

12

DEC.
2012
No.522

第49巻 第12号NO・522
平成24年12月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

厨房 心人



工業会関係

工業会が東京消防庁より感謝状を授与される

支部だより

関東支部でフォローアップ研修会が開催

官庁関係

工業統計調査が実施されます

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

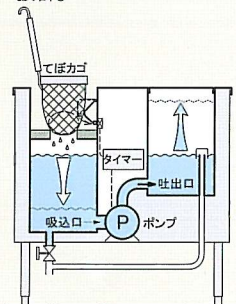
麺つゆウォーマーディスペンサー 15L×2タンク湯煎式

- 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
- かえし定量注水(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秒ライメージン・パススタまたは40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ排水器など不要、熱湯式と比べ湯気がり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、耳まで柔かいジューシーなパリパリ餃子の焼きあがり。



省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



自動化フードサービス機器の専門メーカー 日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社
大 阪 営 業 所
名 古 屋 営 業 所
仙 台 市 営 業 所
新 潟 営 業 所
福 岡 営 業 所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市長区猪高台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、誰をも幸せにすることが出来ます。」

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

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



釜回転ハンドルで
釜を前後に90度
傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式
フタを採用(ERK-50を除く)

省エネ
電気厨房機で
節電!

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電化厨房の 大量調理はおまかせ

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



ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

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

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

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。

その地球に恩返し気持ちを込め“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。



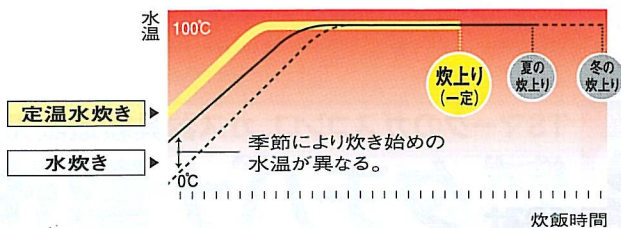
電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機
CRC2型



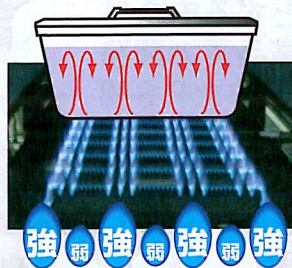
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で
釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



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

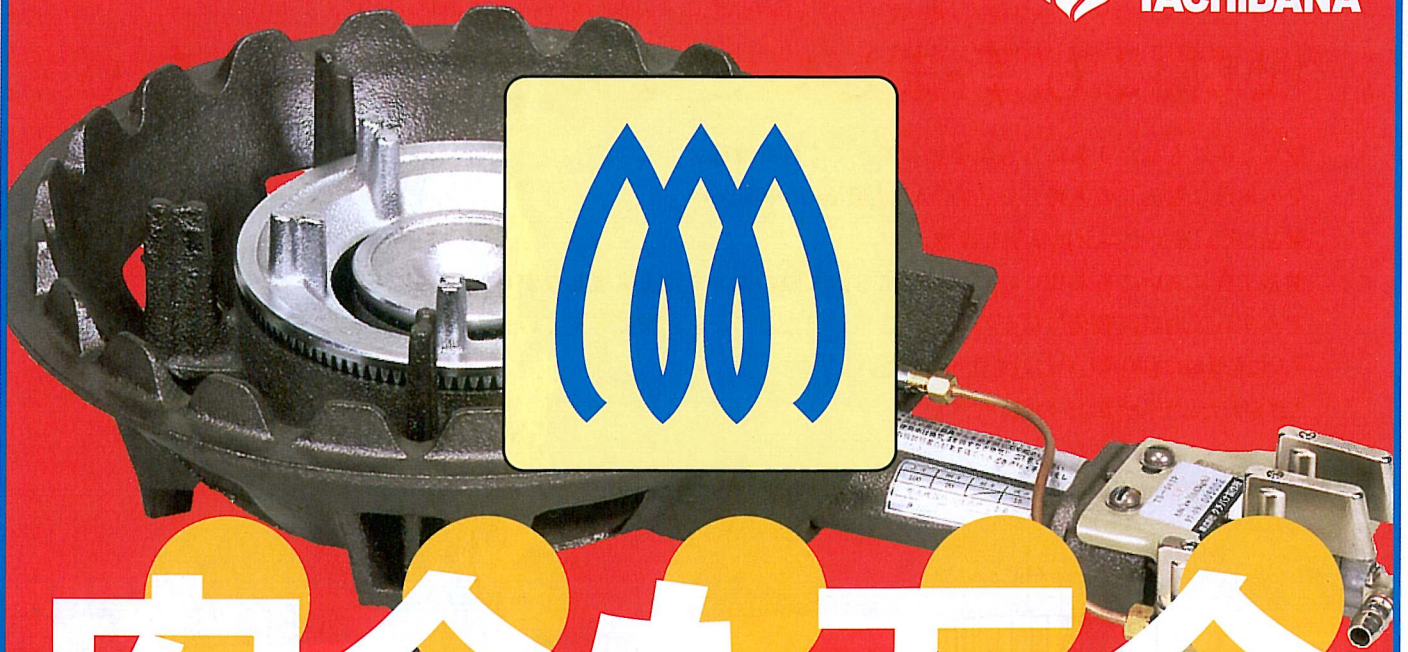
中西製作所

検索

click
click



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)

日本食の美味しさを世界へ

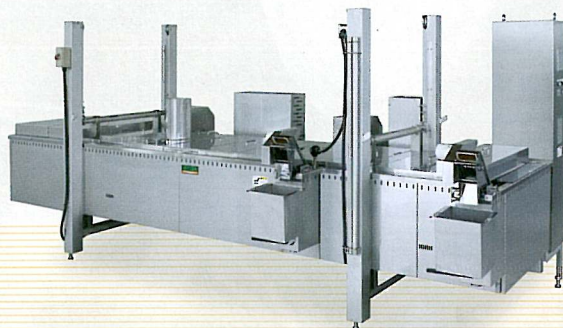


食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

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

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

ozaki

昭和4年創業の伝統と新しい技術
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種 ● 業務用

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はがまレンジ |
| オーブン | チャーフロイラー |
| 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 |
| ヒートツ | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリッステーフル |
| 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 | ペキンダックスフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レンジ用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher

オイル・ウォッチャー

PTC特許
申請中



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

■ 油の酸化防止（酸化させない）効果

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

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

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

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を約10℃下げることが出来ます。（光熱費 / CO₂ 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはべとべと感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

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

製造元 エスケーエイ株式会社 TEL.03-3846-3901

詳しくは <http://www.ska.co.jp>

厨房設備工学入門 第5版

2011年
改訂新版

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 関連設備 —

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第5版

— 厨房設計 —

【厨房機器と厨房計画・設計・施工】

工業会

社団法人 日本厨房工業会

■ A4判・[厨房設計編] [関連設備編] (2冊セット)

■ 価格:7,800円(税込)、会員価格:6,200円(税込)

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

内 容

■ [厨房設計編]

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

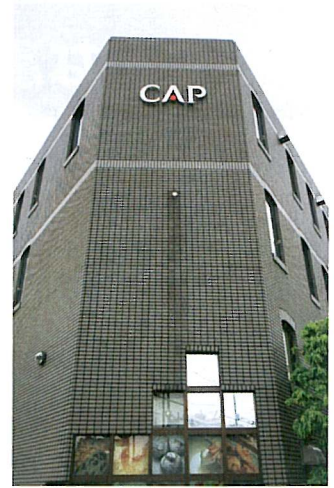
■ [関連設備編]

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

最新・最強の厨房設計の為に。



3Dパースは 機器の信頼性を 伝えるツール

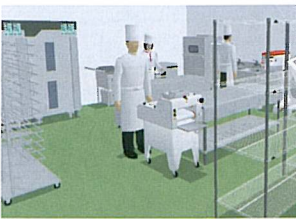


製菓・製パン業向け厨房機器のトップメーカーである株式会社愛工舎製作所は、卸売だけでなくベーカリーやパティスリーへの直接販売も手掛けています。今回は「厨房プランナー」を活用して販売支援を行っている営業企画課の牛窪香江氏にお話を伺いました。

きっかけは営業マン向け簡易CAD、 現在はノウハウを伝えるツールに

「最初は現場の営業マンが簡単に図面を描けるツールとして導入したんです。」

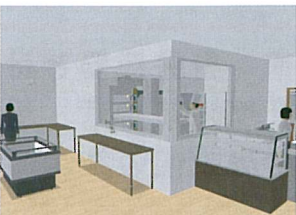
牛窪さんは「厨房プランナー」導入の経緯をそう話してくれました。愛工舎製作所でも本格的なCADソフトは導入しているのですが、誰にでもすぐ使いこなせるものではありません。そこで、現場の営業マンがスピーディーに案件対応できるようなツールとして見つけたのが「厨房プランナー」でした。「弊社ではエンドユーザーへの直販も手掛けていますので、ここぞという案件には厨房プランナーの3Dで提案するようになりました」



3Dによる提案は、新規のお客様や、現状との違いが見せどころのリニューアル案件など、競合他社と特に差別化したいときに威力を発揮します。業務用厨房の業界ではまだ3Dによる提案はめずらしく、愛工舎製作所の強力な武器となっています。

製菓・製パン業の店舗は厨房も 見せ場の一つ

「製菓や製パンの店舗は、ときに『見せる』ことを意識してプランニングする必要があります」



■ 立体パースで確認できるので、店舗のイメージが掴みやすい

と牛窪さん。製造の過程を見せることで顧客の目を楽しませたり、オープンから次々と運び出される焼き立てのパンを見せたりすることが購入単価をアップさせるのです。そこで重要になるのが、厨房の見え方。ホールからオープンはこのように

見えている、作業台はここまで見える、といったことは平面図からはなかなか想像が付きません。そんなとき、実際のお店にいるかのように視覚的に確認できる3Dパースは最適のツールです。

機械メーカーであっても これからはソフトも充実させるべき

「愛工舎製作所は厨房機器メーカーですから、よりよい機械を提供するのが一番大切なことです。でも、お客様にとって一番大事なことはお店が繁盛することなんです。」

機器を提供するだけでなく、どのように使えばお店が繁栄するかをアドバイスしていくことが同社の使命だと牛窪さんはいいます。その手始めとして、これまでに手掛けた店舗の導入事例をプラン集としてまとめているとのこと。これからお店を始める人はもちろん、初めて製菓・製パン店を手掛けることになった店舗デザイナーの方にも使ってもらえる貴重な資料となるものです。「この資料に3Dパースも添付しています。厨房機器のスペックから、空間提案まで、愛工舎製作所のノウハウを一目で伝えることができるツールにしていきたいと思います」



ハードウェア（厨房機器）をよりよく運用するためのソフトウェアとして、牛窪さんは「厨房プランナー」を効果的に活用しています。



業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー 【+クイックパーツ作成】

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

■ 標準価格155,400円(本体価格148,000円) ■ 対応OS: Windows 8/7/Vista/XP

使いやすいさと信頼性 TEL.06-6386-2072
メガソフト株式会社 <http://www.megasoft.co.jp/>



で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月 5 日発行)
A4 判平綴じ
定価 420 円 (税込)

雑誌内容

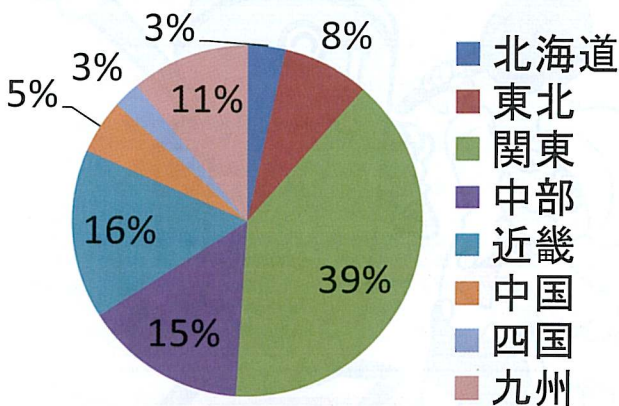
1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

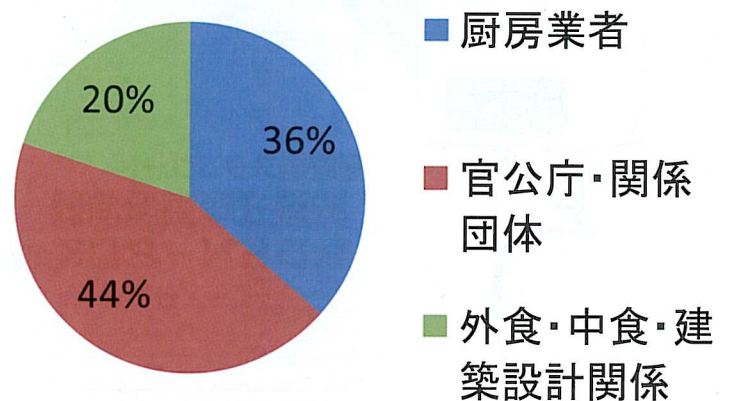
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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

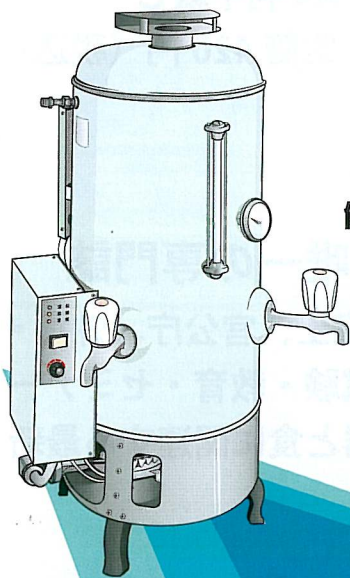


広告のお申込・
お問い合わせは

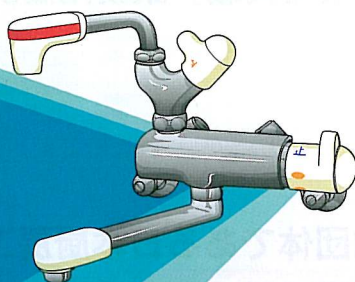
一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯 質

