

10

OCT.
2012
No.520

第49巻 第10号NO・520
平成24年10月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

厨房

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。



第13回厨房設備機器展
出展参加のご案内

平成24年度
厨房設備士フォローアップ研修会のお知らせ

支部だより
関東支部が有明小中一体校の施設見学会を開催

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

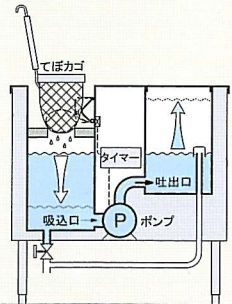
麺つゆウォーマーディスペンサ 15L×2タンク湯煎式

- 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。



初の水流ポンプ式 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



こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

卓上型冷凍麺解凍調理機
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(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が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、耳まで柔らかいゴ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
www.n-sen.com
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。

本 東京 大阪 名古屋 仙台 新潟 福岡
大 阪 市 東 区 永 田 4-2-7
阪 神 東 区 猪 名 倉 1-13-24
台 東 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3
岡 大 野 市 大 城 5-21-24
所 03(3750)4451
所 06(6965)9600
所 052(772)7255
所 022(243)4660
所 025(273)2331
所 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できず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちがフクシマは、

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、思ひやる温度。

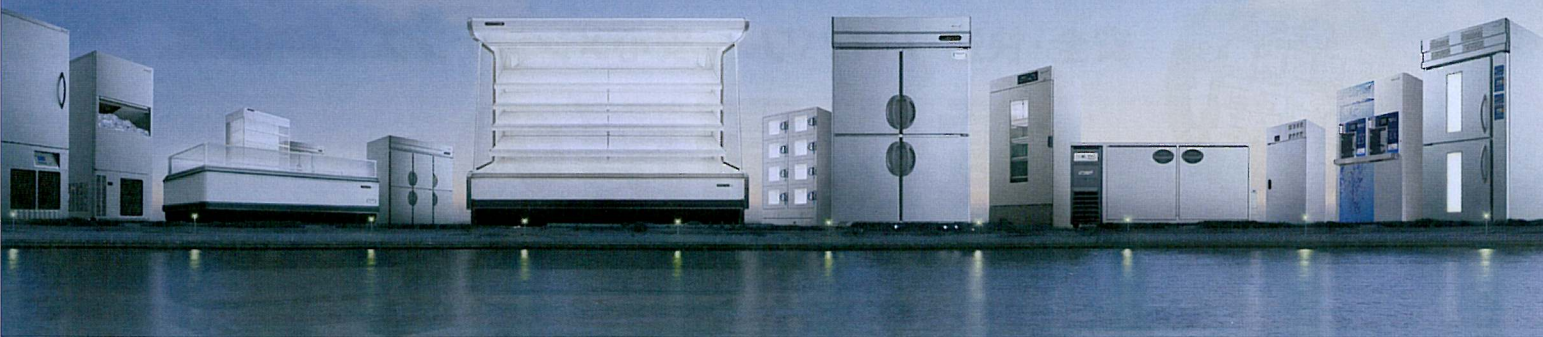
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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。

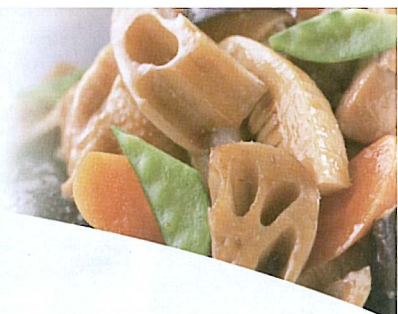


しあわせの温度をつくる。福島工業

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



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)

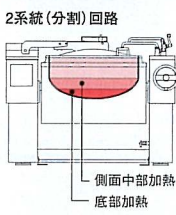
節電に効果的な 分割加熱方式

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



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 | オプション装備 |
|---------------------|--------------------|
| ●アジャスト脚 | ■P/2P 注ぎ口 |
| ●清掃用水栓 | ■H 両側ハンドル |
| ●給水・給湯カラン | ■C 電源電線
(アース含む) |
| ●中折れ式フタ | ■A 煮こぼれ防止
エプロン |
| ●出力調節
(機種により異なる) | ■D 排水ドローコック |
| | ■E 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。



清掃性が高い中折れ式
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
SC SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

- 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)

地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

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

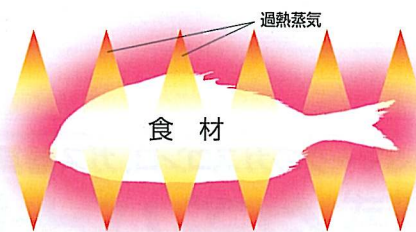


SVロースター HOT MAX
SVM-1W



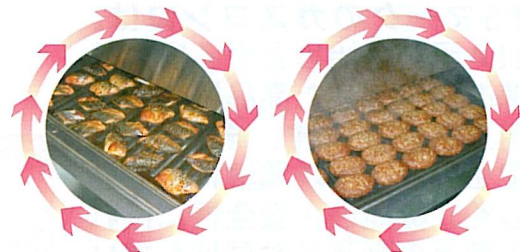
美味しさとecoを両立

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などを逃がさず、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

所

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

中西製作所

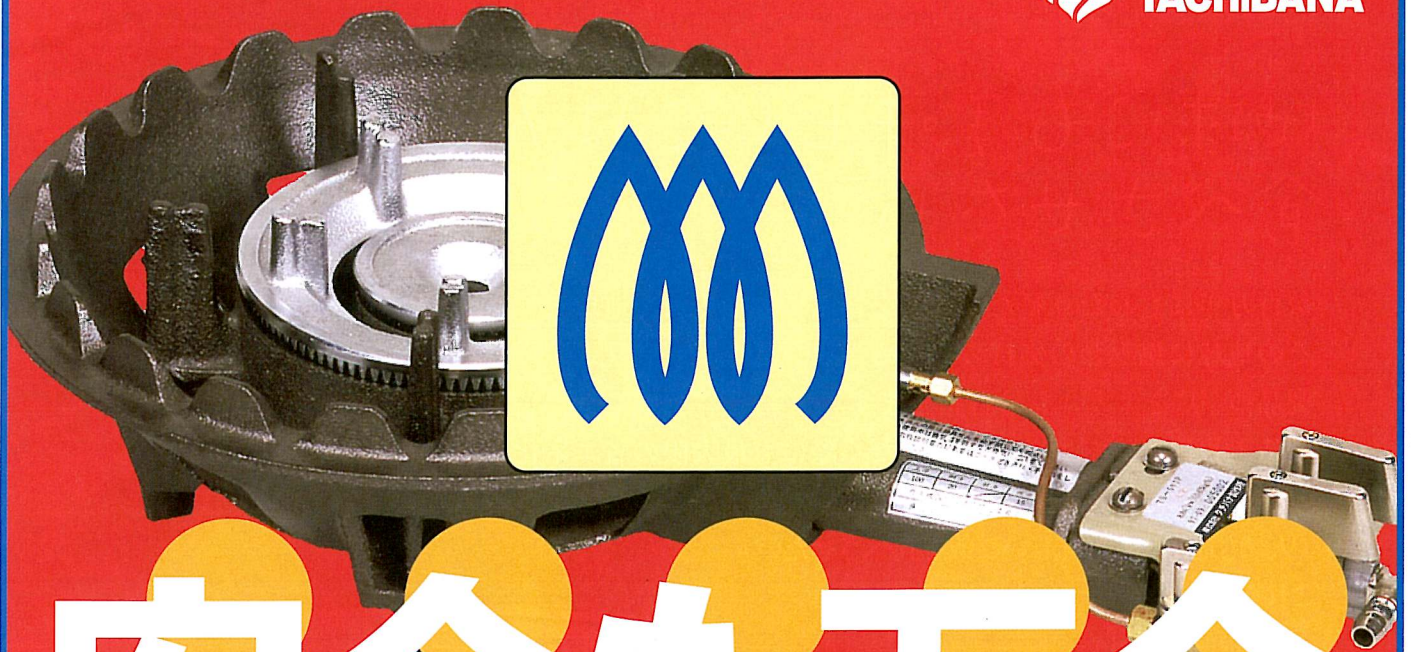
検索

click
click



ISO9001:2008
認証取得工場
[奈良工場]
JMA
JAB
JMA-013

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。



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・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)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

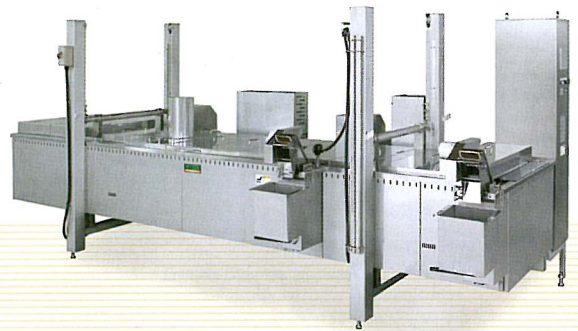
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

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

ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
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
- ホットスレート
- 豆腐フライヤー
- フライトツ
- フライヤー
- ヒートトッス
- コーヒーサイフォンテーブル
- 台付コンロ
- コーヒードリップテーブル
- 低輻射型ガス台付コンロ
- ハンバーガーレンジ
- キャビネット付
- ピザオーブン
- ローレンジ
- サラマダー
- テーブルコンロ
- ティルティングパン
- 中華レンジ
- ペキンダックフロイラー
- 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 エスケイエイ株式会社 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]

厨房工業会

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

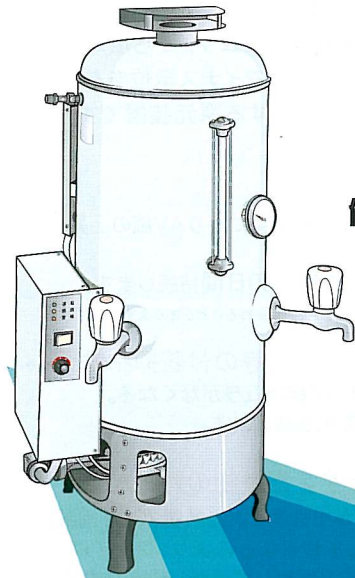
■ [関連設備編]

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

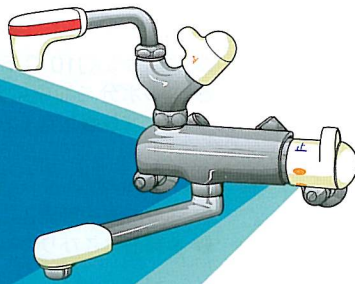
最新・最強の厨房設計の為に。

給湯 質

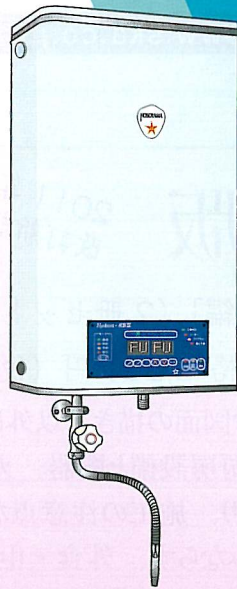
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

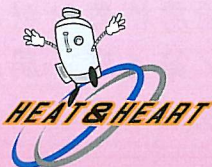
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

- | | | |
|-------|-----------|--|
| 札幌営業所 | 〒001-0019 | 札幌市北区北十九条西5-20
TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739 |
| 大阪営業所 | 〒535-0031 | 大阪市旭区高殿2-7-19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040 |
| 福岡営業所 | 〒815-0033 | 福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833 |
| 仙台出張所 | 〒981-0916 | 仙台市青葉区青葉町5-3
TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473 |

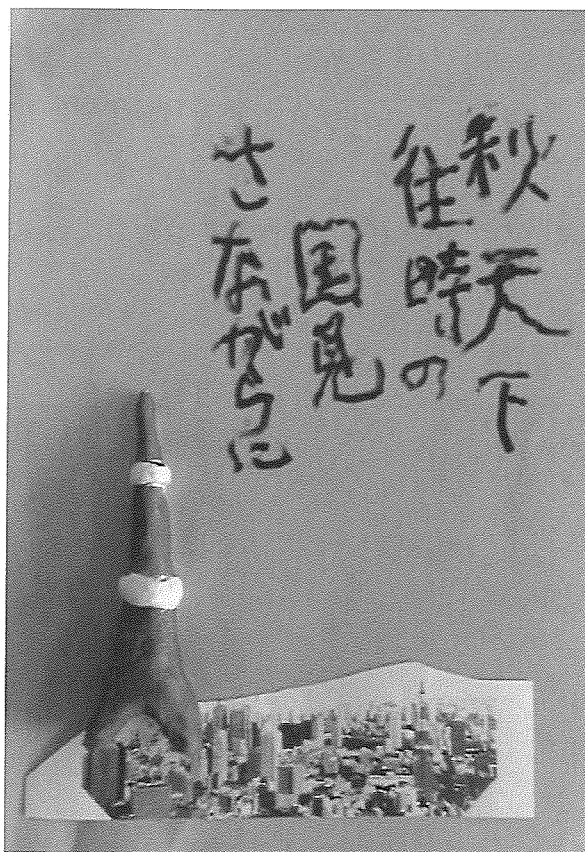
CONTENTS

工業会関係	12	第13回厨房設備機器展 出展参加のご案内
支部だより	14	平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート
官庁関係	15	関東支部が有明小中一体校の施設見学会を開催
	17	飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン 東京消防庁予防部予防課
厨房業界	22	厨房と飲食運営改革のすすめ(6) 飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役目 ————— (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	28	日本の食の原点から(6) 和歌山県勝浦漁港 ————— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	32	会員企業が語る!(56) ————— (株)シンガーハッピージャパン
厨房業界関連情報	34	最新外食トレンド2012(10) 食品表示一元化検討会の議論と今後の方向 ————— (財)食の安全・安心財団 事務局長 中村 啓一
	10	陶俳画 [国見]
	11	巻頭によせて [本の虫] ————— 日本調理機(株) 小西 洋
	16	工業会だより
	36	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	38	新製品News
	40	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
	42	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	44	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【国見】



秋天下往時の国見しゅうてんかおうじのくにみながらに

実はこの句、二年ほど前、地元じよんの大学の学生ボランティアで、アート愛好グループが福祉関連のイベントを主催した際、参加者との交流を深めようと、休憩時間を利用しての、写真と俳句のコラボで詠んだものだ。自分たちの撮った写真を勝手に選ばせて、触発された感想や連想を、俳句や言葉にして付け合せて楽しもう、という試み。東京を見渡す大景に惹かれて、一応はまとめたし、現代的なビル街と対照的な、国見などという古めかしい詞も、何故か即座に浮かんでいた。でも未完成の感じだったのが、今不意に、やや整った形で甦よみがえって来たのだ。

『往時』ピルラッシュの日の当たる部分が、謳歌している好景気と、古の御歌に詠まれている——民の竈の賑わい——とが響き合っている連想だが、単に『昔』とするよりも、——国原は煙立ち立つ——とも謳って、『美味し国』を自負している古代日本の盛時を懐かしむ願いが強く伝わりそうに想えるが、どうだろうか。

その国見に登った香具山と、東京タワー中ほどの展望台がほぼ同じ高さで最近知って、一層親しみは湧わいている。

宿題だった懸案が片付いて、まさに秋晴れ。

本の虫

日本調理機(株) 小西洋

2年前に九州に赴任して来たことをきっかけに、一人の時間も多く取れることから、できる限り読書をしようと決め、だいたい週に2冊ペースで読んでいます(特に推理小説にハマってしまい、展開のテンポ良い本を読み出すと止まらないくらいの、本の虫になってしまいました)。

それまではあまり本を読む習慣がなかった自分にとって読書はなかなか新鮮なものであり、読んで字の通り「活字」というくらいですので、書き手側は読み手側に伝えようとしているメッセージを最も伝わりやすい最適な表現描写を試みたり、あえてオブラートで包んだような、よく注意しないとそのまま通り過ぎてしまいそうな細やかな表現描写をしたりと、ある意味書き手側の活字との駆け引きを楽しんでいて、活きた文字が主観的にはストーリーにシンクロし、客観的には今までの私自身に思いもつかなかった表現描写を「なるほど!」と思い、かなりハマっています。

読書を始めてから特に、私自身もいろいろな場面において相手に思いを伝えたい時、どのように表現すれば相手が最も共感してくれるかを、このごろ考えるようになりました。今まで以上に客観的に相手の立場に立ってみて、こう言われたら自分ならどう思うか? どう言われたら自分ならうれしいか? など、自分の中で持っている語彙を集結して、できる限り客観的に出した表現が相手に共感してもらえる喜びを改めて実感しています。

また、九州に来て、自分自身が関西から赴任して来たこともあり、言葉(方言)の違いと地域性の違いに赴任当初から今に至るまで戸惑っております。どうしても関西の気質は「イラチ」というくらいせっちな気質で、九州地方の気質とはまったく違うため、「郷に入っては……」の通り、そうした気質に歩み寄るよう心がけ、冒頭で話したような場面ごとの伝え方とうまく合わせていくようにしていますが、なかなか難しい現状です。

私たち日本人は北海道から沖縄までさまざまな独自の文化があり歴史があるように、言葉も方言も含め、それ以上の独自文化、歴史があると思います。改めてYES、NOでは片付けられない日本語の楽しさ、奥ゆかしさを追求する意味でも読書は大変面白いと思いますので、秋の夜長には是非皆さまも本の虫になってはいかがでしょうか?

