

9

SEP.
2012
No.519

第49巻 第9号NO・519
平成24年9月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

厨房 と 人



厨房と飲食運営改革のすすめ
北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察

日本の食の原点から 千葉県銚子漁港

最新外食トレンド2012
震災が外食産業に及ぼした影響について

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

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

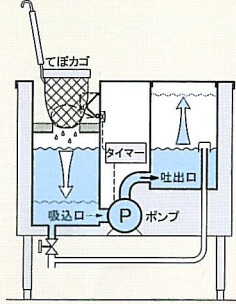
麺つゆウォーマーディスペンサ 15L×2タンク湯煎式

- 有効容量15Lの2本のスープタンクは密閉蓋つき、煮つまりゼロで風味を閉じこめ、残量は液面計で表示し湯煎保温します。
- 湯煎タンクの水位も液面計で表示。
- 注ぎ出し口は金属を使わない独創構造の直下注ぎ出し式、衛生的で耐久性も十分。
- 粘性のあるスープ用として攪拌パドルつきが用意されています。



初の水ポンプ式 麺水切り機

ポンプが多量の水を吸い込むときの負圧を応用した前例のない構造（下図）そのため従来の真空掃除機の吸引方式と異なり水切り水がモーターや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。



超低騒音



特許
出願中

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク違いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート鈕を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし煮出し・だしの引き上げ・だしつゆの湯煎保温までを全自動でプログラム制御します。

- 電源 ON
- だしかごにだしパックをセット
- 湯煎タンクの自動給水・加熱
- スタート鈕を押す
- ヒータとだしかごダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

この間約20分の自動運転



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解冻調理機
4リフト式/2リフト式

●角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラウメン)または40秒(うどん)で解冻調理後リフトアップ。またはスチーム式に比べ軟水調理など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター式噴流発生装置を設置。テポに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。



自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

蓋を閉めると焼き鍋に多量の水が自動で注がれ、厚さ9mmの厚鍋が持つ蓄熱容量によって瞬時に湯を沸騰させて餃子を茹であげる。余分な水を排出した後、蒸して焼きあげることで、耳まで柔かいジューシーなパリパリ餃子の焼きあがり。



省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



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 所 在 地
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 5-2-1-24

本 社 所 在 地
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 5-2-1-24

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることが出来ます。」

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを含めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。

しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 www.fukushima.co.jp 本社：大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

【工場】滋賀・岡山【支社】東日本(東京)・中部(名古屋)・関西(大阪)・西日本(福岡)【支店】札幌・東北(仙台)・信越(新潟)・関東(さいたま)・横浜・西関東(立川)・北陸(富山)・京都・阪和・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄
【営業所】旭川・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・千葉・小田原・相模原・甲府・静岡・沼津・浜松・豊橋・金沢・福井・岐阜・高山・三重・滋賀・奈良・和歌山・難波・南大阪・北大阪・姫路・北近畿・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・大分・佐賀・佐世保・宮崎・鹿児島・石垣

電気 スチーム コンベクションオーブン

(スチーマー+オーブン)

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



卓上
タイプ

SCOS-523RS-L

○680×650×620mm
○3φ 200V 4.1kW

スタンド
タイプ

SCOS-610RH-R

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

※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。



カートイン
タイプ

SCOS-2010RH-R

○1125×700×1885mm
○3φ 200V 38.2kW

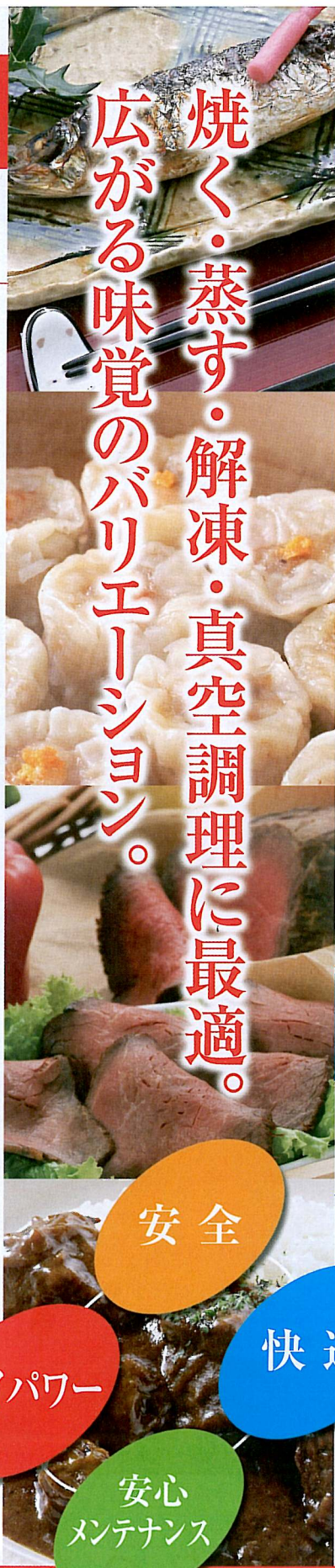


多彩な調理モード

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

3つの自動機能

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



焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心
メンテナンス

真空包装機

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

卓上
タイプ

JUMBO 42

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



フロアー
タイプ

MARLIN 52

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



ブラストチラー & フリーザー

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

カートイン
タイプ

NBC-1220RE

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

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



ニチワ電機株式会社

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

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

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

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代)
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

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

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

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC SAFETY&CLEAN

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め“人にも環境にもやさしい
製品づくり”をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。

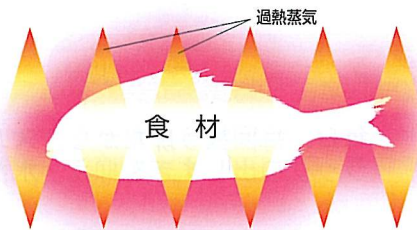


SVロースター HOT MAX
SVM-1W



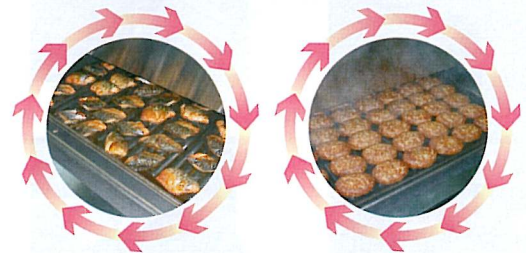
美味しさとecoを両立

過熱蒸気でおいしくヘルシー



蒸気に更に熱を加えたのが過熱蒸気です。
過熱蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃かさず、素材のおいしさを活かします。

過熱蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図れます。



株式会社

中西製作所

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

中西製作所

検索

click
click

ISO9001:2008
認証取得工場



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

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディの決定版

◆ 大きな開口

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

360mm



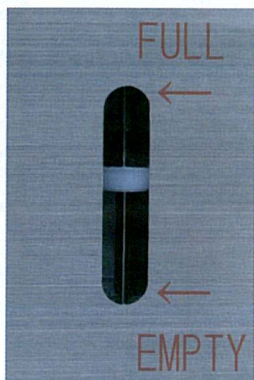
◆ 安全で使いやすく



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

◆ 一目でわかる洗剤量

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



洗剤補充口



洗剤専用ボトル

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

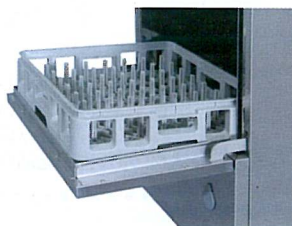
◆ 抜群の洗浄力

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



◆ 丈夫で長持ち

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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



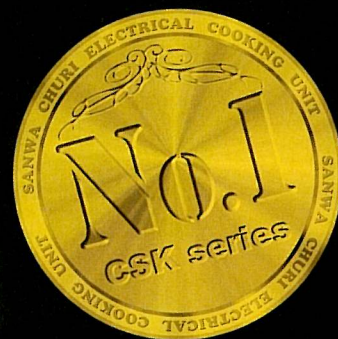
sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 ^{*} **No.1**



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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

飲食店教育のプロが認めた3D厨房設計

古都、京都で80年の実績を誇る大和学園は「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」の専門学校。

そのグループ校であるラ・キャリアールクッキングスクールのカフェ・喫茶店開業クラスでは、3DCGを利用した授業で業務用厨房設計の理解促進に高い効果をあげています。今回は大和学園の仲田雅博校長、笹井昭彦先生、そして授業に協力している関西電力の江上健治氏にお話を伺いました。

イメージを明確にすることでやる気上がる



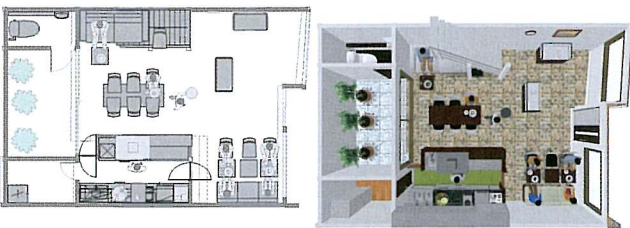
「お店をやりたい人は、答えがすぐほしいんです。」

ラ・キャリアールクッキングスクールの仲田雅博校長はそう話します。京都は土地柄もあって小さなお店での開業が多い街。それだけにオーナーはできるだけ早く店ができあがる

のを見たいのだそうです。

「だから、完成イメージを3Dパースでパッと見せるのがいいんです。イメージがハッキリするとやる気がぐっと出てるんですよ。」

従来の厨房設計業者は、CADでしっかり図面を書いてから提案するので時間がかかるし、平面図を見せられても素人であるオーナーにはわかりません。そこでカフェ・喫茶店開業クラスの厨房設計講座では、受講者にスピーディーに理解してもらうために厨房プランナーによる3Dパースを活用しています。



■描いた図面をクリック1つで立体化。瞬時に厨房や店内のレイアウトを3Dで確認できます。

毎日のことだから作業に無駄がないことが重要

「厨房設計の講座では作業効率について知ってもらうことがポイントの一つです。プロにとって厨房での作業は毎日のことですから、ほんの小さな無駄でも積み重なるととても大きなロスにつながります。」

と話すのはシェフインストラクターの笹井昭彦先生。オーナーの身長によっては一般的には上にあることの多いオープンレーのストッカーも下のほうに置く方がいい場合があります。また冷蔵庫の扉の開く方向や開けたときの通路の余裕などは見落としがちですが、厨房スタッフの動きに影響するので要注意事項です。このような、実際の現場に立たない



と気づきにくいことも3Dパースなら施工に入る前に視覚的に確認できるので、失敗のない厨房設計につながります。



■3Dで視覚的に確認できるので、造作家具の高さも一目瞭然。

夢のお店作りのお役立ちツールとして厨房プランナーを紹介しています。



カフェ・喫茶店開業クラスの厨房設計講座で、厨房プランナーを活用して3D厨房設計を紹介しているのは関西電力株式会社京都支店の江上健治さんです。

江上さんはこれからカフェを開業される受講生に、お店のイメージをより明確にするツールとして、厨房プランナーの活用法を紹介されています。「厨房プランナーの良さは厨房機器のレイアウトを見るだけでなく、ホール(客席)を含めたお店全体のイメージが具現化できる点にあります。」と江上さん。

厨房プランナーを利用すれば、厨房内からホールはどの様に見えるのか、逆にホールから厨房はどう見られるのか等を、自由自在に視点を変えて確認できます。「作業動線の確認や、壁・床の色など、平面図ではイメージできないところを補えるのもいいですね。店のオーナーと設計、施工、設備会社それぞれがイメージを共有できるので、後悔しないお店作りに役立つのではないのでしょうか。」と語る江上さんです。