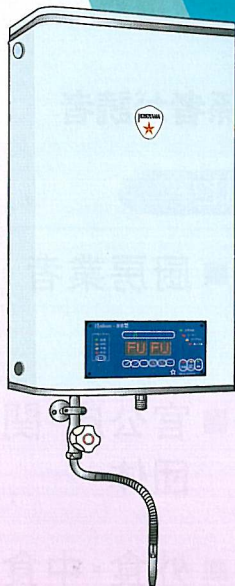
HOSOYAMA



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

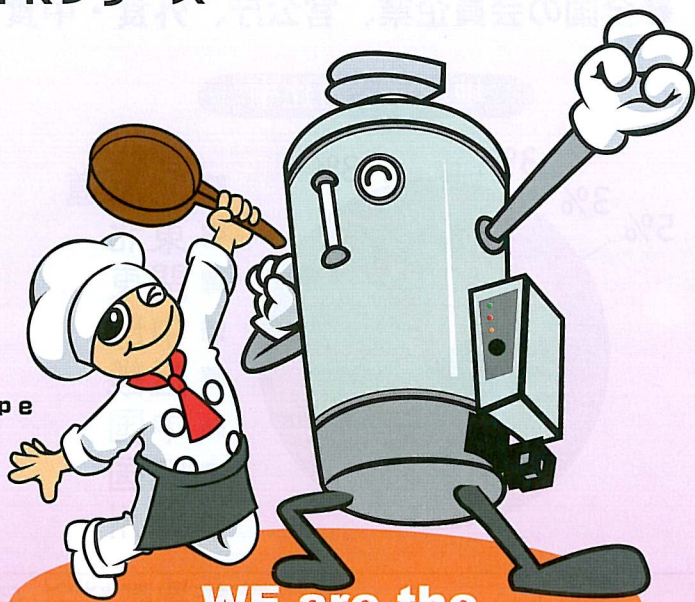
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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 |

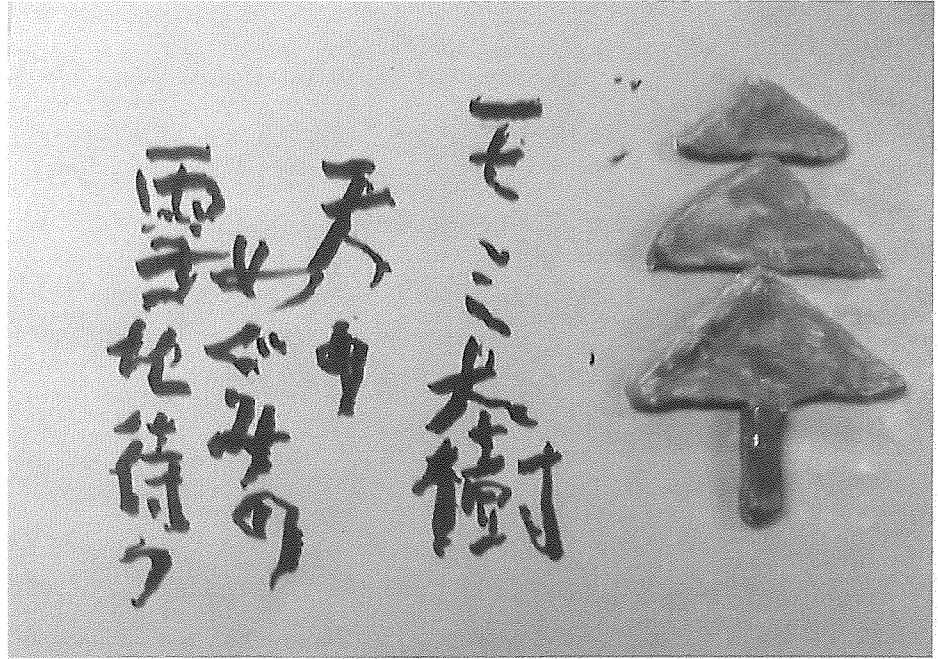
CONTENTS

工業会関係	14	「第13回厨房設備機器展」開催のご案内
	15	平成25年度第34回厨房設備通信教育受講者募集（予告）
会員の広場	16	工業会が東京消防庁より感謝状を授与される～「秋の火災予防運動感謝状」
支部だより	16	(株)エフ・エム・アイが内覧会を開催
	17	関東支部でフォローアップ研修会が開催
		北海道支部が第1回研修会を開催
官庁関係	18	製造事業所の皆様へ～工業統計調査～ 経済産業省
厨房業界	19	厨房と飲食運営改革のすすめ（8）
		客船ガイドライン Vessel Sanitation Programと厨房衛生
		(株)ループコンサルティング
		Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
食糧事情	25	日本の食の原点から（8） 新潟県・佐渡
		(有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	30	会員企業が語る！（58） (株)CEK
厨房業界関連情報	32	最新外食トレンド2012（12）
		成熟期の外食産業における成長業態
		(助食の安全・安心財団
		松崎 俊
	12	陶俳画 [縦]
	13	巻頭によせて [事務所を統合し新たにスタート！]
		パナソニックES産機システム(株) 渡辺 徹也
	16	工業会だより
	34	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	36	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
	38	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【
椛
】



椛大樹 天の恵みの雪を待つ

今年の冬はどうだろうか。地球がおかしくなったのか、窓で目になっている世界では、近年、雪もまるで降らなかつたり、三月になつてから回数だけは増えたり……と変な年が続いている。

豊年の兆しかどうかは別にしても、雪に埋まる地方ではないのだから、冬ならではの風物詩が消えてしまっているようで、どうにも寂しくなる。

椛。クリスマス・ツリーでなくとも、雪を積もらせるにふさわしい大木の一つだろう。

僅かにでも覗ける緑は、鮮やかだ。

乾ききる季節だけに、潤って甦ったのだ。

天。私流の注文を付けさせていただければ、神も仏も区別なく、宇宙全体を抱合したような超偉大な存在。そこから受ける啓示めいたものだからこそ、潤いを与える恩寵を感じ取れたように思えたのだ。

待つ。お湿りを待つ想いには、最近のゆとりを失って、ギスギスしてしまっている日本への、不満と注文がミックスして流入していそうだ。

その雪を待つ椛の木となれば、常緑の全貌の方がふさわしそうだ。

事務所を統合し新たにスタート！

パナソニックES産機システム(株) 渡辺 徹也

当社は、パナソニックグループにおける業務用冷凍冷蔵設備機器、空調機器、太陽光等のシステム商品の販売・サービス・エンジニアリング会社として昨年8月に設立、今年4月に社名をパナソニックES産機システム(株)に変更し新たにスタートをしております。

組織変更に伴い事務所変更を進める中、東北支店、東北6県営業所の中で、宮城県が今年の9月に新事務所を構え、統合が完了しました。

これにより、東北6県のすべての販売・サービス部門が同じ事務所で仕事しております。

そして当然のことながら東北の地においては東北支店が市場対応を担っており、スーパー・コンビニ・飲料・外食・中食の各業界のコールドチェーン機器をはじめ、空調機器、太陽光、蓄電池システム等、「まるごと」提案・営業を行っております。

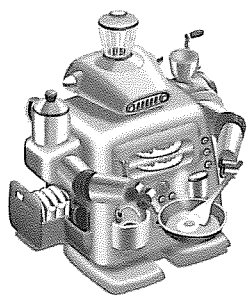
また、メンテナンス業務を行っていたサービス部門と営業部門が同じ事務所で仕事を行うことにより、従来の24時間365日の受け付けに加え、ニーズに合わせた保守メンテナンス、アフターサービスの迅速な対応もより一層可能になりました。これらにより、お客さまに「安全・安心」を届ける会社になってきたと考えます。

職場の雰囲気はどうかというと、常に笑いのある、明るく元気な職場であります。私もいつも元気に仕事をしています。

その中で、東北支店のビジョンとして「時代の変化に絶えず順応する柔軟い考えを持ち皆が気づかない新しいものに目を向け、常にアグレッシブな組織であり続ける」を掲げ、東日本大震災からの復旧、復興を目指す東北市場において、社会に貢献すべく事業基盤のさらなる強化に取り組んでいます。

最後に、今回の再編統合で東北支店は120人の所帯となりました。融合を速やかに図り「お客さま大事」は当然のことながら、今まで支えていただいている多くの協力会社さまと「共存共栄」を図り、より品質の高いサービスを提供すべく、より地域密着度を高めていきます。

パナソニックグループの一員となったことで、幅広い商材を取り揃え、バリューチェーンの実現へとつなげていきますので、今後とも益々のご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。



第13回 厨房設備機器展

2013年2月19日(火)～22日(金)の4日間
10:00～17:00(最終日は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

第13回厨房設備機器展は、「見て、触れて、新発見！」のテーマのもと、「第34回フード・ケータリングショー」[HOTERES JAPAN 2013]と3展合同にて開催されます。会場は「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスエリア」「衛生・クリンリネスゾーン」「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、合計で15の分野に会場を区分けし実施される予定です。

■工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備士資格認定試験」などを中心に、工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくとともに、「会員コーナー」を設置し、各メーカーの製品を展示します。また、今年創立50周年を迎えた工業会の歴史を振り返る「創立50周年の歩み」の展示も行います。



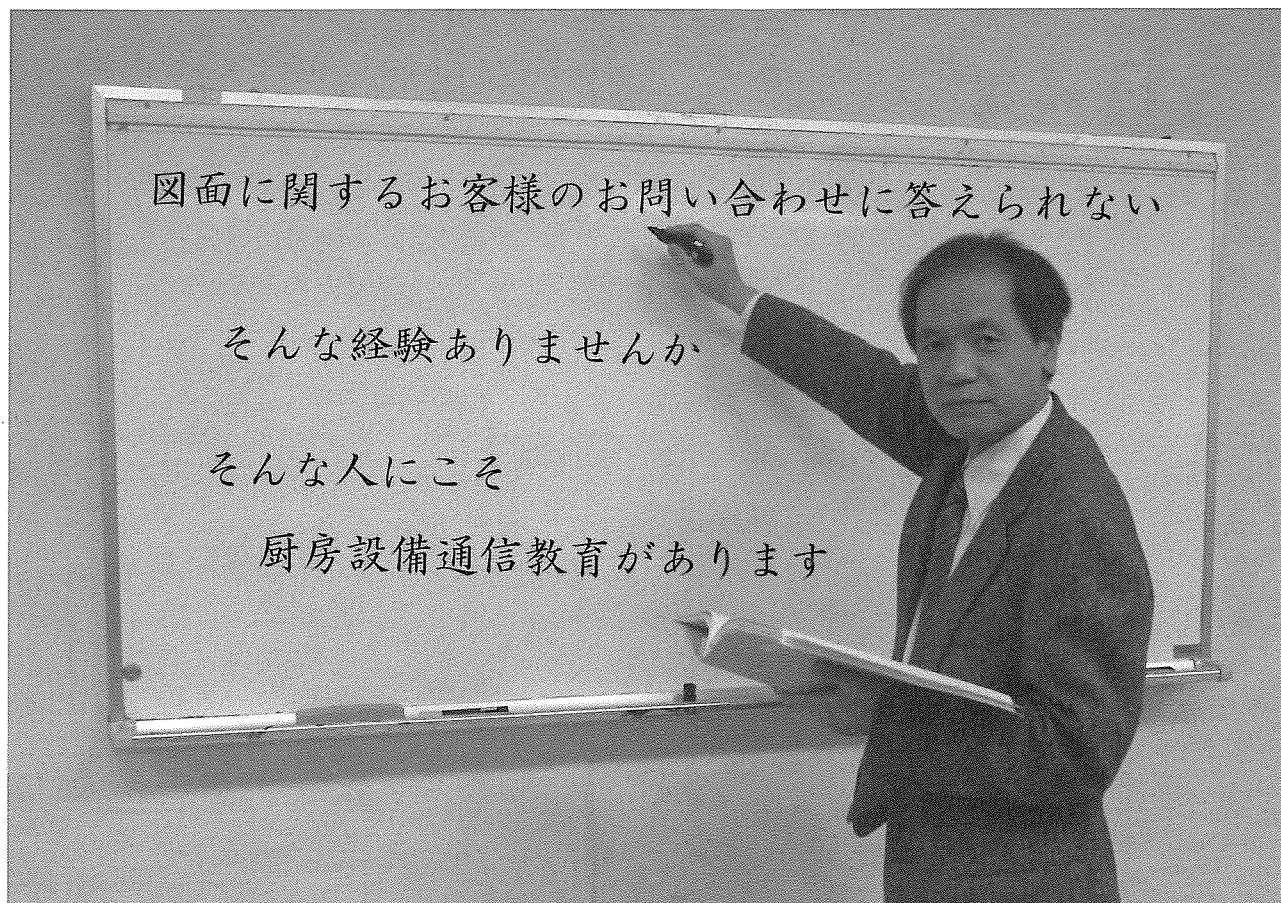
第12回厨房設備機器展

●(一社)日本厨房工業会会員企業出展者一覧(11/6現在52社)

アイセック(株)	(株)大道産業	タニコー(株)	(株)富士工業所
秋元ステンレス工業(株)	押切電機(株)	(株)千葉工業所	(株)フジマック
イトヤ(株)	オルガノ(株)	(株)中部コーポレーション	(有)藤村製作所
(株)ウィンターハルター・ジャパン	北沢産業(株)	東京ガス(株)	ホシザキ電機(株)
(株)上野製作所	コニカミノルタ テクノプロダクト(株)	トーショー機材(株)	ホバート・ジャパン(株)
エイシン電機(株)	(株)コメットカトウ	トランスゲイト(株)	(株)舞浜ビルメンテナンス
エース工機(株)	サラヤ(株)	直本工業(株)	(株)マグナ
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	(株)中西製作所	マツハ機器(株)
(株)エム・アイ・ケー	三和厨理工業(株)	ニチワ電機(株)	(株)マルゼン
(株)エムラ販売	(株)シードトラスト	日本洗淨機(株)	山岡金属工業(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)	(株)シンガーハッピージャパン	(一財)日本ガス機器検査協会	横河電子機器(株)
(株)オーディオテクニカ	スギコ産業(株)	ヒゴグリラー(株)	(株)ラショナル・ジャパン
(株)大穂製作所	タイジ(株)	福島工業(株)	ワシオ厨理工業(株)

平成25年度

第34回厨房設備通信教育受講生募集(予告)



第32回厨房設備通信教育スクーリングより

いよいよ来月より来年度受講生の募集を開始します
次号、詳細を発表!!

受講目的

- 自己啓発の為
- 会社の勧め
- 資格取得の為
- 新入社員教育
- 異動した社員の教育
etc.

受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・
商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連
etc.

