

3

MAR.
2013
No.525

第50巻 第3号NO・525
平成25年3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



第33回厨房設備通信教育
スクーリング報告

フジテレビ『ほこ×たて』に
工業会会員製品が登場!

厨房と飲食運営改革のすすめ
「飲食施設情報の読み込みと厨房計画」

日本の食の原点から「沖縄県の漁港と魚たち」

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 スूपウォーマー

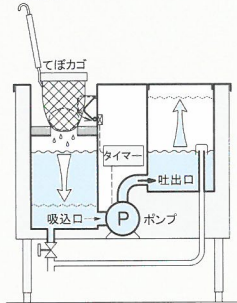
- 9.3kWの高効率加熱・デジタル高精度温度調制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スूप容量スケールつき。



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ーや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。



DM17

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

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



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ローター/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

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 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
古 屋 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、誰をも幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにて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。

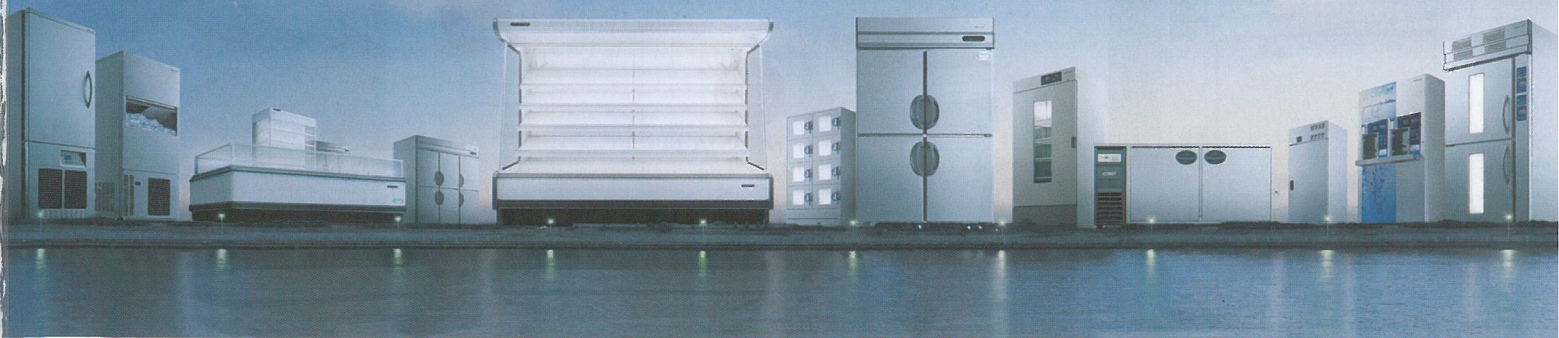
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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

誘導加熱式

IHシリーズ

脱!
3K宣言
(危険・きつい・汚い)

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

安全・快適・ハイパワー!
安心メンテナンス。
快適な厨房づくり。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA

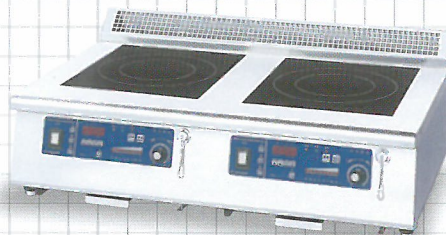


MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



MIR-5TA-N

特許登録済

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

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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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 愛知県名古屋市中東区高針台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)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(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)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(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)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

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)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(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。

その地球に恩返しのお気持ちを込め“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。



昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリーン
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球のために



新しい操作パネルでエコ運転を!

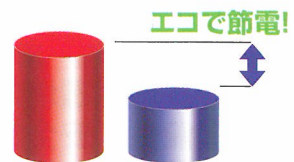
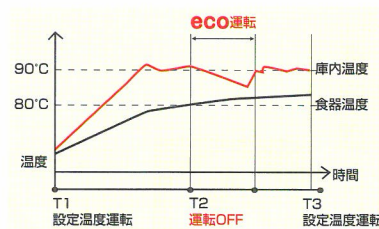
メイン操作パネル



エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。

例えば



電気式で90°C90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、**1年間**で最大**1ヶ月分**もの電気代を削減することができます。
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。



株式会社

中西製作所

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

中西製作所

検索

click click



ISO9001:2008 認証取得工場
[奈良工場]
JMA 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

PS
LPG

LPガス機器用

PS
TG

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

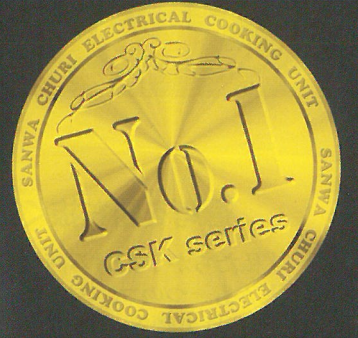
カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



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



写真はCSK-300

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

「厨房プランナー」は より深く顧客にアプローチ できるツール

株式会社レパストは顧客ニーズに合わせ、安心・安全なメニューを手作りで提供する給食会社です。今回はコンペ用提案書に「厨房プランナー」の3Dパースを添付することで、高い営業効果を上げているという営業開発部第1課の堀口純市郎課長にお話を伺いました。

選考を勝ち抜く提案書づくりのために

「私たちが手掛ける商談は、ほとんどがコンペ形式です。しかも一つのコンペには20から30社が参加します。『第一段階は書類選考で』という場合も多い。だから提案書類の説得力がとても大切なんです」

堀口課長はそう話しながら提案書の一つを見せてくれました。数十ページにわたる提案書には様々な情報がぎっしりと書かれています。その中でひととき目を引くのが3DCGによるパース画像を使ったレイアウト計画です。



■ 3Dパースが多用されたわかりやすい提案書

「コンペの書類選考でお客様が見極めたいのは『どこがよりよい業者か』です。『よりよい業者』とは『より提案力のある業者』のこと。CGパースはその提案力をアピールするのにとても役立ちます」

3Dによるパース図は、空間を把握しやすいという機能的なメリットがあるだけでなく、『CGまで作って考えてくれているんだ』という点で「提案力」をアピールできるのもポイントになっているそうです。

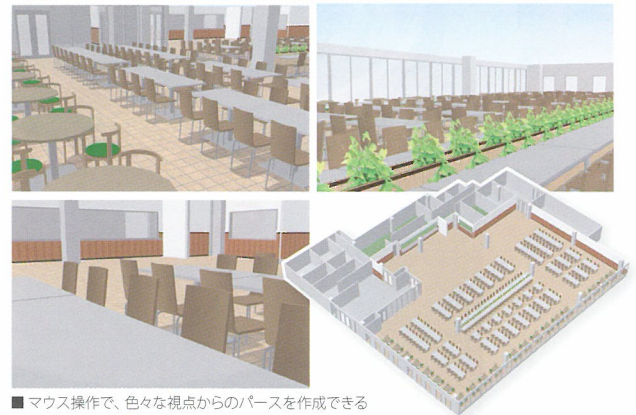
自分で作ったパースだから説明も深まる



「『厨房プランナー』なら自分でCGパースを作れるので、すべての提案書にパースを付けられるようになりましたね。一度データを作ってしまうえばいろんな角度から何カットでもパースを作れるのも助かります」

と堀口課長。レパストでは「厨房プランナー」導入以前からCGパースは利用していましたが、制作は外注のため、こ

同社が提案書に利用するCGパースは「美しいイメージ」を訴えるためのものではなく、食堂レイアウトの有用性などをより明確に理解してもらうためのものなので、CGイメージをふんだんに使えるのは「厨房プランナー」の最大のメリットとのこと。



■ マウス操作で、色々な視点からのパースを作成できる

1度の手間で3度も役立つ

「CGパースを自社で作るのは手間ではないか?」という問いに、「営業マンである自分がCGパースを作ることによって、仕事は増えますが、それに見合う効果はあります。レイアウトを目に見える形にすることで、提案段階での不備を見つけることができますし、お客様とのすり合わせもスムーズに進みます。契約後の施工段階では工事業者との打ち合わせにも使えるんですよ。」

と、答えてくれました。堀口課長が「厨房プランナー」でのプラン作成に使う時間は長くて1日半程度。手間は増えても、よりよい提案、説得力のあるプレゼンテーション、工事業者への間違いのない指示、と3度も役立つシーンがあるので、自作のメリットは十分あるというわけです。

業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー

【+クイックパーツ作成】

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

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

使いやすさと信頼性
メガソフト株式会社 TEL.06-6147-2780
<http://www.megasoft.co.jp/>

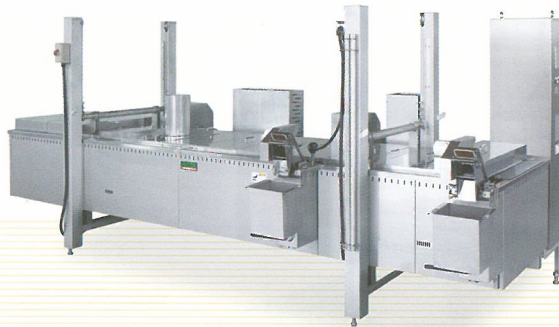
日本食の美味しさを世界へ



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 |
| フライトッス | フライヤー |
| ヒートトッス | コーヒーサイフォンテーブル |
| 台付コンロ | コーヒードリップテーブル |
| 低輻射型ガス台付コンロ | ハンバーガーレンジ |
| キャビネット付 | ピザオーブン |
| ローレンジ | サラマダー |
| テーブルコンロ | ティルティングパン |
| 中華レンジ | ペキンダックスロイラー |
| めんゆで機 | 災害対策用スーパーかまど |
| そばかまど | レ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!

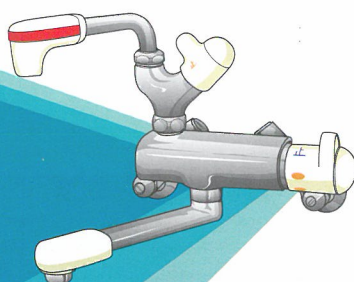
<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

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



GAS

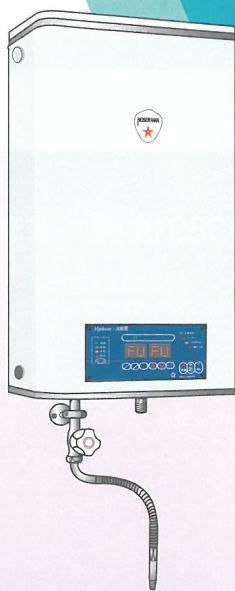
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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

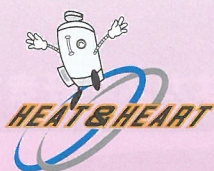


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the Frontier!!



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

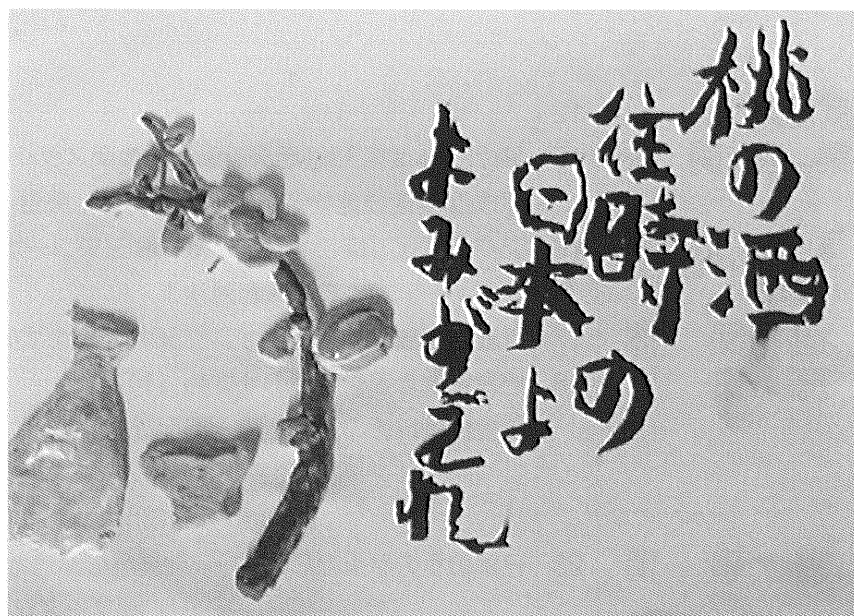
CONTENTS

大臣就任メッセージ	12	————— 経済産業大臣・茂木敏充
工業会関係	15	平成24年度第33回厨房設備通信教育スクーリング報告 平成24年度技能検定（厨房設備施工）報告
会員の広場	16	フジテレビ『ほこ×たて』で、(株)三栄コーポレーションリミテッド「炒レンジャー」が中華職人と対決！
関連団体	17	近畿厨房機器協同組合が創立50周年記念式典を開催
厨房業界	18	厨房と飲食運営改革のすすめ（11） 飲食施設情報の読み込みと厨房計画 ————— (株)ループコンサルティング Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
食糧事情	23	日本の食の原点から（11） 沖縄県の漁港と魚たち ————— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	28	会員企業が語る！（61） ————— (株)関東三貴
厨房業界関連情報	30	最新外食トレンド2013（3） 食の現状と将来 ————— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [桃の酒]
	11	巻頭によせて [忘れかけている被災地に思いを寄せて] ————— マルゼン厨機(株) 小栗 孝
	16	工業会だより
	32	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	34	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	36	会員一覧
	38	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【桃の酒】



