

2

FEB.
2013
No.524

第50巻 第2号NO・524
平成25年2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



HCIJ2013

第13回厨房設備機器展開催概要

第34回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

2013年新春賀詞交歓会

2012年版「業務用厨房機器に関する実態調査」

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

70L 大容量のガス式 スーブウォーマー

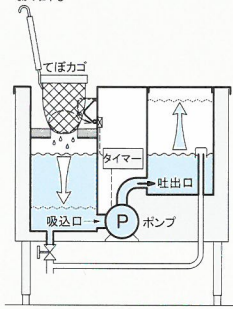
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD103 G

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



DM17

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

SMD 22



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秒スチーム・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処理など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。

4食
25秒



UM241

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。



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

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



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申しつけください。

本 社 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎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。

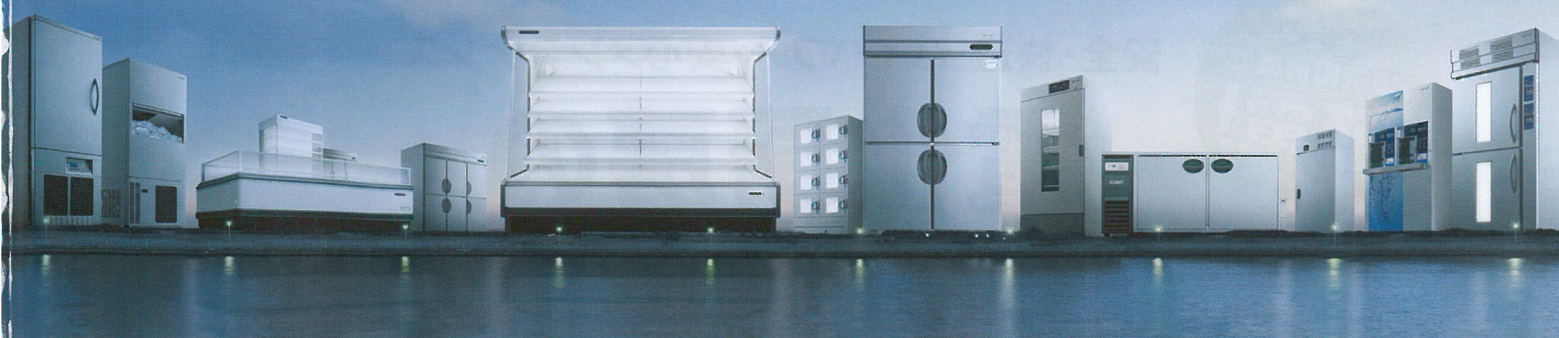
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

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

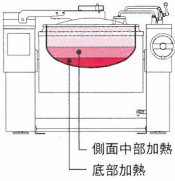
15%の電力デマンドを
抑える節電

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)

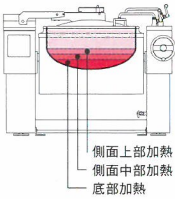


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300

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。



清掃性の良い中折れ式
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/>

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。



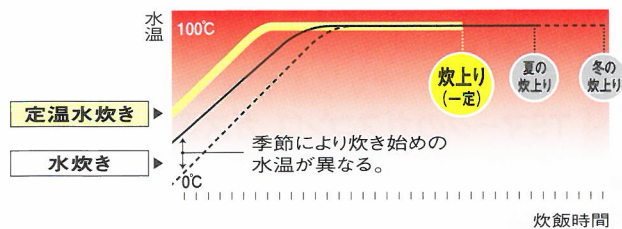
電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機
CRC2型



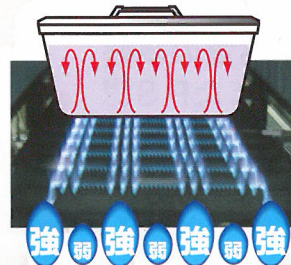
四季を通じて美味しく省エネ

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

中西製佐所

■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

火を使わずに排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

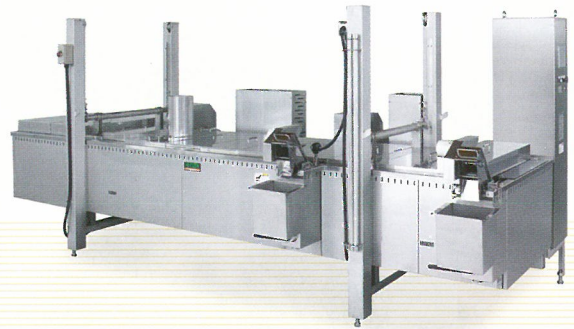
日本食の美味しさを世界へ



食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

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

ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

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

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

OZAKI

昭和4年創業の伝統と新しい技術
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種●業務用

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

- | | |
|-----------------|---------------|
| ガスレンジ | 急速解凍めんあげ釜 |
| コンベクションスチームオーブン | 排熱利用給湯システム |
| コンベクションオーブン | 湯煎機 |
| 炊飯レンジ | はかまレンジ |
| 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ブル |
| 低輻射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティルティングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックフロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レジャー用スーパーかまど |
| ふりかご付めんゆで機 | 特別ご注文品 |

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

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)

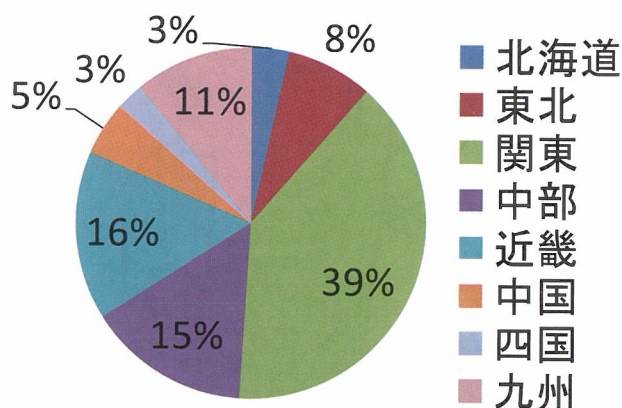
雑誌内容 1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

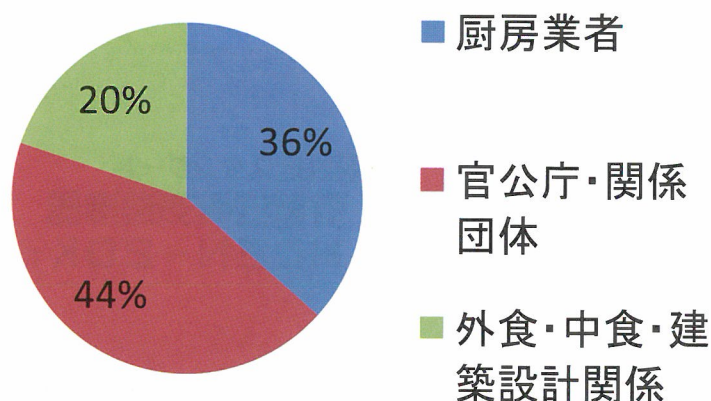
セールスポイント

- 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

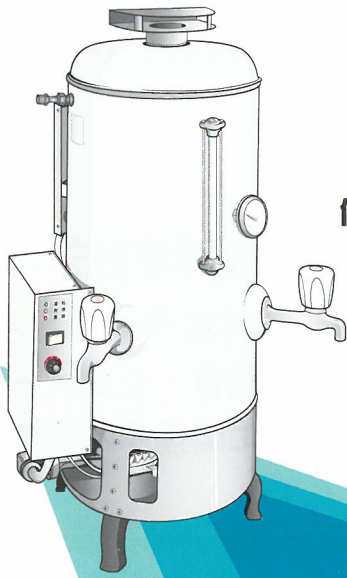


広告のお申込・
お問い合わせは

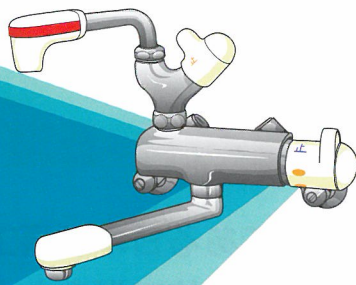
一般社団法人日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯 質

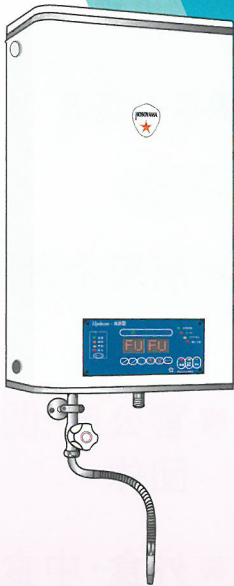
HOSOYAMA



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 真方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950-0916 新潟市米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所 〒981-0916 仙台市青葉区青葉町5-3
TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

CONTENTS

年頭所感 工業会関係

- 12 _____ 国土交通大臣・太田昭宏
16 「食」は量より質へ。2013年は大きく発展できる年に。
_____ 2013年新春賀詞交歓会
18 第34回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
20 「第13回厨房設備機器展」開催のご案内
22 2011年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
26 新入会員さんいらっしゃい！

支部だより 厨房業界

- _____ キッチン・バス工業会
27 北海道支部で第2回研修会が開催
28 厨房と飲食運営改革のすすめ（10）
食材保管庫の見える化は飲食経営の改革になる

食糧事情

- _____ (株)ループコンサルティング
Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
32 日本の食の原点から（10） ロシア・モスクワ
_____ (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀

企業訪問 厨房業界関連情報

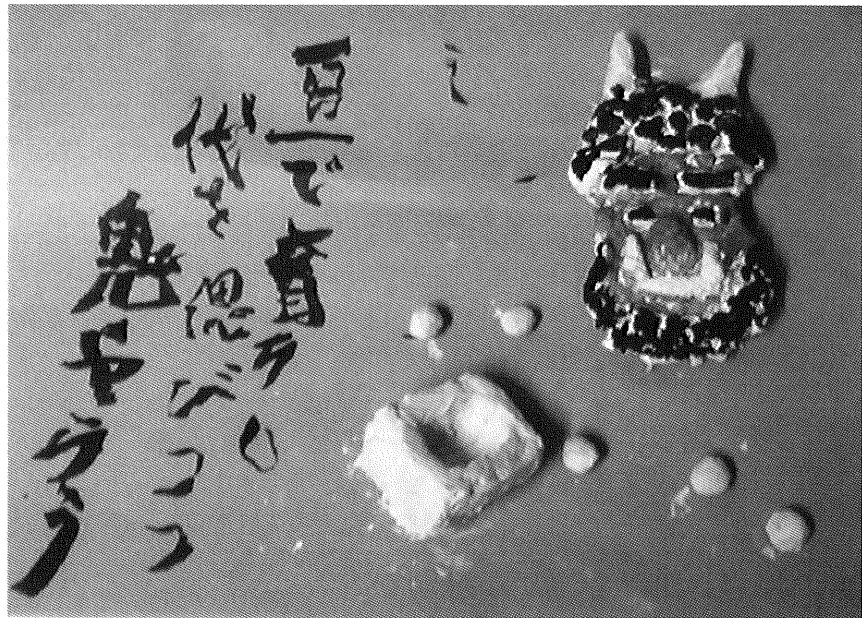
- 36 会員企業が語る！（60） _____ エイシン電機(株)
38 最新外食トレンド2013（2）
外食と景気
_____ 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

- 10 陶俳画 [鬼]
11 巻頭によせて「Golf is My Life」 _____ タイシ(株) 堀江 裕明
19 工業会だより
40 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
42 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
44 会員一覧
46 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【鬼】



豆で育ちし代を偲びつつ鬼やらう

現在の世代からは、遥かに遠い今は昔の、別世界の話になりそうだが……。

鬼やらい。お馴染み節分の、鬼は外。その鬼打ち豆の大豆が、昨今のギクシヤクした国際情勢絡みで、注目されているようだ。

だが、マメで育つ、という洒落なんかではなく、本当に大豆が、貴重な食糧源の重要な一翼を担っていた時代が、この日本にあったのだ。しかも、油を絞った後の脱脂大豆で、辛うじて飢えを凌いでいた戦時下のことも、体験した世代もまだ生き残っているのに、遠い過去の別世界に追いやられて、知る人も稀なほどに、忘却の彼方に置き去られたような気がしてくる。

余計なおまけだが、鬼打つ、といえは、戦時下では敵対する人間はすべて鬼畜とされて、あたかも眼前に出現しているような勢いで、撒く豆に力が入ってしまう。思わしくないのだが、戦時下育ちの身に沁み込んでしまっている記憶だ。

食べ物でもう一つ。ほっけ、という魚の名。当時唯一の動物性蛋白として、豊富な配給品だったと記憶しているのだが……。

Golf is My Life

タイジ(株) 堀江 裕明

私とゴルフとの出会いは、大学を卒業し入社した金融関係の会社で、当時ゴルフ場最大手であった日東興業を担当したのが最初で、以来約30年来の趣味であり、今後健康の続く限り続けたいと思う最高のライフワークであります。

私のゴルフ観は、人生そのもの。特に経営者になってから、真剣に感じるようになりました。まず最初にゴルフには厳格なルールが規定されていること。もちろん友人同士、取引先の方々と楽しくプレイするような場合は別ですが、競技では、ルールに反するとペナルティー、最悪失格となります。迷うような場合は、より自分に厳しい状況を選択する。というように、自分に厳しさを求められます。次に紳士のスポーツというように、マナーを重要視しています。相手のプレー中は私語をしない。バンカーやグリーン上のディボットは直すなど。これは自分だけでなく同伴するプレーヤーに対する気遣い、後続のプレーヤーに対する気遣いをし、回りの人に対する思いやりに通じます。

また、自然を相手にするスポーツです。周りの状況（例えば風、コース状況、距離感など）を自分なりに観察し判断する。そしてプレーした結果はすべてにおいて自己責任であること。決して他人（キャディーさんや同伴者）のせいにはしたり、文句を言ってはならない。などです。

私はある経営者の勉強会に参加していますが、その中で、有志によるゴルフの研修会に参加しています。そこには人生でも、経営でも、ゴルフでも大先輩の経営者の方が沢山います。その方たちとラウンド後、毎回ルールについて、マナーについて、その時の自己判断についてなど、反省会をしています。他人から見た自分についても、自分では気付いていない点を指摘されたりして、とても有意義な研修会です。

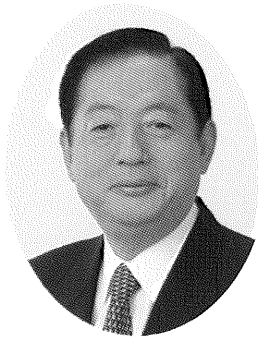
今までゴルフを通じて実に多くの方と知り合えましたし、ゴルフで1日ご一緒するだけで、お互いゴルフ好き同士、打ち解けたり。仕事をする上でも潤滑油のようなものです。また、ゴルフは性格のよく出るスポーツでもあります。もちろんゴルフだけではすべてが判断できませんが、ルール、マナー、自己判断など、人それぞれ！ 観察するのも面白いですよ。

スポーツですから、健康にも通じます。基本的には、ゴルフ場は歩くようにしています。1日10km近く、約2万歩くらい歩きますし、上手くなりたいと思えば足腰を鍛えたり、腹筋背筋を鍛えたり、健康作りの一助となっています。

また、ゴルフを通じ多くのお取引先さま、経営者仲間、友人と北海道から沖縄までの日本各地、また海外を含め多くの土地をいろいろな季節に訪れ、その景色やその土地のおいしい食材に出会うなど、自分の人生において心の豊かさ、多くの思い出をいただきました。これからも皆さんと楽しくプレーし、ゴルフを通じ楽しく豊かな人生を送れたらと思っています。



