岡で映画館が2館閉館した。シネコンが増加する反面、地方の映画館は経営難や建物の老朽化に直面して減少傾向にあるが、現在深刻なのが、フィルム上映からデジタル化への移行である。●やはり閉館した兵庫県の豊岡劇場も、閉館の理由の一つにデジタル上映設備の導入を挙げていた。●デジタル設備の導入には数百万円以上の費用が新たに発生するという話を聞いたことがあるが、高額な負担は閑古鳥の鳴く零細映画館には耐えられないだろう。しかし配給会社がデジタル式に移行し、フィルムの貸し出しを停止してしまえば、もうそれで終わりである。●8mmフィルムがVHSに駆逐され、そのVHSがDVDに駆逐され、地デジによってラテカセや腕テレビ、地上波アンテナが無用の長物となったようなものか。●フィルムの傷や褪色、映写機の回る音等への愛着はあるものの、それ以前に映画館が消えていくのはつらい。●こういった移行と継承をスムーズに行えるかは、団塊世代の大量リタイアと、少子高齢化の進む日本にも共通する問題である。●日本厨房工業会は一般社団法人へ移行し、50周年を迎える。こちらはどうか。

厨房

平成24年4月5日発行

第49巻／第4号 (No.514)

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

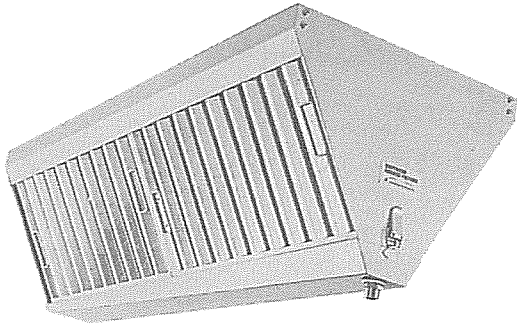
挿絵

発行所 一般社団法人 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。

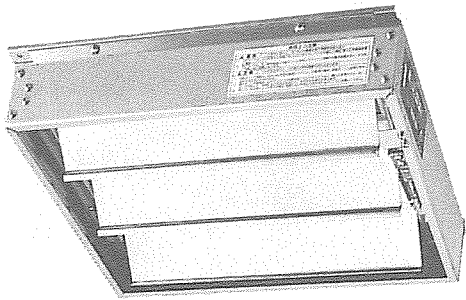
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



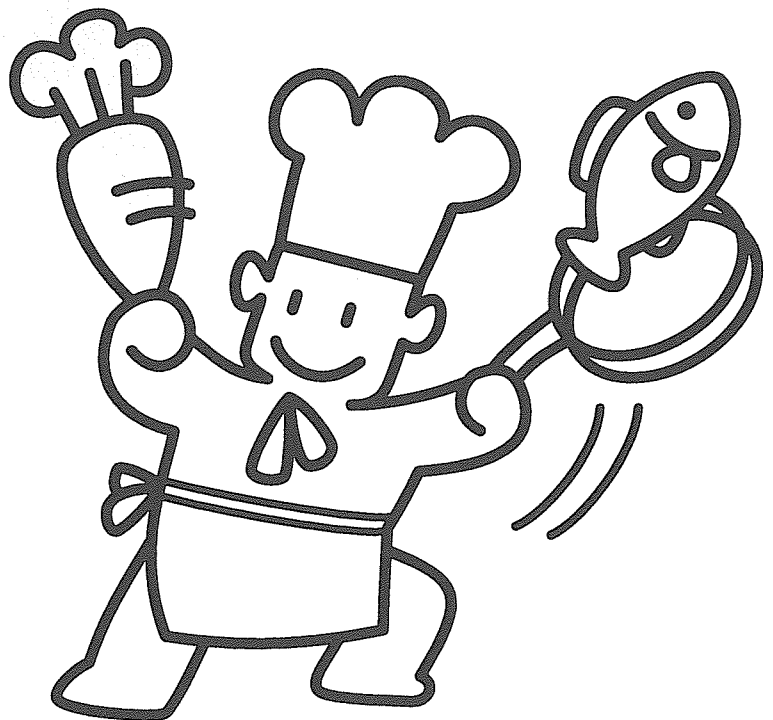
●特長

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

グルメ志向を
安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(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