桃の酒 往時の日本よみがえれ

三月。卒業の季節。そして多くの若者が社会へと旅立っていくが、彼等の前途は揚々たるものなのか。

往時の日本と書いたのは、麗句と義務だらけの強い日本とやらではない。人々が労り合う、情に溢れた日本だ。こう書くとかく自己責任だの相互扶助だのを言い出して手を引きたがる輩もいるが、そうした国民を棄て見殺しにした時代からようやく立ち直ったのが戦後の日本ではないのか。

四十年ぐらい前に、生産力となり得ないものを抹殺しようとするナチスのような暗い圧力に抗したが、貧すれば鈍する。またぞろ個人個人の生き方に権力を介入させようとする者がいるのは、日本がまた暗い時代に返る兆しにしか見えない。

桃の酒。雛祭りに吞めば、万病に効ある薬になるといふ酒。日本人の心という盃を満たす美酒は何処に。

忘れかけている被災地に思いを寄せて

マルゼン厨機(株) 小栗 孝

今年はとりわけ厳しかった冬の寒さ。日本経済も円高株安デフレと、バブル経済崩壊から20年余、やっと上向き経済になりかけた折りの、世界を激震させたリーマンショック、そしてギリシャに端を発したユーロ圏の金融不安が世界経済の不安定さを募らせ、世界経済も乱気流状態の中、日本も東日本大震災による大津波にて一瞬のうちに、何もかも一気に呑み込まれ、2万人近くの人々が亡くなり、この世と思えぬ惨状と福島原発事故、今だ復興復旧には程遠く、仕分けはできたものの、うずたかく積まれたままの陸前高田から南三陸町石巻までの海岸線一帯は1m近く陥没状態となっているのを見るにつけ、天災の恐ろしさと自然の猛威の前には、ただただおののくばかりであり、東海地震・東南海地震が起こると言われている現在、歴史からも400年に一度は必ず震度8～9の地震が起こっているとのこと。まさに備えあれば憂いなしと、先人の教えを今こそ実践する時と思います。

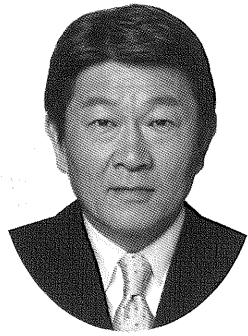
私事にて恐縮ですが、私ども浜松市は、岩手県大船渡市に復興支援に多くの市の職員を送り援助を致しており、また私どもの客先も炊き出しや弁当・おにぎり、名産のうなぎ等々、12時間かけての支援に出向き、その都度機器の貸し出しを致しまして、時には私も同行しお手伝いをさせていただき、現状を見るにつけ、何か少しでも実践的なお役に立ちたいと思っておりましてところ、市役所職員よりやっと被災地の元商店街に仮設店舗30軒を造るとの相談を受け、抽選にて3店舗の飲食店が入店とのこと。

早速入店する2店舗の経営者とお会いさせていただき、お店造りから厨房機器まで、開店までのお手伝いをさせていただきました。特にラーメン・餃子店の経営者には、業態変更をするため浜松まで1週間ご夫婦にて滞在していただき、私どもがお客さまの所にて、それこそ夜も徹してハウツーすべてを教えてさせていただき、まさに人生道場において人と人との粋の素晴らしさ、日本人の人に対する思いやり、ピンチをチャンスに、真剣になれば何事もできるとの喜びを心底味あわせていただきました。

その後私も度々現地にお伺い致したところ、現在盛業中であり、一日も早く仮店舗より新天地にて開業できますことを願う毎日であり、日本経済もアベノミクス効果と私ども業界もやっと暗いトンネルから光が見え始めたような気がする今日この頃。

景気の「気」を元気・活気・やる気の希望の下、日本再生と業界発展を願うばかりでございます。

経済産業大臣就任メッセージ



経済産業大臣
茂木 敏充

1. 新政権の基本方針と緊急経済対策

(1) 新政権の基本方針

安倍政権が発足してから、1ヶ月あまりで、株価は1万1400円を超えてリーマンショック後の最高値を記録するまでに上昇しました。円も2年9ヶ月ぶりに一時94円台をつけ、歴史的な円高によって停滞する日本経済に回復の兆しが見え始めました。

こういったことは、新政権が経済再生のための基本方針を明確に示すとともに、機動的な財政政策として、緊急経済対策を決定し、速やかな実行に移そうとしていることに対して、市場が高い評価や期待感を示していることの現れです。

国民が新政権に期待しているのは、何よりも景気の回復、経済の再生です。やるべきことは3つであり、これが日本経済再生に向けた「三本の矢」です。

第一に、デフレ・円高から早期に脱却するため、明確な物価目標を設定し大胆な金融緩和を行うこと。

第二に、有効需要を創出するための機動的な財政政策として、大型経済対策(補正予算)と本予算の「切れ目ない対策」により景気底割れを回避し、景気の反転を図ること。

第三に、成長戦略の実現により、民間投資を喚起すること。

(2) 緊急経済対策、平成25年度予算、税制改正

今回、緊急経済対策、補正予算を閣議決定いたしました。これまでとは次元の異なる対策であり、経済産業省関係の予算は、成長戦略として1.2兆円であり、過去最大規模の対策となっています。

この経済産業省関連の平成24年度補正予算には、5つの柱があります。①まず、民間投資を喚起し企業の国際競争力を強化し、省エネを進めるという観点から最新の設備投資への補助金を計上(3490億円)しております。②2つ目に研究開発、技術開発投資の促進策としてリスクマネー供給の強化などを図ります。③3番目に中小企業・小規模事業者支援として、こうした企業が持つ高度な技術に光を当て、商品化につなげるための試作品作成費用の補助制度(1007億円、全国約1万社対象)を創設します。④さらにはクールジャパンの海外展開を促進する事業、そして⑤防災、復興関係で全国のコンビナート等の耐震性の総点検のための予算も計上しています。

補正予算と合わせて「15ヶ月予算」の考え方のもと、平成25年度予算においても、切れ目のない経済対策を実行します。

例えば、産業再興のため、複合素材技術をはじめ先端技術の開発支援に手厚い予算計上を行っています。また、医療・介護産業やクール・ジャパン戦略など、付加価値の高いサービス産業の育成にも、補正予算に引き続き、重点を置いています。こうした予算措置によって、景気回復、経済再生の流れをより強固なものとしていきます。

また、税制改正においても、永年の懸案であった自動車取得税の廃止や研究開発税制の大幅拡充、事業承継税制の見直しなど、需要や民間投資の喚起を促し、経済活性化に資する大胆な措置をとり、予算・税制両面から経済再生に取り組みます。

2. 経済政策の司令塔と成長戦略

(1) 経済政策の司令塔

経済再生に取り組む組織体制も新しくしました。まず、3年半ぶりに復活した「経済財政諮問会議」

が今後の経済財政運営の基本設計を行います。デフレ・円高からの脱却のため、明確な物価目標を2%に設定し、大胆な金融緩和を進めます。

もう1つの司令塔として「日本経済再生本部」を新たに創設しました。ここが経済政策の実施設計を行います。再生本部のもとには「産業競争力会議」が置かれ、関係閣僚に企業経営者や民間有識者も加え、今後の成長戦略として「戦略市場創造プラン」や日本の国際展開戦略などを立案していきます。

(2) 戦略市場創造プラン

今後、成長戦略の立案に当たっては、最初にまずどういう社会を作っていくのか、どういう個人のライフスタイルを求めていくのか、という定義から始まり、それに必要な事業や、それを支えるコア技術を重層的に組み込んでいくという新しいアプローチで、政策立案を進めたいと考えています。

例えば、目指すべき社会の姿の一つとして、単に長生きではなく、日本が「健康長寿世界一」を目指すとする、iPS細胞も研究だけでなく実用化をさらに進めること、先端医療機器、介護ロボットの開発、医療情報の電子化など幅広い事業分野、技術分野の戦略的育成が必要となってきます。

こうした戦略分野の策定を産業競争力会議の場で行い、ターゲットを決めたら産官学を挙げてあらゆる政策資源（予算、税制、金融、規制改革）を投入していきたいと思えます。これこそが「戦略市場創造プラン」であります。

3. 日本企業を取り巻く“企業の4重苦”の解消

このように、最先端の産業を育てていく一方で、既存の産業についても再生に向けた対策が必要です。今、日本企業が置かれている環境は、国際競争上、非常に不利であることは間違いありません。三重苦であるとか六重苦であるという言われ方もしますが、日本企業を取り巻く環境は、大きく分ければ“4重苦”と言えます。すなわち、①円高・為替問題、②関税などの国境措置、③法人税などの税制や国内の規制、④資源・エネルギーや電力価格など国内コ

ストの4つです。

(1) 為替

最初にあげられるのが円高・為替問題です。対ドルでの円高は注目されますが、対韓国ウォンでも、昨年までの4年間でなんと円は2倍の円高になっています。これでは日本企業は、競合相手の韓国企業ととても競争できません。

デフレ・円高からの脱却が新政権の最優先課題です。このため、すでに述べたように明確な物価目標の設定と大胆な金融緩和を行い、他の主要国と同レベルの物価目標2%を実現していきます。

(2) 国境措置（関税、FTA、経済連携）

二つ目は国境措置です。経済、企業活動のグローバル化の中で経済連携の面でも、FTA、EPAの締結など、日本は主要国に後れを取っています。私が外務副大臣に就任した10年前には、日本が結んでいるFTA、EPAはシンガポールとの間だけでした。そのため在任中には、優先順位をつけ経済連携協定を加速化させなければならないと指示を出して様々な国との交渉を進めました。

アジア太平洋地域の成長を取り込んでいくことが、これからの日本の成長にとって必要不可欠で、より一層、経済連携の加速化をはからなくてはなりません。こうした意識のもと、日中韓FTA、RCEP、さらに日EU・EPAといった各地域等との経済連携協定の交渉は、迅速かつ精力的に進めていきます。

TPPについては、自民党の政権公約（「聖域なき関税撤廃」を前提とする限り交渉参加に反対等）や連立政権合意を踏まえつつ、まずは、民主党政権の事前協議について検証し、国益にかなう最善の道を求めていくというのが基本スタンスです。先日、スイスでのダボス会議に出張した際も、米国のカークUSTR代表と会談しました。今後もTPPの国内への影響の試算や米国との協議を進める中で、国益にかなう最善の方策を検討していきます。

(3) 国内制度（規制改革）

三つ目は国内制度です。我が国の産業競争力強化に向け、規制の改革を行うことは待ったなしです。そのポイントは、①新規参入を促し健全な競争環境を作ること（例えば電力システム改革）、②事業化までのスピードアップ（例えばiPS研究の早期の実用化）、③制度の国際化、日本の制度だけガラパゴスにならないことの3つです。これらについては、新たに立ち上げた「規制改革会議」が「日本経済再生本部」とも連携して検討していくことになります。

日本の制度が海外の制度と異なっている場合（ガラパゴス化の懸念）には、合理的な理由が無い限り3年以内に国際水準に合わせる「国際先端テスト」という新たな手法も導入したいと思います。

(4) 国内コスト（資源、エネルギー）

①資源確保の多角化・多様化

そして、最後の問題が資源、エネルギーといった国内コストです。

とりわけ、資源の安定かつ安価な供給確保は、我が国経済・産業にとっての生命線です。資源外交の積極的な展開により、資源国との関係強化を図るとともに、JOGMECによるリスクマネー供給等により、我が国企業による海外権益獲得を支援し、資源調達先の「多角化」、LNG・シェールガスなどエネルギー源の「多様化」という両面から資源戦略を展開していくべきと考えております。

②再生可能エネルギー

エネルギー源の多様化、国内自給率の向上によるエネルギー安全保障の観点からも、再生可能エネルギーの導入拡大は極めて重要です。当面の優先課題として、今後3年間、再生可能エネルギーの最大限の導入を図ってまいります。そのうえで、固定価格買取制度を着実に運用することは不可欠です。家計の負担と導入促進のためのインセンティブのバランスをとり、買取価格について不断の見直しを行っていきます。

③原子力

先日、私は福島を訪問し、現職大臣として初めて東京電力福島第一原発4号機の屋内に入りました。そこで実感したことは、世界でも経験したことのない極めて困難な廃炉を進めるに当たって必要な研究開発など、国としてやるべきことが多いということです。

一方、今回の事故の教訓、反省に立って、原発の再稼働に当たっては「安全第一」が大原則です。この原発の「安全性」については、原子力規制委員会の専門的な判断に委ね、安全と認められない限りは原発の再稼働はありません。一方、規制委員会で安全と認められた場合には、その判断を尊重し再稼働を進めます。