修了者等

- 受講者：4,919名
- 修了者：3,223名
- 優秀修了者：1,011名



工業会関係

工業会が東京消防庁より感謝状を授与される 「秋の火災予防運動感謝状」



受賞者の記念撮影

11月9日、東京消防庁本部庁舎7階・特別会議室において、「秋の火災予防運動感謝状贈呈式」が催され、当工業会が感謝状受賞団体として感謝状を贈呈されました。これは「火災予防及び人命安全対策の推進に多大なる貢献」をした団体・人物に贈られるもので、当工業会の 그리스除去装置の基準適合検査、東京消防庁の火災予防関連会議への協力等、その長年の活動が評価されました。

当日は感謝状贈呈後、東京消防庁・荒井伸幸予防部長の挨拶の後、記念撮影が行われました。

[本部事務局 花田政孝]

会員の広場

(株)エフ・エム・アイが内覧会を開催



100人規模を収容できるテストキッチン

10月25日から26日にかけて、(株)エフ・エム・アイ(関西支部)が、新商品内覧会を開催した。これは東京本社の集約化・移転、その新オフィス1階に設けら

れたテストキッチンと新商品ラインナップのお披露目を兼ねたイベントである。

同社の東京本社は開設後37年間、浜松町を中心に事務所とショールームを展開していたが、これを神谷町の新オフィスに集約。また、年に200回以上開催するというセミナーや個別デモ向けに、広いテストキッチンを1階に設置。約100人のセミナー開催が可能なテストキッチンは、「コーヒー」「調理」「製菓・アイスクリーム」の3種類のコーナーに分けられており、パーティションで区切ることにより、特定機器・クライアントに特化した小規模なセミナーから、大規模なセミナーまで対応できる。

内覧会当日は多くの人が訪れ、同社が扱うラ・テンバリー、カフェトロン、カーティス、メリーシェフといった新商品のデモンストレーションに注目していた。

[本部事務局 花田政孝]

工業会だより

10月21日～11月20日

10. 23 平成24年度第4回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、植木、河西各委員、五十嵐代理(中村委員)、権名オブザーバー、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)
10. 24 平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会東京会場。上野関東支部支部長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野職員。(東京ガス(株)滝野川ビル)
10. 24 日本製パン製菓機械工業会50周年記念祝賀会。寺内事務局長、由利事務局次長。(東京會館9階)
10. 31 第59/61/116小委員会。由利事務局次長。(電機工業会館会議室)
11. 6 第3回ガスコンロ分科会。由利事務局次長。(ガス機器検査協会本部)
11. 8 平成24年度第2回広報編集委員会。渡辺副会長、中川委員長、細山各副委員長、寺部、浜野、松尾、精松、戸田、三島各委員、中島代理(浅場委員)、安藤代理(岩崎委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

11. 9 第7回(通算10回) JIS C 9335-1原案作成分科会。由利事務局次長。((一財)電気安全環境研究所東京本部・4A会議室)
11. 20 平成24年度第2回流通企画委員会。洪沢委員長、桑原、岡田各委員、池田代理(加藤委員)、吉田代理(丹森委員)、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)

■住所の変更

パナソニックES産機システム(株)近畿支店(関西支部)
[新]〒541-0059大阪府大阪市中央区博労町1-3-10
産機博労ビル

■本会に対する代表者の変更

(株)舞浜ビルメンテナンス(関東支部)
[本会に対する代表者] 大西 薫 取締役

日本調理機(株)中四国支店(中四国支部)
[本会に対する代表者] 黒田 晃 支店長

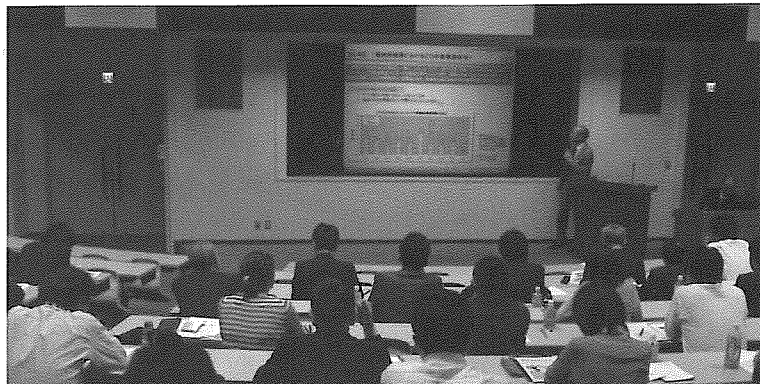
関東支部でフォローアップ研修会が開催 今年度のテーマは「厨房における火災予防と安全」



東京消防庁・矢田清重氏



東京ガス㈱・片山はるか氏



東京会場



(一社) 日本ガス協会・山田慎二郎氏

10月24日、「平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会」(関東支部)が東京ガス(株)滝野川ビルに44名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「厨房における火災予防と安全」をテーマに、安全・安心な厨房の設計・施工に必要な火災予防の知識やメンテナンスの注意点について二部構成で講義されることとなった。

研修会に先立ち、上野秀雄関東支部支部長から挨拶があり、会員企業と会場を提供した東京ガス(株)への謝辞、今年度の関東支部の活動について述べられた。

第一部は東京消防庁予防部予防課・矢田清重氏により、東京消防庁管内の火災状況、離隔距離、防熱板、一酸化炭素中毒事故、消防検査、ダクト火災等について解説され、厨房の清掃といった火災予防対策の

メンテナンスポイントなどが紹介された。

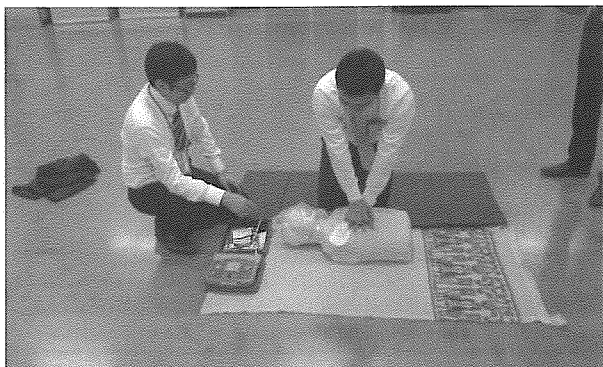
第二部は(一社)日本ガス協会技術部・山田慎二郎氏により、業務用厨房におけるCO中毒事故状況、厨房施設における直近の事故事例、給気と排気、日々の手入れ、ガス・CO警報器の設置、安全装置搭載機器の開発等について述べられ、最後に東京ガス(株)都市エネルギー事業部・片山はるか氏より「涼厨」機器の紹介がなされた。

約3時間の長丁場の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会が工業会の全国各支部によって開催され、12月は北海道札幌市、1月は岡山県岡山市、2月は宮城県仙台市で開催される予定である。

詳細は工業会のWebサイト (<http://www.jfea.or.jp>)にて随時告知されるので、興味のある方はご参照いただきたい。

北海道支部が第1回研修会を開催



緊急時に戸惑わないよう、AEDの使い方には慣れておこう

北海道支部は、かねてより会員から期待されておりました「普通救命講習」の現地研修を、11月2日14時から17時までの3時間、札幌市白石区民センター・区民ホールで行いました。表題は、「厨房室における酸欠の予防と応急処置及び、普通救命講習」として、札幌市白石消防署救急担当隊・谷内氏より現地訓練を受けました。

参加者は10名でしたが、各自が確実に応急処置を取ることができるまで、AED・人工呼吸や注意点を体得しました。終了後、普通救命講習修了証を手に、交流会へと向かったことは、いうまでもありません。

[北海道支部事務局長 吉田義一]

製造事業所の皆様へ

経済産業省では、工業統計調査を平成24年12月31日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、1年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年12月中旬から来年1月にかけて統計調査員が調査票を持って伺いするか、または国から直接郵送でお届けいたしますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご理解いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は厳守されますので、正確なご記入をお願いします。



The poster features a background image of a person's hands using a pair of pliers to work on a gear. On the left, there is a circular logo with a bar chart and the text '政府統計' (Government Statistics) and '統計法に基づく国の統計調査です。調査票情報の秘密の保護に万全を期します。' (This is a national statistical survey based on the Statistics Act. We strive for complete protection of the confidentiality of the survey data.) Below this is the vertical text '皆様のご回答をお願いします。' (We request your response.) At the bottom left is a small cartoon character labeled 'コクビちゃん' (Kokubi-chan). The central text reads '工業統計調査' (Industrial Statistics Survey) in large, bold characters. Below this, it states '調査期日' (Survey Period) as '平成24年12月31日' (December 31, Heisei 24). At the bottom, it lists '経済産業省・都道府県・市区町村' (Ministry of Economy, Trade and Industry, Prefectures, Cities, Towns and Villages) and the website 'http://www.meti.go.jp'.

厨房と飲食運営改革のすすめ

第8回

客船ガイドライン Vessel Sanitation Programと厨房衛生

伊藤 芳規

(株)ループコンサルティング
Cini-Little Business Partner
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備思想と国内比較の考察	経営編
6	飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役目	
7	厨房メーカーが鍵を握る調理改革	
8	客船ガイドライン Vessel Sanitation Programと厨房衛生	環境編
9	今後求められる厨房の環境制御シナリオ	給食編
10	今、求められている社員食堂と厨房作業のあり方	
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

飲食業で重要なことは、衛生的に調理が行える環境で調理が行えることだといえます。狭い広いにかかわらず、衛生的に調理やサービスが行える施設作りは、厨房設計にとっても最も重要なことだと思います。私自身、大型ホテルをはじめ大小の各種飲食施設のプロジェクトに従事致しました。コンサル業務では、厨房設計やオペレーションのプロクラム作りと共に大事な部分となる、衛生的に調理作業が行える環境作りは重要なテーマです。

各種プロジェクトの中でも、衛生面を維持させる厨房環境作りにおいて神経を使ったプロジェクトは、世界客船のギャレー（厨房）改修プロジェクトであったと記憶致します。その客船のプロジェクトとは、商船三井客船(株)が所有するにっぽん丸の改修工事であり、その後のふじ丸や郵船クルーズの飛鳥でした。プロジェクト内容は、アメリカ疾病管理予防センター [Centers for Disease Control and Prevention (CDC)] が発行する、船舶サニテーシ

ンプログラム [Vessel Sanitation Program (VSP)] の基準をクリアするための改修工事が目的でした。当時VSPは英文のみであり、改修プロジェクト方針を決めるため、プロジェクト進行と共に、(社)日本外航客船協会さまの指導の下、VSPの日本語訳を行う必要がありました。以降では、CDCが発行するVSPの記載目的、厨房関連に関する箇所、食中毒抑制対策を抜粋し、記載したいと思います。

●「Vessel Sanitation Programの目的」

疫病管理予防センター (CDC) は1970年代、クルーズ客船業界との協力活動として、船舶サニテーションプログラム (VSP) を制定しました。このプログラムは、クルーズ客船協会が食中毒の危険を最小に抑えるための包括的なサニテーションプログラムを開発し、実践する責務を果たし、支援することを目的としています。海外渡航船は、乗客13名以上が乗船するすべての客船を対象としています。そして年2回、CDCよりVSPの基準に適合しているか否かの検査が行われます。

VSPは1970年代前半から合衆国の主要な港において継続的に運用されてきました。1986年より、CDCに属する国立環境保健センター (NCEH) がVSPを担当するようになりました。1989年、食品医薬品局 (FDA) の食品提供に関する1976年モデル規約、および世界保健機構 (WHO) の『船舶サニテーションの指針』に基づき、『VSP 運用マニュアル』が発行され、クルーズ客船業界における乗船職員の教育を支援するようになりました。Centers for Disease Control and Prevention (CDC) 事務局

とは、アメリカ合衆国ジョージア州アトランタにあるアメリカ合衆国保健社会福祉省所管の感染症対策の総合研究所になります。

VSPとは、客船における健康危害の定義並びに減少、乗客と乗組員のために、健全かつ清潔な環境を確保することを目的としています。VSPは食中毒を継続的に監視し、船上での食中毒発生調査を各客船との協力により実施しています。同時にVSPは、船上および陸上の業務管理スタッフに対して、食品の安全性と環境衛生に関する教育セミナーも実施しています。「VSP2.2 管轄区」の内容には、海外の港を経由した船が、合衆国の湾内で食中毒感染を防ぐことである、と記載しています。クルーズ船は、『VSP運営マニュアル』の違反を犯した場合、アメリカ海域以外を渡航中であっても合衆国の港に影響を及ぼす可能性があることを認知しなければならないと記載しています。

運営検査中は、船が『VSP運営マニュアル』によって定められた必要条件に対し的確に従っているかを評価するために、VSPはその船の過去と現在の運営を確認する検査が行われます。この『VSP運営マニュアル』は30日から1年間の期間に渡り、船内にて以下の項目の記録を常に行うことを船舶に命じています。医療、飲料水、ウォーターリクリエーション施設、食品の安全性、ハウスキーピング。過去には、船が合衆国海域で航行をしていない時に違反が起きた場合においても、VSPは調査記録の違反をした場合、違反であると裁定する場合があります。客船の調査記録から、船が合衆国の港へ到着した際に病気を引き起こす可能性がある違反が判明した場合、点数が減点されます。

●「VSPが定義する食中毒」

食中毒とは消化管の炎症であり、突然起こる下痢か嘔吐、またはその両方が特徴的な症状の場合。その他に発熱、腹痛、頭痛、筋肉痛などの全身症状があります。「食中毒の発生」とは、下痢と吐き気を伴う症状の発生が自然発生の確率を上回る状態。症状の発生率が、通常症状発生率より3%以上の、自然発生率を超えたものを食中毒と定義しています。「汚染」の定義では、体の表面、布、寝具類、おもちゃ、手術器具または着衣、食品および水を含むその他の非生物の物品または物質上に、病原菌が認められることを定義します。「消毒」では、非生