☆☆☆ HCJ2013

HOTERES JAPAN
 ●41回 国際ホテル・レストラン・ショー
 ●34回 給食・弁当サービス業界にむけた展示会
 ●13回 厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

第13回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第13回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN 2013 (第41回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第34回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2013)開催により、来る2013年2月19日(火)より22日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2013は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者5万名超が集う専門展示会です。

次回で13回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開してまいりました。

前は、日本厨房工業会ブースに「日本厨房工業会会員コーナー」を設けて会員企業各位にアピールの場をご提供させていただくと共に、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信いたしております。

つきましては「第13回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を促したいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 会 期：2013年2月19日(火)～22日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト (有明・東京国際展示場)
- 主 催：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- 展示予定規模：800社/1,800小間 (三展同時開催規模)
- 入場予定者数：50,000名 (三展同時開催規模)
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
 ¥325,500 (税込・会員料金 ※会員外料金は¥346,500)
 ※1小間当たり (小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出展申込期限：2012年10月12日(金)

【出展申込・問い合わせ先】

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

〒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

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

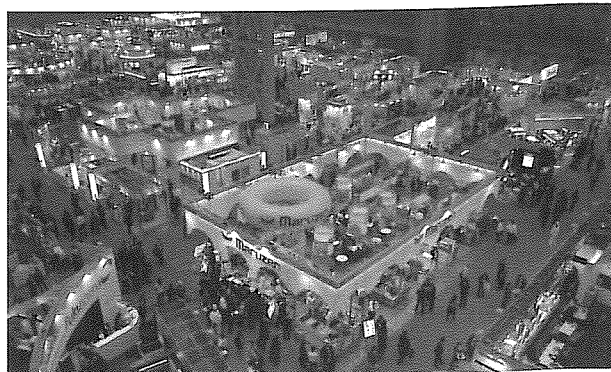
■出展対象■

●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オーブン、スチーム・コンベクションオーブン、炊飯器、焼物機、串焼機、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒・殺菌庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

●フードサービスエリア／らーめんゾーン、そば・うどんゾーン、居酒屋・Barゾーン、カフェ・デザートゾーン、ベーカリーゾーン、イタリア料理ゾーン、中華料理ゾーン、粉もの(粉モン)ゾーン、こだわりの業務用食品・飲料・調味料ゾーン、店舗開業支援ゾーン(食材、原料、機器含む)

茹で麺機、麺類(そば・うどん・ラーメン)関連機器、中華料理関連機器、たいやき関連機器、たこ焼き関連機器、パスタマシーン、ベーカリー用オーブン・ミキサー、発酵器・ホイロ、製パン器具、製菓器具、製菓・製パン食材、冷凍パン生地、菓子生地、ピザ釜・オーブン、ピザ生地、コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリップマシン、コーヒーシュガー・ミルク、カップウォーマー、紅茶関連機器、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、ソフトドリンクサーバー、チョコレートファウンテン、ワインセラー、シェーカー、ワインアクセサリー、ランチョンマット、テーブルクロス・ナプキン、農産物、畜産物、水産物、冷凍食品、冷凍



第12回厨房設備機器展

加工食品、乳製品、調理済食品・レトルト食品、アレルギー対応食品、機能性食品・飲料、サプリメント、菓子・デザート類、調味料・香辛料・食用油脂類、ミネラルウォーター、ビール、ワイン、日本酒、ウイスキーなど各種アルコール飲料、紅茶・ハーブティ、コーヒー豆・コーヒー、その他飲料各種、他。

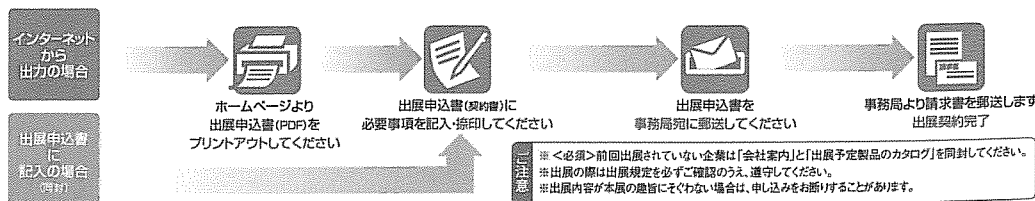
●衛生・クリンリネスゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、他。

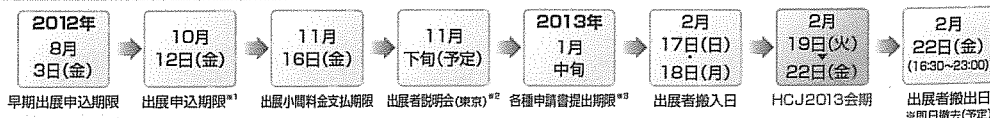
その他「給食・弁当・中食のひろば」「ITシステム・機器ゾーン」「テーブルウェア・食空間演出ゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。

●お申し込み手順

出展申込書のご記入について①インターネットより出力し記入 ②同封出展申込書(契約書)に記入の2パターンがあります。どちらかをご選択のうえ、必ず原本を郵送してください。



●開催までのスケジュール



※1 締切日前でも予定小冊数になり次第、締め切らせていただきます。 ※2 会場レイアウト(小冊位置)の発表や規定の説明を行います。
 ※3 ブース裝飾や電気、水、空調などの申請を行っていただきます。申請書類は、出展者説明会で説明・配付いたします。

今年度のテーマは 「厨房における火災予防と安全」

平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国7会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知いたします。本年度につきましては、「厨房における火災予防と安全」と題し、全国各支部の消防局の方を講師に迎え実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会

実施時期：平成24年10月～平成25年2月

開催月	支部	開催地	日時/会場
平成24年 10月	関東	東京	平成24年10月24日 (水) 東京ガス(株)滝野川ビル 4階ホール (定員150名)
	九州	福岡	平成24年10月30日 (火) 福岡センタービル (定員30名)
11月	東海 北陸	名古屋	平成24年11月6日 (火) 東邦ガス(株)業務用ガス機器 ショールーム (定員120名)
	関西	大阪	平成24年11月22日 (木) エル・おおさか (定員36名)
12月	北海道	札幌	平成24年12月3日 (月) 札幌市産業振興センターを予定。 (定員未定)
平成25年 1月	中四国	岡山	平成25年1月実施 メルパルク岡山 (定員25名)
2月	東北	仙台	平成25年2月実施 東北電力(株)本店ビル (エナジースクエア) (定員30名)



(一社)日本厨房工業会 教育委員会
委員長 加藤 愛一郎

日本厨房工業会では、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として、平成17年度より厨房設備士フォローアップ研修会を開催しています。本年度のテーマは「厨房における火災予防と安全」としました。

近年はワークライフバランスが重視され、働きやすい職場環境の実現が求められています。厨房においても、安全で安心な職場環境の実現が望まれています。今回は安全な厨房という観点から火災予防を取り上げることとし、東京消防庁と全国の消防局並びに(一社)日本ガス協会さまのご協力をいただき、火災予防のための離隔距離等の設計施工の注意点やメンテナンスのポイントをご講義いただきます。

研修会は、10月24日の関東支部を皮切りに、全国7カ所での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房の衛生向上と業界の発展に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、全国消防局と(一社)日本ガス協会さま、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

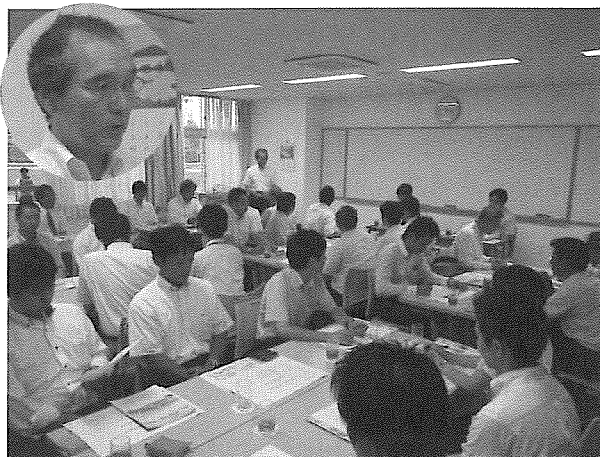
平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会

1. テーマ：「厨房における火災予防と安全」
2. 講師：東京消防庁、全国消防局、(一社)日本ガス協会
3. 対象者：厨房設備士 (1級・2級)
4. 参加費：(会員企業所属者)：3,000円、(非会員企業所属者) 5,000円

関東支部が有明小中一体校の施設見学会を開催



円形の体育館施設を持つ小中一体校



挨拶をする上野関東支部支部長



同校の施設の説明をする馬場係長（左）と佐藤係長（右）



見学者全員が白衣に着替える

関東支部は、9月6日、東京都江東区立有明小中一体校にて、平成24年度関東支部施設見学会を開催した。

江東区立有明小学校・江東区立有明中学校は小中一体校として、平成23年4月に開校した新設校。施設一体型の小中学校で、最大1,500名の生徒を賄う給食施設を有している。

冒頭、上野秀雄関東支部支部長による挨拶の後、江東区教育委員会学務課学校給食担当指導・馬場紀子係長と同教育委員会事務局学校施設課・佐藤隆一計画担当係長より有明小中校の概略と設計コンセプトについて説明があった後、東京ガス(株)東部都市エネルギー一部官公庁営業グループ・前西啓治主任より同校の給食室とそこに採用された「涼厨（すずちゅう）」の説明が行われた。

その後参加者は2班に分かれ、白衣に着替えた上で、佐藤係長や同校の知花先生（栄養士）の引率により、給食施設と校舎内を見学した。

参加者は検収室/下処理室/調理室/配膳室/洗浄室にゾーニングされ、工業会会員各社の大型業務用厨房機器と「涼厨」機器を備えた巨大な給食室の概要と、搬出用エレベーターの時間帯別運用等による生徒らへの効率良い給食の提供と食器類の回収等、給食施設のノウハウについての説明を興味深く拝聴した。

また、学校施設の見学においては、童心に帰りつつ、小学生と中学生が互いに交流できる設計の校舎、人工芝が敷設された2階の中庭とそこに設置された3階に通じる深紅の遊具ザイルタワーなど、同校ならではの独創的な学校施設について解説され、おじさんにはなかなか見る機会がない(?)最新の学校



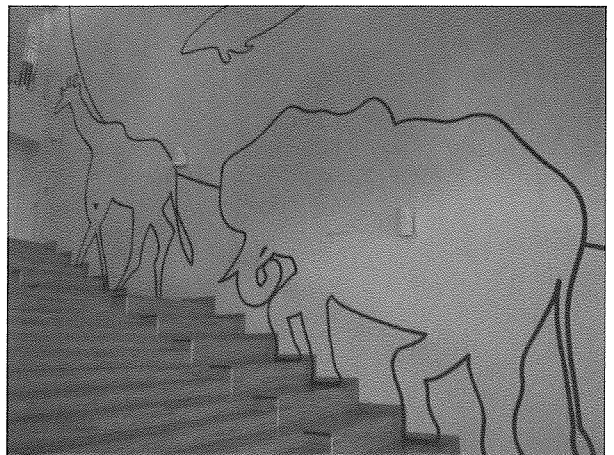
広大な調理室



「涼厨」機器の使用感などを聞く



校舎中空の中庭にある、ザイルタワー



実物大のキリンや象の壁画で、動物の大きさの感覚を養える

施設に、参加者は目を丸くしていた。

最後に質疑応答の時間が設けられ、終了時間を気

にしつつも、活発に質問が寄せられ、終了となった。

[工業会事務局 花田 政孝]

工業会だより

8月21日～9月20日

- 8. 21 平成24年度第3回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、植木、河西各委員、瀬尾代理(中村委員)、椎名オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 8. 29 第3回教育委員会。加藤委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 9. 4 JIA性能規定化の打合せ。中根、沼田、近藤、和、幡野、乾、中川、飯島、茨木、橋本各氏、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(JIA本部大会議室)
- 9. 10 第5回(通算8回)JIS C 9335-1原案作成成分科会。由利事務局次長。(一般財団法人電気安全環境研究所東京本部2A会議室)
- 9. 11 ISO/TC161国内対策委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器会館7階会議室)
- 9. 12 (公社)日本メディカル給食協会平成24年

度患者給食受託責任者資格認定委員会。若杉専務理事。(三菱コンファレンススクエアエムプラス10階)

- 9. 20 平成24年度第2回総務委員会。尾崎副会長、上野委員長、尾崎副委員長、深澤、細山、桑原各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、洪木職員。(厨房機器会館6階会議室)

■住所・連絡先等の変更

(株)エフ・エム・アイ東京本社(関東支部、10月9日より)

[住所]〒106-0041 東京都港区麻布台1-11-9
CR神谷町ビル

[TEL] 03-5561-6521 [FAX] 03-5561-5071

■会社代表者・本会に対する代表者の変更 東産業(株) (関東支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]

河村 直人 代表取締役社長

飲食店の厨房設備等に係る火災予防対策ガイドライン

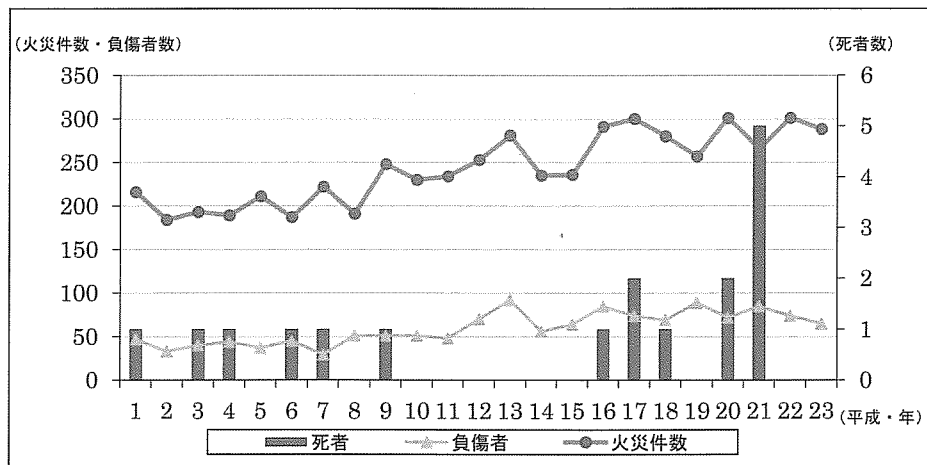
① 飲食店の厨房設備等に係る火災等の現状

● 飲食店の火災は増加しています！

東京消防庁管内の火災件数は、全体として減少傾向にあるなかで、飲食店からの火災件数は増加傾向にあり、火を使用する厨房からの出火が約半数を占めています。

飲食店は、不特定多数のお客様が来店し安心して食事を楽しむための場所です。飲食店関係者は、このガイドラインを参考に適正な火災予防対策を行い、お客様の安全を確保してください。

