

5

MAY
2013
No.527

第50巻 第5号NO・527
平成25年5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。

厨房文化

management

work

education

earth

平成25年度厨房設備士
資格認定試験受験案内

平成24年度第3回理事会報告

第33回厨房設備通信教育スクーリング
設計実技結果発表

最適厨房研究会 欧州厨房調査団報告書(1)
フェルトキルヒ州立病院

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 スープレウォーマー

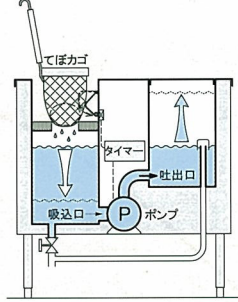
- 9.3kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式スープレウォーマー。



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。



超低騒音



DM17

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク道いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート鈕を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし煮出し・だしの引き上げ・だしつゆの湯煎保温までを全自動でプログラム制御します。

- 電源 ON
- だしかごにだしパックをセット
- 湯煎タンクの自動給水・加熱
- スタート鈕を押す
- ヒータとだしかごダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注水(手動)
- 95℃で湯煎保温

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解冻調理機
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吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解冻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少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。沸騰方式では水量の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吹き上げ、麺をほく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

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

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

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

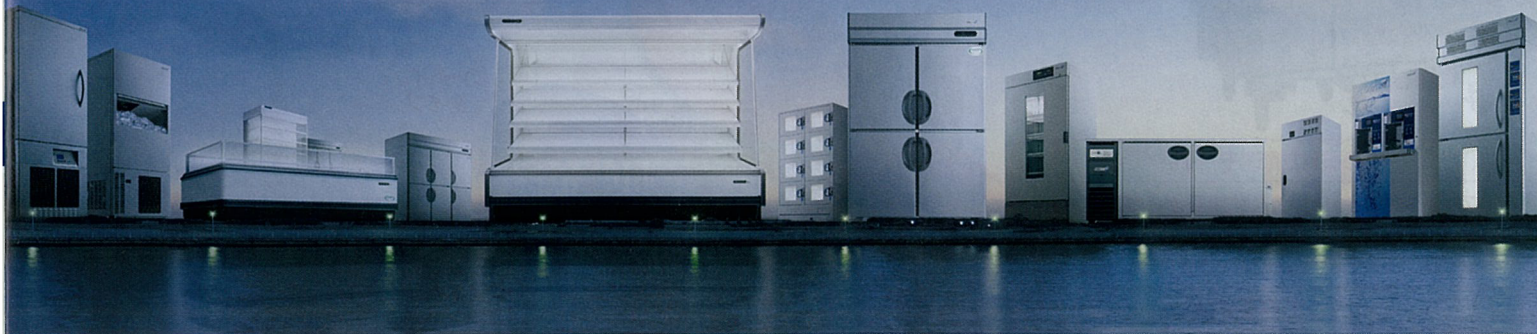
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 www.fukushima.co.jp 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

電気 スチーム コンベクションオーブン

(スチーマー+オーブン)

マニュアルを生かせば大量調理も楽にスムーズにくり返し一定した調理ができます。
※真空調理にも最適です。



卓上
タイプ

SCOS-523RS-L

○680×650×620mm
○3φ 200V 4.1kW

スタンド
タイプ

SCOS-610RH-R

○1035×655×
1395mm
○3φ 200V 10.1kW
○架台付

※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。



カートイン
タイプ

SCOS-2010RH-R

○1125×700×1885mm
○3φ 200V 38.2kW

多彩な調理モード

- ①スチーマーモード ②自動加湿オープンモード
- ③オープンモード ④芯温調理モード

3つの自動機能

- ①庫内の自動冷却 ②庫内の自動洗浄
- ③100種類の登録ができる予約メニュー



焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心
メンテナンス

真空包装機

最新の真空パック技術を用いて飛躍的な食品包装を実現。簡単な操作で能率のよい真空包装ができます。

卓上
タイプ

JUMBO 42

○480×520×440mm
○シール有効寸法:
410mm×1本
○100V 500/550W
(50/60Hz)



フロアー
タイプ

MARLIN 52

○680×695×1025mm
○シール有効寸法:
510mm×2本
○3φ 200V 3.1/3.5kW
(50/60Hz)



ブラストチラー & フリーザー

加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックを可能にします。

カートイン
タイプ

NBC-1220RE

○1318×1050×1605mm (本体)
○1065×566×1250mm (室外ユニット)
○3φ 200V 5.0kW/6.0kW (50/60Hz)

※スチームコンベクションオーブン (カートインタイプ) SCOS-1220RH対応モデルです。他のカートインタイプに対応するモデルもございます。



ニチワ電機株式会社

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

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

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

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代)
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)
広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)
長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054) 254-0801(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

■ 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 of 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



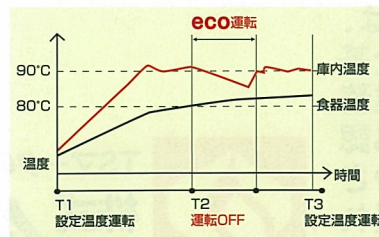
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル



エコ運転とは

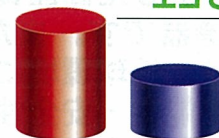
食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



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**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。

エコで節電!



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

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



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>
E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年！
納入実績 **No.1**



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

電化厨房の未来を創造する
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。

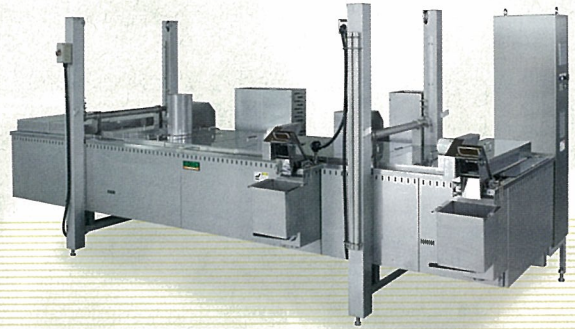


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト 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
06-7662-8159
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
ワイドレンジ
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
- 低輻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
- サラマンダー
- 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

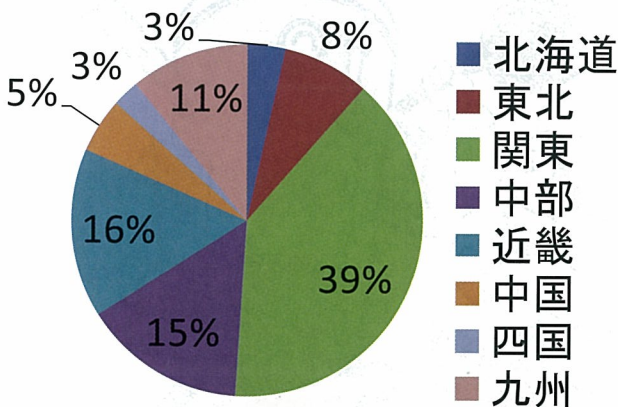
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