スギコ産業株式会社

■製造元

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



Self Cooking Center White Efficiency

厨房の未来を体感することになる。

コンビオープン〈セルフクッキングセンター〉が
フルモデルチェンジで新登場。



◆お問い合わせ・カタログのご請求は、最寄りの営業所またはホームページまでお気軽にご相談ください。

株式会社フジマック

本社:東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351 名古屋事業部 052-991-3271
東北事業部 022-788-4431 近畿事業部 06-6338-0710
北関東事業部 048-864-6301 中四国事業部 082-850-3322
東京事業部 03-3434-0395 九州事業部 092-431-4664
横浜事業部 045-841-0202 海外事業部 03-3434-6662
システムキッチン事業部 03-3434-7262

www.fujimak.co.jp/



フジマック 365日サポート体制
全国11事業部 65営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプランを無料でご提案します。気軽にご相談ください。

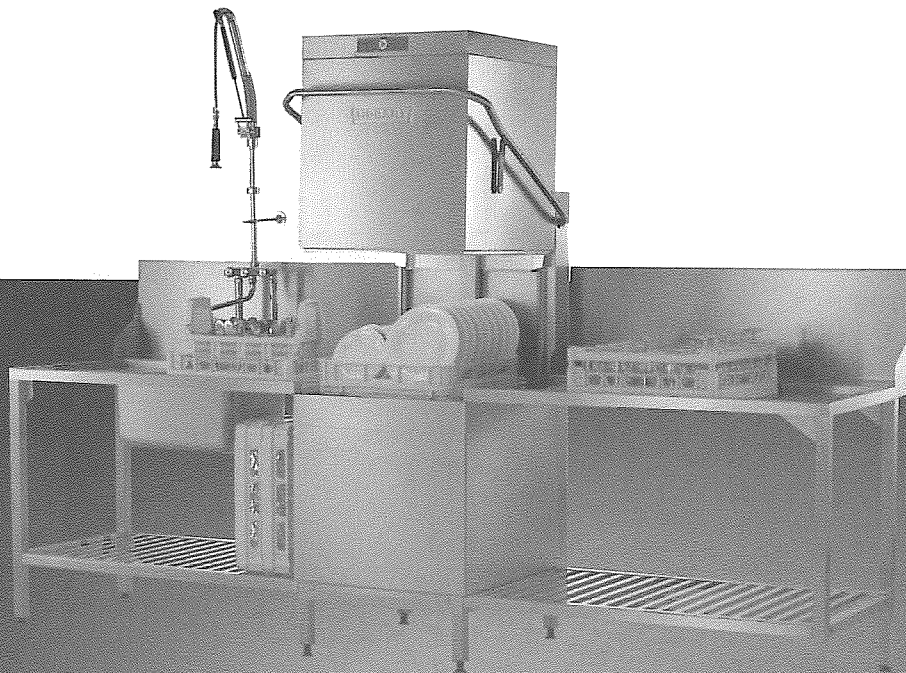
HOBART IS
COMMITTED TO
DEVELOPING THE
MOST ENERGY
EFFICIENT MACHINES



Saving Energy Saving Money

【新登場】AMX/AM900

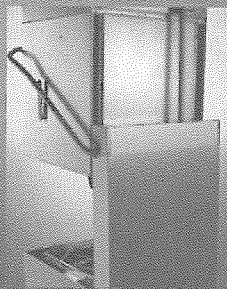
eco eco
ECOLOGY ECONOMY



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

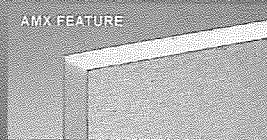
HOBART

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



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

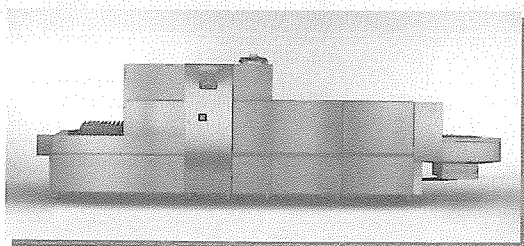
AMX FEATURE



2重構造イメージ

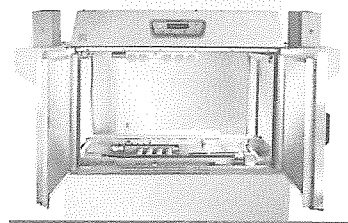


