

11

NOV.  
2012  
No.521

第49巻 第11号NO・521  
平成24年11月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X

# 厨房文化

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。



■ 平成24年度第2回理事会報告

■ 官庁関係 平成24年度  
「建設業取引適正化推進月間」実施要領

■ 日本の食の原点から「島根県境港漁港」

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

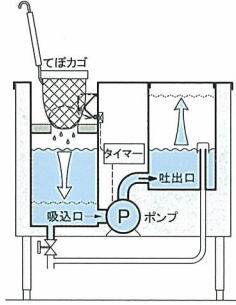
### 麺つゆウォーマーディスペンサ 15L×2タンク湯煎式

- 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



特許  
出願中

### 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上がりやす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。テボ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

左右運動ドアを装備し  
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



## 日本洗浄機株式会社

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本社 大阪営業所  
大古営業所  
名台営業所  
仙新湯営業所  
福岡営業所

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

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



「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、誰もを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。

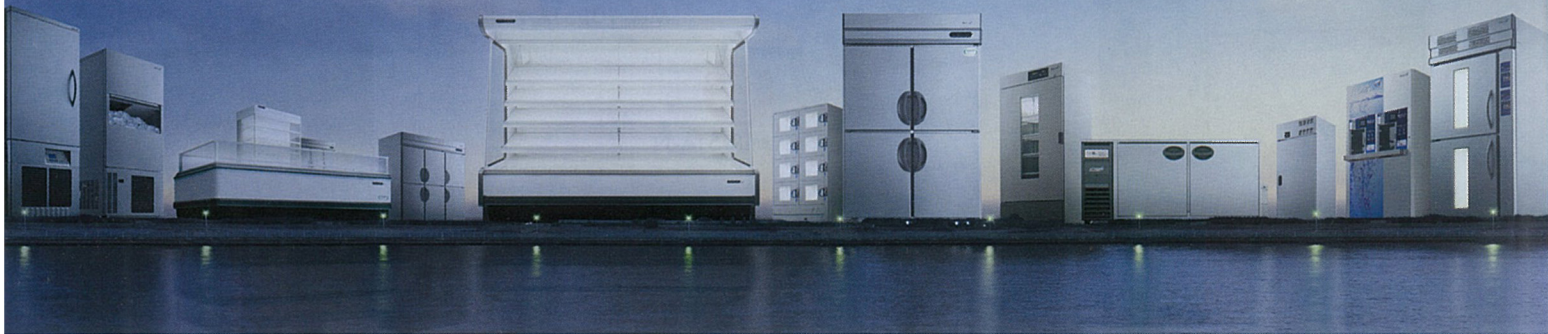
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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](http://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



誘導加熱式

# IHシリーズ

**脱!**  
**3K宣言**  
(危険・きつい・汚い)

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

安全・快適・ハイパワー!  
安心メンテナンス。  
快適な厨房づくり。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA



MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



MIR-5TA-N

特許登録済

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

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

MIR-5TA-N ●450×600×250mm 3φ200V 5.6kVA  
MIR-1055TA-N ●900×600×250mm 3φ200V 5.6kVA×2



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

本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代) 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) 岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(代) 高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)  
松山営業所 ☎(089) 935-7341(代) 福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代) 熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代) 鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

ニチワの電気厨房機

ISO 9001  
認証取得

SC  
SAFETY&CLEAN



## 地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。  
その地球に恩返し気持ちを込め“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。

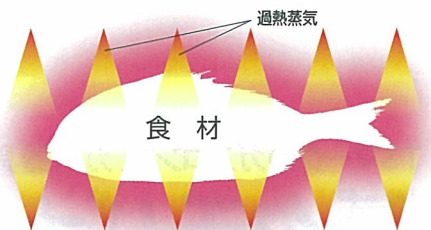


SVロースター HOT MAX  
SVM-1W



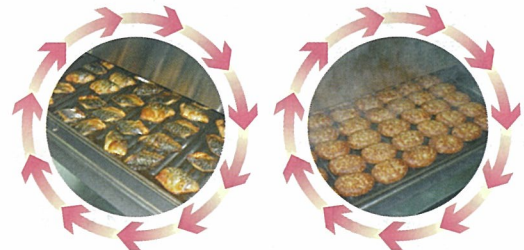
### 美味しさとecoを両立

#### 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

## 中西製作所

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

中西製作所

検索

click  
click



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](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。





sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わずに排熱わずか  
衛生的な快適厨房



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ  
CSK-50/80/100/150/200/300

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

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

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)



# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



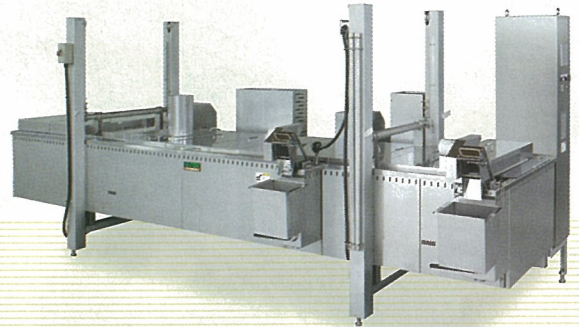
優れた熱効率

## DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

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



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159  
東京営業所 03-3482-2245  
大阪営業所 072-833-1178  
福岡営業所 092-574-1802

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

# OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術  
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

## オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ           | 急速解凍めんあげ釜     |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム    |
| コンベクションオーブン     | 湯煎機           |
| 炊飯レンジ           | はかまレンジ        |
| オーブン            | チャーフロイラー      |
| グリル             | ハースグリラー       |
| ホットプレート         | 豆腐フライヤー       |
| フライトップ          | フライヤー         |
| ヒートトップ          | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ           | コーヒードリップテーブル  |
| 低輻射型ガス台付コンロ     | ハンバーガーレンジ     |
| キャビネット付         | ピザオーブン        |
| ローレンジ           | サラマンダー        |
| テーブルコンロ         | ティルティングパン     |
| 中華レンジ           | ベキングタックフロイラー  |
| 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価の上昇を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価が変わることがあります。

## ■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

## ■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO<sub>2</sub> 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

## ■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

# 厨房設備工学入門 第5版

2011年  
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版  
— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版  
— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格：7,800円（税込）、会員価格：6,200円（税込）

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

## 内 容

### ■ [厨房設計編]

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

### ■ [関連設備編]

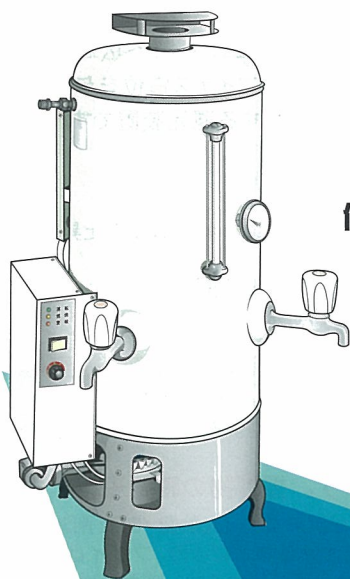
第1章 一般関連知識 / 第2章 関連設備 / 第3章 厨房施設などの保守管理 / 参考資料

最新・最強の厨房設計の為に。

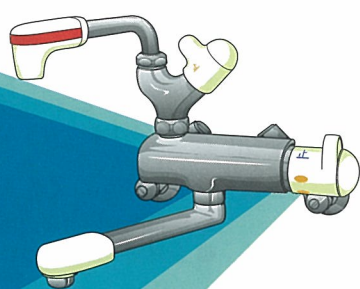


# 給湯 質

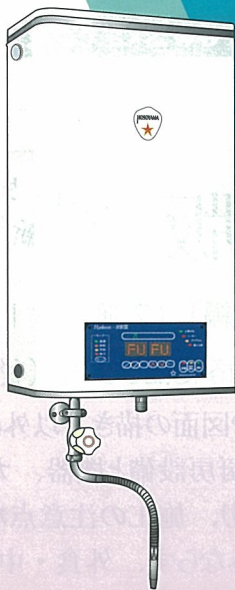
HOSOYAMA



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 東方ビル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	平成24年度第2回理事会報告
支部だより	15	東海北陸支部と東海調理機器協同組合が合同視察見学会を開催 北海道支部が第1回講習会・第2回講習会を開催
官庁関係	16	平成24年度「建設業取引適正化推進月間」実施要領 国土交通省土地・建設産業局長
厨房業界	18	厨房と飲食運営改革のすすめ (7) 厨房メーカーが鍵を握る調理改革 —— (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	23	日本の食の原点から (7) 島根県境港漁港 —— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	28	会員企業が語る! (57) —— (株)エフ・エム・アイ
厨房業界関連情報	30	最新外食トレンド2012 (11) 外食企業の売上動向 —— (財)食の安全・安心財団 松崎 俊
	10	陶俳画 [ぶどう]
	11	巻頭によせて [白ワインは体に良い!] —— (株)マグナ 石郷岡 哲也
	14	工業会だより
	27	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	32	新製品NEWS
	34	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	36	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	38	奥付 [広告掲載企業名]



# 陶俳画

春  
兆

【ぶどう】



ぶどうたわわ米寿のみりしへなほ一年

毎年、猛暑が続く。日本の熱帯化が進んでいるのだろうか、以前は滅多になかった猛暑日が毎日のように続く夏が増えた。

熱い夏は体に厳しいが、良いことの一つは、ぶどうの出来が良くなることだろう。大粒のたわわに実ったぶどうを絞って熟成されるワイン。猛暑が続く夏は、ワインの出来が良い。

今年の暑い夏の成果を味わえるのはまだ先だろうが、来年迎える米寿の楽しみが一つ増えると思えば、まだまだ年齢の衰えに飲まれるわけには行かない。

今回はぶどうそのものでなく、樽とワイングラスを。中身は一年後のお楽しみ。



## 白ワインは体に良い！

(株)マグナ 石郷岡 哲也

日本における1990年以降のワインブームは、ほとんど赤ワインに関するものでした。実際ワイン全体の消費量を見ても、この時期に伸びたのはほとんど赤ワインでした。そのきっかけは「フレンチパラドックス」と呼ばれる、「赤ワインは体に良い」という学説でした。

ブームになる必要は決してありませんが、赤ワインやシャンパーニュ以外のワインももっと関心を持たれてもよいと、私は思っています。何故なら白ワインこそ「体に良い」からです。

フランスではよく生牡蠣に合わせて、産地によってシャブリやミュスカデ、ボルドーの白などを飲みますが、臭みを消しておいしさを増してくれるだけでなく、飲めば「当たらない」ことも経験的に知られていたようです。魚介類食中毒の原因菌は腸炎ビブリオが多く、加熱殺菌が有効といわれていますが、酸による処理も有効で、レモンや酢によるマリネと同様、いやそれ以上に白ワインがよく効くという訳です。

白ワインにはさまざまな有機酸やアルコールが含まれていますが、有機酸（レモンのクエン酸、ワインの酒石酸、酢の酢酸など）やアルコールは単体でも抗菌、殺菌作用があります。しかし単体では白ワインほど効果は強くはないことも、先ほどの実験で報告されています。ちなみに赤ワインにも殺菌作用はありますが、時間にして白ワインの数倍、酢などと同程度の強さだそうです。白ワインは、強力な殺菌作用を持っているのです。