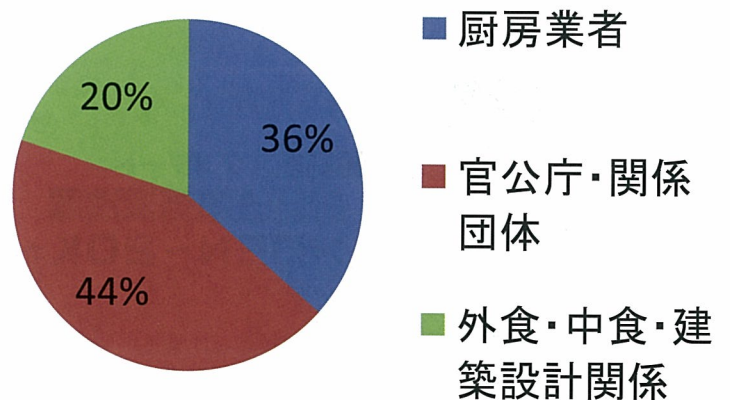
セールスポイント

- 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

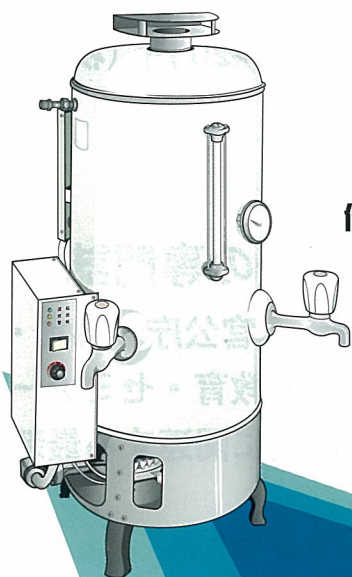


広告のお申込・
お問い合わせは

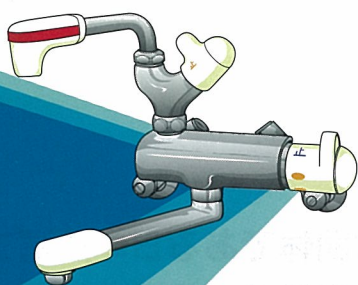
一般社団法人日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯 質

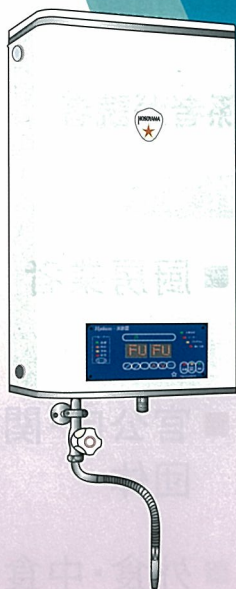
HOSOYAMA



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

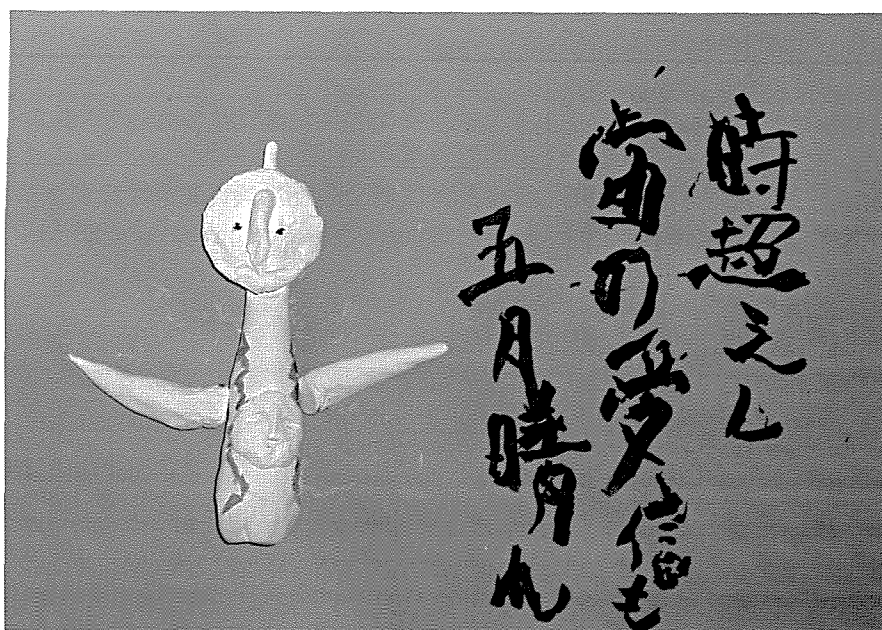
CONTENTS

工業会関係	12	平成25年度厨房設備士資格認定試験受験案内
	14	平成24年度第3回理事会報告
海外レポート	16	平成24年度第33回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評
	24	最適厨房研究会 欧州厨房調査団報告書(1) フェルトキルヒ州立病院 —— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
厨房業界	28	厨房と飲食運営改革のすすめ(13) 飲食業における厨房作業改革の必要性 —— (株)ループコンサルティング Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
食糧事情	34	日本の食の原点から(13) 宮城県気仙沼漁港と魚たち —— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企業訪問	38	会員企業が語る!(63) —— (株)ISEKIトータルライフサービス
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2013(5) 外食産業の食材調達 —— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [五月晴れ]
	11	巻頭によせて [好きな言葉] —— タニコー(株) 佐藤 健治
	17	工業会だより
	42	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	44	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
	46	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	48	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【五月晴れ】



時超えし宙の受信も 五月晴れ

搭が続くし、さらに厳密に踏み込むと、地方では生きている陰暦（月後れ）と都会の陽暦では季節がずれる。

良い例がお盆。猛暑を迎える前の陽暦と、涼風が立ち始める陰暦の差だ。五月晴れも酔狂に究明してみれば、梅雨に入っているかないかで、晴れを喜ぶ気分にも、濃淡の差は出るだろう。そんな日本的なこととはともかく、今回の発信は、どうにも受信しにくくなりそうだが、お許し願って……。

もう半世紀以前の昔になろうが、私たちの年代には、印象深くお馴染みの大阪万博。そのシンボルだった太陽の塔。

TVを垣間見た程度だし、記憶力も怪しくて、ハッキリとはしないが、啞然とするほど驚かされた、現代アートの代表作として仰がれていた、その巨大立像の内部には、なんと、日常的な時間を超えて、地球規模で捉えた日本の国史への想いが籠められていたのだ。

それも、古代のエジプト文字で、原始の絵文字こそ、広く人と人とを結び付けるアートの始まりだ、とも語りかけてもいるのだ。太陽の塔には、過去・現在・未来の三つの顔がある。となれば、「未来」の顔である大きな頭部のパラポラアンテナは、この地球のアートの現状を、広い宇宙へ発信し、他の天体との交信を期待しているのだ。

その大宇宙も、雨季などとは無縁の、快適で明るく穏やかな五月晴れを願っての句なのだ……。

好きな言葉

タニコー(株) 佐藤 健治

「凡事徹底」って言葉をご存知ですか？「ぼんじてっい」と読みます。

ご存知の方もいらっしゃると思いますが、私がこの言葉を知ったのは2012年3月13日(火)のAM7:00頃…。なぜこんな時間？なぜ日付まで覚えているのか？という、実は本社の方に「日本経済新聞は大人の参考書だから読みなさい」と言われ、38歳にしてようやく購読を始めていました。特に著名人の立志伝である『私の履歴書』は毎回、大変興味を持ち、この日の回は大和ハウス工業(株)・樋口武男代表取締役会長兼CEOでした。つまり、朝の7時に日本経済新聞を読むことが私の「凡事徹底」の一つ……。