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗淨機シリーズ

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

HOBART

Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

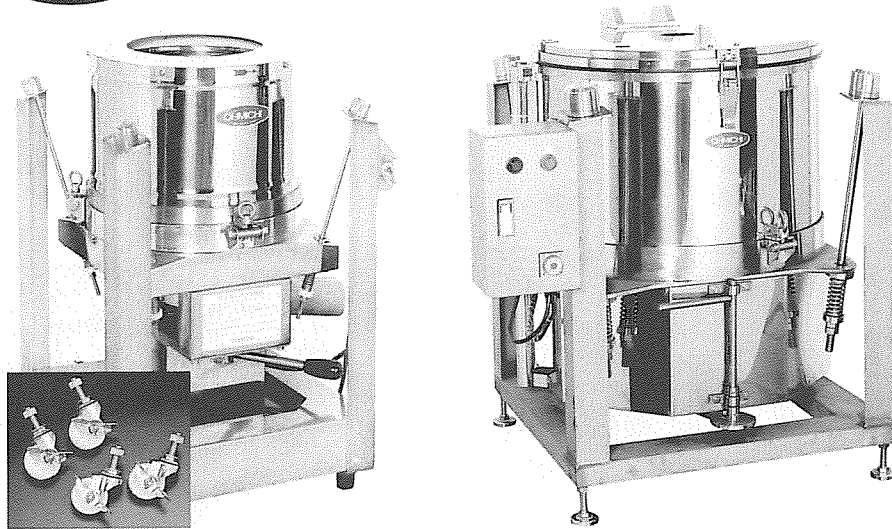
東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル
サービス部
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

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

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

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

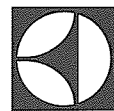
TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

高性能スチコン、ブラストチラーを
お探しなら、エレクトロラックスに
おまかせください。



Thinking of you
Electrolux



特許取得の「湿度実測センサー」
が高品質な仕上がりをお約束。

同メーカーだからスチコンと
ブラストの互換性に問題なし!
スチコン+スチコン、スチコン+
ブラストの段積みで厨房の
省スペースも実現可能。

スチコンは電気・ガス式どちらも
ご用意。

クックチル・セミナーを定期的開催中!
詳しくはこちら
<http://www.aos-electrolux.jp/>

欧州生まれの総合厨房機器メーカー
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

本社住所：東京都港区海岸3-2-12
TEL：03-5445-3316
URL：<http://www.electrolux.co.jp/>

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

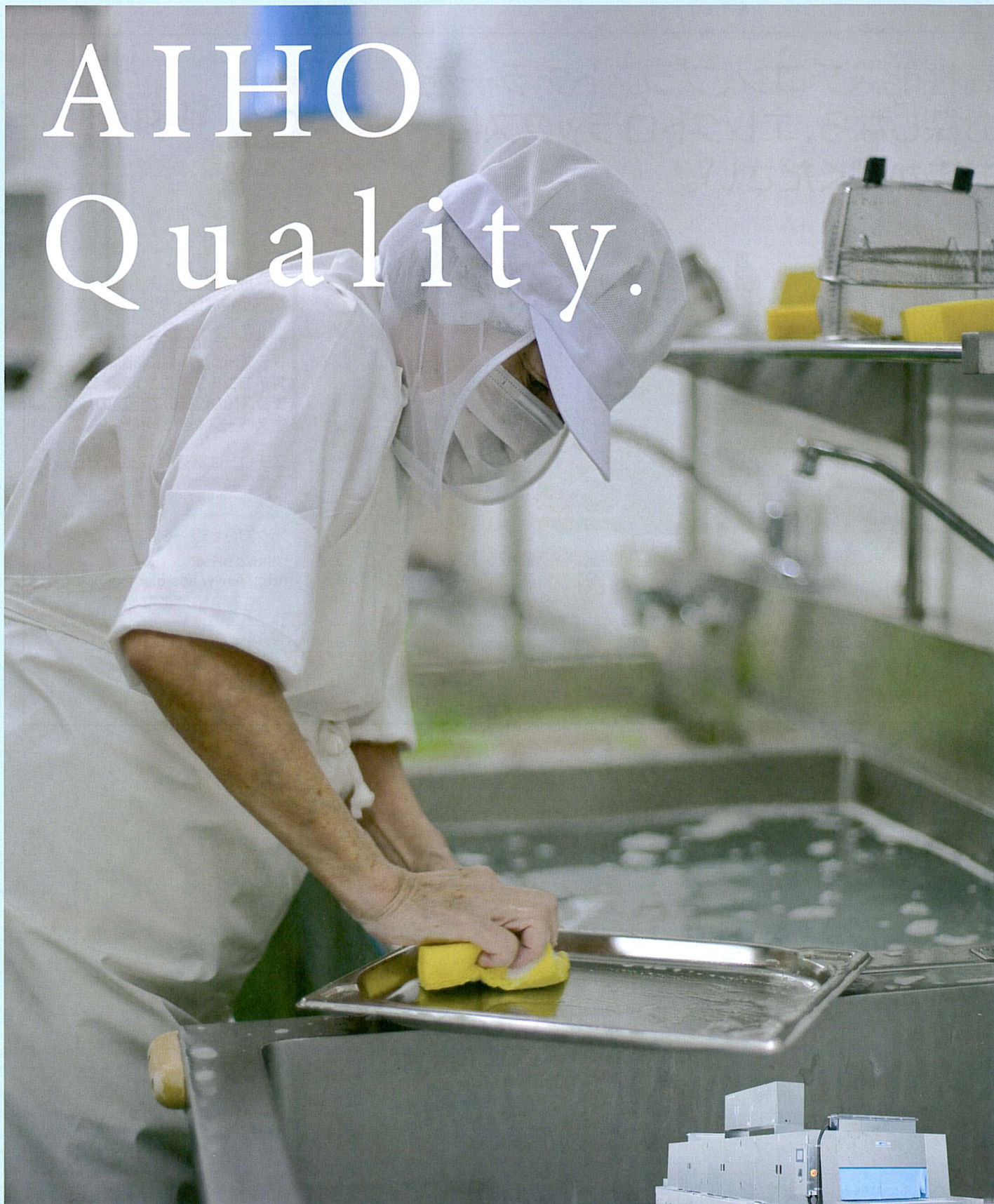
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