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]

CADより簡単に図面を作成、3Dパース機能でわかりやすく厨房・ホールを提案できます。

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

使いやすいさと信頼性

メガソフト株式会社
TEL.06-6386-2072
<http://www.megasoft.co.jp/>

HI-COOK is GOOD-1 Partner

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。

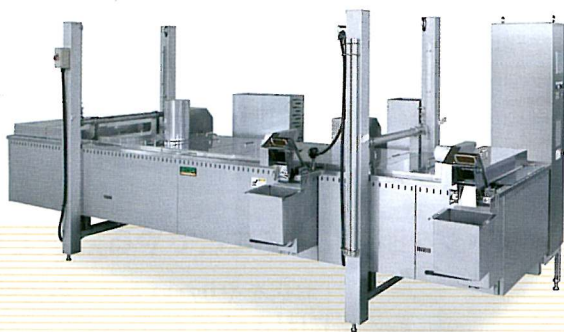


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
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
- 急凍解凍めんあげ釜
- コンベクションスチームオーブン
- 排熱利用給湯システム
- コンベクションオーブン
- 湯煎機
- 炊飯レンジ
- はかまレンジ
- オーブン
- チャースロイラー
- グリル
- ハースグリラー
- ホットスレート
- 豆腐フライヤー
- フライトツフ
- フライヤー
- ヒートツフ
- 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
- ベキングダックスロイラー
- 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、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

厨房設備工学入門 第5版

2011年
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 厨房設計 —

【厨房機器と厨房計画・設計・施工】

工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格:7,800円(税込)、会員価格:6,200円(税込)

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

内 容

■ [厨房設計編]

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

■ [関連設備編]

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

最新・最強の厨房設計の為に。

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

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

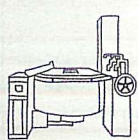
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨」です。

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



ゆで燗機



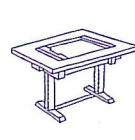
台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大阪ガス(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®」シリーズ

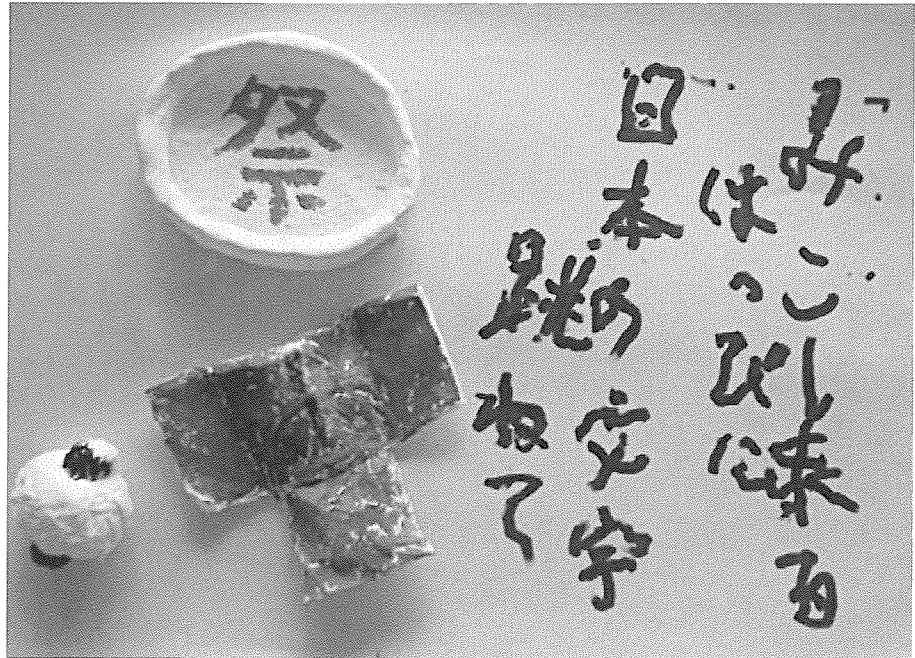
CONTENTS

厨房業界	14	厨房と飲食運営改革のすすめ (5) 北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察 ————— (株) ループコンサルティング Cini-Little ビジネスパートナー 伊藤 芳規
食糧事情	20	日本の食の原点から (5) 千葉県銚子漁港 ————— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	24	会員企業が語る! (55) ————— エレクター(株)
厨房業界関連情報	26	最新外食トレンド2012 (9) 震災が外食産業に及ぼした影響について ~外食企業対象アンケート調査結果から ————— (財)食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター 研究員 森川洋子
	12	陶俳画 [神輿]
	13	巻頭によせて [被災地、被爆地に学ぶ] ————— (株)福井厨房 福井 正佳
	19	工業会だより
	28	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	30	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
	32	会員一覧
一般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

【神
輿】



神輿みこしぐ来る 半被はつびに日本の文字跳ねて

秋の訪れと共に、身近な一般の（地域の）お祭シーズンがやって来る。

♪村の鎮守の♪とまで行かずとも、どんなビル街のど真ん中でも、まだまだ例外ではあるまい。

オフィスビルにも、巨大マンションにも、まだまだ、例えポスターや紙絵になっていたとしても、祭提灯を見かけ、笛・太鼓のお囃子が響いてくるような気がするのには、錯覚だろうか。そしてお祭には欠かせないお神輿。

そこに普段街頭では、和製英語のカタカナや、ファッションのローマ字の氾濫で、滅多にお目にかかれない従来の日本が甦ってくる。日本の文字だ。

担ぎ手の揃いの半被の背中にも、鮮やかに染め抜かれたそれが、生き生きと踊っている。

最初「踊る」が浮かんだが、躍っているような字と取られても思わしくないと、神輿の動きにも合うかと、跳ねさせたのだが、どうだろうか。勢いのある字は、跳ねも払いも鮮明だし……。

「祭来る」の方が、地域全体を包み込んで拡がって良いのだが、こちらは陶板に委ねた。

その皿に盛りたいのは、やはり日本料理。色鮮やかな握り寿司か。活きのよい鱈の刺身か。

被災地、被爆地に学ぶ

(株)福井厨房 福井 正佳

先日、あるきっかけで宮城県石巻市の被災地に、視察およびボランティアで訪問する機会をいただきました。被災した日から1年以上が経過していますが、現在もまだ復興に至らない所がほとんどでした。ボランティアといっても私にできることは本当に微力でしかありませんでしたが、滞在二日目の午前中、地元の電気屋さんのイベントのお手伝いをさせていただくことになりました。

さて、そんな中、地元の電気屋さんとお話になり、家電業界の行く末みたいなものをお伺いしました。皆さまもお察しかと思いますが、今は大手家電量販店が軒並み出店し、そしてインターネットでの低価格販売、そんな中、地元電気屋さんとしての生き残る道を、まさに突き付けられているさなかに起きた津波による被害。地元電気屋さんのこれからの道とは何かを、熱く語っていただきました。一方われらが厨房業界はどうでしょうか？ 似たような所があるかもしれません。しかし、グローバルな視点でいえば、日本の市場は海外の厨房業界からすればどのように映っているのでしょうか？ 家電業界も価格競争、そして日本の市場で争っている隙に取り残され、ガラパゴス化してしまった感も否めません。業務用厨房業界も業界の中でできることがもっとあるのではと感じます。もちろん市場で生き残っていくためには各企業も必死かと思えます。

本稿を執筆している本日は8月6日、広島原爆投下から67年経ちました。日本は世界でも唯一の、戦争による被爆国です。被爆された方が「戦争は絶対やってはいけない」と言われていました。何故なら結果的にお互い同じ人類が殺し合うのだと……私たちが忘れてはならないものがそこにあるような気がします。

今の日本人、いや世界中の人々に問われているのは何なのでしょう？ それはきっと個人や企業の利だけにとらわれないこと。そして人類だけの利にもとらわれず、地球（宇宙）環境のことも視野に入れていく。そういうことではないのでしょうか？ この厨房業界では？ 現在の業界の仲間たちで、より良い技術を磨き、人財を育成する。この業界でやっていて良かったと、そう思える、魅力ある業界にしていくこと、そんなことに少しでも取り組めたら素晴らしい。少し話は大きくなったかもしれませんが、被災地から学んだこと、それは人間の力は自然界からすれば、微力ですが、できることは必ずあるということです。

何故なら人は学ぶことができるから。

厨房と飲食運営改革のすすめ

第5回

北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察

伊藤 芳規

(株)ループコンサルティング
Cini-Little ビジネスパートナー
フードサービスコンサルタント
博士(工学)

	テーマ	範疇
1	飲食店の「必要」と「需要」	設計編
2	使用食材と厨房作業の改善を考える	
3	料理提供と厨房配置を検討する	
4	給食業界における厨房作業の改革考察	
5	↓ 北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察	経営編
6	↓ 飲食の業種業態と厨房のあり方	
7	調理技術者に求められる運営改革	
8	今、求められている社員食堂と厨房作業のあり方	給食編
9	今後求められる厨房の環境制御シナリオ	環境編
10	Vessel Sanitization Programs)に見る厨房衛生の維持と考え方	
11	厨房環境におけるICTの制御と効果予測	システム系
12	飲食の運営改革となる調理のデジタルレシピ活用	

イランド) 設営方式が特徴となります。料理を作る概念では同じである厨房でも、北欧、米国では設備の形態や設営思想に大きな違いが見られます。国内の厨房作業場は、各種のチェーン店以外、設営と機器製造思想では米国様式の模倣でありながら、調理作業者の育成や技術者の伝承方針は、北欧圏の教育思想を併せ持つ環境であるといえます。

■ 北欧圏の料理人思想と厨房設営

北欧圏での飲食環境では、上記でも触れましたが、フレンチレストランに代表されるように、従来の日本でいう徒弟制度が現在でも慣習としてあります。ドイツ、スイス地区のレストラン施設では、日本という和食料理店の板長と弟子たちの状況と同じ、「目で見て盗む」技術習得への教育方針は今でも基本となっています。厨房配置では調理スタッフが囲んで調理する「アイランド施工様式」が基本であり、各役割の違う中、お互いの調理技術を目で見て伝授し合う環境が、機器の配置思想に反映されているのが特長です。しかし、基本的な調理作業指示書やレシピは存在します。調理指導の発展系では、デジタルレシピの活用や調理機器の遠隔自動制御システムは、調理機器と連動できるように各メーカー独自にシステム開発しています。

ここでいうアナログ的な教育方針とは、各種のシステムや指導書に頼らずとも、基本的な調理技術が習得できること。そして職人的領域である、最終味付けや盛り付け範疇は感性の領域であり、この文字やデータで伝達できない領域を伝統的な指導方針で

■ 初めに

国内厨房の機器や設営方式は、戦前より既に営業していたホテル施設の厨房以外、生業家業を中心とした台、流し、氷蔵、コンロ、焼き物器で成り立つ和食料理が中心となる飲食業であったと思います。戦後の駐留米軍の外食需要と共に各種の外食文化が輸入・模倣され、同様にホテルで主に活用されていたレンジ、ブロイラー、スチーマー等も一般外食業へ流用される経緯となりました。現在、国内で生産される厨房機器は、戦後の米国外食文化と設備技術の影響を受ける経緯もあり、各種調理機器は専門メーカーごとに製作。飲食業態ごとに必要な調理機器、板金製品類を単品ごとに設置する設営方針となっています。

