

4

APR.
2013
No.526

第50巻 第4号NO・526
平成25年4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

management

work

education

earth

第13回厨房設備機器展報告

独占インタビュー：フジテレビ『ほこ×たて』
チャーハン対決で大善戦の岡山氏に聞く

平成24年度フォローアップ研修会が
全日程を終了

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 スープウォーマー

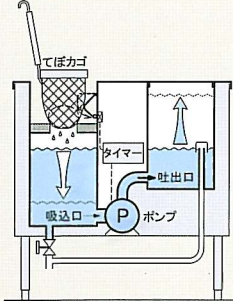
- 93kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。



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



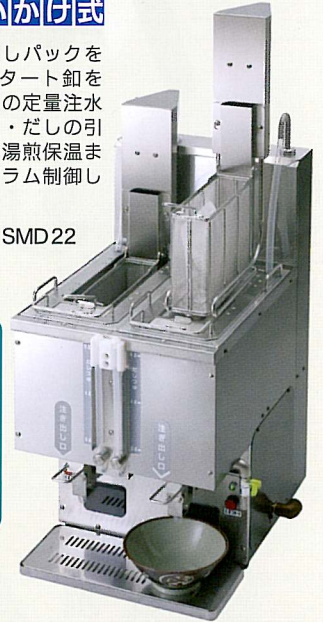
DM17

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

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



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

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 所 在 地
大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

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

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができま

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。

しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 www.fukushima.co.jp 本社：大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

【工場】滋賀・岡山【支社】東日本(東京)・中部(名古屋)・関西(大阪)・西日本(福岡)【支店】札幌・東北(仙台)・信越(新潟)・関東(さいたま)・横浜・西関東(立川)・北陸(富山)・京都・阪和・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄
【営業所】旭川・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・千葉・小田原・相模原・甲府・静岡・沼津・浜松・豊橋・金沢・福井・岐阜・高山・三重・滋賀・奈良・和歌山・難波・南大阪・北大阪・姫路・北近畿・鳥取・松江・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)

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
- E 横型水栓
- M 攪拌機

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

節電に効果的な 分割加熱方式

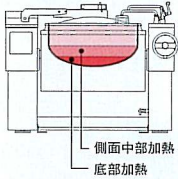
15%の電力デマンドを
抑える節電

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)

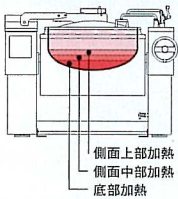


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路

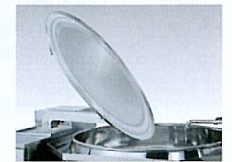


電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

省エネ
電気厨房機で
節電!

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電化厨房の 大量調理はおまかせ

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



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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

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

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。

その地球に恩返しの気持ちを込め“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



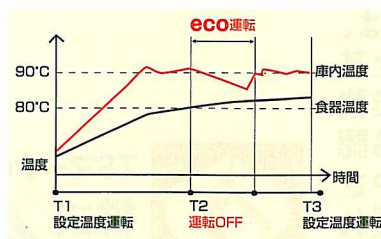
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル



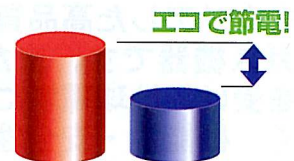
エコ運転とは

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℃90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

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

ISO9001:2008
認証取得工場【奈良工場】

中西製作所

検索

click
click



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**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地

Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140

www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

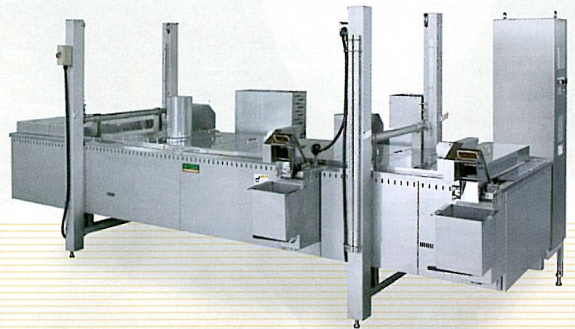


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
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

オザキガス厨房機器365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

**オザキ ガスレンジ
ワイドレシーバー
OZL-1500EC**

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低放射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月5日発行)
A4判平綴じ
定価420円(税込)

雑誌内容

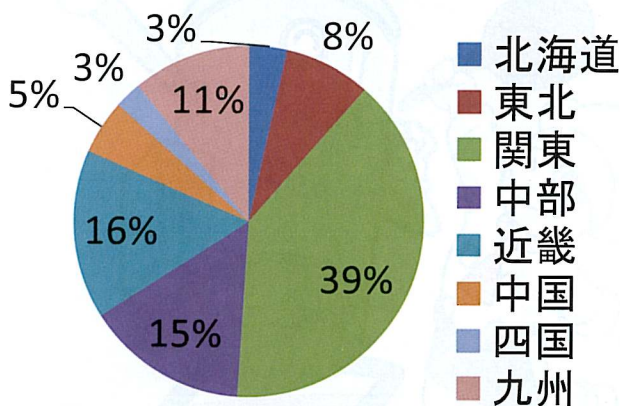
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

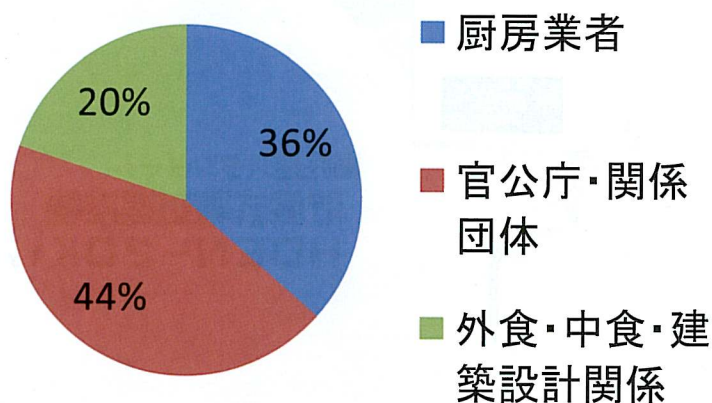
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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

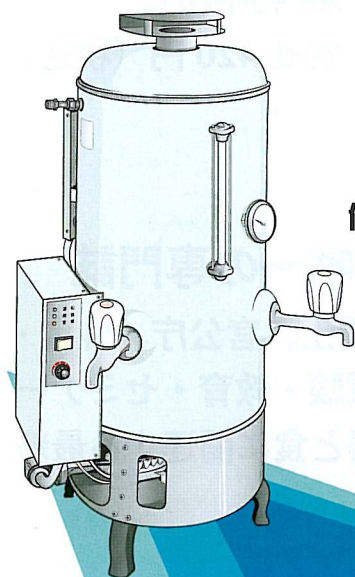
広告のお申込・
お問い合わせは

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

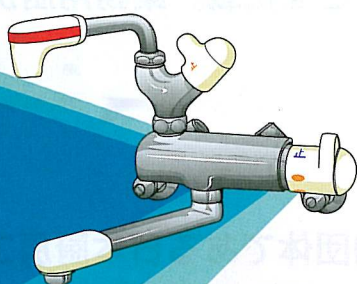


給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

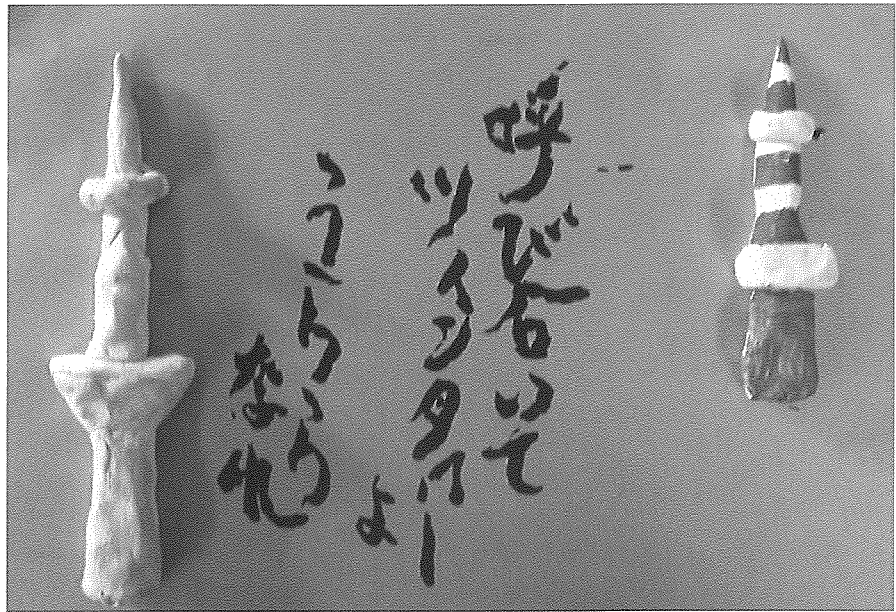
CONTENTS

工業会関係	12	第13回厨房設備機器展開催報告
	15	JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会（板金製品、熱機器、食器洗浄機）が開催
	16	平成24年度フォローアップ研修会が全日程を終了
会員の広場	17	独占インタビュー：『ほこ×たて』チャーハン対決で大善戦！ （株）三栄コーポレーションリミテッド・岡山氏に聞く
厨房業界	19	厨房と飲食運営改革のすすめ（12） 飲食施設計画における厨房会社の役目 ———（株）ループコンサルティング Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
食糧事情	24	日本の食の原点から（12） 兵庫県明石浦漁港と魚たち ———（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！（62） ——— イトヤ（株）
厨房業界関連情報	30	最新外食トレンド2013（4） 外食・中食の消費者動向 ——— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [ツインタワー]
	11	巻頭によせて [引き寄せの法則] ——— シェルパ（株） 関 友明
	16	工業会だより
	33	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
一般社団法人日本厨房工業会	38	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【ツインタワー】



呼び合いてツインタワーようららなれ

いつでも、身近に眺めて親しめた上に、高さだけでなく、裾拡がりの脚を四方に張って、大地を踏んまえた安定感を備えた、現代日本建築が誇れる、堂々とした風格の傑作の一つ。

私にとつての、ふるさとの山。遠くから戻って、この赤い塔の頂が見えてくると、ああ帰って来たな、という想いに包まれる。

そんな東京タワーが、電波塔の機能も高さも著名度も、新進のスカイツリーに譲って、引退してしまった。と思うと、どうにも淋しくなる。

やり場のない想いを、懇意の係の人にぶついたら、何と、ツリーとは争うのでなく、共存を目指して、提携して盛り上げてゆくから……と慰められた。

具体的には、双方で折り返す東京観光ルートのバス運行。そう、ツインタワー計画。早速試乗会を、TVが流していた。

一時淋しかったのが、Xマスから年越しのライトアップで、倍増する勢いで見事に甦ってゆく。そして迎えた春。オリンピック招致も絡んで、目白押しの国際スポーツ大会の告知が、宙を華やかに彩る。頭上からの応援。まさに、頑張れニッポンだ。

勢いに乗って、競い合う、とも浮かんだが、ここはやはり、強調優先、それに電波でもあるし、一定の距離も置いているので、呼び合う、にしておこう。

引き寄せの法則

シェルパ(株) 関友明

私がこの法則と出会ったのは、7年前になります。ある方の講演を聞いたことがきっかけで、このような法則があることを初めて知りました。この法則とは、簡単に言うと、「何か結果があれば、必ずその原因がある」ということです。当たり前のことなのですが、何事も偶然には起こりません。原因があつての結果ですが、私は以前この結果だけを見て、喜怒哀楽しておりました。しかしこの法則と出会って、法則をよく理解して実践して行くと、不思議と結果を自由自在に操れるようになって来ました。