この回は樋口武男氏が当時私と同じ年齢であった38歳の頃、山口支店から赤字再建のため福岡支店に転勤となり、どのようにして黒字支店に変貌させていったかという話でした。その内容は長くなるので割愛させていただきますが、何をされたかという点とまずは基本的なことであり、そのことを樋口武男氏は「私はこれを凡事徹底と呼ぶ」と締められていました。「凡事徹底」という、初めて聞く言葉に大変興味を持ち調べてみると、

ごく平凡なこと当たり前のことを徹底して継続して実行することが大切。

平凡なこと(些細な努力)を毎日毎日積み重ねると、平凡なことはいつのまにか非凡なことに生まれ変わる。

と、いうことでした。私は生まれて初めて、言葉に感動しました。さらに調べてみると、この言葉を座右の銘にしている著名人も多数いらっしゃることを知りました。

特に感銘を受けた、イチロー選手のエピソードを紹介させていただきます。イチロー選手がオリックス時代に、専属打撃コーチから「今までに、これだけはやったな、と言える練習はある？」と聞かれたところ、「僕は高校生活の3年間、1日にたった10分ですが、寝る前に必ず素振りをしました。その10分の素振りを1年365日、3年間続けました。これが誰よりもやった練習です」と答えたそうです。そして海を渡り成功をしたイチロー選手が言った言葉は、「小さいことの積み重ねが、とんでもない所へいく道だった!!」

大和ハウス工業(株)・樋口武男代表取締役会長兼CEO、ニューヨークヤンキース・イチロー選手、タニコー(株)・佐藤健治……。比べる対象にはなりません、言葉一つで人生観は変わります、私は日々の営業活動で、常に「凡事徹底」を頭に入れるようにしています。最後になぜ日付を覚えているのか？という、この記事は所内のとある所員の机に貼っており、行き詰まったり、悩んだりした時には読み直すことにしているからです。

平成25年度

厨房設備士資格認定試験受験案内

【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、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、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う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

受験資格

- 1級…2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督の実務経験1年以上の条件を具備している者。
- 2級…次の各項の一に該当する者。
 - (1)厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - (2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

試験科目

※各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学 科	厨房設計、関連設備、関係法規
	設計実技	設計実技
2級	学 科	厨房の概念、一般関連知識、厨房機器と材料、関連設備、保守管理、厨房計画と設計要領、厨房設備の施工、関係法規
	設 計	設計実技

試験日時及び場所

平成25年7月12日(金)

- 一般受験者試験時間
 - (1級)13:00～17:00 (2級)13:00～15:00
- 科目受験免除対象者試験時間(平成24年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者)
 - (1)学科のみ受験する者
 - (1級)13:00～14:30 (2級)13:00～14:30
 - (2)設計実技のみ受験する者
 - (1級)13:00～16:30 (2級)13:00～14:30
- 開催確定会場及び受験者定員(各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます)
 - 東 京：(1級)50名 (2級)200名
 - 名古屋：(1級)15名 (2級)65名
 - 大 阪：(1級)15名 (2級)125名
 - 福 岡：(1級)15名 (2級)65名
- 開催予定会場(札幌・秋田・仙台・岡山・広島・

高松 受験者10名以上の場合実施)

【受験申込】

●受験料

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会 員	14,000円(税込)
	会員以外	19,000円(税込)
科目受験免除対象者	会 員	7,000円(税込)
	会員以外	9,500円(税込)

受験料の納付先

➡ 郵便振替 00180-8-175280
 一般社団法人 日本厨房工業会
 (受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

(注意)

- ①受験申込書提出後、5月9日(木)までに受験料を納付願います。
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/] でご確認ください。
- ③受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

●受験申込期間

平成25年4月22日(月)～5月9日(木)まで(5月9日必着 厳守)
 (上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

●受験申込書の提出方法

- (1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。[http://www.jfea.or.jp/]
- (2)あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出 (FAX送信可) のこと。
 送付先：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5階
 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170
- (3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」を発送します。6月1日までに届かない場合は、事務局担当(原田、水野)までご連絡願います。

【受験講習会】

(受験者10名以上の会場を対象と致します。)

6月12日(水)～6月18日(火)の通知した日時及び会場とし、一般受験者は必修とする。科目受験免除対象者は任意参加とする。

【受験テキスト】

「厨房設備工学入門 第6版（厨房設計・関連設備）」
「業務用厨房関係法令集 2012年版」を使用。

（注意）受験テキストの「厨房設備工学入門 第6版」は内容の改訂が行われております。平成24年度以前に購入された「厨房設備工学入門」をお持ちの方も、新たなご購入をお勧めいたします。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

【合格発表】

平成25年8月8日（木）付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

（注意）受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

【基準点制度及び科目受験免除制度】

◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

◇科目受験免除制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、翌年に限り、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,250円（税込）

平成25年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬

受験案内・受験申込書の配布

○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4/22(月)~5/9(木)

受験申込書受付

○左記期日までに受験料を払い込み、受験申込書を提出のこと。

受験資格審査 ○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査
○受験料の納付確認

講習会及び試験に関する案内

○「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付。

※注意:「講習会及び試験に関するご案内」が6月1日までに届かない場合は事務局担当(原田、水野)までご連絡願います。[TEL:03-3585-7251]

6/12(水)~6/18(火)

講習会の実施《必修》

平成25年7月12日(金)

試験実施《全国一斉》

平成25年8月8日(木)

合格発表

○工業会ホームページに受験番号のみ掲載
○合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送
○科目受験免除対象者、不合格者には通知のみ発送

厨房設備士登録手続き(合格者)

○登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了
○登録料の納付確認

9月下旬頃

合格者の合格証・厨房設備士証交付

○合格証、厨房設備士証は、9月下旬自宅住所宛に発送します。

平成24年度第3回理事会報告

第25期役員改選スケジュールが発表される

平成24年3月21日（木）、平成24年度第3回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀」にて開催された。

冒頭、福島会長の挨拶の後、本人出席者24名の出席であることが確認されたうえ、出席役員が定款第35条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には出席の会長および監事が当たることで、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より今回は新規加入会員の申し込みがないこと、また、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

尾崎副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、例年通り協賛を行うことで了承された。

「第16回ファベックス2013」

「FOOMA JAPAN 2013 国際食品工業展」

「フードセーフティジャパン2013」

②第25期役員（理事）改選について

尾崎副会長より、次期役員各支部からの被推薦者の説明があり、原案の通り了承された。また、今後の役員改選スケジュールについて説明された。

③平成25年度事業計画（案）について

尾崎副会長より、Going Globalの継続や教材検討委員会（仮称）の設置等が説明され、了承された。

④平成25年度第1回理事会開催について

尾崎副会長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎開催日：平成25年5月22日（水）13:30～16:30

◎場 所：メルパルク東京6階「ルミエール」

◆報告事項

○総務・財務部（上野理事）

①2013年新春賀詞交歓会の開催結果について

平成25年1月16日に開催された2013年新春賀詞交歓会の開催結果と収支結果が報告された。

②「Going Global」について

肥田理事より、工業会が日本食の調理方法を日本の厨房機器という観点から世界に提案していくことについて検討する「Going Global」の設立主旨と今年度の活動経過について報告された。