一方、海外の厨房事情を見てみると、ドイツを中心とする北欧圏の外食、特にホテル系では日本同様、縦社会の技術伝承の意識が強く、徒弟思想の名残は生きています。厨房機器の構造では、米国の単品機器の製造に対し、北欧圏特融の囲み式ブロック (ア

補い、大事に温存しているのが北
欧圏の調理者育成の思想であると
いえます。

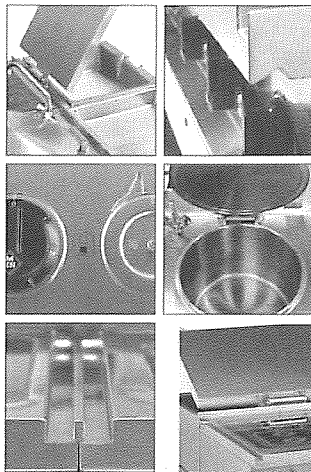
厨房機器群では、レンジやフライ
ヤー、グリドルといった加熱調
理機器群が設置され、アイランド
(機器が集まったブロック体)を形
成しているのが特徴です。この厨
房機器群は、すべて同じメーカー
で製作された厨房機器の集合体で
す。設置固定される機器間では固
定するためのジョイントパーツで
しっかりと固定されます[資料1]。
メーカーにより、固定方式はさま
ざまですが、共通していることは、
機器間に隙間が発生していないこ
とです。作業面に隙間がないこと
で、調理中に発生する肉汁や、油
滴などの染み込みが防止され、菌
の温床防止となります。

■ 米国の厨房設営思想

米国内では1950年代以降、モー
タリゼーションの発達と共に、ハ
イウェイの沿線上へコーヒーショ
ップの出店が続きます。その中で
系列レストラン店も拡大し「チェ
ーンレストラン」の始まりとなります。同系列店で
は同じ調理メニューを提供するのが基本であり、分
かりやすい調理を行えるマニュアル作りと、調理方
針の教育が行われました。

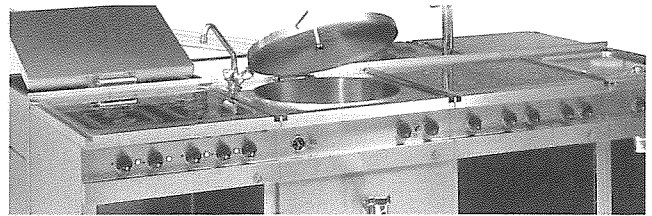
飲食店の経営者達は「稼ぐ時間に稼ぐ」が重要で
あり、料理技術が未熟な人でもマニュアルに従い調
理を行えば、一定な料理を迅速に提供できる機能を
追い求めました。迅速に調理を行うため、厨房配置
の構成も工夫されました。無駄のない調理を行うた
め、グリル、ソテー、フライング等の加熱工程が同
じ動線上に配置。振り返るとソースやガルニを容易
に盛り付けできる配置思想が工夫されてきたといえ
ます。結果、北欧圏と対比的に、能力や性能を競う
単品ごとの調理機器が発達してきた要因ではないか
といえます。

資料1



厨房機器ジョイント

参考写真はドイツMKN社の調理機器写真。
MKNジョイントは機器トップ面の隣接面にU
型トラフを折り曲げ、隣接機器を設置後、逆
型クリップを挟み込むジョイント方式であ
る。厳密には1mm以下の隙間は生じているが、
フードコンタクトゾーン面(作業面)では衛
生障害は発生する温床は発生しない施工デ
ィテイルになっている。



資料2 Imperial Commercial Cooking Equipment, Inc.

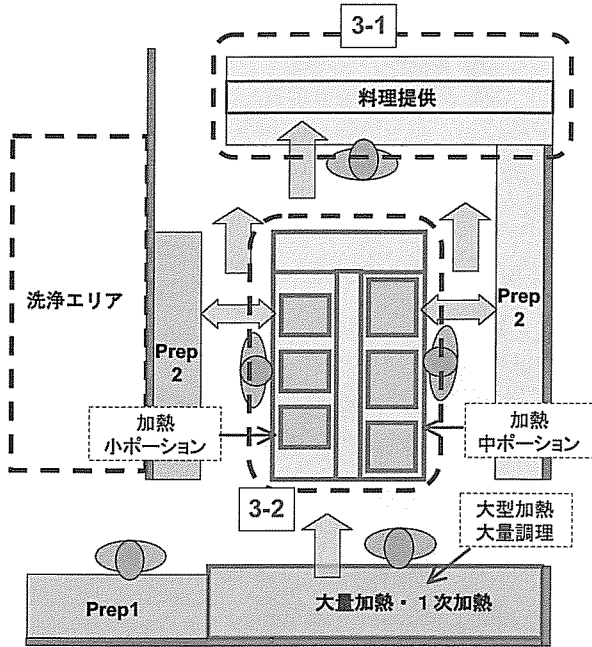


[資料2]はアメリカンタイプの厨房設営例で、
一般に壁面に厨房機器を並べるバックバースタイル
と呼ばれています。米国の場合、厨房メーカーの多
くは、レンジはレンジ群、フライヤーはフライヤー
群を製造する専門メーカーが多く、違うメーカー機
器配置の場合、北欧機器群と対比的に、機器を隙間
なく設置する思想はそれほど発達していません。し
かし、調理終了時では先月号でも記載しました
UDS [Utility / Energy Distribution System] 配管
分配装置の応用などにより、容易な清掃作業が行え
る厨房環境は整えています。

■ 北欧厨房の配置事例

[資料3]のような仏を含む北欧圏の伝統的な厨
房配置スタイルでは、チェーンレストランや各国の

資料3 北欧型調理



飲食業態以外、アイランド式厨房配置様式を基準としている状況です。そこで働いている各調理スタッフは各自の作業ポジションが決まっている作業慣習であり、兼務作業や柔軟性が求められる作業シフトではありません。調理特性では、各種食材の1次2次の下処理作業、加熱工程では、大量調理から、中ポーション、小ポーションと、調理ボリュームごとに作業ポジションが分けられている状況です。これは米国式で標準となる、稼ぐ時間に稼ぐことが求められている迅速提供とは対象的であり、調理時間の制限にとらわれない作業シフトが背景にあると思われる。

3-1：伝統的な調理職人教育を伝承する一方、現在、各レストラン、ホテルでは、POS売上管理と販売傾向分析などはもちろん行われています。サービス面では、あえてアナログ的なサービス要素を演出することで、その店舗のブランドを維持している戦略がうかがえます。

3-2：調理オペレーションでは、表面的には、目で見て覚える伝統的な調理人の育成が基本となっています。しかし、北欧圏の厨房機器メーカー各社は調理作業の電腦化システム研究は進められています。つまり、各種の作業シナリオのデジタル化と再現応用のシステム技術は15年前以前より研究がさ

れている状況です。北欧圏の厨房は、伝統的な調理人教育を維持させながら、世界最先端の調理とICT応用技術も活用できる厨房環境であるといえます。

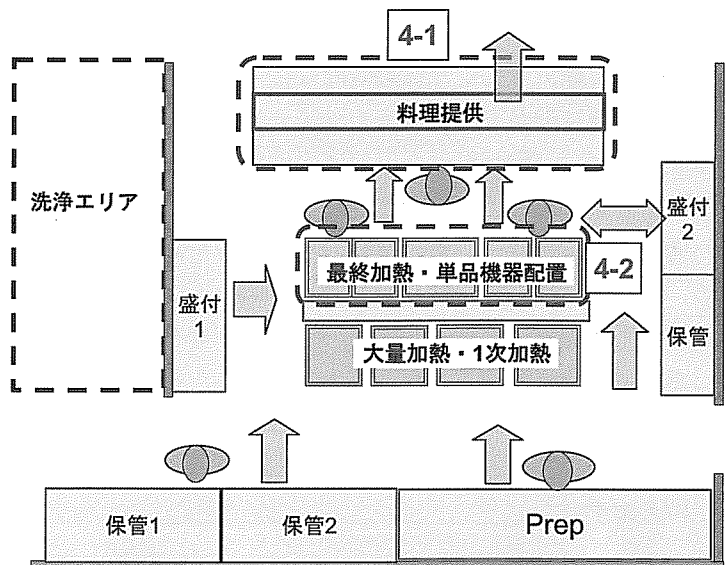
■ 米国厨房の配置事例

[資料4]の米国調理スタイルでは、大型ホテル以外では、下処理済み食材、冷凍、冷蔵、チルド品と1次加工を経由した食材が多用化されています。一般のレストランの調理工程では、段階的な調味や加熱を繰り返す調理作業は避けられる傾向にあります。特に加熱工程ではクックチル方式以外、可能な限り1~2工程で完了する調理工程が工夫されている傾向です。それ故に、厨房配置は最終加熱ラインと盛付ラインが対となるバックバースタイルの厨房配置計画が標準となっています。

4-1：現在ホテル、レストランでは、POS売上管理と販売傾向分析など、料理提供と販売戦略など、さまざまなICTシステムの応用が行われています。店舗マネージャーは、売り傾向の情報を厨房作業場へ伝達を行い、食材の準備や食事発注業務で応用しています。

4-2：フレンチなど、段階的な調理ステップと各種の調理応用を行う業種以外、調理作業マニュアルを基準とする調理作業が基本となる米国型調理フローでは、下処理後、食材保管を経由し、盛付作業へ流れる冷菜類。下処理後中小ポーション加熱を経由し、調理提供が行う調理群、下処理後、大型調理加熱(1

資料4 米国型調理



次加熱)を經由して下処理後、中小ポーションの最終加熱を經由し、提供を行う調理群と大きく分かります。最終加熱前では食材保管やクックチルなどの冷却保存調理工程も応用する調理工程が組みまています。

米国型調理フローでは、下処理後、食材保管を經由し、盛付作業へ流れる冷菜類。下処理後最終加熱を經由し、調理提供を行う調理群。下処理後、大型調理加熱(1次加熱)を經由して最終加熱を經由し、提供を行う調理群と大きく分かります。北欧と米国の大きな違いは、調理ステップの違いです。その違いは、北欧での提供タイミングを重要視する順次提供スタイルと、同時提供に重きを置く米国式サービススタイルの違いも大きいと思います。その他の厨房管理面では、調理機器の消費エネルギーや稼働と連動制御を行っている施設はありますが、全体的な調理システムの連動制御までは一般的には行われていない状況のようです。

■ 北欧と米国の調理フロー例

一概に言えない部分はありますが、[資料5]の北欧型調理フローでは、下処理後、食材保管を經由し、盛付作業へ流れる冷菜類。下処理後、中小ポーション加熱ラインを經由し、調理提供が行う調理群、下処理後、大型調理加熱(1次加熱)を經由して、

中小ポーション加熱ラインを經由し、提供を行う調理群と大きく分かれています。最終加熱前では食材保管やクックチルなどの冷却保存調理工程も応用している調理工程が組みまています。