今のシェルパ(株)も、7年前には設立できるとは思ってもみませんでした。実践段階で、意思と行動を達成したい結果に対応させることにより、本当に素晴らしい出会いが次から次へと続いていきました。そして、いろいろな方のご支援をいただき、今のシェルパ(株)が生まれました。今は、飲食ビジネスに携わるいろいろな人のシェルパ(道先案内人)になるべく日々精進しております。また、最近、繁盛店を増やすべく、NPO法人「繁盛店への道」にも加盟して、より元気で明るい飲食店が増えるべく縁の下の力持ちになろうと思ひ、日々活動しております。是非皆さまもこの「引き寄せの法則」を実践してみてください。

・引き寄せの法則 まとめ

- 定義 何か結果があれば必ず原因がある。
- 実践 ①風水で「気」を引き入れることで、人生や運命を好転させる
②何か行動を起こせば、それに対する反作用を引き寄せる
③自分の考えに気づくために、自身の心理を深く見つめる
④意思と行動を、達成したい結果に対応させる
- 結果 結果を自由自在に操れるようになる！

参考資料 『図解ザ・メタ・シークレット』(メル・ギル著、中経出版刊)

★ ★ ★ HCJ2013

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

第13回厨房設備機器展が開催 アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第13回厨房設備機器展が2013年2月19日(火)から22日(金)まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。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、「ホスピタリティ」と「食」のアジア最大規模の専門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。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明が行われた。

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験

の紹介、映像による工業会紹介デモに加え、(一社)日本厨房工業会会員コーナーで会員企業5社の展示を行い、さらに、要望に沿って出展会員企業ブースを来訪者に紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを新たに行った。

また、東1ホール主催者事務室では、会員企業9社によるオープンセミナーも開催された。

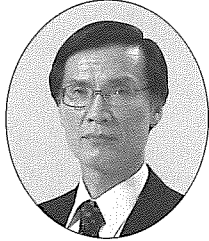
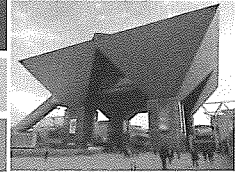
これらにフードビジネスをはじめホテルや病院、給食関係者など、外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第14回厨房設備機器展」の開催は、2014年2月18日(火)～21日(金)となる。

第13回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ: 「見て・触れて・新発見!」
- ◆会 期: 2013年2月19日(火)～22日(金)
10:00～17:00 (最終日は16:30まで)
- ◆会 場 東京ビッグサイト (東ホール)
- ◆出展社 648社/1,755小間 (HCJ2013)
- ◆来場登録者数 52,071名





広報担当副会長
渡辺 恵一

第13回厨房設備機器展におきましては、出展等ご高配賜り有難うございました。これもひとえに展示会実行委員会の各委員、ご出展いただきました会員企業さま、参加者と事務局のご尽力の賜物であると存じます。

今回のテーマは、「見て・触れて・新発見!」となります。昨年の「見て・触れて・感じて——。」とさほど変わらないように見えますが、この言葉には、展示会で会員各社の製品を試し、感じ、そして従来にない厨房業界と機器のエクスペリエンスとい

ノベーションを実感していただきたいという願いが込められています。

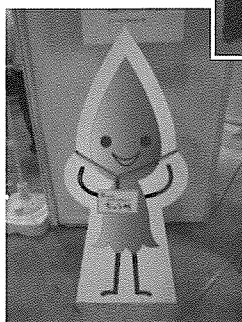
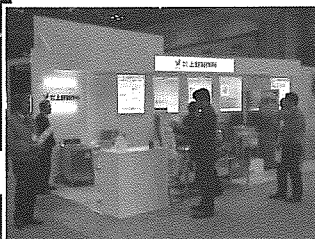
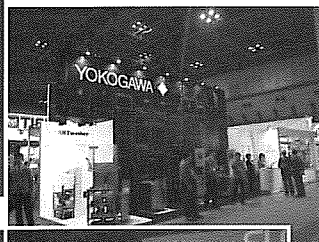
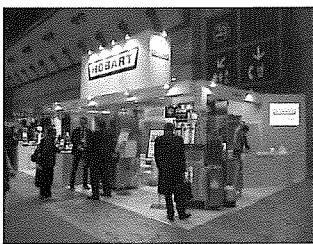
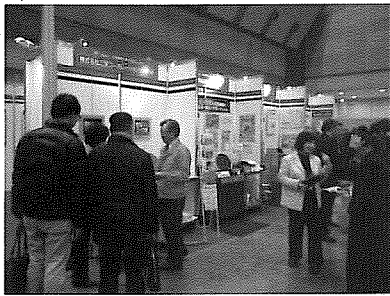
それらは各会員企業さまのブースのみならず、前回より多くの会員企業さまが熱弁を振るわれた工業会主催のオープンセミナー、半世紀50年という歴史を振り返った工業会ブースの展示などで、その一端をご覧いただき、皆さまに「新しい発見」をしていただけたと自負しております。

日本経済は依然として長いトンネルの中を歩んでおりますが、厨房業界には僅かながら回復の兆しが見えてきております。今回の厨房設備機器展で、会員企業さま並びに工業会の歴史と底力をご覧いただき、次の、さらなる発展へとつなげられればと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、本年もいっそうの皆さま方のご協力とご厚情を賜ればと存じます。



工業会ブースでは工業会の各事業の 展示と、会員企業による実演付きの展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った。また、会員企業にスペースを提供し、東産業(株)、(株)キャニオン、(株)三栄コーポレーションリミテッド、(有)アイジエー、大洋厨房(株)の会員企業5社が自社製品のデモンストレーションを行った。



工業会主催オープンセミナー 「環境と省エネを考えるこれからの厨房」

工業会では、2月21日・22日の2日間にわたってオープンセミナーを開催した。今年は(株)コメットカトウ、タニコー(株)、(株)フジマック、(株)HALTON、オルガノ(株)、福島工業(株)、(株)マルゼン、東京ガス(株)、(一財)日本ガス機器検査協会、の会員企業9社が統一テーマに沿って熱弁を振るい、参加者の耳目を集めていた。



工業会関係

JFEA業務用厨房設備機器基準 適合確認制度自主検査員講習会 (板金製品、熱機器、食器洗浄機)が開催



2013年2月20日13時より、東京ビッグサイト会議棟701会議室で、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会(板金製品、熱機器、食器洗浄機)が開催された。これは2013年4月より自主検査員により社内で検査を行い、適合した製品を工業会に登録する適合確認制度の新制度がスタートする前に、「板金製品」「熱機器」「食器洗浄機」について自主検査員の講習を行うもの。当日はタニコー(株)・和中清人課長代理、日本洗浄機(株)・中川幹夫代表取締役社長、(株)コメットカトウ・近藤三郎マネージャーの各氏により説明がなされ、集まった43人の参加者は、間近に迫った適合確認制度のスタートに備え、真剣に耳を傾けていた。

[工業会事務局 花田政孝]

平成24年度フォローアップ研修会の全日程が終了 全国7会場で191人が参加

平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会が、全日程を終了した。フォローアップ研修会は、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として平成17年度より（一社）日本厨房工業会が開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

平成24年度は安全な厨房という観点から火災予防を取り上げることとし、「厨房における火災予防と安全」と題し、全国各支部の消防庁・消防局、（一社）日本ガス協会、エネルギー関連の専門家の方らを講師に迎え、平成24年10月の東京会場を皮切りに平成25年2月の東北会場まで全国7会場で実施された。

平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成24年10月24日（水）	関東	東京	東京ガス㈱滝野川ビル4階ホール	東京消防庁予防部予防課 矢田清重氏 （一社）日本ガス協会技術部 山田慎二郎氏	44名
平成24年10月30日（火）	九州	福岡	福岡センタービル	福岡市消防局建築課 瀬戸雅徳氏 （一社）日本ガス協会技術部 川崎忠男氏	30名
平成24年11月6日（火）	東海北陸	名古屋	東邦ガス㈱業務用ガス機器ショールーム	㈱日本消防設備安全センター 興梠誠氏 （一社）日本ガス協会技術部 山田慎二郎氏	34名
平成24年11月22日（木）	関西	大阪	エル・おおさか	大阪市消防局予防部予防課 勝村俊亮氏 （一社）日本ガス協会技術部 山田慎二郎氏	17名
平成24年12月3日（月）	北海道	札幌	札幌市産業振興センター	札幌市消防局予防部指導課 遠藤洋氏 （一社）日本ガス協会技術部 山田慎二郎氏	21名
平成25年1月25日（金）	中四国	岡山	メルパルク岡山	岡山市消防局予防課 久保田真史氏 （一社）日本ガス協会技術部 川崎忠男氏	22名
平成25年2月8日（金）	東北	仙台	東北電力㈱本店ビル（エナジースクエア）	（一社）日本ガス協会技術部 山田慎二郎氏 仙台市ガス局営業推進部都市エネルギー営業課 森永勝克氏 東北電力㈱お客さま提案部エネルギーソリューション	23名

計191名

工業会だより

2月20日～3月19日

2. 21 経済産業省商務情報政策局日用品室との政府の経済政策に関する意見交換。福島会長、尾崎、加藤、谷口副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。（東京ビッグサイト会議棟701会議室）
2. 25 第6回 그리스除去装置評定委員会。倉瀬委員長、河西委員、矢田代理（中村委員）、椎名オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
2. 28 平成24年度第3回通信教育委員会。松尾委員長、柴田、石崎、清水、市村、高根、生澤、中橋、関根、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 7 平成24年度第2回「Going Global」。肥田委員長、山本副委員長、岡田、堀江、山崎各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。（福島工業㈱本社・2階会議室）
3. 12 平成24年度第3回展示会実行委員会。渡辺副会長、古口委員長、小枝副委員長、尾崎、楢松、清水各委員、村上代理（安藤委員）、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員、原田職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 14 平成24年度第3回幹部会。福島会長、尾崎、

中西、渡辺、谷口各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野職員。（厨房機器会館6階会議室）

3. 19 第18回ガス機器防火性能評定幹事会の開催。由利事務局長次長。（（一財）日本ガス機器検査協会・3F大会議室）

■社名の変更

[新] ㈱ISEKIトータルライフサービス（関東支部）
[旧] アイセック㈱

■本会に対する代表者の変更

ホシザキ南九㈱（九州支部）
[新] 石原 昇一 取締役統括部長

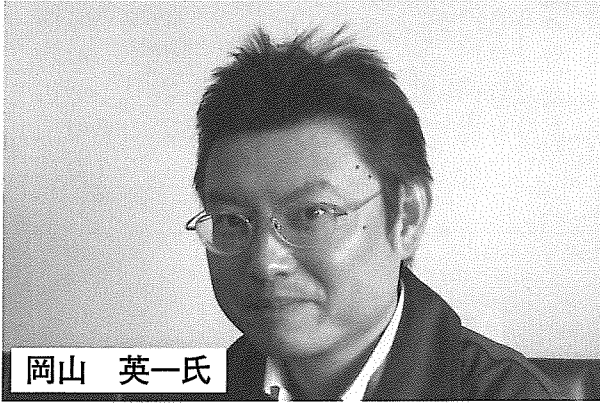
■住所の変更

メガソフト㈱（賛助会員）
[新] 〒530-0015 大阪府大阪市北区中崎西2-4-12
梅田センタービル11F

■ホームページURLの変更

東宝工機㈱（関東支部）
[新] <http://www.toho-koki.jp/>

独占インタビュー:『ほこ×たて』チャーハン対決で大善戦! (株)三栄コーポレーションリミテッド・岡山氏に聞く



岡山 英一氏

2013年3月10日、フジテレビ系の長寿番組『ほこ×たて』に、工業会会員・(株)三栄コーポレーションリミテッドの炒めロボットレンジ「炒レンジャー」が出演し、東京都・大吉飯店の中華料理人・山本崇史氏とチャーハン調理対決。「炒レンジャーのチャーハンはどちらか」という問いに、7人のうち4人が正解し惜敗したものの、大善戦となった。今回はその「炒レンジャー」を開発し、大ベテラン調理人を相手に互角に戦った岡山英一氏に話を伺った。

——まずは「炒レンジャー」の開発の経緯と概要についてお願いします。

初めまして、(株)三栄コーポレーションリミテッドの岡山英一です。

まずは、今回フジテレビの『ほこ×たて』で取り上げられた鉄碗炒レンジャーについて、少しご説明しておきます。鉄碗炒レンジャーとはそもそも何なのかと申しますと。“自動の中華鍋振り機”です。中華鍋を一人前に振れるようになるには当然練習が必要ですし、プロの域となると、さらに膨大な時間と費用がかかります。その鍋振りを自動でしてくれるのが、鉄碗炒レンジャーです。中華鍋を自動で振ることにより、鍋（具材含む）の重さを気にすることがなくなり、非力な方や初心者でも調理が可能になります。また、中華におけるチャーハン作りは、米をパラパラに仕上げることが大切で、熟練された人間技が必要になりますが、それを機器で代行できるようにするために開発されました。日本では、半チャーハンを大量に作る中華料理店・ラーメン店などで使用されています。海外では、ご当地ごとの中華



番組内での料理対決

(C) FujiTelevision Network.All rights reserved.