体を対象に、バクテリアや真菌類を除くすべての微生物を殺菌する化学的、物理的な処理過程を定義します。

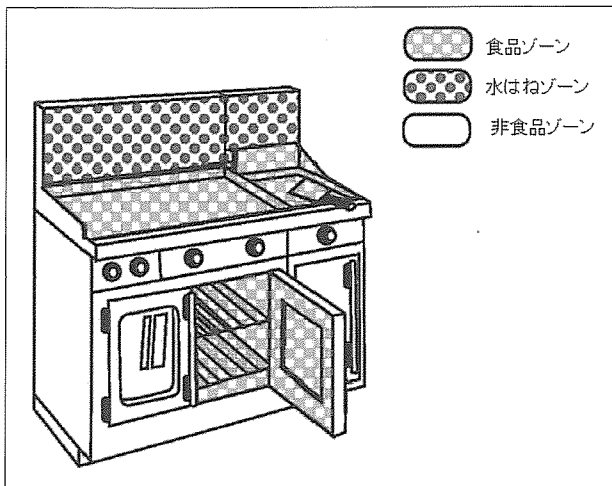
「隔離」の概念では、感染が広まることを予防するために、健康な人から感染症の患者を離し、動きを制限すると記載しています。VSPでは食中毒に感染した乗客を隔離することを奨め、感染した乗員を隔離することを必須としています。「報告すべき食中毒」では、(1) 下痢 (24時間の間に3回以上の軟便、もしくは持病のある場合など個人にとって通常ではない状態) もしくは (2) 嘔吐に加え、24時間以内に1回以上の下痢、腹痛、頭痛、筋肉痛、38°C (100.4°F) 以上の高熱を含む症状および (3) 乗客、または乗員から船長、医療従事者、または他の乗員へ報告があったもの。吐き気に関しては、食中毒の一般的な症状ではあるが、船酔いと区別するために食中毒の定義には除外されています。

「感染」の定義では、感染源や病原体から、別の人物に病原菌が伝播する作用であると定義しています。これらの作用は、(1) 直接感染 (人から人への感染を含む) ー 体の開口部を通して、病原菌が直接かつ即座に伝播されることにより、人や動物の感染が発現することを指す。(2) 間接感染 ー 何らかの媒介物・生物・手段・過程により、感受性宿主に病原菌が伝播されることによって発病することを指す。感染経路には、空気感染、飲食物や水が媒介となる感染、媒介物感染などがある、と定義しています。

●「食品の定義」と「食品接触面」

食品とは、生、調理済み、加工済みの食用に適する物質を指しています。氷、飲料、食用として販売する目的で調理に使用した原材料を指します。チューインガムなども含まれています。また「食品エリア」では、食べ物や飲み物を置く、取り扱う、準備する、配膳する、保管する場所を定義しています。これには、洗い場、洗浄済の什器保管エリア、リネン置き場、作業場が含まれます。「食品接触面」の定義では、(a) 通常、食品と接触して使用する機器または什器の表面部分 (食品ゾーン、スプラッシュゾーン)。(b) 食品が漏れたり、滴下したり、飛び散ったりする機器または什器の表面およびその面上部に食品が通常に接触している部分 [参考資料1]。

参考資料1



●「VSP7.3.4 病原体の死滅」

加熱温度・時間規定では、生の動物性食品（卵、魚、牛肉、家禽肉など）、これらの生の動物性食品を含む食品については、次に挙げる加熱調理が必要な食品の調理方法のいずれかに従って、適切な温度と時間で、食品全体を加熱調理すると記載。

(1) ここに挙げる食品は、63℃(145°F) 以上で15秒間以上加熱調理すること。殻付き生卵の殻を割り、飲食者の注文に応じて加熱調理して即座に提供する場合。魚、牛肉、豚肉および食用として商業的に飼育された狩猟肉並びに狩猟物任意検疫プログラムに基づく狩猟肉。

(2) ここに挙げる食品は、68℃(155°F) 以上で15秒間以上または同等の温度と時間の組み合わせによ

て加熱調理すること。平胸類（走鳥類）肉やテンダライズ処理された肉、注入物のある肉、魚、肉、食用として商業的に飼育された狩猟肉、狩猟物任意検疫プログラムに基づく狩猟肉を粉碎した物。生卵を加熱調理後すぐに提供しない場合。

(3) ここに挙げる食品は、74℃(165°F) 以上で15秒間以上、加熱調理すること。家禽肉、(2) に指定されない野生狩猟肉、詰め物をした魚、詰め物をした肉、詰め物をしたパスタ、詰め物をした家禽肉、詰め物をした平胸類（走鳥類）肉ならびに魚、肉、家禽肉、または平胸類（走鳥類）肉を材料に含む詰め物食品。ロースト肉および塩漬け肉。

(4) ローストビーフ、ローストコンビーフ、ローストポーク、およびハムなどの塩漬け肉は、「参考資料2、3」に示される詳細に従い調理されること。「ビーフステーキ」(5) 丸ごとの塊牛肉から作った、中が生または生焼けのビーフステーキ肉については、ステーキ肉に「丸ごとの塊牛肉」の定義に適合していることを明記するラベルが貼付されており、肉の上下の表面温度が63℃(145°F) 以上になるまで加熱調理し、肉の表面すべての色が変わるまで加熱された場合には、準備の整った食品として提供または販売してもよいと記載。

●「生・生焼け規定」

(6) 生の動物性食品（さしみ、生魚のマリネ、生の軟体動物・貝類、タルタルステーキなど）または部

参考資料2 肉重量毎のオープンのプレヒート温度およびオープン種類

a. 肉重量毎のオープンのプレヒート温度およびオープン種類

オープンの種類	4.5kg (10lbs) 以下のロースト肉	4.5kg (10lbs) 以上のロースト肉
ドライオープン (still dry)	プレヒート温度: 177℃ (325°F) 以上	プレヒート温度: 121℃ (250°F) 以上
コンベクション	プレヒート温度: 163℃ (325°F) 以上	プレヒート温度: 121℃ (250°F) 以上
スチームオープン (high humidity)*	プレヒート温度: 121℃ (250°F) 以上	プレヒート温度: 121℃ (250°F) 以上

*オープン内または取出口における測定値が少なくとも1時間は相対湿度90%以上となる、もしくは防湿バッグにより湿度100%が保たれる。

参考資料3 全ての部位の加熱温度と保持時間
(holding time)

加熱温度	時間
54.4°C (130°F)	112分
55°C (131°F)	86分
56.1°C (133°F)	56分
57.2°C (135°F)	36分
57.8°C (136°F)	28分
58.9°C (138°F)	18分
60.0°C (140°F)	12分
61.1°C (142°F)	8分
62.2°C (144°F)	5分
62.8°C (145°F)	4分
63.9°C (147°F)	134秒
65.0°C (149°F)	85秒
66.1°C (151°F)	54秒
67.2°C (153°F)	34秒
68.3°C (155°F)	22秒
69.4°C (157°F)	14秒
70.0°C (158°F)	0秒

*保持時間にはオープン加熱後の温度上昇を含む。
食品法 (Food Code) における米国公衆衛生機関の2009年推奨事項より抽出。

目的に加熱調理した食品 (生焼けの魚、半熟卵、丸ごとの塊牛肉から作ったピースフテーキ以外の生のレア肉など) については、飲食者に対して書面による注意を促している場合、または、本船 (客船) が提出して認可されているHACCPプランに基づく推奨する調理手法との相違をVSPが認めている場合に限り、準備の整った食品として提供または販売してもよい。ただし、そのHACCPプランでは、短い時間と低い温度の調理法によっても食品の安全性が得られるという科学的データまたは、その他の情報を書面に記さなければならない。また、そのHACCPプランは、食品準備に使用する機器と手順および食品を取り扱う乗組員の教育がその相違条件に一致していることを確認しなければならない、と規定されています。

●「VSP7.3.4.3 再加熱」の規定

調理食品や冷蔵食品を、飲食者の個別注文に応じて準備し、ただちに提供する場合、例えば肉汁を伴うローストビーフサンドウィッチなどについては、提供温度は規定されない。調理、冷却、および再加熱により温めて提供する腐敗性食品の場合、食品全体が15秒間74°C (165°F) 以上に達するまで再加熱す

ること。電子レンジにより温める目的で再加熱する場合、腐敗性食品は、食品全体が74°C (165°F) 以上に達するまで再加熱し、食品を回転またはかき回し、覆いをして、再加熱後2分間は覆いを保持すること。商業用に加工され密閉容器に入れられているか、あるいは食品工場を管轄する監督機関により検査された食品加工工場から仕入れ、その状態が保持されている、飲食準備の整った腐敗性食品を温める場合、60°C (140°F) 以上になるように再加熱すること。温めを目的とした再加熱は、急速に実施すること。また、食品温度が5°C (41°F) ~74°C (165°F) の状態で2時間以上保持してはならない。船上で調理した、スライス前のローストビーフは、元の調理プロセスにおいて使用したオープンパラメータおよび最小時間と温度状態を使用して温めるために再加熱してもよい。

冷凍保存食品は、冷凍のまま保管することが規定されています [資料4、5]。

●「手洗い施設の設置規定」

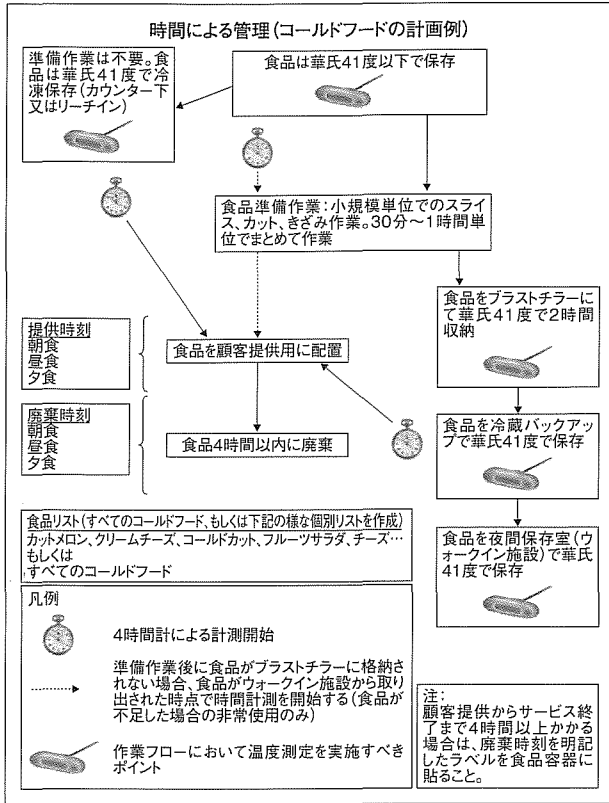
各食品準備エリア、バー、食器洗浄エリア、ごみ処理エリアには、少なくとも1ヵ所の手洗い施設を設置すること。手洗い施設は、すべての領域において8m (25feet) 以内になければならず、閉じたドアを通る必要がある隣の場所に配置されてはいけけない。手洗いシンクはデッキから750mm (30インチ) 以上の高さでなければならない。

これは職員が手を洗うために腕を必要以上に伸ばすことをなくすためであると記載。手洗いシンクには、ミキシングバルブや混合フォーセットにより最低38°C (100°F) に調節され、混合バルブまたは混合蛇口から吐出された湯を供給する機器を設置すること。利用者が自分で温度調節ができない、自動感知付き手洗いシンクまたは他のタイプの手洗いシンクの場合は、混合バルブからの水温が49°C (120°F) を超えないようにすることと規定されています。

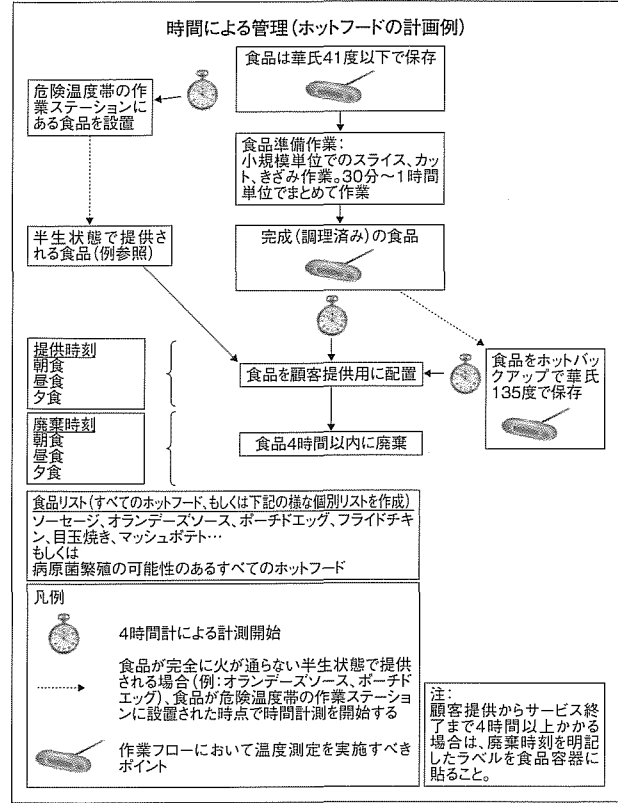
●「床仕上げコーブ仕様の定義」

船舶のギャレー床仕上げでは、通常の直角 (90度) 以下の角を取り除いた、丸みを帯びた凹面、型、またはデザインが指導されています [資料6、7、8]。「VSP7.7.4.1.2コーブ仕様」では、隔壁とデッキ (厨房床)、什器とデッキ、キャビネットとデッキ、デッキシンクとデッキの接続部分 (調理室、パントリー

参考資料4 コールドフードの計画例



参考資料5 ホットフードの計画例



一、ブッフェ、バー、提供ステーション、ダイニングルームの作業カウンター、食品庫、器具、什器庫、ギャレー用トイレを含む)は、コーブ仕様にするのが規定されています。

●[VSP7.4.2.5 食品用機器の標準規格・分類]

食品に接触する機器に使用する機器は、アメリカ規格協会(ANSI)、NSFインターナショナル、または食品機器の材質、設計、製造の衛生基準として認定されている国際規格に適合していることが規定されています。非食品接触面に使用する機器は、アメリカ規格協会(ANSI)、NSFインターナショナルまたは食品機器の材質、設計、製造の衛生基準として認定されている国際規格に適合していることが明記されます。

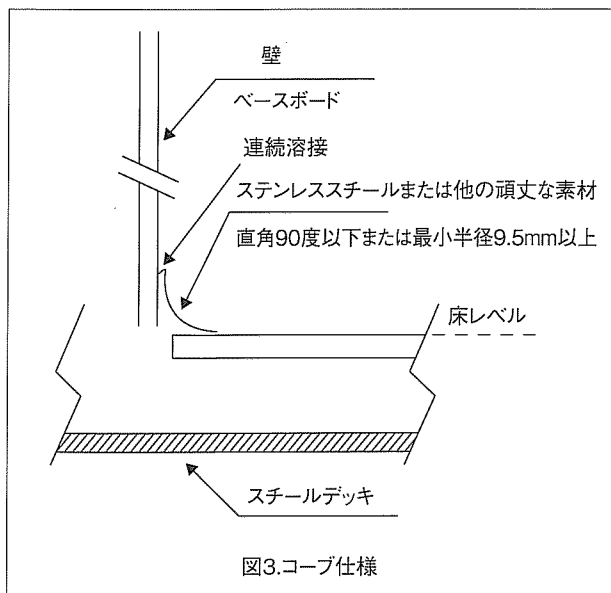
食品の冷却ならびに加熱機器、および食品の温度を保持する機器については、特定の腐敗性食品の温度を維持するために、十分な台数と収容能力が備わっていることが明記されます。換気フードシステムおよび装置については、隔壁やデッキヘッドへのグリースや水滴の付着を防ぐために十分な台数と換気能力が備わっていること。固定機器の設置規定では、固定して使用する機器は容易に移動できないため、