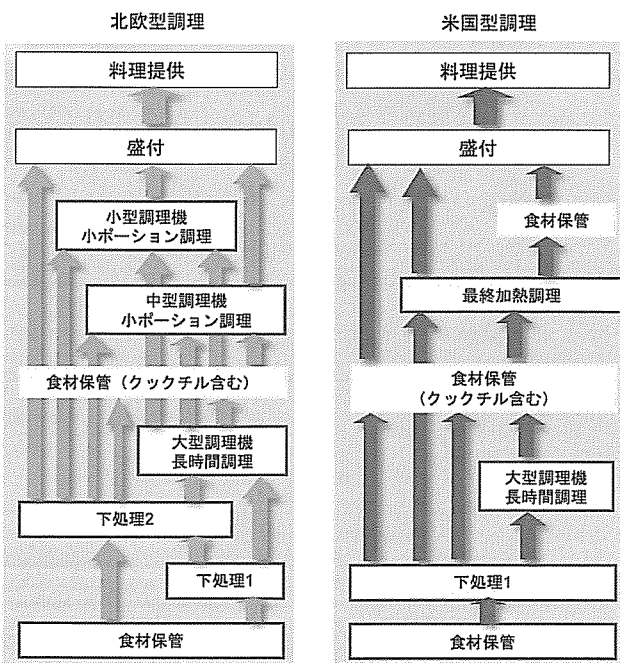
米国型調理フローでは、下処理後、食材保管を經由し、盛付作業へ流れる冷菜類。下処理後、最終加熱ラインを經由し、調理提供を行う調理群、下処理後、大型調理加熱(1次加熱)を經由後、保存冷却しながら最終加熱を經由し、提供を行う調理群と大きく分かれています。北欧と米国の大きな違いでは、調理ステップの違いであると思います。その違いは北欧式の提供タイミングを重要視する順次提供スタイルと、同時提供に重きを置く米国式サービススタイルの違いが厨房配置に大きく影響していると考えます。

■ 国内飲食業の厨房配置と欧米比較

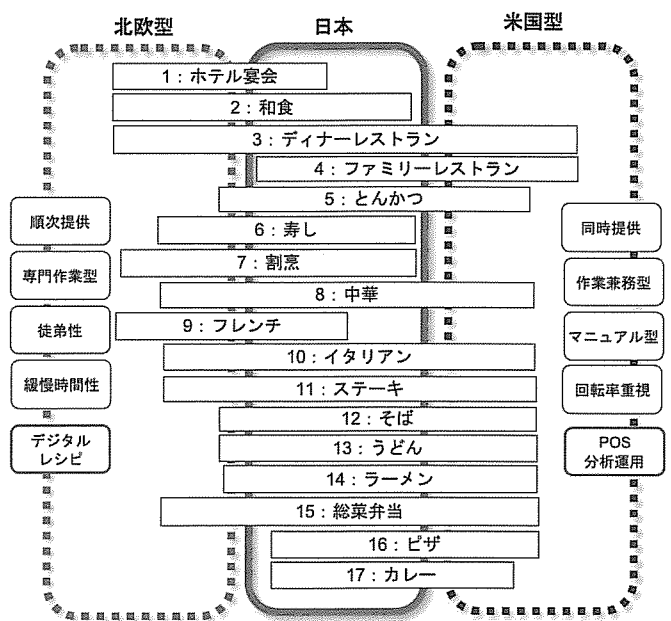
[資料6]では、国内の各飲食業の厨房配置が米国式か北欧式であるかを、タイプ別に分類した資料です。サービス方式や規模により、違いはもちろんです。サービス方式や規模により、違いはもちろんです。厨房配置傾向として捉えていただければと思います。

北欧型では、料理提供での「順次提供」を重視させ、調理シフトでは「専門作業型」となり、教育方針では「徒弟性」を重要視させ、喫食時間ではゲスト主体の「緩慢時間性」が重要視されています。一方、

資料5



資料6



米国では売上が重要視される「回転率重視」型であり、調理作業は作業者の効率性を高めるための「作業兼務型」が採用され、それ故に「マニュアル」を基準に調理作業が行われ、提供サービスでは「同時提供」を基本とした調理作業シフトが傾向となります。

1：ホテル宴会厨房では、伝統的に北欧スタイルの影響を大きく受けているバンケットキッチンが数多くあります。食材保管以降、下処理は料理により各セクションに分類されます。冷菜類に関しては、冷たいオードブルやサラダを調理するガルド・マンジェ (garde-manger) が担当。その他温菜類下処理もあり、一概に下処理作業を一括にはできません。その他、調理工程ではソースや温かいオードブル調理担当のソーシエ (saucier)、野菜と卵料理、ポタージュ担当のアントルメティエ (ENTREMETIER)、魚料理や魚ベースのフォンやソースも担当するポワソニエ (POISSONNIER)、オープンや焼き串を使った料理・ロースト・グリエ・フライと付け合わせをするロティスール (ROTISSEUR)、スープ・魚料理・肉料理・ロースト料理群担当のグリヤルダン (GRILLARDIN) と、各調理担当者が専門で調理を行います (7月号参照)。作業ごとに専門調理を行うエリアの考えでは、北欧型であるといえます。米国ホテル厨房でも、同様な厨房配置思想は採用されています。

2：和食厨房は、7：割烹業態も含めて日本独自の調理スタイルであり、北欧型といえない面はあります。しかし、焼き、煮方、刺し場、揚げ場とセクションごとに作業が進められ、最終的な盛付と調理が進む方式では、北欧調理スタイルに類似します。割烹は伝統的な料理に対する総称であり、会席料理、懐石料理、精進料理などに分類されています。江戸後期では、高級料理が割烹といわれ始めました。料亭や旅館 (割烹旅館) でも含まれ、和食・割烹は国内独自の飲食サービススタイルであるといえます。

3：ディナーレストランでは、洋風スタイルのメニューを中心にサービスが行われている業態ですが、メニューの種類や演出やサービススタイルはさまざまであり、その店により、厨房配置に変化があるため、一概に系統分類はできない面があります。

4：ファミリーレストラン (FR) は、米国コーヒーショップ厨房スタイルを踏襲しています。カリフォルニア州レイクウッドを起源とするデニーズ (Denny's) は、1973年にイトーヨーカ堂がデニーズ本社とライセンス契約を結び、デニーズジャパンを設立しました。

国内運営時では、サービスやメニュー、厨房配置も本土と同様なスタイルを取り入れていたと思います。その他、ロイヤルホスト、すかいらーくなど国内独自で発展努力してきたファミリーレストランはあります。ファミリーレストランはコーヒーショップ同様、朝食、ランチ、ディナーと1日の食事を迅速に提供させることが命題となります。

そのため、設立当時では、サービス方式や厨房オペレーションや配置など、米国へ視察が数多く行われ、厨房では米国式のバックバーススタイルが基準となっている状況です。現在、数多くのチェーンレストランが乱立しています。また食品加工技術や調理加熱技術も目覚ましく発展しました。その結果、調理時間も大幅に短縮され、加工食材と調理機器の応用では、提供食数にもよりますが、調理作業が一人オペレーションでも可能な場合もあります。今後FR飲食業は、国内独自の厨房スタイルへ進化する飲食業態であると感じます。

5：とんかつ店では、単品販売から、その他関連メニューを提供するさまざまなメニューサービスがあります。そういう意味では、12：そば、13：うどん、14：ラーメン店にも共通する飲食サービスであると検討できます。小規模の店舗構成では、カウンター席とテーブル席の配置が基本となり、厨房では盛付テーブルと加熱ラインが対となり配置されている状況です。30席以上の規模となると、盛付スペースや加熱能力に限界が出てくるため、中間に作業台や、加熱エリアを単独に計画する必要があります。

6：すし業態は日本独自の飲食業であり、どこかスタイルかは定義できない面はあります。すし単独店であれば、カウンターと厨房の対面サービスが基本となります。

8：国内における中華料理店は、中華レンジを中心に調理が行われる厨房スタイルです。小規模であれば、中華レンジの対面では提供盛付テーブルが配置

され、30席以上では、中間に盛りテーブルや食材置き場が必要となる厨房配置となります。その他、冷菜や点心作業場も含まれますが、米国式でも北欧式でも配置が可能となる調理スタイルであると考えます。

9：フレンチ業態はいうまでもなく、欧州スタイルであり、10：イタリアンもアイランドスタイルの厨房配置がある一方、パスタなどの単品を打ち出す店では、バックバースタイルの厨房配置が多く存在している状況であり、一概には言えません。11：ステーキハウスなどは、チャープロイラーや炭火式など焼き方演出面で打ち出す店は多く、厨房配置傾向も調理シナリオや演出面で変化が現れています。

15：総菜弁当業態は、路面店、デパ地下ショップ、ビル内店舗など、ロケーションはさまざまです。総菜弁当店は、加工食材の多用化により、限られた厨房面積でも調理が行える業態です。よって狭い厨房に最も効率良く厨房を配置するか否かで、調理生産ボリュームが大きく左右される状況となります。

16：ピザショップでは、生地とトッピングからピザ釜での焼成作業が一連になる厨房配置が必要です。その他関連メニューの調理作業エリアも付随しますが、迅速な調理提供が必要となる厨房配置では、米国型の厨房配置に分類されると思います。

17：カレー店では、専門のインドカレーからチ

ーン店のカレースタンドと多岐に分かれますが、どの店舗でもカウンターが付随する提供スタイルが多く存在しているため、迅速提供を基本とする米国式の厨房といえるのではと思います。

■ おわりに

国内の業務用厨房機器や設営シナリオは和食業以外、米国を含め諸外国の影響を受け発展してきたと思います。厨房機器ではグリドル、ブロイラー、スチコンをはじめ、海外製品の良い所を模倣し、国内の規格へ再構築する技術は世界トップクラスであると思います。一方、北欧や米国の厨房業界では、製造する各調理機器は衛生環境の維持や機能を含め完成の域です。

北欧、米国メーカーが今積極的に進めていることは、飲食企業との共同研究です。それは利益を維持できる調理システムと調理機器の稼働管理です。販売の結果は、調理作業の結果です。販売履歴の傾向分析予測を、調理作業や調理稼働と関連設備にリンクさせるシステム開発へ積極的に取り組んでいます。飲食販売ニーズに適応する調理作業と、機器稼働の管理は新たな利益とビジネスを生み出すこととなります。欧米厨房メーカーは、飲食ビジネスと利益をテーマに次世代のビジネスモデルを構築しています。

工業会だより

7月21日～8月20日

- 7. 24 ガス機器設置基準検討専門部会。由利事務局次長。(三会堂ビル2階A会議室)
- 7. 31 第1回業務用厨房熱機器性能指標基準協議会。白鳥、御幡、上岡、河原林、十河、中川、沼田各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 8. 1 平成24年度厨房設備士運営委員会。福島委員長、椎名、柏木、宇都宮、田村、小林、木下、中西各委員、土谷代理(鈴木委員)、江原代理(千葉委員)、三好代理(石田委員)、山田諮問委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員。(メル

パルク東京5階・華厳)

- 8. 2 平成24年度第3回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、岡田、沼田、井戸田、近藤、中川、佐々木、橋本、小松、和中、篠塚各委員、幡野、茨木各オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 8. 8 第1回都市ガス消費事故分析等検討委員会。由利事務局次長。(KHK本部第2会議室)
- 8. 20 公益社団法人日本栄養士会設立祝賀会。寺内事務局長。(ホテルサンルート有明)

日本の**食**の 原点から -5-

千葉県銚子漁港



(有)フーズシステムクリエイター
佃 朋紀

『漬つくし』の町 銚子へようこそ

今回は、千葉県銚子漁港を取り上げます。

銚子は、黒潮洗う房総半島の最北端に位置し、沖合には黒潮と親潮が混じり合う優良な漁場が控えています。そのため水揚げ量も多く、平成23年は22万5千トンの水揚げを記録し、全国一を記録しています。日本でも最大規模の漁港といっても過言ではありません。もちろん、水揚げが日本一であれば、水産加工基地としても日本でも最大級の地域となっています。