メニューの製造に使用されています。

——『ほこ×たて』の話が来て、いかがでしたか。

今回の『ほこ×たて』の取材についてですが、2月の厨房設備機器展と重なっていたので、正直お断りしようかと思っていましたが、視聴率の高い番組なので、協力させていただくことにしました。

——収録と対決の様様はいかがでしたか。

今回の取材は、当社で1日・スタジオで1日の、2日間で行われました。カットされている部分もたくさんありました。例えば、事務所風景など、ポージングまでして撮り直したのに全然使われていなかったりして、画面に映れなかった人もいました。

ただ、機械の取材については、まる一日、機械の動きを丁寧に撮影してくれました。スローで何度も検証して、どうしてパラパラなチャーハンができるかを科学的根拠として視聴者に伝えるために、真剣に撮影していただけたことにとっても感謝しています。

スタジオでの収録は、なんとといっても本田朋子アナのきれいなこと！モデルさんみたいですね！

一番感動しました（笑）。

——今回の惜敗の自己分析と反省点についてお願いします。

対決ですが、残念ながら4対3で負けてしまいました。プロの料理人の方なので、さすがの調理でしたが、僅差でしたので、レシピの改善に努め、次回はプロよりうまい！と言っていただけに努力していきたいと思っています。

関係者の方々、工業会広報担当の花田さん、そして視聴者の方々に感謝します。

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

厨房と飲食運営改革のすすめ

第12回

飲食施設計画における 厨房会社の役目

伊藤 芳規

(株)ループコンサルティング
Cini-Little 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	飲食施設計画における厨房会社の役目	施工編
13	飲食業における厨房作業改革の必要性	
14	厨房会社へ求められる改革	

■ 初めに

厨房設計の評価はその施設が開業し、実際に調理稼働された後に判断されます。調理作業者の判断基準はさまざまですが、大切なのはお客さまへその店の自信のある料理をおいしく、安全に提供できる施設作りが配慮されていることだと思います。

個人店の調理長兼オーナーであれば、厨房計画にも綿密に参加し、厨房施工やメーカーへ自ら意見を述べ、自分が動きやすい厨房施設は表現できます。

一方、ある程度の大型施設になると、プロジェクト計画では、さまざまな工事会社が集まり、工事計画は進められます。そこには、自分の意見や、懇切丁寧に厨房配置や助言を言ってくれる料理人やオーナーはいません。

多くの飲食施設計画では、厨房計画に関わるコンサルタントやコーディネーターがいない中、厨房計画は厨房施工会社が厨房設計を行い、飲食計画は進められます。その場合、設計事務所やゼネコン、設

備会社の下、厨房計画は無償で設計協力が行われている状況のようです。しかし、その段階の飲食計画や厨房計画では、飲食業態は決まっても、メニュー内容や、飲食運営面の前提条件は明確に決まらないまま厨房計画は進められている状況です。

■ 厨房計画と責任所在の不透明

厨房計画では、改修時プロジェクトもあるし、新築計画もあります。厨房メーカーや厨房設計者へ求められる役目では、厨房レイアウトの作成です。本誌でも何回か言ってきたことですが、飲食計画ではその施設に求められる与件が必要です。提供規模、業態、提供メニュー、調理オペレーションとある一定基準の下、厨房や関連付帯設備を考慮しながら計画を進めることが必要です。

▽与件の確認

大型施設での飲食計画では、プロジェクトマネージメント (PM) 会社の管理下で、設計事務所、建築、設備、内装デザイン会社が招聘され、計画は進められます。厨房計画を進める段階では、設計事務所か、建築や設備から厨房会社は呼ばれ、厨房設計の協力要請が入ります。与えられる厨房エリアの範囲は既に関係者で決定され、多くの場合、その面積内で厨房計画は進められます。

厨房設計会社では、ほとんどの場合、サービス協力で設計を強いられるケースが多く、その飲食計画の背景や計画プロセスを深く理解することなく、与えられた条件を守り、期限内に厨房設計を行い、提出している状況だと思います。

厨房設計を依頼する会社はさまざまですが、そのスタッフたちは、厨房機器と施設作りはできたとしても、飲食業の調理作業や仕組みは理解していません。だから、厨房会社へ初期段階で厨房設計の協力依頼をしている状況だと思います。

一方厨房計画を依頼された会社は、自社に施工受注が決まっているならば力も入りますが、不確定のまま、さらに無償協力で厨房設計を行っています。そこで描くレイアウト設計は、同様な業態の厨房事例を配置して提出する状況であると思います。提出された厨房計画は、実施施工前段階でもう一度飲食業者や関連スタッフの意見を交え、厨房計画を再度見直せるならばいい方です。しかしほとんどの場合、予算のない中、工期もなく、工事計画は進められません。

厨房施工範囲では、厨房会社が初期段階で作成したレイアウトに基づき計画が進められるケースは多いと思います。その後、厨房は入札され、厨房施工され、飲食施設は開業していきます。開業後は、さまざまなトラブルが間違いなく発生します。運営面で解決できる以外の項目では、飲食運営者は設計会社や各種施工会社、そして厨房施工会社へさまざまなクレームを言い始めます。

設計事務所は施工会社へ、施工会社は厨房施工会社へ責任を転嫁しようとしています。しかし、厨房施工会社は、与えられた条件で見積もりを行い、計画通りに施工したまでのことです。何も責任追及される覚えはありません。それでは初期段階で厨房設計協力をした会社へ責任を問われるかということ、もともと無償で設計協力をした設計会社へ責任転嫁はできません。

結果、厨房関連でのクレームは責任の所在が不明確の状況で、のらりくらりと関係者は責任所在をはっきりさせないまま、時間稼ぎをする状況は続きます。

飲食運営会社も、施設条件や計画図は書面確認した上で契約を結び、入居した手前、運営上、どんな障害があっても強く主張できない弱みがあります。運営面で解決できない調理場やダイニングの運営障害は、そのまま売上減少の原因となります。結果、その飲食店は撤退する状況となり、クレームを言われ続けた企業は安堵感が生まれます。

多店舗展開型の飲食計画では、店舗の計画マニュアルはできていますが、設計者や建築業者主導型プロジェクトでは、ほとんどの場合、飲食開業後では、厨房関連に関するクレームは頻繁に発生しています。

厨房計画では、運営後クレームがあることが当然であり、その解決や対策案を計画段階で真剣に考えてこなかったのが、国内の厨房計画の歴史ではないかと思います。

■ ■ 不十分な厨房排気環境

厨房は加熱機器が不可欠です。加熱機器には排気フードと供給空気が必要です。厨房内で給排気量が足りなければ、調理加熱機器は配置できません。

それは電気厨房機器であろうが、ガス機器であろうが変わりません。加熱調理を行ったら、油煙、臭気、蒸気、熱気は発生します。それらを除去することが、調理する上で重要なのです。設備予算が足りないので、給気ダクト、排気ダクト、シロッコファン、天井裏面のダクトルートの削減となり、厨房エリアとして機能しない状況になっても計画が進められるケースがあります。

実施施工段階では、この給排気ボリュームしかないので、その制限内で厨房計画が強いられます。しかし入居予定の飲食店は、あらかじめ必要となる厨房機器や加熱機器は必要です。給排気能力がなければ、加熱調理機器は配置できない状況となります。よって、調理能力が足りないままの飲食施設になり、当たり前のことですが、営業面で大きな障害になります。計画段階において、飲食店によっては、契約内容の条件面で差異がある場合、改善要請のクレームが出されます。クレームを受けて、設計者や設備設計者は代替案として、排気量を抑制できる厨房機器の提案を出して来るケースがあります。「これならば、当初予定されている調理機器と過不足ない調理が行えるのでは」という決まり文句です。しかし、この案の受け入れは、日々の運営に大きな障害を生む結果となります。

■ ■ 運営時の障害例

▽油煙の落下：給排気不足では、調理排気はフード面まで届くことなく、床面に落下します。これは作業時の床すべり、弊害となる菌の発生温床、臭気の拡散原因となります。

▽料理への臭気付着：給排気不足は臭気の拡散となり、調理品への臭気付着となっています。提供された料理に変な匂いを感じた場合、厨房給排気量の不足が要因しています。

▽熱気の拡散：排気できない調理時の熱気は、厨房内を漂い、作業場の温度・湿度の上昇へ影響します。これは食中毒発生への原因となります。

厨房においてフード内部の排気量、空気損失分の給気量が足りない条件で厨房計画すること自体、飲食運営面において危険性を併発する状況になります。

ガス機器や電気厨房どちらになろうとも、調理する上では変わりません。危険なのは、給排気量が不足する中、調理作業を行っていることです。

作業員や天井部からもたらされる擾乱空気などの影響は、フード内の給排気力に不足がなければ、大きな問題は起こりません。付帯設備での弊害要因を議論するより、各飲食業で必要となる給排気や関連設備要件と議論することが設計設備会社の役目であると思います。