(1) 機器の横、後ろ、および上下には、洗浄の際に手が届く空間を確保する。(2) 隣接機器、隔壁およびデッキヘッドから、1mm(32分の1インチ)以内とする。(3) 機器が流出液や浸出液に晒される場合、隣接の機器または隔壁に密着して設置する。卓上据え付け機器の密着または設置架台、卓上据え付け機器は容易に移動できないため、機器およびその下部と周囲を洗浄できるように、次に示す規定のいずれかに従うことと規定されています。

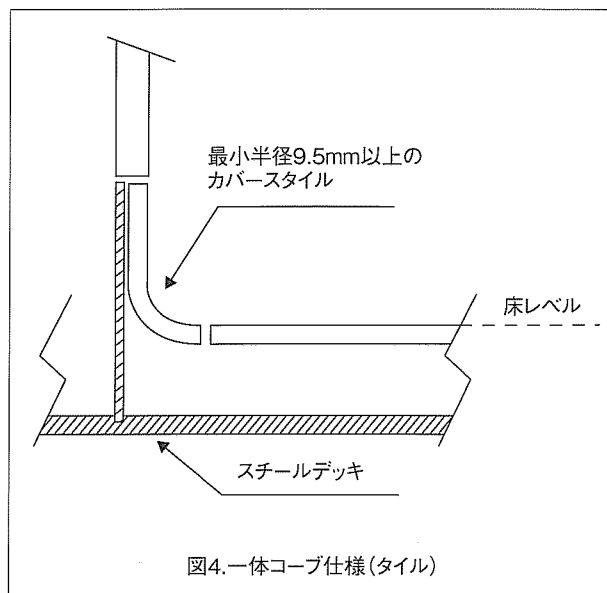
隙間「ギャップ」の定義では、3mm以上の隙間が空いている空間を定義しています。「隙間」とは、二つの用品または機器部品間の0.8mm(32分の1インチ)~3mm(8分の1インチ)の間隔を意味しています。「平滑性」の定義では、(1)食品接触面の場合、穴や突起物がなく、清掃容易で、3番仕上げ(100グリット)ステンレス相当以上の材質であること。(2)食品が接触しない機器表面の場合、表面上、傷のない熱間圧式鋼板の商業品質に相当する材質であること。(3)床、壁、天井の場合、清掃の妨げとなる粗さや突起がなく、均一で平坦な表面であることが定義されています。

「清掃の容易の性」の関連として、「容易に手が届く」の定義では、工具を使用せずに、洗浄や検査時

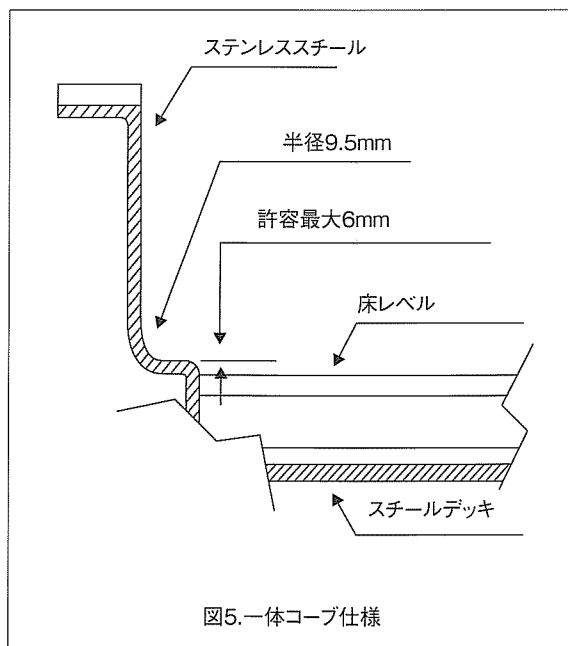
参考資料6



参考資料7



参考資料8



に手が届くことを意味します。「容易に取り外せる」とは、工具を使用せずに、本体から取り外せることを意味します。「取り外せる」とは、ドライバー、プライヤー、オープンエンドレンチなどの簡単な工具を使用して、本体から取り外せることを意味します。

■ おわりに

客船の衛生環境を守るガイドラインVSP規定の一部ですが、抜粋して記載致しました。その他規定

事項では、調理手法、飲料システム監理、洗浄、他調理作業や調理オペレーションに関しても一般の厨房の衛生面で参考となる規定があります。船舶の厨房は脚部面が固定された施工方法ですが、それ以外、調理作業面では、陸上と大きく変化はありません。一般には販売されていませんが、別の視点から厨房環境のあり方をとらえた参考となる資料であると思います。

※CDC機関発行「Vessel Sanitation Program」日本語版出版管理団体（非売品）社団法人日本外航客船協会国翻訳（株）シニリトルジャパン 伊藤

日本の食の 原点から -8-

新潟県・佐渡



11月号の 訂正とお詫び

11月号本連載の冒頭の部分で「島根県境港漁港」と記述しておりましたが、正しくは「鳥取県境港漁港」です。

地図をご覧くださいとお分かりになりますが、境港は、境水道を挟んだ対岸（島根半島側）が島根県松江市美保関町ということで、島根県と隣接した場所にあります。また、港湾管理においては、昭和33年に鳥取・島根両県が協力して境港管理組合を設立し、港湾管理者としております。さらに、魚市場においても、境港魚市場㈱、鳥取県漁業協同組合、漁業協同組合JFしまねの3卸売業者がおり、鳥取県および島根県の水産物が扱われています。そして、鳥取県漁協と漁業協同組合JFしまねとは、業務全般にわたる事業提携協定も締結されています。

このように境港は、所在は鳥取県ではありますが、島根県と実に密接なつながりがある港であり、そう

いった点で前述のような表記となってしまったようです。

私の初歩的な不注意であり、境港市の皆さま、読者の皆さまおよび本誌関係者の皆さまに対して謹んでお詫び申し上げます。

今回の件を契機にして、さらに私自身も鳥取県境港が身近な存在となったような気がします。

朱鷺と海女さんの 思い出が残る佐渡

今回は、佐渡編です。

佐渡といえば、今注目されているのは「朱鷺^{とぎ}」です。日本産は絶滅したといわれる朱鷺ですが、中国からの提供もあり、今や復活して佐渡の空を自由に羽ばたくようになりました。昔の佐渡の風景が戻ったようです。

朱鷺について調べてみると、面白いことが出てきました。2012年から冷凍保存されている日本産の

朱鷺の皮膚細胞を取り、iPS細胞を作って個体を復活させる取り組みが行われているという話題がありました。

そこには二つの驚きがあります。一つは、冷凍保存した細胞から個体を復活させるということで、これは山中氏が今回ノーベル賞を受賞されたものですから今さらコメントのしようもないのです。ただ、今後映画『ジュラシック・パーク』的なことが現実に起こり得るといことなのかもしれません。もう一つは、そこまでして復活させないといけないものなのかと考えられている方も、一方ではいるのではないかということです。人が有する興味・関心というものと、一方で自然の保護という関係は難しい問題です。

いずれにしても、絶滅に至るにはさまざま要因があったはずで、佐渡の島民の努力によって環境の整備が進み、ようやく朱鷺が生存し得る環境が整ったということなのでしょう。その結果が、佐渡の空に舞う朱鷺の雄姿になっているのです。

生物が生きていくには、環境が重要なはずで。実は、海の中でも環境の変化が起こっているようなのです。例えば、ゴマサバとマサバのハイブリッド(交雑種)の出現です。もともとゴマサバとマサバは産卵時期が違って、マサバは3月～8月、ゴマサバは12月～6月といわれています。したがって、この2種が交雑する機会は極めて少なかったのですが、温度の上昇という環境変化によって産卵時期が重なってきたことが、このハイブリッド出現の原因だといわれています。

ただ、サバであればまだいいのですが、癖の悪いハイブリッドも出現しています。それは、トラフグとマフグのハイブリッドです。このハイブリッドは、どこに毒があるのかが分からないという、実に厄介なフグに変身していて、なかなかトラフグとの区別もしにくいという話もあります。ですから、食用にするにはとても危険なフグだといわれています。

いずれにしても、地球上においては、ダーウィンの『種の起源』じゃありませんが、環境の変化によって種の変化も日常的に起きているのでしょう。ただ、それぞれの環境に適応したものだけが自然界の中では生き残っているということは確かなようです。

さて、空の主演は朱鷺ですが、海にも注目されている佐渡の主演がいます。それは海の中にいる魚で、推定年齢40歳ともいわれるコブダイです。映画『オーシャンズ』にも出演したことのある、もしかすると世界的に最も名の知られている魚なのかもしれません。佐渡は対馬暖流が通り、温暖な環境を有しているようで、その環境のおかげ、佐渡の赤岩という根に棲みついている主なのです。魚体が青く、

頭には脂肪の大きな塊があり、性はオス。その風貌はワイルドそのものです。名前は「弁慶」と付けられています。もちろんこの弁慶は日本でもTVなどで放映されていますので、弁慶を目当てに佐渡にスキューバダイビングに来られる人も多いそうです。

そして、佐渡には金山があり、砂金採りもできるそうです。また、童話では安寿と厨子王の話があり、佐渡で警女となった母と厨子王が感激の再会を果たすという物語もあります。このように、観光資源の豊富な佐渡なのです。

その佐渡へ行くには、東京から新潟まで上越新幹線で2時間10分。新潟駅から佐渡汽船まではバスで15分。その後、佐渡汽船のジェットフォイルに乗り換え、時速約80kmのスピードで1時間5分か、両津港に到着します。もちろん、ゆっくりと船旅を楽しみたい方にはフェリーがお勧めです。フェリーだと2時間30分で両津港に到着します。なお、船に弱い方は、新潟空港から新日本航空の飛行機に乗り25分で佐渡空港へという方法もあります。ただし9人乗りであるため空席には限りがあり、要注意です。

私が初めて佐渡に行ったのは、今からもう30年近く前でした。そのころの佐渡と、風景はあまり変わっていないように思います。その時、佐渡の方から聞いた話で記憶に残っていることは、佐渡とはかわりのないと思われる舳倉島の海女さんの話でした。もちろん30年近く前でも海女さんは珍しい存在でしたが、佐渡には舳倉島の海女さんが夏の時期に来て、アワビやウニなどを採っていたようです。もちろん漁業権というものがあり、外部の人がアワビやウニなどを採ることはできないのですが、舳倉島の海女さんには、磯でアワビなどを潜って採る権利を与えていました。それを「磯売り」と呼んでいました。

当時、舳倉島の海女さんは、昼間は潜ってアワビなどを採り、夜は佐渡市内のスナックで働くということで、もっぱら働き者という評判でした。考えてみると、海女さんたちは出稼ぎのため日本の浜を周り、漁を行っていたのです。しかし若い女性ですから、そのうちに男性に見染められたのか、見染めたのかは別ですが、伴侶を見付け結婚して、徐々に定着して行ったのです。そんな海女さんの歴史と現実が、30年前の佐渡には確かにありました。

さて、その他に佐渡といえば、定置網漁業が盛んな地域として知られています。大型の定置網で、集落ごとにいわれる「ムラ張り定置」と呼ばれている定置網の制度が存在している所なのです。昔は、定置網というのは集落の人たちが共同出資して漁具を購入し漁業を営んでいましたが、今や全国では個人

や会社経営、漁協の自営にほとんどが変わっています。つまり昔の面影を、今でも佐渡には見出すことができるのです。

「ムラ張り」の定置網は、地域全体で海の恵みを共有するということから、利益は当然、全体で分けられることとなります。それだけでも、何か佐渡の島の豊かさを感じます。事実、佐渡は、黒潮の垂流である対馬暖流が沖合を通っており、実に豊かな水産資源に恵まれています。ですから、佐渡の定置網にはいろいろな魚が入ります。ただ、その中で初夏と初冬に、一攫千金にもなる魚が漁獲されるのです。

初夏の魚はクロマグロですが、佐渡の沖合を北上して行きます。その時に、佐渡の定置網にクロマグロが入網するのです。そうすると、一夜にして数千万円とか一億円という大金が舞い込むこととなります。

ところで、クロマグロといえば、11月号で境港のクロマグロの話題を取り上げましたが、実は境港で水揚げされるクロマグロは、能登沖で漁獲されたものもあるといわれています。ですから、能登沖・佐渡沖の海域はクロマグロの日本有数の漁場であり、佐渡沖はクロマグロの回遊路にもなっているのです。初夏の時期、佐渡で時折大豊漁になる時があるのは、そのせいなのです。

寒ブリと 新潟南蛮エビ

そして冬の魚は、何ととっても寒ブリでしょう。寒ブリといえば、11月から12月にかけて、富山湾で水揚げされるのが知られていますが、実は富山湾で漁獲される前に、寒ブリの先頭集団ともいうべき第一陣が佐渡の定置網に入網するのです。その時から漁獲されるブリに、「寒ブリ」という名が冠せられているようです。ですから、富山湾の定置網の人たちは、佐渡で寒ブリが水揚げされるのを心待ちにしているのです。たぶん、本誌が発行されるころには、佐渡の寒ブリが獲れ始める時期になります。

佐渡や富山湾の定置網に数千本の10kgを超える寒ブリが入ると、大変な収入が得られることとなります。そういう点では、定置網という漁業は、ただひたすらに網に魚が入るのを待つ漁業になる訳ですが、魚が入ると一攫千金が夢ではない訳です。それだけに、実は変動も激しく、魚が入らない時はまったくといっていいくらいに魚が見当たらない時もあります。ですから、経営が非常に難しい漁業で、廃業する業者も数多いのです。

ところで、毎年佐渡では寒ブリ祭りというのが、



寒ブリ祭り

12月の月上旬に開かれています。たまたま数年前に、その時期に佐渡を訪問する機会に恵まれましたが、その佐渡に向かうフェリーには、もちろん新潟から寒ブリの祭りを目当てに行かれる旅行客が多く乗船されていました。仕事終了後、私も内海府漁協の組合長さんからのお誘いを受け、役員の皆さんが集う集会場に伺いました。もちろん、その主役は寒ブリの刺身と握りでした。やはり、この時期の寒ブリは旬ですね。うまかったです。