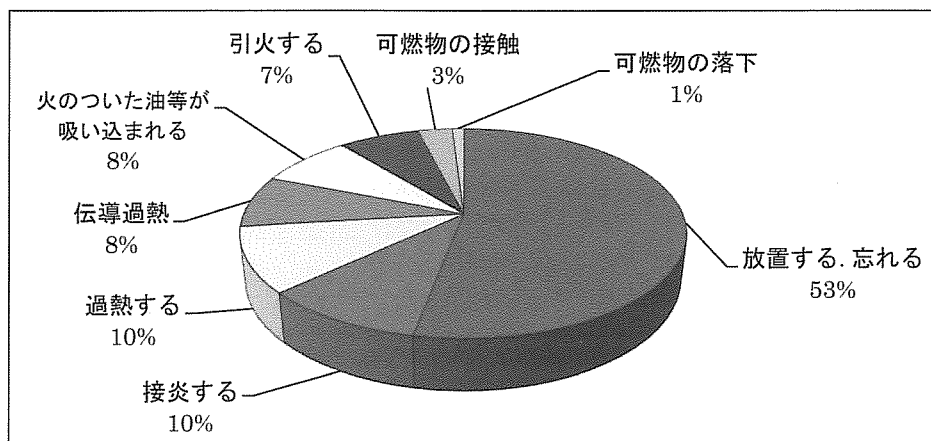
飲食店の火災件数等の推移



● 火災原因のトップは「放置する・忘れる」です！

飲食店の厨房設備等からの火災は、調理中に火をかけたままその場を離れた結果、火災に至るというケースが大半を占めています。また、排気ダクト内にたまった油脂等に火がつき延焼拡大するおそれがあります。

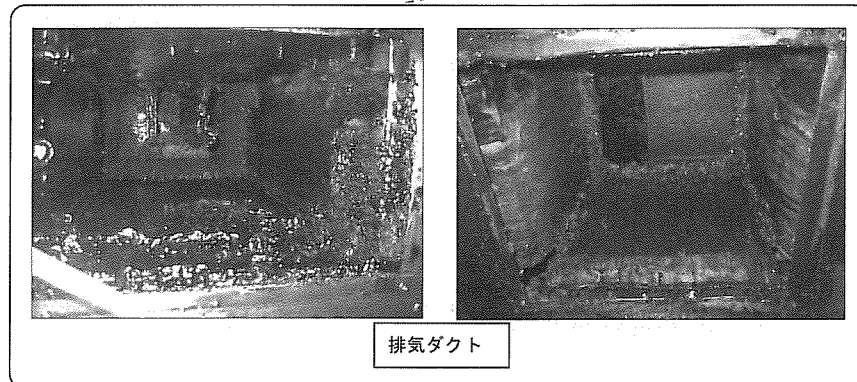
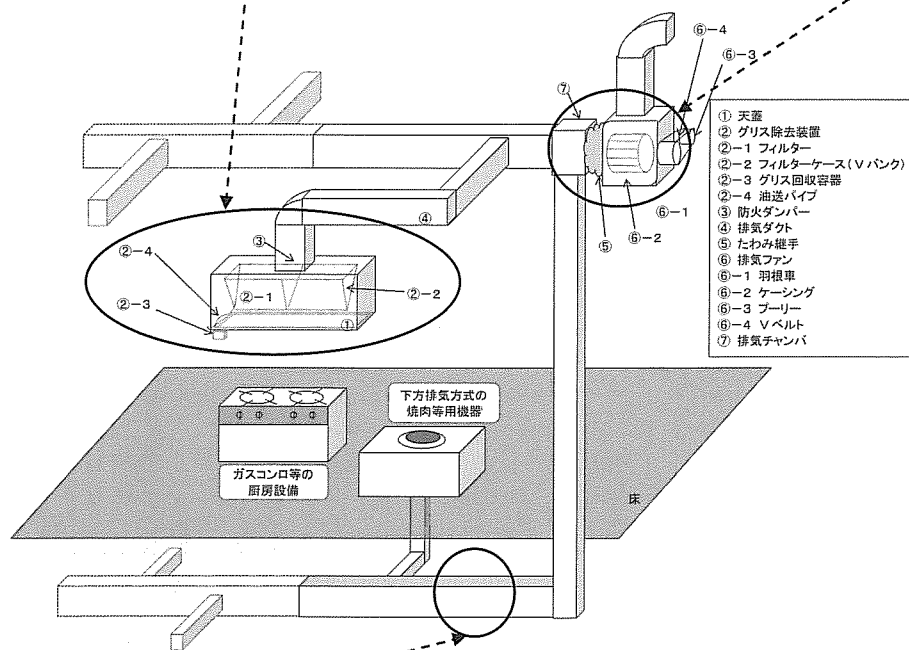
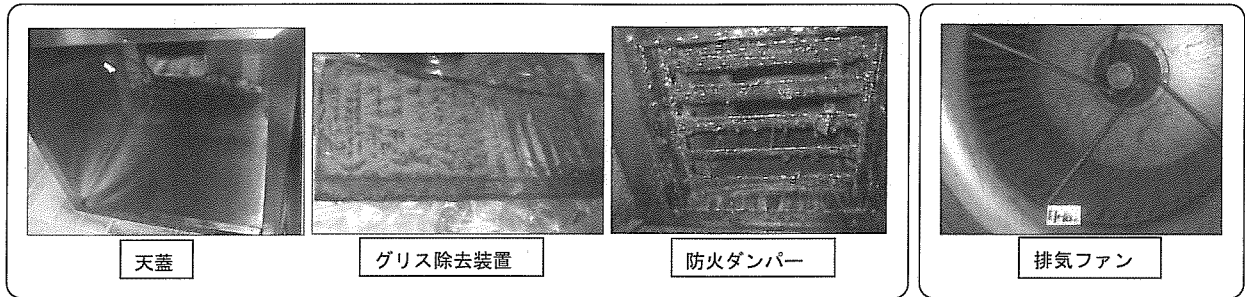
過去5年間（平成19～23年）の厨房ガス設備機器の出火原因割合



● 排気ダクト等の維持管理の不徹底は延焼拡大原因になります！

厨房設備等から出火した場合でも、排気ダクト等は不燃材料でできているため、適切な維持管理がなされていれば即座に延焼することはありません。

しかし、維持管理の不徹底等で油脂等が付着・堆積した場合、これらが延焼媒体となり火災が拡大していきます。このため、排気ダクト等の維持管理は非常に重要です。



排気ダクト

② 飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント

ポイント1 防火意識の向上を図りましょう!!

飲食店の厨房設備等からの火災原因は、そのほとんどが人の不注意によるものです。飲食店は、店舗営業時間の長時間化やアルバイト従業員の増加により、防火教育が徹底されないことが多いことから、日常的に注意喚起を図るための対策が必要です。注意喚起の方法として、出火・延焼拡大原因から火災時の行動等を簡単にとりまとめた、防火意識向上シート（例）を厨房室の見やすい場所に掲示しておくなど、日頃からの従業員の方々の防火意識を向上させることが重要です。

防火意識向上シート（例）

厨房からの火災を防ぎましょう

普段の備え 1


⚠️ 放置しない!!
STAY IN THE KITCHEN WHILE COOKING!
※厨房設備等からの出火のほとんどは、「放置する・忘れる」ことによるものです。

普段の備え 2

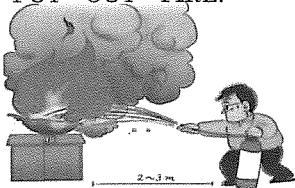
⚠️ 厨房設備等とその周囲は常に清潔に!!
KEEP THE KITCHEN AREA CLEAN!
※飲食店火災は厨房設備等からの出火がほとんどです。
※天蓋やグリス除去装置に油脂が付着している場合、火災拡大原因になります。

火災時の行動


通報!!
CALL 119!




初期消火!!
PUT OUT FIRE!



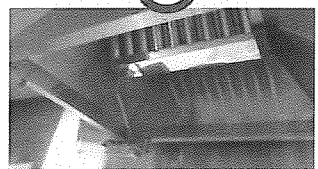
⚠️ 放置しない!!




厨房設備等



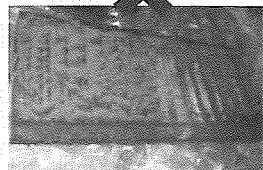
厨房周り

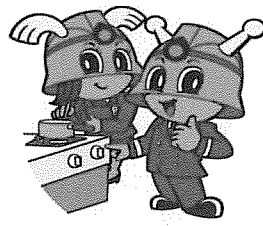


天蓋に油脂が付着した状態



フィルターが目詰まりした状態





ポイント2 排気ダクト等の点検をしましょう!!

維持管理が徹底されていない排気ダクト等は、内部に多量の油脂等が堆積し、延焼ルートになるおそれがあります。清掃の必要な時期等を判断するために、下表を参考に店舗の実態に応じた点検表により点検を実施しましょう。点検の頻度は、天蓋やグリス除去装置など外観から確認できる部分は日常的に、排気ダクト内部など外観から確認が難しい部分は概ね1年ごとに点検しましょう。

※点検の頻度は、あくまでも目安です。店舗の規模や機器の使用状態に応じた頻度としてください。

排気ダクト等の附属設備に係る点検表

部 位		点検方法	点検の要点	確認欄
天蓋		目視により確認する。	ア 内面にワックス状の油塵（油の混じったほこり）等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 樋に油脂分等の溜まりがないか。 エ オイル抜きプラグからの油漏れがないか。	
グリス除去装置	フィルター部分	フィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 油塵の付着により目詰まりしていないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ※上記確認後、正しい位置に取り付けられていることを確認する。	
	フィルターケース（Vバンク）部分	フィルター部分及びグリス回収容器を取り外し、目視により確認する。	ア 内外面にワックス状の油塵等の付着がないか。 イ グリス回収容器の油量に余裕があり、油漏れがないか。 ウ 油送パイプに詰まりがないか。 エ 変形、損傷、腐食等がないか。	
防火ダンパー（火炎伝送防止装置）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、又は点検口から目視による確認後、温度ヒューズ部を取り外し、作動状況を確認する。	ア 羽根、バネ、温度ヒューズ部に油塵、錆び、ほこり等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ 油塵等の固着がなく、円滑に作動するか。 エ 温度ヒューズ部の劣化がないか。	
排気ダクト（天蓋部分から目視できる範囲）		グリス除去装置のフィルター部分を取り外し、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ダクト（上記以外の範囲）		点検口から、目視により確認する。	ア 内面に油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。	
排気ファン・たわみ継手		点検口から、目視による確認後、排気ファンを作動させ運転状況を確認する。	ア 羽根車、ケーシングに油塵等の付着がないか。 イ 変形、損傷、腐食等がないか。 ウ Vベルトの摩耗、亀裂、緩みがないか。 エ プーリーの摩耗、損傷がないか。 オ 運転音に異常がないか。 カ 異常振動がないか。	
自動消火装置		甲種若しくは乙種の第3類消防設備士又は第1種点検資格者による点検と併せて、目視による確認を実施する。	ア 消火薬剤放出口はキャップ等の覆いが確実に設けられており、油塵等の付着、目詰まりがないか。 イ 感知部に油塵等の付着がないか。 ウ 変形、損傷、腐食等がないか。	

※排気ダクト等の点検は、厨房排気設備の汚染判断、清掃評価判断ができる専門的な知識と技術を兼ね備えた資格者に依頼することもできます。詳細については、下記までお問い合わせください。

問合せ先

一般社団法人日本空調システムクリーニング協会（JADCA）

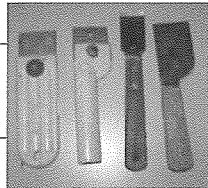
〒145-0067 東京都大田区雪谷大塚町13-1

TEL 03-5754-3201 URL <http://www.jadca.jp/>

ポイント3 排気ダクト等の清掃をしましょう!!

延焼危険を排除するためには適正な清掃の実施が必要です。ポイント2で行った点検結果に基づき、下表を参考に店舗の実態に応じた清掃をしましょう。

排気ダクト等の附属設備に係る清掃要領

部 位		清掃要領	確認欄
天蓋		ア 天蓋下の器具等の保護のために養生ビニール等で保護 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (必要に応じスクレーパー(※)、ステンレスタワシ等を使用) ウ 樋はスクレーパー、洗剤等により清掃 エ 雑巾ウエスで仕上げ拭き ※ 亜鉛鉄板製天蓋は必要に応じて清掃後に耐熱塗料塗装	
グリス除去装置	フィルター部分	ア 付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 洗浄用洗剤入りの水槽に漬け置き ウ 油脂分溶解後に水道水で洗浄 エ 完全に乾燥後に取り付け オ 廃液は中和した後に排水 (イ～オの工程を「漬け置き洗浄」という。以下同じ。)	
	フィルターケース(Vバンク)部分	ア フィルターケースを分解し、付着した油塵をブラシ等で粗方除去 イ 漬け置き洗浄による清掃	
防火ダンパー(火炎伝送防止装置)		ア 付着した油塵をスクレーパー等で粗方除去 イ 洗剤を塗布後にナイロンタワシ等により清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ 温度ヒューズ劣化の場合は交換	
排気ダクト		ア スクレーパー等による清掃 (汚れが少ない場合は、洗剤を噴霧しナイロンタワシ、ステンレスタワシ等により清掃し、雑巾ウエスで仕上げ拭き) イ 汚れに応じて、洗剤等を使用した清掃を実施	 <p>※スクレーパーとは、付着・堆積しているものを削ったり、こそげとるためのへら状の器具をいいます。</p>
排気ファン・たわみ継手		ア 清掃の前に排気ファン用のブレーカを切る。 イ 羽根車はスクレーパー等による清掃 (取り外せるような場合には、漬け置き洗浄による清掃) ウ ケーシングは、スクレーパー等による清掃後、タワシ等による清掃、雑巾ウエスで仕上げ拭き (必要に応じて、高圧洗浄機を使用して清掃) エ たわみ継手は、洗剤を塗布後にナイロンタワシ等を使用して清掃	

③ 火災予防条例 (抜粋)

● 厨房設備等の維持管理の基準は火災予防条例で規定されています！

厨房設備等は清掃等の維持管理不足のために火災となった事例が多いことから次のように規定されています。

第3条第3項 (本条は炉に関する基準ですが、厨房設備にも準用するため、炉を厨房設備に読み替えます。)

第1号 炉及びその附属設備の周囲は、常に整理及び清掃に努めるとともに、燃料その他の可燃物をみだりに放置しないこと。

第2号 炉及びその附属設備は、必要な点検及び整備を行い、火災予防上有効に保持すること。

第3条の2第1項

第5号 グリス除去装置等(天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置及び火炎伝送防止装置)は、清掃を行い、火災予防上支障のないよう維持管理すること。