新年のはじまりにあたって



国土交通大臣
太田 昭宏



平成25年という新しい年を迎え、謹んで新春のごあいさつを申し上げます。

昨年は、年末の総選挙の結果、安倍内閣が成立したところです。私も新たに国土交通大臣を拝命し、総理の下で内閣一丸となって、社会資本の整備や交通政策の推進など国土交通行政の各種課題の解決に向け、全力を挙げて取り組んでまいり所存です。

安倍内閣の重要課題は、景気・経済を再生すること、被災地の復興を加速すること、防災・減災をはじめとする危機管理を構築することです。私自身も現場の声をくみ取るよう取り組んでまいりましたが、今後はさらに、国土交通行政を預かる身として、特に防災・減災対策など国民の命を守る公共事業について、中長期的な幅広い視野をもって、国民の皆様にご理解いただける形で着実に実施してまいります。さらに、震災から二度目の冬を迎える中、被災地で本当に悩んでいる方々が復興の加速を実感できるよう全力で取り組んでまいります。国土交通省は、海上保安庁、気象庁、観光庁などの外局も含め多数の現場組織を有しており、これらの組織が一丸となって必要な施策を講じていく決意です。

新政権において、国土交通行政に対する皆様の益々の御支援・御協力をよろしくお願いいたします。

東日本大震災からの復旧・復興は、国土交通行政として取り組むべき最優先の課題の一つであります。本年は復旧・復興を加速化するため、所要の予算と人材の確保に全力を挙げてまいります。

復旧・復興の推進に当たっては、地方整備局、地方運輸局、海上保安庁等がそれぞれの現場でしっかりと対応し、被災自治体、住民の方々など現場の声をしっかりと反映させるとともに、関係省庁と緊密に連携することが極めて重要と考えております。

被災市街地の復興に向けたまちづくりについては、被災状況や地域の特性、地元の意向等に応じた様々な復興の在り方に対応できるよう、安全性確保のための集団移転、都市基盤の再整備、復興拠点の整備などを支援してまいります。また、住宅を失った被災者の居住の安定確保のため、地方公共団体が行う災害公営住宅等の整備を支援してまいります。その際、復興事業の事務負担が増大している中、市町村が能力を最大限発揮できるよう必要な支援を行うとともに、復旧・復興事業の円滑な施工を確保するため、不足する人材や資材の確保などに取り組んでまいります。

さらに、被災地の早期の復興を図るため、三陸沿岸道路等の復興道路・復興支援道路の重点的な整備を推進するとともに、三陸鉄道をはじめ、国民生活や経済活動を支える被災したインフラの復旧を支援してまいります。

我が国は、地震・津波や火山災害・風水害・土砂災害・雪害・高潮災害など、自然災害に対して脆弱な国土条件にあります。今後予想される首都直下地震や南海トラフが引き起こす巨大地震などに備えるため、防災・減災の考え方にに基づき、国民の生命と財産を守る取組を強化してまいります。

その際、東日本大震災の教訓を踏まえ、たとえ被災したとしても人命が失われないことを最重視し、また、経済的被害をできるだけ少なくする観点から、防災対策に加え、ソフト・ハードの適切な組み合わせによる減災対策も重要です。

具体的には、耐震診断等による防災・減災に対する点検の結果を踏まえ、住宅・建築物、命を守るインフラとしての公共施設、交通施設等の耐震性向上、津波防災地域づくりをはじめとする津波対策の強化、密集市街地の改善整備、地籍整備を推進します。また、災害発生時の緊急輸送路の確保に向け、高速道路のミッシングリンクの解消等や陸・海・空の多様なモードが連携したバックアップ体制の強化に取り組むとともに、産業・物流・エネルギー機能が集積する三大湾における総合的な地震・津波対策を進めてまいります。さらに、地球温暖化に伴う海面上昇や豪雨の増加等が懸念されており、昨年7月の九州の豪雨災害等を踏まえた水害・土砂災害対策、都市部のゲリラ豪雨対策等を着実に推進してまいります。海上保安庁やTEC-FORCEの体制強化などによる初動体制の強化、地震・津波・火山・洪水・地殻変動等の観測体制の強化等による防災気象情報の改善・警戒避難体制の強化、災害時の円滑な支援物資物流の確保に向けた民間物流事業者の施設・ノウハウを活用した災害に強い物流システムの構築や海上輸送路の確保、BCP（業務継続計画）の策定、災害時の避難者・帰宅困難者対策などソフト面の災害対策についても進めてまいります。

昨年12月には、中央自動車道笹子トンネルにおいて天井板が落下し、9名の尊い命が失われる事故が発生しました。

事故発生の日から、笹子トンネルと同様の吊り天井板を有する施設を対象に緊急点検を実施し、必要な措置を講ずるとともに、現在、トンネル内の付属物等についても点検を実施しているところであり、これらの結果等を踏まえて所要の対策を実施してまいります。

中央自動車道は下り線を12月29日に対面通行で開通したものの、上り線は通行止めのみであり、輸送や観光等国民生活への影響を最小限に留めるよう取り組んでまいります。

また、今後、高度経済成長期に集中投資した社会資本の老朽化の進行が見込まれる中、戦略的な維持

管理を推進しつつ、必要不可欠な社会資本を整備するなど、防災や安全・安心といった観点から、社会資本の再構築を進めていくことが必要です。このため、施設の点検を行うとともに、今後戦略的な維持管理を行うための必要な諸課題について早急に検討を行ってまいります。

公共交通の安全確保につきましても、全力で取り組んでまいります。昨年4月に発生した関越自動車道における高速ツアーバスの事故を受けて、過労運転防止の基準強化等のバス事業の安全基準の強化と監査体制の強化、処分の厳格化を行うとともに、新高速乗合バスへの早期の移行促進を進めます。また、バス事業のあり方に関して更なる検討を進め、安全確保と事故防止に万全を期す所存です。このほか、鉄道駅のホームドアの整備、モード横断での運輸安全マネジメントの推進等、国民生活に直結する交通の安全確保とあわせて被害者等への支援に関する取り組みを進めます。

長期にわたるデフレと歴史的な円高から脱却し、持続的な経済成長を目指すため、需要創出策と日本の強みを活かした成長戦略の着実な実行に国土交通省としても積極的に取り組んでまいります。

経済活動の基盤となる社会資本につきましては、人口減少や急速な高齢化、深刻な財政状況などの状況を踏まえつつ、コストの削減、PPP / PFIの活用促進などを通じて、真に必要な基盤を整備し、我が国の経済活性化に向けた取組を加速させていくことが重要と考えております。

大都市を国全体の成長エンジンとしつつ、地方の中核都市を地域経済の活性化の牽引役としていくため、主要都市間、都市と港湾・空港等を連絡する高規格幹線道路や大都市圏環状道路、地域の経済・産業を支える港湾、大都市拠点空港等の基盤強化、都市鉄道ネットワークの充実・強化に取り組んでまいります。また、国際戦略港湾や資源エネルギー等の輸入効率化等に資する港湾の機能強化を推進するとともに、安全運航の確保を大前提としつつ、国際競争力の強化に向けて、首都圏空港の抜本的な機能強

化、首都圏空港を含むオープンスカイの実施、LCCの参入促進、空港経営改革等の施策を推進します。さらに、基幹的な高速輸送体系を形成する整備新幹線については、広域的な地域間の交流・連携の強化や地域の活性化を図る観点から、今後とも着実に整備を進めてまいります。

陸・海・空の多様なモードが連携した総合的な交通体系の整備を図ることが重要であり、そのために必要な施策を一体的に講じてまいります。

我が国の経済・社会の基盤となる物流分野につきましては、サプライチェーンのグローバル化に対応した我が国物流システムの海外展開や、環境対策の推進、安全・安心な物流の確保等を図るため、新たな「総合物流施策大綱」を策定し、物流政策を総合的かつ一体的に実施します。

観光分野では、東北観光博、東北・北関東への訪問運動等による観光振興を通じ、被災地の早期復興に貢献するほか、無電柱化の推進などによる良好な景観の形成など国内外の観光客から選ばれる魅力ある観光地域づくり、オールジャパンによる訪日プロモーションや国際会議の誘致の強化、急成長するアジアのクルーズ需要の取り込みに向けたクルーズ船の日本寄港促進のための環境整備、昨年11月の中国の万里の長城遭難事故も踏まえた旅行の安全確保の推進、我が国観光産業の強化等、観光立国の実現に向けた総合的な取組を強化してまいります。

アジアをはじめとする海外の成長を取り込み、我が国の経済成長につなげていくため、我が国が有する高い技術と知見を活かし、ハード・ソフトのインフラの海外展開を強力に支援してまいります。このため、国際会議といった機会の活用も含めて官民一体となってトップセールスを展開するほか、多様な案件形成、技術・システムの国際標準を獲得するための取組等を一層推進してまいります。

防災分野では、タイの洪水被害を教訓とし、アジア地域をはじめとする災害に脆弱な国に対して、産や学と協働、関係省庁・機関間で連携し、調査・計画段階から整備、管理・運用段階まで一貫して、防災情報、警戒避難体制、インフラ、土地利用規制、

制度・体制を組み合わせた対策をヒト・モノ・ノウハウを合わせ、戦略的に世界に展開してまいります。住宅、不動産分野においては、リフォーム投資の促進と既存住宅をはじめとする不動産の流通拡大や老朽不動産の再生など都市機能の更新への民間資金の導入促進を通じた不動産投資市場の活性化などに取り組みます。消費増税に伴う住宅取得に係る措置については、消費税法改正法等に沿って、十分な給付等住宅取得に係る負担を増やさないための措置や住宅ローン減税をはじめとした住宅税制の拡充を総合的に検討し、住宅取得者に対する負担軽減策が十分なものとなるよう、しっかりと取り組んでまいります。また、防災機能の向上を図りつつ戦略的に大都市の再生を推進してまいります。

海運・造船分野では、日本船舶及び船員の確保等を進めて我が国の経済安全保障上重要な安定的海上輸送を確保するとともに、天然ガス燃料船や船舶の革新的省エネ技術などの研究開発・普及促進や海洋開発分野への進出支援など、我が国の強みを活かした国際競争力の強化に取り組みます。

少子・高齢化が進む中、子育て世代・高齢者の快適な暮らしの創出等豊かな暮らしを実現するため、コンパクトシティの形成、子育て世代や高齢者向けの住宅、地域の公共交通システムの充実、超小型モビリティの導入促進、通学路の安全確保、バリアフリー化の推進、自転車利用者の安全な環境の確保を推進してまいります。

離島や豪雪地帯など、生活条件の厳しい地域においては、改正離島振興法等を踏まえ、生活や地域産業に対する支援を進めるほか、地方都市の再生を図るなど、地方の活性化にも取り組みます。

また、国土を守り、地域の発展と安全を支える建設産業については、経営環境の整備や技能・技術の承継、海外展開の促進等を図り、その再生・発展に取り組んでまいります。

21世紀はエネルギー需給ひっ迫、地球温暖化が進行し、世界における省エネ・再エネに対する需要が高まっていきます。このため、エネルギー・環境

分野を日本最大の成長分野に育てあげていくことに取り組みつつ、低炭素社会づくり・生物多様性の保全等を一層推進してまいります。例えば、低炭素社会づくりにおいては、国内の二酸化炭素排出量の5割以上を占める民生・運輸部門を所管する国土交通省が先頭に立って、省エネ・低炭素化対策に取り組んでいくことが重要です。

このため、都市の低炭素化への取り組みや地域社会・国民生活の構成要素となる住宅・建築物、公共施設、自動車・船舶・鉄道などの輸送機関の省エネ・低炭素化等を推進するため、省エネ住宅等の普及を支援し、公共建築物・施設の率先した低炭素化を推進するとともに、電気自動車等次世代自動車の普及の加速等に取り組んでまいります。また、再生可能エネルギーの導入・普及を促進するため、着床式・浮体式洋上風力発電の普及拡大、下水熱・汚泥等のエネルギー利用のための革新的技術開発・普及促進、小水力発電に係る規制緩和等に取り組むとともに、次世代ITS（高度道路交通システム）、公共交通機関の利用促進、鉄道輸送や海上輸送へのモーダルシフト等を推進してまいります。

海洋における治安の維持と権益の確保は、国土交通省に課せられた重要な使命です。

我が国の国土と経済社会の存立基盤である海洋については、その主権を確保し、治安と安全を守ることが必要であり、特に、尖閣諸島周辺の領海警備につきましても、現下の情勢を踏まえ関係大臣と緊密に連携し、国際法及び我が国の法令に基づき適切に対処致します。そのために必要となる巡視船艇等の装備と要員の充実等、海上保安庁の体制強化に早急に取り組んでまいります。

また、国土面積の約12倍に及ぶ我が国の領海及び排他的経済水域における海洋権益の保全と海洋資源の開発及び利用等を図っていくことは極めて重要であります。このため、低潮線の保全や遠隔離島における活動拠点の整備、海洋調査の推進、海洋産業の育成等にも積極的に取り組みます。

また、ソマリア周辺海域や東南アジアにおける海

賊対策等を進めてまいります。

以上、新しい年を迎えるにあたり、国土交通省の重要課題を申し述べました。国民の皆様のご理解をいただきながら、防災・減災により強い国土をしっかりと作り、経済を活性化するという御期待に応えることができるよう、諸課題に全力で取り組んでまいります所存です。

国民の皆様の一層の御支援、御協力をお願いするとともに、新しい年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを心より祈念いたします。

「食」は量より質へ。2013年は大きく発展できる年に。 新春賀詞交歓会を開催



福島裕会長

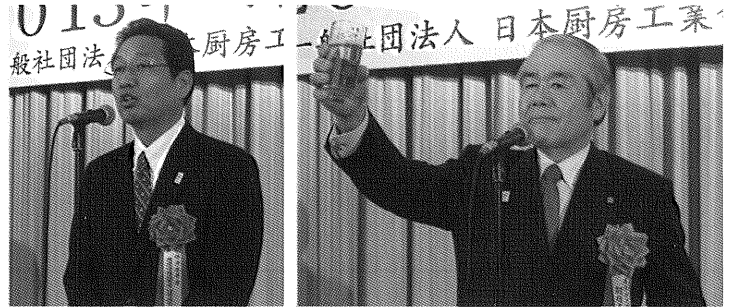
関東厨房機器協同組合・
上野秀雄理事長

(一社)日本厨房工業会は平成25年1月16日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、215名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の尾崎誠理事の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った福島裕会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「昨年は皆さまのおかげで50周年の式典を盛大に催行できたことにお礼を申し上げたい。とはいえ昨年は近隣諸国との問題等いろいろあってあまり良くない点が目立った年だが、山中教授のノーベル賞受賞は明るい話題だった。今年には新政権が始動し潮目が変わった感じがする。われわれ民間企業が元気になれば景気は良くなる。厨房業界は少子高齢化で胃袋のサイズが減り、食は量より質になっていく、国民の生活の向上がキーワードになる。「食生活品質の向上」がわれわれの役割として重要になってくる。震災以来、防災や安全が重要だ。厨房業界も、厨房機器の安全安心が重要な課題だ。これについては、自主検査制度と、新しい基準に基づいて、春からスタートできる。さらに、日本のアジアを含めたグローバル化のために、私は農産物のグローバル化が必要ではないかと思っている。そのためには農産物のソフトである日本食の海外展開が望まれる。これは経済産業省が推進しているCOOL JAPANの中にもうたわれている。その食文化のグローバル化を、厨房業界が、厨房機器や調理道