■ 厨房の施工不備と弊害

上記の給排気設備と同様、何度も書いていることですが、床、壁、天井、照明素材や施工方針でも、

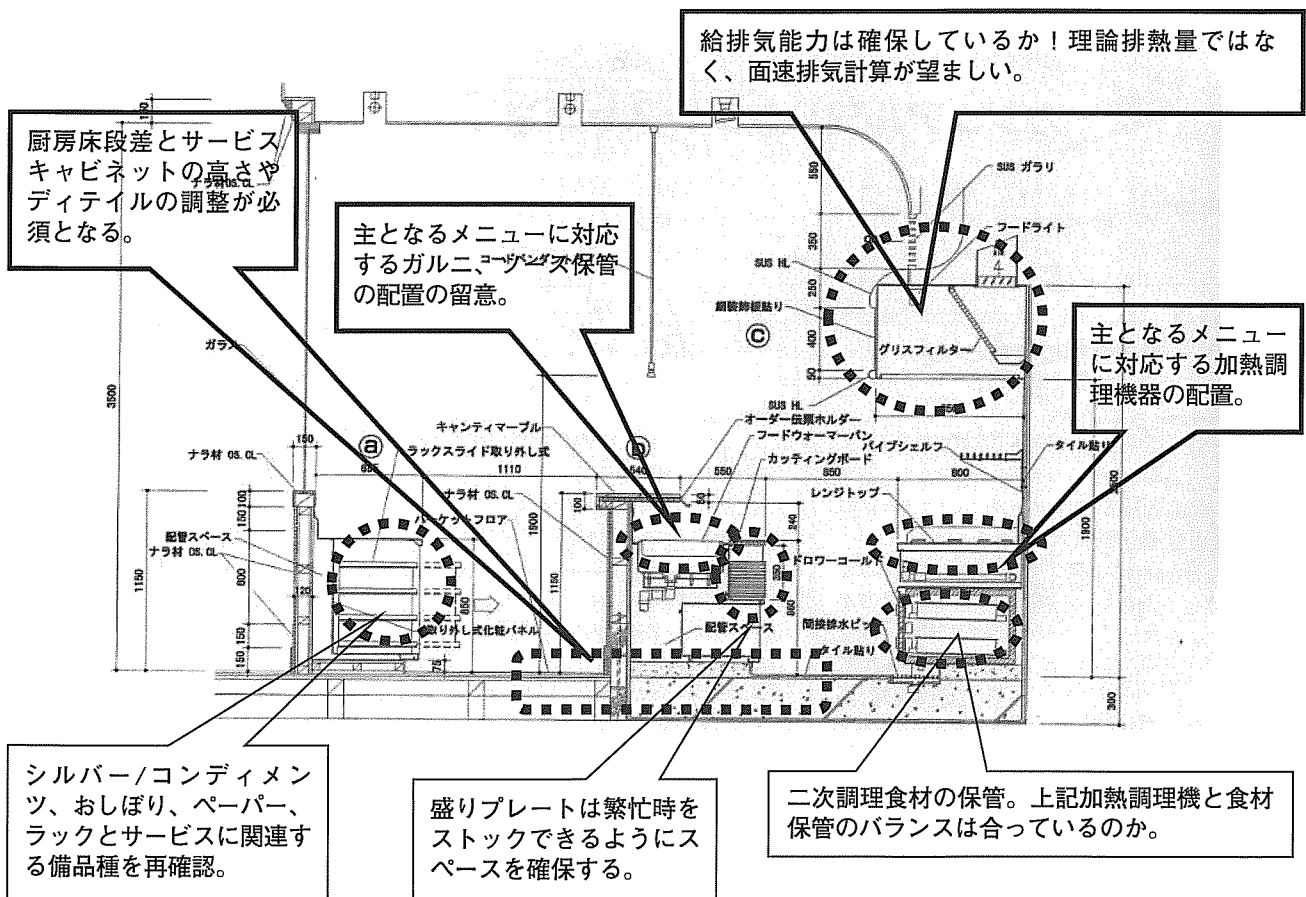
運営障害となる要素は数多くあります。

単純なことですが、厨房素材や施工方針では、ごみが溜まらない、掃除をしやすいことが基本です。天井素材は油煙やごみが付着しても清掃を行える素材や施工計画が重要です。照明器具では、ほこりが溜まらない器種と施工方式を行います。

タイル目地が深いと、ゴミや油溜まりとなります。壁と床面の交接面が直角ではゴミ溜まりとなり、容易に掃除ができません。排水側溝の蓋は、重たい鍍物蓋では掃除の時に負荷がかかります。側溝素材がモルタル素材では、酸化腐食した場合、ごみ溜まりのポケットになります。

調理サービス時に大きな障害となるのが、ダイニングと厨房の床段差の発生だと思えます。厨房とフロアの床段差では、提供時の工夫で何とか処理できる範囲はあります。しかしカフェテリアをはじめ、厨房エリアから直接お客さまへ料理サービスを行うサービス業態では、料理の提供や取り出し時では、提供床段差が大きいほど障害は発生します。

厨房で発生する各諸問題を前向きに検討している設計・施工会社もいることは認識しています。しか



参考資料1 調理運営の配慮と建築設備の調整 レストラン事例

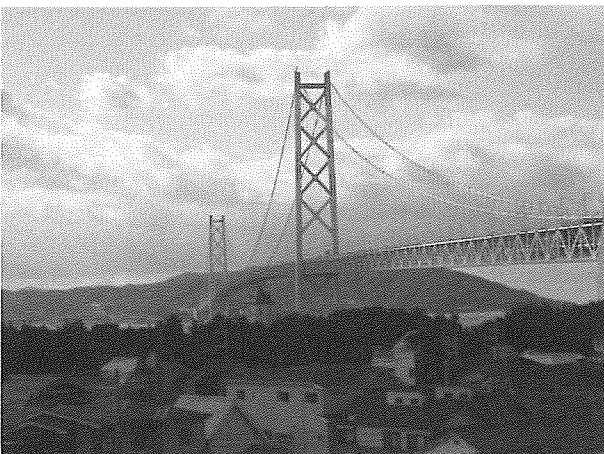
日本の **食** の 原点から -12-

兵庫県明石浦漁港と魚たち



サカナでなく、ウオが並ぶ 明石浦漁港

今回は、兵庫県は明石浦漁港を取り上げることにしました。
さて、その漁港がある兵庫県明石市は、神戸の隣町。

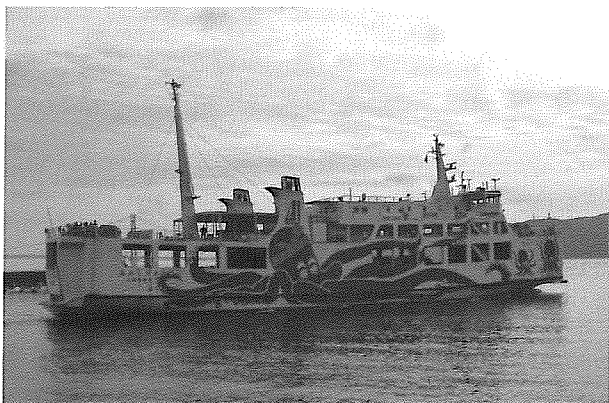


車窓より明石海峡大橋を臨む

東京からは、新幹線で西明石駅まで新大阪駅で乗り換えて約3時間、そして在来線に乗り換え3分で明石駅に到着します。三ノ宮からはJRの新快速を使うと、明石までわずかに28分。いくなれば、都会の真ん中に漁港があります。

ところで、日本の標準子午線はどこを走っているかご存知ですか。東経135度です。明石市を通過しているのです。ですから、日本の標準時間はここで決められているということなのですが……。ただ、それも昔の話。最近では、わずかな時間の誤差が気になる時代になり、日本の時間は独立行政法人情報通信研究機構の原子時計により決定されているのです。これも、コンピュータの普及によるものなのでしょう。人間の世界は、「腹時計」というように、案外いい加減な時間でいいはずなのですが。

ところで、明石市の近くには、ご存知のように明石海峡大橋があり、本州と四国を結んでいます。この明石海峡に橋を建設するという計画を私が知ったのは、昭和60年頃だったのでしょうか。その当時は、



廃止されてしまったタコフェリー

本州と四国を結ぶ、大きな橋ができるということなど到底考えられないことでしたから、非常な驚きをもって新聞記事を読んだことを思い出しました。しかし、日本の技術の進歩は恐ろしいもの。見事に完成してしまいました。そして、明石海峡大橋が平成10年に供用開始されてから今年で15年になりますが、10年以上もギネスに登録されている世界最長の橋なのです。でも、われわれの目には当たり前の風景として存在しています。この橋を、山陽電車の窓越しに見るたび、その技術の素晴らしさに目を見張っています。こうした風景は、スカイツリーのように、もう「昭和」の風景ではなく、21世紀の風景と位置付けられるのかもしれませんが。

ところが、明石海峡大橋の完成によって、瀬戸内海の船の交通が劇的に変わってしまいました。本州と淡路島を結ぶフェリーが、2010年に姿を消したのです。私が最初にこの明石を訪れた時、明石から淡路島の岩屋港へ向けたフェリーが就航していました。そのフェリーは、明石海峡大橋の完成に伴い相当経営も悪化していたようですが、何とか関西的な商法で生き残っていました。愛称はタコフェリーで、『タコフェリー音頭』とか『パパたこイエー!!』なる歌も出されていました。もちろん船体には、鉢



何故か1個足りない? 玉子焼き



魚の棚商店街

巻をしたタコが描かれていました。おそらく、このタコは「明石ダコ」がモデルだったのでしょうか。今はもう懐かしい風景になってしまいました。

さて、明石の名物といえば明石焼きです。タコ焼きに似てはいますが、タコ焼きとは食感からして

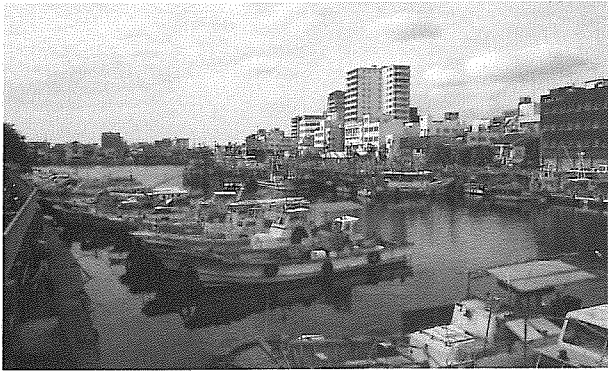
異なります。明石焼きという名前を使っていますが、地元では「玉子焼き」と呼ばれています。確かに、ふんわりとしている食感は玉子焼きですが、その中にタコが入られることによって、絶妙な食感となります。その玉子焼きを、だし汁につけて食べるのです。個数はお店によって違いますが、たまたま私の入った所では、10個でした。実は写真を撮るのを忘れ、1個食べてから撮ったために、写真では9個になってしまいました。でも、このくらい(写真の量)がちょうどいい量なのかもしれません。

さて、明石に行くと是非寄ってみたいスポットがあります。それが魚の棚(ひらがなでは「うおんたな」と呼んでいます)商店街です。ちなみに、この商店街の誕生は1618年の明石城築城時にさかのぼり、宮本武蔵の町割りによるとされているそうで、歴史ある商店街なのです。そんな商店街では、地元の水産物がお店狭しと販売されています。

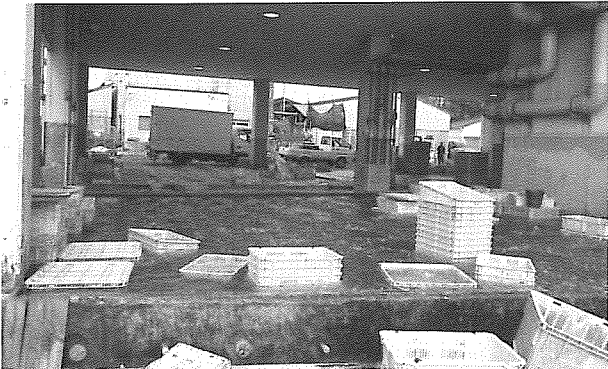
この魚の棚商店街の魚屋さんは、昼網ものとして獲れたての「魚」を販売しているのです。当然、明石の目の肥えた人たちは、この「昼網」の鮮度のすこぶる良い魚を求めて、この商店街に買い物に来るのです。ですから日本中の街から魚屋さんが姿を消して行く中、この魚の棚の商店街は別格のような活気を持っています。とはいえ、かつての賑わいと比



魚の棚の魚屋さん



明石浦漁港



明石浦漁協の陸上水槽

べるとちと寂しくなったと言われる方もおられます。

ところで、私の知っている関西の年配の方は、「うお」と「さかな」を、こだわりをもって分けて使っておられます。活きた魚は「ウオ」と呼び、酒の肴のサカナとは異なるというのがその理由です。では、読者の皆さんにお尋ねします。「水を得た魚のよう」の魚という字は何と読まれていますか。「ウオ」でしょうか、「サカナ」でしょうか。大辞林によれば、「ウオ」と読むのだそうです。しかし、今や「サカナ」と読まれる方も多いのではないのでしょうか。特に、関東以北においてはその傾向が強いという話を聞いたことがあります。風情がなくなってしまったのでしょうか。確かに、魚の棚商店街の活きた魚を見ていると、やはり「ウオ」と呼びたくなくなってしまいます。それほど、活きのいい魚が並んでいます。