③財務状況について

細山理事より、ほぼ予算通りに推移している旨が報告された。

④支部運営について

清水理事より、3月21日に理事会に先立って開催された組織強化委員会について報告があり、各支部の活動状況が報告された。

○技術部（谷口副会長）

①技術関連事項について

1月22日に鈴木久乃先生を委員長代理として厨房研究会が開催されて機器基準が概ね原案通りに承認されたこと、それを受けて2月20日に自主検査員講習会が開催されたことが報告された。

○広報部（渡辺副会長）

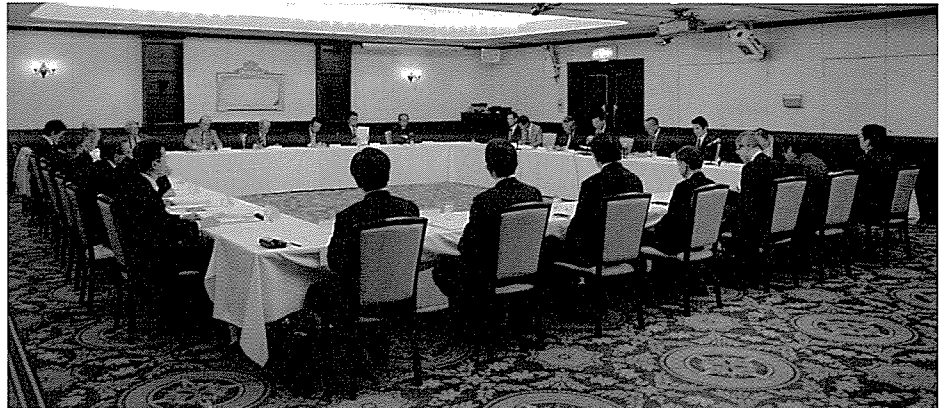
①創立50周年記念誌「一般社団法人 日本厨房工業会五十年史」の刊行について

寺内事務局長より、2012年11月の第2回広報編集委員会の承認を経て、1,000部発行した旨が報告された。

②「2012年版 業務用厨房機器に関する実態調査」に



福島会長の司会で議事が進行した



本人出席者24名の理事会となった

ついて

平成24年9月に調査依頼を行い、平成24年12月に報告書を発行したことが報告された。

- ③第13回厨房設備機器展の開催結果について
厨房設備機器展の来場登録者数が前回より増加した旨等が報告された。寺内事務局長より、工業会ブースと工業会会員によるセミナーの概況が報告された。
- ④「厨房設備工学入門第6版」について
寺内事務局長より、平成25年4月に1,500部発行する予定であることが報告された。
- ⑤第32回海外視察調査団派遣について
中川理事より、今秋以降に開催予定の第32回海外視察調査団派遣についてアンケートを配布する旨が報告され、積極的に参加して欲しい旨、要望が出された。

○資格部（中西副会長）

- ①平成25年度厨房設備士認定試験スケジュール（案）について
平成25年度試験のスケジュール案が説明された。
- ②平成24年度技能検定（厨房設備施工）の経過報告について
技能検定（厨房設備施工）に対し、全国11地区で受検講習会を実施すると共に、平成24年11月～平成25年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

○教育部（加藤副会長）

- ①平成25年度（第34回）厨房設備通信教育受講者の応募状況について
平成25年3月14日現在で、昨年より受講者が増えたことが報告された。また、応募者の傾向について、寺内事務局長より詳細が報告された。
- ②平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会の実施結果について
平成24年10月から平成25年2月まで実施し、受講者が減少傾向にある旨が報告された。

○その他

- ①平成25～26年度主要事業スケジュールについて
寺内事務局長より、3月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。
- ②経済産業省日用品室と工業会との情報交換会について
若杉専務理事より、2月21日に経済産業省と会合を持ち、産業の現状と対応、今般の経済対策ポイント、平成25年度税制改正について情報交換を行った旨が報告された。
- ③事務局職員の退職と採用について
寺内事務局長より、入退職した職員について報告された。

平成24年度第33回通信教育作品講評

スクーリング設計実技優秀作・準優秀作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成24年度受講者の成績を審査し、上級6名・初級98名、計104名の修了を認定。このうち上級2名・初級50名、計52名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年1月23日・24日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作が選ばれた。今回の課題は、以下の通りである。

- ・上級
「洋食レストラン70席」
- ・初級
「洋食レストラン45席」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし
初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……馬立 早依子さん タニコー(株)
……室橋 春樹さん 北沢産業(株)
初級……山口 大貴さん (株)フジマック

■佳作

上級……板倉 貴裕さん タニコー(株)
初級……横山 英明さん 中部電力(株)

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は、「洋食レストラン70席」でした。

上級の受講者の皆さんは、図面を丁寧に描かれていました。

レイアウトプラン、ゾーニングについてもしっかりと考えて描かれている図面が多く、全体的にも例年に比べ良かったように思えます。

今回の実技試験では、準優秀作品2名、佳作1名という結果でした。例年になく素晴らしい結果でした。まず作図においてですが、とても丁寧に描かれ

ています。手書きで図面を描くことが少なくなっている中で、このように綺麗に描くことは大変です。図面を綺麗に描くことも、大事なことです。

準優秀作品は、同じ建築図でもプランする人によって全然違うプランになっていて、とても面白い作品が並びました。

まず、一つ目の作品は、アメリカンスタイルとなっています。

盛り付け配膳に対して、熱機器が並行になっているスタイルで、アラカルトを主体とするレストランに向いています。

熱機器の後ろ側には下処理コーナーがきちんとあり、厨房の右側には冷菜（サラダ等）のコーナーがきちんと配置されています。ストックから下処理、調理、盛り付け配膳と、動線もきちんと考えられています。

ただ、客席の出入り口のすぐ前に、洗浄があるのが気になります。

客席から洗浄コーナーが見えると思われそうです。洗浄コーナーが出入り口の奥にあると客席から見えることもなく、洗浄の音も気になりません。冷菜コーナーと洗浄コーナーが入れ替わると、もっと良い作品になります。

もう一つの作品は、アイランドタイプといわれるスタイルの厨房です。

コース料理の提供には、このようなスタイルの厨房が適しています。

洗浄コーナー壁が奥側、客席からは見えない部分に設置されていて、洗浄の音も聞こえにくい場所になっています。

ただ、下処理と冷菜コーナーが一つになってしまっています。

作業の時間が違うので問題はありませんが、調理機器、例えば、スライサー、カッターミキサーのような機器を使うことを考えると、下処理コーナーが別にあると良いと思います。

調理機器を設置し、作業するスペースがあると、作業効率も良くなります。

厨房面積があるので、このようなスペースのことを考えてプランをすると良いと思います。

また、ガスレンジの左側に作業台があると、調理

したお料理を置くことができます。このようなことも考えてプランをすると、もっと良くなります。

この二つの作品は、同じ厨房区画でも、考え方を変えると、違ったスタイルのプランになることが分かります。

一つの考え方にとらわれずに、いろいろな可能性がないかと考えることが大切であることが分かります。今後、プランをしていく時の参考としてください。
(関根委員)

【初級】

今年度のスクーリング設計実技は総じて完成度が高く、途中であきらめることなく完成させている図面が大多数でした。また綺麗に描かれており、とても見やすい図面が多かったのも、印象深いです。今後も学ぶことを継続して、業務に役立ててくださることを期待します。