※ 火災予防条例とは、昭和37年東京都条例第65号をいいます。

④ おわりに

● 3つのポイントを確認しましょう！

「②飲食店の厨房設備等からの火災を防ぐ3つのポイント」の進捗状況を日頃から確認し、火災予防対策を進めて下さい。

- 防火意識向上シートなどを利用して、防火意識の向上を図っていますか。
- 定期的な厨房設備等や排気ダクト等の点検を行っていますか。
- 点検の結果に基づく清掃が確実に行われていますか。

問合せ先 東京消防庁予防部予防課 火気電気係

〒100-8119 東京都千代田区大手町1-3-5

TEL 03-3212-2111 (代表) 内線4787 URL <http://www.tfd.metro.tokyo.jp>

厨房と飲食運営改革のすすめ

第6回

飲食業の運営と売上に左右する 厨房会社の役目

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	
6	飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役目	経営編
7	調理技術者に求められる運営改革	給食編
8	今、求められている社員食堂と厨房作業のあり方	
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	

■ 初めに

飲食業を分類すれば、カテゴリごとに大きく分類する業種と、サービスの方針やメニューの打ち出し方に違いがある業態に分かれます。業種というのは何屋なのかという大きな括りであり、業態というのはその店の売り方やプレゼンのあり方、そしてデザイン面に違いや特長があります。例えば、大きくくりであるすし屋とか、ハンバーガーとか、フレンチとかは、何の料理を売るとかという業種です。

同じすし屋でも、回転ずしなのか、立ち食いずし店か、昼間はランチ専門で、夜は居酒屋複合という二毛作の売り方などの違いや、客単価の違いを打ち出すのが業態です。国内飲食業では世界各国の業種が乱立しているので、新業種を探したり、生み出したりすることは非常に難しいと思います。また業態では、自分のお店で、何をどのように売るとか、対象となるお客さまはどんな人に対して訴求するのが重要です。飲食業の業態を新たに作る場合では、一つのプランだけではダメで、代替案をいくつも考

える必要があります。

またサービス方針のあり方や提供方法も複数案が必要となります。同様に、調理を担う厨房レイアウトプランもその業種や業態に対応した提供シナリオや、提供スピードを維持できる配置計画や調理提供計画が重要となります。

■ 飲食業種の客単価

実際の市場数字と異なる面はありますが、(社)日本フードサービス協会 (JF) の外食産業経営動向調査報告書 (H21.3) によると、1社当たりの平均売上高 (百万円) は全体で21,488、客単価は1,825円、原材料費率40.2%、人件費率24.2%、パート化率80.9%という統計データになっています。その他業種ごとのデータは「資料1」JF資料より抜粋しています。また業種ごとの販売価格帯 (客単価) の幅としては、一般的に設定されている価格範囲では、ファストフードでは300円~800円以内、カフェ・

資料1

JF外食産業経営動向調査報告書H21.3より

	1社当たりの 平均売上高 (百万円)	客単価 (円)	原材料費率 (%)	人件費率 (%)	パート化率 (%)
全体	21,488	1,825	40.2	24.2	80.9
ファーストフード	28,016	752	45.8	20.4	81.8
ファミリーレストラン	21,784	1,249	34.2	30.7	84.4
ディナーレストラン	7,657	4,286	36.5	27.1	70
パブ・居酒屋	24,445	2,408	31.9	25	82.1
喫茶	26,945	545	47.8	17.4	77.2
給食・他	26,733	-	53.5	14.9	77.5

2012年9月20日

喫茶店では客単価200円～600円、弁当、惣菜店では300円～700円、ファミリーレストランでは800円～1,200円、アルコールを含む食事主体の飲食店では、居酒屋は2,000円～3,500円、ディナーレストランは5,000円～1万円、専門店（特定料理）では1,500円～5,000円の範囲で収まるように価格設定を行っている状況です。この価格範囲の設定の理由では、ファストフード店を利用したいゲストが、販売価格1,000円の単品商品を買わない理由であり、ファミリーレストランの顧客が、そのサービスや雰囲気、1品1,500円の料理はなかなか注文しない理由です。

また業種ごとにそれぞれ販売価格帯に違いは見られますが、目玉商品やお値打ち商品（客寄せ商品）を除き価格設定ではプライムコスト（FL/フード&レイバー）で60%以内の原価で価格設定を検討しています。ディナーレストランのように客単価1万円前後を目標としている店では、夕刻以降1回転で収支（利益）が出る店もありますが、販売価格が低いファストフードや低価格の喫茶業では回転率が店舗の生存に直結します。よって、客単価の低い店ほど、無駄なく迅速に料理品や販売品が提供できる仕

組み作りが必要です。

■ 販売価格ゾーンと提供時間

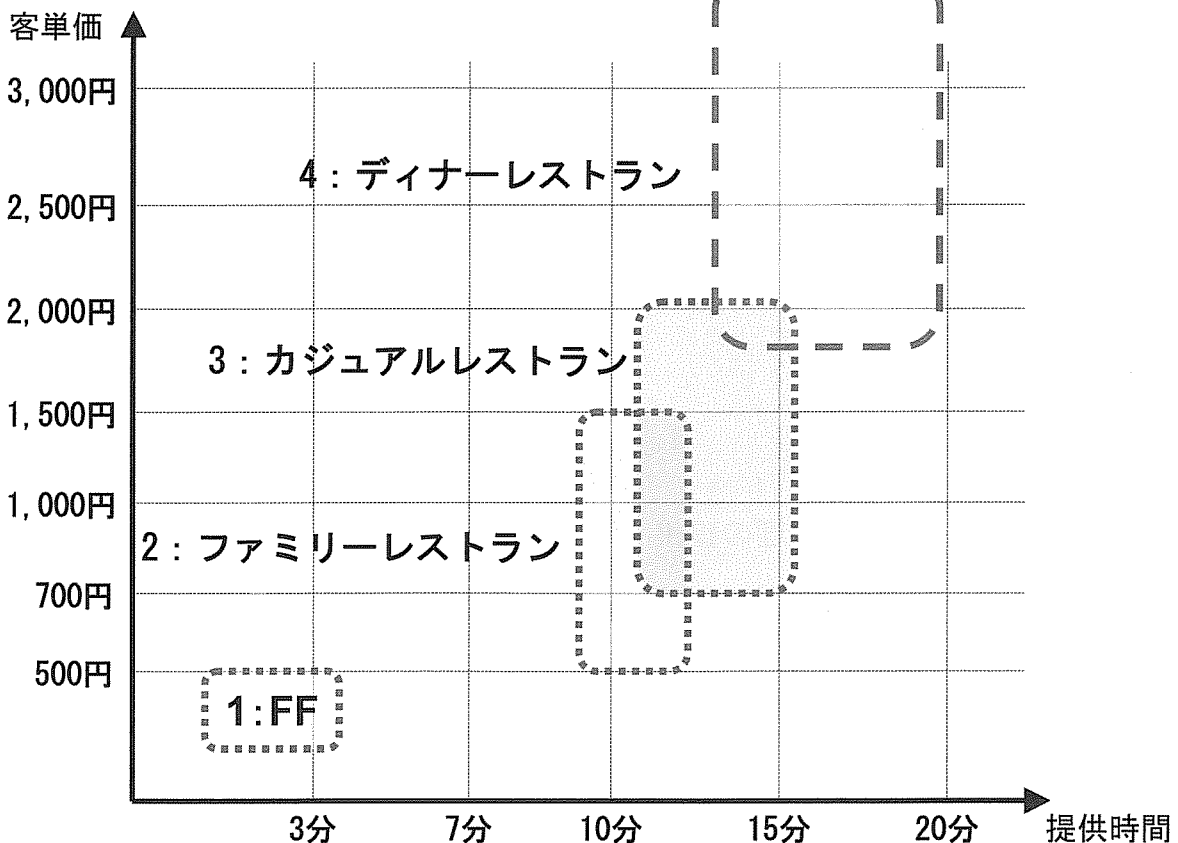
「資料2」では、マーケティング調査会社の富士経済などが行っている一般的な飲食業の業種別の販売価格と提供時間の関係を参考に添付致しました。

1：ファストフード（FF）では前途JF資料では300円～800円以内となっていますが、ここでは500円以下を目安として、3分程度の提供時間が基準となります。

1品当たりの販売コストが低い分、客単価の高い店よりも売らなくてははいけません。損益分岐点（break-even point）を目標とする、売上高とかかる費用が等しくなる売上高以上の販売数量を指すことが重要です。よって、できるだけ少ない分数で迅速に良い商品を提供できる仕組み作りを検討することが求められます。

2：ファミリーレストラン（FR）では800円～1,200円といわれていますが、ここでは500円から1,500円の価格帯料理を出す定義と致します。提供時間では8分から12分を目安と致します。FFと違

資料2



い、テーブルでのオーダー受けを基本とし、グループ客の場合では、さまざまな料理の注文を受ける状況です。さまざまな注文を受けたとしても、グループ客の場合、できるだけ同じ時間に料理を運ぶことが重要です。料理時間が短い調理だからと先に運んでも、先に食べ終わった後の待ち時間や、他の人が運ばれるまで待つストレスなど、お客さまにとっていいことではありません。FRの調理フローではグループ（テーブル）の中で一番調理時間がかかる調理品に合わせ、他の調理開始のタイミングを調整するのが基本です。

しかし現在のローコストFRでは、料理ができた順番から提供する店も増えています。グループの中で早く食べ終わる人もいますが、コーヒーやドリンク類で他の人が食べ終わるまで待つ習慣の顧客層があれば良いと考えています。この種の業態メリットでは、料理ができ次第の提供であり、多少品質面では見劣りする面はあるが、でき立ての適温状態であり、低価格のコストを重視する顧客にとってメリットは大きいと考えられます。

3：カジュアルレストラン「C/R」では販売価格を700円～2,000円、4：ディナーレストラン「D/R」では1,800円～3,000円以上をここでは定義しています。3、4とも夕刻以降のビールやワインなど、アルコール販売の努力如何により、客単価は上下します。提供時間では「C/R」では15分、「D/R」では20分以内を目標としています。雰囲気ではインフォーマルやフォーマルなどの違いはありますが、前菜を含む単品料理やコース料理など順次提供される料理やアルコールを楽しみながら料理提供となり、時間制約と回転率が重要視されるFFやFR業態との違いが見られます。また「D/R」ではより専門性に特化した高付加価値な料理がメインとなるため、複雑な調理手順と比例する提供時間が必要となります。

厨房設計に左右される料理の提供

前途では業種による提供価格帯や提供時間を記述しましたが、重要なことはその業種や業態に即した提供シナリオができる厨房配置や、作業シナリオになっているかどうかです。常々言っていることですが、厨房計画に関して、さまざまな建築や設備条件に合わせ、厨房設計を言われるがまま計画しては失

敗します。建築、設備設計者およびインテリアデザイナーは、自分に与えられた検討範囲では詳細に思索し、施工に反映させます。しかし厨房に関しては、その業種や業態に即した調理オペレーションが行えるのか、無駄のない調理作業が行える厨房施工のバランスができるのかは深く追求できません。調理人出身の建築&デザイナー以外は別ですが、調理シナリオや配置ディテールによる作業変化の機微までは掌握できないからです。

では、その計画される飲食業に即した調理シナリオや提供ディテール設計を、調理者や経営者の代わりに設計表現する役目を担うのは、厨房メーカーであり厨房施工会社のスタッフであると強く思います。店舗や計画ロケーションにより、特に厨房エリアではさまざまな建築や設備制限が出てきます。その制限の中でも建築設備サイドと交渉を行い、制約のある中で最適な調理場を導く役目が厨房メーカーであり、厨房施工者の役目です。

「資料3」は、FRディッシュアップキャビネットの参考図です。通常、厨房床とサービスラインの床レベルが同じの場合、提供カウンター（ディッシュアップシェルフ）高さは1,150mm～1,200mm以下で収まる寸法となります。厨房側では奥行き500mm（プレート縦2枚分）エンドより500mm～550mmの奥行き範囲で料理の盛り付け提供作業が行える寸法関係となります。

提供カウンター 1,150mm～1,200mm範囲の理由では、繁忙時では何枚も並ぶオーダーを受けた盛り付け料理が間違いなく提供されているか否か、瞬時にチェックを行う必要と、両手でプレートを持ち運ぶ必要があり、この高さの範囲での施工が重要になります。

「資料4」では、床防水施工の影響で厨房床が200mm段差となった事例を表現しています。厨房側を基準に提供カウンター（ディッシュアップシェルフ）の高さを1,150mmにした設計でも、サービスサイドでは、料理の取り出し高さは1,350mmとなってしまいます。この高さでは、盛り付け料理確認やプレートの取り出し時に影響が出ます。同様に、提供カウンターを厨房側へ寄せると、ホテルパンから食材取り出しに支障が出る寸法になる状況となります。厨房サイドとしては、ダイニング床と厨房床を同じ高さで施工を行ってくれと主張するのはもちろん

んですが、ビルイン店舗のように、建築構造上できない場合がほとんどだと思います。厨房設計としては、施設条件が悪い場合でも、調理作業に支障が出ないように設計調整や工夫が求められます。

「資料5」では、上記の床段差条件で解決する厨房施工の一例を記載しています。対策では縦配置のホテルパンを横置きに配置。厨房高さ850mmの場合、サービスサイドでは1,050mmとなり、その位置で料理を提供する提供カウンターに変更します。高さ1,350mmの位置にある提供シェルフは臨時的な一時置きスペースとし、下部面ではヒートランプウォーマーを取り付けます。パンを横置きにすることにより、厨房キャビネットは奥行き900mm（最小865mm）から750mmへ変更もできます。しかし料理盛り付け後の置き場や、下部面の各種収納スペースの減少へと影響が出てきます。その他デメリットでは、ホテルパン横配置により、食材収納能力が下がります。また、料理盛り付け位置が料理の提供カウンターの位置となるため、料理汁の飛散や流出が発生します。