赤ワインが体に良いというのは、長年にわたる習慣的な飲用の効用ですが、白ワインの殺菌作用は即効性があり、随時発揮されるものです。間違いなく誰にとっても「体に良い」話であり、もっと知られてよいと思うのですが、いかがでしょうか。



## 平成24年度第2回理事会報告

# 次期役員改選スケジュールが発表される

平成24年10月17日（水）、平成24年度第2回理事会が、メルパルク東京・6階「ラ・ルミエール」にて開催された。

理事会に先立ち、福島会長より挨拶と9月に亡くなった熊崎守一前常任理事への追悼の意が述べられた後、新しく理事に就任したパナソニックES産機システム(株)・鎌田秀樹氏より挨拶があった。その後本人出席者25名の出席であることが確認されたうえ、出席役員が定款第35条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には出席の会長及び監事が当たることで、議事に入った。

### ◆審議事項

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

第2号議案「キッチン・バス工業会への入会の件」について、尾崎副会長と若杉専務理事より詳細が説明され、入会が承認された。

第3号議案「第25期役員（理事）改選の件」について、尾崎副会長より各支部の役員数と次期役員改選までのスケジュールが説明され、承認された。

第4号議案「その他に関する件」で、若杉専務理事より「技術基準及び適合確認業務の見直しについて」が動議され、谷口副会長と由利事務局次長により、会員・工業会の負担を軽減することと企業の主体性を重視する制度への変更を旨としたJFEA業務用厨房設備機器基準およびJFEA業務用厨房設備機器登録規定の改定案が説明され、所定の手続きを経た後、来春に講習会を開催する旨が説明され、承認された。

### ◆協議事項

#### ①関連団体事業の協賛について

I「第61回外食産業フェア」

「第23回NAGOYAフードビジネスショー」

II「フードセーフティジャパン」

III「Japan Home & Building Show 2012」

IV「HOSPEX Japan2012」

V「熱電プラザ2012」

VI「第47回 スーパーマーケット・トレードショー2013」

VII「FOODEX JAPAN 2013」

VIII「JAPAN SHOP 2013」

IX「2013モバックショウ」

尾崎副会長より、以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことで承認された。

#### ②2013年（平成25年）新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年通り関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通り。

開催日時：2013年1月16日（水）16時～

場所：ホテル インターコンチネンタル東京ベイ  
5階「ウィラード」

尾崎副会長より、主催者挨拶は工業会福島会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省および国土交通省にお願いすることとし、司会進行役を尾崎理事、乾杯の音頭を東京ガス・村木副社長執行役員、中締めを加藤副会長とすることが説明され、承認された。

#### ③平成24年度第3回理事会開催について

##### ◎第3回理事会

日時：平成25年3月21日（水）13時30分～

場所：メルパルク東京・4階「孔雀の間」

以上について、若杉専務理事より説明がなされ、承認された。





福島会長の司会で議事が進行した



本人出席者25名の理事会となった

## ◆報告事項

### ○総務・財務部（上野理事）

#### ①第46回定時総会・創立50周年記念式典・祝賀会の実施報告について

平成24年6月6日に明治記念館で開催された第46回定時総会・創立50周年記念式典・祝賀会について、それぞれ80名・146名・219名（会員129名、招待者90名）の参加があったことと、関係経費の内訳が説明され、若杉専務理事より補足説明がなされた。

#### ②公益目的財産残額の確定と内閣府への報告について

平成24年3月31日を算定日とする公益目的財産残額の確定額を内閣府に報告し、7月31日に認定を受けたことが報告された。

#### ③平成24年度団体賠償責任保険制度の募集結果について

加入企業数が61社であることと掛け金総額について報告された。

#### ④財務状況について

若杉専務理事より、平成24年9月までの収支状況の詳細が報告された。

#### ⑤支部運営について

清水理事より、厨房設備士資格認定試験やフォローアップ研修会、支部の運営状況などについて報告された。

### ○技術部（谷口副会長）

#### ①技術基準および適合確認業務の見直しについて

JFEA業務用厨房設備機器基準案および業務用厨房設備機器登録規程案が正式なものとして成立したのち、自主検査員講習会の開催等の新制度実施に向けての業務に移行して行きたい旨が報告された。

#### ②その他技術関連事項について

##### (1)ガス機器検討部会の発足について

構造規定から性能規定への変更という流れの中で法規制の対象（PSマークを表示しなければいけないもの）となる業務用ガス機器の種類が大きく広がる可能性があるため、業務用厨房分野の性能規定化に関する検討を行う必要が生じてきた。また、ISO TC161（ガス・石油バーナとガス・油用燃焼機器の制御および防護器の国際規格）の国内対策委員会より討議に参加してほしい旨の依頼があり、技術委員会でガス機器検討部会を立ち上げ前述の業務に対応することとした旨が報告された。

##### (2)公共建築工事標準仕様書改訂意見の提出について

7月に提出した改定第三案に関して国土交通省によるヒアリングがあり、それを反映した第四案を9月に提出した旨が報告され、承認された。

### ○広報部（渡辺副会長）

#### ①第13回厨房設備機器展の実施計画について

会期：平成25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）東1～5ホール

テーマ：「見て・触れて・新発見！」

以上について報告され、また、工業会ブース企画とオープンセミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

#### ②2012年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

渡辺副会長より調査票依頼の現況について説明があり、寺内事務局長より詳細が説明された。

### ○資格部（中西副会長）

#### ①平成24年度厨房設備士認定試験の実施結果について

1級の受験者数と合格者数が上昇し、1級・2級とも合格率が上昇している旨が報告された。



- ②平成24年度技能検定（厨房設備施工）について  
 受検申請受付：平成24年10月1日（月）～  
 10月12日（金）  
 実技試験実施期間：平成24年12月3日（月）～  
 平成25年2月17日（日）  
 学科試験：平成25年1月27日（日）  
 合格発表：平成25年3月15日（金）  
 以上について報告された。

○教育部（加藤副会長）

- ①平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会について  
 各支部で平成24年10月24日（水）～平成25年2月に、全国7会場で「厨房における火災予防と安全」をテーマに開催するスケジュールが報告され、多くの参加を望む要望が出された。

○その他

- ①平成24～25年度主要事業スケジュールについて  
 寺内事務局長より、新春賀詞交歓会、理事会、日時総会など、今後のスケジュールについて報告された。

■新規加入会員

・賛助会員（1社）

名 称	キッチン・バス工業会
現 住 所	〒105-0012 東京都港区芝大門1-4-9 芝大門ビル3F
電 話 ・ F A X	03-3436-6453・03-3436-6454
代 表 者 名	会長 渡辺 岳夫
本会に対する代表者	会長 渡辺 岳夫
加 入 支 部	関東支部

工業会だより

9月21日～10月20日

9. 26 第4回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、岡田、中川、沼田、井戸田、近藤、和申、橋本、小松、篠塚各委員、茨木オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
10. 1 第34回フード・ケータリングショー / 第13回厨房設備機器展 第1回企画委員会。若杉専務理事、寺内事務局長。（東京プリンスホテル）
10. 2 第2回幹部会。福島会長、尾崎、中西、渡辺、谷口各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員。（厨房機器会館6階会議室）
10. 4 業務用厨房のあり方を考える研究会 幹事会。寺内事務局長、由利事務局長次長。（日本ガス協会9階A会議室）
10. 11 平成24第1回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、石崎、清水、市村、高根、生澤、中橋、関根、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員。（厨房機器会館6階会議室）
10. 17 平成24年度第2回組織強化委員会。清水委員長、石塚、上野、福井、野瀬、百目木、谷口、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、渋谷職員。（メルパルク東京2階・ふのん）
10. 17 平成24年度第2回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、渋谷職員、花

田職員。（メルパルク東京6階「ラ・ルミエール」）

■住所の変更

（一社）日本ガス協会（賛助）

[新] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目15番12号

■会社代表者・本会に対する代表者の変更

マルゼン厨機株（東海北陸支部）

[会社代表者] 小栗豊人 代表取締役社長

[本会に対する代表者] 小栗 孝 代表取締役会長

株ネオシス福岡工場（九州支部）

[本会に対する代表者] 内田 一史 取締役福岡工場長

エムケー厨設株（九州支部）

[本会に対する代表者] 木谷 義秀 代表取締役

ホシザキ南九株（九州支部）

[本会に対する代表者] 平田 公夫 常務取締役

広島ガス株（賛助）

[本会に対する代表者] 木村 和重 業務用エネルギー営業部長



## 東海北陸支部と東海調理機器協同組合が 合同視察見学会を開催



武豊火力発電所制御室

平成24年9月25日、東海北陸支部は、東海調理機器協同組合との合同施設見学会を開催し、中部電力(株)法人営業部さまの企画により、武豊火力発電所、メガソーラーたけとよ、碧南火力発電所を視察見学致しました。参加者は23名でした。



メガソーラーたけとよ

浜岡原発の停止により、老朽化した武豊発電所を再稼働せざるを得ない状況の中での奮闘ぶり、結果中部地方の電力危機を救った経緯を永崎重文さま(武豊火力発電所長)より熱く語っていただきました。  
[東海北陸支部・宮沢慎一]

## 北海道支部が第1回講習会・第2回講習会を開催

第1回北海道支部講習会は、9月24日18時30分より、札幌市のカジュアルイタリアンレストラン「あまーびれ」で、20名の参加を得て行いました。

タイトルは、「ワインについて」と題して、北海道支部会員でワインソムリエの資格を持つ(株)マグナ・石郷岡哲也氏のレクチャーをいただきました。ワインの成り立ちから、分類方法(産地・製造法・色・用途)、ワインの構成要素、身体効果(消化器官・泌尿器・臓器・伝染病)からテーブルマナー・適量計測まで、講師の真剣な講話に105分もかかり、早く試飲をしたい事務局としては、つらい時間でした。講習会担当者の(株)フジマック札幌営業部・石塚会員も同様のようでした。

食文化を追求し、業務用厨房機器を扱う担当者としては、雑学として身に付けておきたい講習会でした。終了後、短時間でしたが、交流会を開催しました。

第2回講習会は、10月19日18時30分より、「はなゆら」で、16名の参加を得て行いました。タイトルは「1. 購買者心理から見た飲食店舗の分析と、食材の選別」「2. 業務用厨房機器の安全な作業労働の分

析について」と題して、パナソニックES産機システム(株)北海道支店・塩田会員のご尽力により、(株)モデンナ代表取締役・高橋りえ氏から、お話をいただきました。

高橋講師は心理学からの分析に詳しく、例としてそば店の店舗設計5例を紹介し、繁盛店とその違いについて、明快に分析と解説をしていただきました。何気ない行動にも深層心理が働き、色彩・環境・時間などに影響されていることを、再確認しました。また食材についても、体が要求している旬のものを、いつメニューとして提供するか、タイミングの取り方など、具体的にプロジェクターを使って説明していただき、理解を深めることができました。これで客先に提案姿勢を強くすることができました。また社員の心理から、安全作業について、色彩でミスの減少を図ることも、示唆に富む講習でした。