④電力システム改革の取組

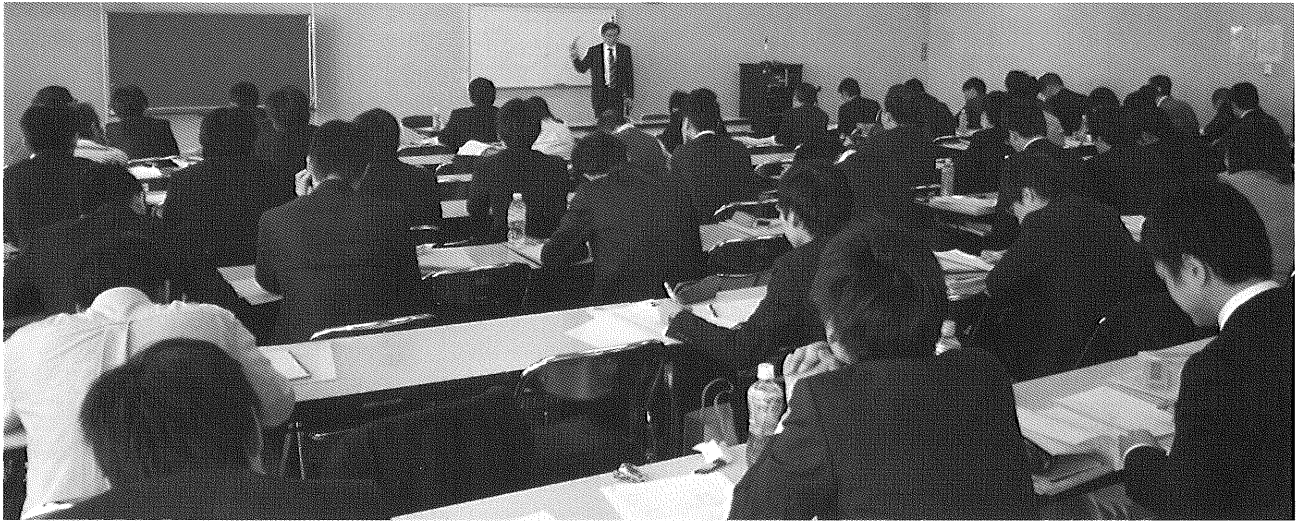
国内コストを考える上で、もう一つの大きな課題が電力システム改革です。改革の方向性は明確です。そのポイントは、①電力自由化の推進、②送配電部門の中立性・独立性を高めること、③広域系統運用の拡大、ということになります。電力システム改革については「改革は大胆に」「実施は確実に」を基本に、近々改革案をまとめ、今国会に電気事業法改正案を提出します。

4. まとめ

ここまで述べたとおり、日本経済再生のために、まず「三本の矢」を一気に放ち、そのうえで新しい成長戦略や国際展開戦略を立案・実行します。そして日本企業を取り巻く“4重苦”を解消することによって“世界で一番企業と個人が活動しやすい国”を実現していきます。

その新しい経済環境の中に、新しい成長産業を埋め込むことにより、すそ野が厚く広く、頂上がいくつもあり、それぞれが高い「プログレッシブ・ジャポニカ（新次元の日本経済）」を構築していく。今年をその元年にしたいと思います。

平成24年度 第33回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で124人が2日間のスクーリングに参加



東京会場の受講生

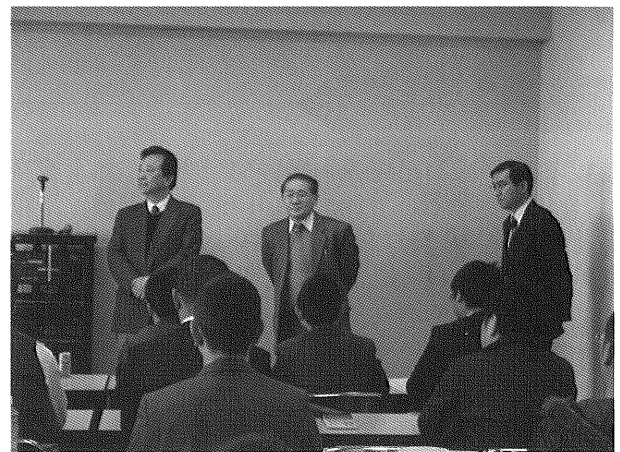
平成24年度厨房設備通信教育のスクーリングが1月23・24日の2日間にわたって、全国4会場（東京・都立産業貿易センター台東館台東区民会館、名古屋・名古屋市中企業振興会館、大阪・エルおおさか、福岡・福岡センタービル）で一斉に実施された。このスクーリングは、平成24年4月より開講されている第33回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で124名（初級118名・上級6名）の受講生が参加した。

東京会場に松尾裕之・関根建志・石崎孝治・高根伸幸・生澤貴良・大山誠・左海譲氏、名古屋会場には清水広安・清水健治氏、大阪会場に中橋弘・村木進氏、福岡会場には市村日出男・野瀬弘嗣氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課題要領などの説明（自由参加）が行われ、2日目

には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技（必修）が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



平成24年度 技能検定（厨房設備施工） 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

平成24年度技能検定（厨房設備施工）の実技試験が、平成24年12月3日から平成25年2月17日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士（厨房設備施工）」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開発協会が主体となり例年実施されている

もので、当工業会では、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、提示された条件を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月15日に行われ、実施都道府県または、実施都道府県の職業能力開発協会から直接合格者へ通知される。

会員の広場

フジテレビ『ほこ×たて』で、(株)三栄コーポレーションリミテッド「炒レンジャー」が中華職人と対決！



『ほこ×たて』撮影風景

“どんな盾でも貫く矛”と“どんな矛でも防ぐ盾”——そんな“矛盾”をテーマに、「絶対に穴の空かない金属対ドリル」「風力マシン対絶対に壊れない傘」といった矛盾勝負の他、「二重まぶたに見せるアイプチ対整形外科医」「消火スプレー対消えないガスバーナー」といった名勝負を見せて来た、フジテレビのバラエティ番組『ほこ×たて』に、(株)三栄コーポレーションリミテッド(株) (関東支部)の炒飯調理機「炒

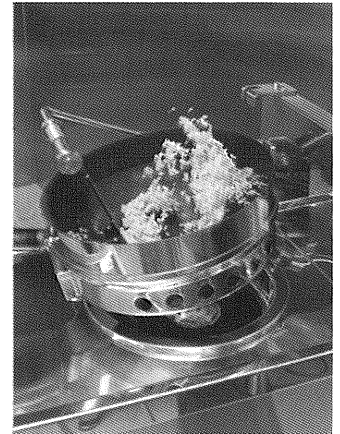


炒レンジャー

レンジャー」が出演することとなった。

今回は、東京・十条の中華料理店の大吉飯店の職人と炒レンジャーが、同じ材料で揚州炒飯を作り、どちらがおいしいかをスタジオで競うというもの。職人が勝つか？ 最新鋭の厨房機器が勝つか？ その結果は、3月10日19時からフジテレビ系で放映予定である。

[工業会事務局 花田 政孝]



工業会だより

1月21日～2月19日

1. 22 平成24年度第一回厨房研究会。鈴木委員長代理、伊藤、平岡、谷口、福島各委員、江原代理(千葉委員)、幡野氏、篠塚氏、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、吉野職員。(メルパルク東京2階・橋)
1. 24 (社)国際観光日本レストラン協会新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(八芳園「3F・チャット」)
1. 23・24 第33回通信教育スクーリング東京会場。松尾委員長、関根、石崎、生澤、高根、大山、左海各委員、寺内事務局長、水野職員、花田職員、原田職員。(台東区民会館第2会議室)
1. 29 平成24年度第六回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、中川、沼田、井戸田、内田、近藤、和中、橋本、小松、篠塚各委員、幡野オブザーバー、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)
2. 6 厨房のあり方研究会WG。由利事務局次長。(日本ガス協会702会議室)
2. 14 平成24年度第3回総務委員会。尾崎担当副会長、上野委員長、尾崎副委員長、深澤、細山、桑原各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水

野職員。(厨房機器会館6階会議室)

2. 15 第1回厨房設備工学入門第6版検討ワーキンググループ。中川委員長、柴田、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員、花田職員、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者の変更

(株)加藤厨房設備 (関東支部)
[新] 加藤 光一 代表取締役

■本会に対する代表者等の変更

ADEKAクリーンエイド(株) (賛助)
[本会に対する代表者]
菊澤 吉郎 東日本業洗営業部長
[住所] 〒113-8422

東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル2階
[TEL] 03-3816-1275

■社名の変更

[新] ディバーシー(株) (賛助)
[旧] ディバーシー (同)

近畿厨房機器協同組合が創立50周年記念式典を開催



岡田徹理事長

近畿厨房機器協同組合は、創立50周年記念式典を、平成24年11月27日に、リーガロイヤルホテルのペリドットにおいて、招待客27名、組合員企業41名、((一社)日本厨房工業会関西支部会員さま含む)の総勢68名の出席者の中、盛大に行われました。

初めに岡田理事長から開会の挨拶と、組合員さまへの今までのお礼の挨拶の後、来賓の、近畿経済産業局産業部部長坪田一郎さま、大阪府商工労働部ものづくり支援課課長讃岐富男さま、工業会会長福島裕さまからご祝辞をいただきました。

その後組合功労者表彰式に移り、近畿経済産業局局長賞に、福島工業(株)代表取締役社長福島裕さま、(株)明和製作所前社長下條好和さまの2名、大阪府知事賞に(株)エース厨房機器製作所代表取締役社長川畑武寛さま1名、大阪府中小企業団体中央会会長賞に大洋厨房(株)代表取締役社長西村均さまが表彰されました。引き続き、永年優良組合員表彰に(株)フジマック近畿事業部さま、(株)エース厨房機器製作所さま、(株)ワールド・メンテナンスさま、(株)大東商会さま、(株)エム・アイ・ケーさまの5社が表彰されました。

最後に(株)エース厨房機器製作所代表取締役社長川畑武寛さまから閉会の挨拶があり、近畿厨房機器協同組合創立50周年記念式典を閉会し、懇親会のダイヤモンドルームへと移動し、岡田理事長挨拶、大阪府中小企業団体中央会専務理事山口春夫さま、大阪ガス(株)高月和義さまから祝辞をいただいた後、乾杯の挨拶を(株)千田代表取締役社長千田禎一さまにいただき、和やかな懇親会が始まりました。

ご招待企業の先代社長の方々は、何年ぶり、いや何十年ぶりだと、久しぶりの再会に話が弾んでいました。宴もたけなわに入ったところで、エンタメの時間になり、歌手の蛇島あけみさん(ニックネーム



千田禎一(株)千田代表取締役社長



歓談風景

はジャジーさん)の歌唱力のある、ジャズ、オペラ、クラシック、歌謡曲などを聞き、和気あいあいのうちに時間はすぐ経過し、最後に近畿厨房機器協同組合の副理事長福島裕さまから、今までの感謝の言葉と、今後も協同組合へのご協力と皆さま方のご健勝を祈念して閉会となりました。

【関西支部事務局長 村木 進】



福島裕副理事長

厨房と飲食運営改革のすすめ

第11回

飲食施設情報の読み込みと厨房計画

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	
6	飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役割	経営編
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	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	
11	飲食施設情報の読み込みと厨房計画	システム系
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

各種飲食業の厨房や関連施設計画を行う上で重要なことは、どのような飲食サービスを行う施設であるか。または、その施設の需要層はどのくらいあるかを把握することです。厨房設計と関連施設の設計考察では、与えられた計画スペースから検討するのではなく、その施設の顧客層や利用者、周辺環境を知ることから始めるのが重要です。需要層や顧客数を検討する場合、周辺環境が都心であれば、競合他社の分布により、利用率の変動があります。郊外型飲食立地であれば、同施設内に計画する各種飲食店舗への流動により、利用変化が出てきます。その店の利用予測を行った後でも、時間帯ごとの来店数予測やメニュー別喫食率などにより、厨房計画は変化します。

■ 飲食需要を掌握する

厨房と関連施設を計画する上で重要なことは、料

理長や店長の意見を聞くと共に、その施設の業態、利用顧客層、ゲスト需要のヒアリングや、独自の調査を行うことです。例えば、都心立地のビル内スタッフカフェテリアでは、その企業が運営する飲食施設も利用できるし、下階では各種テナント、コンビニ、デリバリー飲食業者へ喫食需要は流れて行きます。単純な話ですが、社員1,000人がいても、郊外の隔離された工場施設以外、利用率は日々変動します。

出張と外出、自前の弁当、他店舗への利用と、さまざまな要因で利用比率は下がります。ホテル施設でもそうです。朝食付きパッケージ宿泊ならば利用率は高まりますが、昼、夕過ぎでは滞在型リゾート宿泊型以外、客利用はさほど望めません。

だから外部の客を取り込む戦略を常に行い、宴会、パーティー、婚礼需要層の取り込み企画を行います。郊外の滞在型リゾート宿泊施設では、車で外へ出る以外、外部の飲食施設を利用することは容易ではありません。しかしその施設内に点在する飲食施設へのどのくらい分散利用するかによって、利用率の数値は変わります。厨房設計でありがちなことは、繁忙時の提供客に合わせ、調理設備や関連機器を設計していることです。この考えは決して間違いではありません。間違いなのは、繁忙時に合わせた調理者や調理シフトを基本として、調理配置の計画を行うことだと思います。全時間帯、忙しい状況か顧客の入店変動に変化がない業態ならばいいのですが、忙しい時間あれば、暇な時間もあります。その繁閑に合わせ、調理作業や適した人員配置が行える計画を実施できるか否かが重要になります。繁忙時に合わせた配置計画は、少ない作業人数になると、作