そんな銚子へは、東京駅からJRの特急電車「しおさい」に揺られること104分ですから、あっという間に到着してしまいます。また、車を使うと、東京から首都高速を通り、東関東自動車道の終点の潮来ICで降りて一般道路を銚子方面に走ること、約150分で到着します。

さて、銚子といえば、何といっても醤油です。そ

の醤油が銚子で製造されるようになったのは、1616年だといわれています。それまでは、大阪で作られた醤油が江戸に輸送され、使われていたそうです。銚子で醤油が製造されるようになってからは、江戸の人たちの嗜好に合った醤油が作られるようになり、普及していったのだそうです。多分、その当時、銚子で醤油が作られるようになって、江戸前の料理に革命が起きたのではないのでしょうか。

当然ながら銚子には醤油を使った製品もたくさんあります。その中でも有名な一つが「ぬれ煎餅」もしくは「ぬれせん」と言われる煎餅です。食べられた方も多いと思いますが、一度食べると病みつきになる味です。しかし、実はこのぬれ煎餅は昭和35年ごろから作られ始め、38年頃から「ぬれせん」として販売されるようになったそうですが、当初はやわらかいために煎餅が湿気っているんじゃないかと心配したお客さんが多かったそうです。

このぬれ煎餅が、見事に消費者の煎餅の概念を覆してしまったのです。一般的には、煎餅といえば固

いもの、食べるとパリパリと音がするものという固定観念を、銚子のぬれ煎餅はやわらかく、音もしない、おいしいものということに変え、消費者に感動を与えたのです。その点からすれば、商品開発のお手本なのかもしれません。

醤油を使った商品でもう一つ有名なのが、カツオの角煮です。銚子漁港に水揚げされた、鮮度の良いカツオと銚子の醤油を使って丁寧に煮込まれた角煮は、甘くもなく、それはもう絶品です。最近、醤油も鮮度ということがいわれるようになっていますが、鮮度のいい醤油を使って煮込む角煮ですから、おいしさも格別なのかもしれません。もちろん、消費者に感動を与える商品となっています。銚子市内でも今では1軒だけとなってしまいましたが、昔の通りに薪を使って煮込んでいるお店があり、そこのカツオの角煮は、伊東真水面伯も絶賛されたといわれています。

ところで私の場合、歳も歳なものですから、銚子といえば昭和60年に放送されたNHKの朝の連続ドラマ『濡つくし』が脳裏に浮かんできてしまいます。このドラマは、醤油屋の娘と網元の旦那を描いたもので、このドラマの中でいくつかのクライマックスがありました。最初のクライマックスで、確か沢口靖子演じる主人公の古川かをるの最愛の夫である網元の吉武惣吉（川野太郎）が嵐で海に転落し遭難するシーンがありました。

実は、銚子の漁港は利根川の河口にできた漁港ですから、利根川の流れと海の波風や海流から生まれ

る三角波が立ちやすい場所で、昔は漁港に入るにも大変だったと聞いています。船乗りにとっては、三角波は航行上とても危険な波であり、下手すれば船の転覆につながりかねない波だといわれています。もちろん、漁業者もいやがる波なのです。この点がドラマのポイントだったのです。実際に三角波を受けて転覆した船も、数多くあると聞いています。銚子の漁港には、そういう歴史もあったのです。ただ、今では漁港が整備されてきた中で入港時に転覆するような船はなくなり、安全な漁港になりました。

ちなみに、「濡つくし」とは、水路（濡）を示すために打たれていた杭のことをいうのだそうですが、NHKドラマの中では「身を尽くし」とかけられ、物語が構成されていったようです。

さて、銚子漁港には、時化や休漁期間を除き、いろいろな漁業種類の船がありますので、その分実に多くの種類の魚が水揚げされています。日本でも、水揚げされる魚種の数では最も多いかもしれません。写真は、近海ものの魚を取り扱う卸売場の風景ですが、魚は箱に入れられ、目方を量り、箱ごとに競られていきます。箱単位という細かな単位で競られていくのです。

また、サンマ棒受け網漁船（大型）が入港したりすると、岸壁はてんやわんやの騒ぎになります。筆者が訪れた時（10月）は、ちょうどサンマの水揚げシーズン真っただ中にあり、毎日のようにこうした大型の漁船が岸壁に横付けされ、水揚げをします。大漁に水揚げされるような魚種は、1トンのプラスチックの容器（通称「ダンベ」といわれています）に入れられ、箱単位で競られるのです。これを、タンクスケールといっています。また、もう一つの方法としては、トラックスケールという方法があります。この方法は、トラックの荷台に積まれた魚が取引単位になるのです。

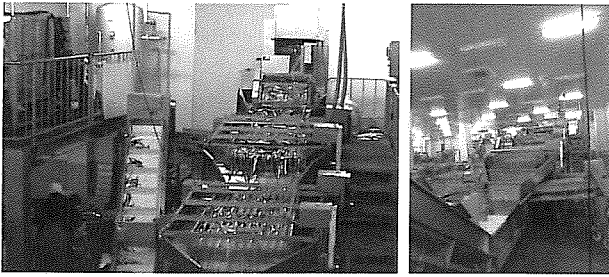
トラックに積まれた魚の重さをどうやって算出するのかというと、①台貫所（計量するところ）で空の状態のトラックの重さを量る、②トラックに魚を積み、再度台貫所で量る、そして②の重量から①の重量を引いた重さということで、魚の重量が算出されるのです。こうした取引のもと、トラック1台ごとに仲買人の人たちが競り合うのがトラックスケールという方法なのです。この方法は、大量に水揚げされるような所で行われており、銚子や北海道の太平洋岸の漁港で行われています。取引のスピードも速いので導入されていますが、最近では衛生的な問題もあり、徐々に姿を消し、替わってタンクスケールという方法がとられるようになりました。タンクスケールもほぼ同じ方法で、水氷の入れられたタンクをあらかじめ重量計の付いたフォークリフトで量



銚子の卸売場



サンマ棒受け網漁船（大型）



魚の選別ライン

り、その中に魚を入れた後、再度計量して算出するのです。

なお、こうした取引の際には、業界独特の慣習として「水引」ということが行われます。魚の中に含まれている氷や水もありますので、その分を一定の割合で割引くということで、調整がなされています。さて、購入した大量のサンマなどは、仲買人の人たちはどのように処理されるのでしょうか。

ちなみに、大量に水揚げされる魚の場合、最近の選別のラインは写真のように機械化されています。まず、粗選別においては、写真のようにローラー選別機を用い、それぞれのローラーの幅で大、中、小というように選別をします。大体、大のサイズは鮮魚向けに、中のサイズは加工向けに、小のサイズは餌向けというように仕向けられます。このローラー選別の後に、「大」に仕分けられたものは、さらに細かに、重量選別機により数十グラム単位で選別されるのです。

漠然とサンマの選別といますが、昔はたくさんの方が選別作業に従事していたもので、今や大量に漁獲される魚の選別は装置産業化しています。もちろん、写真のような高度に衛生管理された加工場も最近では多く見られるようになりました。

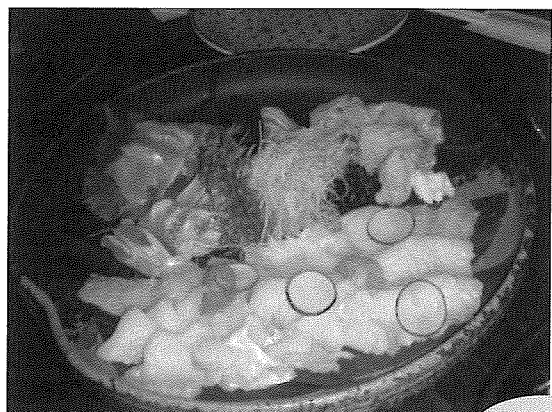
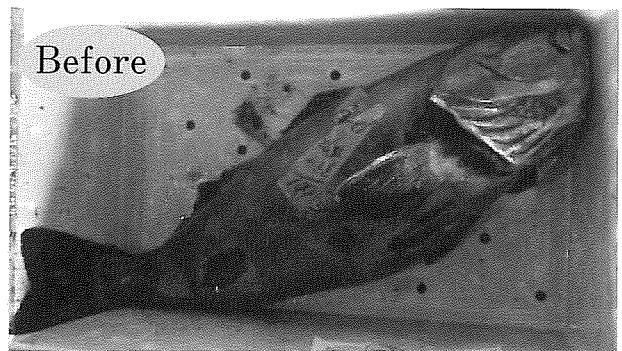
アブラボウズに キンメダイ

さて、鮫子の魚ですが、先ほども書きましたように、いろいろな漁業種類の漁船が水揚げされますので、種類が実に多いことが特徴なのです。その中でも、マニアックな魚の一つがアブラボウズという魚です。水深200~600mの岩礁地帯に生息していて、刺網やえ縄などで漁獲されるギンダラ科の魚です。このアブラボウズの産地として、実は鮫子が有名なのです。ちなみにアブラソコムツと勘違いされる方が多いのですが、アブラソコムツはワックス性の脂のため食用として供することは禁止されていますが、アブラボウズの場合はそうではないので許可されています。ただ、名前の通り脂の含有割合が高く、食べ過ぎると下痢になる可能性もあるといわれていま

す。昔はクエの代用品として使われていて、クエだと思って食べたけれども実はアブラボウズだったという話もありました。もちろん最近では、そうした詐称はなくなりましたが。

ところで、「アブラボウズ」という名前、いかにも情けない名前ではないですか。うまい魚なのに、「ボウズ」という名前で、しかも「アブラ」が付いているとなると、誰しもうまいとは思わないはずですよ。とすれば、もうちょっとうまさうな名前を付けてやらないと可愛そうじゃないか、と思うのは私だけでしょうか。

そもそも魚については、多くの場合、命名者がほとんど消費のことを考えずに名前を付けています。このため、以前は、消費地では消費者に食べてもらいやすいようにと新たな名前を付けて販売されていました。平成12年7月から改正JAS法が施行されたから、品名については標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている和名があれば、その

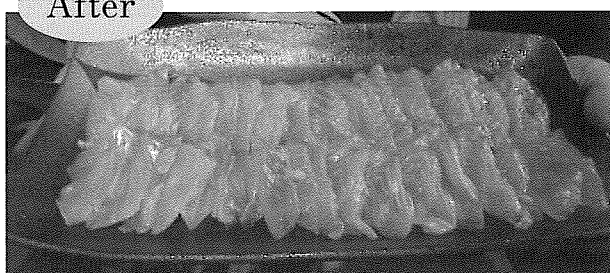
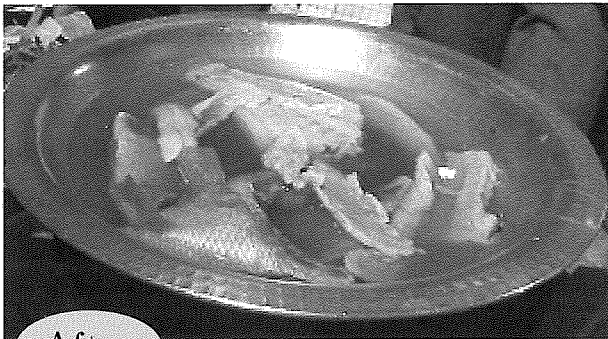
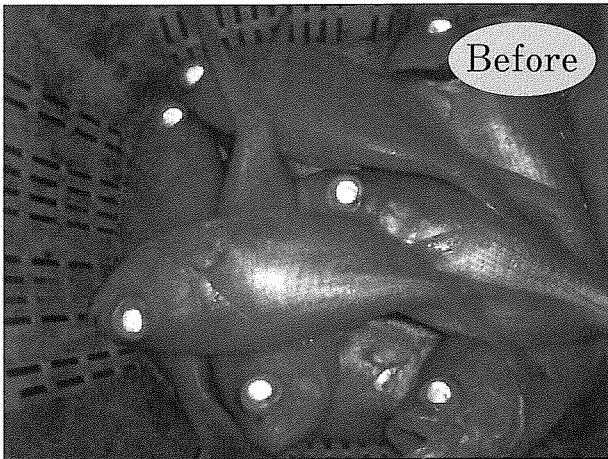