終了後、講師を囲み交流会を開催しましたが、交流会は終了まで質問時間になっていたことを報告致します。

[北海道支部事務局長・吉田義一]



## 平成24年度「建設業取引適正化推進月間」実施要領

### 1. 趣旨

建設業における取引の適正化については、従来から、建設業法（昭和24年法律第100号）の厳正かつ適正な運用により、法令の遵守指導等を通じ、その推進を図ってきたところである。

しかしながら、依然として建設業の請負契約における不適切な取引が指摘されていることから、建設業の健全な発達を促進するため、建設業取引の適正化をより一層推進する必要がある。

このため、平成24年度においても、11月を「建設業取引適正化推進月間」（以下「月間」という。）と定め、建設業の取引適正化に関し集中的に法令遵守に関する活動を行うものである。

### 2. 期間

平成24年11月1日～30日

### 3. 主催

国土交通省、都道府県

### 4. 実施内容

#### (1) ポスターの配布・掲示等

国土交通本省（以下「本省」という。）が作成し配布するポスターを北海道開発局、地方整備局及び沖縄総合事務局（以下「整備局」という。）、都道府県、市区町村、並びに建設業関係団体において掲示する（市区町村については、都道府県経由で配布）。

#### (2) ホームページ等を通じた広報

取引の適正化に関する普及・啓発のため、本省において、月間の実施等について報道発表等により広報を行うとともに、業界団体等の機関誌に掲載を依頼する。

また、整備局及び都道府県（以下「各許可行政庁」という。）においても、ホームページや各種媒体を活用し、月間の実施等について広報を行う。

#### (3) 建設業者等を対象とした講習会等の開催

都道府県単位を原則とし、各許可行政庁が連携あるいは独自に建設業法に関する講習会等を極力本月間内に開催する。

#### (4) 立入検査等の実施

月間期間以外の立入検査に加え、各許可行政庁ごと又は各許可行政庁が連携し、極力本月間内に立入検査等による指導を実施する。立入検査に当たっては、社会保険等の加入状況の確認等も併せて実施する。

#### (5) 下請取引適正化推進月間との連携

中小企業庁及び公正取引委員会主催の「下請取引適正化推進月間」事業と連携し、講習会等の周知、中小企業庁との合同立入検査による指導等を実施する。

#### (6) その他

上記のほか、各許可行政庁において自主的な事業の実施に努める。



# 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



厨房と飲食運営改革のすすめ

第7回

厨房メーカーが鍵を握る調理改革

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左右する厨房会社の役目	経営編
7	厨房メーカーが鍵を握る調理改革	
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	

■ ■ ■ 初めに

飲食経営者は、その店に来ていただいているお客さまが店の料理やサービスと、提示している対価に対して満足しているのかは常に気にしていることです。お客さまもその料理やサービス、そして価格に対し、納得するならばピーター顧客になります。高客単価店なら、店の雰囲気に培われた味とサービス、低価格帯ならば迅速な提供とボリューム感などが重要視されるところです。

マスコミなどに持ち上げられた人気店など、水物商売の域を超えない飲食店では、急に衰退していく状況は枚挙に暇がありません。個人店なら売上の波があっても、我慢の域で乗り越えられますが、数店舗展開している店ではそういう訳にはいきません。

毎月支払う家賃をはじめ、人件費その他固定費など、売上推移にかかわらず発生します。経営面では、お客さまの動向と共に、運営にかかるプライムコスト(FLコスト)を抑える対策を日々検討しています。

厨房メーカーや施工者は開業後、その店の運営や

営業責任はもちろんありません。しかし、飲食業における厨房は運営面で重大な役目を果たす基地です。厨房計画次第で、飲食店舗の経営を大きく左右することは間違いないと思います。

■ ■ ■ 飲食店は改善提案を待っている

飲食業における厨房計画は、その店の経営に直接影響します。当たり前のことですが、調理行為を通じて営む業種だからです。個人店の場合では例外もあります。そばの提供まで何十分も待たせても、誰も文句を言わず待つお客さまがいるような店。注文してから、そばを打ち始める店だからこそお客さまは待つのです。強烈な個性を打ち出し、顧客を掴んでいる店は、まったく自由にお店を作ればよいと思います。先ほども言いましたが、数店舗の同じ飲食店を展開する場合は、そういう訳にはいきません。その暖簾や看板を目的に、同じ味を求めて来るお客さまへ、店ごとに違うサービスや料理は出せないからです。

初めに言いましたが、多店舗を目指す飲食経営者は、人件費と食材費等の運営コストを抑えながら、お客さまへの料理やサービスの維持と向上を目標にします。しかし、食材費を抑えれば品質低下の原因になります。人件費を抑えれば、サービス低下の原因です。立地条件を多少諦めるならば固定費は下がりますが、人通りはあまり期待できないし、飲食業が成功することは容易ではありません。各厨房メーカーも、他人ごとではないのです。各種の飲食サービスが活性化しないと、厨房機器や関連設備は売れ



ないし、売上も伸びません。もちろん従来のように店側や料理長と相談の上、安価なコストの中、厨房の設計と施工を行うことを間違いであるとは言いません。しかし皆さんがいくらコスト面でその店に協力したとしても、次店の計画時でも依頼が確実に来るとは限りません。ましてや建築や設備コストの価格競争ばかりを重要視する店自体、長続きに期待もできません。

本誌や講演他でも言っていることですが、日々あらゆる業種や業態の厨房計画を担当するメーカー各社の方々は、誰よりも厨房計画での弊害や作業の改善点などは知っていると思います。しかし、実業務では、その店にとって効果的な考えやアイデアを提案することは稀ではないかと思えます。言わない理由では、常に限られたコストの中、余計なことが言えない状況や、アイデアが実作業で効果が出ない場合を恐れて言葉を控えている状況ではないかと思えます。

しかし、そのような考えは間違いです。その店にとって貢献すること、効果的なアイデアは積極的に提案すべきであると思えます。思いもよらぬ良い案ならば採用されるし、それが結果的に効果を生み出さなくても、問われることはありません。責任を問うような飲食業であれば、取引を止めることです。そのような姿勢を見せる企業はすぐになくなります。飲食業を成長させようとする方々は、店舗や施設に貢献するアイデアは常に求めていることは間違いありません。

## ■ ■ 飲食店の予測と想像

厨房設計に携わる場合、想像性が不可欠です。個人店、チェーン店でも構いません。自分が注文をして、出された料理がどのように調理されたのかを想像することです。

個人店などは、生食材を使う場合、使用できる部分はすべて使います。魚であれば汁物に、鶏類であればチキンブイヨンに、牛であればテールスープやガルニソースに利用、野菜類も同様です。提供された料理がどのように下処理され、分解され調理されるのか、気かけながら見てみると、違う観点で厨房計画の取り組み方が見えてきます。

昼間の繁忙時、飲食店では予約以外、今日何人の客が入り、何を注文するのかは分かりません。しか

し、昼間のランチタイムではできるだけお客さまを取り込み、店の回転率を高めなければなりません。そのため、ランチメニューを考案しています。店により、昼間はランチメニュー限定の店があります。それはお分かりのように、注文後、すぐ調理提供できるようにランチ食材の準備を事前に行っているからです。ランチ以外のメニューでは別の調理工程が強いられるため、ランチ作業にも影響が出てきます。

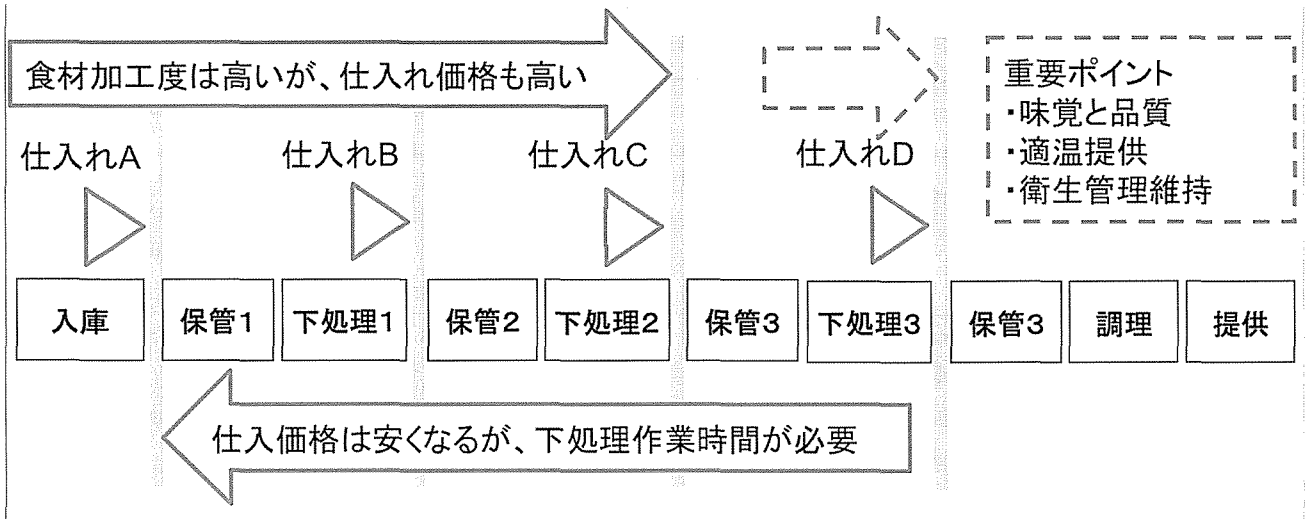
その他定食屋によく見られますが、営業中はすべて同じメニューを出している店などでは、何ほどのくらい注文されるのか、判断しにくい部分があります。だからといって、本日出るか出ないか分からないメニューの食材は準備しないという訳にもいきません。ただし、その店の売れ筋メニューは必ずあるはずで、必然的によく出る商品は何度も調理が行われるため、食材の下処理は事前に行っています。個人店では、よく出る料理の各食材準備は調理人の記憶に従い行われ、同店舗が多店舗数店展開していくと、売上管理帳票やPOSの販売履歴から出数傾向と予測を立て、食材準備を行う傾向となります。

## ■ ■ 仕入食材に影響する作業特性

どの飲食店でも厨房計画で変わらないのは、下処理工程と保管作業が必要となります。すし屋は注文が入って魚を捌き始めることはありません。事前に切りに分解したものを、ケースや冷蔵庫で保管したものをすしネタとして使います。もっと安価なすし店では、カット済み寿司ネタで商売をしています。それは味覚や鮮度よりも、安い価格でお客さまへ販売したいというそのお店の方針によります。

「参考資料1」では、飲食店にとって悩ましい食材の仕入れポイントを簡単ですが表現しました。仕入れABCのポイントがあります。AよりもB、C段階に行くほど、受け入れ段階の食材加工度は高まる食材となります。もちろん、別の加工場で下処理を行っているため、仕入れコストも高くなります。仕入れDシナリオでは、素材そのものが下処理作業は必要としない調理前状態での食材状態であり、仕入れコストは最も高いと思います。逆に言えば、仕入れA状態であるほど食材の下処理作業の労務に時間を要するため、調理作業者の人件費は高くなります。また下処理作業エリアや段階ごとに保管機能も必要となるため、仕入れAシナリオほど厨房面積が必要