具や食器などで支えていくのが大きな役割だと思っている。また、震災以降、日本のエネルギー事情は大きく変化し、エネルギーに対する選択肢が広がった。厨房業界では、省エネルギーや環境対応等を、機器の開発のみならず、厨房の現場施工面での技術の研鑽も必要になってくるのではないかと。私は昨秋欧州の厨房メーカーの視察に行ったが、環境面で学ぶところがあった。月刊厨房などを通じて、そういうことをお伝えできればと思う。2月には第13回厨房設備機器展が開催される。会員の皆さまにもたくさんご参加いただけたらと思う。このように、時代の変わり目に工業会の周囲には、企業努力によっては多くのビジネスチャンスがある。会員諸氏はそのチャンスを生かして、新年がより大きく発展できる年になるように祈念申し上げます。皆様のご健勝と発展を祈りたい」旨を述べた。

続いて、関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長(当工業会理事)より挨拶があった。上野理事長は「昨年は震災と元気な日本を復活させるための早期の施策をと期待を述べたが、日本経済は円高で輸出が低調、個人消費は回復せず低迷し、景気は弱含みのままだった。われわれ中小企業を取り巻く環境も厳しい状況が続いている。今年の景気見通しも厳しい状況が続くと思われるが、政府の経済対策により景気に明るさが見られ、回復基調になることを期待したい。関東厨房機器協同組合は各種事業を通して組合員の事業にお役に立つ組合を目指し、皆さまと一緒に進んでいきたい。今年も皆さまのご支援ご協力を



経済産業省・多田俊樹室長 東京ガス株・村木茂代表取締役副社長執行役員

賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、経済産業省商務情報政策局日用品室・多田俊樹室長から「東日本大震災からもうすぐ2年経つが、今年は政府一丸となって復旧復興を進めていきたい。その先頭に経済産業省が立たないといけないと思うので、皆さまのご支援を賜りたい。震災に伴う原発の問題では、電力の安定供給・電気料金値上げでたいへんご心配とご迷惑をかけた。経済問題では、政権交代後、株価も為替も好転している。これを持続させることが大事だが、安倍政権はデフレ経済脱却のために緊急経済対策を取りまとめ、続いて今年度の補正予算をまとめており、経済産業省は技術開発や中小企業向けの予算を盛り込んでいる。平成25年度の一般会計予算も思い切った予算要求をする。ただこれも呼び水で、政府が本気だと思っていただければ、是非皆さまの事業に生かしていただければ、少しでも早いデフレ脱却・景気への影響につながるの、もう一步の皆さまの行動をお願いしたい。そして国民の意識を盛り上げるにはスポーツが一番である。2020年のオリンピック招致を盛り上げていただきたい。それにつながる3月のWBCも応援していただきたい。皆さまのご健勝とご活躍、団体の益々のご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

関東厨房機器協同組合主賓の、東京ガス株・村木茂代表取締役副社長執行役員からは工業会・関厨協への礼が述べられ、「昨年は経済環境が厳しかったが、業務用厨房については高需要や節電省エネ機器への乗り換え等があり、確実な需要増があった年だったと聞いている。今年は明るい兆しが見えてきており、弊社社内では今年は経済の回復が見られるのではないかと話し合っており、やはり皆さんがそう思えば市場が動いてくると思うので、大きく期待ができる年ではないかと思っている。エネルギーに関しては、先行きが見えない状況が続いている。ただ震災の変化の中で、エネルギーに関してはキャスト



ングボードが供給側から需要側にシフトした。これからはお客さま、市場が最適な機器・システムを選び、それに必要なエネルギーを選んでいくことになる。これからはクオリティが必要になる。新しい良い機器を使って良い料理を作っていただくことが大事だ。外食・中食の競争が厳しい中、やはり高いクオリティの料理を作っていただく。こういう部分の市場を開拓していくことが重要ではないかと思う。涼厨は東京ガス管内で、2020年にストック10万台を目標としている。是非皆さまと、良い機器を以って、市場を開拓していきたい。今年は巳年。工業会の次なる半世紀に向けて、皆さんと大きく脱皮して、新たな成長にチャレンジする年にしたい」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始和やかな雰囲気のひとときとなった。

中締めは加藤愛一郎副会長が行い、「皆様のご健勝と企業の発展と益々のご繁栄と、工業会が巳年らしい脱皮の最初の輝かしい年になると祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。



加藤愛一郎・副会長

第34回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月15日～2月14日

目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
 - ①厨房設備士の資格を有する者。
 - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると通信教育委員会が認めた者。
- (2) 初級コース
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

受講科目

別表（右記科目表）のとおり

- (1) 平成25年4月から平成26年1月まで10回レポート提出。
- (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）

（地域によって15名を超えた場合には、上記とは別に会場を設ける場合があります。）

受講期間

平成25年4月～平成26年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成25年1月15日（火）～2月14日（木）まで
（2月14日消印有効）厳守。

受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。

<http://www.jfea.or.jp/>

（平成25年2月14日 23：59まで受付）

- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および月刊「厨房」誌購読者（厨房設備士に限定）。

52,500円（内、消費税 2,500円）

- (2) 上記以外の者。

68,250円（内、消費税 3,250円）

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成25年3月11日（月）までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店（623）普通 7143043

（社）日本厨房工業会

振込期日（3/11）厳守（振込手数料は各自負担）

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第1回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。

（4月初旬発送予定）

お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

一般社団法人日本厨房工業会

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館

TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

■科目表

回数	単位	科目	実施月
1	1	厨房の概念・基礎知識	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関連設備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関連設備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

回数	単位	科目	実施月
6	1	厨房計画と設計要領	9月
		厨房計画	
		厨房設計	
7	1	作図課題 (1)	10月
		作図課題 (1)	
8	1	作図課題 (2)	11月
		作図課題 (2)	
9	1	設備の施工・保守管理	12月
		設備の施工	
		保守管理	
10	1	関係法規	12~1月
		関係法規	
スクーリング			2月
11	1	筆記試験	
12	1	厨房設計実技	

※第10回レポート問題はスクーリング日程の都合上、第9回レポート問題と同時に発送いたします。

工業会だより

12月14日～1月20日

1. 9 キッチン・バス工業会新年賀詞交歓会。
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。
(東京会館・ロイヤルルーム)
1. 11 (一社) 日本冷凍空調工業会新年賀詞交歓会。
若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルラフォーレ東京・御殿山ホール「左近の間」)
1. 11 (社) 日本食品衛生協会新春賀詞交歓会。
由利事務局長次長。(明治記念館・蓬莱の間)
1. 15 (公社) 日本メディカル給食協会新年賀詞交歓会。
若杉専務理事、寺内事務局長。(東京會館・ロイヤルルーム)
1. 15 日本製パン製菓機械工業会新春賀詞交歓会。
若杉専務理事、寺内事務局長。(KKRホテル東京・瑞宝の間)
1. 16 平成24年度第1回「Going Global」。
肥田委員長、山崎、岡田、山本各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・アドリア)
1. 16 当工業会・関東厨房機器協同組合共催
2013年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・ウィラード)

1. 17 厨房のあり方研究会WG。由利事務局長次長。
(「厨BO! SHIODOME」会議室)
1. 17 (公社) 日本給食サービス協会新年賀詞交歓会。
福島会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)
1. 17 (一社) 日本食品機械工業会新春賀詞交歓会。
若杉専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル)
1. 18 (社) 日本フードサービス協会ジェフ賀詞交歓会。
福島会長、若杉専務理事。(ANAインターコンチネンタルホテル東京地下1階・「プロミネンスI・II」)

■本会に対する代表者の変更

(株)AiHO (東海北陸支部)

【本会に対する代表者】 寺部 良洋 専務取締役

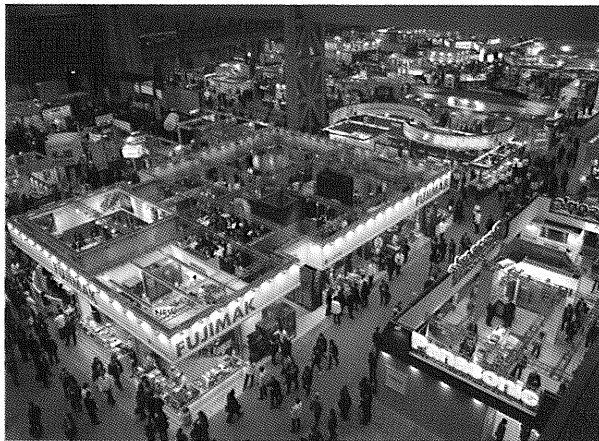
東京ガス(株) (賛助)

【本会に対する代表者】 中山 潔 都市エネルギー事業部地域営業統括部長

★ ★ **HCJ2013**
 HOTERES JAPAN
 ●41回 **国際ホテルレストランショー**
 ●34回 **フード・ケータリングショー**
 ●13回 **厨房設備機器展**

アジアNO.1の“ホスピタリティ”と
 “フードサービス”の専門展示会

第13回厨房設備機器展
 2013年2月19日(火)～22日(金)



会場全景 (第12回厨房設備機器展)

(一社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第13回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月19日(火)～22日(金)の日程で開催する。

この展示会は「HOTERES JAPAN 2013」、「第34回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2013」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、「ホスピタリティ」と「食」の専門家約9万名弱が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第13回厨房設備機器展」のテーマは、「見て・触れて・新発見!」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介すると共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のオープンセミナーを開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

◆(一社)日本厨房工業会会員コーナー [工業会ブース

内]

出展企業 (5社) : (株)キャニオン、(株)三栄コーポレーションリミテッド、東産業(株)、(株)アイジエー、大洋厨房(株)

- ◆業務用厨房設備機器基準
- ◆厨房設備士資格認定試験
- ◆日本厨房工業会活動紹介
- ◆創立50周年の歩み
- ◆節電・賢い厨房の使い方紹介
- ◆会員コンシェルジュ

●日本厨房工業会主催オープンセミナー

◆統一テーマ:「環境と省エネを考えるこれからの厨房」

◆講義内容:各企業より講師をお招きして講演を行います。全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。(事前登録制)

◆日 時:平成25年2月20日(水)および21日(木)

◆場 所:東京ビッグサイト東1ホール
 主催者事務室 (展示会場内)

◆受講料:無料

◆定 員:70名

◆申込方法:事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ (<http://www.jma.or.jp/hcj/>) または当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) より申込用紙をダウンロードし、FAX03-3585-0170までお申込ください。

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局

(一社)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

E-mail: hcj@convention.jma.or.jp

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

第13回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

昨2012年は、工業会にとって大きな節目の年となりました。一つが一般社団法人への移行、そしてもう一つが、創立50周年を迎えたことです。特に創立50周年に関しましては、記念式典や50周年記念誌の発行など、歴史ある団体にふさわしい記念事業が催されました。

第13回厨房設備機器展では、それらを踏まえ、工業会50周年の歴史を振り返る「創立50周年の歩み」コーナーを工業会ブースに設けます。また、昨年同様に、当工業会の各活動を紹介させていただき展示と各種出版物の頒布の他、会員企業さまのアピールの場として設置した会員コーナーもご用意させていただき、各会員企業のブースと共に、皆さまに工業会と厨房業界の動向をよりご理解いただく一助となると自負しております。同様に、例年ご好評を頂いておりますオープンセミナーですが、今年は昨年より2社増えて、9社の会員企業さまに「環境と省エネを考えるこれからの厨房」の統一テーマの下、ご講演いただきます。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業さまのブースと共に、各会員企業さまの活動の一端を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

第13回厨房設備機器展 (一社)日本厨房工業会主催オープンセミナースケジュール

●2月20日(水)

①10:30~11:15

講師:株コメットカトウ

営業企画チームチーフ兼キッチン&クッキングアドバイザー
井川俊正氏

演題:省エネ・省資源で美味しく“Let's Cooking!”

概要:大量調理の現場においては、日々多くのエネルギーや穀物などの資源が消費されています。本セミナーでは、その現場にある加熱調理機器でどのようにすれば省エネ・省資源で料理ができるかを具体的にご提案いたします。また、弊社コメットカトウの省エネ・省資源へのちょっとした取組みもご紹介いたします。

②11:45~12:30

講師:タニコー株

本社第一営業部副部長 嶋田 健氏

演題:省エネ、省力化厨房へ

概要:満足いく厨房スペースを確保することが難しい状況の中、省エネルギーも当然のことながら、厨房内の作業効率をアップし、結果として環境への配慮、省エネにつながるアイデアをご紹介します。

③13:00~13:45

講師:株フジマック

研究開発本部研究開発部部长 茨木孝典氏

演題:厨房機器の効率的活用

概要:厨房機器の有効的活用方法の方向性について考えてみる。

④14:15~15:00

講師:株HALTON

代表取締役 町井義生氏

演題:厨房換気から見る省エネルギーとサステナビリティ

概要:厨房内で使用される多大なエネルギーの一つである換気エネルギー。デマンドコントロールを始め、多種多様な厨房換気に関わる商品を組合せ、ニーズに合ったトータルコーディネートを行う事により、省エネルギーと設備の再利用を可能にする。

●2月21日(木)

①10:30~11:15

講師:オルガノ株

開発センター第三開発部 澄田康光氏

演題:厨房における電解水利用

概要:電解水は水と電気と電解質(塩や重曹など)があれば生成可能な簡便な洗浄水である。電解水には除菌効果のある酸性電解水(次亜塩素酸水)と脱脂効果のあるアルカリ性電解水があり、どちらもpH以外は水道水基準を満たしており、安全で環境にもやさしいことが示されている。本講演では、電解水生成装置と生成

される酸性及びアルカリ性電解水の効果について紹介する。

②11:45~12:30

講師:福島工業株

企画開発部課長 黒木健一氏

演題:厨房におけるトータルエネルギーマネジメントシステム

概要:厨房における各種エネルギー(電気・水道・ガス等)の把握・分析によるエネルギー管理とHACCP管理・TT管理等の衛生管理支援を同時に行うトータルエネルギーマネジメントシステムについて事例を交えて紹介します。

③13:00~13:45

講師:株マルゼン

キッチンコンサルティング室室長 格口俊一氏

キッチンコンサルティング室マネージャー 水谷崇志氏

演題:今求められる省エネ厨房のポイント ~業態別厨房の特徴を交えて~

概要:エネルギー問題が大きくクローズアップされている昨今、厨房機器業界においても環境に配慮した“高効率、高性能”の機器の開発を継続して求められています。最近では多くの省エネ機器が登場しておりますが、業態別の厨房ごとに求められる省エネ機器の内容が異なるため、業態別に建築設備も含めた省エネのポイントを探っていきます。

④14:15~15:00

講師:東京ガス株

株井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂氏

最適厨房推進チーム副課長 戸田史子氏

演題:ヨーロッパ最新厨房調査報告

概要:東京ガス株が事務局を務める「最適厨房研究会」のヨーロッパ厨房調査報告より、快適な厨房環境や、高度な衛生管理、省エネ、環境への配慮を実現した施設の事例について、詳しくご紹介いたします。

⑤15:30~16:15

講師:(一財)日本ガス機器検査協会

QA事業部セクター認証部食品グループマネージャー 小泉 滋氏

演題:ISO22000取得企業に見る厨房の設計と管理された給食製造現場の実例

概要:電力需給が逼迫する中、業務用厨房では、一層、環境性能、省エネ性能に配慮した効率が求められるとともに、食を扱う工場環境としての衛生面、安全面は担保しなければならない。設計段階からHACCPの考えを取り入れ厨房を構築し、ISO22000を有効に機能させている企業の実例と、その厨房で働く調理人が作業効率の改善を自発的に進めながら、安心して食せる給食を提供する組織を紹介する。また、FSSC22000の最新動向等について紹介する。