さて、こうした魚を供給しているのが地元の明石浦漁港です。魚の棚商店街から歩いて12分ほどの所にあります。かつてのタコフェリーが就航していた場所の隣にあります。明石浦地区は、一般的な漁村というイメージとは程遠く、いかなれば都市の中にある漁村なのです。こうした都市型の漁村では、消費者の購買パターンに応じて、水揚げ、セリ売りが行われるのは自然なことです。明石浦漁港では、セリは午前11時半から開始されていますので、「昼網」という言葉が使われるようになったのです。当然、昼網の魚は超新鮮な訳で、明石の人たちは、実にうらやましい限りです。

明石浦漁港に水揚げされる主な漁業種類は、小型底曳網を中心に、一本釣、船曳網などがあり、目と鼻の先の漁場で漁業が営まれています。ですから、前浜の漁場で、しかも生きているうちに市場に水揚げする訳ですから、まさに「うお」の世界そのものなのです。もちろん、生きた魚を一時保管しておくために、漁港には活魚槽が写真のように整備されています。他の漁港では見られない風景です。

さてご存知のように、この明石海峡を流れる潮は、非常に速いのです。淡路島を挟んで四国側の鳴門海峡では、この潮流が生む鳴門の大渦潮が見られます。もちろん明石側でも潮流は最大7.5ノット、時速約15kmであり、半端でない速さです。この潮流をさかのぼることは、現代の船をもってしても大変なこと。ですから、潮の流れが変わってから船を進めた方が省エネでかつスピードも速くなる訳で、今でも潮待ちが行われています。

こうした明石海峡では、海底地形は複雑だと言われ、その分魚の隠れ家が沢山あるようなのです。ですから、魚も豊富なのです。年間で100種類も魚介類が水揚げされると言われています。しかも潮の流れが速い所では魚も身が締まり、ひと際おいしさが増す訳ですから、文句なしです。もちろん、ブランド化もされています。例えば、タイやタコは地域ブランドに登録されており、明石鯛や明石タコと呼ばれています。

この地域は瀬戸内海の一部ですが、瀬戸内海というのは、実に面白い所です。というのは、昔から漁業が盛んで、獲り過ぎと言われ、資源の枯渇が叫ばれていましたが、変動は確かにあるものの、魚は相変わらず漁獲されているのです。ですから、皆が心配するほどに魚が枯渇していないのです。瀬戸内海で生計を立てている漁業者の数からすれば不思議なことなのですが、はっきりとは分からないのですが、瀬戸内海には外洋から魚から入り込んでくるからという説もあります。

こうした豊かな瀬戸内海だからこそ、今や紙切れ同然ではないかと思われるような約束もまだ守られているという話があります。それは古い話ですが、豊臣秀吉の時代に朝鮮出兵の際の功績として与えられた漁業権が、太平洋戦争後の漁業法改正により失われたものの、実態上は今も有効だという意識を持っている漁業者も多くいると言われています。

明石ダコとベラに舌鼓を打つ

さて、瀬戸内海の魚のお話にしましょう。まずは、フェリーにも描かれていたタコです。ブランド名は、

明石ダコ。もちろん、地域ブランドとして商標登録されています。このタコの特徴は、カニを餌としていることから、他の海域のタコに比べ色が濃いとされています。また、桃太郎伝説ではありませんが、明石ダコには2本の角があるのです。これは皮膚が変化したもののだそうですが、隣の岡山県の桃太郎伝説に出てきた鬼は、案外このタコだったのかもしれませんが（たわ言です）。

明石ダコの旬は、6月から7月にかけてと言われています。この時期は麦秋とも言われ、麦の実りの時期であることからか、「麦わらダコ」と呼ばれているそうです。ちなみに、7月の上旬は「半夏生」という日があり、関西ではその時にタコを食べる風習があるようです。ですから、半夏生の時に旬を迎える麦わらダコは、昔から関西の人に食べられていたはずですよ。

食べ方ですが、明石ダコは身も締まり刺身がおいしいのですが、唐揚げも捨て切れません。タコのあの独特な、歯ごたえがある食感は何とも言えないものがあります。噛み過ぎると顎が疲れてきてしまいます。ただ、もちろん学力（顎力）も付きますので、若い人たちにはいいかもしれません。醤油顔ではなく、顎の発達した角ばった顔になってしまいますが。そして明石の魚で私が楽しみにしているのは、アナゴです。江戸前アナゴもおいしいのですが、この地域のアナゴもうまいです。食べ方は、江戸前は煮アナゴですが、この地域から播州地域にかけては焼きアナゴとして食べられています。この焼きアナゴ、お頭付きで焼かれていますから、まずその頭を使ってスープにします。そして、身は刻んで温かなご飯にまぶしたアナゴの飯にします。鰻とはまた違った、脂が少ない割には深い味わいがあり、口の中でうまさ広がります。

面白いものとしては、関西の特徴かもしれませんが、関東ではあまり見かけないベラも夏の魚として好まれています。キス釣りなどの外道で釣れる魚ですが、関東では捨ててしまう魚です。ただ、白身の魚で、肉質はきめ細かでやや軟らかく淡白な味わいですが、塩焼きや煮つけにして食べるととてもおいしい魚です。

季節物と言えば、くぎ煮です。ご存知だと思いますが、イカナゴの佃煮です。釘のように曲がっていることから言われているのだそうですが、この地域の春の代表的な家庭料理なのです。その家庭料理を、遠くに住む親戚や子供に送り、瀬戸内海の春を知らせていたのですが、それが徐々に知られるようになり、今のようなメジャーな商品となったと言われています。この点は、他の商品と異なる所なのです。確かに10年前までは、くぎ煮というのはこれほど

までにメジャーな商品じゃなかったように思います。それが、徐々に広まり、今や全国で知らない人がいないくらいの商品になりました。

2月下旬から3月にかけて明石浦の漁村を歩いていると、確かにくぎ煮の匂いがかすかに漂ってきます。実は、このくぎ煮の全国への広がり方が、この匂い（家庭料理）と関連しているのです。つまり、家庭の味であるくぎ煮が、季節の味、母の味として親戚や子どもへ送られていくうちに、じわじわと広がって行ったのです。一過性のブームとは異なる広がりを持った商品だったのです。とかく商品というのは、一過性のブームに陥りやすいものです。確かにブームに乗ることもいいのかもしれませんが、必ずそこには弊害もありますので、気をつけねばなりません。

外食産業でも同様ではないでしょうか。一度テレビで紹介されると、行列をなしてしまう店をよく見かけます。しかし1年後に行ってみると、店がなくなってしまうという話もまたよく聞きます。ですから、一時のブームに踊らされるのではなく、実力を背景にして、地道にファンを作り、運営して行くようなお店が長生きするはずですよ。そうしたお店になるようなアドバイスも厨房機器メーカーの方々には求められていることなのかもしれません。



明石ダコの唐揚げ



ベラの塩焼き

イトヤ株式会社

支 部	会員No.
関東	1035

短時間・夜間の施工にも対応。徹底的に現場と話し合う、「Kitchen★Support」が合い言葉の総合厨房。



代表取締役
伊藤 秀昭

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

当社は昭和45（1970）年、父である伊藤茂が設立しました。前職は、薬販売会社社員で、ドクター等への接待で、渋谷の料亭「ふるさと」を利用していました。その店のオーナー・柳屋さまがアメリカよりエレクターシェルフを輸入するというので、エレクター代理店として、独立しました。最初の名前は、「エレクターシェルフMD(株)」という名称でした。その後厨房機器を取り扱い、社名も現在の「イトヤ(株)」と変更しました。

平成13（2001）年、私が代表になり、後を継ぐことになりました。その当時は、売上があっても利益を出すことができず、大変な時期でした。病院の新築現場のレイアウトを2年がかりで作成しましたが、ゼネコンの方に厨房工事が入ってしまい、病院事務長・栄養課長も応援してくれたのですが、当社図面で大手厨房会社が施工することになりました。

これを機に、一式現場は大手にはかなわないと思い、修理に力を入れ、現在の顧客に満足していただけるよう心がけました。その後修理に対応できるようになりました。そして現在は、厨房リフォームとして、厨房床工事を主体とする工事を行うようにな

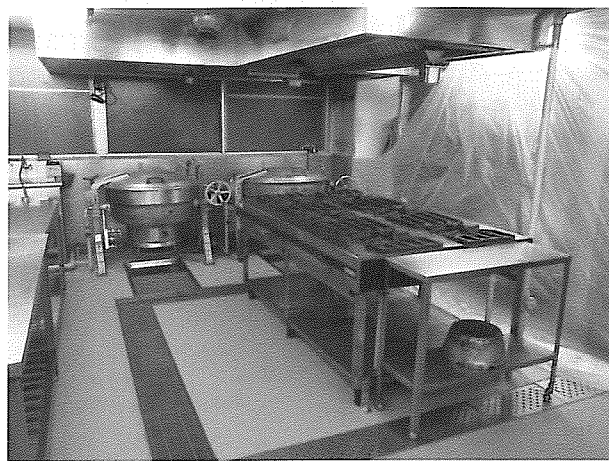
りました。このきっかけとなったのが平成22年2月から5月までの間、毎月4日から5日間、病院の床工事を夜間で行ったことでした。その時現場の方より、「職場がきれいになり、気分がハッピーになった」と喜んでいただきました。今まで厨房機器をやっていて、こんなに喜んでいただいたことはなかったので、今後は喜ばれるような仕事を完成させていくことを目標にやっていくことが必要だと感じました。

これからは、「Kitchen★Support」を合言葉に、現場の方と共に成長できるよう考え、行動し、形にしていきたいと思っています。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社では、現場で使用するものはすべて扱えるよう、考えております。厨房機器はもとより、食器・備品・消耗品・洗剤等を扱っています。それに伴い、メンテナンスの対応・厨房レイアウト設計の充実、提案ができる体制を整えています。

また、厨房リフォームにおいては、
①短時間、夜間工事での施工で、病院・老人ホーム・スーパー・食品工場など、時間的に制約のあるお客さまにご提案しています。



同社による施工例。床が剥げ水が残り、衛生的でなく暗い感じだったのに対して、ステンレス槽・側溝を設置して床塗装を行うと、衛生的で明るくなる。

②床を造る前に排水を埋め込み、レイアウトの変更をしています。壁を立てたり壊したりする建築工事、フードを移動する空調工事、給排水工事・電気工事・ガス工事などの取りまとめをしています。

③ドライ化を進めるアドバイス、コンサルティング等を行っています。

特に、病院をはじめとする医療・福祉関係の厨房に関しては、今までの経験を基にいろいろな提案ができると思います。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社はメーカーではありませんので、

①機器の販売に関して（入れ替えに関して）……今までの経験を基にして、その現場に合った機器をメーカーを問わず提案し、お客さまとのやり取りをしながら、納得した商品を販売するようにしています。

②一式現場に関して……長年お付き合いのあった施設を建て直す場合、当社にも依頼が来る場合があります。現場の方の考えが一番ですが、病院等の場合は1年365日3食使用しますので、できるだけ安心・安全・効率的なレイアウトを心がけています。また、現在は、床・壁・天井・電気・空調等、ハードに関しても大事な点だと思っておりますので、現場側からの要求という形で提案し、納得の行くものを造っていきように心がけています。

③厨房リフォームに関して……厨房の環境に、ひどい所が思っている以上にあり、どうにかしたいけれど時間的な制約があり、対応できない所が多数あります。作業が終わってから夜間工事を行い、朝には使用できる（水を流せる）超速乾性の床材で直しています。その際、床はもちろん側溝内も補修塗装化

していきます。また、ドライ化（フラット化）を提案し、現場の方に納得していただけるようにしています。その上で、防滑仕様でないまま施工でき、清掃しやすくなるので、長くきれいに使用できます。できるだけ清掃しやすくし、衛生的に長く使用できる厨房になるよう、心がけています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