になります。D加工食材の飲食業態では、厨房作業場と設置する調理設備に制限があるデパ地下など、中食マーケットである惣菜売り場などで、幅広く応用されている加工食材です。

仕入食材の荷姿傾向としては、どの飲食店舗も同じ味で同じ品質を出したいならば、より加工度の高いDへシフトしている傾向です。逆に調理職人の技と味覚で打ち出している飲食店ならば、できるだけ仕入れA段階の食材が好まれます。簡単に言うと、仕入れAほど職人依存型、仕入れDほど職人不在型の飲食店傾向だといえます。

### 調理カタログに秘める改善対策

本稿で料理教室はまったく考えていませんが、「参考資料1～資料3」ではスチコンコンベクションオープン（以降スチコン名称）で調理した料理例を参考までに記載致しました（資料提供：㈱コメントカトウ）。

「参考資料2」では、1 / 1 20mm ホテルパン（2.7リットル）容器で調理するブリ（80gの切り身）24切れ分の調理レシピが記載されています。専門の和食店では、和食調理人が段付き鍋や焼き物器等を使用し調理を行います。スチコンを応用するブリの照り焼きはしなないと思います。しかし、スチコン調理でも、専門店と同じ味覚で調理できると評価されたならば、和食経営者は段付き鍋調理と焼き物器調理にかかる調理時間と、その作業に傾注する人件費の何割か削減できると思うはず。参考資料3」では、チキンのクリームシチュー：1 / 1

65mmホテルパン（8.7リットル）使用例の調理レシピを記載しています。各種野菜や肉類では必要材料まで下処理が必要ですが、その後の調理加熱では、「鶏モモ肉、しめじ、ブロッコリーは、スチコンモード100℃で4分、(A)の野菜は7分加熱します」とスチコン加熱で完結しています。1 / 1 65mmホテルパン（8.7リットル）ですので、写真から見ると（8.7リットル×75%）6.5リットル（6,500cc）相当が調理されている状況です。一人300cc相当だとしても、1PANで20人分相当が調理できる能力となります。

同様に「参考資料4」では1 / 1 20mm（2.7リットル）ホテルパンで行うハンバーグ調理例を記載しています。この資料では、ホテルパン1枚当たり8ポーションのハンバーグを調理するシナリオです。ちょうどFRにおける大型のチャコールブローラーやグリドルで焼成できる枚数が、1枚のホテルパンで調理されています。

もちろんスチコンは何枚分を一度に調理できる機能を持っていますので、調理能力はFR加熱ラインの数倍となります。資料1同様、ハンバーグ専門店ではスチコンでの調理提供はしなないと思います。しかし、7割程度の加熱工程をスチコンで行い冷却保管させ、最後の3割はオーダーごとのユニークな調理で行っても、遜色ない味覚と品質で提供できるならば、話は違ってきます。繁忙時に残り30%で加熱調理が可能ならば、提供速度と傾注しなくてはいけな調理作業時間への削減効果となります。

低価格帯FR業態では、コンベアーグリラーでの調理システムは既に採用されています。スチコンに



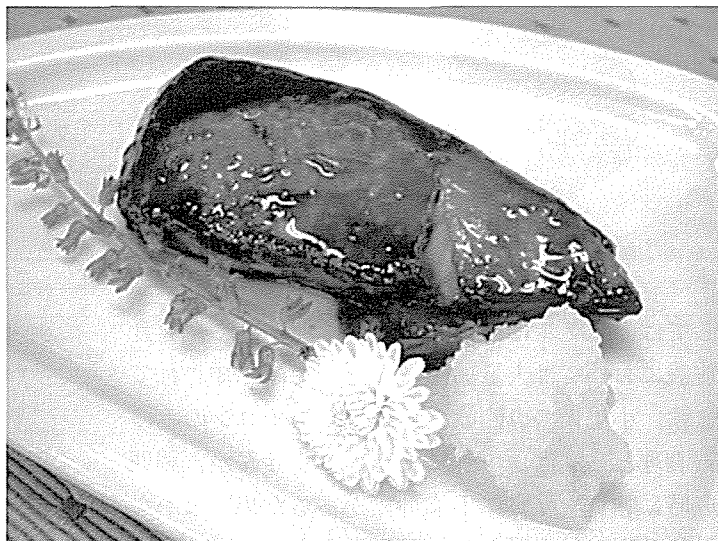
参考資料2 資料提供コメットカトウ

■ぶりの照り焼き 1 / 1 20mmホテルパン (2.7%) 1枚分：ぶり (80gの切り身) 24切れ  
 ・照焼きのたれ (仕上げ用) 市販品

◆「漬けだれ」(A)

醤油・味りん 各100ml、酒・砂糖 100ml、砂糖 大さじ2

- 1 : (A) を合わせた漬けだれに、ぶりを1時間漬けます。
- 2 : オープンシートを敷いたホテルパンにぶりを並べ、ホットモード220℃で10分焼きます。
- 3 : 焼きあがったら、ハケでたれを塗って仕上げます。



参考資料3

■チキンのクリームシチュー：1 / 1 65mmホテルパン (8.7%)

- 1 鶏モモ肉、しめじ、ブロッコリーは、スチームモード100℃で4分、(A) の野菜は7分加熱します。(鶏肉はコンビモード250℃で香ばしく焼いてから煮てもよい)
- 2 鍋で1.2リットルの湯を沸かしルウを溶かし、(B) を順に加えて混ぜ合わせ、味を調べ、クリームソースを作ります。
- 3 ホテルパンにブロッコリー以外の (1) と (2) を入れ、フタをして、コンビモード140℃で25分加熱し、仕上げにブロッコリーを散らします。(蒸気量⑤)



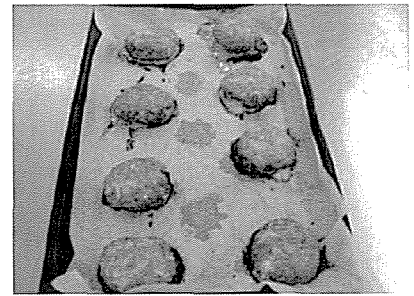
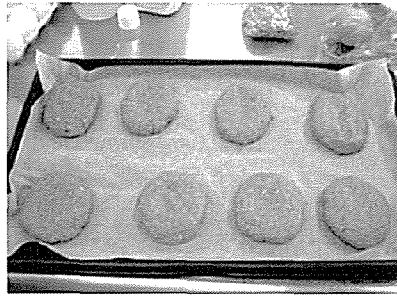
材 料	
1 / 1	65mmホテルパン 1枚分
	鶏もも肉(一口大切り).....1kg
	ブロッコリー(小房にする).....1株
	しめじ.....2パック
	人参(乱切り).....2本
(A)	玉葱(くし切り).....2個
	じゃが芋(一口大切り).....5個
	シチュールウ(市販品).....300g
	ホワイトソース(1缶).....290g
	牛乳.....100ml
(B)	生クリーム.....100ml
	チキンコンソメ.....2個
	塩・こしょう.....各少々



#### 参考資料4

##### ■ハンバーグ 1 / 1 20mm (2.7%) ホテルパン 1枚分

- ◆「合い挽肉 600g 玉葱 (みじん切り) 2個 (玉ねぎはあらかじめ炒めておく) 生パン粉 80g 塩 小さじ1  
こしょう 少々 ナツメグ 小さじ1/2 卵 2個 ※パン粉は牛乳 (70ml) にしめさせたものを加えてもよい  
1 : 挽き肉に塩を加えてよく練り混ぜ、残りの材料を全て加えて混ぜ合わせ、1個100gほどに成形します。  
2 : ホテルパンに並べ、コンビモード220℃で10分加熱します。(蒸気量③) ※より柔らかく、歩留まり良く仕上げたい場合はコンビモード160℃で低温でじっくりと加熱するとよい。



関しては、ホテルなど大型施設、学校給食や社員食堂施設においては大量加熱機器としては認知されています。小規模の専門飲食店では、スチコンのみの最終調理としては、すべてではありませんが、調理完成時に味覚や品質に不満要素があるため、なかなか最終調理加熱機器として認知されない面があります。

調理とは流れです。一次加熱として応用するスチコン加熱、二次最終加熱としての固有機器の応用如何によっては、調理時間や調理作業に要する人件費の抑制も可能となります。厨房メーカーはスチコン等を応用した新たな調理を手法例として、各種飲食店へ提案することにより、繁忙時における調理時間の短縮、人件費や食材廃棄の抑制効果を生み出すアイデアは十分にあると思います。

#### ■ おわりに

厨房作業の調理とは、流れであると思います。調理人は長年培った調理作業で段取りを進め、多少手間がかかる作業でも、固有の技術を駆使しながら無駄なく、作業は行われています。

多店舗チェーン展開を進めるチェーン店でも、系列食材メーカーの加工食材を応用し、どの店舗でも均一な品質と味覚を常に提供できるように、人材教育を含め日々努力をしています。

同様に、人件費や食材費も抑える仕組み作りの検討は繰り返し行われています。しかし、日々の努力を怠らない状況でも、各企業の利益率は外食売上減と共に伸びない状況です。もうそろそろ、厨房メーカーの方々が調理の仕組み作りに参加して、長年培ってきた調理の改善ノウハウを外食事業に応用し提案する時期が来ていると思うのですが、如何でしょうか。

# 日本の食の 原点から -7-

## 島根県境港漁港



### 町おこしのテーマは ゲゲゲのゲ

今回は、島根県境港漁港です。

境港といえば、『ゲゲゲの鬼太郎』の生みの親である水木しげる氏の故郷として有名ですが、最近で

はNHKの朝の連続ドラマ『ゲゲゲの女房』が放送されたこともあり、さらに知名度がアップしてきた



鬼太郎駅



ご存知、ねずみ男



ように思います。目下、「ゲゲゲ」で町おこしが活発にされていて、全国からも注目されている所ともいえます。

さて、その境港に行くには、岡山駅からは伯備線を使い、特急やくもで米子駅へ約2時間、そして米子駅（通称「ねずみ男駅」）からは鬼太郎（ねずみ男、ねこ娘）列車に乗り替え、42分で通称「鬼太郎駅」である境港駅に着きます。また、飛行機では、羽田空港から米子空港まで約1時間20分、そして米子空港駅（通称「べとべとさん駅」）から列車に乗ること17分で、鬼太郎駅に到着します。ともかく、米子駅から既に、「ゲゲゲ」一色になっているのです。