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

■調査の目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

■調査項目の設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会の担当のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

■調査対象企業の選定

これまで16回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業274社、員外企業123社、合計397社を調査対象とした。

■調査の方法

アンケートによる自記式、メール回収法式。なお、調査票は所定の用紙を発送し、2012年9月から10月の間に回収した。

■調査期間

本調査は、2012年8月末までにおける各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

■集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」が過去16回の調査結果を資に、調査項目の設定、調

査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸入台数をグラフで示し、全体的な動向が一覧でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

なお、この調査結果について不明又は疑問な事項については、事務局担当者宛てにお問い合わせ下さい。支障のない範囲において、その調査結果に基づいた根拠などをお答えいたします。

■調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

(1) 回答企業の概要

- ・従業員数 ・創立年月日 ・資本金
- ・売上高 ・売上比率 ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

(2) 厨房機器生産台数

1) 熱調理機器類

- ・レンジ ・煮炊釜 ・炊飯器 ・焼物器
- ・揚物器 ・蒸し器 ・麺類機器
- ・その他の熱調理器

2) 下調理用機器類

- ・皮むき機 ・切さい機 ・攪はん混合機
- ・食品成型機類 ・その他の下調理用機器

3) 低温機器類

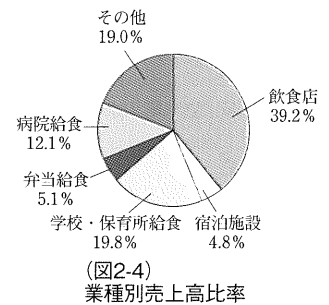
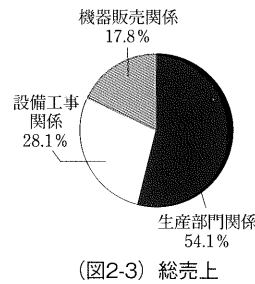
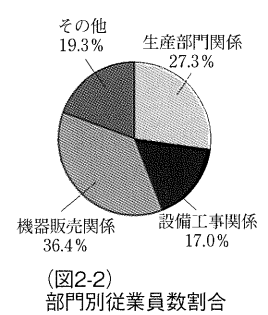
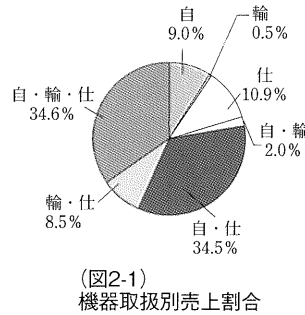
- ・冷凍・冷蔵庫類 ・サービス用低温機器
- ・製氷器 ・プラスチックラ

■調査票回収実態（下表）

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	%	調査対象	調 査 票 回答	%	調査対象	調 査 票 回答	%
北海道	10	5	50.0	7	4	57.1	3	1	33.3
東 北	19	11	57.9	11	8	72.7	8	3	37.5
関 東	194	127	65.5	126	94	74.6	68	33	48.5
東海北陸	62	49	79.0	51	43	84.3	11	6	54.5
関 西	56	30	53.6	41	25	61.0	15	5	33.3
中 国	20	12	60.0	17	11	64.7	3	1	33.3
四 国	11	8	72.7	6	5	83.3	5	3	60.0
九 州	25	18	72.0	15	13	86.7	10	5	50.0
合 計	397	260	65.5	274	203	74.1	123	57	46.3

- ・真空冷却機 ・その他の低温機器
- 4) 洗浄消毒機器類
 - ・食器洗浄機 ・特殊洗浄機 ・消毒機器
 - ・その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
 - ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
 - ・ワゴン（搬送車） ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器 ・給湯ボイラー
 - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温機器 ・器具保温器
 - ・保温器 ・コーヒー関連機器
 - ・飲用ディスペンサ ・ディスペンサ
 - ・配膳車 ・再加熱カート
 - ・その他のサービス機器
- 8) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 9) 厨房機器輸入台数

- ③ 学校・保育所給食52,038
 - ④ 弁当給食13,491
 - ⑤ 病院給食31,677
 - ⑥ その他49,819
- ※食品工場、セントラルキッチン等



回答企業の調査内容

■調査集計参考資料…回答全企業260社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高 (単位：百万円) <図2-1>
 - ① 自社生産のみ (自)44,626 (54社)
 - ② 輸入のみ (輸)2,700 (3社)
 - ③ 仕入のみ (仕)53,856 (102社)
 - ④ 自社生産+輸入 (自・輸)9,643 (5社)
 - ⑤ 自社生産+仕入 (自・仕)170,876 (70社)
 - ⑥ 輸入+仕入 (輸・仕)42,130 (11社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入 (自・輸・仕)171,118 (15社)
- (2) 総従業者数 <図2-2>18,385人
 - ① 生産部門関係5,024人
 - ② 設備工事関係3,122人
 - ③ 機器販売関係6,687人
 - ④ その他3,552人
- (3) 総売上 (単位：百万円) <図2-3>494,949
 - ① 生産部門関係267,521
 - ② 設備工事関係139,166
 - ③ 機器販売関係88,262
- (4) 業種別売上高比率 <図2-4>回答企業225社対象 (単位：百万円)
 - ① 飲食店102,840
 - ※食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等
 - ② 宿泊施設12,558
 - ※ホテル・旅館等

(5) 輸出売上 <表2-1>

輸出企業数	輸出売上 (百万円)	総売上にに対する割合
32社 (36社)	5,193 (4,592)	1.05%

() は2011年版

(6) 同一企業の売上推移 <表2-2> (単位：百万円)

対象企業	2009年	2010年	2011年	2012年
202社	406,644	380,604 (93.60%)	394,075 (103.54%)	409,171 (103.83%)
221社		390,561	401,208 (102.73%)	419,286 (104.51%)
235社			470,234	475,263 (101.07%)

(%) は前年比

(7) 就業者数別企業数 <表2-3>

地区 就業者(人)	地区								合計	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州	人数	%
1~9	3	8	51	16	8	6	4	9	105	40.4
10~19	1	1	25	14	3	4	0	5	53	20.4
20~49	0	0	24	7	11	1	1	0	44	16.9
50~99	0	1	14	6	2	1	1	1	26	10.0
100~199	0	0	2	1	3	0	0	0	6	2.3
200~499	1	1	6	4	2	0	1	3	18	6.9
500~	0	0	5	1	1	0	1	0	8	3.1
全体	5	11	127	49	30	12	8	18	260	100.0

表1 資本金別売上 (単位:社、百万円)

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上		全 体		
	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上累計		
機器単品販売	719	48	20,549	164	16,474	531	31	25,474	849	30	204,305	39	267,521
設備工事に伴う機器販売	474	43	8,990	95	5,293	252	21	8,628	508	17	115,781	27	139,166
他の厨房事業	202	14	7,133	71	5,708	211	27	3,435	172	20	71,784	31	88,262
全 体	1,395	78	36,672	276	27,475	808	34	37,537	1,211	31	391,870	44	494,949

前年対比率 (235社対象)

対象企業数	16社	119社	32社	29社	39社	235社
2011年	1,095	35,326	27,242	28,847	377,724	470,234
2012年	1,143	34,525	27,275	30,172	382,148	475,263
前年対比率	104.4%	97.7%	100.1%	104.6%	101.2%	101.1%

表2 総売上高別売上 (単位:社、百万円)

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上									
	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業								
機器単品販売	1,441	26	56	3,342	78	43	9,767	168	58	13,014	420	31	16,353	909	18	23,318	1,794	13	33,900	3,390	10	166,386	15,126	11
設備工事に伴う機器販売	610	16	37	1,590	50	32	5,059	118	43	5,187	226	23	6,860	572	12	5,266	1,053	5	31,421	3,142	10	83,173	9,241	9
他の厨房事業	633	15	43	1,170	35	33	4,031	84	48	3,723	149	25	7,248	453	16	5,018	558	9	16,900	1,690	10	49,539	5,504	9
全 体	2,684	41	65	6,102	136	45	18,857	309	61	21,924	685	32	30,461	1,451	21	33,602	2,585	13	82,221	7,475	11	299,098	24,925	12

前年対比率 (235社対象) (単位:社、百万円)

2011年	2,247 (55社)	5,609 (41社)	17,662 (55社)	23,014 (32社)	29,085 (20社)	30,729 (12社)	66,241 (9社)	295,647 (11社)
2012年	2,351 (55社)	5,899 (43社)	17,085 (54社)	20,373 (29社)	29,461 (20社)	33,602 (13社)	67,394 (9社)	299,098 (12社)
前年対比率	104.6%	105.2%	96.7%	88.5%	101.3%	109.3%	101.7%	101.2%

図2 部門別売上割合

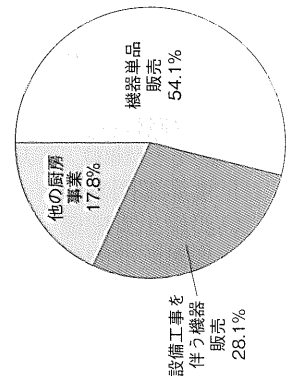
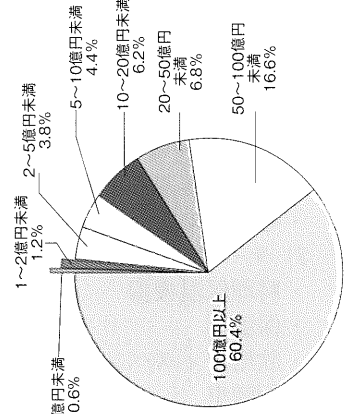


図3 総売上高別売上割合



※ () 内はそれぞれの年度の企業数

表3 就業者別売上
(単位：社、百万円)

部門別	1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人~				
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均			
就業者	6,998	71	7,259	154	16,742	408	25,712	1,118	23	5,684	947	63,391	3,962	16	141,735	17,717	8
機器単品販売	5,680	73	5,445	143	5,028	239	6,842	570	12	5,212	1,737	50,061	4,172	12	60,898	8,700	7
設備工事を伴う機器販売	2,974	35	4,229	111	4,407	142	7,242	453	16	2,368	592	43,695	3,361	13	23,347	3,891	6
他の厨房事業	15,652	149	16,933	319	26,177	595	39,796	1,531	26	13,264	2,211	157,147	8,730	18	225,980	28,248	8
全体																	

前年対比率 (235社対象)

対象企業数	93社	47社	41社	25社	4社	17社	8社
2011年	13,623	16,638	25,951	35,903	6,543	151,373	220,203
2012年	14,103	15,493	25,317	38,796	6,889	148,685	225,980
前年対比率	103.5%	93.1%	97.6%	108.1%	105.3%	98.2%	102.6%

表4 地区別売上
(単位：社、百万円)

部門別	北海道		東北		関東		東海北陸		関西		中国		四国		九州				
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均			
機器単品販売	4,225	845	4,842	440	128,597	1,118	84,756	1,803	31,109	1,111	28	1,155	128	2,148	269	8	10,689	629	17
設備工事を伴う機器販売	42	14	4,578	509	82,661	1,008	14,257	475	22,195	1,168	19	1,183	148	5,165	861	6	9,085	649	14
他の厨房事業	1,706	427	2,871	319	56,011	577	8,216	249	11,596	610	19	689	77	1,534	256	6	5,639	352	16
全体	5,973	1,195	12,291	1,117	267,269	2,104	107,229	2,188	64,900	2,163	30	3,027	252	8,847	1,106	8	25,413	1,412	18

前年対比率 (235社対象)

対象企業数	5社	9社	116社	44社	23社	12社	8社	18社
2011年	5,633	3,242	262,297	104,339	62,342	3,181	9,041	20,159
2012年	5,973	3,743	258,842	106,426	62,992	3,027	8,847	25,413
前年対比率	106.0%	115.5%	98.7%	102.0%	101.0%	95.2%	97.9%	126.1%

※支店・営業所の売上は本社所在地で計上した。

図4 就業者別売上割合

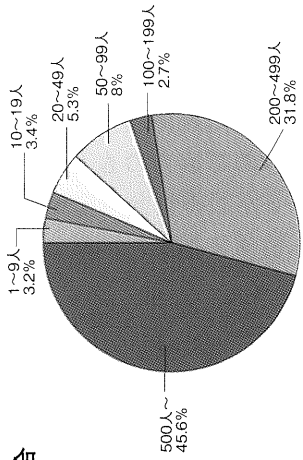
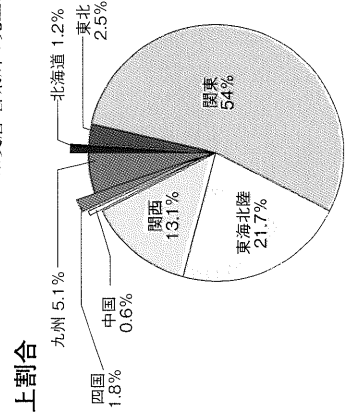


図5 地区別売上割合



Rookie☆Debut

新会員さん いらっしゃい!

キッチン・バス工業会



会長 渡辺 岳夫

当工業会について

当工業会は、ステンレスシンク工業会（1965年3月設立：流し台メーカー16社とステンレス鋼板企業6社）と、ステンレス浴槽工業会（1971年12月設立：ステンレス浴槽メーカー14社）が起源で、1985年4月に合体しステンレスシンク・浴槽工業会となり、1987年5月、キッチン・バス工業会に名称変更しました。キッチン、バス、洗面化粧台とそれに関連する設備機器を通じて、業界の発展並びに住生活文化に貢献することを目的としています。経済産業省、国土交通省、内閣府、関連団体のご協力のもと、会員企業71社が一丸となり、6常設委員会（総務、技術、調査統計、PL関連、情報化推進、消費者関連）が業界課題に取り



キッチン・バスの日記念 第8回「台所・お風呂の川柳」表彰式（平成24年11月2日）

わが会のアピール×3つのポイント

- ❶ キッチン、バス、洗面化粧台と関連機器の発展に尽力します。
- ❷ 上記製品を通じて住生活文化の向上に寄与します。
- ❸ 会員相互の連帯強化をはかります。



平成24年度 定時総会（平成24年5月17日）

組み、調査・研究を通じて、解決策を策定しております。

設立40周年を記念して、11月2日を「キッチン・バスの日」と制定し、普及促進事業として「台所・お風呂の川柳」を募集し、優秀作品表彰を実施。8回目の昨年、応募総数が10万句を超えました。第9回は（一社）日本厨房工業会さまにも川柳応募のご協力をいただきながら、より一層の普及促進に邁進します。宜しくお願い申し上げます。

- 設 立
西暦1965年3月（起源：ステンレスシンク工業会）
- 代表者
会長：渡辺 岳夫
（タカラスタンダード(株)代表取締役社長）
- 所在地
〒105-0012 東京都港区芝大門1-4-9大門ビル3階
TEL03-3436-6453 FAX03-3436-6454
- URL
<http://www.kitchen-bath.jp>

北海道支部で第2回研修会が開催



北海道庁旧庁舎を見学



竣工が1888年で、現在は重要文化財に指定されている

今回の研修会は、12月13日16時集合、参加者15名で、赤レンガで親しまれています北海道庁旧本庁舎の内部を見学し、北海道の歴史をたどり、北海道の食文化を探る研修としました。