今まで工業会の活動に参加して来なかったので、何かを言える立場ではありませんが、厨房業界は他の業界からあまり認められていないように思います。各人・各社のがんばりが必要だと思います。当社および私も微力ながら、知恵を出し合いながら、他の業界の方にも認めていただけるよう、切磋琢磨して行きたいと思っております。工業会におかれましても、高い理想に導いていくご指導を今後ともよろしくお願い致します。

- 設立
1970年8月
- 代表者
伊藤 秀昭
- 資本金
1,000万円
- 従業員
9人
- 業種
総合厨房・中古厨房・リフォーム・メンテ
- 主要取引先
病院をはじめとする医療福祉関係、学校、保育園、他
- 本社
〒177-0032 東京都練馬区谷原3-19-12
TEL03-3995-6048 FAX03-3995-0541
- ホームページ
<http://www.kitchensupport.biz>

最新外食トレンド2013

No.4 外食・中食の消費者動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

各産業や企業は、消費者ニーズを把握することで売上増加を期待している。それが、消費者に近い産業・企業ほど消費者ニーズの把握が必要となってくる。

外食・中食や小売業などの産業は、直接消費者に接しており、消費者ニーズの把握がより重要となってくる。

外食・中食と小売業の異なる点は、小売業は素材を販売するのに対して、外食・中食は、素材を加工（調理）して提供する所である。

それ故、外食・中食は消費者ニーズに対して敏感に反応しなければいけなくなる。

しかし消費者ニーズは多様化・高度化しており、いかにしてニーズを把握するか、どのようなデータを活用するのか、どのように調査を行うのかといった問題も出てくる。

今回は、総務省統計局の「家計調査年報」を用いて、昨年平成24年の消費者の外食・中食支出動向を見てみることにする。

2. 世帯一人当たり 外食・中食支出額の動向

1世帯当たりの支出金額を世帯人員数で除した支出金額（世帯一人当たり支出金額）の対前年増減率を見ると、一般外食（学校給食の支出金額が含まない）は、平成24年1月が前年より1.2%増加したが、2月（対前年同月増減率2.0%減）には減少した。しかし3月には、前年の東日本大震災発生に伴う外食自粛の反動もあり、前年より23.5%を大きく増加している。その後、6月（同5.3%増）まで前年実績を上回ったが、季節変動が比較的高い7月（同2.4%減）には減少、10月（同4.4%減）にも減少し、12月は前年より0.3%の微減となっている。

平成24年年間平均は、2月の大きな増加が寄与した関係もあり、4年ぶりに前年実績を上回り、前年より2.7%増加している。

調理食品（調理済み食品で中食商品）の支出金額は、年間を通して0.7%から6.1%の範囲で前年を上回っており、堅調に推移している。特に、平成24年を通して2月（同6.1%増）が最も増加率が高く、3月（同3.1%増）では、前年の震災時にも堅調に

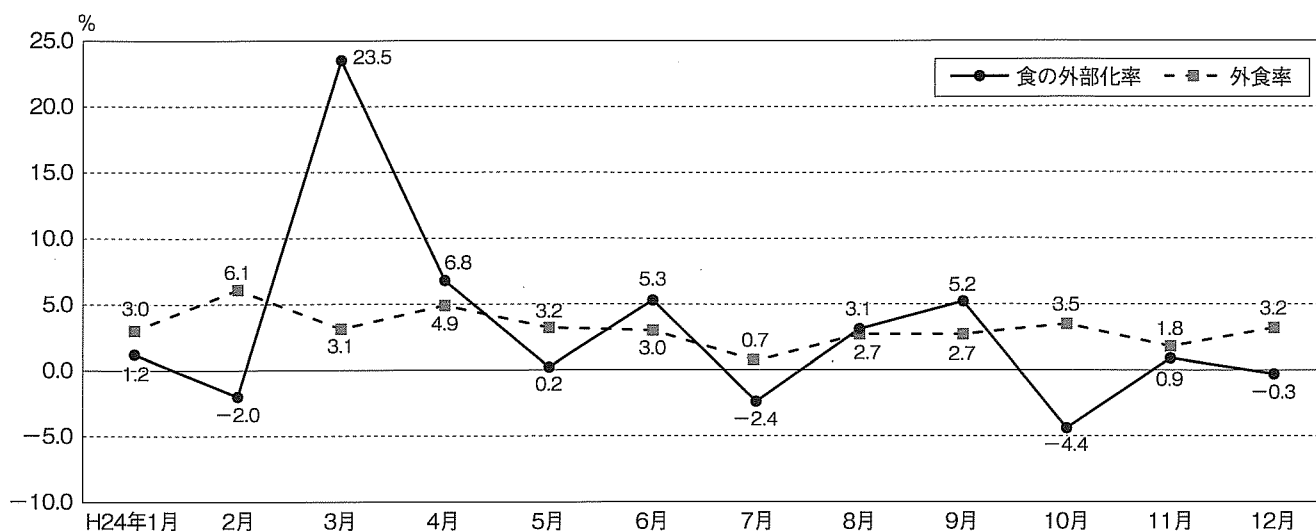


図1 平成24年、世帯一人当たり外食・調理食品支出額の推移

資料：総務省統計局「平成24年家計調査年報」

単位：%

	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
平成24年 1月	1.2	10.0	▲ 3.8	▲ 11.5	▲ 0.9	2.2	▲ 0.5	▲ 0.2	▲ 1.0	9.4	7.9	▲ 10.4
2月	▲ 2.0	▲ 4.7	▲ 8.7	0.7	▲ 6.7	▲ 4.7	5.5	▲ 8.7	▲ 4.6	1.3	▲ 7.2	5.7
3月	23.5	21.9	6.8	25.8	20.7	18.3	17.6	8.6	11.7	29.4	11.9	46.8
4月	6.8	14.1	▲ 1.7	4.6	5.8	5.5	3.4	3.6	9.1	6.6	▲ 5.7	18.3
5月	0.2	▲ 10.4	▲ 12.3	▲ 11.8	▲ 5.1	▲ 2.3	▲ 6.1	▲ 15.2	▲ 14.9	11.4	▲ 6.9	8.9
6月	5.3	▲ 5.2	4.0	8.6	▲ 1.2	9.3	▲ 1.3	0.1	▲ 2.0	10.0	▲ 5.0	6.1
7月	▲ 2.4	▲ 6.6	▲ 1.5	27.2	1.1	▲ 4.5	▲ 12.6	▲ 4.9	▲ 2.2	0.9	▲ 10.8	▲ 7.4
8月	3.1	3.3	2.7	22.9	6.7	1.2	▲ 8.3	8.1	▲ 3.5	4.3	▲ 0.8	▲ 3.5
9月	5.2	2.8	▲ 1.5	24.3	3.1	3.2	20.3	5.6	0.4	7.8	0.4	0.7
10月	▲ 4.4	▲ 1.8	▲ 11.5	▲ 7.2	▲ 2.9	▲ 1.4	▲ 10.4	▲ 14.5	▲ 17.9	▲ 0.2	0.7	▲ 4.3
11月	0.9	8.0	▲ 1.9	▲ 15.2	▲ 2.3	0.6	▲ 12.4	▲ 1.0	▲ 2.2	5.8	3.9	▲ 5.2
12月	▲ 0.3	17.4	9.2	5.5	▲ 0.9	0.2	▲ 3.4	▲ 6.5	▲ 12.1	1.5	▲ 4.2	▲ 2.1
平成24年平均	2.7	3.3	▲ 1.9	5.2	1.3	1.8	▲ 1.9	▲ 2.2	▲ 3.8	6.8	▲ 1.8	2.8

表1 平成24年の世帯一人当たり一般外食品目別支出動向

資料：総務省統計局「平成24年家計調査年報」

推移した関係で反動は見られなかった。

平成24年年間平均は前年より3.0%増加と、4年連続の増加となっている。

3. 平成24年各品目別支出額の動向

(1) 一般外食

世帯一人当たり一般外食の各品目別支出金額を見ると、年間を通して比較的好調だったのはそば・うどんからハンバーガーまでの品目に分類されない「他の主食的外食」で、前年を下回ったのは10月（対前年同月増減率0.2%減）のみであり、年間平均でも前年より6.8%増加している。次いでそば・うどんや中華そば以外のスパゲッティーなどの「他の麺類」が年平均で前年より5.2%増加、セルフうどん店が好調のように「そば・うどん」が、年間

平均で前年より3.3%増加している。「飲酒」は年後半に減少したが、3月（同46.8%増）、4月（同18.3%増）の大幅な増加もあり年間平均が前年より2.8%増加していた。

以上のことから家計調査で指定された品目以外の「その他」の好調さが目立ち、消費者ニーズの多様さがここでもうかがえる。

一方、低調に推移した品目は「ハンバーガー」で、年間のうち前年実績を上回ったのが3回しかなく、その他の月は前年実績割れとなり、年平均でも前年より3.8%減少と6年ぶりに減少しており、ハンバーガー業界のリーディングカンパニーである日本マクドナルドの決算も低調に終わっている。その他の品目では「洋食」（年平均増減率2.2%減）、「中華そば」（同1.9%減）、「中華食」（同1.9%減）、「喫茶」（同1.8%減）の品目が低調に推移した。

単位：%

	調理食品	主食調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品
平成24年 1月	3.0	9.5	16.1	2.2	11.9	6.7	11.0
2月	6.1	7.4	13.2	6.1	▲ 1.4	0.7	8.0
3月	3.1	5.8	6.3	5.3	9.9	5.4	4.8
4月	4.9	7.1	10.5	3.7	6.1	6.0	7.1
5月	3.2	1.6	3.4	▲ 1.9	▲ 0.9	7.9	1.9
6月	3.0	3.3	6.0	▲ 0.6	7.8	3.6	2.2
7月	0.7	1.5	4.7	▲ 3.0	▲ 3.9	6.2	2.3
8月	2.7	4.8	9.4	▲ 2.3	6.7	10.7	4.7
9月	2.7	▲ 0.0	0.8	▲ 0.0	▲ 2.4	5.8	▲ 2.6
10月	3.5	▲ 2.3	▲ 4.9	▲ 4.3	▲ 2.5	1.9	2.0
11月	1.8	▲ 2.8	▲ 4.4	▲ 9.3	▲ 2.0	4.2	2.9
12月	3.2	▲ 2.1	▲ 4.9	▲ 3.3	▲ 0.7	2.7	0.5
平成24年平均	3.0	2.5	4.2	▲ 0.8	2.0	5.1	3.5

表2 平成24年の世帯一人当たり主食的調理食品目別支出動向

資料：総務省統計局「平成24年家計調査年報」

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
平成24年 1月	▲1.6	▲17.6	13.4	▲1.0	2.8	3.6	3.0	▲12.0	▲2.7	▲5.7	▲3.1	▲3.6
2月	5.0	▲24.5	8.5	2.7	6.9	7.3	▲0.7	5.2	10.3	▲7.1	0.7	3.8
3月	1.0	▲19.7	13.5	▲6.6	13.8	▲0.3	12.7	▲4.8	17.3	▲5.3	3.4	▲3.3
4月	3.3	▲43.0	14.5	▲1.1	1.4	▲0.5	3.1	▲5.3	5.7	3.2	7.8	2.7
5月	4.5	▲48.6	17.0	▲1.8	▲4.1	3.7	7.6	6.7	▲10.4	7.0	8.1	4.6
6月	2.8	▲35.8	13.2	▲4.8	0.7	3.4	▲0.5	▲0.5	10.4	5.5	0.4	6.1
7月	0.1	▲19.3	11.0	▲4.1	▲6.0	0.3	▲0.9	▲4.2	4.1	17.9	0.3	5.8
8月	1.1	▲24.9	5.2	▲9.1	▲5.0	0.8	3.3	▲2.2	▲1.6	0.7	1.8	7.3
9月	4.8	▲30.4	▲0.8	▲1.9	11.6	2.2	15.9	4.8	6.7	▲0.5	15.5	4.5
10月	7.9	▲31.3	1.4	4.4	5.4	5.5	17.0	3.5	4.0	11.3	11.7	12.5
11月	5.3	▲41.6	0.7	▲4.6	5.5	0.7	5.2	▲1.9	▲8.2	▲9.2	4.8	13.0
12月	5.9	▲14.0	8.9	1.7	7.4	4.3	18.3	▲8.0	12.7	12.3	7.4	6.7
平成24年平均	3.3	▲26.6	8.6	▲2.3	2.9	2.3	6.8	▲2.0	3.3	2.1	4.8	5.1