参考資料1：施設内利用需要予測

館内喫食需要人数(想定)	990 飲食業態	内容	朝			昼			夜		
			営業時間	利用率		営業時間	利用率		営業時間	利用率	
				率	人数		率	人数		率	人数
1	日本料理 (朝予約制)	和食・洋食のバイキング 会席料理	7:15~10:00	5%	49.5						
2	和食処 (朝予約制)	和食・洋食のバイキング 会席料理	7:15~10:00	5%	49.5				17:00~20:00	20%	198
3	ガーデンカフェ 150席	バイキング料理	7:15~10:00	55%	545						
		アラカルト料理				12:00~14:00	25%	248			
		バイキング料理							17:30~21:00	40%	396
4	洋仏アラカルト (夜は予約制)	バイキング料理 フレンチアラカルト	7:15~10:00	30%	297						
5	カフェ					11:30~16:00	25%	248			
6	ティーラウンジ	カフェ&ベーカリー	9:00~17:00	5%	49.5					25%	248
				100%	990					75%	743
										100%	990

参考資料2：buffetダイニング需要予測

館内喫食需要人数(想定)	朝			朝営業時間																			
	営業時間	利用率	人数	7				8				9				10							
990				15	30	45	60	15	30	45	60	15	30	45	60	15	30	45	60				
朝	7:15~10:00	55%	544.5	10%	15%	15%	17%	13%	10%	9%	4%	2%	2%	2%	1%	0%	0%	0%	0	100%			
バイキング料理				7時				8時				9時				10時							
				15	30	45	60	15	30	45	60	15	30	45	60	15	30	45	60				
				54	82	82	93	71	54	49	22	11	11	11	5	0	0	0	0	545			
館内喫食需要人数(想定)	昼			昼営業時間																			
990				12				13				14											
昼	12:00~14:00	25%	247.5	20%	25%	15%	10%	9%	8%	5%	3%	3%	1%	1%	0%					100%			
アラカルト料理				50	62	37	25	22	20	12	7	0	0	0	0					235			
館内喫食需要人数(想定)	夜			夜営業時間																			
990				17				18				19				20				21			
昼	17:30~21:00	40%	396	2%	4%	9%	10%	15%	18%	15%	10%	5%	2%	2%	2%	2%	2%	1%	1%	0%	0%	100%	
バイキング料理				8	16	36	40	59	71	59	40	20	8	8	8	8	8	4	4	0	0	396	

業場を走り回り、料理提供を強られる状況にもなります。重要なことは、1日の顧客出入り特性を分析、推測し、その時間帯に応じた調理が円滑に行える計画をすることだと思います。もちろん厨房機器の販社や施工者は、できるだけ多くの機器計画を望みます。しかしその施設や飲食店が成功しないことには、次の店舗も出せなくなります。

飲食需要の予測は重要である

ある滞在型リゾート宿泊施設に、メインとなるbuffetダイニングの改修計画が出てきたとします。その他料飲施設もありますので、他の料飲施設需要も含めた利用需要を推測してみます。客室数(収容人数)160室(600名)+コテージやログハウスの宿泊施設(約500名)が点在する施設です。季節ごとの繁忙時では9割が滞在すると考え(繁忙時)1,100名×0.9=990人がその施設に滞在しますので、その滞在人口を喫食需要と考えます。

飲食施設概要では、

- ①日本料理：朝(予約制)和食・洋食のバイキング(7:15~10:00)、夕方以降では会席料理

(17:00~20:00)

- ②和食処：朝(予約制)和食・洋食のバイキング(7:15~10:00)、夕方は会席料理(17:00~20:00)
- ③ガーデンカフェ(150席：バイキング料理)朝7:15~10:00、昼アラカルト料理(12:00~14:00)、夕方はバイキング料理(17:30~21:00)
- ④洋仏アラカルト朝バイキング料理(7:15~10:00)、夕方洋仏アラカルト料理(17:30~21:00)、夜は予約制
- ⑤カフェ業態(11:30~16:00)
- ⑥ティーラウンジ：カフェ&ベーカリー(9:00~17:00)

と、料飲業態が点在しています(参考資料1)。

今回の改装対象は、施設③のガーデンカフェ(150席)で考えてみます。

朝需要ではバイキング料理(7:15~10:00)の間で990人中55%(545人)の来客者が来ると予測致します。他の朝需要では、日本料理と和食処では、朝は予約制であり各5%の需要で10%。洋仏アラカルトは③同様に朝はバイキング料理ではありませんが、宿泊パッケージプランではガーデンカフェを優先させているため、洋仏アラカルト施設の利用

率を30% (297人) で換算。カフェは11:30~16:00の営業であり、その営業時間帯では25% (248人) の利用と検討。ティーラウンジはカフェ&ベーカリー業態であり、9:00~17:00の営業時間で朝は5% (49.5人) 利用と想定。他の業態も含め、昼、夕以降の施設内利用率の検討作業を行います。利用想定率の予測は、飲食業態と利用顧客層の集客バランスが基本となりますが、その他要因では、店舗の客単価、利用顧客年齢層、営業時間、宿泊パッケージプランと飲食サービスの状況などを総合的に判断して、利用率を想定します (参考資料2)。

■ 入店傾向分析とダイニング計画

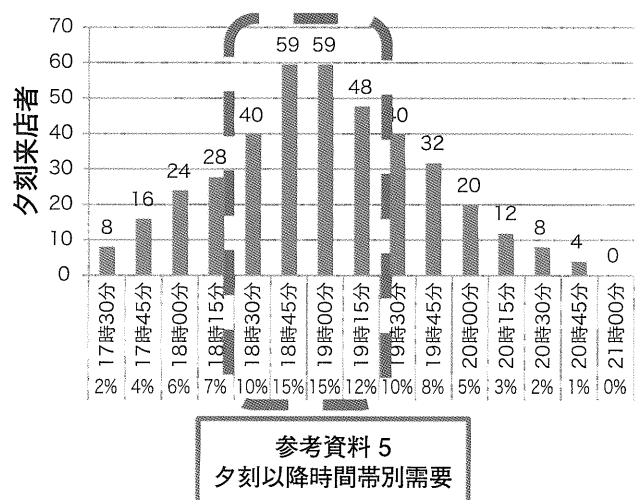
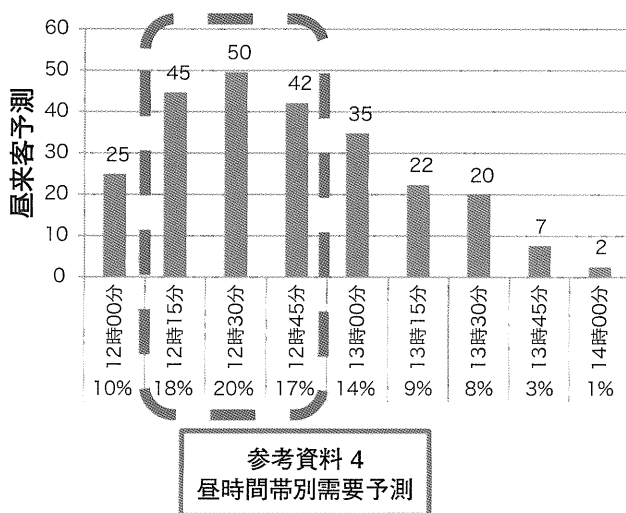
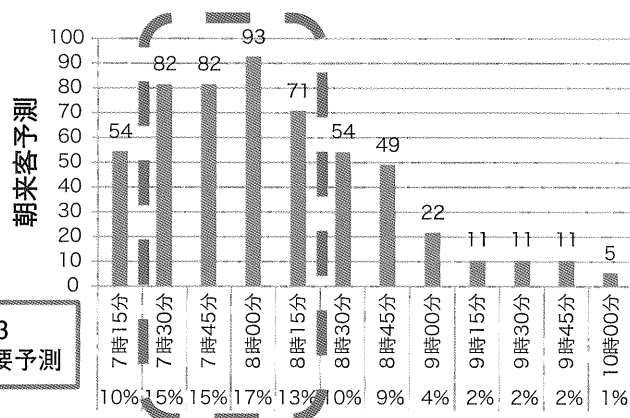
検討施設の繁忙時、改装対象③のガーデンカフェを利用する1日の顧客人数予測は導きました。次に必要となることは、単位時間帯別の入店予測です。通常は何席の何回転で何人の客を処理できると、ダイニング計画は行われますが、厨房計画はそれでは済まされません。確かにアバウトで時間当たり何人が来店するので、このくらいの厨房配置や機器を置くというやり方でも、調理提供はできます。今まで

も、そのやり方が基本でしたから。しかし来店予測人数を基準に、単位時間の入店予測を行えば、どの時間に何人の入店が予測されるのかが見えてきます (参考資料3・4・5)。例えば、参考資料2の夜時間18時45分と19時の各時間では、59人が15分と15分の間、30分間に118人が来店する予測となります。しかしそれまでの時間に116人が既に来店しています。喫食時間を40分と計算して、18時までの来店者48名は退席しても68名はまだ喫食中という計算になります。

客席数は150席ですので、82人 (席) は理論上では着席できますが、たぶん18時45分の59名の来店者が着席して満席状況ではないかと推測されます。

すなわち19時来店者59人は席が空くまでパuffエ動線上か、ウエイティングエリアで待っている状況となります。順次食べ終わったゲストは退席して座れる状況となりますが、座れるまでのストレスは与えることとなります。

運営側の対策では、エントランスで空席状況のお知らせを行う。厨房面積と厨房能力への影響となりますが、席数をできるだけ増やす。150席が円滑に入退席利用できる混雑緩和対策を行う。他の飲食施



設への利用率を高める対策を行うなどの戦略その他を検討しなくてはなりません。しかし利用予測をしないままの計画を行えば、使用者の不満が常に出る施設となります。

■ 厨房設備能力と比例する入店傾向率

ダイニング渋滞緩和対策は別として、厨房計画では、どの時間帯が忙しいのかを基準としなくてはなりません。夜の需要は396人ですが、繁忙時間帯である夜時間・18時45分～19時～19時15分前間の30分間に118人を捌けるサービスダイニングと厨房計画であれば、提供シナリオの工夫は必要ですが、大きな障害はないと考えます。例えば、ブッフエダイニングの目玉料理であるフィレステーキ（小ポーション）が来客者の65%が取りに来ると考えます。繁忙時15分間に、59人中45人（75%）＝45枚を焼成提供する調理シナリオが必要となります。ステーキを裏表焼成するのに、5分間換算でも1バッチ当たり15枚（参考資料5）が限度ではないかと思えます。15分間では何ら障害なく焼成できても、45枚。対提供人数に対して、ステーキ焼成は理論上ですが間に合います。ただしステーキだけではなく、温野菜ガルニ付け合わせ、ソースかけ等の皿盛り提供を考慮すると、15分内で提供できるのは30枚程度だと思えます。

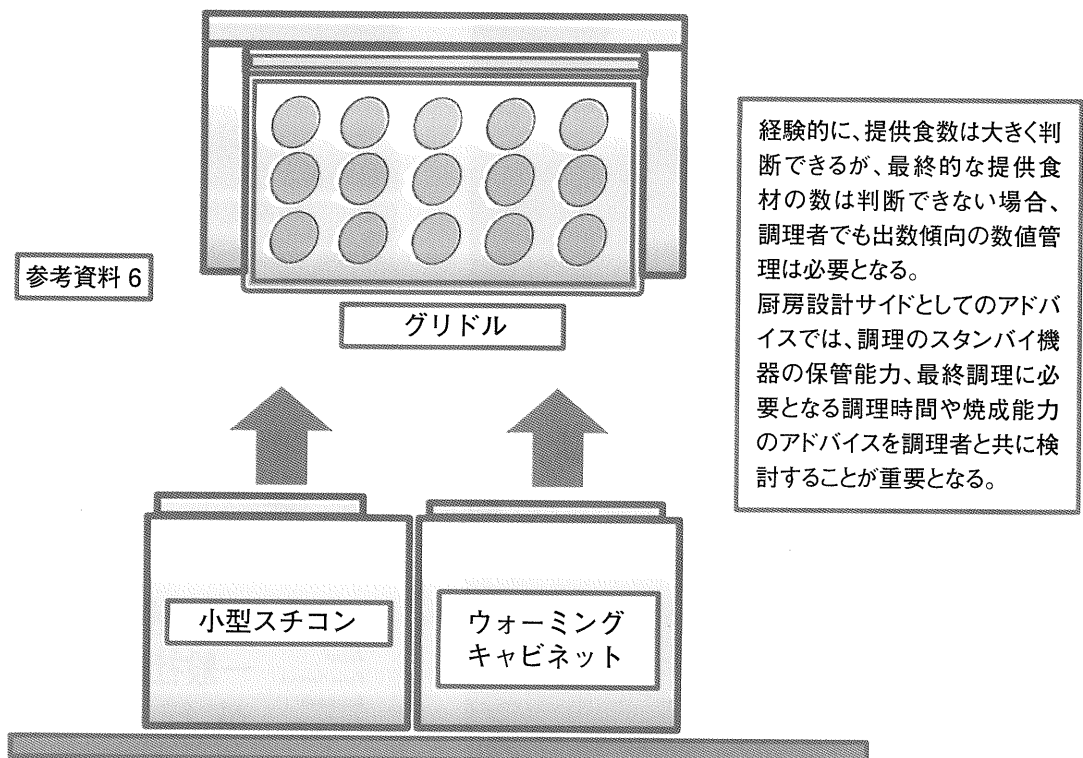
調理担当者としては、人気商品であるフィレステーキ提供を待たせる訳には行きません。厨房設計では、理論上の機器能力と実際の調理作業時の提供能力に料理提供需要も考慮しながら設計することが必要です。対策としては、フィレ肉の70%程度までスチコンで事前調理を行い、最終焼成をグリドル調理で