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**

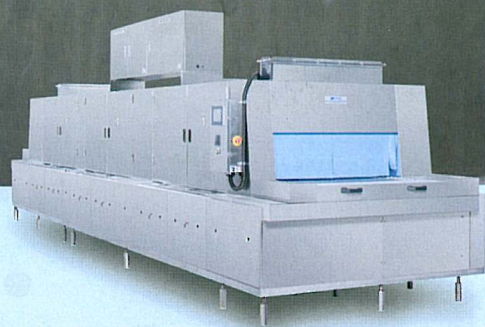
本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

AIHO Quality.



厨房に愛を。

今日もたくさんの「ごちそうさま。」の後に
頑張っている人たちがいる事を
私たちは知っています。
変わらないおいしさのために。



ACA-EX

食器カゴを入れたままの強力洗
浄を可能にした ACA-EX。
大幅な省力化で作業負担の軽減
を実現しました。

AIHO 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

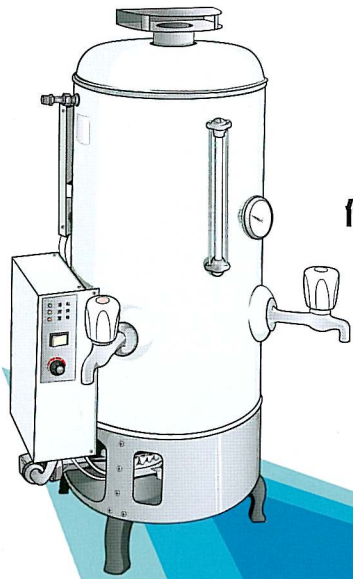
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

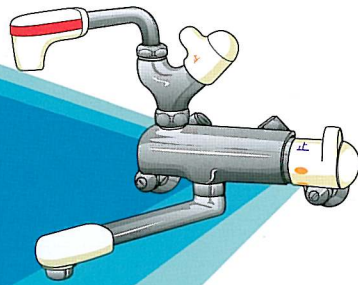
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野
新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯の質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN(HDN)シリーズ



GAS

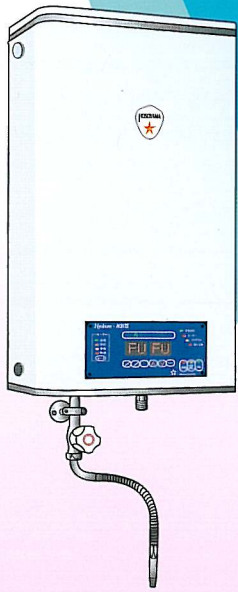
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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

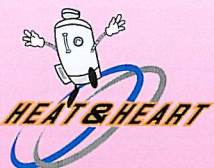


これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the Frontier!!



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真方ビル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