「資料6」では上記同条件の床段差200mm時で、麺、そばカウンターの提供ラインを検討した参考施工例を記載しています。特に麺器は熱く、スタッフの引

き取り時や、お客さまがじかに受け取るセルフカウンターの業態も多く、注意が必要となるカウンターディテールとなります。

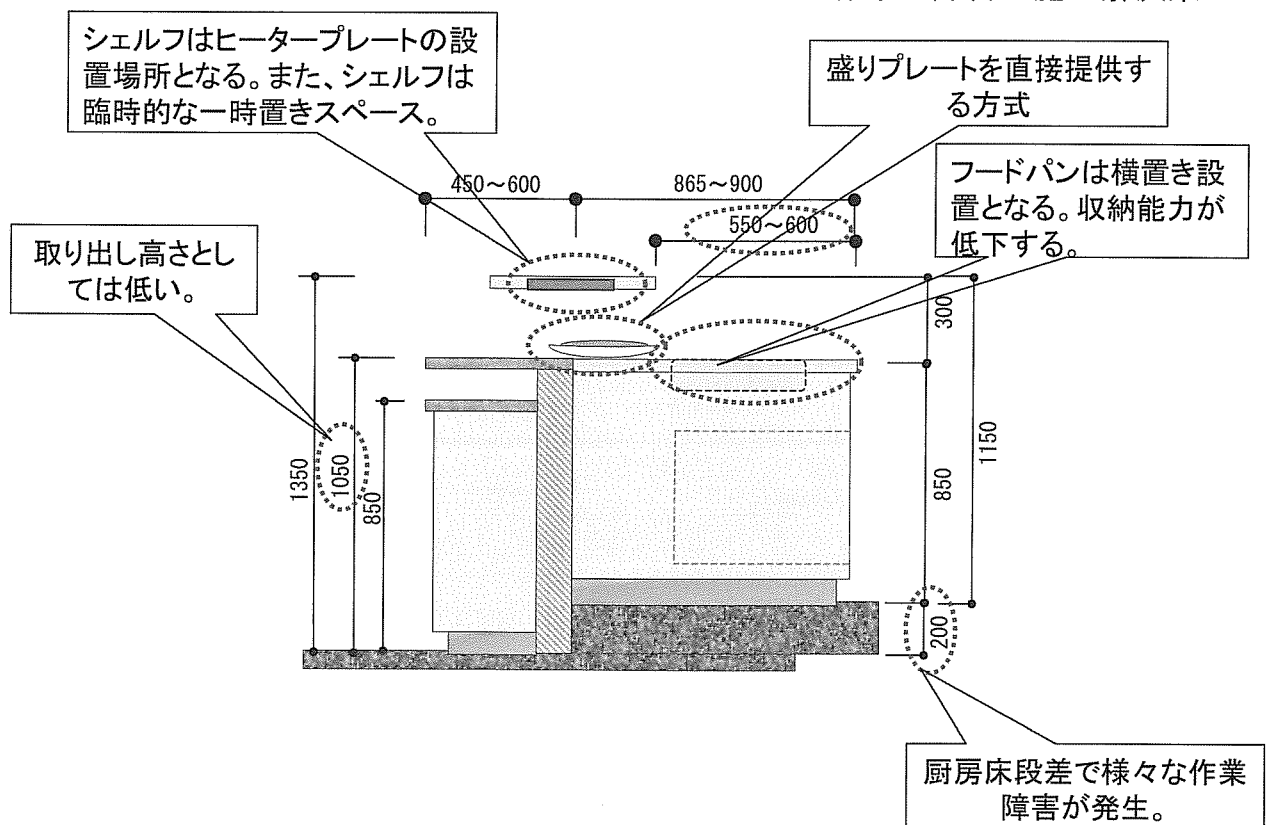
厨房を850mmにした場合、サービス側は1,050mmになります。資料5の考えと同様に、厨房高さがそのまま提供カウンターの高さとなる考えです。設計時の留意点では、麺丼提供範囲の厨房機器奥行きは600mm以内。同時にサービス側のカウンターも300mm～400mm以内で検討することが重要です。厨房では提供トレイへそのまま置ける寸法であり、サービス側は両手で器やトレイを受け取れる奥行き寸法となります。注意点では、盛り付け位置が料理の提供カウンターの位置となるため、かけ汁の飛散や流出がサービス側へ流れる危険性もあり、厨房機器の慎重な配置計画は必要です。

■ おわりに

ホテルやレストラン業など、大小さまざまな飲食業が存在しています。老舗として存続している店もあり、新たなサービスやそれに付随する新しいメニューを打ち出す店舗では枚挙に暇がない状況です。

資料5

ディシュアップキャビネット 作業の障害と施工解決案



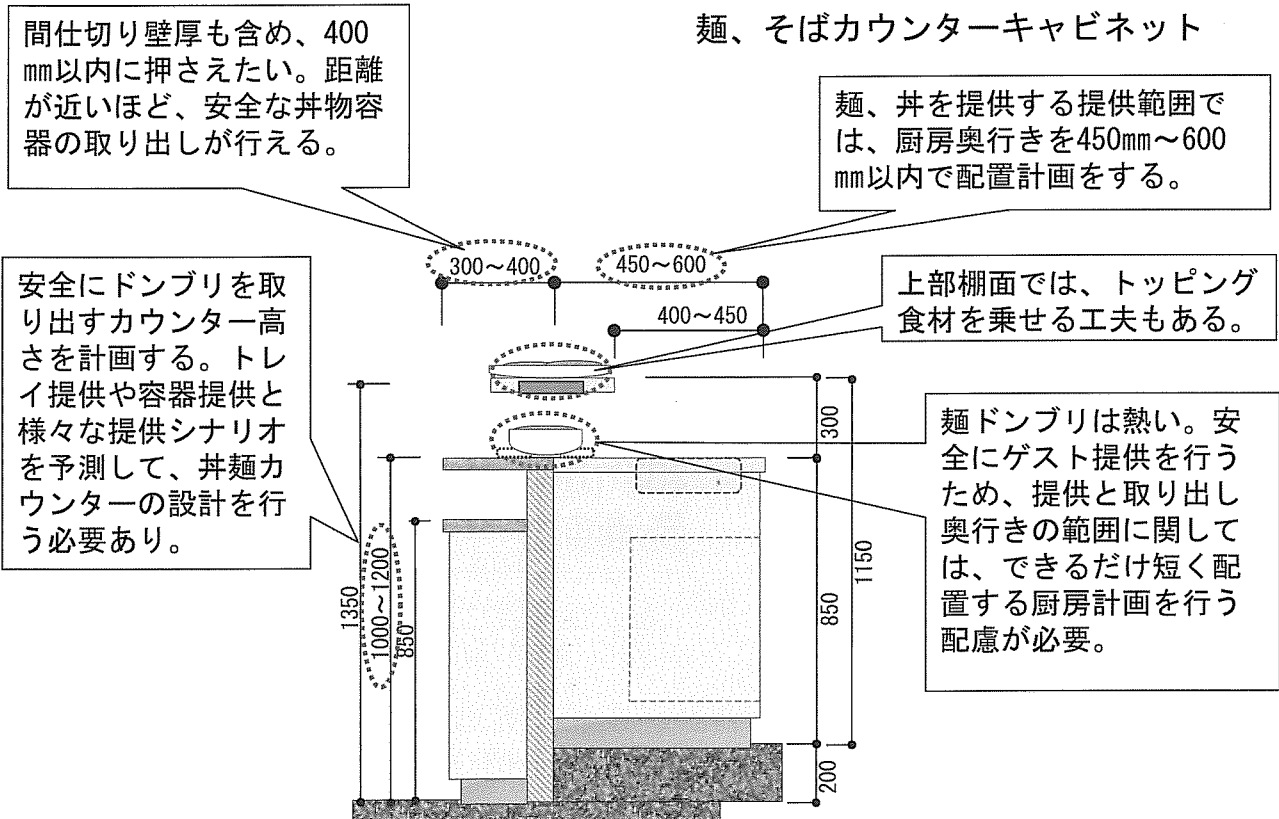
しかし、厨房に関しては新業態だからといって、新たな厨房配置やシステム、新たな調理機器が必要な訳ではありません。もちろん一人調理作業を行う低価格帯FRなどでは食材加工を含め、新たな調理スタイルを日々模索している業態はありますが。

それ故に、何百何千と各種飲食施設の同様な施工や成功経験をした、有能な厨房メーカーや厨房施工会社が国内の厨房環境や飲食業を陰で支えていると

思います。飲食業に有益な考えや理論では、確固たる信念はあるはずです。料理人や飲食オーナーにとって、厨房機器メーカーや設計者は店舗施設作りの代弁者であり、信頼するパートナーです。設計・設備者指導型の飲食計画から、厨房計画やサービス面では、厨房会社がリード、指導することが飲食経営に大きく貢献することに間違いありません。

資料6

麺、そばカウンターキャビネット



日本の食の 原点から -6-

和歌山県勝浦漁港



(有)フーズシステムクリエイター
佃 朋紀

神武天皇も歩かれた? 和歌山県へ

今回は、和歌山県勝浦漁港です。

紀伊勝浦漁港は、紀伊半島の最南端の潮岬からやや東に寄った所にあります。周辺には、世界自然遺



熊野古道

産の熊野古道、そして那智大滝、熊野那智大社があり、古くから信仰の地として有名で、歴史のロマン溢れる所です。

例えば、この場所には昔八咫鳥が住んでいて、神武天皇が東征時に熊野国から大和国への道案内をしたとされ、また太陽の化身とも言われていました。今では日本のサッカーチームのユニフォームに棲みつき、守り神としてオリンピックでの女子の銀メダルの原動力になったようです。

さて、そんな紀伊勝浦へ行くには、二つのルートがあります。いずれもJR紀勢本線になりますが、一つは名古屋を起点とした上りルート、もう一つは新大阪を起点とした下りルートです。いずれも、ほぼ同じ時間を要します。名古屋からだと特急南紀号で紀伊長島を経由して3時間48分、新大阪からは特急くろしお号で白浜を経由して3時間58分で、紀伊勝浦に到着します。もちろん、古くからの熊野古道を利用して行く方法がありますが、健脚に自信のおありになる方は、是非一度試してみられてはい

かがででしょうか。確かに、熊野古道を歩くと、木々から発散されるマイナスイオンが身体全体を包み、内部から元気になるようなエネルギーが満ち溢れてくるように思われます。ちなみに、写真は紀伊長島にある熊野古道伊勢路の一部ですが、ちょっとだけ歩いていても、マイナスイオンと歴史を感じさせる雰囲気がありました。ゆっくり、味わって歩いてみたい道でした。

ところで、熊野と関わりのある八咫鳥ですが、その漢字の一つである「咫(あた)」に注目してみましょう。咫という長さの単位があるのをご存知でしょうか。この長さを私が知ったのは、もう30年ほど前でした。東大の疫学の教授から教わったことです。咫とは親指と人差し指を開いた時の長さ(18cm)をいうとされています。実は、この長さは食事と密接な関わりのあるものなのです。というのも、手を開いてみると、ちょうどご飯茶碗の大きさであることが分かります。やはり持ちやすさ、使いやすさを考えると、人にはどうしても適度な長さがある訳です。ご飯茶碗の大きさや皿の大きさは、そうして決められた大きさだったのです。

ちなみに、咫のへんである尺は、中指と親指を開いた形をいうそうです。昔は人体尺という長さの単位で測っていたそうですから、体格が大きくなると

共にその長さが変化し、長くなって来たのだそうです。ちなみにインチは親指の幅(爪の付け根の幅)だそうですから、西洋も東洋も、身体の一部の大きさを基本としていたようです。厨房の機器の大きさを決めるにも、そうした尺度が存在するのでしょうか。

日本有数のマグロの水揚げ地 紀伊勝浦漁港

さて、列車に揺られて4時間弱、紀伊勝浦駅に着くと、駅前の足湯に出迎えます。もちろん、浸かる訳にもいかず、やり過ぎしながら商店街をそのまままっすぐ海の方に歩くこと数分で、紀伊勝浦漁港に出ます。この勝浦漁港は、日本でも有数の生のマグロが水揚げされる漁港で、平成23年度(平成23年4月~平成24年3月)の生のまぐろ類・生かじき類の生産量は約12.6千トン、金額では約65億円となっています。もちろん、その他の魚も水揚げされていますが、生のマグロ類の生産量では日本一を誇るといわれています。

勝浦漁港に水揚げされる生のマグロは、多くの場合、近海まぐろはえ縄漁船(写真)により漁獲されたものが中心です。19~120トンぐらいの船で、乗組員は6~15人、一航海当たりの日数が長い時には約1カ月になります。漁場は、沖縄近海から北西太平洋、三陸沖までを含む大きな海域の中で漁獲されています。このうち、勝浦漁港に水揚げされる魚は、三陸東方の東沖、南方海域(グアムやマリアナ諸島などの海域)、中南海域(東沖と南方海域の中間地域)、そして紀伊半島の沖合を中心とした日本近海になります。近海マグロの基地は、勝浦以外にも沖縄県の糸満、宮崎県の南郷、千葉県の銚子、宮城県の気仙沼などの漁港が知られています。

さて、勝浦に水揚げされるマグロについては、今年の1月に地域団体商標として「紀州勝浦産まぐろ」として商標登録され、ブランド化が図られるようになりましたが、これまでの勝浦で水揚げされたマグロは、ブランド化するに余りあるものがたくさんあるようです。例えば、過去最高のマグロは平成2年3月に水揚げされたクロマグロで、重さが305kg、価格が719万8,000円、キロ当たり2万3,600円だったそうです。また、単価が最も高かったクロマグロは2万7,000円/kg、最も大きかったクロマグロは379kgだったそうです。そんな勝浦のマグロがブランド化され、もっと身近な存在になってくるはず

です。ちなみに個体差もあるのですが、クロマグロの寿命は約20年、体重は370kg程度、メバチマグロ



勝浦漁港と近海まぐろはえ縄漁船

は約10年、120kg程度、キハダマグロは約10年、110kg程度になるといわれています。

こうした高価なマグロを扱う業者（仲買人）は勝浦市場には55社おられて、毎日セリ、そして築地市場などへの出荷作業に追われています。マグロについては、高価故に仲買人さんたちは資金力が必要になります。したがって、仲買人さんたちも、おのずと高級なマグロを扱われる方と大衆的なマグロを扱う方々に分けられることになります。

仲買人さんたちがマグロの価格を付けるに際しては、身質の見極めが最も重要になります。仲買人さんたちが、マグロの尻尾（尾が切られた部分）で脂の乗り具合を神経質に細かく調べたりしているのは、それが理由なのです。そこに、まさにプロの目が必要になるのです。しかしその道のプロでさえも、身体の中にある「ヤケ」という状態の有無を判断することは難しいようで、大損することもあるといわれています。特に高価なものほどそのギャンプル性が高く、儲けた時は旨味がある半面、商品が悪かった場合は数百万円単位で損するような商品なのです。確かに、マグロが1本で720万円ぐらいになると、並大抵のリスクではないはずで、その点からしてもマグロが「市場の華」となるのも頷ける話です。消費地市場で、そんなマグロを購入する仲買人さんが市場の中で風を切り闊歩できるのも当然かもしれません。ちなみに、今年の築地市場のマグロの初競りの価格は、1本5,649万円だったそうです。家が、何軒買えるのでしょうか。

ところで、日本の生のマグロの流通、消費には特徴があります。高級なクロマグロや脂の乗ったメバチマグロについてはその多くが東京の築地市場へ送付され、大半が都内を中心にした関東で消費されますが、一部は名古屋や大阪市場などへと転送されて行きます。それに対して、キハダマグロは、価格志向の強い大阪市場などへ送付され、流通、消費されているのです。しかも、それがこれまでの世界のマグロの流通といっても過言ではありませんでした。しかし最近、海外において和食、特に寿司が普及し始めると共に、マグロ類、特に大トロや中トロの消費が多くなって来ており、マグロの流通・消費が世界に徐々に広がりつつあるのです。

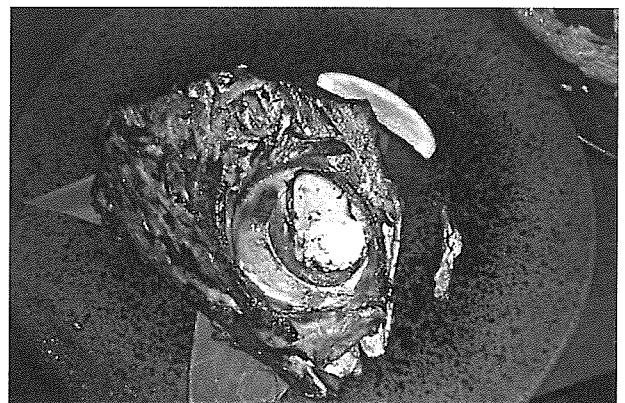
その一方で、マグロにかかわる世界の漁獲規制も年々厳しくなりつつあります。それは、乱獲により世界でマグロの資源量が減少して来たからです。ここ数年前から、マグロをワシントン条約のリストに入れようとする動きも出ては来ています。こうした世界的な動きの中で、早晚紀伊勝浦に水揚げされるマグロにも何らかの影響が現れ、おそらくマグロの流通も今後変わっていくはずです。その動きを想定