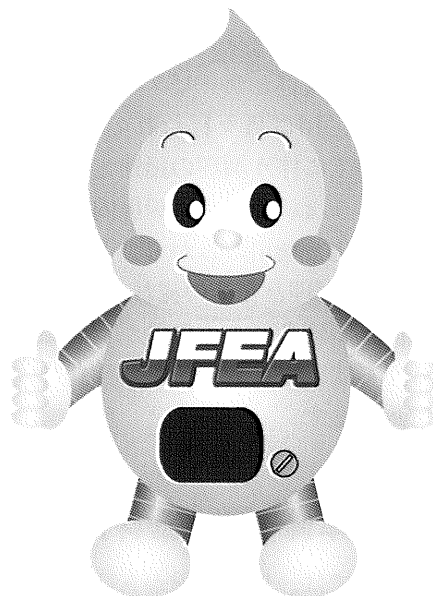
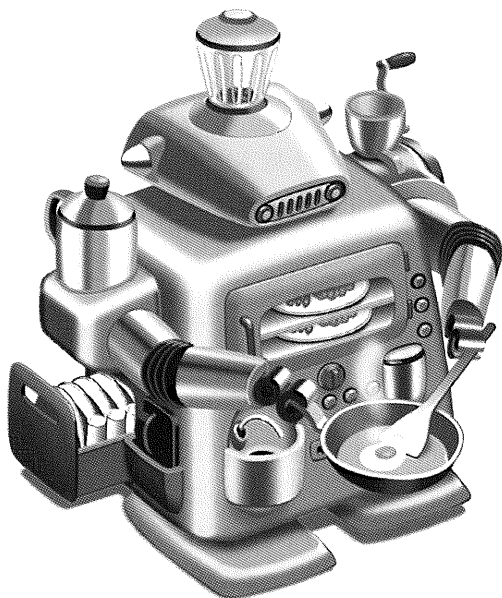
北海道が、松浦武四郎の測量により北加伊道（俗に、カイはアイヌ語に起因するそうです）と呼ばれていた頃から、全国の開拓民移住による開墾で農業・漁業の開発が進み、漁業はニシンと鮭、農業は黒田清隆の産業振興に、国外からの技術指導を仰ぎ、特に野菜の栽培に力点を置き、ジャガイモ・にんじん・玉葱等の寒冷地に適した栽培を研究し、クラーク博

士が帰国する1877年頃には、既に米作も行われておりました。

この後ゆうに2時間の研修になりました。これらの内容は後日にしますが、熱心なボランティアの話に、一同聞き入り、私も認識を新たにしました。

次に道庁の裏手にある、明治36年創業の中村屋旅館に集合し、道庁と共に歩んだ老舗の旅館としての変遷と食文化の変化について、総料理長の久崎博久氏からご講演いただき、交流会に流れました。残念ながら道庁の厨房室は写真撮影厳禁でした。

[北海道支部事務局長・吉田義一]



厨房と飲食運営改革のすすめ

第10回

食材保管庫の見える化は 飲食経営の改革になる

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	経営編
5	北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察	
6	飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役目	
7	厨房メーカーが鍵を握る調理改革	環境編
8	客船ガイドライン Vessel Sanitation Programと厨房衛生	
9	調理感性に対応する調理機器は飲食業の改革になる	
10	食材保管庫の見える化は飲食経営の改革になる	システム系
11	厨房環境におけるICTの制御と効果予測	
12	今、求められている社員食堂と厨房作業のあり方	

■ 初めに

厨房機器の基盤を含め、調理作業においても通信管理と調理の応用は不可欠な状況になったと思います。飲食環境においても人・物・金に関する管理機能では日々進化したシステムが応用されています。飲食業の収益改善とサービス向上のため、さまざまなシステム応用は日々行われています。FR業態では、食材加工に伴う調理の迅速化は日々進んでいます。そのような状況でも、厨房内では調理機器は単体機能の進化と利用のみから、それ以上の進化は見られません。調理と作業の流れは密接に関係します。売上に伴う調理各種の作業量が判断できる厨房環境になるならば、まったく新たな飲食の改革が始まると確信致します。

■ 食材準備予測と食材費抑制障害

飲食施設では、日々食材が入庫、検品され、そのまま調理に回されるものもあれば、一次的に保

管する食材もあります。調理者は各調理に必要な食材を予測し、調理提供前まで調理プロセス段階ごとに保管しています。単品商品に特化したファストフード（FF）であれば、必要食材を部品管理として概念を変え管理できます。FF業態を含め、POSを応用する飲食業では、売上履歴を応用して、販売予測を行い、時間ごとに必要となる食材の情報も入手できる状況です。

しかし一般の飲食では、食材受け入れ時、下処理後、最終加熱前と、作業段階ごとに食材の形状や保管数量は変化します。食材保管では、取り扱う食材や提供メニューは何十種類となり、食材保管庫は食材が混在保管を行っている状況です。繁忙時の昼食時と夕刻以降では、料理の注文と下処理加工の調理作業は繰り返し行われます。準備食材も調理ごとに減るため、状況を見て下処理（仕込み）作業の追加を繰り返しています。

宴会やパーティー予約ならば、確定人数の食材準備で作業を進められます。しかし、ランチタイムやディナーの来店客は不確定です。そのため、食材準備にも過不足が生じ、食材欠損や料理遅延が日々生じる状況が発生しています。

個人店以外のある程度大きな飲食業では、何らかの調理マニュアルは存在します。マニュアル作成の目的はさまざまにあります。作業面では不慣れた作業者を即戦力で実践に活用するためのツールだといえます。不慣れた作業者は単純な調理作業を任せられ、熟練者のサポートを行います。下処理では朝仕込み表を読み、その段取りで作業を行います。繁忙時には調理補助を行い、調理作業と共に必要食材の不足が生じる前では、食材庫の確認を行い、不足の

程度を熟練者へ問いながら、下処理（仕込み）作業の準備を行うと調理作業マニュアルで記載されます。しかし実際の作業では、マニュアル通りには進みません。繁忙時では下処理食材の欠損や予測量の違いなどにより、提供遅延や欠品などが生じ、売り損が頻繁に発生している状況です。逆に出数よりも準備食材が余る場合では、転用できない食材は廃棄処分か、スタッフの賄食となり、食材原価を上げている原因となっています。顕著な例では、事業所給食施設でよく見られるケースです。飲食業では、食材や人件費も削減される中、営業は行われますが、抜本的な収益改善の対策とはなっていません。多くの飲食施設の実態を見る中、改革が進まない大きな要因は、厨房作業の見える化の仕組み作りがないためだと強く思います。

調理食材の準備と管理の限界

売上結果は、お客さまのその店に対する評価です。同様に売上は、厨房の作業量と比例します。売上情報を読み解くことにより、その店の作業状況が見えてきます。

同時にPOS履歴により販売特性は掌握できる状況となり、時間帯ごとに厨房内で用意する各種食材も管理できる状況となります。例えばPOS販売履歴の特性分析により、AとBとCメニューが12時から12時30分の間で、各10品80%の確率で提供されると予測する場合の保管シナリオを検討します。

AとBとCに必要な最終調理時間が10分間となる場合、12時10分前（11時50分）までにAとBとC料理に必要な、10人分の食材パーツを用意しなくてはなりません。

各必要食材内容をA（材料1R+2F+3R）、B（材料4R+5F+6R）、C（材料1R+4R+6R）と定義すれば、調理前の食材保管庫には[(1R+2F+3R)、(4R+5F+6R)、(1R+4R+6R)]×10セットが11時50分以前に最終食材保管庫（通常3次保管庫）に用意されていなくてはなりません[参考資料A]。また次のPOS販売予測では、12時30分より13時30分の間でAとBとCメニューが各5品80%の確率で提供されると予測する場合も検討してみます。

AとBとC調理に必要な最終調理時間が10分間ですので、12時20分前（11時40分）までにAとBとCに必要な5人分の食材パーツを追加準備しておくことが必要です。調理前食材保管庫には[(1R+2F+3R)、(4R+5F+6R)、(1R+4R+6R)]×5

セットが12時20分前に、最終食材保管庫（通常3次保管庫）に用意されます。

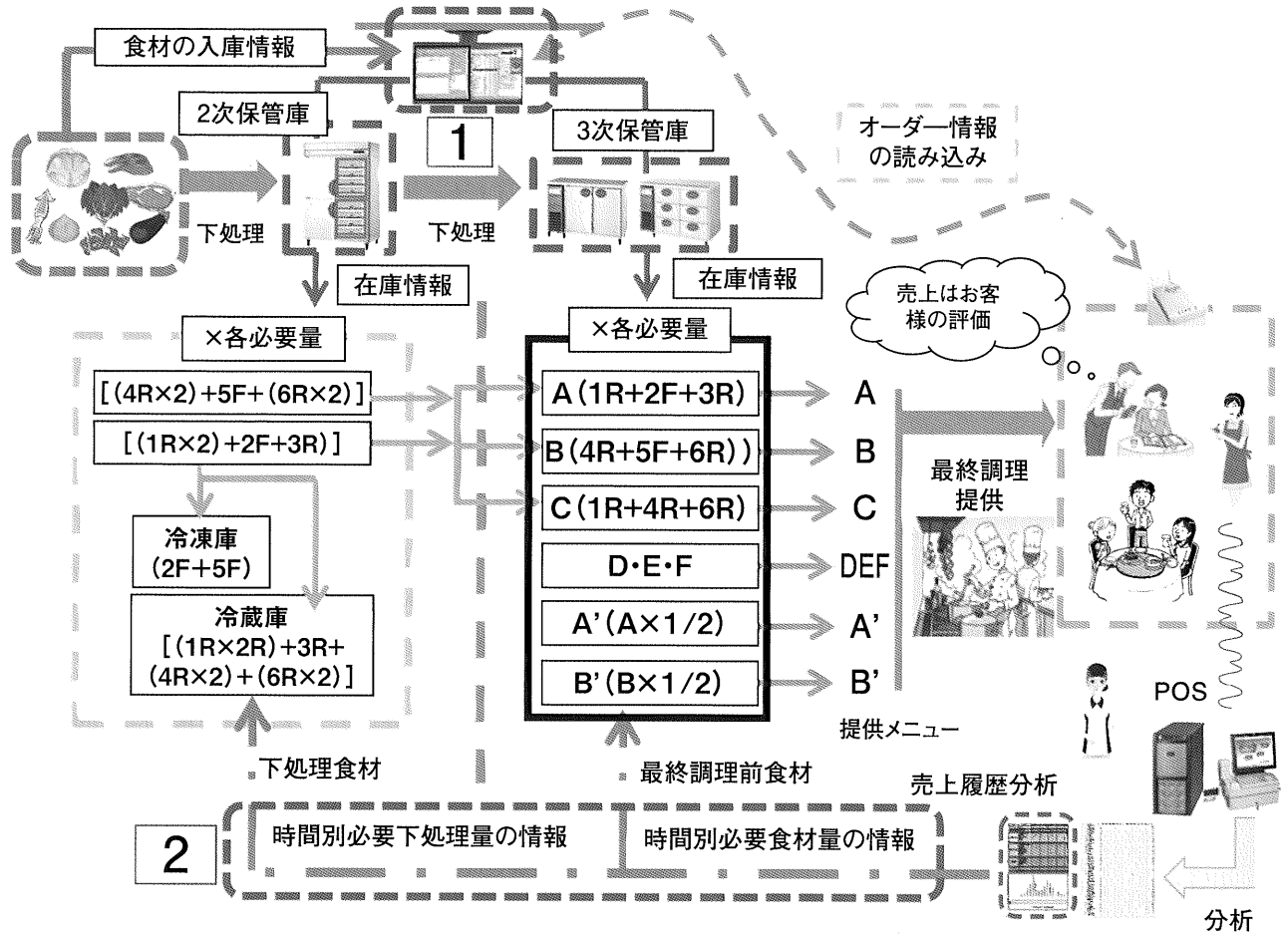
最終食材保管庫の食材は下処理後の製品です。では最終保管入庫前の、下処理段階ではどのような状況であるのか。たぶん[(1R×2)+2F+3R]+[(4R×2)+5F+(6R×2)]×15(10+5set)の食材が、下処理用保管庫や作業台上にある状況だと思います。食材保管庫別の状況としては、冷蔵庫には[(1R×2R)+3R+(4R×2)+(6R×2)]×15、冷凍庫には(2F+5F)×15が混在収納している状況であると思います。では下処理前段階となると、カット前や1次加熱前、冷凍、冷蔵パックの状況などがあり、形状はさまざまです。

飲食店のメニューは、もちろんABCだけではありません。DEFもあり、A'(A×1/2)やB'(B×1/2)もあります。また加熱時間や加熱シナリオ、盛付方法も違います。その中で調理前に準備する下処理食材と最終保管食材量の管理、調理進行時に不足分を確認して、準備が必要となる食材の確認と作業、日々作業の繰り返しと経験があつてこそ、成り立つ作業です。しかし熟練調理者やパートスタッフであっても、記憶の限界はあります。天候の変化による客入りの増減や宴会や予約追加による食材準備量の変化は常に発生致します。

そのような状況では、準備食材の見誤りによる欠損や、下処理作業の遅れなどが生じる状況となり、お客さまへの料理提供の遅延や予定数の提供メニューが出せない状況となります。売上の収益が低下する項目では、提供遅延による客席回転率の低下による売上減、目標販売量の低下、食材廃棄による食材原価率のアップなどの影響が日々発生している状況です。

食材保管庫の見える化は飲食経営の改革になる

以上のように、調理提供前や、提供ごとに化する必要食材の掌握は容易ではありません。各食材の準備だけでなく、加熱調理や盛付作業、オーダーごとの調理順番も考慮しながらの作業も強いられます。OES（オーダーエントリーシステム）で料理注文を受けた場合、注文データは厨房とフロアへ通達されます。厨房では注文に応じ、必要食材が取り出され、調理作業が行われます。繁忙時、調理は繰り返し行われます。各種調理が繰り返されるたび、調理準備食材は減っていきます。各種の食材が一定量減った場合、加熱エリアや盛付場へ食材の供給が



繰り返し行われます。仮に調理ごとに減る食材情報がリアルタイムで判断できるシステムを応用するならば、調理作業にどのような変化が現れるでしょうか（参考資料A-1）。

大幅に改革されるのが、集中して調理作業に傾注できる環境が生まれることです。特に繁忙時では、用意した食材の不足量を逐次確認する余裕などありません。またシステムでは、調理ごとに減る仕込みで食材の保管数量が画面表示されているため、食材の欠損防止に貢献します。残数の確認と共に、ある一定数量以下では、作業指示のインフォメーションも通告できるため、作業の忘れ防止となります。同時にPOS売上履歴により、平日と休日、土日傾向の売り上げ特性分析はできます。つまり時間帯ごとに注文されるメニュー傾向と、必要食材の準備量情報も調理場へ情報を通達できる状況にもなります（参考資料A-2）。

食材の数量他、食材消費の情報も確認できるため、調理食材の安全管理面に貢献します。管理面では、調理を行った食材の消費量と、調理前の準備した食材消費量は理論上同量となりますが、欠損や食材の余りが生じた場合、調理作業面の不備や不正が容易