以下、注意事項。

- ①ガステーブルやガススチームコンベクションオーブンの下部に、ガス炊飯器を設置している図面が

ありました。下部ガス燃焼機器の排気ガスを上部燃焼機器の一次、二次空気として燃焼した場合、不完全燃焼の危険性があります。ガス機器の上部には、ガス機器を設置しないようにしてください。

- ②スチームコンベクションオープンに隣接して、フライヤーを設置していました。

調理時のオイルミストがスチームコンベクションオープンの制御系基盤や電気部品に付着して、故障の頻度が高くなる可能性が高いです。機器の特性や、ハード的な仕様を理解することが重要です。

- ③洗浄機を設置した場合の動線。下膳してきた食器や残菜の流れを理解してください。

ソイルドとクリーンが逆に設置してある設計がありました。こういった例は、下膳カウンターから残菜処理、浸漬、ラッキングの各作業工程をどこで行うのか検証が必要です。

- ④まったく同じ図面がありました。せっかくの1年間の成果を確認する機会ですので、自身で考え、自分の描き方で終了してほしいです。

(松尾委員長)

工業会だより

3月20日～4月15日

3. 21 平成24年度第3回組織強化委員会。清水委員長、石塚、百目木、上野、肥田、福井、野瀬各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員。(メルパルク東京2階・桐)
3. 21 平成24年度第3回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野職員、花田職員。(メルパルク東京4階・孔雀)
3. 22 第2回都市ガス消費事故分析等検討委員会。由利事務局次長。(高圧ガス保安協会・第5会議室)
3. 25 業務用厨房のあり方を考える研究会 幹事会。寺内事務局長、由利事務局次長。((一社)日本ガス協会)
3. 25 (公社)全日本司厨士協会祝賀会。若杉専務理事。(ロイヤルパークホテル)
3. 27 平成24年度第7回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、岡田、中川、沼田、井戸田、近藤、飯島、和申、内田、篠塚各委員、幡野オブザーバー、由利事務局次長、吉野職員(厨房機器会館6階

会議室)

3. 27 (一社)日本能率協会企画委員会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル)

4. 4 平成25年度第1回設備士資格委員会。中西委員長、柴田副委員長、大下、小泉、大山、松田、中橋、宇田川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、原田職員、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者の変更

横河電子機器(株) (関東支部)

[新] 藤井 隆 代表取締役社長

JFE商事住宅資材(株) (関東支部)

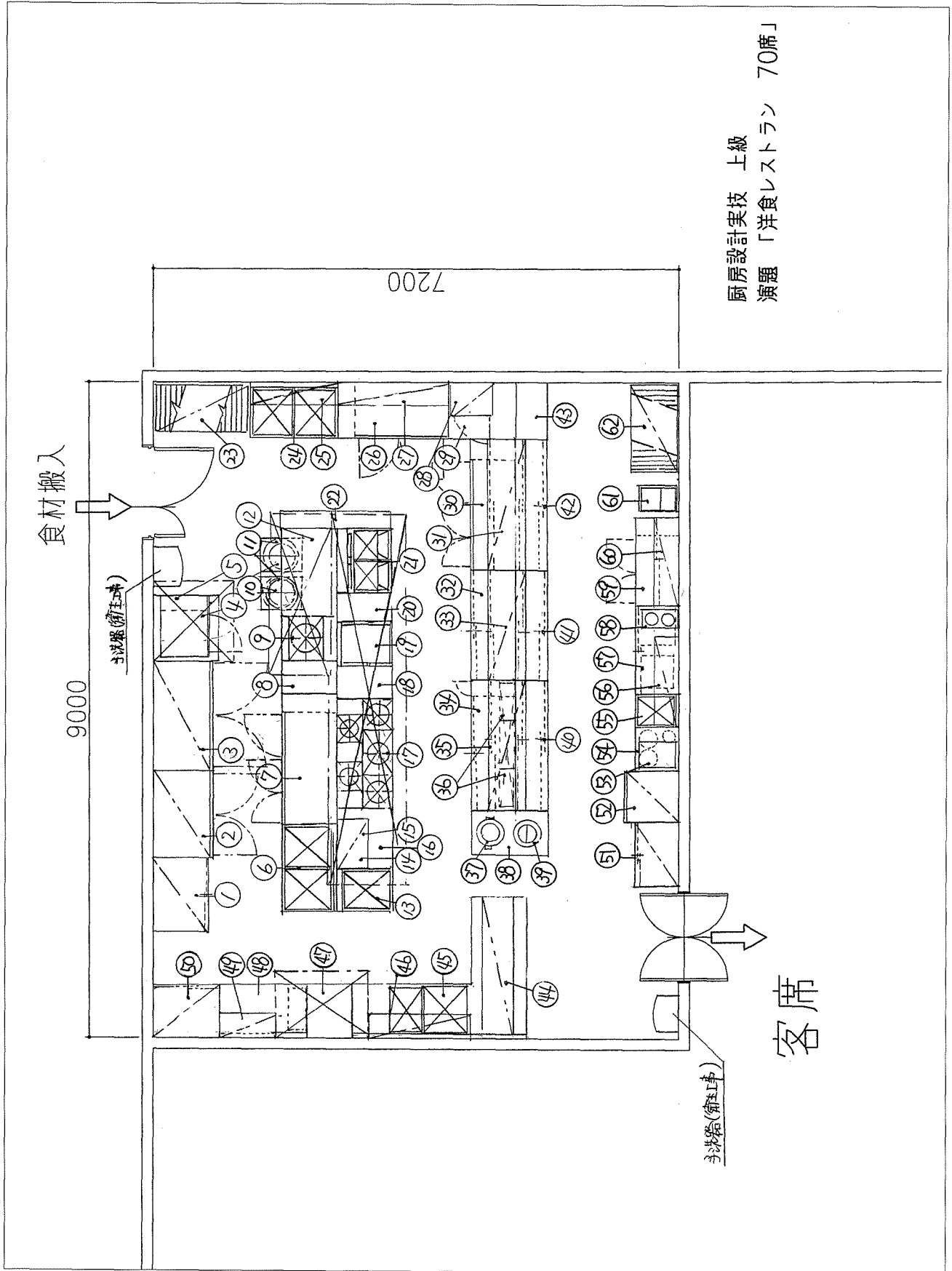
[新] 入山 守 取締役社長

■本会に対する代表者の変更

あいおいニッセイ同和損害保険(株) (賛助)