アブラボウズ

名称を記載するようになりました。

ところが、残念ながら「アブラボウズ」は広く一般的に使用されている和名もなく、「アブラボウズ」の表示しかできなくなったのです。人情的にはうまそうな名前を付けてやりたいと思いますが、それもかなわなくなったのが現状なのです。とにかく、命名した学者を恨むしかない訳です。たかが魚の名前かもしれませんが、されど魚の名前なのです。数奇な運命の魚なのです。

とはいっても、とてもうまい魚なのです。われわれは、刺身、煮つけ、そして鍋で食べました。刺身にすると、切り身は乳白色で脂が浮き出てきます。一切れ、口の中に放り込むと、軟らかいながらも口の中に甘さが一挙に広がり、至福の瞬間を感じることができます。また、煮つけももちろん絶品で、アブラボウズの肉からしみ出た脂が煮汁の表面に広がり、アブラボウズの肉に絡み付きます。それを口の中に入れると、しっかりとした筋肉の繊維が脂に包まれた状態で広がり、甘辛い醤油の味と共においしさが口の中に広がります。



キンメダイ

さて、もう一品ですが、キンメダイといえば伊豆の下田が有名ですが、近年、金目鯛祭り（7月）などの開催などで盛んにPRがされるようになったことなどもあり、産地としての銚子の名前が知られるようになりました。

ところで、何故キンメダイと名付けられたのでしょうか。単純な話、写真のように金色に目が輝いているからだといわれます。もともと、水深100～800mに生息しており、暗い海の中で少ない光を集めるために瞳孔が大きくなっていますから、目が輝くのも当たり前です。アブラボウズと比べると、ずいぶん名前にも格差があるものです。

このキンメダイの旬は12月から2月で、最も脂がのっているといわれていますが、実際のところはほぼ周年脂がのっており、通年でおいしく食べられる魚になります。料理としては、煮つけなどもおいしいのですが、冬場は何といても鍋が最高でしょう。われわれが食べた時は、なんと贅沢なことにキンメダイのアラで出汁をとり、その出汁でしゃぶしゃぶにいただきました。口福（こうふく）の時とはまさにこの時をいっているように思われました。そこには、確かに感動がありました。この感動が大切な所です。

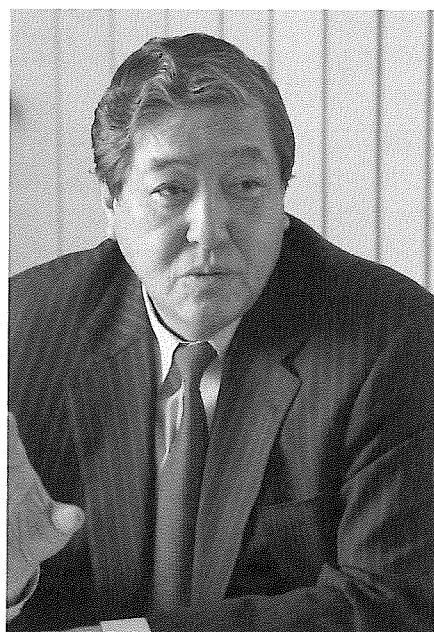
さて、料理の世界もそうですし、厨房機器の世界でももちろん同様だと思いますが、銚子の「ぬれせん」に見られるように、お客さまにどのような驚きや感動、そして満足感を与えられるかということが、商品や料理を提供するうえで最も重要な目的の一つではないかと思いますが、どの場面においてもそうしたことを感じる事が少なくなってきたように思われるのは私だけでしょうか。何故でしょう。考えてみると、「マニュアル化」ということが一因なのかもしれません。「いつもの魚をいつものように料理して、お客さまにいつものように出す」、そのこと自体を求めることは企業としては至極当然のことだとは思いますが、それが最終的な目的になってしまっているからではないかと思われてなりません。いつもの通り満足をしてしまっただけでは、最も重要な目的の一つである「お客さまに驚きや感動、そして満足感を与える」ということを見失うことになりかねません。

もちろん、厨房機器においても同様だと思います。厨房機器がツールとしての感動をお店の方に持たせていただくことはもちろんですが、そのツールを使って、お店でお客さまに対してどのような感動を与えられるようになるのか、ということサービスを提案して行くことは重要なはずですが、一歩先の感動を提案できるよう、今一度ゆっくり考えてみられてはいかがでしょうか。

エレクター株式会社

支 部	会員No.
関東	449

創業46年、ホテルや病院などに 欠かせない ワイヤーシェルフの製造・販売を続ける専門メーカー



代表取締役
柳屋 隆

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

1960年代初頭より和食レストラン「ふるさと」を営んでいた創業者・柳屋行が、ハワイ進出を図った時に、厨房内什器として納入されていたのが、当時アメリカで爆発的な普及を見せていたエレクターシェルフでした。

当時一般的だった重くて変更不可能な溶接什器とは違い、開店後も使い勝手に合わせて、棚間隔はもちろん、レイアウトさえも変更可能なフレキシブルな収納システムの存在に感銘を受け、日本での販売展開を決意。1966年に日本エレクターシェルフ株式会社を設立しました。1971年にはスーパーエレクター・シェルフの製造・販売を開始し、独自のノウハウと実績を積み重ねてきました。

エレクターシェルフは、スチール線材の4面開放構造なので通気性に優れ、ホコリも付きにくい合理

的な棚として、そのデザイン性、機能性、耐久性、耐加重性、クリーン性、組み立ての容易さから、厨房はもちろんのこと、病院、工場、店装業界などさまざまな分野で支持され続けています。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房関係ではスーパーエレクター・シェルフをはじめとするワイヤーシェルフはもちろんのこと、近年主流になりつつあるHACCP対応の樹脂製シェルフ「スーパーエレクター・プロ」「メトロマックス」の販売にも注力をしています。すでにアメリカでは主流になりつつあるHACCP対応の樹脂製シェルフは、棚板マットが取り外して洗浄でき、さらに抗菌材を製造工程で含有しているため、いつまでも衛生的にご使用いただけます。



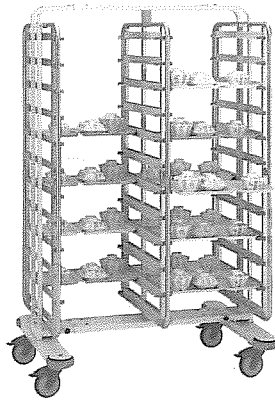
スーパーエレクター・シェルフ



スーパーエレクター・プロ



再加熱カートergoserv



下膳車ネスティング
トレイカート



温冷配膳車mog

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

シェルフにおいては、ワイヤーシェルフからHACCP対応の樹脂製シェルフであるスーパーエレクター・プロまで、どのような環境化にも対応できる幅広い製品のラインナップを揃えております。

また、あらゆる食事提供システムに対応した配膳車シリーズを展開しており、長い実績を誇る常温配膳車をはじめ、温冷配膳車「mog」、ニュークックチル対応の再加熱カート「エルゴサーブ」、そして下膳専用の下膳車「ネスティングトレイカート」まで、配膳車の総合メーカーとして幅広い製品をお届けしております。弊社のコンサルタント室においては、クックチルシステムを導入検討している各施設さまや病院さまへ、料理を安全においしく提供できるようサポートを行っております。全国の営業拠点を中心に定期的なクックチルシステム構築セミナーも行っており、ハード面、ソフト面の両面からお客さまをサポートさせていただいております。

——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。

ワイヤーシェルフの専門メーカーとして、今後もさらなる新製品の開発、既存製品の品質向上を図り、業界の発展に微力ながら協力していきたいと思っております。

- 創 業
1966年8月
- 代表者
柳屋 隆
- 資本金
8,800万円
- 従業員
155人
- 業 種
ワイヤーシェルフ製造・販売
- 主要取引先
ホテル、レストラン、病院、福祉施設、工場
- 本 社
〒153-0051
東京都目黒区上目黒2-1-1 中目黒GTタワー 14F
TEL 03-6742-0000 FAX 03-6742-0388
- 関連会社
ERECTA Shanghai Int'l Corporation
- ホームページ
<http://www.erecta.co.jp>

最新外食トレンド2012

No.9

震災が外食産業に及ぼした影響について ～外食企業対象アンケート調査結果から

財団法人食の安全・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 森川 洋子

1. はじめに

東日本大震災と、続く放射能汚染等事故は、福島県および周辺地域の農林水産物などに大きな風評被害をもたらし、外食企業等と産地との「連携」においても大きな懸念材料となっている。このような中で、消費者への対応（コミュニケーションのあり方）を含め、外食事業者がどのようなリスク対応を行ったのかについて、2012年1月に外食事業者・生産者・消費者を対象にアンケート調査とヒアリング調査を実施した。今回は、このうち、外食事業者に関するアンケート調査の結果概要を簡単に報告する。アンケートは、外食事業者429社に質問票を郵送で配布し、うち95社回収した（回収率22.1%）。

2. 原発事故の影響について

外食事業者への原発事故の影響は、「大きかった」39.1%、「少々あった」55.4%、「まったくない」5.4%である。

どのような点に影響があったかという設問では、

第1位も第2位においても「売上減少」が40～60%と高かったが、第3位では「節電対応に追われた」29.1%、「東北工場が操業停止・物流断絶により仕入れ先を変更した」16.5%、「顧客からの問い合わせ業務の増加」16.5%が主であった（図1）。顧客への問い合わせ業務も増え、自粛ムードや節電対応に追われ、売上の減少があったと見られる。

産地の変更理由で最も高い比率を示していたのは、「震災の影響により調達困難で産地切替」63.3%である。他の選択肢への回答は、「食材不足を想定し、産地切替」16.3%、「東日本は避けたく、西日本に切り替えた」10.2%、「食材不足を想定し、産地追加」4.1%、「その他」6.1%である。

3. 放射性物質に関する顧客対応について

メニューに関する影響は、「量の変更」1.1%、「原材料の変更」30.7%、「ブランドメニューの改変」2.3%、「その他」1.1%はあったものの、「影響はない」64.8%であった。