鬼太郎駅を出ると、駅前広場があり、そこでは机に向かって漫画を描いている水木しげる氏の像が出迎えてくれます。その駅前の広場から東側に向かって、通称「水木しげるロード」があり、商店街を形成しています。もちろん、この道の両サイドにはゲゲゲの鬼太郎に登場したさまざまな妖怪たち、例えば砂かけババァ、一反もめん、コナキジジイなど、水木ワールドを彩るさまざまな妖怪たちがにぎやかに出迎えてくれます。その中でも人気なのは、やはり鬼太郎や目玉おやじやネズミ男でしょうか。そして、商店街のお店に入ると、さまざまな鬼太郎グッズや鬼太郎のお菓子であふれています。

境港は漫画の「ゲゲゲの鬼太郎の街」として、ご当地出身の漫画家にあやかって、町おこしがなされた所であり、成功事例の一つと位置付けられています。境港に限らず、全国にはご当地出身の漫画家のキャラクターを使ったさまざまな町おこしが行われている所があります。例えば、藤子不二雄<sup>④</sup>氏の出身の地・富山県氷見市においては、怪物くん等のキャラクターが街の中で鎮座していますし、石巻には石ノ森章太郎氏のサイボーグ009等のキャラクターの像が建てられています。

また、料理界でも、同じようなこと……という失礼かもしれませんが、有名なシェフの出身地で、町おこし等に一役買って活躍されている方々もおられます。例えば、三国シェフもそのお一人です。故郷が徐々に寂れゆく姿はとても忍び難いことで、何とか役に立つことができないかという強い思いがあり、取り組まれていることです。ですから、故郷も、そうした人たちのお力を借りて、活性化を図ろうとしているのです。

ところで、「故郷」というとご年配の方は「兎追いし彼の山<sup>①</sup>」の歌を思い出されると存じますが、ふと故郷を感じる時というのは、読者諸氏におかれてはどのような時でしょうか。こんなことを考えるのも、たぶん秋だからかもしれませんが。やはり、私の場合は子供のころに駆け回っていた山、野原、川、

海の匂いと同じ匂いがふとした瞬間に感じた時、思い出すことが多いのです。幼い時に五感で感じたことは、歳を経てもふと懐かしく思い出されるものなのだなぁとしみじみ感じます。ですから、子供のころに食べた食べ物は、「おふくろの味」として特に懐かしさがあるように思われます。そんな味に出会えるような街、それが境港なのかもしれません。

## 境港の主演 クロマグロ

さて、境港は妖怪ばかりが有名ではありません。全国でも有数の漁港なのです。かつては、水揚げ量で日本一を誇ったほどです。ちなみに、平成23年の水揚げ量は約14.8万トン、金額にして約194億円でした。水揚げ数量では、鮫子、焼津に次いで全国3位でした。

境港で最も水揚げが多かった年は、1993年の約69万トンでした。その主演を果たしたのは、まき網漁船が漁獲するイワシでした。イワシの漁獲量は1983年から急激に増加し、1993年にピークに達しました。その時は、まさにイケイケの時であり、冷蔵庫が次々に建てられ、保管能力が一挙に増加すると共に、ミール工場も建設されました。当時、冷凍されたイワシは、多くは養殖魚用の餌として仕向けられ、実は魚類養殖の発展を裏から支えていたのです。

しかしそれも東の間、1995年には前年の41万トンから17万トンに急減し、そして今やイワシの水揚げはほとんど見られません。水揚げの急減により、ミール工場は廃業し、冷蔵庫も荷物が確保できず経営が悪化し、廃業する業者も出てきたのです。現在、境港はイワシに替わってアジが、そしてクロマグロ、ベニズワイガニが主演になりました。もちろん、まき網漁業の他には定置網や底曳網漁船などの水揚げがあり、日本海の中でも水揚げされる魚種が豊富な



クロマグロ

ことで知られているのです。

まず、境港のクロマグロですが、全国でも最近その知名度は高まってきています。ちょうど6月から7月にかけて、まき網という漁法で漁獲されたクロマグロが、市場の中で所狭しと氷の絨毯の上に並べられているのを見ることができます。大きさも20kg程度のものから100kgを越える大型のものまで、さまざまなサイズのクロマグロが並んでいる風景は、さすがに壮観です。しかも、氷で冷やされた空気が湯気のように白く立ち上り、もや~っとしているために、幻想的な光景ですらあります。こうした風景を見てもらうために、最近ではマグロ見学ツアーが行われるようになりました。ただし、クロマグロの漁獲時期である6月1日から7月31日までの期間限定で、見学料300円が必要になるそうです。でも、関係者の説明を聞きながらマグロの取り引きを見るのは、めったにできない楽しい経験になるはずですよ。境港においでになる折には、一度はご覧になると良いのではないのでしょうか。

ところで、境港にマグロが水揚げされるようになったのは比較的新しく、1982年にまき網漁船が夏場にマグロを狙うようになったことに始まるといわれています。当時は、水揚げされてもマグロの取り引きになくてはならない「目利き」ができなかったために、実は消費地市場ではあまり評価がされていなかったのですが、毎年、初夏になると水揚げされるようになり、徐々に仲買人の人たちもこの「目利き」の能力を持たれるようになったのです。今では夏場の生のクロマグロの産地として全国的にも知られ、流通するようになりました。特に、最も漁獲量の多い30kg~50kgサイズの生のクロマグロは、大量水揚げによる割安感も手伝い、スーパーマーケットの夏場の生マグロの商材として重要な位置を占めるようになりました。

## 名物なのに食べられなかった？ ベニズワイガニ

さて、夏場はクロマグロが主役とすれば、これからの時期、境港ではベニズワイガニが主役となります。先日の9月1日、日本海ベニズワイガニ漁が解禁になり、カニかご漁船が一斉に出漁しました。いよいよベニズワイガニのシーズン到来です。漁期は来年の6月末まで、9ヵ月間ほどです。ちなみにベニズワイガニは、境港が全国の水揚げの約70%を占めるといわれ、日本最大の産地だといわれています。もちろん、東北や北海道で水揚げされるベニズワイガニもまた境港に集められていますので、「ベニズワイガニの街」ともいえるかもしれません。

そもそもベニズワイガニは、ズワイガニ（当地では松葉ガニと呼ばれています）と姿は似ていますが、体色が赤く、身質もズワイガニに比べるとやや水っぽく、これまではほとんどが加工向けの原料として利用されてきました。ただ、昔、新橋の駅前などでよく見られた方も多いたと思いますが、夜、裸電球の下で売られていた安いズワイガニが、おそらくこのベニズワイガニだったように思います。ですから、この安いズワイガニを買って食べられたことのある方は、実は知らず知らずのうちにベニズワイガニを食べられていたのではないのでしょうか。

ベニズワイガニの産地境港には、もちろんカニの加工にかかわる工場が数多くあり、大きく二つの業態に分かれています。一つは、いわゆる一次処理を専門とする加工場です。もう一つは、一次処理をされたカニを使って高次加工品（冷凍食品）を作る加工場です。いわゆる、地域内でカニの加工にかかわる分業体制が作られてきた訳で、こうした形で地域の加工が行われているのは、案外珍しいケースなのです。

作業効率を追求したことによってこうした分業体制が生まれたものと考えられますが、最近ベニズワイガニも水揚げ量が減少し輸入も難しくなってきた中で、その状況も変わり始めてきています。というのも、高次加工品を作る加工場が一次処理も自前で実施するようになってきたからです。加工量を確保するには分業体制も必要になっていたのですが、最近の水揚げが少なくなってきた中では、分業体制から原料からの一貫生産体制へと切り替え始めるようになったのです。

このように、境港は水揚げされる水産物の激しい変動によって、取り扱い魚種も、扱い方、加工も変わってきている訳で、水揚げされる魚の量に翻弄されてきた街ともいえるのではないのでしょうか。ですから、経営的には難しい場所なのかもしれません。さて、今回の境港の味は、これから旬を迎えるベニズワイガニを取り上げます。確かに水っぽさがあるカニですが、料理次第ではおいしく召し上がることができるカニなのです。もちろんズワイガニと比べると安いので、私のような庶民でも贅沢に喰らいつくことも可能なカニなのです。

まずは定番は、ポイルです。もちろん、ポイルして食べるのは脚だけです。鮮度が良く、身入りのいいベニズワイガニは、本家のズワイガニにも勝るとも劣らない味わいがあります。むしろ、ベニズワイガニが持つ独特の甘みを感じることができます。

そして新しい洋風的な食べ方としては、生の脚の殻の部分を削ぎ落とし、そこにブラックペッパーをふ



りかけて、油で揚げます。ボイルとは似ても似つかぬ味となり、ちょっとオシャレに変身するのです。もちろん、ベニズワイガニの肉の甘さが引き立ち、ベニズワイガニ自身が持つ塩分とブラックペッパーのピリ辛の感じが、うまく口の中で融合します。そして、噛むうちに油で揚げられた際の殻の香ばしさも口の中に広がり、さらにおいしさが増していくのです。カニの場合は、手で食べることが許されている食材ですから、ガッツリ、ダイナミックに味わうことが最高の食べ方です。

肩の肉は、韓国風にして食べます。生の肩肉を軽く炒めて、コチュジャンを絡めます。レア状態の肩肉にしゃぶりつくつと、口をつく言葉は「うまい」の一言のみです。黙々と口の中にカニを運びながら日本酒を飲む時、思わず笑顔が出てきてしまいます。そんな味です。もちろん、カニみそも絶品です。

ところでカニの料理が出されてきた場合、不思議なことに皆が一斉に無口になり、ひたすらカニを黙々と喰らうことになります。したがって、宴会に向かないとされています。その点が一番の難点かもしれません。ただ、食べる本人にとってはうれしいひと時なのですが。

さて、このベニズワイガニ、これまでは境港では普段加工原料として使われ、当たり前すぎる商材の

ため、意外に境港でベニズワイガニを食べる所がなかったのです。案外、産地という所はそういうことがあるものです。片方で、「おいしい」と宣伝しておきながら、地元では食べられないということがあり、何のための宣伝かと疑いたくなります。うまそうな宣伝を見せられた者にとっては、境港に来て食べられないのは不幸せそのものです。

自分たちが有している資源というのが、案外身近すぎて気がつかないことが多いのです。最近、それに気付いた境港の有志が、境港ベニズワイガニ料理推進協議会という組織を立ち上げ、「境港新かにめし」の提供・情報発信を通じて、境港産・鳥取県産の食材を広くPRするようになりました。ようやく、境港でベニズワイガニが食べられるようになったのです。いよいよ、境港は「ベニズワイガニの街」にもなったようです。

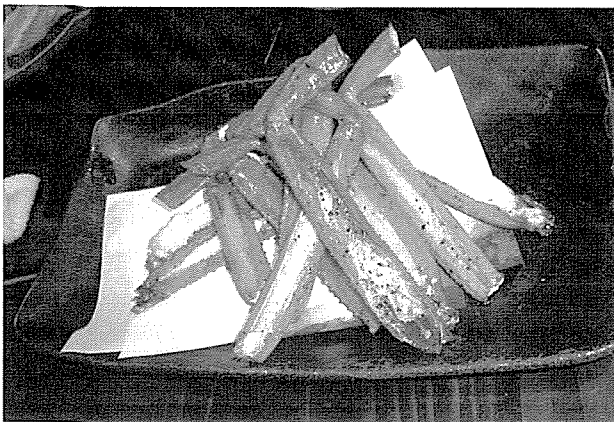
ともかく、境港はいろいろな顔を持つ街のようで、だからこそやっぱり「妖怪の街」なのかもしれません。