表3. 平成24年の世帯一人当たり他の調理食品品目別支出動向

資料：総務省統計局「平成24年家計調査年報」

(2) 調理食品

1) 主食的調理食品

調理食品のうち世帯一人当たり主食としての調理食品支出額の動向を見ると、主食調理食品全体では、9月以降前年実績を下回ったが、年平均では前年より2.5%増加と、3年連続の増加となっている。

品目別に見ると、「調理パン」が年間を通して前年実績を上回り、年平均で5.1%増加と、3年連続の増加となっている。その他の品目では「弁当」（年平均増減率4.2%増）、「他の主食的調理食品」（同3.5%増）で好調であったが、「すし」は5月以降前年実績を下回り、年平均で0.8%減少と、2年ぶりの減少となっている。

2) 他の調理食品

調理食品のうち世帯一人当たり副食としての調理食品支出動向を見ると、全体としては1月（対前年同月増減率1.6%減）で前年実績を下回ったが、その後毎月前年実績を上回り、年平均では前年より3.3%増加と、4年連続増加している。

品目別に見ると、「サラダ」（年平均増減率8.6%増）が年央まで2桁の大きな伸びとなっており、消費者の健康志向が反映されている結果となっている。その他、好調な品目は「しゅうまい」（同6.8%増）、「その他」（同5.1%増）、「冷凍調理食品」（同4.8%増）、「やきとり」（同3.3%増）などとなっている。また、「天ぷら・フライ」では年平均増加率は小さいものの、年間を通して2回しか前年実績を下回っておらず、家庭での調理の面倒さから根強い好調さとなっている。

一方、「うなぎの蒲焼き」では、シラスウナギの不漁による価格高騰で年間を通して2桁の大幅な減少率となり、年平均では26.6%減少した。そのほか低調な品目は「コロッケ」、「ぎょうざ」であった。

4. まとめ

以上、家計調査で外食・中食の支出動向を見てきたが、外食支出では、消費者の支出が好調な品目を主に扱っている業種・業態では好調に推移しており、逆に支出が低調な品目を扱っている業種・業態では決算も低調となっている傾向が読み取れる。

また、消費者のニーズの多様さから家計調査の品目の中で「その他」の部分が多くなっている状況も見受けられる。

調理食品支出では、調理食品＝中食と考えることができ、消費者の中食ニーズの高さがうかがえるが、提供サイドとしては、どのような品目がニーズが高いのか（支出が好調なのか）を読み取る能力が必要となってくる。

いずれにしても、「家計調査」が消費者ニーズを把握する上で一つの指標となることは間違いないように思われる。



【1】2月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は34件で前年同月の57件に対して59.7%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、カセットこんろに焼肉調理器を載せて調理をしていたらテーブルが焦げた等2件。

◇品質クレームは石油ファンヒーターの温風により新築のフローリング床に割れ目が入ったため補償してほしいの1件。

◇一般相談は、使用3年のFF式石油ストーブを使っているが、設定温度通りに室内が暖かくならず火力が弱いと感じるようになった。メーカーは異常無いと言うが納得出来ない等10件。

◇問い合わせは、カセットこんろとボンベをたくさん備蓄していたが古くなったので処分したい等21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	1	5	7	14(41.2)
事業者	1	0	0	9	10(29.4)
司法・行政	0	0	5	5	10(29.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(5.9)	1(2.9)	10(29.4)	21(61.8)	34(100.0)

注) 昨年同月の受付件数は57件 事故クレーム件数は5件

【3】主な関係行事・外部対応

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (東京会館 2 / 15)

【4】事故クレーム

①カセットこんろに焼肉調理器を載せて調理をしていたらテーブルが焦げた。

◇カセットこんろに焼肉調理器(セラミックス炭を入れるタイプ)を載せて調理をしていたところ、こんろ下部のテーブルが焼損した。被害者は第三者機関の調査を希望しているため、確認試験をしてほしい。

◆外部検査機関で調査したところ、当該カセットこんろについて、機器の外観及び機器内部は点火プラグの配線にわずかな溶融が見受けられるが、他に部品の欠損・欠落は見られなかった。また、ガス通路の気密についても異常はなかった。焼肉調理器については鍋周辺に焦げ付きが見られるが、部品の欠損・欠落は見られなかった。各部の温度上昇試験を実施したところ、セラミックス炭を入れて焼肉調理器を使用した場合は床面の温度が30分余りで100℃に達した。(JIS基準では100℃以下であること)

上記結果から推測すると、こんろ下部のテーブルが焼損したのはテーブル塗装等により熱的影響度は違うが、焼肉調理器を長時間使用したことによるものと思われる。製品に同梱してある「取扱説明書」や「カセットこんろ本体」にはセラミックス鍋等を使わないよう記載されているので、今後警告内容、注意事項をご理解の上、安全に正しくご使用いただくようお願いした。

〔調査依頼〕

②石油ストーブで火災発生。原因は石油ストーブか。

◇石油ストーブの上に洗濯物が落下して引火したとのことだが、石油ストーブの熱で引火することがありえるのか等調査を依頼したい。

◆現在、外部検査機関で調査中。

【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)

2月度の未解決案件処理件数は0件。

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	ソレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(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	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

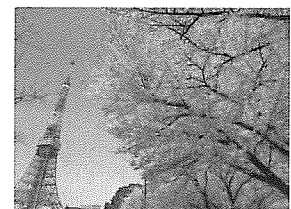
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12.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

❖4月(卯月)❖

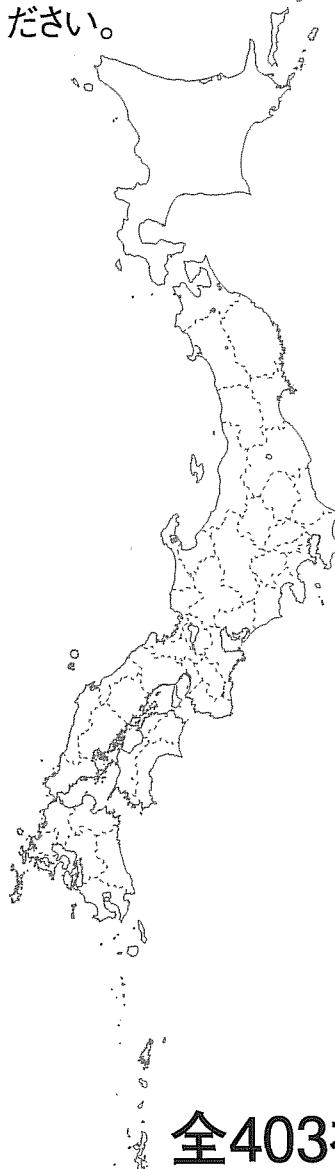
- | | | | |
|--------|--------------------|--------|--------------------------|
| 1日(月) | エイプリルフール、トレーニングの日 | 17日(水) | 恐竜の日、ハローワークの日 |
| 2日(火) | 週刊誌の日 | 18日(木) | よい歯の日、よい刃の日、発明の日 |
| 3日(水) | インゲン豆の日 | 22日(月) | 清掃デー |
| 4日(木) | あんパンの日 | 23日(火) | サン・ジョルディの日、地ビールの日 |
| 6日(土) | コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 28日(日) | 二輪・自転車安全日、
缶ジュース発売記念日 |
| 7日(日) | 世界保健デー | 29日(月) | 昭和の日、
曇の日、
羊肉の日 |
| 8日(月) | 花祭り、参考書の日 | | |
| 9日(火) | 大仏の日、左官の日 | | |
| 10日(水) | 駅弁の日、女性の日、建具の日 | | |
| 12日(金) | パンの記念日 | | |
| 13日(土) | 喫茶店の日、水産デー | | |
| 14日(日) | オレンジデー、パートナーデー | | |



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403社

(2013年3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
エレクトラ(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
エレクトラ(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
サンウエーブキッチンテクノ(株)
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
(株)シー・エス・シー
(株)シードトラスト
(株)正和
(株)シンガーハッピージャパン
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)

セコムアルファ(株)

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

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部**●富山県**

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●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
三喜コム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニックES産機システム(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)達光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所

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

●兵庫県

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

●奈良県

(株)シンコー

●中四国支部**●鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグ フジ

●九州支部**●福岡県**

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
(株)九州イトミック
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
日本調理機(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)
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1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前6
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
日本洗浄機(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
ホバート・ジャパン(株)	後3
横河電子機器(株)	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●3月は別れと卒業の季節というべきか。3月15日、上越新幹線から団子鼻の200系新幹線が引退したと思えば、同日、東京・東急東横線渋谷駅の地下の移動計画に伴い、それまでの地上ホームが最後の日を迎えた。当日は駅構内は当然、隣接する歩道橋に名残を惜しむ人々がごった返し、向かいのヒカリエ(旧・東急文化会館)にはズームレンズで駅舎を撮影する人々が高層ラウンジに並び、凄まじい状況であった。●翌日から副都心線が東急東横線に直通乗り入れして横浜元町中華街～飯能が一本で移動できるようになった反面、地下鉄日比谷線は中目黒駅止まりの乗り入れなしになり、やや不便に。東急東横線渋谷駅跡地には十年以上かけて地上43階の駅ビルを建設するそうだが、そのため東急百貨店東横店東館は79年間の歴史に終止符を打ち、3月末に閉館となった。●そのおかげで、屋上のちびっ子プレイランドも閉園。浅草松屋屋上遊園地は2010年5月に閉園してしまっていたが、かつて大食堂と共にデパートの象徴だった屋上遊園地がまた一つ姿を消すのは残念でならない。●捨てるばかりが、能ではない。1950年代に設置された、三越名古屋栄本店屋上の観覧車は、登録有形文化財となり、人を乗せない今も、保存されているそうである。●そういえばかつての東急文化会館最上階に鎮座し、2001年に閉館した五島プラネタリウムのツイイスIV型投影機は、心ある方たちの尽力で、渋谷区文化総合センター大和田に展示保存されている。ありがたいことである。

厨房

平成25年4月5日発行

第50巻／第4号 (No.526)

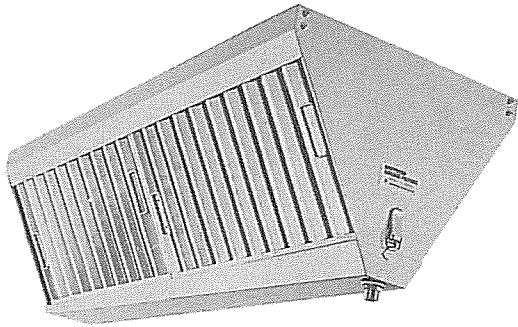
発行人 福島 裕
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 渡辺恵一
 広報編集委員会委員長 中川幹夫
 広報編集委員会委員 深澤及／細山欣也
 寺部良洋／佐々木學
 浜野勝正／水上強
 松尾圭次／精松弘充
 浅場由成／岩崎正明
 戸田史子
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 宮沢慎一(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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記載を禁じます。
 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。