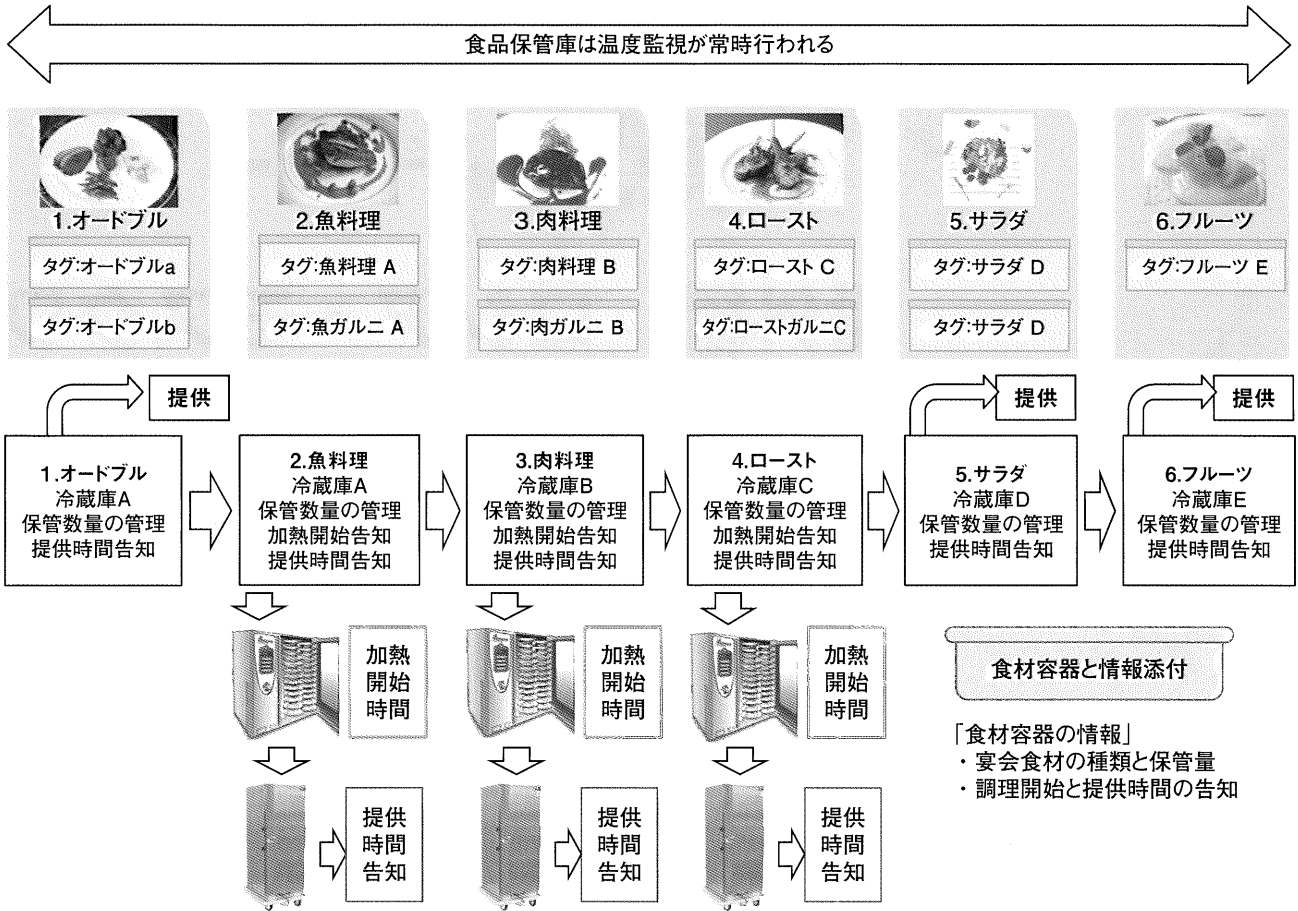
に判断できる状況になります。これにより、調理作業の不備是正の要因が明確になり、食材廃棄率なども下がり、食材原価の低減化や飲食経営の改善へ大きく貢献します。

調理と宴会作業への改革

ホテルや旅館で行われる宴会やパーティー料理は、一定時間内に順次料理が提供されます（参考資料B）。担当者は宴会進行状況を逐次確認しながら調理セクションへ料理提供タイミングを通達し、最終調理や盛付が行われ、料理は提供されます。一つの宴会ならば厨房とホール担当の間で何ら問題なくサービスは行えます。しかし宴会は一つだけではありません。婚礼、聖餐方式、立食、会議宴会と、日々各種宴会は行われます。各種宴会は提供メニュー、開始時間、提供スタイルもそれぞれ違いがあります。夕刻以降では宴会は重なり、各種の調理や盛付作業は同時進行で進められます。そのような場面では、料理提供の遅延や料理の数量欠損などは頻繁に発生しています。参考資料Bでは、あらかじめ各種宴会特性に合わせた提供時間を登録します。宴会時間は

参考資料B

宴会調理では、様々な料理とコースはありますが、料理の種類としては冷菜・と温菜に大別されます。コース別に保管する容器は各食材庫内で認識され、厨房内のディスプレイで表示されます。宴会ごとに各料理の提供時間はシステム内で管理され、調理者へ告知されていきます。



60分、90分、120分と、開始と終了時間はコースによりおおそ決まっています。会議宴会（アルコールの有無）、家族、グループ、二次会宴会など宴会種により、提供タイミングに特性はあります。決められた時間内に、宴会特性のグループ化を行い、提供特性に合わせた調理提供時間をシステム内で管理し、通達します。

システムでは宴会別に料理と提供特性をあらかじめ登録します。冷菜ならば保冷と盛付提供、温菜ならば調理と保温時間を加味した提供時間や、調理時間の告知を宴会ごとに通告します。システムを応用する利点では、ホールマネージャーや調理責任者の指示を受けない状況でも、調理作業や盛付タイミングが判断できます。

また宴会料理の間違い、手待ち時間が発生しにくい作業場になります。調理情報の共有化により、調理の失敗や食材廃棄の抑制へ貢献し、食材原価の低減化へ貢献します。

まとめ

厨房機器と調理システムの応用は飲食経営の改革になりますと、何度か他媒体でも報告してきました。人件費や食材費の抑制努力は日々行われています。しかし、飲食業界における抜本的な改革には至っていないのも事実です。上記に記載した調理作業の見える化システムは、調理スタッフと調理管理者、経営者を含むサービススタッフも調理の流れが見えるシステムとなります。本稿ではシステムの詳細は踏み込んでいません。現在システムを構成している段階です。

このシステム応用が標準となれば、新たな飲食の改革となり、同時に厨房機器は、調理機能から経営改革の手段と変化します。そのためには、厨房メーカーの方々からの協力は不可欠です。システム構想および構築において福島工業(株)システムスタッフの協力に感謝致します。

※「システムコンテンツ協力」 福島工業(株)、(株)フォアサイト

日本の食の 原点から-10-

番外編 ロシア・モスクワ

ロシア・モスクワ

(有)フーズシステムクリエイター

佃 朋紀

モスクワの魚

番外編第2弾は、ロシア連邦の首都モスクワです。ご承知のようにモスクワには漁港はありませんが、故あってモスクワを訪れる機会がこの2年ほどで4



写真1 赤の広場

度ほどありました。訪問するまでは、これまでの歴史もあり、距離的には近いにもかかわらず何か遠い国のように感じていた国でした。しかし行ってみると、意外に親しみやすい国だったのが最初の驚きでした。

さて、そのモスクワに行くには、成田空港からはシェレメチェボ空港もしくはドモジェドボ空港着で、飛行機に乗り約10時間20分ほどかかります。エアフロートは毎日、JALは隔日にあります。パリまで12時間45分かかると考えると、モスクワは「ほとんどヨーロッパ」といえるのではないのでしょうか。そして、ドモジェドボ空港からはモスクワ市中心部までは約35km、シェレメチェボ空港からは約29kmです。東京駅から羽田空港国際線ターミナルまで21.9kmですから、市内から比較的近くにある空港なのです。しかし、後で書きますが、そこに脂汗の出るような大きな落とし穴が潜んでいました。

ところで、モスクワといえば、まず頭に浮かぶのがクレムリン、赤の広場になります(写真1)。こ



写真2 ワシリー大聖堂



写真3 ロシアの凱旋門

ここにはレーニン廟があり、ロシア国内でも有名な観光スポットになっています。また、ここはかつてソ連邦時代に国威発揚のために行われた軍事パレードの開催場所でした。この赤の広場で、大陸間弾道ミサイルや戦車が行進していたのです。ちなみに、こぼれ話ですが、赤の広場は石が敷かれていますので、戦車が通るとその石畳が痛み、壊れてしまうのだそうです。ですから、その後の修復作業が大変だったという話を伺いました。虚勢というのは、なかなか面倒なものです。

ところで、赤の広場の「赤」は共産主義の「赤」というようなイメージが自分にはあったのですが、違っていました。実際、赤の広場というのはモスクワに限らずいろいろな都市にもあるそうです。というのは、「赤」というのは古代スラブ語では美しいという意味があるそうで、ロシア語の「赤の広場」という名称は、「美しい広場」という意味で使われているようなのです。ロシア国内には赤の広場がいろいろな都市にあるようですが、やはりモスクワにある赤の広場は特別のようで、1990年に「モスクワのクレムリンと赤の広場」の名称で世界遺産に登録されたそうです。

赤の広場を囲んで、ワシリー大聖堂があります(写真2)。おとぎの国の建物のような感じの建物です。屋根はネギ坊主のような形をしていて、カラフルなのが特徴的です。ちなみに、ネギ坊主の上にはロシア正教の十字架があり、その十字架にはある特徴があります。八端十字架と呼ばれるもので、縦の線に対して横に3本の線があります。一番下の線は磔刑(たっけい)の際の足台の線になるのだそうです。また、一番上部の線は罪状書きなのだそうです。

また、この赤の広場はナポレオンが撤退した所としても知られています。ですから、モスクワ市内には、ロシアの勝利を祝ってパリにもあるような凱旋門が建てられています(写真3)。最初見た時は驚きま

した。凱旋門といえば、パリでしたから……。

観光はほどほどにして、ロシアの外食事情、小売事情、流通事情などを概観してみましょう。

モスクワにおいても日本食ブームは起こっていました。市内には日本食レストラン、日本食風レストランを合わせると600店舗あるのではないかと、1,100店舗あるのではないかとされているぐらいにその実数は把握されていないのですが、たくさんあります。確認できない理由というのは、日本のように寿司は寿司店というようにはっきりと店舗が分類されていないからだと言われています。例えば、カフェ(喫茶店)のような所でも、ウクライナ料理のレストランでも、韓国料理店でも、ともかく寿司が定番メニューとして扱われているのです。ウズベキスタン料理のカフェには、写真4のようなメニューがあるぐらいです。

このように、日本料理店ではないお店で寿司が出されているのですが、われわれとしては、こうしたお店はいわゆる「日本風料理店」と見ています。ですから、日本料理ブームと言われながらも、その実態は日本風料理ブームといえるのかもしれませんが、もちろん、こうした日本風料理店の調理技術がどのレベルにあるのかは知る由もありませんが、寿司を見ると一目瞭然でした。それが、モスクワにおける日本風料理店の実態なのです。いずれにしても、モスクワにおける「日本食ブーム」はこのように「寿司ブーム」という形で展開されていることだけは、確かなようです。

また、寿司ブームの主役は、写真4のようにロール系がほとんどです。価格的には、6貫で250ルーブルから400ルーブルぐらいまで、日本円に直すと



写真4 ウズベキスタン料理店の寿司メニュー



写真5 レストラン夢

700円（1ルーブル=2.8円とする。以下同）～1,120円になります。かなり高めの価格となっていますが、モスクワ娘さんたちは、オシャレに寿司をつまんで、ゆっくりと時間を過ごすのがお好きのようです。

その一方で、もちろん正統派とでもいべき日本食レストランもあります。モスクワでは、世界的な日本食レストランチェーンの「のぶ」を頂点にして、「美郷（みさと）」や「誠司」「夢」「一番星」「青空」などがあり、本格的な日本料理が食べられるようになっています。そこには日本人シェフがおり、素材にもこだわりがあります。また、使われている魚は、日本（築地）からの直輸入の所もあると聞いています。もちろんそれだけに価格も高く、高級レストランが多いようです。

写真5の「レストラン夢」に行ってきました。ビジネスランチ的なものとして、例えば寿司・餃子ランチというのがあり、価格は700ルーブル（1,960円）でした。かなり割高になっています。ただ、ロシアの富裕層の方々にも人気があるようですし、モスクワ在住の日本人もよく食べに来られているようです。こうした高級日本料理店が果たしている日本食普及の役割は、重要になっています。また、日本料理店がモスクワ在住の日本人の食と深くかかわっていることも理解しておく必要があるようです。

次に、モスクワにおけるスーパーマーケットを見てください。モスクワには、大きく分けて大衆的

なスーパーマーケットと富裕層をターゲットにした高級スーパーマーケット、旧来的な市民市場的マーケットの3種類があるようです。もちろん、業態によって魚の扱い方も変わってきています。写真6はフランス系のハイパーマーケットで、レジが100台ほどありました。日本でいえばイオンやヨーク堂の店舗を一回り大きくしたようなところで、大衆的なスーパーマーケットです。価格もリーズナブルで、意外に種類も豊富です。

写真7は富裕層をターゲットにした高級スーパーマーケットで、日本でいえば紀伊国屋のような所でしょうか。売場には、ヨーロッパヘダイヤスズキなどの他に、マグロのブロックやノルウェーサーモンの切身、フィレーも置かれていて、売場面積も意外に広く使われていました。

いずれのスーパーマーケットにおいても、対面販売となっています。この点は、日本のスーパーマーケットとは異なる所です。

次に、こうした外食店、スーパーマーケットに供給している所を見てください。モスクワには、日本のような卸売市場というものはありませんが、間屋的な業務を行う業者は存在しています。写真8が、ある業者の配送センターの内部になります。モスクワにおける生鮮水産物の流通においては、いろいろ業者はいるようですが、このセンターの果たす割合は非常に高いと言われています。ちなみに、この業者は週2回ほど地中海などから水産物を輸入しており、ちょうどわれわれが行った時は、地中海方面から水産物が運び込まれた時でしたから、センターも荷物でごった返していました。ところで、この業者はモスクワ市内で、高級なシーフードレストランの経営やケータリングなども行っています。

写真8を見て一瞥できるように、モスクワにおける水産物流通ではきちっと衛生管理がなされ、しかもかなり高度な形で進んでいることが分かります。当然といえば当然なのですが、ロシアにおいても「ロシア的鮮度評価基準」が存在しているのです。ただ、いかに高度に管理されているとはいえ、あくまでも「加熱による消費が日常的」であるということなのです。ですから、日本における「鮮度」の感覚は、



写真6 ハイパーマーケット



写真7 高級スーパーマーケット



写真8 水産物の配送センター

この流通状況では求めようがないのが実態ではないでしょうか。これから水産物をロシアに輸出しようとする時に、この点が重要なポイントになるはずでず。つまり、ロシアの鮮度評価基準を無視して日本の鮮度基準を当てはめて考えていいのかどうかということです。当然、普及させるためには順序があるように思われるのです。

次に、モスクワの食の事情を見てみましょう。日本食ということではなく、シーフードという視点で味わってみましたので、ご紹介します。写真9は、実は日本から持ち込んだブリとマダイを使って作っていただいた料理です。もちろん、モスクワにはこれだけ高鮮度の鮮魚のブリとマダイはまったくと言っていいほど輸出されていませんので、超贅沢な一品になります。ですから、われわれもどのように料理されるか興味津々だったのですが、モスクワ的なセンスが現れたので、写真のようなものになっていました。マダイは、いわゆる姿造りということになるのですが、日本的なセンスではとてもあり得ないことです。なお、料理そのものは一見してカルパッチョ風かと思われたのですが、説明では「セビチェ」と呼んでいたようです。

写真10は、昼食時に行った郊外レストランでの一品です。ここでは、チョウザメのグリルをいただきました。ロシアでは、身近な魚としてチョウザメが食されているようです。もちろん養殖ものですが、活魚でも流通していますので、ロシアではメジャーな魚になります。ただ、このチョウザメは食用であり、キャビアを取るものとは種類が違うものです。味ですが、脂も適度にのっています、淡水固有の匂いがあり、かなり癖もありました。日本人的には好き嫌いがはっきりするような味でした。でも、これぞロシアの魚料理でした。