行う。バックキッチンで事前調理を行ったフィレを、品質維持できる温蔵庫で保管。最終焼成をグリドルで行う方式。あるいは、ステーキを提供予測人数の見込みに合わせ、事前に焼成調理を行い、ウォーミングテーブルに並べて置く手法はありますが、演出的には訴求力がなくなります。このように入店傾向を分析することにより、料理提供時の調理機器の選定や、検討しなくてはならない調理提供シナリオが見えてきます（参考資料6）。

■ まとめ

厨房設計と関連付帯設備の計画では、今まで培ってきたさまざまな施設事例の応用も大事です。しかし重要なことは、その施設が開業して、お客さまへサービスを行う時に障害なく調理を行える計画を考えているかだと思います。施設の諸条件で、料理人やシェフの要望する厨房計画ができない場合、計画段階で改善シナリオや対策を一緒に検討し、計画に反映させることが重要です。

そういう意味でも、与えられた数値与件などを分析して、厨房計画へ反映させる手段は、厨房計画に潜む調理能力や提供シナリオを、オペレータや作業員に対し、説得させる基礎資料としては有効だと思います。

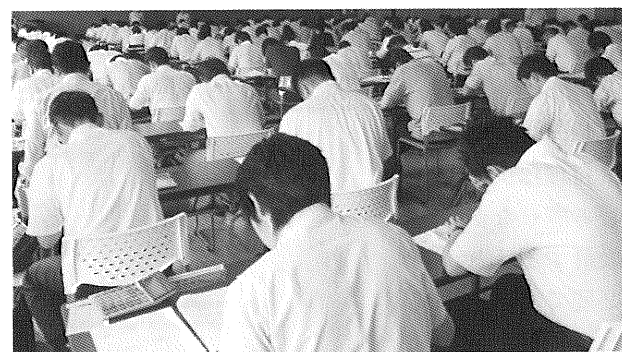


業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
Japan
Food Service
Equipment
Association
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

日本の食の 原点から -11-

沖縄県の漁港と魚たち



沖縄県



(有)フーズシステムクリエイター

佃 朋紀

沖縄の稀少豚 アグーとあぐーの違い

さて、今回は南国、沖縄です。

沖縄といえば、リゾートです。やはり、沖縄の碧い海は、何度眺めても素晴らしいと、読者の方々も思われるのではないのでしょうか。写真1は、古宇利島より見た風景ですが、沖縄でも碧い海がとても素晴らしい場所の一つです。まさに、沖縄のイメージ

通りの写真が撮れる所です。

さて沖縄へ行くにはもちろん飛行機になりますが、羽田空港から那覇空港まで約2時間50分で到着します。伊丹空港からは約2時間15分で、那覇空港に到着します。時間的にも結構乗りごたえある路線ですが、もちろんほとんどの人の心は「ヴァカンス」ですから、ノープロブレムです。そんな雰囲気を載せた飛行機の中では、スーツ姿は野暮な感じすらしてきます。

そんな野暮な人でも、那覇空港のロビーから外に出た瞬間、いつもと「空気の違い」を感じてしまいます。いつものことですが、ビジネスを早く切り上げ、バカンスに走りたくなる誘惑に駆られてしまうのは、私だけではないはずで

ちなみにお時間にゆとりのある方は、のんびりと船旅を楽しむのもよろしいかと思えます。便は毎

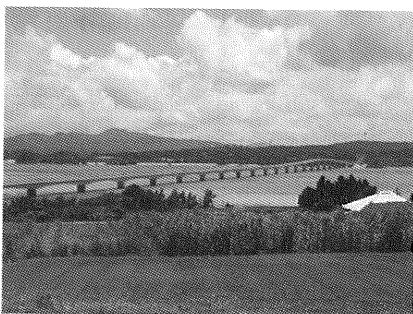


写真1 古宇利島



写真2 島バナナ

日はないようですが、東京有明港17時発で、途中、鹿児島県の志布志港に寄港した後、3日目16時に那覇港に到着します。志布志から那覇に至る船旅は、天気さえ良ければ、最高ではないでしょうか。特に新月の夜、満天の星を頭上に見上げると、えもいわれぬ感動があるはずです。

さて、南国・沖縄には、農産物、水産物、畜産物共に非常に特徴があり、長寿の方々の多い土地柄もあって、全国から食材に関しても注目を浴びています。農産物の場合は、沖縄の土が赤土でやせていることから、作物は限られたものになっています。沖縄に適した作物には「島」と付く野菜も多く、島カボチャ(方言「チンクワー」)、島ダイコン(方言「デークニ」など)、島ラッキョ(方言「ラッコウ」など)、島ニンジン(方言「チデークニ」など)などがあります。特に島ラッキョは特徴的で、塩漬けの島ラッキョのさわやかな辛味は、泡盛のコース(古酒)にはぴったりなのです。

もちろん熱帯の果物も多く栽培されており、知られているところでは「島バナナ」があります。小粒の割には皮が薄く、味が濃厚で甘酸っぱいのが特徴のバナナです。この島バナナは実は在来種ではなく、小笠原から1870年頃に持ち込まれたといわれ、その小笠原にはハワイから持ち込まれたようなのです。いずれにしても、沖縄に植えられてから240年を越えている訳ですから、島バナナは定着したと言っても良いのではないのでしょうか。沖縄の空や風景には、実にこの島バナナが良く似合っています。

パパイヤも、日常的な沖縄の風景の中に見られる果物です。時には野菜に、時には果物として食べられています。その他に、太陽の恵みともいべきマンゴーやドラゴンフルーツ、パイナップルなど、熱帯性の果物も島のあちこちで栽培されていて、輸入ものではない地元のフルーツを腹いっぱい食べることができます。ただ、パパイヤやマンゴーなどの熱帯の果物には、意外に知られていないこともあります。というのは、人によってはアレルギー症状が現れる方がいるのです。私の場合、残念ながらマンゴーアレルギーということが分かり、あのおいしいマンゴーが食べられなくなっています。原因を調べてみると、マンゴーがウルシ科の植物とのことで、ウルシに対するアレルギーがある人にはアレルギー反応が出てくるようです。

熱帯の果物であるパパイヤにも、アレルギー反応を示す人はおられるようです。たんぱく質の分解酵素・パパインを含んでおり、それが原因のようです。しかしアレルギーのない人には、パパインが肉の消化を助けるともいわれていますので、肉好きには頼

りになる存在になるはずですが。青パパイヤと肉と一緒に炒めるパパイヤイリチーは、理にかなった料理方法なのです。

次に肉ですが、沖縄グルメに欠かせない肉が「アグー」です。この豚は、沖縄でもなかなか食べられないもので、原種に近く、希少種ともいえるべき豚です。この豚は、1385年に琉球王の使者が明国から持ち帰ったと言われ、以来沖縄で大事に飼われてきたのだそうです。この豚は小型で、しかも発育が遅く、出産数も少ないため、高生産性追求の西洋から来た豚に次第に駆逐され、絶滅しかけました。飼育頭数はわずかに18頭までに減少したと言われていました。以来、保存運動が始められ、現在では600頭まで回復したとされています。

さて、この琉球在来豚「アグー」は、旨味と脂の質に特徴があり、国内の豚肉と比べて甘さがあるなどの違いがあります。特に脂に関しては融点が38.1℃で、普通の豚(三元豚)と比較し、低いと言われています。ただ、こうした脂は、飼料次第とも言われていますので、なんとも言いえないのですが、確かにアグーは味が異なることだけは確かです。

現在販売されているアグーは、沖縄県農業協同組合が商標登録している「あぐー」が一般的です。琉球在来豚「アグー」は生産量が極めて限られていますので、ほんのごく限られた場所でしか食べることができないのです。ですから、ほとんどの方がアグーとして召し上がっているのは、この商標登録されている「あぐー」なのです。沖縄県あぐーブランド豚推進協議会では、あぐーは、「アグー」のオスと別種の豚のメスを交配することにより生まれた交雑種の豚と定義されています。ですから、われわれが食べられるのは「やんばる島豚」、「紅豚あぐー」、「琉球あぐー」などのあぐーブランド豚なのです。

沖縄水産物と 巨大なパヤオ

いよいよ沖縄の水産物編になります。まずはモズクでしょう。市販されている「もずく酢」に使われているモズクのほとんどが、沖縄県で生産されていることはご承知のことと思います。その理由は、もちろん全国で一番の生産量があるからです。

ところでモズクというのは、日本全国で生産されていることはご存知でしょうか。石川県の輪島に行くくと地元産のモズクがありますし、福岡県でもモズクは生産されています。ただ、いずれの場合も天然のモズクになり、種類も若干異なります。ですから、生産量も少なく地元消費が中心になっています。

モズクは昭和50年に沖縄の恩納村おんな ぐらんで試験養殖さ

れ始められ、初めて水揚げされたのが2年後の昭和52年でした。それ以来、沖縄県内ではモズクの養殖が盛んになり、現在では2万トン前後の生産量となっています。沖縄でモズクの養殖が発展した理由は、①養殖に適した種類（オキナワモズク）があったこと、②設備投資が少なかったこと（中古の海苔網を本州から購入し、鉄筋を打ち込み、海苔網の四方を固定して置いておけばよいから）、③養殖適地が多かったこと等が挙げられます。沖縄に行くと、離島へかけられた橋を渡る時など、浅い海の底に黒くなっている一帯があるのを見受けられた方も多いと思います。それがモズクの養殖場なのです。収穫の季節は、4月から6月にかけてがピークになります。また、沖縄ではモズクの日が制定されており、4月の第3週の日曜日に、ウミンチュによるお祭りが開催されています。

さて、次も海藻です。モズクの養殖が盛んになり始めた平成元年から、恩納村漁協では次の産物として海ブドウを標的にして、陸上養殖試験が開始されました。その後平成4年に技術が確立し、本格的な養殖が開始されたのです。海ブドウを養殖している場所が写真3です。簡単な施設で養殖されていますが、キーワードは「太陽の光」と言われています。太陽光の差し加減が成長に大きく影響してくるのです。ですから、沖縄で曇が多いと、海ブドウも不作になるのです。

ところでこの海ブドウ、学名はクビレズタと呼ばれています。葉がブドウの房状になっていて、葉の中に水が含まれて袋状になっています。したがって、食べた時に口の中でその葉が破裂し、プチプチという音がします。この食感と音が魚卵と同じようなことから、別名「海のキャビア」とも呼ばれているようです。

沖縄の魚といえば、全国的に生産量の多い魚がいます。意外に知られていませんが、マグロなのです。主に、キハダマグロが多いのですが、季節によってはメバチマグロなども漁獲されます。沖縄がマグロの水揚げ基地となっているのは、昭和30年から40

年代にかけて、沖縄の漁業者が遠洋マグロはえ縄漁業に出漁していったという歴史があるからです。その背景には、占領下のアメリカがマグロ漁業を支援したこともあるようです。

ところで、日本の近海マグロ漁のシーズンが始まるのが沖縄近海からというのは、ご存知ない方も多いと思います。沖縄の近海はマグロの回遊経路に当たるため、近海のマグロはえ縄漁船が沖縄近海に集まり、マグロの水揚げが始まるのです。ですから、日本でも有数のマグロ漁場の一つとなっているのです。

沖縄でのマグロ漁は、他の地区とやや違っていません。沖縄の場合は、マグロの習性を利用してマグロを止め置いておくモノがあります。このモノを浮漁礁、通称「パヤオ」と呼んでいます。浮漁礁といっても、ピンと来る方は少ないと思います。魚が「流木や流れ藻に付く」ということを聞かれた方もあると思いますが、そういう魚の性格を利用したものなのです。つまり、流木や流れ藻のようなモノを人工的に作ったのが、浮漁礁というものなのです。その浮漁礁には、小魚やそれを餌とする大型の魚が集まってくるのです。この浮漁礁、大きな海では小さくしか見えませんが、陸上に揚げてみると、とてつもなく大きなことが分かります（写真4）。水上に出ている部分だけでも、高さが5mを超えます。沖縄の近海にある浮漁礁が修理のためでしょうか、たまたま糸満漁港に揚げられていたもので写したものです。こうした浮漁礁が、沖縄県の近海を中心に約70基が浮かべられているそうです。

浮漁礁の効果の範囲ですが、神奈川県調査報告によれば、キハダマグロの場合では約1,500mに及ぶとのこと。テレビなどで、沖縄でマグロ釣りのシーンがある時は、この浮漁礁で撮っていることが多いようです。もちろん、キハダマグロの他にカツオやシイラなどの大型魚や小型魚も付いており、沖縄のウミンチュの重要な漁場として位置付けられています。