[新] 吉田 修 公務部長

■上級準優秀賞 課題「洋食レストラン70席」

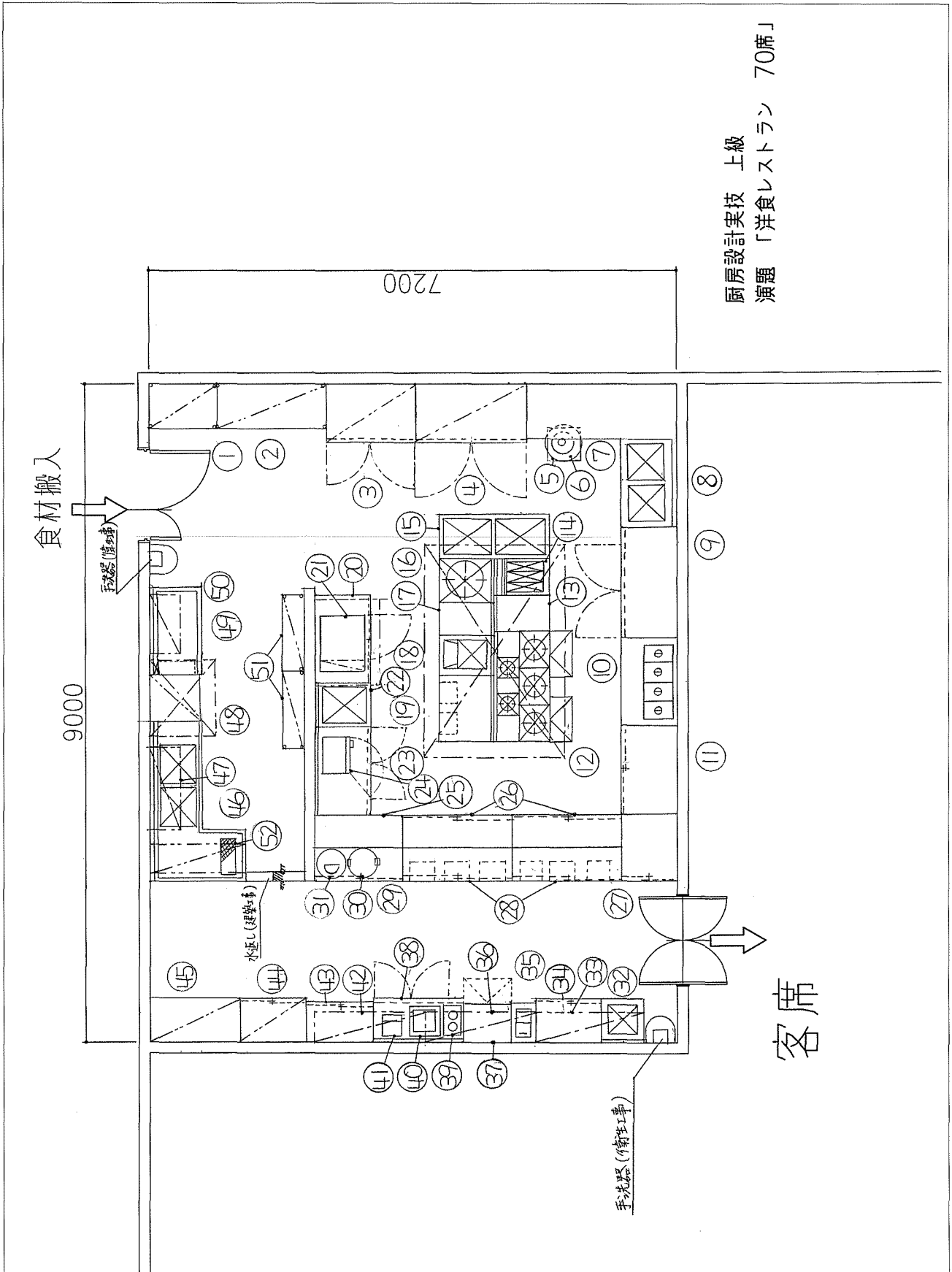


厨房設計実技 上級
演題 「洋食レストラン 70席」

厨房機器リスト

厨房機器一覧表

No.	品名	寸法(mm)		台数	配管口径(A)		ガス 消費熱量 (kW)	電気		フード	備考
		間口	奥行		排水(A)	給水(A)		1φ100V (kW)	1φ200V (kW)		
1	食器棚	1000	150	1800							
2	冷蔵庫	1200	800	1950							
3	冷蔵庫	1500	800	1950				0.45		0.57	
4	2ドアクーリング冷蔵庫	860	750	1395							
5	同上 築台	900	700	1550							
6	二槽シンク	1200	750	850							
7	冷蔵庫・ビルトイン	1800	750	850				0.23			
8	台	480	750	850							
9	ローレンジ	600	750	450			20	17.4			
10	ガス炊飯器	325	481	408			142	13.2			
11	炊飯カート	1200	500	100							
12	台	750	750	850							
13	一槽シンク	600	750	850							
14	ワッシュダライザー	750	400	850							
15	ワッシュダライザー	750	400	850							
16	台	800	750	850							
17	ガスビルトイン	1500	750	850			15	6.0			
18	台	450	750	850							
19	グリドル	400	750	850							
20	台	870	600	850							
21	ガスビルトイン	1500	750	850			15	6.0			
22	台	1219	609	1700							
23	シンク	1200	750	850							
24	三槽シンク	1200	750	850							
25	ビルトイン	1200	300	1400							
26	冷蔵庫・ビルトイン	1500	750	850							
27	シンク	1500	300	1400							
28	食器棚	427	530	371					2.7		
29	台	900	750	850							
30	冷蔵庫・ビルトイン	1800	600	850							
31	吊戸棚(普通式)	1800	500	600					0.18		
32	調理台	1500	600	850							
33	吊戸棚(普通式)	1500	500	600							
34	ビルトイン	1800	600	850					3.00		
35	吊戸棚(普通式)	1800	500	600							
36	ビルトイン	550	150	90							
37	食器棚	460	380	390							
38	台	1050	600	550							
39	スーパーストアー	460	385	355							
40	調理台	1800	450	850							
41	調理台	1500	450	850							
42	調理台	1800	450	850							
43	台	750	450	850							
44	ビルトイン	2000	450	850							
45	ビルトイン(ビル)	2400	2000	850			152	15.2			