して、ということになるのでしょうか、最近では新たな時代の勝浦のマグロの流通、消費に取り組む仲買人も出て来るようになりました。

これまでは、冷凍マグロといえば、洋上で漁獲直後、急速凍結をして超低温で保管し、日本で水揚げされるもので、勝浦市場の仲買人の人たちも近海マグロはえ縄漁船の漁獲したものを陸上で凍結することは品質的にも問題があるとして、これまで取り組んでこなかったのです。このため、どうしても大量に水揚げされる場合は需給バランスが崩れ、マグロの値段が低迷せざるを得ませんでした。その点に着目した勝浦市場のある仲買人が、新たな凍結技術を確立して、勝浦に水揚げされたマグロを加工し、高品質な形で提供する商品を新たに開発したのです。併せて、加工で出て来る端材を利用して、新たな外食のビジネスも展開し始めました。

今回は切り口を変えて、 マグロの端材三昧

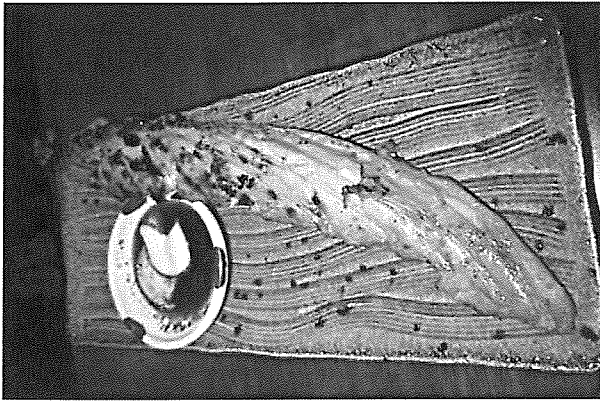
今回は、そんなマグロのメニューをご紹介しますことにしました。端材は、実は使いによっては面白い商品が作れることが分かります。まずは、ピンチョウマグロの小カブト焼きです。DHAがいつ



ピンチョウマグロの小カブト焼き



マグロの皮の唐揚げ



スペアリブ

ばい詰まった目玉がごちそうになります。大好きな人も多いのではないのでしょうか。目の周りにあるゼラチン質の肉が、絶妙の脂加減と共に口の中に広がっていきます。しかも、記憶学習能力の強化に良いというDHAが豊富に入っている訳ですから、さらに満足感も頭の中で生まれて来てしまうのです。

次は、マグロの皮です。どう考えてもマグロの皮というのは、食べられるようには思えません。ほとんどの所では、捨てられているものなのです。しかし不思議なことに、熱を加えてやると柔らかくなり、噛み締めるとねっとりとした食感が口の中に広がるのです。私が食べたのは、皮の唐揚げです。口に入ると、ねっとりとした食感と共に、皮と肉にある旨味が、かすかな塩味と共に口の中で混ざり合います。

そして最後は、その名もスペアリブという名前で出されているものです。腹骨のすき身の部分ということになります。この部分の下には大トロが控えている訳で、そこを骨ごとすいたものですから、まずい訳がないはずです。しかも、この部分の骨が、実は最後には楊枝の代わりになるという代物なのです。

マグロは、赤身、中トロ、大トロということで部位別に分けられて流通していますが、その加工工程

の中で、実はこうしたものが端材として捨てられているのです。資源が減少している中で、われわれもマグロをうまく食べることを考えていかねばならない訳ですから、こうした食べ方は今後重要になるのではないのでしょうか。

ところで情けないことに、日本のマグロ類の水揚量およびその順位が、日本政府の統計では分からないのです。というよりは、ある時から集計できないようになってしまったのです。何故かという、合理化という中で「統計」が切り捨てられて来たということなのです。統計の対象から多くの項目が外されるようになりました。確かに統計というものは一見して意味をなさないように感じられ、合理化に際しては真っ先に目を付けられる非効率な部門とされがちですが、実は日本の将来を描くために必要なツールであるということを忘れ去ってしまったのです。

これまでの日本の統計というのは、世界的にも優れていると評価されて来たのですが、その精度が急激に落ち始めて来たのです。そうした中で、日本の現状をどう捉え、日本の将来をどう描いていくのか、分かるのでしょうか。毎回、本連載を書くに当たっては統計を調べることも多いのですが、今や日本の漁港の水揚量順位すら、政府の統計では分からなくなってしまったのです。急激に日本の国力が失われて来ているのも、これが一因かもしれません。

厨房の機器メーカーの方々には、こうした統計の問題が一見して無関係なように感じられるかもしれませんが、マーケティング上、これからの消費志向などを調べ、時代の流れを読み取っていかうとした時に、使える統計が実に少ないことに読者の皆さんも驚かされるはずですよ。これからの時代の流れを示す、道案内役を果たしている統計は、大切にしたいものです。統計は、もしかすると現代版の八咫鳥といえるのかもしれないのですから。

株式会社シンガーハッピージャパン

支 部	会員No.
関東	419

「ネギー」に「ミジン」!? ベタなネーミングセンスが光る スライサーを35年以上販売し続ける

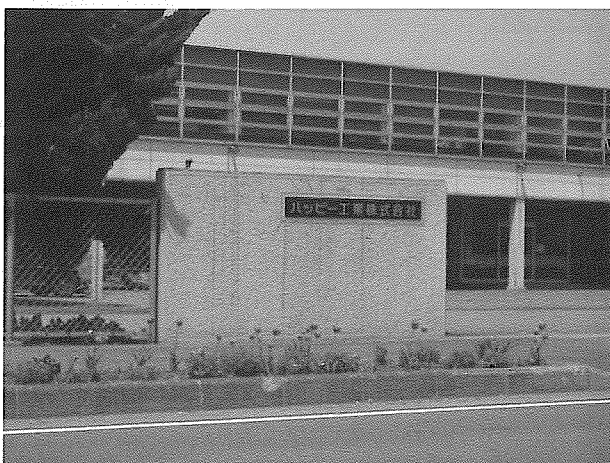


代表取締役社長
羽鳥 新

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は、山形県に本社のあるハッピー工業㈱のグループ企業で、野菜調理機とシンガーミシンの販売を行っています。食品機械の部門を立ち上げるようになったのは、約40年前です。ミシンの販売だけでなく多角化を図ろうと、精肉店向けのハムスライサーを作り始めたことがきっかけです。その後、外食産業が右肩上がり成長してきたため、ネギ切り

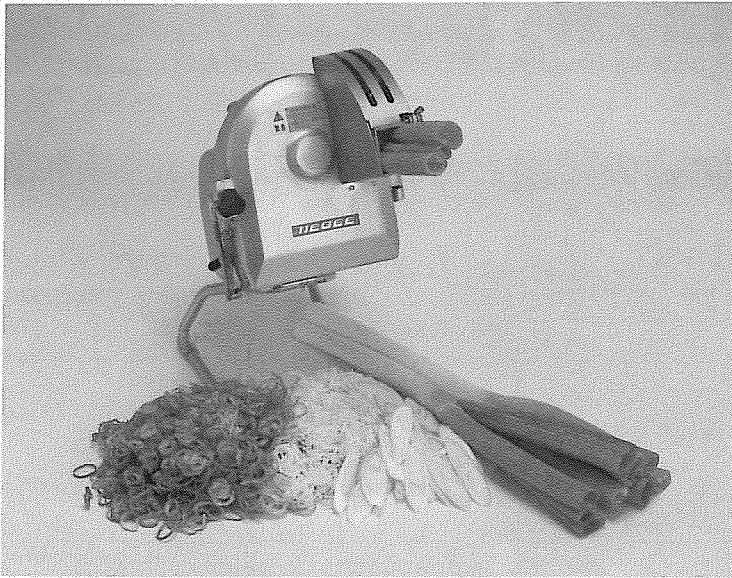
機や大根おろし機等の開発を進めることになりました。しかし当初は、これらの機械の販売に苦労したと聞いています。何故なら、現場の職人さんたちから「機械に仕事をとられてしまう」といった反発があったからだそうです。しかしバブルの時代になって外食産業のチェーン展開が進むにつれ、アルバイトやパートさん、また外国人労働者向けとして当社の製品が売れ始めるようになり、今では飲食店になくはないものになったのではないかと考えています。



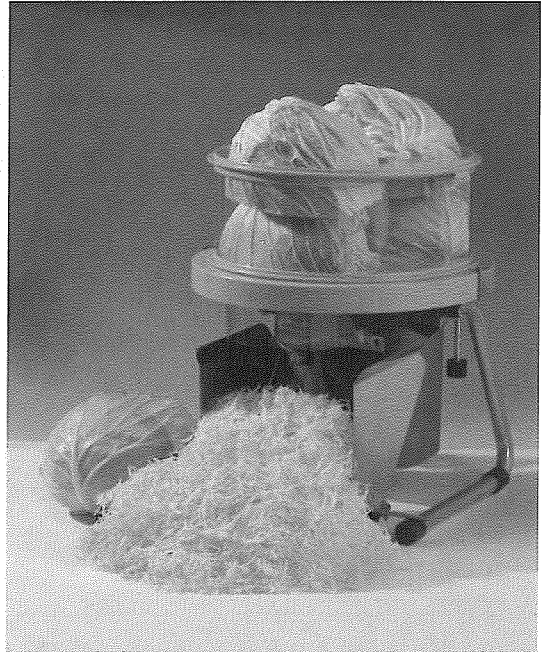
山形本社工場

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

大量にネギの薬味を使うラーメン店やそば・うどん店でご使用いただいている「ネギー」は、コンパクトで値段も手ごろなことから、最も多く販売させていただいている機械です。スイッチを入れて白ネギを入れるだけの簡単な操作ながら、処理能力は3分で4kgと高性能です。万能ネギも切れる「ミドルネギー」、処理能力をグッとアップさせた「オートネギー」もご用意しています。「キャベツ」はドラムと丸刃が回るロータリー式のキャベツスライサーで、



ネギー OHC-13



キャベツー RCS-70

キャベツの自重でカットし、柔らかい春キャベツでもきれいに千切りする優れものです。「キャベツおかわり自由」を可能にしたのは、当社の「キャベツー」の存在です。その他にも、天ぷらやそば・うどん店、居酒屋さんでよくご使用いただいている大根オロシ機の「オロシー」やキャベツやタマネギをあっという間にミジン切りしてくれる「ミジン」、ゴボウのアクで手を荒らさずにささがきのできる「ササガキー」、別売りの刃物円盤に取り換えるだけで薄切り・厚切り・千切り・おろしができる万能型の「スライスボーイ」等、各種製品をご用意しています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

ネギやダイコン、ゴボウ等は産地や品種によっても違いますし、まったく同じものはありません。また、地域によっても好まれるカットの厚さが異なります。さまざまなお要望に対応できることが、お客さまに「定番商品」としてご愛用いただいている要因になっていると思っています。食材のおいしさを生かせるよう、食材ごとの専用の機械となっています。それぞれの食材のおいしさを生かすため、最適な刃物の回転数にこだわっており、意図的に処理能力をやや落としている機械もあります。

当社製品のネーミングはインパクトのある名前なので、作家の椎名誠さんのエッセイや雑誌、インターネット等、さまざまなメディアで取り上げられています。「ネギー」「オロシー」から始まったこの名前の付け方は、シンプルで直観的な点が受けているよ

うです。分かりやすく面白いと評判が良いので、以後に開発された製品にも同様なネーミングを継承しています。

——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。

今までは簡単で早く大量に、そしてきれいにおいしくカットできる野菜調理機を目指してきました。今後は、より安全性と衛生面をさらに向上させた製品を開発して、皆さまのお役に立てていきたいと考えています。

- 創業
1946年5月
- 代表者
羽鳥 新
- 資本金
1,600万円
- 従業員
17人
- 業種
卸売業（調理機・マシン）
- 主要取引先
遠藤商事(株)、江部松商事(株)、岸保産業(株)、(株)兼光産業、(株)マルゼン、北沢産業(株)、タニコー(株)、(株)フジマック、ホシザキグループ等
- 本社
〒110-0016 東京都台東区台東2-9-5
TEL03-3833-5020 FAX03-3834-1636
- 関連会社
ハッピー工業(株)（山形県）のグループ企業
- ホームページ
<http://www.singerhappy.co.jp>

最新外食トレンド2012

No.10 食品表示一元化検討会の議論と今後の方向

財団法人食の安全・安心財団
事務局長 中村 啓一

1. 食品表示一元化検討会

食品に関係する表示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、食品衛生法、健康増進法があり、従来は農林水産省および厚生労働省がそれぞれ所管していたが、平成21年9月の消費者庁発足に伴い、同庁がこれら関係法令の統一的な解釈・運用を行うこととなった。また、平成22年3月に閣議決定された消費者基本計画では、食品表示に関する一元的な法律の制定を検討し、平成24年度中の法案提出を目指すことが明記された（図1）。

このため、消費者庁は平成23年9月に、学識経表示一元化検討会を設置、以来、12回の会合を得て本年8月9日に検討会報告書を取りまとめ、公表した。

2. 検討会における議論と報告の概要

検討会では、①食品表示の一元化に向けた法体系

のあり方、②消費者にとって分かりやすい表示方法のあり方、③一元化された法体系下での表示事項のあり方、について検討することとされていたが、第4回会合において、加工食品の原料原産地表示の拡大と中食、外食やインターネット販売等に対する食品表示の適用範囲が、第5回会合において栄養表示の義務化が議題とされ、検討会の議論が法体系の見直しから食品表示制度の見直しに拡大されることとなった（図2）。

議論の内容については、消費者庁のホームページに詳細な議事録が公表されているところであるが、知る権利として表示の拡大を求める消費者サイドと実行性の確保に配慮した現実的な対応を求める事業者サイドの意見の隔たりが大きく、検討会の結論は当初予定より2ヵ月遅れることとなった。

報告書では、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示部分を一元化し、新しい食品制度の目的は、食品の安全性の確保にかかる情報が消費者に確実に提供されることを最優先とし、これと併せて、消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報が提供されることと位置付けることが適当としており、用語の統一、情報の重要性の整序、表示の見やすさについて検討を行う必要があるとしている。

加工食品の栄養表示については、栄養表示が、健全な食生活の実現に向けて重要な役割を果たすことが期待できること、また、2012年コーデックス委員会において、栄養表示の義務化に向けた見直しが合意されていること等を背景に、公的データベースの導入や現行の許容範囲に縛られない計算方式の導入等の環境作りを進め、5年以内の義務化導入を

一元化後の法体系のイメージ(案)

○食品表示に関して「食品一般」を対象としている法律

食品衛生法	JAS法	健康増進法
<p>目的 飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図る</p>	<p>目的 農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単統公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることにより一般消費者の選択に資する</p>	<p>目的 国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講ずることにより、国民保健の向上を図る</p>
<p>○ 販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守（第19条）</p>	<p>○ 製造業者が守るべき表示基準の策定（第19条の13） ○ 品質に関する表示の基準の遵守（第19条の13の2）</p>	<p>○ 特別用途表示の許可（第20条） ○ 栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守（第31条、第31条の2）</p>
<p>○ 食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定、規格基準に適合しない食品等の販売禁止等 ○ 都道府県知事による営業の許可</p>	<p>○ 日本農林規格の制定 ○ 日本農林規格による格付</p>	<p>○ 基本方針の策定 ○ 国民健康・栄養調査の実施 ○ 市町村等による生活習慣相談及び保健指導の実施等 ○ 受動喫煙の防止</p>