外食店にも、案外「灯台下暗し」という側面があるのではないのでしょうか。例えば、賄料理が表料理になったりすることがよくあります。それは、自分たちが食べているものがお客さまにとっては、贅沢なもの食べているということに気が付かない人が多いということではないのでしょうか。「残り物を食べるのだから」ということなのかもしれませんが、発想を変えるとそれは贅沢な組み合わせができて料理になっているかもしれないのです。これは、当たり前すぎて案外気付かないことではないでしょうか。

そんなことを、普段の会話の中から気付く方も多いはずです。そうした役割が、厨房機器メーカーの営業マンの皆さまにはあるように思います。お店を元気にする力は、意外にそんなところにも潜んでいるのかもしれません。



ボイルしたベニズワイガニ



ブラックペッパーで揚げ物に



### 【1】9月の相談受付の概要

#### (1) 受付件数

受付件数は22件で前年同月の21件に対して104.8%。

#### (2) 特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、石油温水ボイラーで、「今年になって2回修理したが、9月に入って異臭が発生した。

このまま、この製品を使用しても大丈夫か。今後の対応についてPLセンターの見解を聞きたい」が1件。

◇カセットこんろ用容器で手を切った件で、補償等についての相談等が9件。

◇問い合わせは、隣家がボイラーを買換えたが煙突がないため、頭痛が生じた。排気成分に健康被害を及ぼすような物質があるのか教えてほしい等が12件。

### 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	1	6	4	11(50.0)
事業者	0	0	1	6	7(31.8)
司法・行政	0	0	2	2	4(18.2)
その他	0	0	0	0	0
合計（構成比）	0	1(4.5)	9(40.9)	12(54.6)	22(100)

注) 前年同月受付実績21件、事故クレーム件数6件

### 【3】主な関係行事

消費生活センター訪問

- ・長野県長野消費生活センター及び長野市消費生活センター（9／19）
- ・山梨県県民生活センター及び甲府市消費生活センター（9／27）

### 【4】事故クレーム

今月の事故クレームはなし。

### 【5】案件処理状況

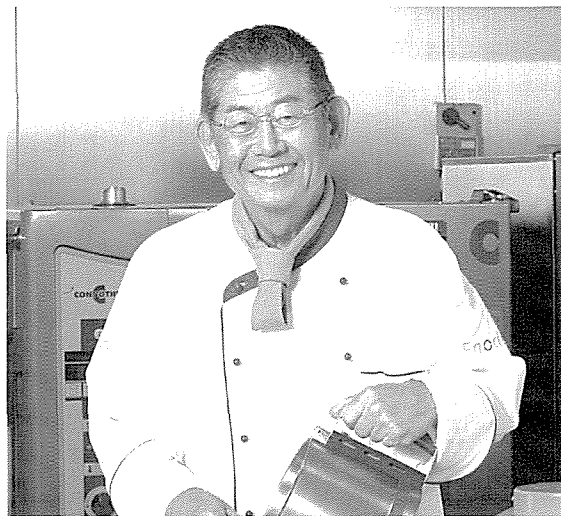
今月の案件処理状況報告はなし。



## 株式会社エフ・エム・アイ

支 部	会員No.
関西	604

「早い・便利・フレッシュ・美味しい」のために、  
世界のフードサービス機器を輸入販売し続けて40年。



代表取締役社長  
木本 武雄

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

社名のFMIはFood Machines Internationalのイニシャルです。その文字通り、当社は1971年に日本のフードサービス業界での省力化・合理化・機械化に貢献するマシン類の輸入販売を目的として設立されました。ちょうどその頃、日本ではクイックサービスレストラン（QSR）と呼ばれるような新しい業態のフードサービス業が大きく展開を始めた時代であり、いわゆる外食産業機械化元年とも言われる頃でした。それから40年余り、当社は一貫してその目的を遂行し続け、欧米からの輸入機械のみならず、自社のオリジナル製品の開発力も高めながら、常にsomething new、something differentな視点で調理とサービス作業の便利機器、新メニュー創造機器を提供することにより、厨房業界の発展に尽力して参りました。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

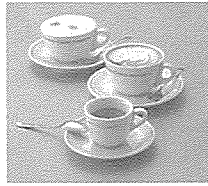
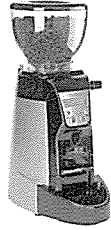
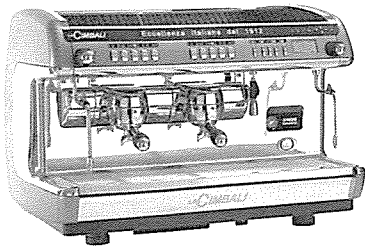
当社の取り扱い商品には、常に新しいストーリーを生み出す要素があります。そのマシンを導入する

ことにより、ユーザーサイドで何か新しい展開が始まり、ユーザーの方々の心に新しいインスピレーションを生み出すきっかけを作るという商品と情報の提供を心がけてきました。そして、それらの商品から最大限にアイデアを引き出すお手伝いをするのが当社専属の10人を超すコーポレートシェフ、パティシエ、バリスタなどの専門スタッフです。このようなコンセプトの下、過去40年の間にいろいろと新しい商品を紹介してきましたが、その都度、業界の変化に柔軟に対応し、注力商品群が変わってきています。

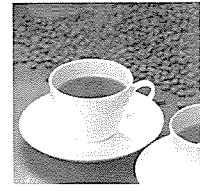
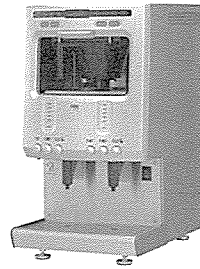
今では飲料サービス機器（コーヒーマシンやディスプレイスパンサー）、調理用ミキサー（ロボクープやキッチンエイド）、アイスクリーム製造機器（ジェラートマシンやソフトクリームフリーザー）等がメインの商品群であり、それぞれのマーケットの多くのユーザーの方々にご愛用いただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

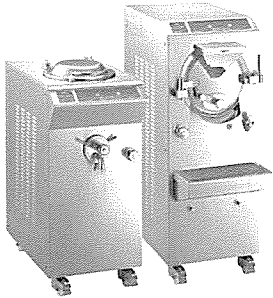
ビフォーサービスとして、それぞれの専門分野においてレベルの高いコンサルティング力を保持しており、またアフターサービスとして、全国13カ所に



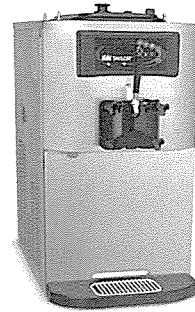
エスプレッソマシン&エスプレッソ専用ミル ラ・チンバリー



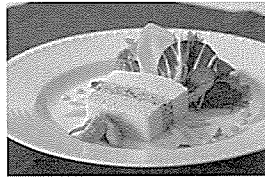
ドリップコーヒーマシン カフェトロンフレッシュ



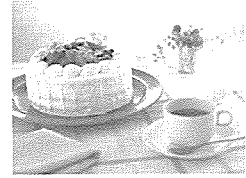
ジェラートマシン ハイパートロン



ソフトクリームマシン テイラー



ミキサー ロボクーブ・ブ릭サー/ワーリング・ブレンダー



スタンドミキサー キッチンエイド

自社のサービスマンや修理工場を配置しております。メニュー開発やマシン適用セミナーも年間300回以上自社のテストキッチンで開催、販売ご協力会社様での説明会も年間700回を超えて開催させていただいております。過去40年の社歴の中で築き上げてきた欧米の業界トップクラスのメーカー群を通じて収集できる欧米食文化に関する情報提供力は、業界の多くのユーザーの方々に喜ばれています。また、近年レベルの上ってきた自社開発製品に関してはアジアの複数の国に生産協力会社を持ち、幅広いお客さまのそれぞれの個別のご要望にオーダーメイドで応えられる体制も整っております。

——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。

当社は総合的な厨房設計施工業務は行いませんが、今後とも多様に変化し進化するユーザーニーズに応える特殊な単品機器の開発と輸入販売業により、工業会の一員として業界発展のお役に立てると希望しております。

- 創業  
1971年(昭和46年)7月
- 代表者  
木本 武雄
- 資本金  
3,630万円
- 従業員  
170人
- 業種  
外食産業・調理・サービスの合理化・省力化機器の輸入販売・開発製造販売
- 主要取引先  
ホテル・レストラン・製菓製パン・給食・食品工場等
- 本社  
大阪本社：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3-11-31  
TEL06-6969-9390 FAX06-6960-9860  
東京本社：〒106-0041東京都港区麻布台1-11-9  
TEL03-5561-6521 FAX03-5561-5071
- 営業所など  
工場：大阪、東京  
営業所：札幌、仙台、盛岡、名古屋、金沢、広島、四国、福岡、鹿児島、沖縄
- ホームページ  
<http://www.fmi.co.jp/>



# 最新外食トレンド2012

## No.11 外食企業の売上動向

財団法人食の安全・安心財団  
事務局 松崎 俊

### 1. はじめに

東日本大震災後、緩やかに回復してきた日本経済も、ヨーロッパの財政危機の長期化、新興国経済の成長率の鈍化に加え、尖閣諸島・竹島等の中国・韓国との領有問題などが経済にも影を落とし、景気の先行きに不透明感が増している。

今回は2012年の外食企業の売上動向と、今後の景況感について、業界団体の公表資料や、国の統計資料などを使って見ていきたい。

### 2. 2012年の外食企業の売上動向

外食企業の売上動向を把握するために、社団法人日本フードサービス協会（以下、JF）の「全店ベースの売上動向（対前年同月増減率）」をまとめたのが、図1である。

震災の反動で売上高の前年比は3月に大きくプラスになって以降、5月、7月は天候不順などを要因に、前年割れとなった。今年はロンドンオリ

ンピックが7月の末から8月にかけて開催され、ディナー時間帯の「外食控え」が懸念されたが、影響は一部業態にとどまった模様で、実際には好天に恵まれたこともあり、8月は客足が伸び、前年を上回った。

9月に入っても東日本・北日本で残暑が続き、気温が高かったため、FR等の業態にはプラス要因となり、9月の売上も前年を上回るものと思われる（執筆時9月結果は公表前）。

○FFなどでの値下げ等効果低減か。

外食産業の大きな柱であるファストフード（FF）業態は、リーマンショックや、東日本大震災後の景気後退期も、各社、低価格商品の投入やクーポンなど値引きキャンペーン等を積極的に行い、顧客の支持を得て、比較的堅調に推移してきた業態である。

ハンバーガー等「FF洋風」と、牛丼などの「FF和風」について、2012年の売上、客数、客単価の推移を見たのが図2、3（対前年同月比3ヶ月移動平均）である。これによると、「FF洋風」は3月前後から客単価の低下が顕著になり、客数はプラスで