マグロの他にも、沖縄にはいろいろな魚が水揚げ



写真3 海ブドウの養殖場



写真4 パヤオ

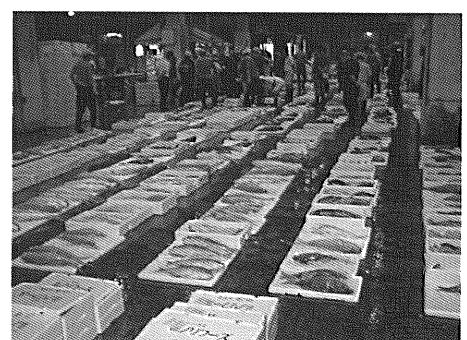


写真5 泊漁港の市場

されることはご存知のことと思います。そうした魚を見るに、打ってつけの所が那覇にあります。沖縄県の魚が集まる場所といてもいい所で、もちろん石垣島などからも集められてきます。そこは、那覇市内にある泊漁港の市場です。朝、訪問すると、市場には実にさまざまな魚が並べられています。熱帯性の、色の鮮やかな魚や姿の個性的な魚も多く、まるで水族館にいるようで、見ていて飽きません(写真5)。

モズクの特別料理と 素材を生かしたマース煮

さて、沖縄の食材を使った料理ですが、まずモズクからご紹介しましょう。沖縄県の著名なシェフが、モズク100料理というのを提案されています。その中で、たまたま那覇市内のホテルにて、シェフ直々にその料理のうちのいくつかをコースでいただいたことがありました。その時の写真が写真6・7になります。写真6はモズクの一口ハンバーグというものです。そして、モズクを使ったパンが写真7です。モズクの成分がパンにモチモチ感を与えているよう

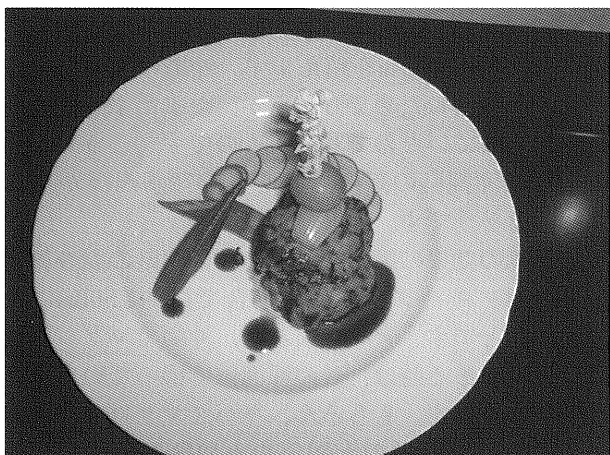


写真6 モズクの一口ハンバーグ

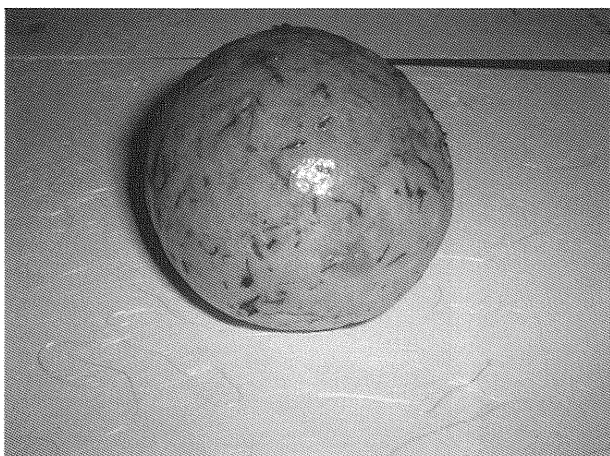


写真7 モズクを使ったパン

で、面白い食感になっています。一般的には、モズクの場合は酢の物が定番ですが、さまざまな料理に使うことが可能のようです。

魚についてですが、沖縄の料理で最も気に入った料理があります。それは、マース煮とよばれる料理です。沖縄では塩のことを「マース」と呼んでいますので、マース煮というのはいわゆる塩水での煮込みということになるのでしょうか。もちろん、薄めの塩水で煮込むのですが、魚の旨味が繊細な形で味わうことができるのです。写真8は、ミーバイのマース煮になります。

確かに、マース煮は魚のおいしさを楽しむことができる料理で、これまで食べてきた、調味料を使った料理が何だったのか、思い知らされるものがあります。考えてみると、調味料は旨さを作るためのものであり、引き出すものではないのかもしれませんが。ですから、おいしいものには調味料は不要で、シンプルイズベストなのかもしれません。こうしたことが、沖縄の人たちの長寿の一つの秘訣なのかもしれません。

ところで、沖縄の漁業の中で、恩納村漁協が果たした役割というのは大きいものがあります。特に、モズクおよび海ブドウの養殖は沖縄の漁業の形を大きく変えることにつながりました。ただ、それでもまだ沖縄の漁業者の収入は少なく、厳しい状況が続いています。

ところで、日本の不景気を払拭すべくアベノミクスの効果が期待されていますが、われわれの所まで効果が現れてくるにはタイムラグがあるとの話もあります。当然、外食産業においてもそうかもしれません。やはり、マース煮ではないのですが、素材を正しく生かし、真心を込めた営業こそ、すべての原点なのかもしれません。

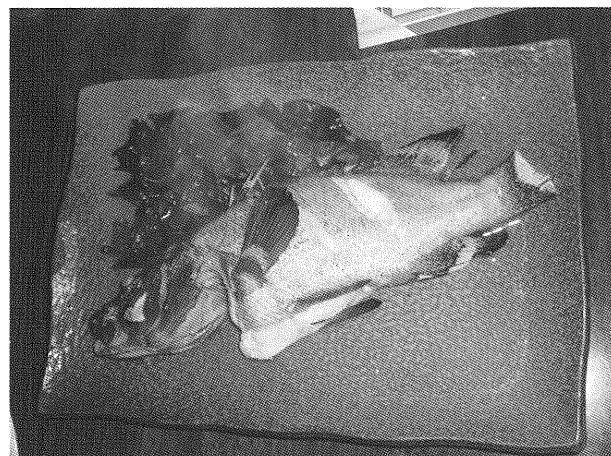


写真8 マース煮

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を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

株式会社 関東三貴

支 部	会員No.
関東	1026

創業40周年! お客さまの要望第一の設計施工・機器選択で、
千葉県内の地域密着型を貫く敏感企業。



代表取締役
石井 勝之

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は昭和48（1973）年に創業致しました。第二次オイルショックの頃で非常に厳しい時代だったと聞いております。創業時は3名でスタートしたそうで、それが三貴という社名の由来にもなっています。創業年に千葉県で若潮国体が行われ、選手村食堂の厨房設備を施工しました。その後も地域密着型のスタイルを崩さず、ひとつ・ひとつの仕事を大切に、千葉県の地元厨房業者として、学校給食をはじめ、病院・老健施設・産業給食・社員食堂等の設計から



本社全景

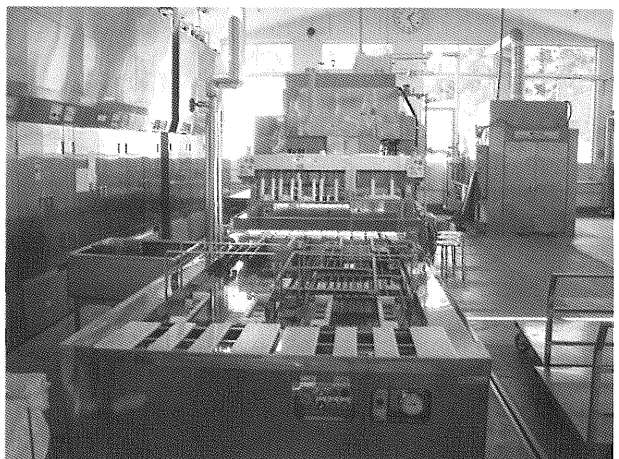
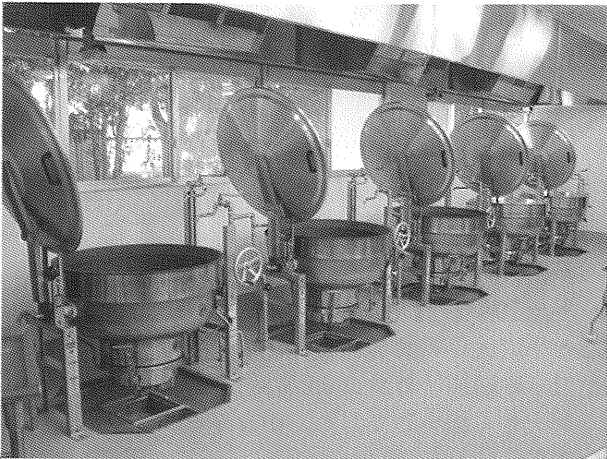
販売、施工、メンテナンスに至るまでの一貫したサービススタイルで、地道に歩んで参りました。また平成20（2008）年に私が2代目社長に就任してからもそのスタイルを変えることなく、千葉県の地元業者として今年で40周年を迎えることができました。これもひとえにお客さまのご愛顧の賜物と感謝致しております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は厨房機器の販売店として、各社メーカーの製品を学校給食・老健施設・産業給食・社員食堂・一般飲食等のさまざまなニーズに応え、設計・施工・販売そしてメンテナンスと一貫したサービスを行っています。また機器備品のメンテナンスだけではなく、厨房室内のあらゆる設備についても幅広く対応しています。各種消耗備品も常時対応し、常にお客さまにご満足いただけるよう心がけています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

最大のセールスポイントとしては、さまざまなメーカーの製品・消耗備品を取り扱っていることです。



同社による施工例

それぞれのメーカーさまにはそれぞれに良い所があります。お客さまが今、何を望んでいるかを敏感に感じ取り、設計・販売に反映しています。そして一つの厨房室にメーカーにこだわらずに、お客さまが一番望む製品を納め、長期にわたりメンテナンスを行っています。

そのためにはチームワークの良さが求められます。営業スタッフ、現場のメンテナンススタッフ、設計スタッフ、そして事務所サイドが常にコミュニケーションを図り、案件に臨んでいます。

担当者個人だけに任せず、チームとして取り組んでいるのです。

個々が助け合い、そして営業が設計を、現場が営業を助け、社内全体が競い合うことより助け合うことをモットーに取り組んでいます。

そうして各社メーカーの製品を設計に組み込み、販売しそしてメンテナンス・アフターサービスまで、一貫したサービスを地域に密着して行っている訳です。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

当社は地域密着型スタイルのため、なかなか千葉

県以外の情勢が分かりません、他の地域の会員企業さまとの意見交換・交流の場を設けていただきたいと思います。また、販売店としてメーカーさまとの交流の機会も設けていただければと思います。今後も厨房業界全体の繁栄に少しでも協力できれば幸いです。

- 設 立
1973年6月
- 代表者
石井 勝之
- 資本金
1,000万円
- 従業員
10人
- 業種
厨房機器設計、施工、メンテナンス、厨房備品及消耗品販売
- 主要取引先
千葉県内各市町村、各学校、病院、老人保健施設等
- 本社
〒264-0026
千葉県千葉市若葉区西都賀2丁目7番5号
TEL043-206-4400 FAX043-206-4407
- ホームページ
<http://www6.ocn.ne.jp/~ksanki/>

最新外食トレンド2013

No.3 食の現状と将来

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

食は、まず生命を維持する機能（生理的機能）として、人間にとって必要不可欠なものである。一方、生理的機能が十分発揮されてくると、食をコミュニケーションなどのツールとして活用する機能（社会的文化的機能）へと、食の機能が変化してくる。

東日本大震災でも、震災直後、食は命をつなぐ食として調理を必要としないおにぎりやサンドイッチが必要とされたが、次第に炊き出しなどの作りたてが必要となり、少し落ち着きや余裕が出てくると、食が媒介となって情報交換などが活発に行われた。

では、食とはどのようなものであろうか。具体的には朝食、昼食、夕食を食という場合があるかもしれない。

しかし本稿では、食を「内食（うちしょく）」、「中食（なかしょく）」、「外食」と捉えて、その食の現状と将来について論じることにする。

2. 食マーケットの推移

「内食」、「中食」、「外食」の合計を食全体と考えると、そのマーケットは、平成元年が63兆6,266億円であったが、年々増加し、平成10年には77兆8,575億円と、10年間で22.4%増加の14兆2,309億円拡大している。

しかし平成10年をピークとして食全体のマーケットは減少を始め、平成23年には65兆1,815億円と、13年間で12兆6,760億円もマーケットが縮小している。

その内訳を見よう。平成元年から平成10年を比較すると内食が17.5%増加、中食が134.0%増加、外食が21.4%増加と、各カテゴリーとも拡大してい

るが、特に中食のマーケットは大きく拡大している。

平成10年から平成23年の推移を見ると、平成23年と平成元年の比較では、内食が19.1%減少、中食が31.5%増加、外食が6.2%減少と内食のマーケットが大きく縮小しており、中食が拡大傾向となっている。

後でも述べるが、消費者の食を外部に依存する割合が大きくなっており、特に持ち帰り弁当や惣菜などの中食への依存が大きくなっている。

中食の拡大要因は、単身世帯の増加（高齢単身者を含む）や女性の社会進出、簡便志向の進展などのライフスタイルの多様化に加えて、コンビニの増加、食品メーカーの技術革新などが挙げられる。