新法へ

図1 一元化の法体系

食品表示一元化検討会の概要

経緯		
消費者基本計画の一部改定(平成23年7月8日閣議決定)		
具体的施策	担当省庁	実施時期
食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系の在り方については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点を把握し、検討する	消費者庁	食品表示に関する一元的な法律について、平成24年度中の法案提出を目指す
食品表示の現状		
食品表示に関する主な法律とその目的 食品衛生法: 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること JAS法: 原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること 健康増進法: 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること		
構成員		
池戸 重信	宮城大学特任教授 (座長)	
市川 まりこ	食のコミュニケーション円卓会議代表	
上谷 梓子	一般財団法人日本食生活協会会長	
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会組織推進本部安全政策推進室長	
迫 和子	社団法人日本栄養士会専務理事	
田崎 達明	東京都福祉保健局健康安全部食品危機管理担当課長	
手島 玲子	国立医薬品食品衛生研究所代謝性化学部長	
中川 文久	神戸大学大学院法学研究科教授 (座長代理)	
仲谷 正真	日本チェーンストア協会食品委員会委員	
中村 幹雄	特定非営利活動法人食品安全グローバルネットワーク事務局長	
二瓶 勉	社団法人日本惣菜協会顧問	
堀江 雅子	一般財団法人ベターホーム協会講師	
丸山 善弘	神奈川県消費者団体連合会事務局長	
森 修三	財団法人食品産業センター企画調査部長	
森田 尚樹	消費生活コンサルタント	
山根 香織	主婦連合会会長	

図2 一元化検討会の概要

目指すこととした。

一方で、加工食品の原料原産地表示や遺伝子組み換え表示等については、食品表示一元化の検討とは別の事項として位置付けることとし、中食や外食、インターネット販売の取り扱いについては、専門的な場を別途設け、引き続き検討することとされた(図3)。

3. 中食、外食の取り扱い

報告書は、単身世帯の増加という社会構造の変化等を受け、惣菜などの中食や外食などの重要性が高まり、消費者にとって馴染みが深いものになっていくと考えられる中、これら形態により販売される食品に関する情報提供のあり方を検討する必要があるとしており、特に、アレルギー表示については、特定の食物アレルギーを有する消費者にとって、当該アレルギー症状の発症を防止する貴重な情報であり、表示の必要性は高いとしている。

一方で、中食や外食には、①販売には店員が介在し、商品情報の問い合わせや使用原材料等の変更等の調査委が可能、②調理等により、同一メニューで

食品表示一元化検討会

左記の閣議決定を受け、より多くの消費者の方が実際に商品を選ぶ際に役に立つわかりやすい食品表示の実現を目指して、平成23年9月から学識経験者、消費者関連団体、事業者団体等で構成する「食品表示一元化検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)」を開催。
消費者庁としては、同検討会での御意見を踏まえ、さらに消費者、事業者の御意見も伺いつつ、食品表示の一元化に向けた検討を実施。

検討会の開催経過

- 第1回検討会(平成23年9月30日)
議題:食品表示をめぐる事情について
- 第2回検討会(平成23年10月26日)
議題:食品表示の目的・機能、わかりやすい食品表示のあり方について
- 第3回検討会(平成23年11月28日)
議題:食品表示一元化に向けた基本的な考え方について
- 第4回検討会(平成23年12月10日)
議題:加工食品の原料原産地表示の拡大、食品表示の適用範囲について
- 第5回検討会(平成24年1月19日)
議題:食品表示の適用範囲(前回の続き)、栄養表示の義務化について
- 第6回検討会(平成24年2月21日)
議題:中間論点整理(案)
- 中間論点整理についての意見募集(平成24年3月5日~4月4日)
- 中間論点整理に関する意見交換会の開催(平成24年3月23日)
- 第7回検討会(平成24年4月18日)
議題:中間論点整理に対する意見募集結果及び意見交換会での御意見等の報告
議題:中間論点整理について
- 第8回検討会(平成24年5月11日)
議題:中間論点整理について(前回の続き)
- 第9回検討会(平成24年6月27日)
- 第10回検討会(平成24年7月18日)
- 第11回検討会(平成24年7月20日)
- 第12回検討会(平成24年8月3日)
議題:報告書(案)の検討

あっても使用原材料や内容量にばらつきが生じる、③日替わりメニュー等の表示切り替えにかかる対応が困難、という仮題や特徴がある。加えて、食物アレルギーについては、客の注文に応じてさまざまなメニューを手早く調理する中、すべての事業者がアレルギー物質にかかわる十分なコンタミネーションの防止対策の措置をとることは困難な側面もあるとしている。

しかし、以上の実態を踏まえつつも、アレルギー物質にかかわる情報を食品表示として充実させることは非常に重要であるとし、消費者庁は、中食や外食に関係する事業者によるアレルギー物質にかかわる自主的な情報提供の促進が図られるよう、関係省庁と連携した環境整備を進めることとしている。その際には、専門的な場を別途設け、最新の知見を踏まえて検討することが適当としている。

食品表示一元化検討会報告書は、中食、外食業界におけるアレルギー表示について、自主ガイドラインの作成等、具体的な対応を求めている。

食品表示一元化検討会報告書は、中食、外食業界におけるアレルギー表示について、自主ガイドラインの作成等、具体的な対応を求めている。

食品表示一元化検討会報告書の概要

平成24年8月 消費者庁

検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)は、平成23年9月から12回開催

<p>食品表示の機能 適切な商品選択のための情報提供と、実際にその食品を摂取する段階での安全性の確保</p> <p>今日的な課題への対応のための食品表示制度の見直し</p> <ul style="list-style-type: none"> 我が国の食生活をめぐる状況変化への対応(食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及) 諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応 	<p>新たな食品表示制度における適用範囲の考え方</p> <p>中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱い } 専門的な検討の場を別途設け検討 インターネット販売の取扱い }</p>
<p>新たな食品表示制度の基本的な考え方</p> <p>現行制度の枠組みと一元化の必要性</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化 わかりやすい食品表示が必要 - 現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題 <p>消費者基本法の理念と食品表示の役割</p> <p>消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能</p> <p>新しい食品表示制度の在り方</p> <ul style="list-style-type: none"> 新制度の目的は、 <ul style="list-style-type: none"> 食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け より重要な情報が、より顕著に消費者に伝わるようにすることが基本 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要 	<p>新たな食品表示制度における栄養表示の考え方</p> <p>健康・栄養政策における課題 } 国際的な栄養表示制度の動向 栄養表示が、健全な食生活の実現に向けて重要な役割を果たすことを期待 ~生活習慣病の増加等に対応 2012年コーデックス委員会総会において、栄養表示の義務化に向けた見直しを合意</p>
<p>義務表示事項の範囲</p> <ul style="list-style-type: none"> 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用 ~容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮 採排的にも必要に応じて見直しできるような制度とすることが必要 	<p>栄養表示の義務化は、消費者側・事業者側双方の環境整備と表裏一体</p> <p>新しい栄養表示制度の枠組み</p> <p><義務化の対象></p> <ul style="list-style-type: none"> 原則として、全ての加工食品、事業者に義務付け 対象とする栄養成分は、義務化施行までに幅広く検討 <p><表示値の設定方法></p> <ul style="list-style-type: none"> 計算方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大等 <p>栄養表示の義務化は、何向けにの適用範囲</p> <ul style="list-style-type: none"> 計算方式等の先行導入及びそれらを活用した表示拡大(食品、成分)の推奨 栄養に関する情報についての消費者への普及啓発 公的データベースの整備、計算ソフト等の支援ツールの充実 <p>義務化導入の段階</p> <p>新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定</p>
<p>本報告書で示された基本的な考え方を踏まえ、新法の立案作業に着手 →成案を得た後、速やかに法案を国会に提出することが適当</p> <p>加工食品の原料原産地表示 } 一元化の機会に検討すべき項目とは 遺伝子組み換え表示など } 別の事項として位置付け</p>	

図3 報告書概要

【1】8月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は17件で前年同月の15件に対して113.3%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、カートリッジガスこんろ（直結型）の点火操作中の爆発事故等3件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、カセットボンベを使用しようとしてキャップを取った時に切り込み部でケガをした。対応はどうしたらよいか等6件。

◇問い合わせは、使用11年のガステーブルのガラストップが今まで2回も破損（ヒビ割れ）。同様の事例があるか等8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	1	0	1	2	4(23.5)
事業者	2	0	4	3	9(53.0)
司法・行政	0	0	1	3	4(23.5)
その他	0	0	0	0	0
合計（構成比）	3(17.7)	0	6(35.3)	8(47.0)	17(100)

注) 前年同月受付実績15件、事故クレーム件数3件

【3】主な関係行事

消費生活センター訪問

- ・千葉県消費者センター 及び 千葉市消費生活センター（8／2）
- ・茨城県消費生活センター 及び 水戸市消費生活センター（8／8）
- ・群馬県消費生活センター 及び 前橋市消費生活センター（8／24）

【4】事故クレーム

①カートリッジガスこんろ（直結型）が爆発、サーフボードが一部損傷

◇自宅駐車場にて、カートリッジガスこんろ（直結型）をカセットこんろ用容器に接続して点火したところ、少し点いてすぐに自然消火した。不審に思い、当該容器を一旦取り外し、手に持って再度取り付け、容器に手を添えて点火したところ、大きな炎が立ち上り、驚いて手を離れた時にこんろ及び容器が横向きに倒れて燃え続けた。消火のため、バケツの水を掛けたが消火せず、次の水を用意している時に爆発した。近くにあったサーフボードが少し焦げ一部損傷した。本人には火傷及び怪我はなかった。これまで使用していてこのような事故にあったことはない。この爆発の原因が知りたいのと、新しいこんろと容器が欲しい。またサーフボードの修理代、あるいは新品との交換を望む。

◆最初に点火した直後の自然消火の原因は不明であるが、横倒しで燃え続けたのは、器具栓は開の状態でありカセット容器から液状の燃料が噴出したためと推測される。その噴出した燃料が燃え続けたことにより、容器が加熱され、容器内圧が高くなったため爆発したものと考えられる。事故品の状況からすれば、ノズルとバーナー部が飛ばされてサーフボードに衝突し、容器は隣の駐車場へ飛ばされたものと考えられる。以上により、今回の事故は、着火した状態（器具栓が開の状態）で横倒しになったということに原因があると推測され、他社の類似品等と比較しても事故品に構造上や安全上に欠陥

があったとは考えにくい。また被害者は、当該カートリッジガスこんろ及びカセット容器を購入した後、既に数回異常なく使用している点もそれを裏付けるものといえる。以上を報告書により説明。

②LPガス用グリル付二口こんろから出火

◇グリル付二口こんろを使用後消火し、その場を離れたが、焦げくさい臭いがしたので台所に戻ったらグリルから火が出ていたようだ。消防は火災ではないと言ってすぐに帰ってしまったが、消費者は第三者機関で調査してほしいと言っている。

◆事故品は外部検査機関で調査中。

③ガストーチを点火した際に爆発、火傷を負った

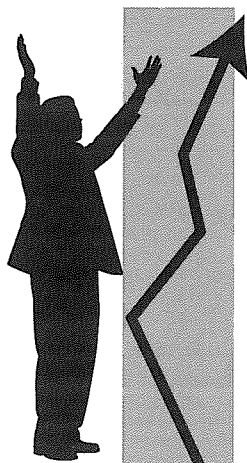
◇浜辺でバーベキューをするために、火をおこそうとガストーチの点火ボタンを押した瞬間に爆発した。この爆発で、バーナー部は吹き飛び消失、浜辺等を探したが不明。被害は足（両ふくらはぎ、左足の甲）、背中、手（右手小指、くすり指、左手の甲）を火傷した。治療費等の補償を要求したい。

◆現在、詳細を調査中。

【5】案件処理状況

今月の案件処理状況報告はなし。

楽をして、 売上アップ？



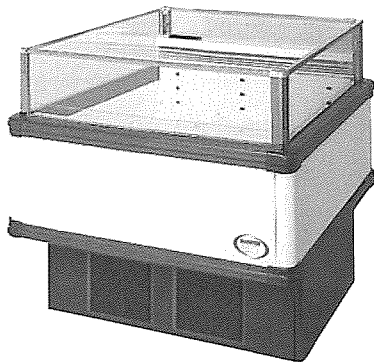
(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん！ 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？ 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像をお送りください！

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！

新製品 News

コンパクト型アイランドショーケース IMC-35QWFSAX



IMC-35QWFSAX

福島工業(株) (工業会関西支部) は、インバーター冷凍機を内蔵したコンパクト型アイランドショーケース「IMC-35QWFSAX」を発売した。

「IMC-35QWFSAX」はインバーター冷凍機を内蔵し、単相100Vの単一電源で動作。-25℃～+15℃までと、アイスクリームから日配品まで対応可能。アイスクリームを陳列可能で100V仕様は同社のみとなる。レジ前や Gondola エンドに最適な小型アイランドケースながら、W900×D900×H850mmとコンパクトサイズを実現。キャスターが付属しているので、売場の変更やイベント時にも対応でき、同社ではスーパーマーケットやデパートやコンビニの他、土産物店や駅・空港の売店など、幅広い用途を想定している。

価格は105万円(税込)。オプションで冷凍用巻き取りナイトカバー、同巻き取りナイトカバー(マグネット式)、透明アクリルフードなどが用意されている。

■福島工業(株)

〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区
御幣島3-16-11
TEL 06-6477-2031 FAX 06-6477-0025
<http://www.fukusima.co.jp/>

業務用のりまき成形機 ASM880、他



ASM880

(株)オーディオテクニカ(工業会関東支部)は、業務用のりまき成形機「ASM880」、同のりまきカッター「ASM250」を発売する。

「ASM880」は同社のASM860の後継機種で、業界初の緻密なシャリ板成形コントロール機構により、幅広いシャリを適切な柔らかさで成形、ムラの少ないシャリ板を実現。細巻・中巻・太巻各サイズでシャリ厚み等の設定値を複数記憶可能で、具材による設定変更にも瞬時に対応。新開発の巻き機構を搭載。テフロン加工パーツをすべて樹脂製に変更し、ホッパー容量を7.5kgから10kgに変更するなどの改善が行われている。

「ASM250」はASM230の後継機種となり、手動カットを電動カットへ、上から下へとカットするドルフィンダイブカット方式と、ワンプッシュオートリターン機構の採用による作業効率の向上などを特徴としている。

価格はいずれもオープンプライス。

■(株)オーディオテクニカ

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

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

図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,150円	共	3,150円
厨房設備工学入門 第5版	7,800円	共	7,800円
〃 (会員企業価格)	6,200円	共	6,200円
業務用厨房関係法令集 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24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	グリースサー	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 プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	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

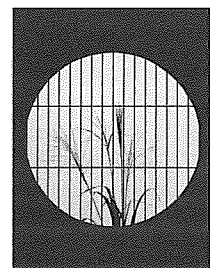
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22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

❖ 10月(神無月) ❖

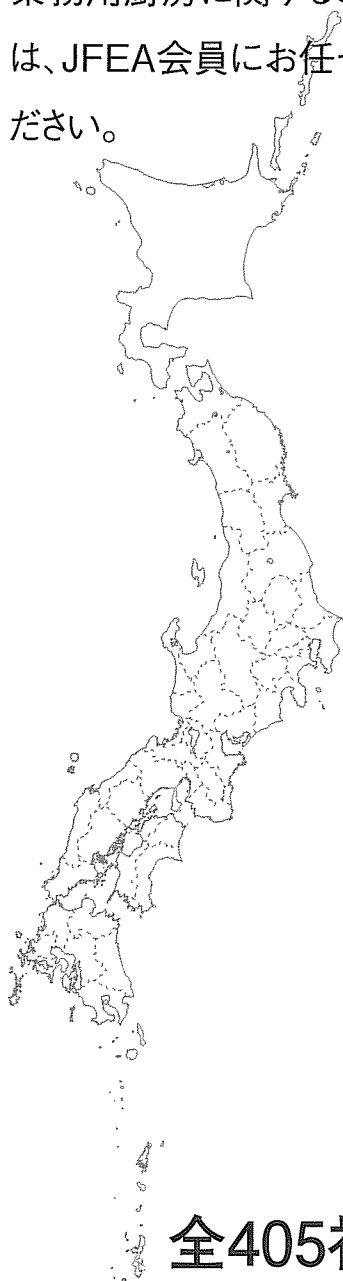
- | | |
|---|----------------------------------|
| 1日(月) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、
コーヒーの日、デザインの日、
浄化槽の日、都民の日 | 15日(月) きのこの日 |
| 2日(火) 豆腐の日 | 16日(火) 世界食糧デー、ボスの日 |
| 4日(木) イワシの日、都市景観の日 | 17日(水) 上水道の日、沖縄そばの日 |
| 5日(金) レモンの日 | 18日(木) 冷凍食品の日 |
| 8日(月) 体育の日、木の日、入れ歯の日 | 20日(土) リサイクルの日 |
| 9日(火) 道具の日 | 25日(木) 世界パスタデー |
| 10日(水) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、
目の愛護デー | 26日(金) 原子力の日 |
| 12日(金) たまごデー | 27日(土) 十三夜 |
| 13日(土) サツマイモの日 | 29日(月) とらふぐの日 |
| | 31日(水) ガス記念日、
ハロウィン、
日本茶の日 |