盛大に開かれる寒ブリ祭りですが、心配のネタがあります。それは、ものが寒ブリだけに、毎年、尾数を確保できるかどうかだそうです。今年も盛大に開かれると思いますし、鬼太鼓も待っているはずですが、是非、この時期に佐渡を訪れてみられてはいかがでしょうか。

もう一つ、佐渡の特産品があります。それは、新潟南蛮エビ（ホッコクアカエビ・甘エビ）です。深海400mでエビ籠で漁獲された新潟南蛮エビが、生かした状態で一時保管されながら出荷されています。甘エビの生きた状態はなかなか見られないですが、佐渡沖の330mから汲み上げた海洋深層水の中で蓄養されているのです。ちなみに南蛮エビの語源の由来は、赤い色が「南蛮（赤唐辛子）」の色と似ているから名付けられたようなのです。しかし辛さはなく甘いエビですから、名前と実態が合わないかもしれません。

寒ブリを 安く味わうコツ

さて、料理編になりますが、何ととってもこれからの時期、寒ブリは主役になります。獲れたての寒ブリは、こんな姿で産地の市場に置かれています。もちろん高価な魚であるが故に、扱いは丁寧なのです。氷の入れられたタンクの中に、肥えた寒ブリが



新潟南蛮エビ

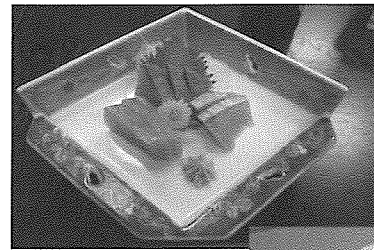
お腹を見せて浮かんでいます。肥えたお腹は、まさに脂の多さを物語っています。そんな寒ブリ、どうやって食べたらおいしいのでしょうか。もちろん、まずは刺身で食べるのがよろしいかと思えます。でも、考えてみると、刺身は当たり前で、もうちょっと違った食べ方が気になるところです。

最近、冬場に流行っているのは「ブリしゃぶ」です。刺身の場合は、二切れ、三切れで十分という方でも、シャブシャブを食べ始めると箸が止まらなくなるはず。天然の脂の乗ったブリは、「これぞブリ」というような主張を口の中で始めるからです。しかも、皿に綺麗に盛り付けられたブリの薄い切り身は、実に見事な華を咲かせますので、目からも楽しめる料理です。

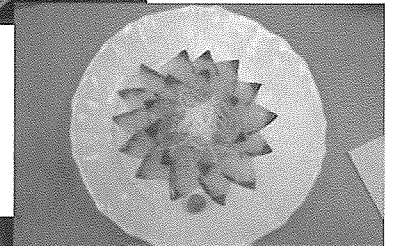
そして、ブリしゃぶの最後の楽しみは、何といってもブリからしみ出た脂と旨味が溶け込んだスープを使った雑炊です。しかし恥ずかしながら私の場合は、もっと贅沢にということで、このスープに塩とブラックペッパーによる味付けをして、ラーメンを入れて食べるのです。これが、密かな私の喜びとなっているのです。寒ブリでとった出汁で作るラーメンは、私にとっては贅沢この上ないものなのです。

次の贅沢ですが、やはり、氷見で食べた時に出会った寒ブリの粕汁でしょうか。ほのかに酒粕の香りが漂う中、口の中で寒ブリがとろけるような感じで踊りまくり、ブリの旨味が拡がってきます。やあ、とても幸せな感じがしてきます。

ところで、寒ブリというのは12月には異常なくらいの高値になってしまいますので、贅沢な魚と考えがちですが、実は必ずしもそうとは限らないのです。寒ブリというのは、前述しましたように、一夜にして大豊漁ということがままあるのです。そうすると、もちろん価格もわれわれが食べられるようなリーズナブルな価格に落ち着きます。その時がチャンスですから、思いっきり食べられてはいかがでしょうか。



After



寒ブリ

佐渡の「弁慶」の長寿の秘訣は、おいしい食事もある理由の一つなのでしょうが、いくら弁慶といえども寿命というものはあるはず。ただ、iPS細胞での交換という手もあるのかもしれませんが。もちろん、厨房機器にも寿命があるはずですが、その寿命をある程度延ばすには、丁寧に扱うことが何といっても必要なはず。一方、お店がどのように厨房機器を使われているのかは、そのお店の状況を表しているといっても過言ではありません。外食店の表の顔が料理の顔であれば、厨房機器の状態は、いわばお店の裏の顔です。その裏の顔は、案外お店の元気を示す指標になっているのではないのでしょうか。お客さまの元気度を見ながら、大切にサポートをしていただきたいものです。その結果が、おいしい料理につながるのですから。

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行っておりません。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

株式会社CEK

支 部	会員No.
東海北陸	357

給食委託業務の実績を活かした厨房づくり、
「食べる楽しみのお手伝い」が私達の仕事です。



代表取締役
宮沢 慎一

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

1952年5月、創業者である私の祖父、宮澤四一が岐阜県各務ヶ原市において中栄工業(株)を設立し、厨

房設備機械・器具・食器・強化食品等の製造、販売を開始しました。1960年10月、愛知県名古屋市中区金山に名古屋支店を開設。集団給食受注部門として中部栄養給食(株)を設立。中栄工業(株)名古屋支店から独立し、中栄工業販売(株)を設立しました。名古屋市熱田区玉の井町5番14号に新社屋を落成。そして業務厨房の専門会社として半世紀にわたりご愛顧ただいでおりました中栄工業販売(株)と企業施設の給食委託業務を旨とする中部栄養給食との経営統合により、2006年1月に(株)CEKと改組し、54年目の新たなスタートを踏み出し、現在に至ります。

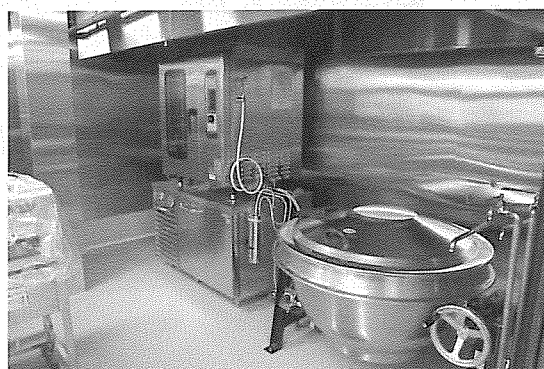
——提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房事業部では、厨房をより機能的にするプランをご提案致しております。各種レストラン、専門店、ファストフードショップ、カフェ、居酒屋、学校、幼稚園、社員食堂の厨房等、数多くの実績がございます。

給食委託事業部では社員食堂の運営や寮の賄い、管理運営から幼稚園、保育園、福祉施設等の給食委託業務を行っています。



本社全景



施工例

——**貴社のセールスポイントについてお願い致します。**

21世紀以降、企業を取り巻く環境は大きく変わりつつあります。成熟化社会、情報化社会の到来と共に、とめどない価値観の多様化と変化の波が押し寄せています。食文化、外食産業においても同様、絶えず流動し続ける時代に即応した、グローバルできめ細やかな提案力が求められています。その中で、私達CEKは、食べる人との調和を大切に考えます。

より良いコンディションで調理に臨んでこそ、最高のパフォーマンスが発揮できるというもの。

「美味しさの追求」は「厨房環境の追求」でもあると思います。

私達は、そうした調理した方の目線で最善の厨房環境をご提案します。そして、委託給食や社員食堂の運営においても、「美味しさの追求」、すなわち食べる楽しみのお手伝いが私たちの仕事だと考えています。

——**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。**

私達CEKには先達から継承したノウハウを最大限に活かすことのできる経験豊かなスタッフが揃って

おります。少数精鋭のスタッフ陣は実情に応じたプレゼンテーションをはじめ、外食産業の既成概念にとらわれない、フレキシブルなご提案まで幅広いニーズにお応えして参ります。21世紀型外食産業の一角を担う、厨房プランと給食業務に対して「こだわり」をもって新たにチャレンジするCEKに、どうぞご期待ください。

- 創業
1962年5月
- 代表者
宮沢 慎一
- 資本金
1,000万円
- 従業員
40人
- 業種
厨房設備設計施工、給食委託業務
- 主要取引先
レストラン、社員食堂、寮、幼稚園、福祉施設、ゴルフ場
- 本社
〒456-0025 愛知県名古屋市熱田区玉の井町5-14
TEL052-682-2671 FAX052-671-3859
- ホームページ
<http://www.cek.jp>

最新外食トレンド2012

No.12 成熟期の外食産業における成長業態

財団法人食の安全・安心財団
事務局 松崎 俊

1. はじめに

現在の外食産業市場はここ10年以上概ね減少傾向が続いており、一時プラスに転じた時期もあったが、リーマンショックや、東日本大震災等、突然のマイナス要因が影響し、2011年には平成元年ごろの市場規模まで縮小している。

しかし市場が縮小する中でも、消費者からの支持を集め、業容を拡大させる「新業種・新业态」は常にあり、外食産業の新陳代謝は進んでいる。

今回は、成熟期・低成長期の中、売り上げを拡大させた業態について、見ていきたい。

2. 成熟期の外食産業における成長業態

外食産業は1997年の29兆702億円をピークに、減少に転じた。バブル崩壊後数年してからのピークアウトであるが、崩壊の影響がなかった訳ではなく、それまで二桁近い伸びを示していた伸び率は、バブル崩壊後の1992年には1.8%に鈍化している。その後、消費不況に加え、外食マーケットの一方を支えてきた法人需要（法人交際費）の減少もあり、ゼロ成長近傍で推移していた市場規模は、1998年以降8年間、一貫してマイナス成長を続けることになる（図1）。

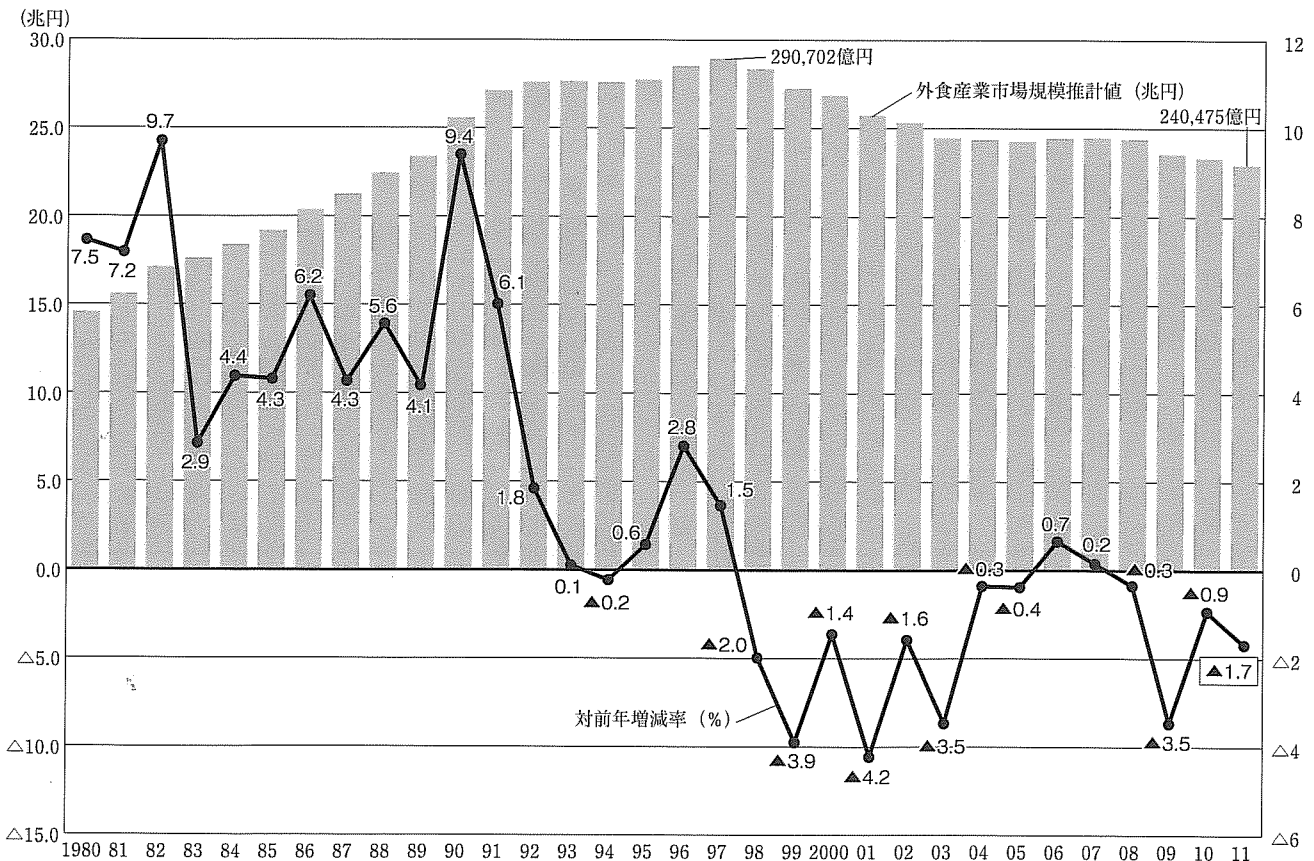


図1 外食産業市場規模の推移

資料：(財)食の安全・安心財団 推計

市場が縮小するのと並行して、外食産業は「低価格シフト」を鮮明にしていく。ファミリーレストランでは、「すかいらーく」が低価格業態「ガスト」への転換を進め、また、ファストフードではマクドナルドが1995年以降130円で販売していたハンバーガーを平日半額（65円）で販売する「平日半額キャンペーン」を2002年に始めた。特にマクドナルドの影響は大きく、外食業界だけでなくスーパーマーケットなど食関連の他業界を巻き込んだ「低価格シフト」の牽引役となった。「低価格シフト」は、企業間・店舗間の過当競争を一層激しくさせ、既存業態では、単一業態を大量出店し成長していく従来モデルを続けることが難しい業態も出てきたが、このような中でも時流に乗り、業容を拡大させる業態はいくつか現れた。

○セルフうどん業態

低迷する外食市場の中で成長する新業態の代表格としては、「セルフうどん業態」がある。「セルフうどん業態」は、うどんの受け取り、食器の返却などを客自らが行う業態で、うどん消費の多い香川県などでよく見られる形式である。低価格であることに加え、客がトッピングやつゆを選択できるバリエーションの多さや手軽さも受けて、急速に店舗を増やした。主なチェーンとしては、「はなまる」、「丸亀製麺」等のブランドが有名であるが、特にトリドールが出店する「丸亀製麺」は、ここ数年、路面店でも大量出店を続けている。一時期、他の業種からの参入が相次いだが、ここ数年は各ブランドの淘汰が始まり、撤退する企業も出ている。