ところで、ロシアでも実は魚食というのが進められていて、ロードサイドの看板には魚食を促すものもたくさん見受けられました。やはり、健康に良いということを含めて、ロシアでも魚食は見直されているようなのです。確かに、ウォッカの飲み過ぎは寿命を縮めていますので。

最後に、ロシアで最も注意をしなければいけないことを書いておきます。それは、交通事情です。急速にモータリゼーションが進んだせいなのか、非常に広い道路（5、6車線）にもかかわらず、交通渋滞が日常的に起きています。特に金曜日の夕方は、「ダーチャ」と呼ばれる郊外の別荘に向かう車列が続き、異常なくらいの渋滞が起きます。その時の渋滞状況を甘く見ていると、2回目のモスクワ訪問の際にやってしまった「飛行機の乗り遅れ」につながるのです。以来、いつも帰国の際は心配をしながら

手に汗をかいてしまいます。モスクワの交通渋滞だけは、注意事項なのです。

私のロシアの訪問も、最終的には日本の水産物の輸出が目的でした。今、TPPへの参加の話題が巷間をにぎわしておりますが、日本の水産業にとっては窄まりつつある水産物の国内需要を考えた時、輸出を考えねばならない時に差しかかって来たことも事実です。その際には、関税はあるよりは無いに越したことはありません。ただその前に、実は日本そのものが自虐的な制度を作り輸出を阻害しているという事実もあることを理解しておくべきです。TPPよりは、まずは自虐的な制度を速やかに見直すことが必要なのです。

ところで、厨房という世界において、ロシアというマーケットはなかなか想定しにくいのですが、「日本食の文化」というキーワードを考えれば、新たな戦略を見出させるのかもしれない。現在、日本食の文化が世界の無形文化遺産に申請中ですが、平成25年には登録されるかどうかが決まるはずでず。もし登録されるならば、それは大きなチャンスになるはずでず。時代の流れとして認識しながら、先人たちが築き上げてきた「日本食の文化」を、厨房機器的側面から多面的に活用してはいかがでしょうか。

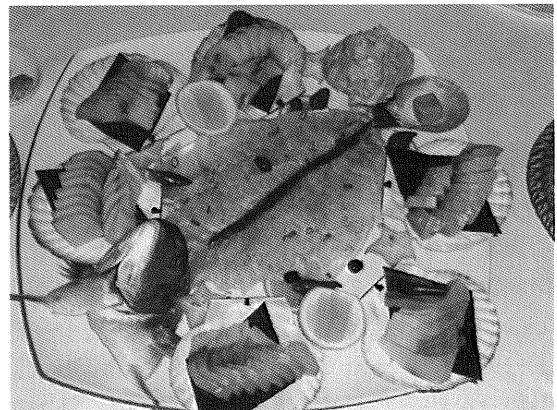


写真9 ブリとマダイのロシア風料理

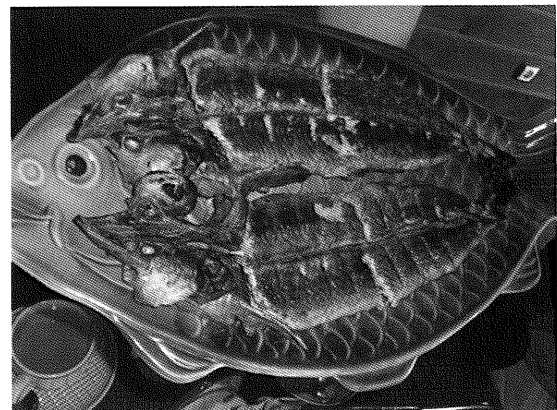


写真10 チョウザメのグリル

エイシン電機株式会社

支 部	会員No.
関東	1039

**「適温を追求する」。このことを求めて35年。
それぞれの温度帯を追求することによって、
がらりと変わった製品、新しい市場が創造できます。**



代表取締役
計良 英二

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

昭和52年外食産業向けに“熱”を中心とした電気製品作りから出発しました。当時は冷蔵関連機器を除いてはまったくといって良いほど、ガス中心の機器が主力でした。あえて、そのような時期に電気での機器作りを始めたのは、ちょうどその頃に外国からのノウハウによるファストフード、コンビニ等が日本に展開され始めていたからです。最初はすべて外国製の電気製品を持ち込んで使用していたのですが故障が多く、アフターサービスにも困っており、電圧が違うこともあり、国産化ができないかという要望が多々ありました。前々から外国の展示会等へ出向き、世の流れとして電気の時代が来るだろうという感じがしたからです。以来電気を利用した熱ものに特化した製品作りを行い、一部の製品を除き、ほとんどの電化厨房製品を作りました。当時の厨房内は今のようないくつかの環境ではなく、機器に水をかけられたりするのは頻繁で、安全に電気製品を使用させていただくには大変苦労したものでした。

ただ、現在は選択と集中の必要性から当社の得意分野に絞った製品作りをしております。10年前からは時代の流れに対応すべく中国深圳市に工場を持ち、規格製品のほとんどは中国で生産するようになっております。中国でも良い物を求める企業は多くあり、今後、中国市場へも販売する予定です。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

初めは、コンビニ、ファストフード向けの機器が主力でした。日本で初めての電気おでん鍋をコンビニ（セブンイレブン）に納入したのは、今から約28年ぐらい前でした。これをきっかけとして、これらの業界を中心とした製品作りを行って参りましたが、厨房業界にもいろいろな製品を納入させていただいております。今、当社は、医療機器製造業、第2種医療機器製造販売の免許も取得し、医療関連業界にも進出しております。ミルクを温風で加温する機器、冷凍された母乳を解凍する機器等、特許を取得し、ほとんどの大病院で採用いただいております。そし



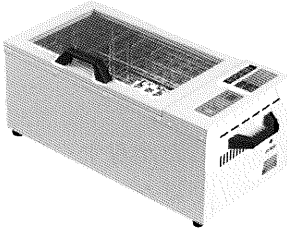
焼き鳥焼き器



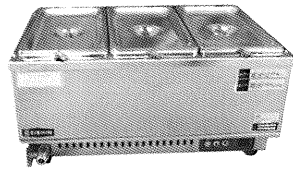
コンベアフライヤー



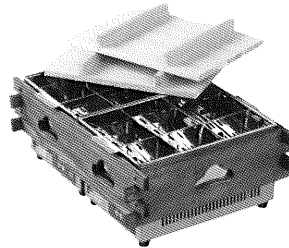
マッサージチェア



温乳器



ウォーマー



おでん鍋



ショーケース

て血液関連の学界、日本赤十字社等の専門家の指導の下に、新鮮凍結血漿解凍器の開発を行っております。また、椅子やベンチにマッサージ機能を付けた大衆が利用するものをショッピングセンターに置いております。これらの製品は直接厨房業界に関係はないですが、本業の厨房業界で培った基礎技術があったことと、業界での現場のニーズ情報を得たことで製品化できたと考えています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社の社是「適温を追求する」を考え、比較的低温から順に挙げれば、植物の育成→園芸→食品の保温、加熱、殺菌→各種オーブン→陶芸、七宝焼等、必要とする温度を追求することにより、まったく新しい市場が形成されます。

今年は、温蔵ショーケースに力を注いでいます。あらゆる食品に適したショーケース作りはとても難しいことですが、全社を挙げて挑戦しています。そして、お客さまが何かを行う時、当社に相談に来るような、そんな会社になりたいものだと考えています。「どんな小さなことでも良い」、その分野でオンリーワン企業になろう、このかけ声を持って社員一同前向きに邁進しております。

このように業界が何を望んでいるかを読み取り、一緒に企業と取り組んで新しい製品作りを行って参ります。特に食品メーカー（食材）を開発する時点から取り組むようにしております。

——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。

日本厨房工業会を、会員企業だけでなくもっと多くの人々にその存在を知ってもらうようになって欲しいと思っております。例えば、外食等で安心・安全に美味しい料理を食べられるように努力していること等、メディアの応援も加え、PRしてみたいかがでしょうか？

- 設立
1976年7月
- 代表者
計良英二
- 資本金
1,000万円
- 従業員
45人
- 業種
業務用電化厨房機器の製造販売
- 主要取引先
ホテル、レストラン、病院、保育園、幼稚園、学校、ショッピングセンター、食品工業メーカー等
- 本社
〒240-0003
神奈川県横浜市保土ヶ谷区天王町2-39-3
TEL045-332-3270 FAX045-331-6950
新潟工場 新潟県燕市大字小池字中通り3633-8
小池工場団地
- 関連会社、工場
エイシン電機(株)新潟工場、エイシン電機(株)深圳工場、エイシン産業(株)、エイシン工業(株)
- ホームページ
<http://www.eishin-esdk.co.jp>

最新外食トレンド2013

No.2 外食と景気

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

ここ半月ほどで、日本の経済は、日経平均株価の上昇や1ドル70円後半から80円台前半で推移していた為替レートが円安に振れ、86円台まで円安に進むなど、経済界では好感の持てる状況となっている。

従来は、食品関連産業は景気・不景気にあまり影響を受けない業種であるということが定説であったように記憶している。

しかしデータを整理していると、私の専門である外食の売上高は景気に影響されていることが分かった。

では、どのような景気関連の指標との相関が強いのか検証したところ、内閣府の景気動向調査(DI指数)との正の相関が強いことが判明した。

詳細に見て行くと、景気動向指数(DI指数)には、現在の景況を表す一致指数と、現在の景況から半年ほど早く現れる先行指数、現在の景況から半年から1年後に現れる遅行指数があるが、外食の売上高は、遅行指数とほぼ相関があることが分かっ

た。

具体的には、一般経済が良くなったからすぐに外食の売上高が増加するというのではなく、半年後あたりから売上が増加するということになる。現在の景況とのタイムラグがあり、それは、後になって現れてくるということである。

しかし最近では、景況感が良い場合でも半年後にその影響が大きく現れなくなっており、景況感が悪い場合は、その影響はすぐに現れる状況となっている。

これらのことを踏まえて、今回は景気動向指数の状況と現場が感じている景気ウォッチャーの状況と外食の関係と課題について述べることにする。

2. 景気動向と外食

(1) 景気動向指数

景気動向指数には、内閣府が現在、主に使用しているCI(コンポジット・インデックス)指数と前述のDI(ディフュージョン・インデックス)指数がある。

CI指数は、景気変動の大きさやテンポを測定することを目的としており、DI指数は景気拡張の動きの各経済部門への波及度合いを測定することを目的としている。

DI指数では、指数が50%を上回ると景気拡大局面になり、50%を下回ると景気後退局面に入る。

平成23年8月からの景気動向指数(DI指数)を見ると、

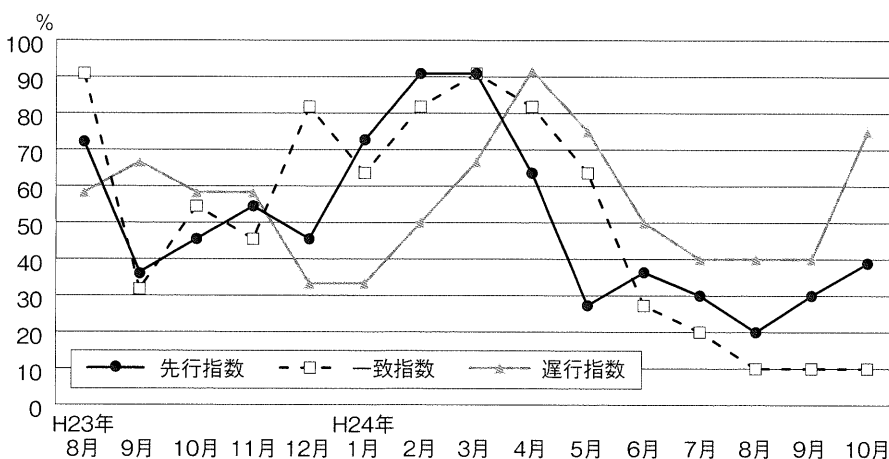


図1 景気動向指数(DI指数)の推移

先行指数は、平成23年11月頃から50%を上回り平成24年4月まで続いたが、平成24年5月には27.3%と大幅に50%を割り込み、10月まで30%前後で推移している。

現状の景気を示す一致指数は、平成23年10月頃から50%を上回り、平成24年5月までその状況が続いたが、6月には27.3%と大幅に50%を下回り、8月から10月では10.0%と、景況感が厳しい状況となっている。

遅行指数では、平成23年8月から11月までと平成24年2月から6月まで50%を上回って推移している。平成24年7月以降も40.0%と大きな低下がなく、10月には再び50%以上となっており、平成24年2月以降、ある程度景況感が安定しているといえる。

景気動向指数（DI指数）と外食の売上の関係だけを考えると、総体的に大きな売上高の落ち込みは考えられない状況にある。

しかし現実には 企業の中には、当然店舗過剰状態の中での競合店との競争の激化や原材料価格の高止まりなどで売上高の減少や利益の減少を招いている企業が出ていることから、現場の調査である内閣府の「景気ウォッチャー調査」で状況を把握してみることにする。

(2) 景気ウォッチャー調査

内閣府の「景気ウォッチャー調査」は、景気に関連の深い動きを観察できる立場の人の協力を得て地域別の景気動向を的確にかつ迅速に把握し、景気動向判断の資料とするものであり、その中に飲食関連があることからそれについて見てみることにする。

景気ウォッチャー調査の合計（家庭動向関連、企業動向関連、雇用関連の合計）を見ると、平成24年3月、4月では現場の景況感は強含みであったが、その後、景気が悪くなっている傾向が見られる。ただ、平成24年11月には、前月に比べて景気が若干ではあるが改善の

方向に向かっている。

一方、飲食動向関連を見ると、全体的に合計の景気動向よりも悪い傾向となっている。詳しく見ると、合計と同様に平成24年3月、4月では景況感は良い方向であったが、5月以降急速に低下し、7月には若干景況感が上向いたものの、その後再び低下傾向となり、平成24年11月には、平成23年10月以降、最低の指数となっている。

すなわち、飲食の現場で働いている人の飲食の景気感は、平成24年後半は厳しい状況であると感じている。

3. まとめ

前述したように理論的には、外食の売上高は景気に影響されることが分かっていることから、景気が上向けば（GDPが増加すれば）外食の売上高も増加することになる。しかし、景気が悪い現在でも売上高が増加している企業もある。