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405社

(2012年9月28日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ(株) 札幌営業所
サンスチール工業(株)
(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
エレクトター(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) 仙高出張所
(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
(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
エレクトター(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)
(株)シー・エス・シー
(株)シードトラスト
(株)正和
(株)シンガーハッピージャパン
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)

●セコムアルファ(株)

(株)ソフテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(株)
トランスゲイト(株)
ナカザキ厨設(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
日本ランコ(株)
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 産業用化成成品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部**●富山県**

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボ

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(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)
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)中部支店
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機(株)
(株)マルゼン 名古屋支店
(株)メイトー
横河電子機器(株)中部営業所
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジエー
(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
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪営業所
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株)大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
クウケン(株)
(株)クラコ
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(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)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所

ホバート・ジャパン(株)大阪支店

(株)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
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県

北沢産業(株)広島支店
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)長崎日調

●熊本県

イシヌキチョウリ(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8
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後6
エスケーエイ(株)	前7
エレクトロラックス・ジャパン(株)	後7
(株)大道産業	後6
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(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)	前8
横河電子機器(株)	後4

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●昔銀座に三十間堀川という運河があったが、戦後、瓦礫処理などで埋め立てられたという。そこに三原橋という橋が架かっていたが、その橋の下を利用して建設されたのが、現在の銀座シネパトスだ。ちょっと年輩の方には、銀座名画座とか、銀座地球座という呼び名の方が分かりやすいだろうか。●地下街に位置し、鑑賞中に地下鉄の走行音まで聞こえてくるという特徴に加え、二線級作品の封切りだの天地真理特集だのの個性的というか、場末的な感じがたまらなかったのだが、結局今年度末で閉館することとなった。●同様の渋谷のシアターN閉館が発表され、さらに浅草六区の再開発により、浅草シネマ・浅草世界館・浅草中映劇場・浅草名画座・浅草新劇場が10月までに順次閉館となった。●一括りにするのは無理があるが、場末色と個性の強さで独特のポジションを占めていた名画座がゴッソリと消えるのは残念である。20年前に浅草から東京クラブが消えた時を思い出す。●浅草といえば、突然の解散を迎えたSKDは、本拠地の国際劇場がなくなっても、今もOBたちが浅草を中心に活動を続けている。老兵は消えてはならない。

厨房

平成24年10月5日発行

第49巻／第10号 (No.520)

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)
 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。

「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



HCJ2013

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

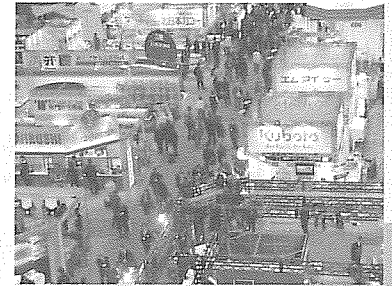
(有明・東京国際展示場)東展示棟

出展者 募集中!

出展申込期限

2012年

10月12日(金)



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



● 店舗向け
植物工場コーナー
● エコ厨房コーナー

厨房設備・機器
ゾーン



フードサービス
エリア



ECO
節電・省エネ・
環境対応ゾーン



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・
プライダル&おもちゃ・
ギフトゾーン



集客・
販促・サイン・
ディスプレイゾーン



温泉・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

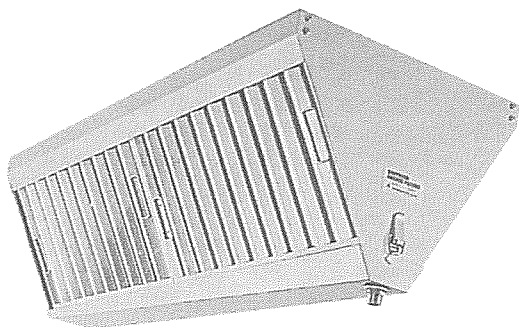
<http://www.jma.or.jp/hcj/>

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

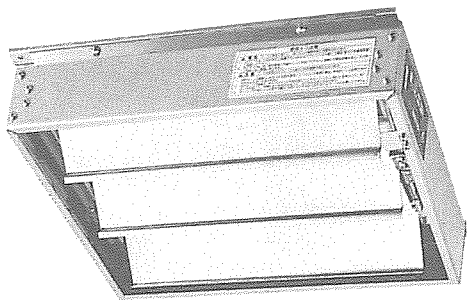
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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、アクシー製グリッドフィルタ(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**

本社 0256(86)3711(代) 大阪支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)
 ショールーム 0256(86)3711(代) 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail: sugico@ns.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)

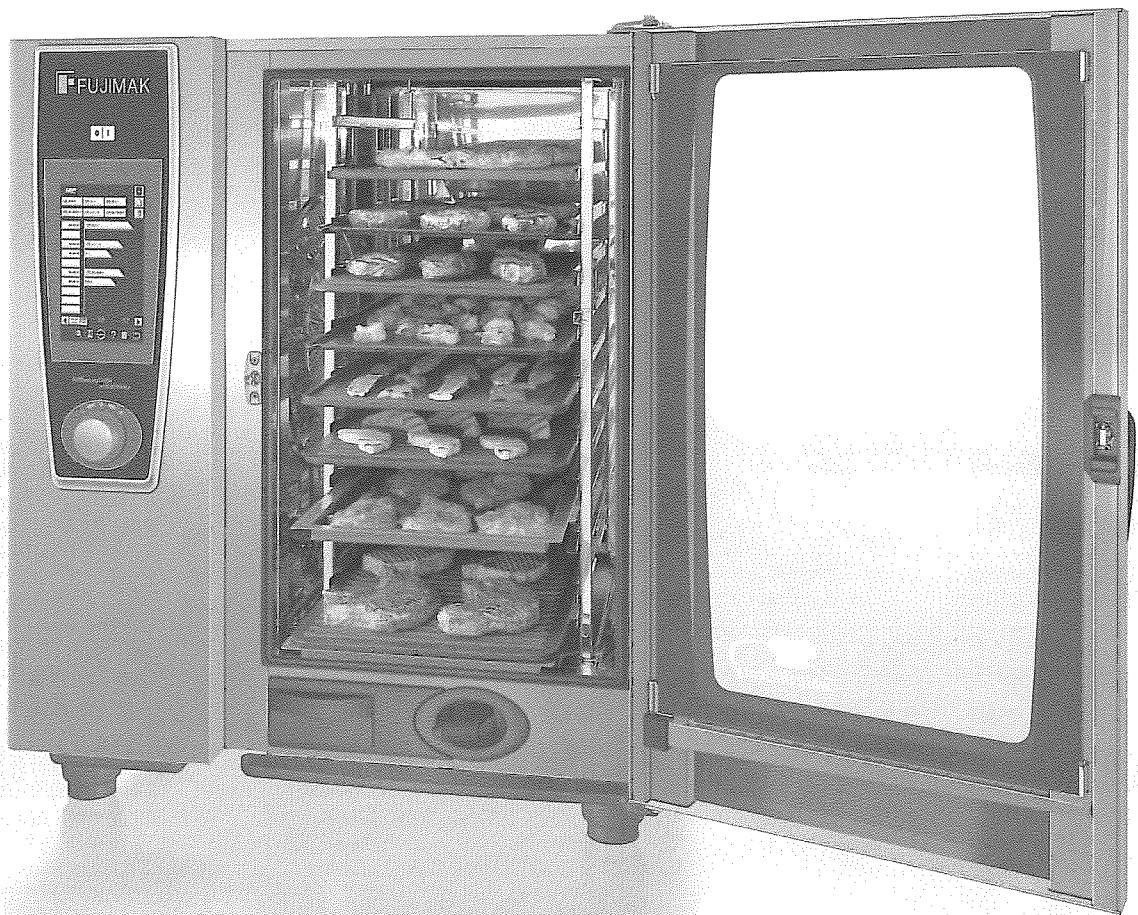
■製造元



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

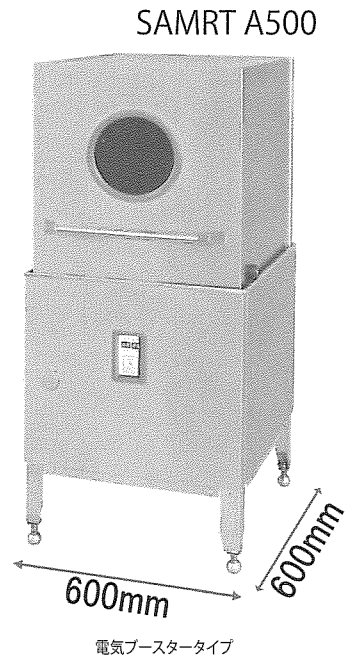
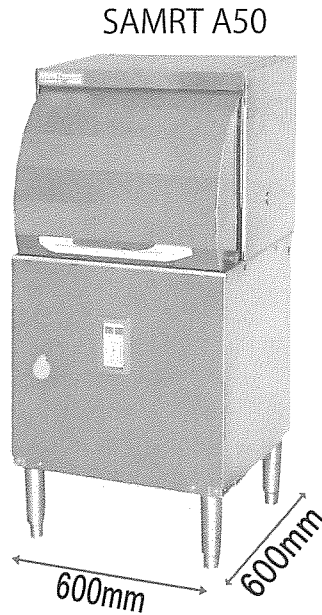
機器修理・メンテナンス お任せください

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。

すすぎ 2.2 リットル
洗浄槽 27.0 リットル
奥行き 600mm



新型 ECO ノズル

新型ECOノズルにより
今まで以上に回転負荷を
低減
すすぎは独立したノズル
チップを採用し能力UPを
実現！
すすぎ湯量は（2.2リットル/ラック）に
抑えることが出来ました



安心・安全・衛生洗浄

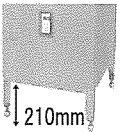
温度管理はお任せ！
目でわかりやすく表示
洗浄温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は“ボタンひとつ”と
誰でも簡単に使えます



(200V仕様のみ)

抜群の清掃性

床上寸法 210mm
確保！排水口、給湯（給水）
接続口を正面左に配置し、
らくらく清掃を実現
衛生厨房設計（クリーンな床）
に貢献できます



省スペース設計

世界初！（A500）
ドアタイプでありながら奥行き600mm
で設置する事が出来ます
（ガスブースター含まず）
（水接続 GHA26N は D700mm）

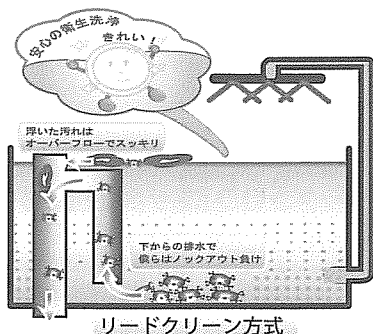
市水接続 OK！

ガスブースター GHA26N（A500のみ）
電気ブースター E10
給湯器要らず（市水接続可能）

扉開口 360mm

扉開口寸法 360mm（A50）
トレー・大皿も“ラクラク”洗えます

リードクリーン方式により洗浄槽の中を衛生的にし経済的な洗浄を実現！



洗浄ごとに汚れた洗浄湯とすすぎ湯の入れ替えを促進させる

リードクリーン方式、洗浄湯をきれいな状態で維持できます。

- ・洗浄槽底部に残る汚れた低温の洗浄湯はリードクリーンパイプで排水され、すすぎの清温水が洗浄槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続します。
- ・洗浄回数に影響されることなく、きれいな温かい洗浄湯でオーバーフロー方式よりも優れた洗浄効果を発揮します。

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

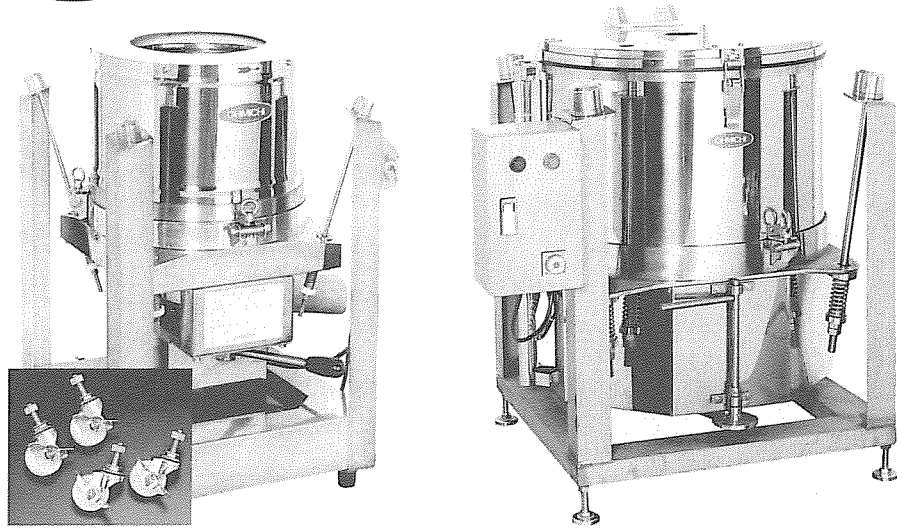
一般社団法人 日本厨房工業会

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。



厨房機器メーカーの
枠を超えた厨房づくりの
プロフェッショナル
カンパニー。

- 厨房機器配置レイアウトの提案
- オリジナル厨房機器の設計製作
- ガスや電気厨房にあった機器選定
- 敏速なメンテナンス・アフターサービス



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

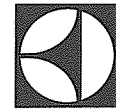
TEL.0256-45-5678

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



株式会社上野製作所 ■ 本社:〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 FAX.03-3652-5219
■ ハイサーブウエノ(新潟)

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」
が高品質な仕上げをお約束。

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・セミナーを定期的で開催中！

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…

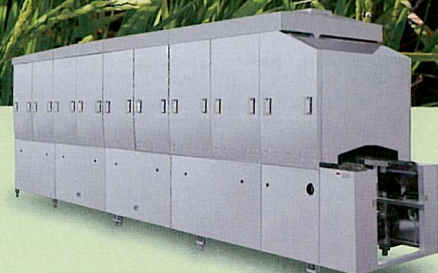
一般社団法人 **日本厨房工業会**

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.

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。

 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

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

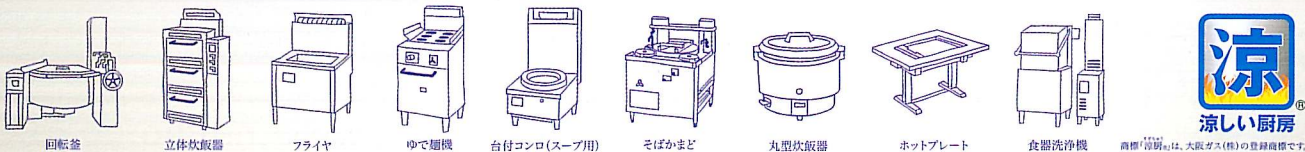
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていかに身近な幸福かもしれません。

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



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