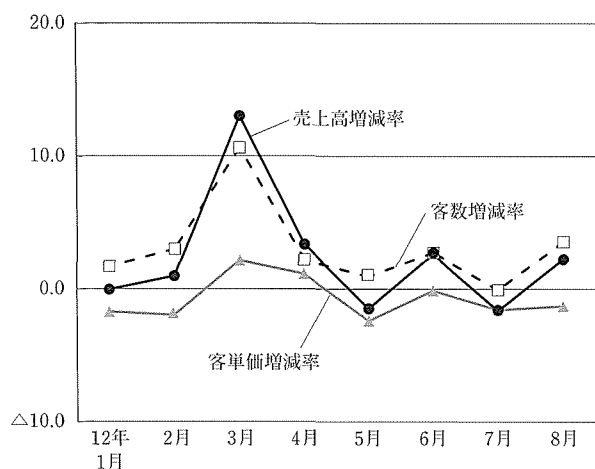


図1 大手外食企業の売上動向 (前年同月増減率)  
資料:(社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」(全店ベース)

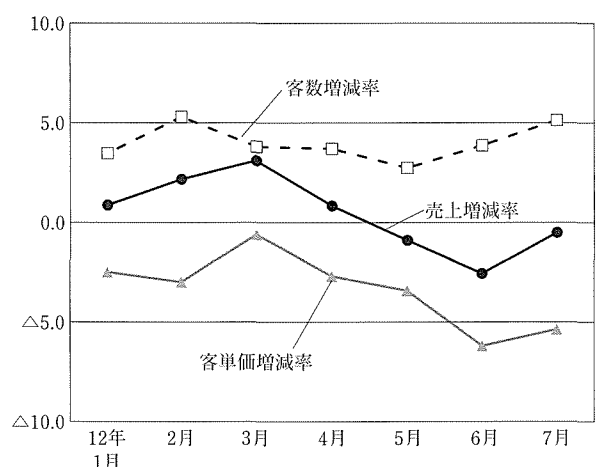


図2 「FF洋風」の売上動向 (前年同月増減率 3ヶ月移動平均)  
資料:(社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」(全店ベース)

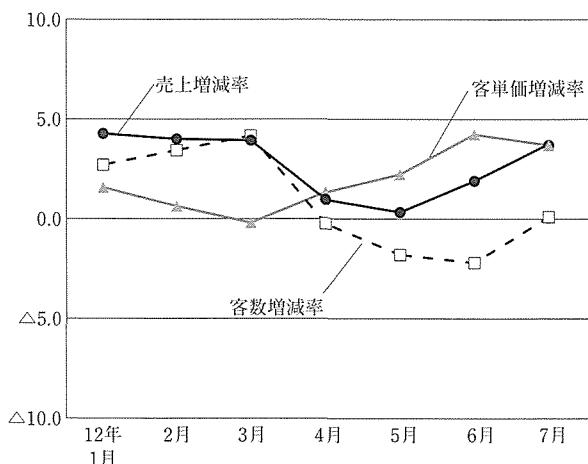


図3 「FF和風」の売上動向

(前年同月増減率 3ヶ月移動平均)

資料: (社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」(全店ベース)

推移するものの、客単価のマイナスを補えず、売上は直近マイナスとなっている。従来はクーポン等のキャンペーンによって、客単価の低下を上回る集客効果を得ることで売上を伸ばしていたが、値下げ等の集客効果が徐々に薄れている可能性がある。消費者の価格に対する要求レベルは高いものの、単なる値引きは効果がなくなりつつある。

一方、「FF和風」は、3月前後から客単価が上昇し始め、客数はマイナスとなったがその後回復、売上は直近プラス傾向となっている。牛丼各社を中心に、従来から「低価格競争」を繰り返してきたが、現在では低価格路線は一服しており、むしろ各社とも高価格帯の新メニューを投入し、売上につなげる努力をしている。

この背景には、原材料価格の上昇がある。牛丼で使用されるショートプレート(部位)は焼肉でも利用されており、米国産牛肉の輸入制限がある中、焼肉需要の回復等により、価格が上昇している。また、米も平成23年産米の価格が高止まりしており、従来のような低価格キャンペーンを実施し難い状況になっていることも挙げられる。

### 3. 飲食関連業界の景況感 ～年末に向けた動向

ここで、大手外食企業だけでなく、仕事を通じて各業界の景況動向を観察できる一般人を対象に景況感を調査した「景気ウォッチャー調査」(内閣府)から、飲食関連業界の景況感の動向について見てみたい(図4)。

2012年の「飲食関連」の「現況判断DI」は、景況の横ばい傾向を示す50.0を常に下回り、4月のピーク以降徐々に低下し、9月には、2月、6月に続き、40.0を割り込んだ。また「飲食関連」の現

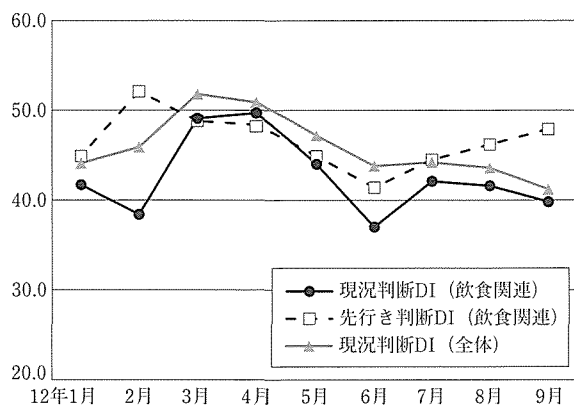


図4 飲食関連産業の景気の現状判断DIと先行きDIの推移

資料: 内閣府「景気ウォッチャー調査」

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

況判断DIは、「全体」DIを常に下回っており、街角での全体の景況感が悪化する中、中小事業者を含む飲食関連業界はさらに厳しい状況であることがうかがえる。

また、2～3ヵ月後の景況について聞いた「先行き判断DI」については、年末の忘年会需要等に期待するためか、直近9月は47.9まで上昇している。一方で、景気の先行き判断の理由では「～日本と中国の尖閣諸島を巡る衝突によって、日本の企業も動きが少なくなっている。～先行きが暗い。(九州地方・高級レストラン(懐石料理))」といった、尖閣諸島を巡る問題の法人需要への影響を心配する声も散見された。

## 4. おわりに

以上、大手外食企業の売上動向を中心に、中小事業者も含んだ飲食関連業界の景況感・見通しなどを見てきた。

夏までの大手外食企業の売上動向を見ると、直近9月は、前年を上回ると思われるが、震災の反動で大きく前年を上回った3月以降、前年を割り込む月も見られ、方向感は一貫しない状況が続いている。また、中小事業者を含む飲食業界全体の先行きの景況感はかなり厳しい状況となっていることもうかがえた。

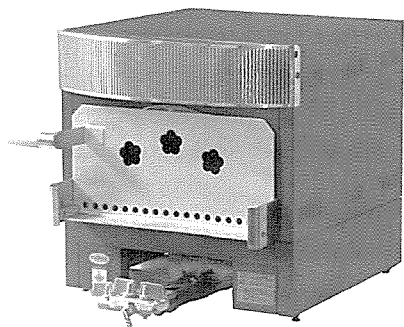
年間トータルで考えると、震災反動もあるため今年の外食産業の売上は前年を上回ることが予想されるが、尖閣諸島などの問題の経済への悪影響が顕在化し、年末の宴会需要を直撃すれば、かなりのマイナス要因となる可能性がある。

また、原材料価格の上昇が仕入れに影響を与えてきており、売上の数字以上に、外食企業の経営は厳しい状況になることも懸念される。



# 新製品 News

## ガス式溶岩石ピザ窯 PZ-45



PZ-45

(有)アイジィエー（工業会東海北陸支部）は、オリジナル溶岩石ピザ窯PZシリーズに、「PZ-45」を発売した。

「PZ-45」は、蓄熱性に優れた溶岩石を使用した独自構造で、立ち上がりから一気に温度を上昇させ、500℃の高温で、扉を開けたままで焼き加減を確認しながらの調理が可能な溶岩石ピザ窯PZシリーズの、最新機種。

サイズはW450×D450×H450mmとコンパクトで、スペースの都合でピザ窯を導入できなかった居酒屋やレストランなどに適している。

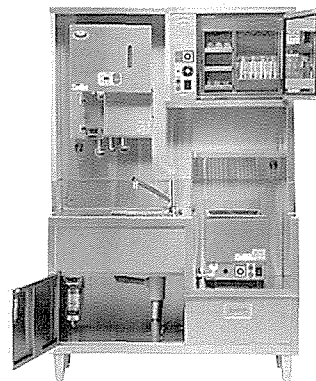
焼き上げ能力は30cm×1枚、炉床寸法は340×398mm、ガス種類はLP9.5Φ/13A13Φ、ガス消費量は12.8kw、ガス接続経口は15A(1/2")、本体総重量は45kg。本体はボンデ鋼板t0.58塗装仕上げとなっている。

価格は15万円（税別）。

### ■(有)アイジィエー

〒518-0833 三重県伊賀市緑ヶ丘東町1047-7  
TEL 0595-24-4305 FAX 0595-24-4380  
<http://www.iga-japan.com/>

## 調乳システム、他 MPS-126、他



MPS-126

マルゼン(株)（工業会関東支部）は、調乳システム「MPS-126」と天吊り式コンテナ消毒装置「MSHT」シリーズを発売した。

「MPS-126」は電気貯蔵式湯沸器・煮沸消毒槽・殺菌保管庫を一体化した調乳システム。調乳から哺乳びんの消毒・保管までを1台で行え、省スペースでの作業と衛生的な作業環境を実現している。価格は141万7,500円（税込）で、各機能のユニットも独立して販売され、単品で購入できる。

「MSHT」シリーズは、天吊り式コンテナ消毒装置で、洗浄機で洗った食器をコンテナの中で消毒・保管できるシステム。配送時に食器を消毒保管庫からコンテナに載せ替える手間がかからないため、作業の負担が大幅に軽減できる。消毒装置は蒸気仕様「MSHT-S118」と、電気ヒーター仕様「MSHT-E118」がラインナップ。価格はいずれも156万4,500円（税込）。専用コンテナは55万6,500円（税込）からとなっている。

### ■マルゼン(株) 営業本部

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

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

## 図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,150円	共	3,150円
厨房設備工学入門 第5版	7,800円	共	7,800円
〃 (会員企業価格)	6,200円	共	6,200円
業務用厨房関係法令集 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24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を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- \* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
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	ソレ I 型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソレ 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
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	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーII	07-003-1402	(株)シー・エス・エン지니어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