○牛丼業態

新業態ではないが、近年、市場規模を大きく拡大させた業態である。「吉野家」「すき家」「松屋」に「なか卯」「神戸らんぷ亭」などの数社のみで構成される“寡占”業態である。

各社の売上から推測される牛丼市場は、外食産業全体が減少し始める1998年度は、1,200~1,300億円程度だったのに対し、直近の2011年度には3,400億円程度と、この10年間に2倍以上に拡大した。これは大量出店と共に、各社で行われた牛丼の「値下げキャンペーン」によって客数が伸びたことによる。しかし相次ぐ値下げによって、牛丼の低価格化が常態化したことでキャンペーンの集客効果が薄れ、現状、値下げキャンペーンは行われていない。このことは、「コアブランドアイテム」の値下げはそのブランド価値を毀損してしまう可能性があり、外食各社がとるべき価格政策を示唆していると思われる。現在では各社、高価格帯の新メニュー投入に方向転換しており、その成否が

注目される。

○その他業態

これらの業態以外では、「回転寿司」が注目される。

回転寿司はカップ・クリエイト展開する「かっぱ寿司」が業態を牽引していたが、2011年度では「スシロー」を展開する「あきんどスシロー」が業態首位となった。全体の市場規模は4,000~5,000億円程度と見られるが、北海道や北陸には独自のブランドを展開する中小チェーンも存在し、また高価格帯から100円寿司まで、幅広いブランドが消費者ニーズに対応しており、今後も成長していく可能性がある。

また、「ハンバーグ・ステーキ業態」では“食べ放題”と“ステーキ”を組み合わせた新業態の先駆けとなった「ステーキハンバーグ&サラダバー けん」は「居抜き」による出店方法で急速に店舗数を伸ばし、すかいらーくが「ステーキガスト」といった類似業態を出店する等、従来の業態に大きなインパクトを与えた。しかし同タイプの潜在的な市場規模は大きくなかった可能性もあり、今は既にピークアウトしているとの観測もある。とはいえ、このような「食べ放題」的な業態は潜在的な需要があるようで、昨年、食中毒事故や牛肉のセシウム汚染等の風評被害で「焼肉業態」は前年比を大きく下回ったが、食べ放題をメインにした店舗では影響は少なかったとの話もある。「食べ放題」といったジャンルには、今後も根強い需要があると思われる。

また、外食ではないが、「ワタミの宅食」など高齢者等をターゲットにした宅配・給食サービスも拡大しており、今後の高齢化社会の中で大きな可能性がある。

3. おわりに

以上、成熟期の外食産業において業容を拡大した業態について見てきた。この10年間に拡大した主だったものを取り上げたため、既に頭打ちないし、ピークアウトしてしまった可能性のある業態もある。

そもそも少子高齢化など国全体の経済基盤に限界が見える中、また消費者ニーズが多様化・細分化する中では、大量出店を前提に市場全体も拡大させるような成長セクターが現れることは難しい。展開業態の潜在市場規模を見極めたうえで、各社がしのぎを削る状況が今後も続くと考えられる。

いずれにせよ、消費者の支持を集める新業態が多く現れ、外食産業市場の活性化につながっていくことを期待したい。



【1】10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19件に対して89.5%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、ガスこんろの点火時に炎が大きく出て、火の粉が目に入り、目を火傷した事故等2件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、ガス給湯器のシャワー温度が設定温度に対して3℃～4℃変動する。原因や改善法について教えてほしい等5件。

◇問い合わせは、ガス給湯器の排気筒工事が不適切により、ドレンが給湯器に逆流して腐食した等の事故事例があるか等10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	2	0	2	4	8(47.0)
事業者	0	0	1	6	7(41.2)
司法・行政	0	0	2	0	2(11.8)
その他	0	0	0	0	0(0)
合計（構成比）	2(11.8)	0(0)	5(29.4)	10(58.8)	17(100)

注) 前年同月受付実績19件、事故クレーム件数4件

【3】主な関係行事

(1) 消費生活センター他訪問

- ・全国生活協同組合連合会（さいたま市 10 / 10）
- ・大阪消費生活センター（府・市 10 / 15）
- ・神奈川県及び横浜市消費生活総合センター（10 / 26）

(2) 情報交換会：東京都消費生活総合センター（ガス石油機器会館 10 / 24）

【4】事故クレーム

① ガスこんろの点火時、炎が大きく出て火の粉が目に入り目を火傷

◇約10年使用のグリル付二口こんろで左側こんろに点火しようとして2回つまみをひねったところ、突然大きな炎が出て火の粉が右目に入った。眼球には異常はなかったが、目の内側を火傷。痛みがあるため通院治療中である。このまま痛みが続いたらメーカーはどう対応してくれるのか。

◆メーカーが被害者宅にて当該こんろを確認したところ、バーナーヘッドが正規の位置に入っておらず、浮いた状態であり点火もしなかった。バーナーヘッドを正規の位置にセットすると正常に点火した。被害者は爆発着火の勢いでバーナーヘッドが浮いたと主張しているが、1～2回の着火ミス程度のガス漏れではズレないと説明。当該こんろは一部劣化しており、お手入れ不足もあるので、バーナーヘッドを無償交換する。なお、お気の毒なので初診料は支払ったとの報告をメーカーから受け、PLセンターとしても製品の欠陥ではなく、お手入れ不足による使用ミスと判断し、消費者に説明した。もし不満があれば当該こんろの調査を行ってもよい旨伝えたが、自分の不注意を認め納得された。

② カセットこんろが爆発。部屋中にガラスが散乱、腕にかすり傷

◇今年の7月に娘さんに買い与えたカセットこんろを使用中に爆発した。部屋中にガラスが散乱し、娘

さんが腕にかすり傷を負った。爆発した原因を知りたいので調査してほしい。

◆現在事故品を手配中。

【5】 案件処理状況

LPガス用グリル付二口こんろから出火

〔申出概要〕

グリル付二口こんろで左側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。

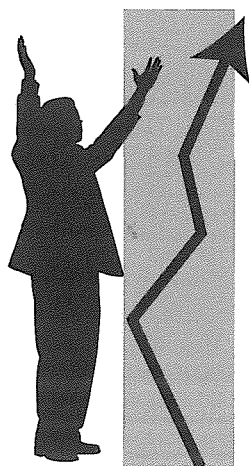
消防は火災ではないと言ってすぐに帰ってしまったが、消費者は第三者機関で調査してほしいと言っている（事故発生地域は茨城県内）。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査した結果、当該グリル付こんろのガス通路でのガス漏れはなかったが、全体に油污れが目立ち、煮こぼれ跡や炭化物の付着及び腐食が確認された。長期間の使用により多量の煮こぼれ汁がこんろ下側に落下して乾燥し、炭化物の状態で溜っていたと推測する。こんろ使用中にこれら下部に堆積した油かすやほこりに引火し、さらにグリル庫内の油、堆積物等に引火して燃え上がったと推測する。

以上を報告するとともに、今後、安全に正しく使用して頂くために、製品に同梱している「取扱説明書」を確認し、危険表示、注意事項を理解の上、日常の点検やお手入れを必ず行って頂くよう注意喚起を行った。

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！

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソレ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

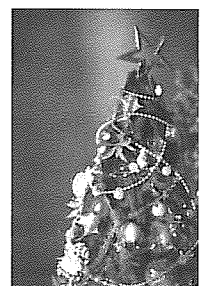
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
07. 1.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

❖12月(師走)❖

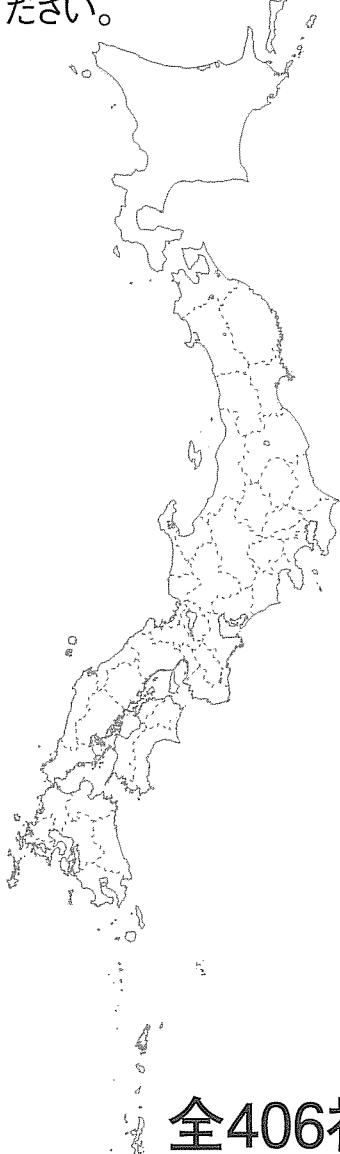
1日(土)	映画の日、鉄の記念日	22日(土)	冬至、労働組合法制定記念日
3日(月)	国際障害者デー、妻の日	23日(日)	天皇誕生日
6日(木)	姉の日	24日(月)	学校給食記念日
9日(日)	障害者の日	25日(火)	クリスマス
10日(月)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	28日(金)	官公庁御用納め、シネマトグラフの日
11日(火)	胃腸の日	29日(土)	シャンソンの日
12日(水)	バッテリーの日	30日(日)	正月飾りの日
13日(木)	正月事始め、ピタミンの日	31日(月)	大晦日
20日(木)	鯨の日、シーラカンスの日		



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11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
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニックES産機システム(株) 東北支店
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

小野地 賢治
東邦厨房(株)

●群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

●埼玉県

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

●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)オーデオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(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)
シンプロメント(株)

セコムアルファ(株)

(株)ソフテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
トランスゲイト(株)
ナカザキ厨設(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
日本ランコ(株)
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
ヒコグリラー(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
マッハ機材(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(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
 三和厨理工業(株)
 東洋厨機工業(株)
 (株)中松
 (株)早川製作所
 (株)原川商店
 マルゼン厨機(株)
 山田冷機工業(株)

●**愛知県**
 (有)愛知厨房製作所
 (株)AIHO
 イシダ厨機(株)
 (株)エムラ販売
 オザキ(株)名古屋営業所
 押切電機(株)
 兼八産業(株)
 北沢産業(株)名古屋支店
 (株)国益社
 (株)コメットカトウ
 (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(株)中部事業部
 中日厨房設備(株)
 (株)厨林堂
 (株)豊田エイタツ
 (株)中西製作所名古屋支店
 ニチワ電機(株)名古屋支店
 日本洗淨機(株)名古屋営業所
 (株)日本厨房工業
 日本調理機(株)中部支店
 服部工業(株)
 パナソニックES産機システム(株)中部支店
 (株)パロマ

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

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

●**関西支部**

●**滋賀県**
 大洋厨房(株)

●**京都府**
 FKK(株)
 シェルバ(株)
 (株)八木厨房機器製作所

●**大阪府**
 (株)AIHO 大阪支店
 (株)アクシー
 アサヒ装設(株) 大阪営業所
 旭調理機(株)
 (株)エース厨房機器製作所
 (株)エフ・エム・アイ 大阪本社
 エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
 王子テック(株) 大阪営業所
 (株)大穂製作所 大阪営業所
 オザキ(株) 大阪営業所
 (株)尾高厨房器製作所
 (株)川泰
 関西スチールネット(株)
 北沢産業(株) 大阪支店
 クウケン(株)
 (株)クラコ
 晃洋厨機(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(株) 関西事業部
 (株)土谷金属
 常盤ステンレス工業(株)
 直本工業(株)
 (株)中西製作所
 ニチワ電機(株) 大阪支店
 日本洗淨機(株) 大阪営業所
 日本調理機(株) 関西支店
 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
 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(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(株) 九州事業部
 (株)中西製作所 九州支店
 西日本ステンレス工業(株)
 ニチワ電機(株) 福岡営業所
 日本洗淨機九州販売(株)
 日本調理機(株) 九州支店
 (株)ネオシス 福岡工場
 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)
 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)
 デイバーシー(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)

■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7
エスケーエイ(株)	前7
(株)大道産業	後7
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10
ホバート・ジャパン(株)	後5
メガソフト(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「陸戦における敗北ラインは5%、10%を超えると大敗北、14%を超えると記録的な惨敗」なんて話を聞いたことがあるが(現代戦と古代・中世の戦、野戦と籠城戦等を混同するとややこしいのだが)、要は戦力が不足すると蟻の一穴の如くそこから戦線が崩れて挽回は不可能となる。●10対10の戦いで味方1が欠ければどこかが1対2の戦いを余儀なくされ、それは次の段階で1対3につながっていくからだ。最初の時点で戦力の補充・交代ができれば膠着に持ち込めるが、それができないと残存兵力は退場した兵の役目も引き受けることとなり、悲惨な末路を辿ることになる。●末期の日本軍は少ない兵力と貧弱な装備で、補給無く精神論をがなる上層部に対等以上の戦いを要求され、逃げ場のない南洋の島で次々と全滅していった。●それは兵士だけでなく一般人も同様である。満州国の地図を描いた関東軍が、ソ連侵攻と同時に司令部を南へ移動。残されたのは、満蒙開拓団である。『東京満蒙開拓団』(ゆまに書房)を読むと、さまざまな恩恵と美名の下に満蒙の地に送り込まれたかつての東京市民が、本来なら享受しなくても良い苛酷な運命に翻弄されたかが克明に描かれている。●さて、2013年の日本はどうなるか。

厨房

平成24年12月5日発行

第49巻/第12号 (No.522)

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
一般社団法人日本旅館協会
公益社団法人国際観光施設協会

社団法人日本ホテル協会
社団法人国際観光日本レストラン協会

第34回

フード・ケータリングショー

給食・弁当サービス業界にむけた展示会

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

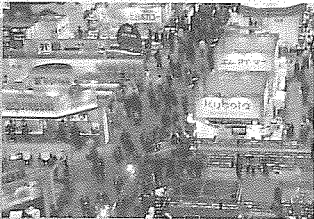
2013.2.19(火) ▶ 22(金)

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



展示製品

- 厨房・調理設備機器・システム
 1. 加熱調理機器
 2. 下調理機器
 3. 冷凍・冷蔵設備機器
 4. 洗浄・サニテーション機器・システム
- 食品加工・成形機器
- フードサービス機器
- 製菓・製パン機器
- 衛生管理機器



厨房設備・機器
ゾーン

- 店舗向け
植物工場コーナー
- エコ厨房コーナー



フードサービス
エリア

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



客室備品・家具・
アメニティゾーン



ECO
節電・省エネ・
災害対応ゾーン



インテリア・
商環境設備ゾーン



給食・弁当・
中食ひろば



ITシステム・
機器ゾーン



建築・設計・
エクステリアゾーン



衛生・
クリンリネスゾーン



テーブルウェア・
食空間演出ゾーン



和モダン・
和テイストゾーン



パーティー・
フライタル&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



温泉・ウェルネス・
ビューティーゾーン

最新情報はWEBで!!