顧客からの問い合わせ内容は、「産地」65.7%が最も多く、「問合せはあまりない」13.3%、「放射性

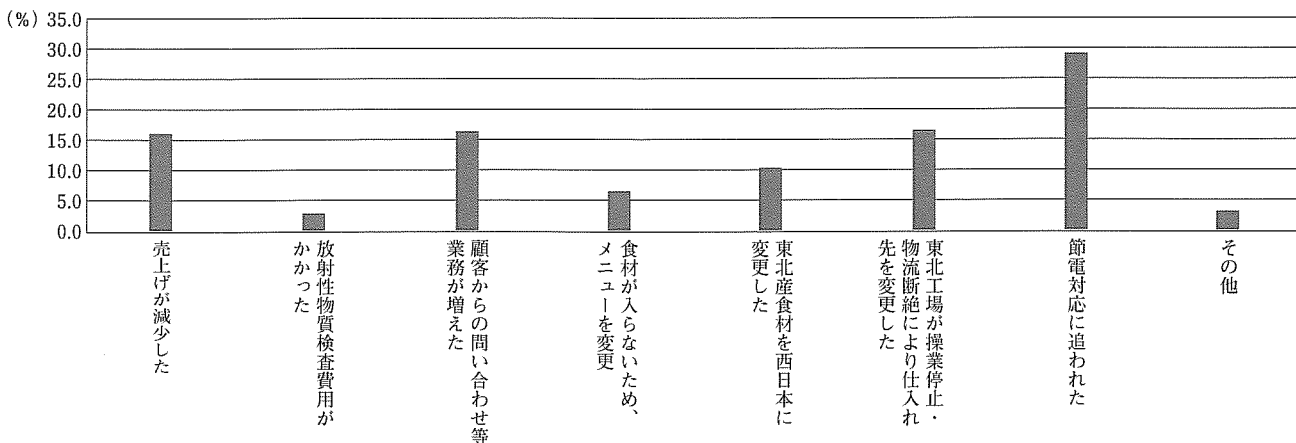


図1 どのような点で影響があったか 【第3位】

物質検査をしているか否かに関わるもの」は21.0%であった。

顧客からの問い合わせに対し、店舗での説明は、「国の規制値に基づいて安全なもののみご提供」67.7%であり、「自主検査もしており、より安全なものをご提供」11.8%である。そして、こうした説明に対する顧客の理解度は、「十分、ご理解頂いている」17%、「概ね、ご理解頂いている」77.3%を鑑みると、国の検査に基づいているという説明で十分であることが分かる。

4. 放射性物質検査体制への対応について

検査体制への対策は、「取引先に検査依頼」43.8%、「市場での検査に任せている」41.7%、「自主検査を行っている」14.6%である。

自主検査についての考えは、「顧客にさらに安心してもらえる」29.8%、「国の検査に任せるのが基本だが、念のため自主検査」28.6%、「自主検査をすると逆に風評被害をあおる」10.7%であった。

自主検査を行っているうち、どのような自主検査を行っているか問うたところ、今回の回答社には「1千万円以上の検査機器を購入」はない。「産地サンプルを第三者機関に依頼」30.8%、「購入した農産物を第三者機関に検査依頼」23.1%を合わせて、53.9%が第三者機関に検査を依頼している。

検査機器を購入した事業者は、「数百万円の検査機器購入」23.1%、「数十万円の検査機器購入」23.1%である。

ちなみに、売上高から見た自主検査の実施状況を見てみる。「自主検査をしている」のは、「300億円以上」の企業が最も多い。自主検査コストを負

担できる企業は限られていることが分かる(図2)。

安全宣言をする立場ではない事業者にとっては、念のため自主検査を実施したいとも思いつつ、取引先に検査を依頼しているのが実情であろう。

一方で、「東北の農産物を視野に入れておかないと、物流面で持たない」、「東北農産物は優れている」、という事業者もヒアリングでは多々存在した。

5. まとめ

今回の事業者アンケート結果から把握できることは、震災による外食事業者への影響に関しては、産地の一部変更、顧客からの原発事故による産地等の問い合わせ業務が増加したものの、「自粛ムードで客数が減少」したことや「節電対応」に主として現れ、結果として「売上の減少」となったようだ。ただし、昨年3月から6月辺りの計画停電による営業時間短縮による影響はともかく、「その後の引き続き売上減少は、景気の影響からくる消費の減退なのかはわからない」という事業者もヒアリングでは聞かれた。

そして、外食事業者への顧客からの問い合わせは、放射性物質検査結果の数値よりも産地であり、説明により顧客は理解している。にも関わらず、事業者の自主検査に対する考え方は、「念のため自主検査を実施」したり、「(自主検査を実施しているかどうかにかかわらず)自主検査でさらに顧客に安心してもらえる」と考えている。検査機器の購入は、今年4月からの放射性物質の新基準値への変更に伴い、これに対応できる機器にも数に限りがあり、自主検査を取引先に依頼するにしても、自前で購入するにしても得策ではない。

今回の事業者における原発事故・震災の影響と対応

から見えることは、本来の外食事業者としての原点に帰る、ということが問われたということなのかもしれない。いたずらに自主検査を頼みにするよりも、安全でおいしいものを提供することで、顧客からの信頼を勝ち取る方策、そのためのブランド力を再構築することを考えなくてはならないということが、今回の震災から得た外食事業者の教訓といえるだろう。

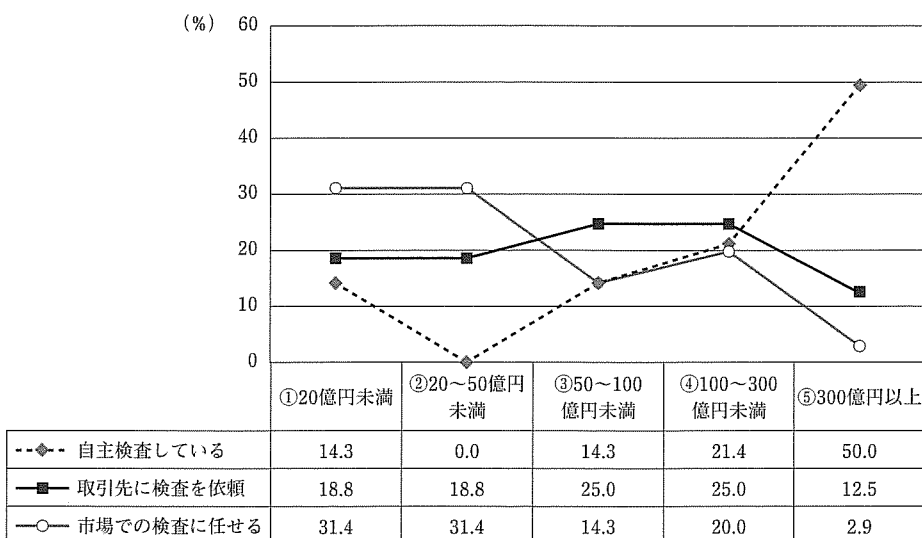


図2 「売上高」×「自主検査の有無」



【1】7月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は14件で前年同月の24件に対して58.3%。

(2) 特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、約12年使用している石油ストーブの芯を交換した方が良いと思うかどうか等7件。

◇問い合わせは、ガストーチとガスボンベの接続部の漏れに関する問合せ等7件。

【2】受付実績合計

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	3	0	3(21)
事業者	0	0	1	3	4(29)
司法・行政	0	0	3	4	7(50)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	0	0	7(50)	7(50)	14(100)

注) 前年同月受付実績24件、事故クレーム件数2件

【3】主な関係行事

今月の主な関係行事はなし。

【4】事故クレーム

今月は事故クレームはなし。

【5】案件処理状況

カートリッジガスこんろ(直結型)から炎が噴出、指と髪を負傷

〔申出概要〕

カートリッジガスこんろ(直結型)を通販で購入した消費者が、手持ちの容器と接続して点火操作を行ったところ、いきなり炎が立ち上り、指に軽い火傷を負い髪が焦げた。原因の調査を依頼する。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関に調査を依頼した結果、当該こんろと容器の接続部、器具栓及び外部へのガス漏れは確認できなかった。しかし、点火装置のガイシ部がバーナー側に傾いており、放電部とバーナー本体との間隔が狭くなっていた。これにより、点火操作を10回繰り返し行ったところ、放電はするが1回も点火(バーナーに着火)しなかった。

事故発生の経緯としては、容器を装着して点火操作を行ったが、点火しにくいので繰り返し点火操作をしているうちに容器から放出された生ガスが下部に充満し、放電した火花に引火して燃え上ったと推測する。

原因としては、点火装置のガイシの固定が不安定であったためと考えられるが、製造過程で起こったのか、輸送過程か或いはこんろの容器を取り付ける時なのかは特定できなかった。

図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
〃 (厨房設備士価格、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 2012年版	4,800円	共	4,800円
〃 (会員企業価格)	3,800円	共	3,800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 2012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)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

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が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

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュ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
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソールII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(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
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(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
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	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
12. 5. 17	C E R S U P E R	12-002-6901	(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

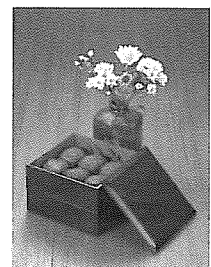
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	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23年度 交付ラベル 163,550枚

一般社団法人日本厨房工業会

◇◇ 9月(長月) ◇◇

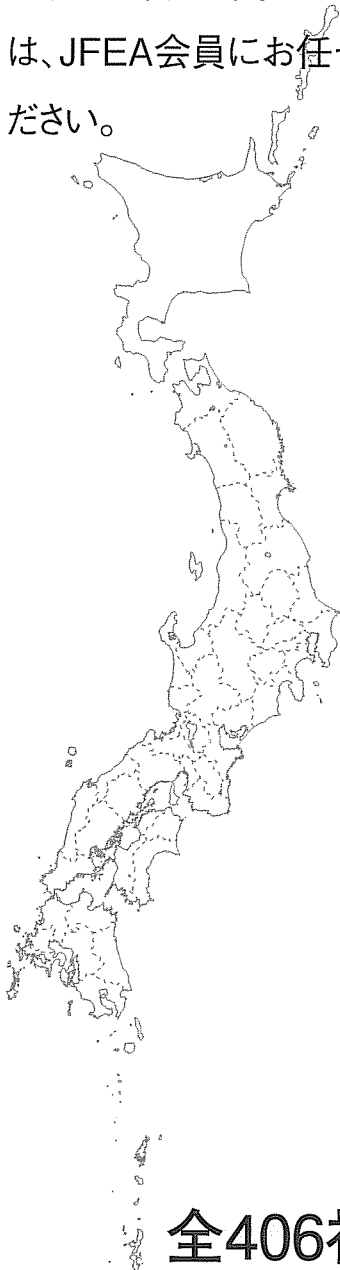
- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1日(土) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 17日(月) 敬老の日 |
| 5日(水) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 18日(火) かいわれ大根の日 |
| 6日(木) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、世界老人給食の日、妹の日 | 19日(水) 彼岸入り |
| 7日(金) クリーナーの日 | 20日(木) 空の日 |
| 9日(日) 重陽の節句、菊の節句、カーネلزデー | 22日(土) 秋分の日 |
| 10日(月) 下水道の日 | 24日(月) 曇の日、清掃の日 |
| 14日(金) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン | 25日(火) 彼岸明け |
| 15日(土) ひじきの日 | 29日(土) 招き猫の日、日中国交正常化の日、クリーニングの日、ふぐの日 |
| 16日(日) マッチの日 | 30日(日) くるみの日 |



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。



全406社

(2012年8月29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)
(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
パナソニックES産機システム(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
パナソニックES産機システム(株) 東北支店
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
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

アイセック(株)
(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガン(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)
(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)

●神奈川県

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)
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
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) 東日本支社
(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 産業用化学品販売部
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)ランショナル・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)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(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
(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)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
(株)パロマ