食マーケットが平成10年以降縮小傾向になっている要因としては、景気の低迷による消費マインドの低下、デフレ経済などが考えられるが、高齢者世帯の増加などによる食事量の減少なども影響しているのではないと思われる。この期間では、人口の減少の要因は影響していないと思われる。

3. 食の外部化率と外食率

消費者の食志向の指標である食の外部化率（食費に占める外食費と中食費の割合）と外食率（食費に占める外食費の割合）を見ると、外食率は、昭和50年が27.8%であったが、年々上昇し、昭和60年には33.4%と、食費の3分の1を外食費が占めるようになり、その後も上昇し、平成3年には37.8%と最も高くなっている。その後、低下傾向となったが、平成9年には再び37.8%とピークに達した。

平成10年以降は、外食産業市場規模の減少もあり36%～35%台で推移し、平成23年には35.4%とほぼ昭和62年の水準となっている。

一方、食の外部化率は、昭和50年が28.6%であったが、外食率同様、平成3年（41.5%）まで急速に

単位：億円

	平成元年	平成10年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年
内食	382,767	449,657	422,355	421,764	400,898	402,591	410,968	409,865	367,426	368,902	363,550
中食	18,785	43,957	52,576	53,196	55,158	56,047	56,581	55,313	55,682	56,901	57,790
外食	234,714	284,961	245,684	244,825	243,903	245,523	245,908	245,068	236,599	234,405	230,475
食全体	636,266	778,575	720,615	719,785	699,959	704,161	713,466	710,165	659,707	660,466	651,815

図1 食マーケットの推移

資料：内閣府「国民経済計算」、外食総研（現(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター、以下同じ）「外食産業市場規模推計値」等から筆者が推計

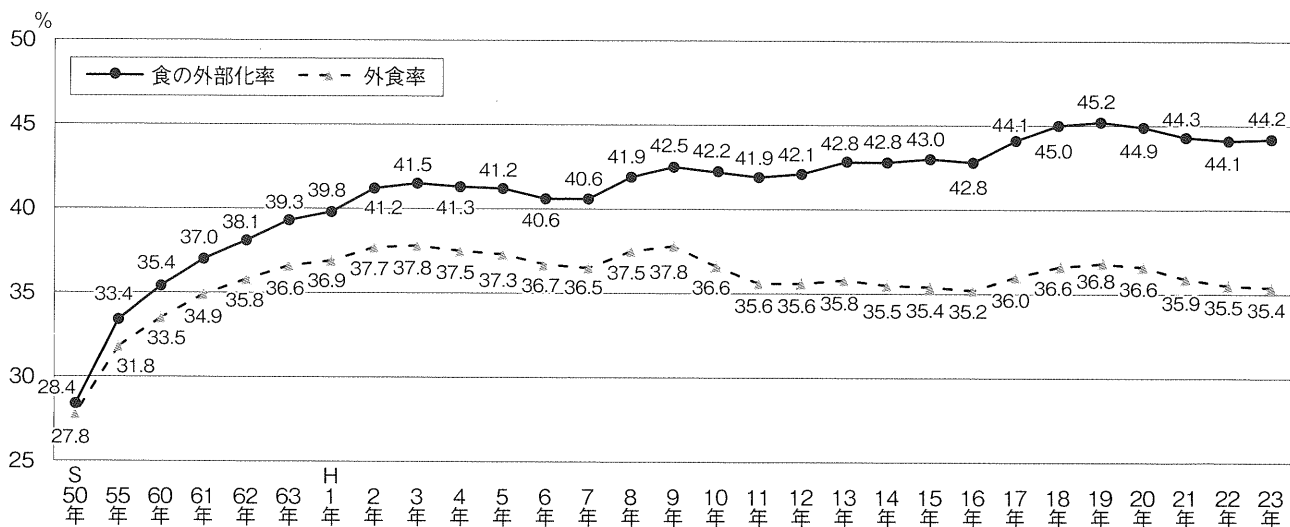


図2 食の外部化率と外食率の推移

資料：平成20年まで外食総研、平成21年、22年、23年は筆者が推計

上昇した。

その後若干低下したが、平成8年(41.9%)から上昇傾向となっており、平成19年には45.2%と最も高くなり、平成23年には平成19年より1ポイント低下し、44.3%となっている。

食の外部化率と外食率の関係を見ると、食の外部化率と外食率の差が年々拡大傾向にある。このことは、食費のうち中食費の占める割合が拡大していることを意味しており、この指標からも消費者は中食を指示していることが読み取れる。

ちなみに、米国穀物協会の報告書「Food2040」によると、2040年には「日本の食品の70%以上が家庭外で調理される可能性がある」と予測しており、「消費者は食品のほとんどを信頼できるブランド、店舗、及び食品サービス専門店から調達するようになり、その大半が加工食品や調理済み食品になる」と予想している。

すなわちこの報告書によると、食の外部化率が年々拡大し、2040年には70%以上になる可能性を示唆している。

量は人口に大きく影響されるといわれている。生産量は土地が拡大しない限り増加しないため、生産者は反収を上げることに努力している。

一方、人口を見ると、日本では、総人口は現在の1億2,725万人から20年後の平成45年には、東京都の人口に匹敵する1,328万人減少の1億1,397万人に、35年後の平成60年には1億人を割り込み、9,913万人になると予測している。

年齢階級別で見ると、64歳以下の人口が減少し、65歳以上の人口が増加する傾向となっている。

この状況を見ると、人口が減少する分、マクロの食マーケットは減少することが予想される。その中で、外食・中食企業がビジネスチャンスはどこに求めるか、各企業の将来戦略にかかっている。

さらに、将来の食料問題を考えた時、世界の人口は60億人から90億人に増加すると予測されている現状を考えると、世界の食料供給は逼迫することも考えられ、現在の食料自給率39%で日本の人口が減少する傾向にあるといえども、果たして食料供給が可能となるのか、外食・中食企業の食材調達の再構築も今後、考える必要が出てくるのではないだろうか。

4. 食の将来

一般的には、食料の生産は土地に、また、消費

単位：千人

	総数		0~14歳		15~64歳		65歳以上	
	人口	H25年比	人口	H25年比	人口	H25年比	人口	H25年比
平成25(2013)	127,247	0	16,281	0	78,996	0	31,971	0
30(2018)	125,236	▲2,011	15,056	▲1,225	74,584	▲4,412	35,596	3,625
35(2023)	122,122	▲5,125	13,776	▲2,515	71,920	▲7,076	36,463	4,466
40(2028)	118,293	▲8,954	12,466	▲3,815	69,187	▲9,808	36,640	4,669
45(2033)	113,970	▲13,277	11,544	▲4,737	65,412	▲13,583	37,013	5,043
50(2038)	109,250	▲17,998	10,951	▲5,330	60,059	▲18,936	38,239	6,269
55(2043)	104,253	▲22,995	10,377	▲5,904	55,117	▲23,878	38,759	6,788
60(2048)	99,131	▲28,116	9,689	▲6,592	51,385	▲27,611	38,057	6,086
65(2053)	93,993	▲33,254	8,922	▲7,360	48,180	▲30,816	36,891	4,921
70(2058)	88,826	▲38,421	8,178	▲8,103	45,391	▲33,604	35,237	3,286

図3 日本の招来人口の推移

資料：国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来人口推計」(出生中位、死亡中位)

【1】1月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は38件で前年同月の45件に対して84.4%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、ガステーブルのグリルで魚を焼いていた時、突然グリル扉のガラスが破損し、炎が噴き出し扉のガラスが飛び散った。その際クッションフロアの一部が焼損した等2件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、使用約2年の石油床暖房機を使用中、安全装置が働き消火するようになった。

メーカーの調査では、シリコンの付着だと言われ、室内で干している洗濯物に使う柔軟剤が原因ではないかとのことだが納得出来ない、どうすべきか等17件。

◇問い合わせは、石油ストーブを消火してもすぐ火が消えず危険である。基準はどうなっているのか等19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	1	0	12	10	23(60.5)
事業者	1	0	1	6	8(21.1)
司法・行政	0	0	4	3	7(18.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(5.3)	0(0)	17(44.7)	19(50.0)	38(100.0)

注) 昨年同月の受付件数は45件 事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事・外部対応

今月は0件。

【4】事故クレーム

①グリル付ガスこんろで魚を焼いている時、突然グリル扉のガラスが破損し炎が噴出、クッションフロアの一部を焼損した。

◇年末にこんろのグリル部で魚を焼きはじめて約20分後、突然グリル扉のガラスが破損し、炎が噴き出し、クッションフロアの一部を焼損した。被害者は損害賠償を要求し、第三者機関の調査を希望している。

◆当該グリル付こんろは、製造されて半年しかたっておらず、グリル部以外は汚れていなくて特に異常は認められない。外部検査機関で調査したところ、ガス通路の気密に関しては異常なかったが、グリル部は、著しい汚れ、変色、炭化物及び脂等の堆積、排気部のススによる目詰まり等が確認された。燃焼状態については、点火直後から炎が赤火となり、一酸化炭素濃度は分析計の測定レンジを超えて測定不能であり、点火5分後には、汁受け皿に溜まった炭化物や脂に引火して庫内に炎が充満した。この状態から推測するに、調理中に庫内に堆積した炭化物や脂等に引火し、排気ガス及び炎が排気部の詰まりにより十分に排出されず、庫内が異常に加熱され、グリル扉のガラスが耐えきれずに破損したと窺える。以上によりご使用者の点検・お手入れ不足が原因と説明。併せて、注意喚起として、今後安全に正しくご使用いただくために、製品に同梱してある「取扱説明書」をご確認頂き、危険表示、警告内容、注意事項をご理解の上、日常の点検、お手入れを必ず行ってご使用いただくようお願いした。

②石油小形給湯機の煙突から出火し、壁が焼損した。

◇使用約15年の石油小形給湯機を使用するため、スイッチを入れたところ、ものすごい音とともに、煙突より火が出て壁が少し燃えた。メーカーに連絡して中古の給湯機を設置してもらい代金を支払った。当該石油小形給湯機は、今まで故障しなかったので一度も修理点検はしていない。事故品はメーカーが持ち帰り、調査したところ「検査結果は異常なし」との報告を受けたが納得がいかない。事故原因の調査と中古製品の代金の返金及び見舞金を要求したい。

◆当該石油小形給湯機は、製造年月から推定すると15年以上使用されており、その間点検お手入れはされていない状態であり、長期使用により排気部に油やススが堆積し、今回の事故が発生したと推測する。性能等を維持し、安全に使用するためには、日常の点検、お手入れが必要になってくる。取扱説明書・注意書には、排気筒（排気トップ）の点検、ススの掃除、排気筒の周りに可燃物などないか、固定状態はよいか、腐食していないか確認してください。年に1回は、ススづまりなどないか点検し、あれば掃除して下さいと記述されている。

以上により、今回の事故に関しては、製品自体の欠陥ではなく長期使用によるもので、点検・お手入れ不足が原因と考える。よって保障等についてはメーカーから提案がされている内容で検討されるのが妥当かと考える。また、「長期使用製品安全点検・表示制度」についても説明し、当該石油給湯機も対象製品になっていること、今後は日常の点検とお手入れを実施されて、安全に安心してご使用されるよう注意喚起を行った。

【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）

1月度の未解決案件処理件数は0件。

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

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	グリースサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソールII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SK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) 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	ブ 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

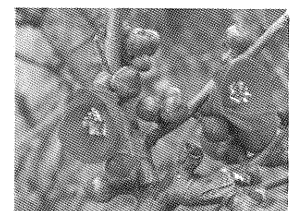
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
12.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

◇◇3月(弥生)◇◇

- | | | | |
|--------|------------------------------------|--------|-------------------|
| 1日(金) | 豚の日、労働法施行記念日 | 15日(金) | 靴の記念日、オリーブの日 |
| 3日(日) | 雛祭、耳の日、金魚の日 | 16日(土) | 十六団子 |
| 4日(月) | 円の日、雑誌の日 | 17日(日) | 彼岸入り |
| 6日(水) | 弟の日 | 20日(水) | 春分の日、電卓の日 |
| 7日(木) | 消防記念日 | 21日(木) | ランドセルの日 |
| 8日(金) | ミツバチの日、みやげの日、
国際女性デー | 23日(土) | 彼岸明け |
| 9日(土) | ありがとうの日、漁業法記念日、
記念切手記念日、レコード針の日 | 24日(日) | ホスピタリティ・デー |
| 10日(日) | 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、
ミントの日 | 25日(月) | 電気記念日 |
| 13日(水) | サンドイッチデー | 27日(水) | さくらの日 |
| 14日(木) | ホワイトデー、キャンデーの日、
マシュマロデー | 28日(木) | 三つ葉の日 |
| | | 29日(金) | マリモの日、
八百屋お七の日 |



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2月26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)オーディオテクニカ
(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)キン・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
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
有藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
有美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
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
株細田工業
株細山熱器(株) 大阪営業所

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

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

●奈良県
株シンコー

●中四国支部

●鳥取県
有エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機(株)

●岡山県
株AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
有オリエンタル物産
株創研厨房
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所 岡山営業所
株BSS
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
株マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
株山中