消費者ニーズが多様化・複雑化する中で外食の売上高を規定する要因は景気だけではなく、多岐にわたっている状況も認識する必要がある。

ここにデータや理論の限界があり、現場の状況も把握し判断する必要性がある。

外食は、消費者と向き合っている最前線であり、常に流動性があり、多様化した消費者ニーズを的確に把握する必要がある。

いかにして、データや理論と現場の状況の両方を迅速に把握し、売上高増加につなげるか、各社模索しているのが現状ではなかろうか。

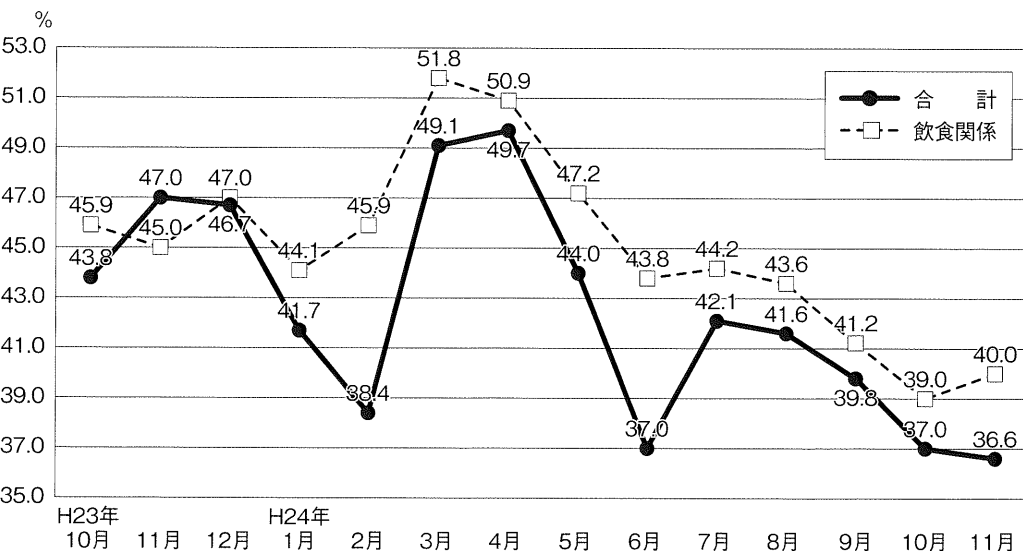


図2 飲食関係の現場からみた景気動向



【1】12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45件に対して48.9%。

(2) 特徴

◇事故クレーム及び品質クレームは0件

◇一般相談は、昨年購入した石油ファンヒーターを今年初めて使用するため点火したら、温風噴出口から30cm位炎が出た。メーカーはポンプや配管に空気が入ったら、そうなることが稀にある。取扱説明書にも書いてあると言っているが不安だ。現在は正常に使用しているが、このまま使用してよいか等6件。

◇問い合わせは、石油ストーブを久しぶりに使用するので、取り扱いについて聞きたい等16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	0	4	13	17(77.3)
事業者	0	0	0	2	2(9.1)
司法・行政	0	0	2	1	3(13.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0)	0(0)	6(27.3)	16(72.7)	22(100.0)

注) 昨年同月受付件数45件 事故クレーム件数5件

【3】主な関係行事・外部対応

(1) 委員会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 総務委員会 (ガス石油機器会館会議室 12/13)

【4】事故クレーム

12月度の事故クレーム件数は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

12月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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	業務用厨房関係法令集 2012年版	冊
年 月号から1年間	各 冊	業務用厨房設計事例集	冊
厨房設備工学入門 第5版	冊	会員名簿 (平成24年度版)	冊
合計金額			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的： 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 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
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(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	J G Z 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	E X グリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	E X 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 L 8 型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルター L 3-III 型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルター N 型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレ I 型	09-002-4903	日之出 (株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソーレ 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
12. 12. 14	S K グリスフィルター II	12-002-5103	(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) H A L T O N	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業 (株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルター III	09-002-5803	山岡金属工業 (株)	06-6996-2351

11. 12. 28	E C O ウ ェ ー プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(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-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-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

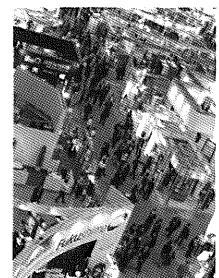
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エ ア ー ワ ン ダ ー II	12-003-1402	(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

❖ 2月(如月) ❖

1日(金)	テレビ放送の日	11日(月)	建国記念の日、万歳三唱の日
2日(土)	バスガールの日、頭痛の日、 夫婦の日、二日灸(如月灸)	14日(木)	バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日
3日(日)	節分	16日(土)	寒天の日
4日(月)	立春	19日(火)	第13回厨房設備機器展開催(22日まで)、 プロレスの日
5日(火)	プロ野球の日	20日(水)	歌舞伎の日、アレルギーの日
6日(水)	海苔の日、抹茶の日	21日(木)	食糧管理法公布記念日
7日(木)	北方領土の日	22日(金)	猫の日、 食器洗い乾燥機の日
8日(金)	針供養、御事始め	23日(土)	ふるしきの日
9日(土)	ふくの日、服の日、福の日、 肉の日	24日(日)	月光仮面の日
10日(日)	左利きの日、ふきのとうの日	28日(木)	ビスケットの日



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404社

(2013年1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 札幌営業所
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
株オーディオテクニカ
株大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
株カジワラキッチンサプライ
株加藤厨房設備
株キシ・トレーディング
北沢産業(株)
株キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
株コメットカトウ 東京支店
有サカモト
サンウエーブキッチンテクノ(株)
三幸(株)
株サンテックコーポレーション
サンデン(株)
株シー・エス・シー
株シードトラスト
株正和
株シンガーハッピージャパン
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)

●セコムアルファ(株)

株ソフトテック
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
株プリチストン 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)
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)ラポー

●岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県
泉工業(株)
(株)クリエ
三和厨理工業(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)
シンポ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
(株)パロマ

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

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

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪営業所
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
クウケン(株)
(株)クラコ
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
タニコー(株) 関西事業部
(株)土谷金属
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗浄機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニックES産機システム(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所

ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
(株)増井厨房製作所
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支店
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

●奈良県
(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機(株)

●岡山県
(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)創研厨房
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)マクロキッチンギョ 富士

●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(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(株)
東京電力(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
トーセツ(株)
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
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
(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)

	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



●来年2014年の冬は、大坂冬の陣400年となる。司馬遼太郎『城塞』をはじめとして大坂の陣というか、末期の豊臣家を描いた作品は山ほどあるが、両軍併せて30万人以上の戦力が激突した戦だけに、その全貌を網羅した作品というのはなかなか見当たらない。●最近の作品になると、かつての講談でお約束だった塙団右衛門は脇役以下だし、増田盛次のように冬の陣は徳川方、夏の陣は豊臣方に参陣して戦死という変わり種武将がクローズアップされる機会はさらに少ない。●とはいえ豊臣方が混乱していたのは確かで、戦国の暗君にありがちな部下への不当な罵倒や場当たりの矛盾した判断ミスが相次ぎ、有能な部下を軽んじ、拳げ句に失敗の責は部下にのみあるように吹聴し離反させているのだから、哀れなものである。増田とは逆に、豊臣家を放逐され徳川方に付かざるを得なかった片桐且元などは、坪内逍遙『桐一葉』で悲劇の忠臣として描かれているが、その真意や如何に。●大阪城で販売されている『いくさ場の光景-大阪城天守閣収蔵戦国合戦図屏風展-』の図録には、大坂夏の陣で壊乱する豊臣方を描いた「大坂夏の陣図屏風」が掲載されているが、落城する城の大混乱と修羅場が精密に描かれている。さだめなき浮世にて候へ者、一日先は知らざる事。

厨房

平成25年2月5日発行

第50巻／第2号 (No.524)

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

HOTERES JAPAN 第41回 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 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
公益社団法人日本メディカル給食協会

一般社団法人日本弁当サービス協会
一般社団法人日本能率協会

会期

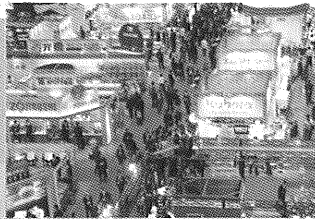
2013.2.19(火) ▶ 22(金)

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



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




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



テーブルウェア・
食空間演出ゾーン



和モダン・
和テイストゾーン



パーティー・
フライダル&おみやげ・
ギフトゾーン

最新情報はWEBで!!

HCJ

検索

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

問い合わせ先

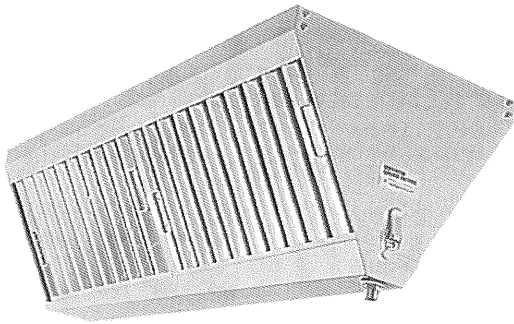
HCJ三展合同事務局

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

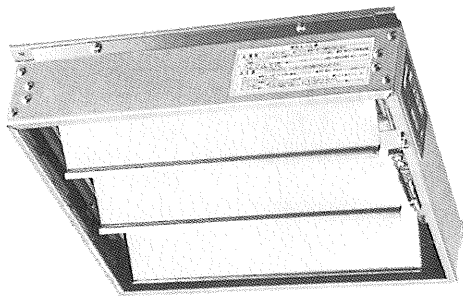
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

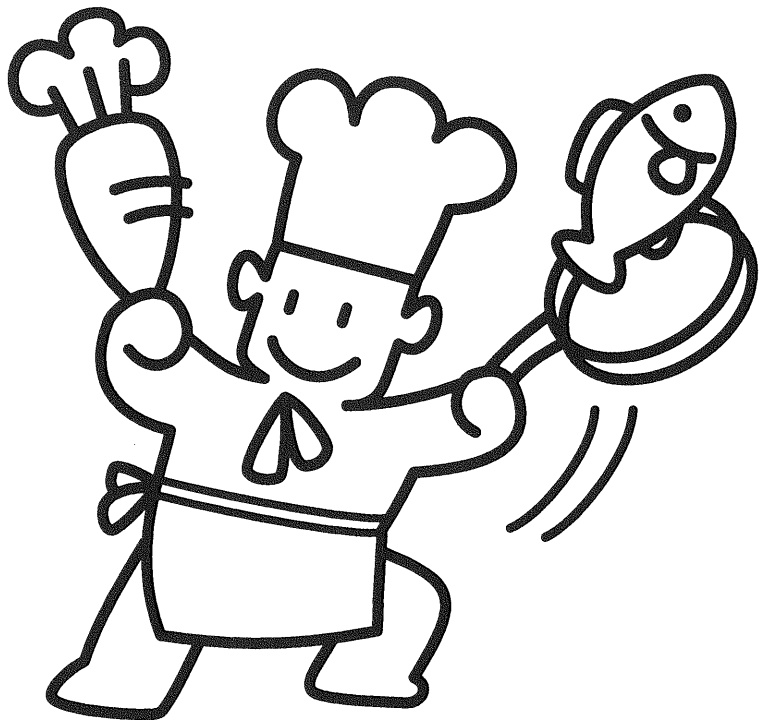
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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:sugicohn@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。



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

株式会社フジマック

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

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

www.fujimak.co.jp/



フジマック365日サポート体制
全国11事業部 65営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

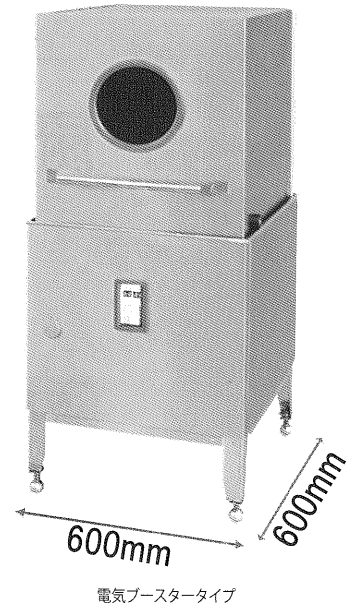
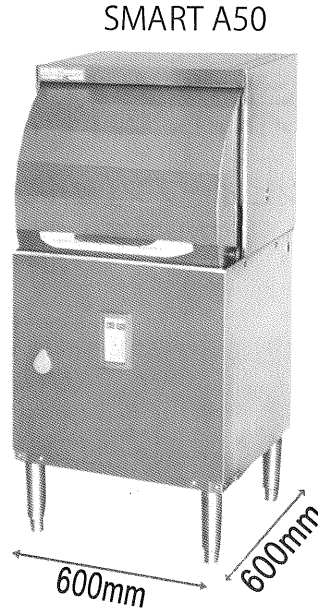
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

フジマックでは業種・業感・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。

SMART A500

すすぎ **2.2** リットル
洗淨槽 **27.0** リットル
奥行き **600**mm



新型 ECO ノズル

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



安心・安全・衛生洗淨

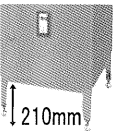
温度管理はお任せ！
一目でわかりやすく表示
洗淨温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は“ボタンひとつ”と
誰でも簡単に使えます



(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



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）

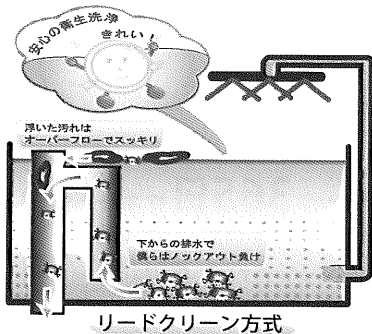
市水接続 OK！

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！



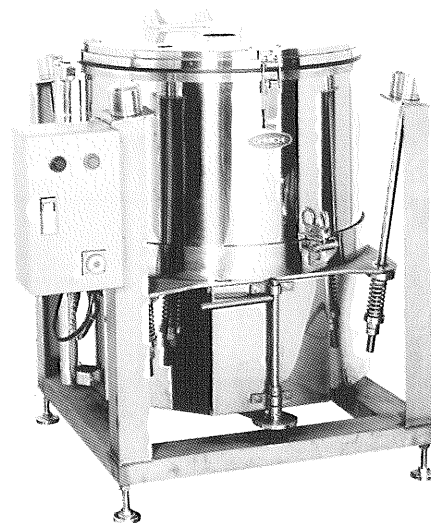
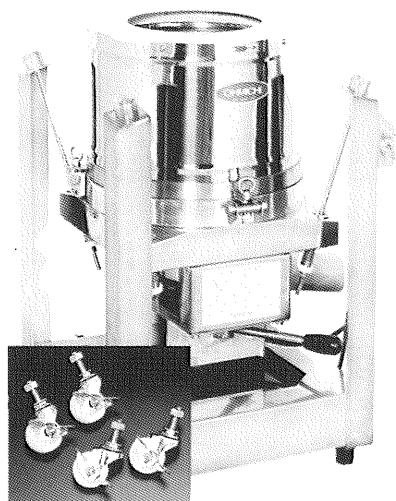
洗淨ごとに汚れた洗淨湯とすすぎ湯の入れ替えを促進させる

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。

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

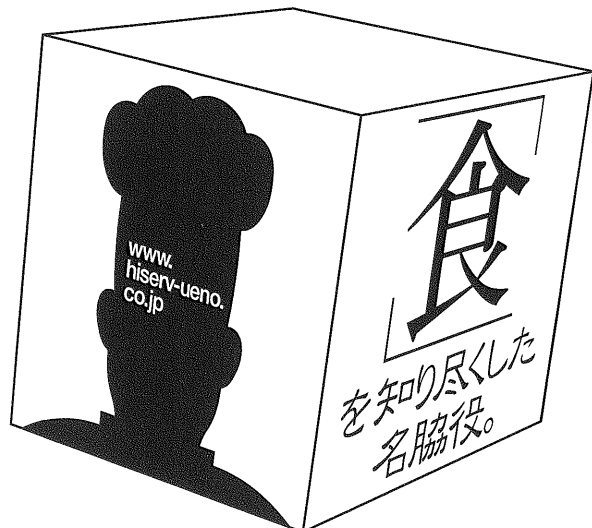
Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719

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4-15-15 FAX.03-3652-5219
■ ハイサーブウエノ(新潟)

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**

AIHOブログ更新中!!

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・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	中国(北京・上海)・韓国(ソウル)



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。

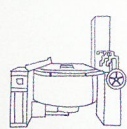
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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」です。

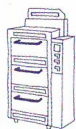
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

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



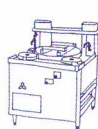
フライヤ



ゆで廻機



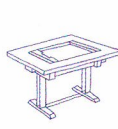
台付コンロ(スープ用)



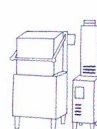
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」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
導入や人替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨」シリーズ