厨房設計実技 上級
演題 「洋食レストラン 70席」

厨房機器リスト

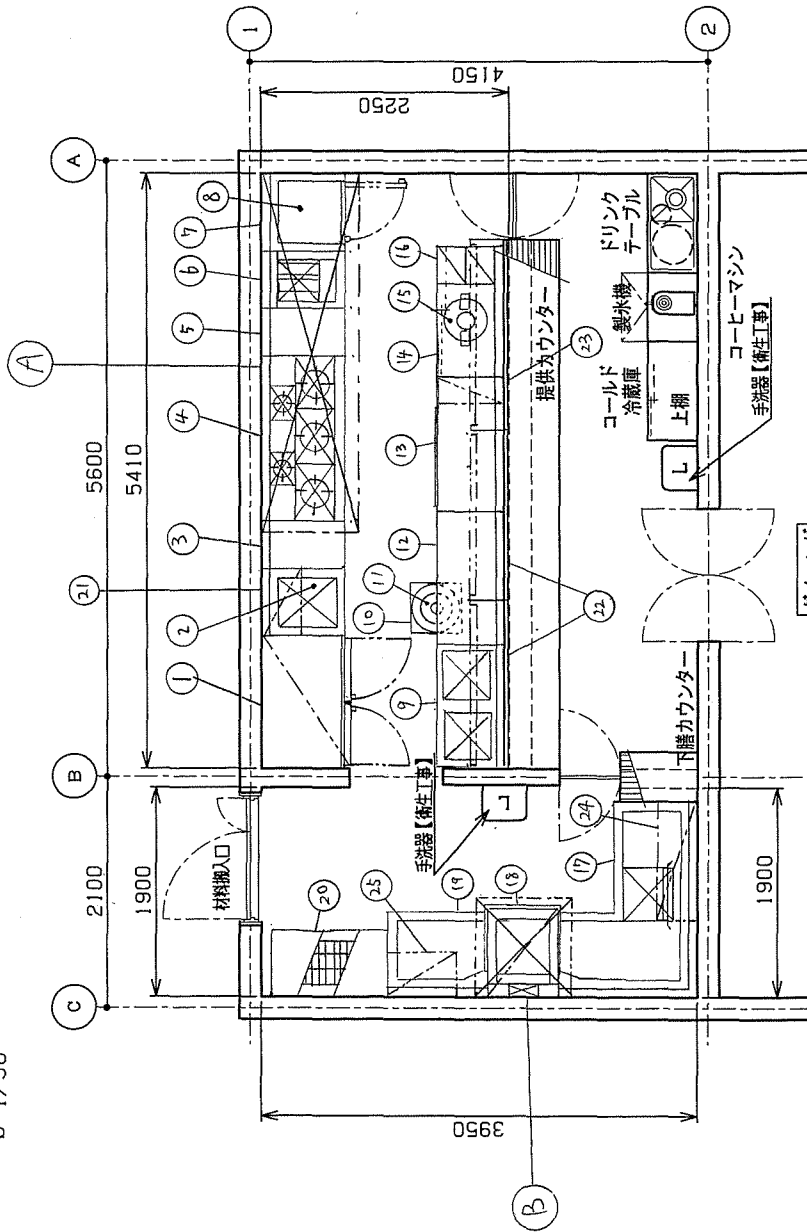
厨房機器一覽表

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)		ガス 消費熱量 (kW)	電気 1φ100V (kW)	3φ200V (kW)	フード	備考
		間口	奥行	高さ		給水(A)排水(A)	ガス					
1	シェルフ	907	610	1930	1							
2	シェルフ	1507	610	1930	1							
3	冷凍庫	1200	800	1950	1	50		0.563				
4	冷蔵庫	1500	800	1950	1	50		0.466				アイス内蔵
5	炊飯ジャー	450	450	971	1							
6	炊飯器	570	470	414	1							
7	作業台	2400	750	800	1		5φ	11.0				相模
8	二層シェルフ	1200	750	800	1	15x2 15	50x2					
9	冷蔵庫(トール)	1500	950	800	1	40		0.232				
10	電気オーブン	1200	750	800	1	15	25	2.25				
11	作業台	1200	750	800	1							
12	ガスレンジ	1500	750	800	1		2.5	68.6			④	
13	作業台	800	750	800	1							
14	ガスレンジ	500	650	800	1	1.5	3.2	9.34			○	
15	二層シェルフ	1500	600	800	1	1.5x2 1.5	50x2				④	
16	ガスレンジ	600	750	450	1	1.5		77.4			④	
17	作業台	450	750	800	1							
18	ガスレンジ	550	750	800	1		1.5	13.2			④	
19	作業台	900	750	800	1							
20	台	1200	750	800	1							
21	電気レンジ	750	600	550	1	1.5	4.0	12.2	0.2		⑤	
22	冷蔵庫	600	750	800	1	1.5	5.0		0.316			
23	冷蔵庫(トール)	1200	750	800	1		4.0		1.26			
24	電気レンジ	570	360	306	1							
25	作業台	1200	450	800	1							
26	作業台	1500	450	800	2							
27	作業台	750	900	800	1							
28	作業台	1500	450	800	2							
29	作業台	1200	450	800	1							
30	電気レンジ	435	350	315	1				0.04			
31	スーパースター	362	315	355	1				0.22			
32	一層シェルフ	1000	400	165	1	1.5	5.0					
33	戸棚	1000	400	165	1							
34	二層シェルフ	900	600	800	1							
35	冷凍スリッパ	531	310	865	1				0.06			
36	戸棚	1000	400	165	1							
37	製氷機	630	525	800	1				0.26			
38	冷蔵庫(トール)	1200	600	800	1	40		0.316				
39	コーヒーマシン	230	421	483	1				1.2			
40	電気オーブン	420	410	285	1				0.24			
41	ガスレンジ	270	280	545	1				0.21			
42	戸棚	1000	400	165	1							
43	冷蔵庫	900	550	1400	1				0.265			
44	戸棚	900	600	1800	1							
45	シェルフ	1200	610	1920	1							

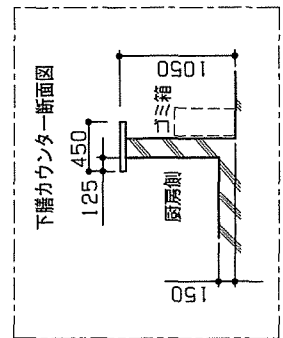
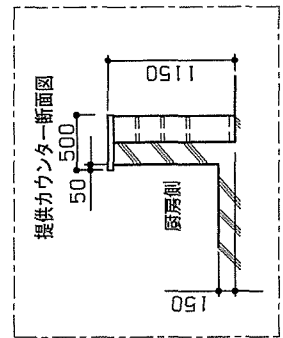
初級準優秀賞

課題「洋食レストラン45席」

厨房設備実技 初級
演題「洋食レストラン 45席」
S=1/50



ダイニング



厨房機器リスト

厨房機器表

No.	品名	寸法(規格) mm			設置配線(A)			電圧(kW)			フ ィ ド	考 察	
		幅	奥行	高さ	給水	給湯	排水	1φ 100V 200V	3φ 200V 200V	消費電 力(kw)			

厨房機器表

No.	品名	寸法(規格) mm			設置配線(A)			電圧(kW)			フ ィ ド	考 察
		幅	奥行	高さ	給水	給湯	排水	1φ 100V 200V	3φ 200V 200V	消費電 力(kw)		
1	冷凍冷蔵庫	1200	800	1850	15	15	40x2			0.5		冷凍庫1.5kw
2	一本煎パン	600	750	850			50					
3	台	625	750	850							⑤	
4	ガスコンロ	1500	750	850			25	5.4				
5	台	425	750	850								
6	IHコンロ	500	750	850						7.0	⑥	油圧式IHコンロ
7	台	700	750	800						5.4	④	軟水器付浄水器
8	24-40cmコンロ	576	600	635	15	15	25					
9	二層コンロ	1100	600	850	15x2	15x2	50x2					
10	炊飯カセット	500	500	1200								
11	IH炊飯器	543	506	430						4.57		
12	台	1200	600	850								
13	コンロ	1200	600	860			40			0.119		白電器用200V
14	台下収納	1200	600	565								
15	51cm	460	380	370						0.08		内蔵型8.2
16	7-15cm	350	555	285						1.00		40cm×1/2 200V
17	14cm	1900	750	850	15	15	50					
18	ドットコンロ	670	750	1420	15	15	50			1.4	0	7cm追加耐熱管
19	7cm	900	750	850								
20	コンロ	1070	610	1630								
21	上棚	600	350	300								
22	吊戸棚	1500	350	600								
23	吊戸棚	1800	350	600								
24	コンロ	1100	400	1620								
25	コンロ	600	400	1620								