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

●三重県

(有)アイジエー
(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
晃昇厨機(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
パナソニックES産機システム(株)近畿支店
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
総合厨器(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
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)中四国支店
パナソニックES産機システム(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株)広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
(株)九州イトミック
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
日本洗浄機九州販売(株)
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム(株)九州支店
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

●長崎県

(株)長崎日通

●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
一般社団法人日本能率協会
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2
アサヒ装設(株)	前8
(株)上野製作所	後5
エスケーエイ(株)	前9
(株)大道産業	後5
オザキ(株)	前8
三和厨理工業(株)	前6
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
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
細山熱器(株)	表4
メガソフト(株)	前7
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



●船頭多くして船山に登るといいますが、山に登れば逆に凄いで、船頭が糞を人に放り投げたり、別の意味で船を漕いでいたりするとさらに前途多難である。●もっとも坂口安吾は自著『探偵小説とは』で推理小説は船頭の多い、合作が適しているという。「三人よれば文殊の智恵という奴で、一人だと視角が限定されるのを、合作では、それが防げる。智恵を持ち寄ってパズルの高層建築を骨組堅く組み上げて行く。十人二十人となつては船頭多くして船山に登る、という怖れになるが、五人ぐらいまでの合作は巧く行くと私は思う」と述べている。●とはいえ今年の夏は本誌の編集以外に、7月になってから書籍の編集やら、50周年記念誌の原稿執筆・進行・割割作成・広告募集などの実務作業が鉄砲水のように押し寄せて来て、何やら月刊誌を同時に4、5冊作っているような、数人分の仕事をまるまるやっている状況である。●三人寄ればかしましいで済むが、三人旅ならよくあることである。それでも三途の川はまだ先であることを祈る。

厨房

平成24年9月5日発行

第49巻／第9号 (No.519)

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 吉田義一(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 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。

「食」と「おもてなし」のワンダーランド! 業界のキーパーソンに出会えます。

第13回

厨房設備機器展

主催：一般社団法人日本厨房工業会

一般社団法人日本能率協会



第41回

HOTERES JAPAN

国際ホテル・レストランショー

主催：一般社団法人日本能率協会

社団法人日本ホテル協会

一般社団法人国際観光旅館連盟

一般社団法人日本観光旅館連盟

社団法人国際観光日本レストラン協会

公益社団法人国際観光施設協会

第34回

給食・弁当サービス業界にむけた展示会

フード・ケータリングショー

主催：公益社団法人日本給食サービス協会

一般社団法人日本弁当サービス協会

公益社団法人日本メディカル給食協会

一般社団法人日本能率協会

会期

2013.2.19(火) ▶ 22(金)

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場

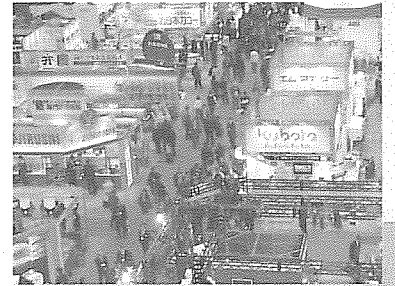
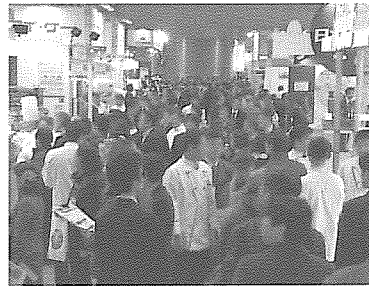
東京ビッグサイト

(有明・東京国際展示場) 東展示棟

出展者 募集中!

出展申込期限

2012年
10月12日(金)




厨房設備・機器
ゾーン

- 店舗向け
植物工場コーナー
- エコ厨房コーナー


フードサービス
エリア

飲食店の業種・業態に
「専門特化」したフード
サービス関連製品・機器
を展示


客室備品・家具・
アメニティゾーン


ECO
節電・省エネ・
災害対応ゾーン


インテリア・
商環境設備ゾーン


給食・弁当・
中食ひろば


ITシステム
機器ゾーン


建築・設計
エクステリアゾーン


衛生・
クリーンリネスゾーン


テーブルウェア・
食空間演出ゾーン


和モダン・
和テイストゾーン


パーティー・
フライダル&おみやげ
ギフトゾーン


集客・
販促・サイン・
ディスプレイゾーン


浴衣・ウェルネス
ビューティーゾーン

出展募集・企画の
最新情報はWEBで!!

HCJ

検索

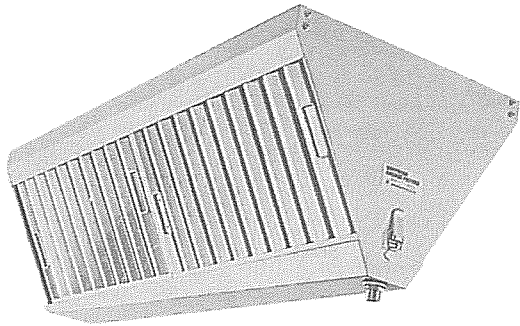
<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興第1ユニット内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

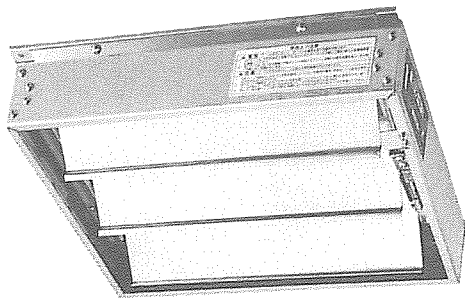
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
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もありません。

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) 大阪支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)
 ショールーム 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail: 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。

コンビオーブン〈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。

最新版の登場です。

業務用厨房関係法令集、

2012年の最新大改訂です。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

業務用厨房関係法令集
2012年版

新たに追加された法令

健康増進法
健康増進法施行令
健康増進法施行規則
事務所衛生基準規則
減価償却資産の耐用年数等に関する省令
……etc

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係

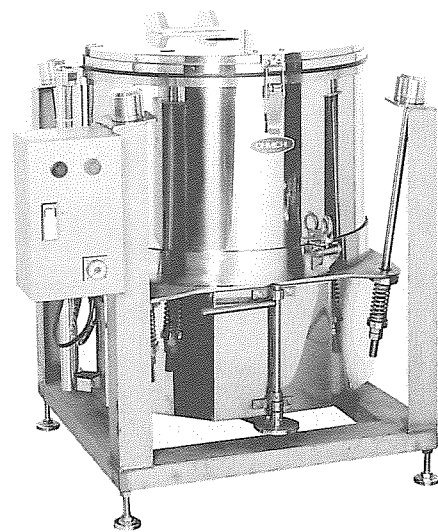
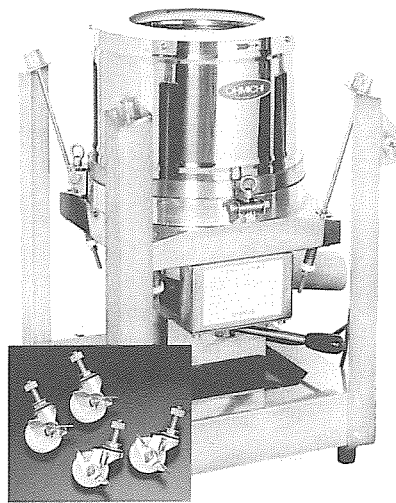
一般社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房関係法令集 2012年版

■A4判・286頁 ■価格:4,800円(税込)、会員価格:3,800円(税込) ※送料含む

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

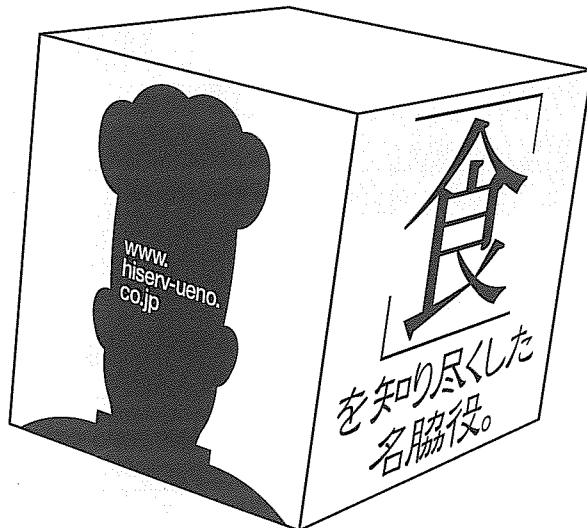
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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)

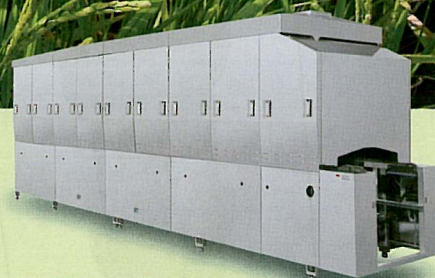
TEL.0256-45-5678

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

AIHO Quality.

たくさんの人に届けること。

夏の太陽をぐんぐん浴びて育った日本のお米たち。
大切に育てて良かった、と言って頂けるように、
おいしいね、と言って頂けるように。



ライスフレンド eco

大量の米飯を短時間で炊き上げる連続炊飯機。
かまど炊きを再現したおいしいごはんを毎時最大 4,000 食も
炊く事が可能です。排気ガス中の窒素酸化物も大幅低減し、
地球環境にもやさしい厨房を目指します。

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
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

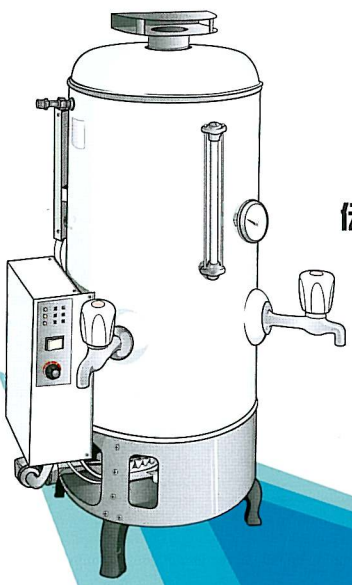
- 支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
- 営業所 旭川 釧路 帯広 北見 道南 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 山梨 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟 上越 浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

給湯 質

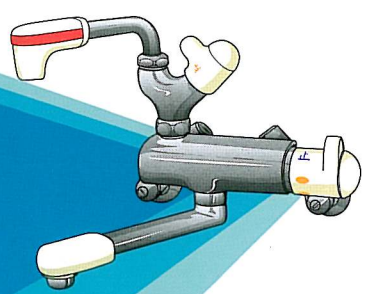
HOSOYAMA

日本厨房工業会

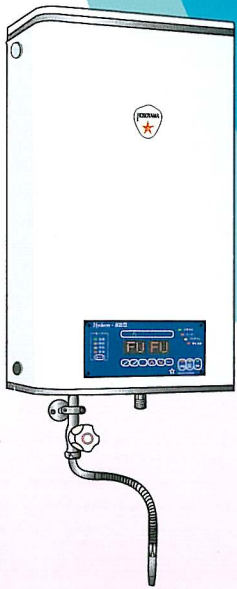
第49巻 第9号 NO. 519
平成24年9月5日発行(毎月1回5日発行)



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the Frontier!!

GAS

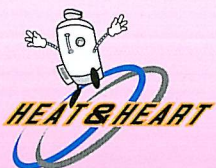
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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 |

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)