●広島県
北沢産業(株) 広島支店
タニコー(株) 中国四国事業部
株中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株) 広島営業所
日本調理機(株) 中四国支店
パナソニックES産機システム(株) 中四国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株) 広島支店
株フジマック 中四国事業部
株フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
株丸八

●徳島県
有東四国厨房設備

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

●愛媛県
有厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県
株AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
株大穂製作所
オザキ(株) 福岡営業所
北沢産業(株) 福岡支店
株九州イトミック
株コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株) 九州事業部
株中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
日本調理機(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 福岡営業所
ホシザキ北九(株)
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(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1
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前7
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	前8
メガソフト(株)	前6
横河電子機器(株)	後3

(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ヵ月	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



●偏差値偏重と詰め込み教育を批判しつつ自分の子どもは塾に行かせる親とか、山のように自分の仕事を部下に放り投げて仕事が遅いと罵る上司とか、日本古来の道徳尊重を主張しつつ年長者を邪魔者扱いする若年世代とか、世は常に矛盾が大手を振って闊歩している。●矛盾の語源は、「どんな盾でも貫く矛」と「どんな矛でも防ぐ盾」を売ろうとした商人の故事に因んだ言葉であることは、ご存知の通りである。●フジテレビ系で放映されている『ほこ×たて』は、そういった「矛盾」を勝負させる内容の番組であり、過去に「絶対に穴の空かない金属対ドリル」「金庫対金庫開け職人」といった内容だったのが、「鉄道職員対鉄道マニア」「顔認証システム対双子」といった、矛盾というより○勝負みたいな内容が増え来ている気がするが、それはご愛敬。●詳細はp.16をご覧ください。今回は工業会会員企業の厨房機器対プロの料理人という対決である。その勝負結果は……実は編集部でも知らないの、放送当日を楽しみにしている次第である。●ちなみに70年代に誕生したと言われる将棋のコンピュータソフトは、当時は素人レベルで、十数手で必ず負けるなどの弱点があったが、現在はプロ棋士を凌駕する強さまで進歩している。今回はどちらが勝つのか。

厨房

平成25年3月5日発行

第50巻／第3号 (No.525)

発行人 福島 裕
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 渡辺恵一
 広報編集委員会委員長 中川幹夫
 広報編集委員会委員 深澤及／細山欣也
 寺部良洋／佐々木學
 浜野勝正／水上強
 松尾圭次／精松弘充
 浅場由成／岩崎正明
 戸田史子
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 宮沢慎一(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 春兆

挿絵

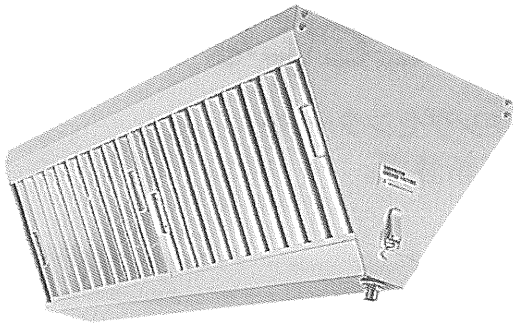
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
 厨房機器会館内
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170
 印刷 伊坂美術印刷株式会社
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,040円(税込)
 半年購読 2,520円(税込)

会員購読料は各年度会費中に含まれます。

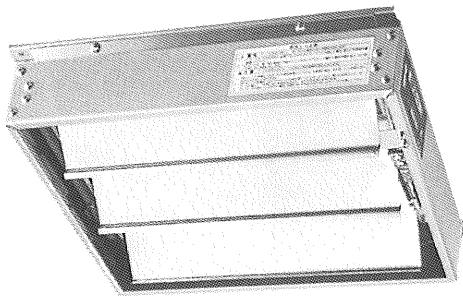
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配は有りません。
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、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。
 このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。
 アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



本社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@sugico.co.jp 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

Self Cooking Center White Efficiency

厨房の未来を体感することになる。

コンビオーブン〈セルフクッキングセンター〉が
フルモデルチェンジで新登場。



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

株式会社フジマック

本社:東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

www.fujimak.co.jp/



フジマック365日サポート体制
全国11事業部 65営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

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

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

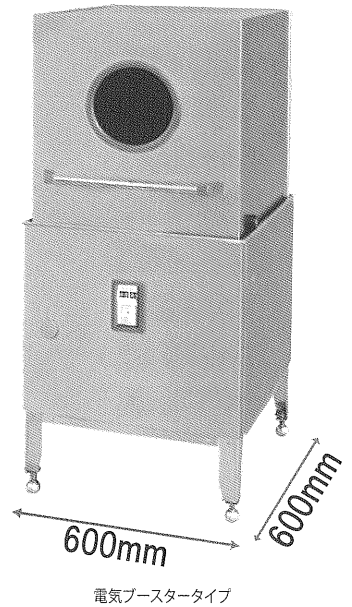
フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプランを無料でご提案します。気軽にご相談ください。

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

SMART A50



SMART A500



電気ブースタータイプ

新型 ECO ノズル

新型ECOノズルにより
今まで以上に回転負荷を
低減
すすぎは独立したノズル
チップを採用し能力UPを
実現！
すすぎ湯量は（2.2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

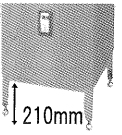
温度管理はお任せ！
一目でわかりやすく表示
洗淨温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は“ボタンひとつ”と
誰でも簡単に使えます



(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）

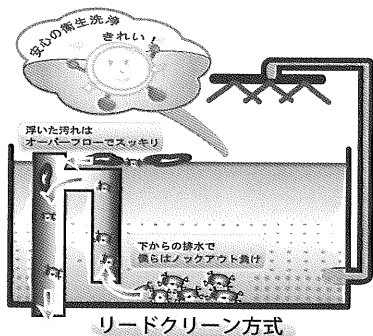
市水接続 OK！

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！



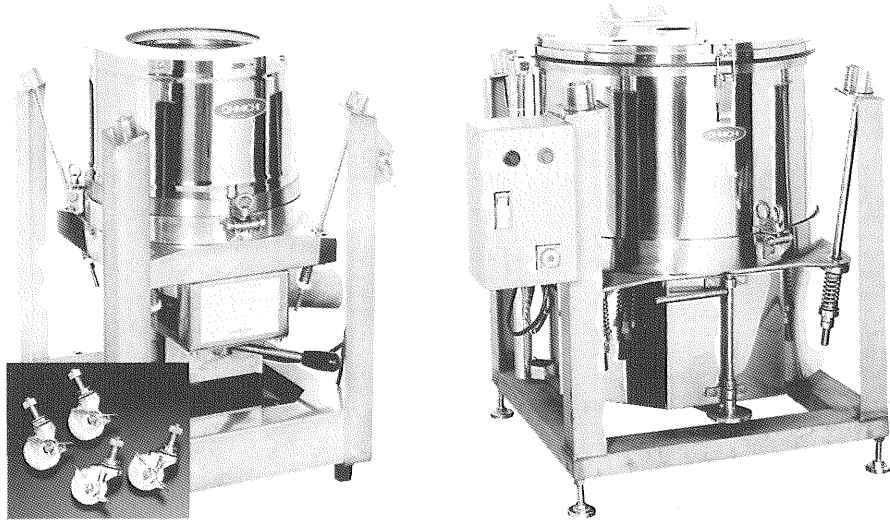
洗淨ごとに汚れた洗淨湯とすすぎ湯の入れ替えを促進させる

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

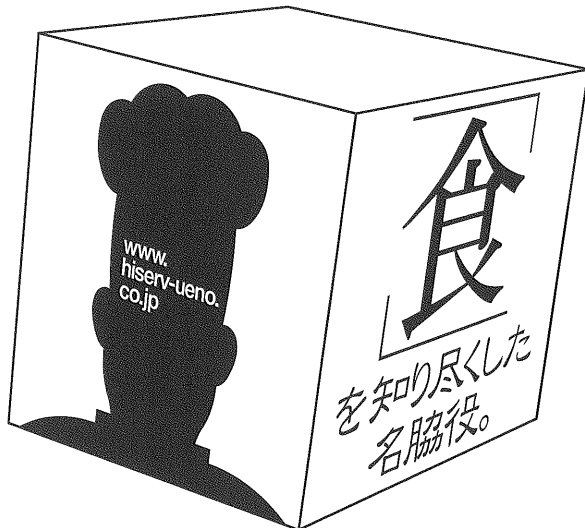
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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。



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>

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

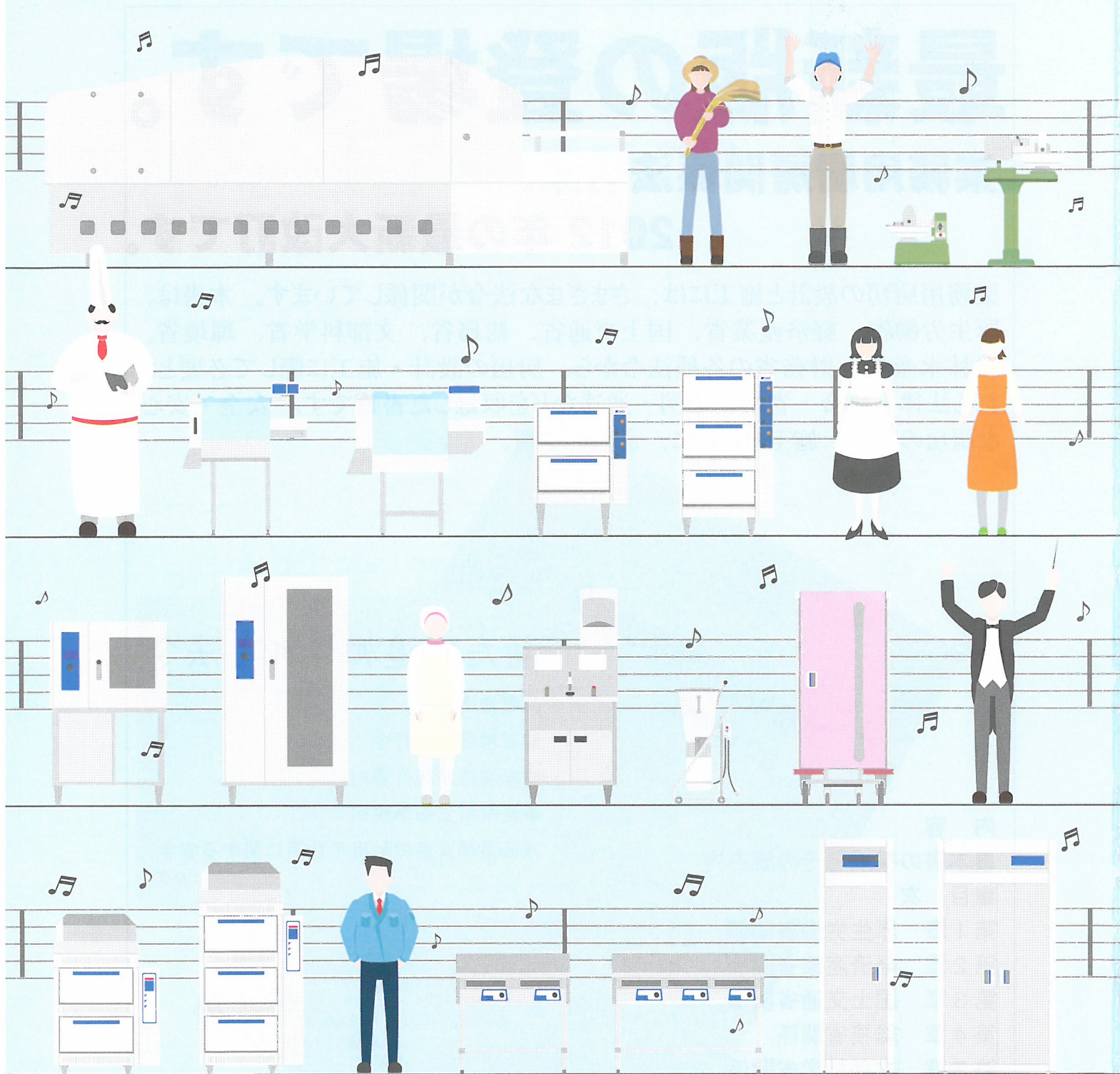
- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係

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

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・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)

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。

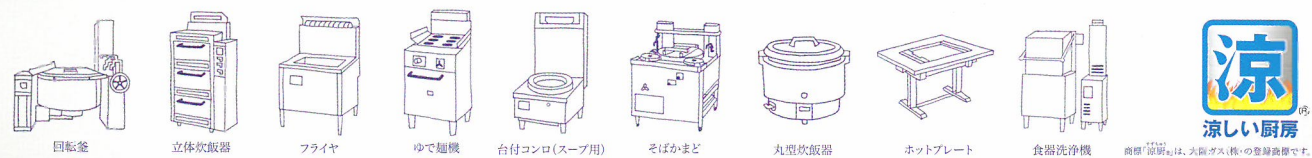
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていかに身近な幸福かもしれません。

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

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



- 快適**
快適だから働きやすい。
- 経済的**
涼しいから空調コストも低減。
- 安心**
熱くないからヤケドの心配なし。
- 簡単**
導入や人替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