❖ 11月(霜月) ❖

- |        |  |        |                             |
|--------|--|--------|-----------------------------|
| 1日(木)  | 計量記念日、すしの日、紅茶の日、<br>本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、<br>点字記念日            | 15日(木) | 七五三、かまぼこの日、こんぶの日            |
| 3日(土)  | 文化の日、みかんの日、<br>サンドウィッチの日、ゴジラの日                             | 17日(土) | 蓮根の日                        |
| 5日(月)  | 雑誌広告の日、いいりんごの日   | 20日(火) | ピザの日、ホテルの日                  |
| 7日(水)  | 立冬、鍋の日   | 21日(水) | フライドチキンの日                   |
| 8日(木)  | 刃物の日   | 22日(木) | 大工さんの日、長野県りんごの日、<br>回転寿司記念日 |
| 9日(金)  | 換気の日   | 23日(金) | 勤労感謝の日、外食の日                 |
| 10日(土) | 技能の日、エレベーターの日  | 24日(土) | 鯉節の日                        |
| 11日(日) | 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズ<br>の日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼ<br>の日、ポッキー&プリッツの日 | 25日(日) | OLの日                        |
|        |  | 26日(月) | ペンの日                        |
|        |  | 27日(火) | いい鮎の日                       |
|        |  | 30日(金) | シルバーラブの日                    |





# 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10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  
エレクトア(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  
ホンザキ東北(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)ネオオス 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)モリチューウ

## ●千葉県

(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)ウィンターハルター・ジャパン  
(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  
エレクトア(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)  
フシオ厨理工業(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)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  
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)長崎日通

●熊本県

インヌキチヨウリ(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)  
キッチン・バス工業会  
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(同)  
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6
(株)上野製作所	後5
エスケーエイ(株)	前7
(株)大道産業	後5
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)	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



●銀座シネパトスの天地真理のイベントに出かけた。アイドル時代(約40年前)の主演映画2本の上映に、当時の音源によるライブ、そして本人の舞台挨拶に新作CDの販売と、午前中から夕方にかけて盛り沢山。●驚いたのは、177席のほとんどが埋まっている、前方のファンクラブ席には、ギリギリ天地真理の全盛期時代を知っている私よりも若い世代が少なからずいたこと。かつての国民的歌手の力、恐るべしである。それと共に、こういった企画を立ち上げる名画座の底力に感心する。●それから1ヵ月もしないうちに、浅草では最後まで頑張っていた名画座3館が閉館した。最終日は立ち見状態で観客が名残を惜しむ中、まったく気にせず、映画館前の路上で宴会をしている人たちがいたのが浅草らしいというべきか。3館をハシゴして最期を看取った後は、スマートボールの店を覗いて帰る。これも浅草らしいというべきか。●映画館の跡地には、凌雲閣(十二階)を再建するという話だ。中には劇場が入るとい話だが、多目的ホールや小洒落たミニシアターでなく、寅さんと健さんと文太が丁々発止を繰り広げる、居心地の良い空間であって欲しい。

# 厨房

平成24年11月5日発行

第49巻/第11号 (No.521)

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



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)



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



インテリア・  
商環境設備ゾーン



加圧・省エネ  
災害対応ゾーン



給食・弁当  
中食ひろば



ITシステム・  
業務ゾーン



建築・設計  
エクステリアゾーン



衛生・  
グリーンネスゾーン



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



商談・ネットレス  
ビフォーアフターゾーン

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

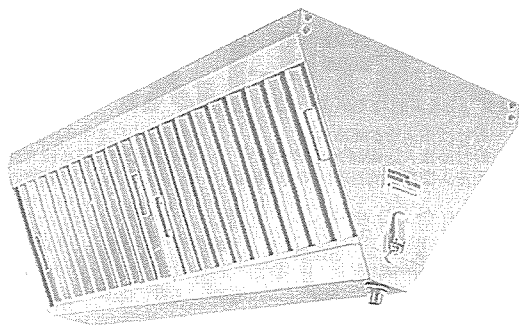
一般社団法人日本能率協会

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



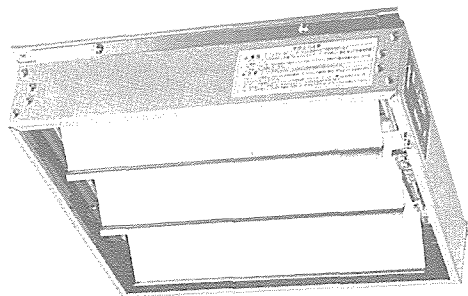
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バツフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

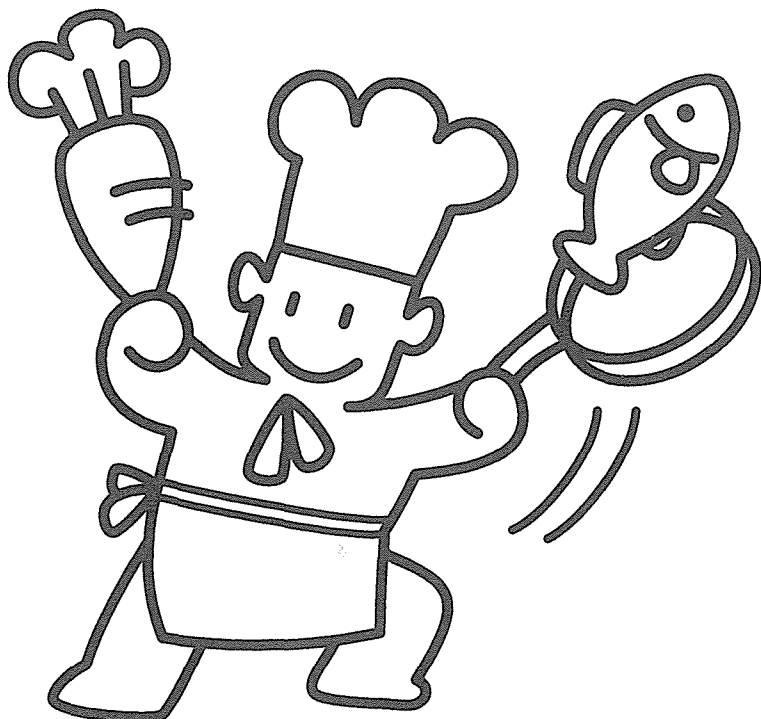
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

■製造元

**AQCC**  
 株式会社 **アクシー**

**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/](http://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。

SAMRT A500

すすぎ 2.2 リットル  
洗浄槽 27.0 リットル  
奥行き 600mm



電気ブースタータイプ

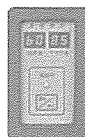
**新型 ECO ノズル**

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（2.2ℓ/ラック）に  
抑えることが出来ました



**安心・安全・衛生洗浄**

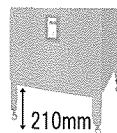
温度管理はお任せ！  
一目でわかりやすく表示  
洗浄温度・すすぎ温度を  
リアルタイムに表示できます  
本体操作は“ボタンひとつ”と  
誰でも簡単に使えます



(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）

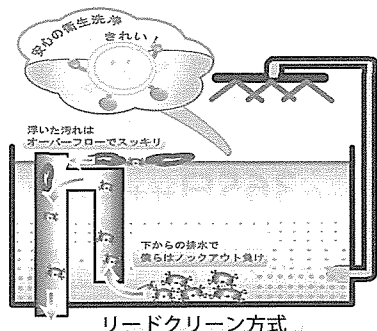
**市水接続 OK！**

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！**



リードクリーン方式

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

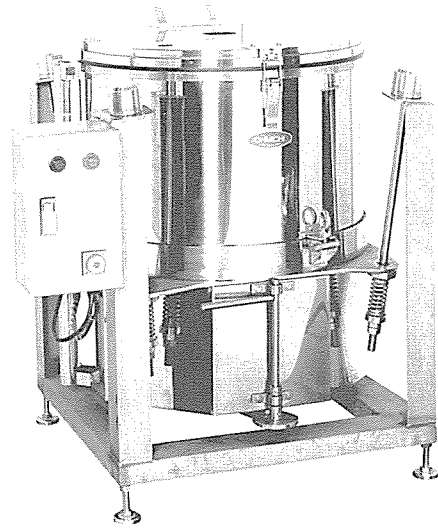
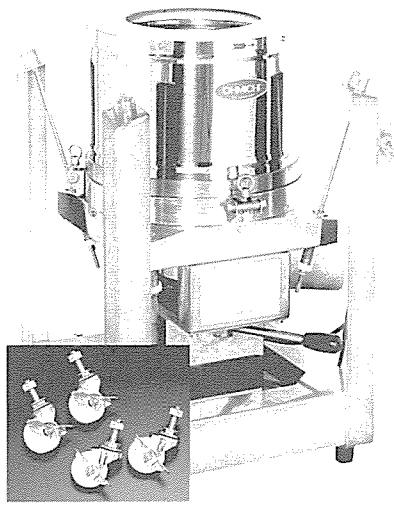
リードクリーン方式、洗浄湯をきれいな状態で維持できます。

- ・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。



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

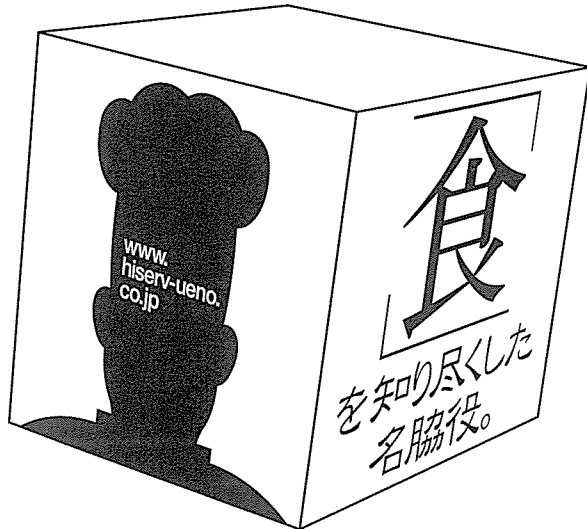
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719

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

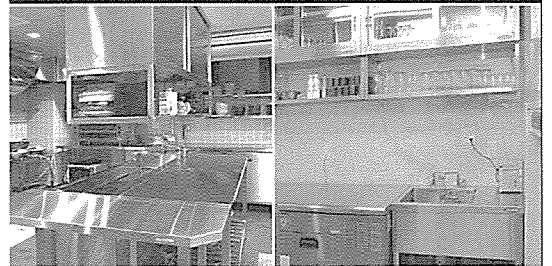
# 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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)



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

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



料理をつくる仕事は、  
幸福をつくる仕事かもしれない。

おいしいものを食べる。

そして、心から満たされた気持ちになる。

考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

ただ、おいしい料理をつくりたい。

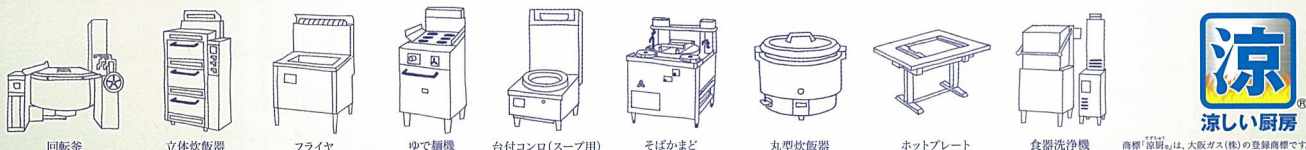
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、  
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、  
厨房機器「涼厨<sup>すずちゆう</sup>」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、  
快適な調理環境を実現。

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



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<sup>すずちゆう</sup>」シリーズ