HCJ

検索

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

問い合わせ先

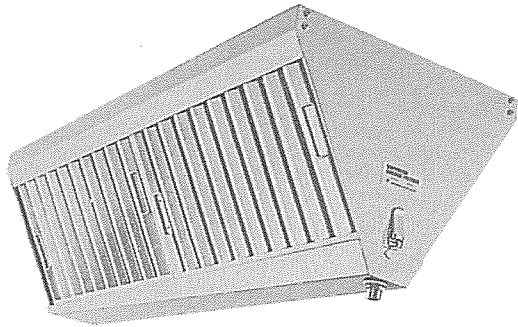
HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興第1ユニット内

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

業務用厨房排気グリスフィルタ

バッフレッシュII

BAFFRESH II



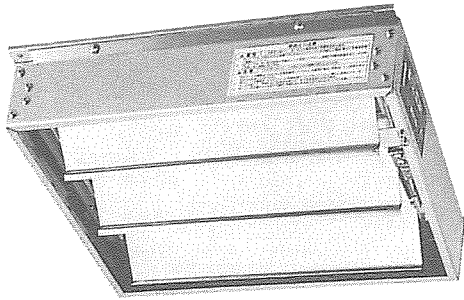
●特長

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

業務用厨房排気ダンパー

BFガードII

BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
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(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社
ショールーム ☎0256(86)3711(代)
インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
E-mail: sugico@n@sugico.co.jp
東京支店 ☎03(3537)1951(代)

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

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



Self Cooking Center White Efficiency

厨房の未来を体感することになる。

コンビオーブン〈セルフクッキングセンター〉が
フルモデルチェンジで新登場。



◆お問合わせ・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

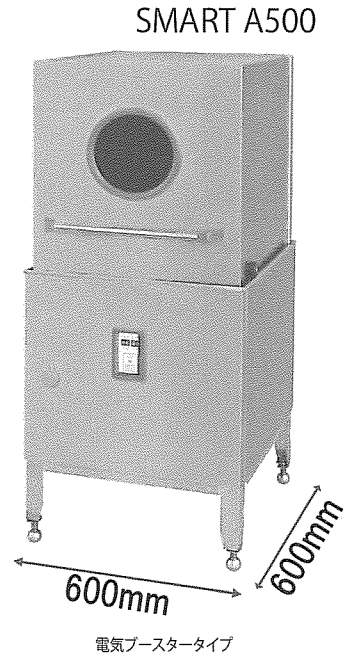
機器修理・メンテナンス お任せください

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
洗淨槽 27.0 リットル
奥行き 600mm



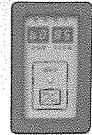
新型 ECO ノズル

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（2.2ℓ/ラック）に
抑えることが出来ました



安心・安全・衛生洗淨

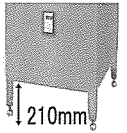
温度管理はお任せ！
一目でわかりやすく表示
洗淨温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は“ボタンひとつ”と
誰でも簡単に使えます



(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



210mm

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）

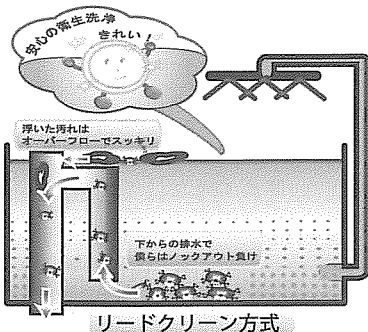
市水接続 OK！

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

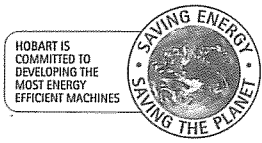
リードクリーン方式により洗淨槽の中を衛生的にし経済的な洗淨を実現！



洗淨ごとに汚れた洗淨湯とすすぎ湯の入れ替えを促進させる

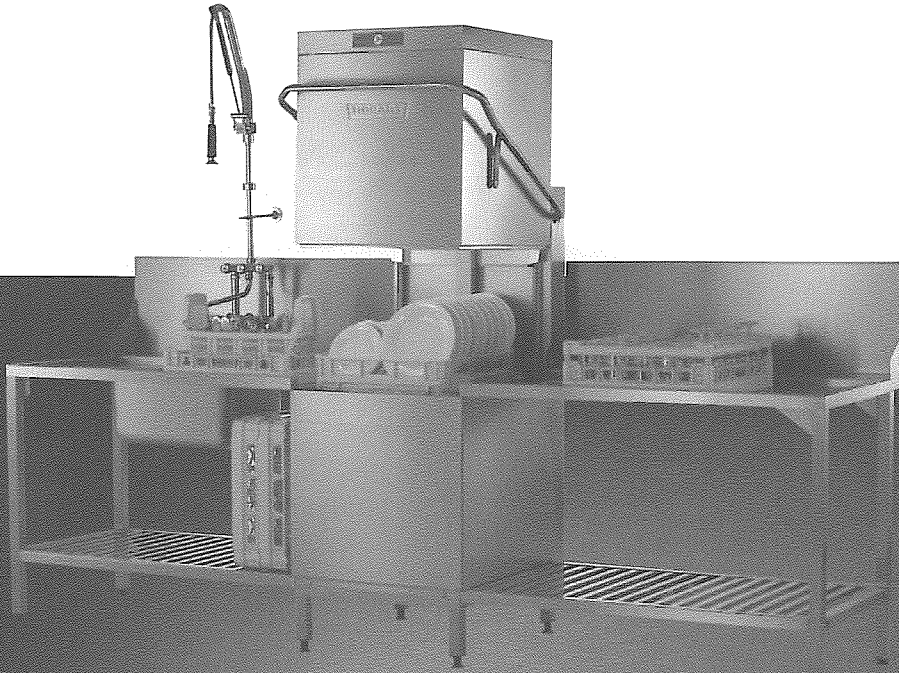
リードクリーン方式、洗淨湯をきれいな状態で維持できます。

- ・洗淨槽底部に残る汚れた低温の洗淨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淨槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続します。
- ・洗淨回数に影響されることなく、きれいな温かい洗淨湯でオーバーフロー方式よりも優れた洗淨効果を発揮します。



Saving Energy Saving Money

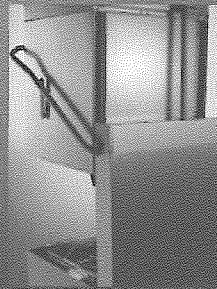
【新登場】AMX/AM900



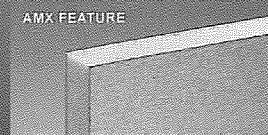
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO₂排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



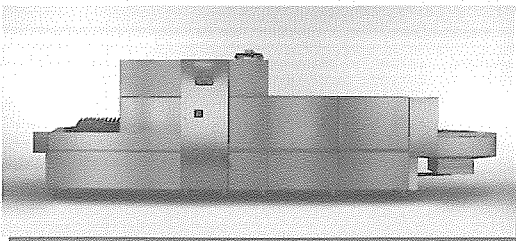
E-Store イーストアーシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗淨力のアップにつながります。
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

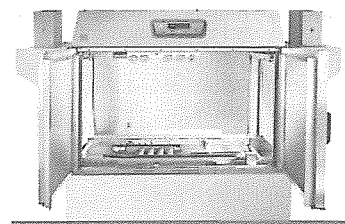


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗淨機シリーズ

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



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

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

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

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

最新版の登場です。

業務用厨房関係法令集、

2012年の最新大改訂です。

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

業務用厨房関係法令集
2012年版

新たに追加された法令

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

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

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

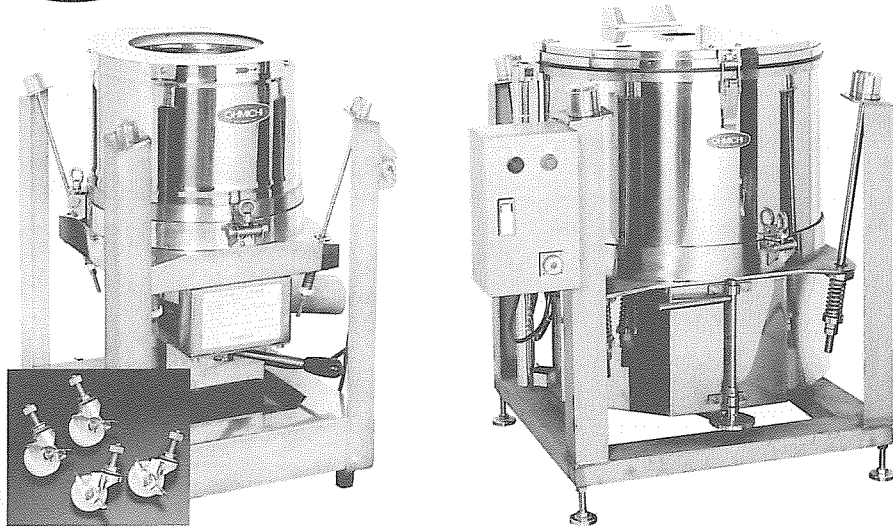
一般社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房関係法令集 2012年版

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

移動

ができる脱水機なら設置場所にもう悩む必要はありません。
移動ができれば清掃も簡単確実



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。

機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

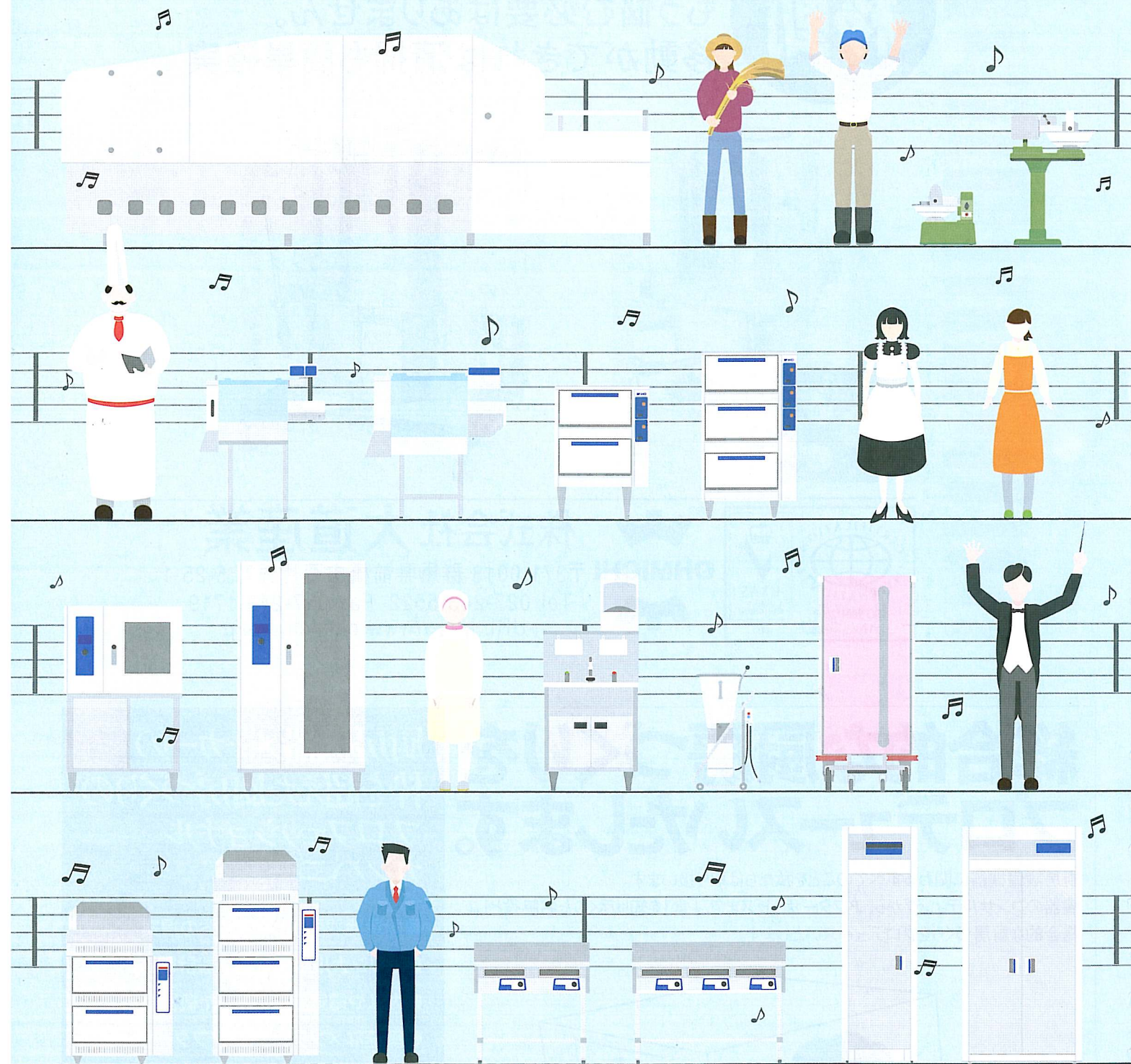
TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

おいしい、を奏でるアイホーの厨房機器。



調理、炊飯、加熱、冷却、消毒、保管、あらゆる厨房機器が揃ったオーケストラ♪
 プランニングから、施設稼働、メンテナンスまで、より良い厨房づくりを目指して、
 トータルにお手伝いいたします。

IHO 株式会社 **AIHO**

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510 <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 |

AIHOブログ更新中!!



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。

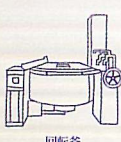
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていざばん身近な幸福かもしれません。

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

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



ゆで廻機



台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房^{すずちゆう}

商標「涼しい厨房」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

快適
快適だから働きやすい。

経済的
涼しいから空調コストも低減。

安心
熱くないからヤケドの心配なし。

簡単
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨^{すずちゆう}」シリーズ