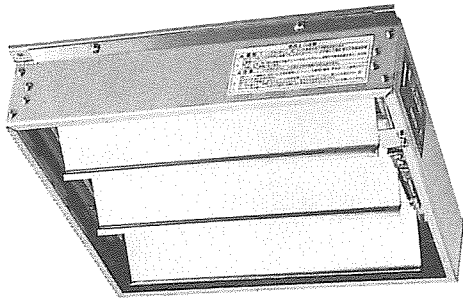
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(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 **SUGICO** **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: sugicohn@sugico.co.jp 東京支店 ☎03(3537)1951(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

コンパクトでも本格派

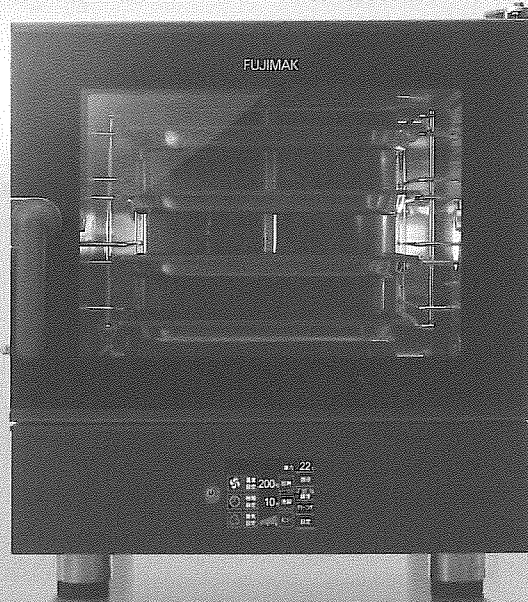
小型スチームコンベクションオープン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

熱風でムラなく、蒸気でふっくらしっとり、
高機能搭載をして上質な調理が可能です。

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

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 横浜事業部 045-841-0202

東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271

北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710

東京事業部 03-3434-0395 中四国事業部 082-850-3322

九州事業部 092-431-4664

海外事業部 03-3434-6662

システムキッチン事業部 03-3434-7262

フジマック365日サポート体制
全国 11事業部 58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。

HOBART IS
COMMITTED TO
DEVELOPING THE
MOST ENERGY
EFFICIENT MACHINES



Saving Energy Saving Money

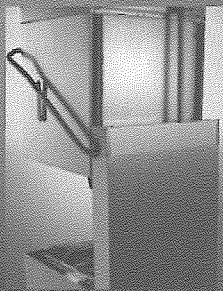
【新登場】AMX/AM900

eco eco
ECOLOGY ECONOMY

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



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

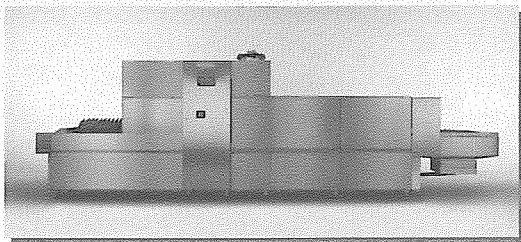


E-Store イーストアーシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗淨力のアップにつながります。
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。

AMX FEATURE

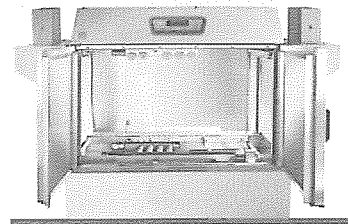
2重構造イメージ

SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗淨機シリーズ

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

HOBART

Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル
サービス部

大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12

札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階

九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011

TEL.03-3744-7201

TEL.06-6536-6531

FAX.06-6536-6535

TEL.011-741-2772

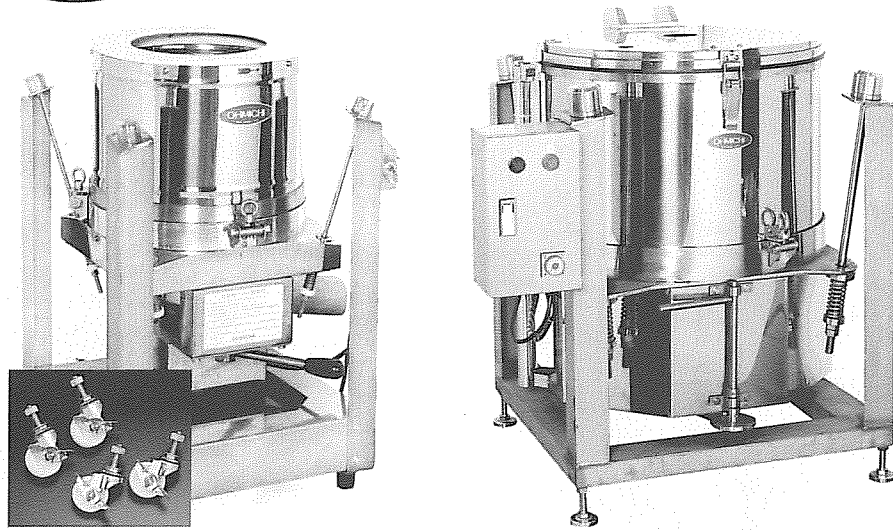
TEL.092-282-4330

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

e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

移動

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



株式会社大道産業

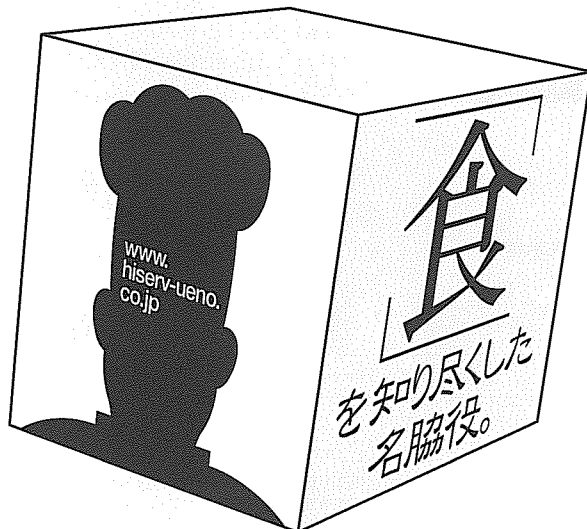
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

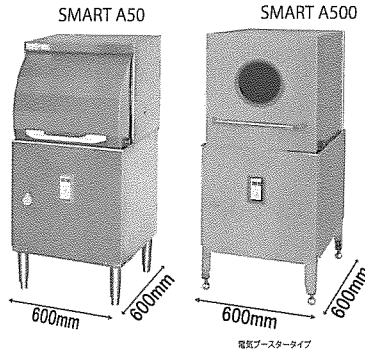
TEL.0256-45-5678

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



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

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

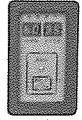


省スペース設計

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)

安心・安全・衛生洗淨

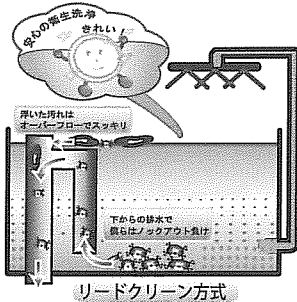
温度管理はお任せ!
一目でわかりやすく表示
洗淨温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は“ボタンひとつ”と
誰でも簡単に使えます
(200V仕様のみ)



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)

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
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
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
洗淨回数に影響されることなく、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。

横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

本社 03-3225-5337
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-23-13

東日本営業 03-3225-5337
西日本営業 06-6345-8565
コールセンター 0463-84-8783

* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

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

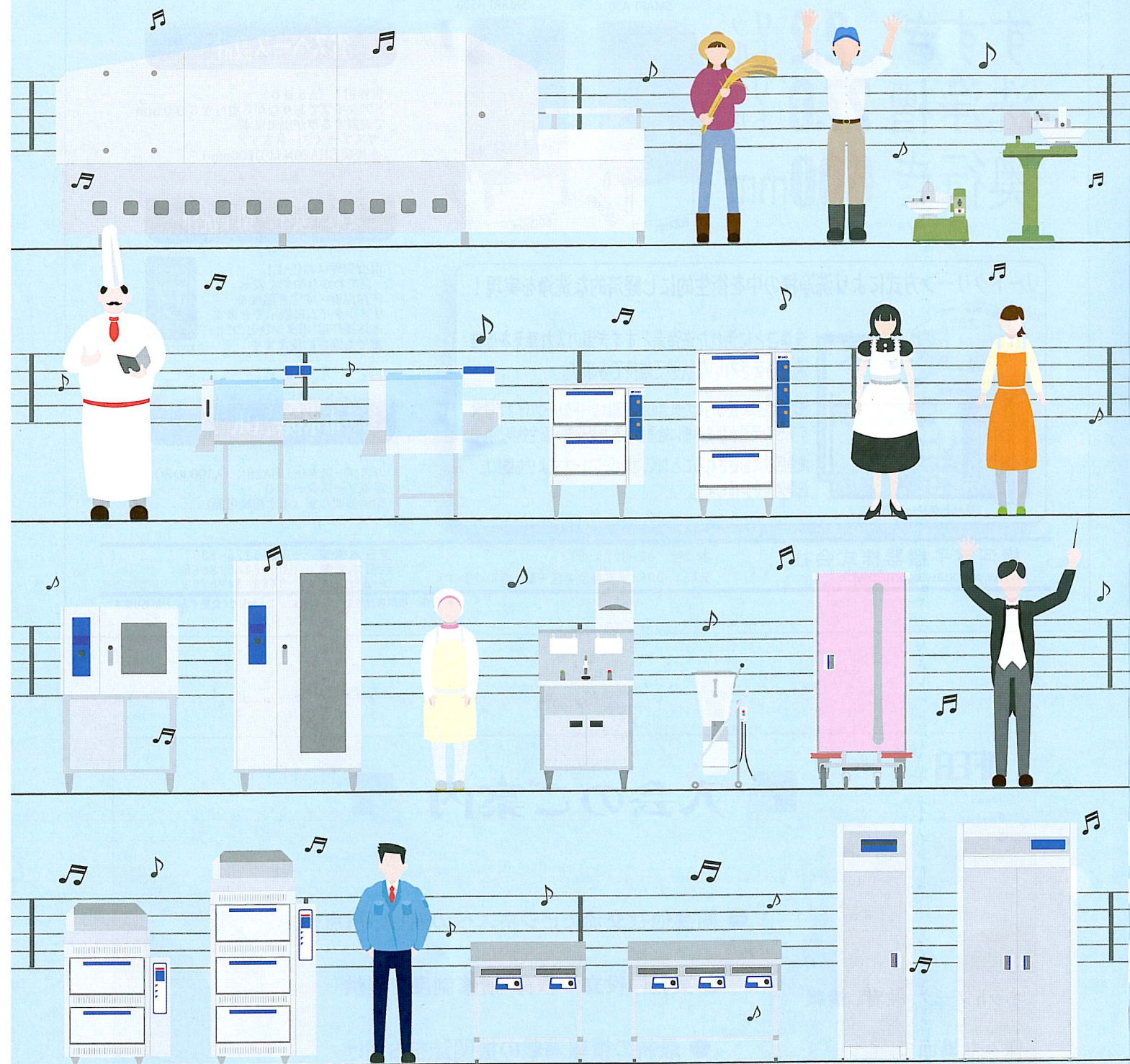
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

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

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。

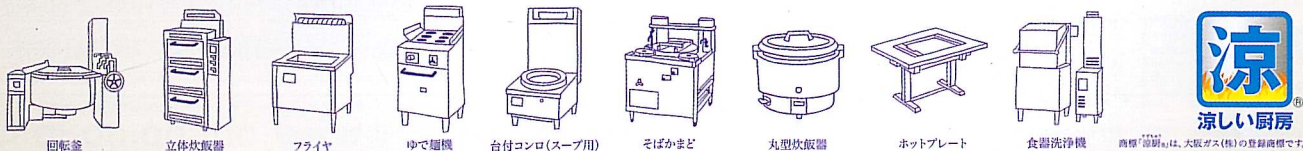
おいしいものと食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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



- 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**
専入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨」シリーズ