厨房設備表 初級

演題 「洋食レストラン 45席」

S=1/50

最適厨房研究会 欧州厨房調査団報告書



(1) フェルトキルヒ州立病院

(株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂

今号より2回に分けて、2012年10月に最適厨房研究会欧州厨房調査団に参加して調査視察した、2カ所の施設について説明します。

第1回は、オーストリアにあるフェルトキルヒ州立病院、第2回はパリ20区の学校給食センターです。

フェルトキルヒ州立病院

フェルトキルヒ州立病院は、オーストリアのフェルトキルヒ市にある州立病院で、ベッド数は540床。1972年に全完成した施設です。

厨房は2010年に改装が行われ、最新設備が導入されています。

クッキングセクションは、厨房図1のプリパレーションの手前にプレファブ冷蔵庫と倉庫が配置されており、搬入口からそれらの冷蔵庫倉庫に食材が搬入され、計量と前処理がプリパレーションのそれぞれの部屋で、肉・魚・野菜・調味料がそれぞれの部屋で別々に行われます。

その後フードパンやカートに入れられ、ホット、コールド、ベーカリー室へと運ばれて行きます。プリパレーション室はガラス壁にて3室に仕切られ、

調理セクションとは完全に分離されています。

調理セクションはコールドセクション1、ホットセクション2、ベーカリーセクション1に分けられています。ホットとコールドの仕切りはUDS（写真1参照。電気、水、湯、スチーム等の供給をつなぎこむ腰壁のようなステンレス製の機器。通常は排気フードメーカーにより供給される）で構成されています。

ベーカリー室は、腰壁と窓により完全に分離されています。

厨房図1の上部にはフードバンク（製品庫）が設置され、調理済の食品が貯蔵されます。

さらにその上部に廊下、食器庫、カート洗浄、食器洗浄室（厨房図2）が配置されています。

作業台は壁付けであれば脚はなく、前述したUDSに吊り下げられ（写真2参照）、アイランドであればキャスター付きの移動台になっています。このことにより、床面清掃を完璧に行うことができます。厨房の洗浄はスチュワードによる丸洗いですので、調理スタッフが厨房の洗浄をすることはありません。

食事を運ぶカートは、温冷配膳車を使っています。

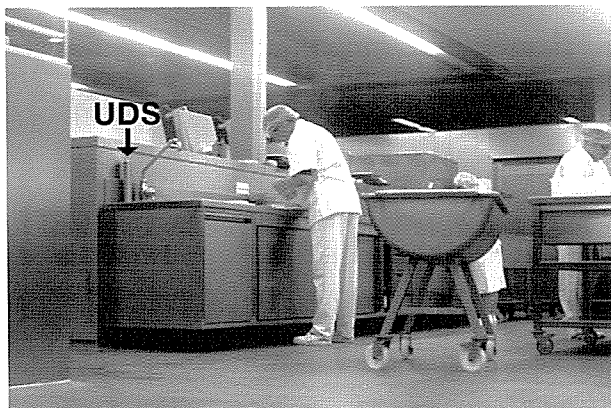


写真1 UDS

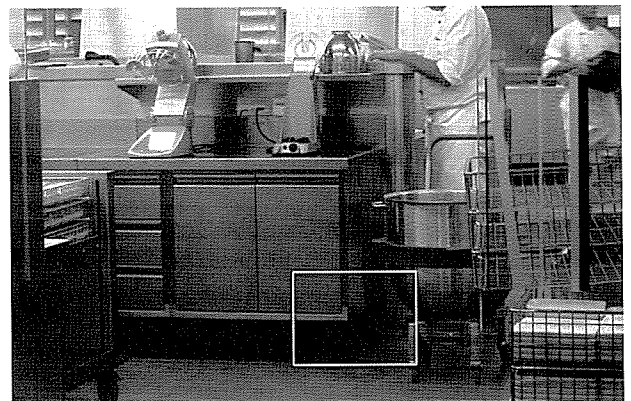
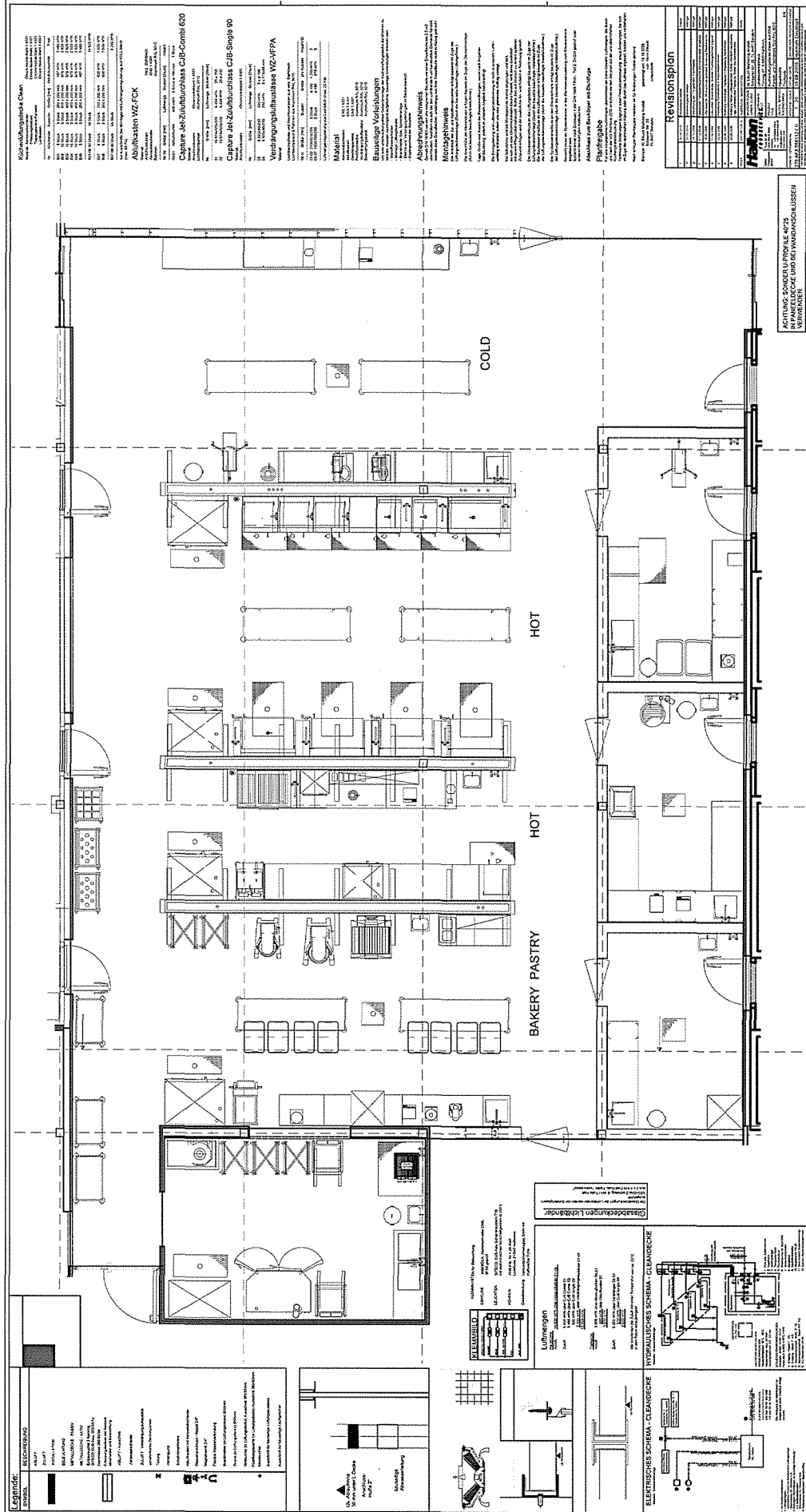
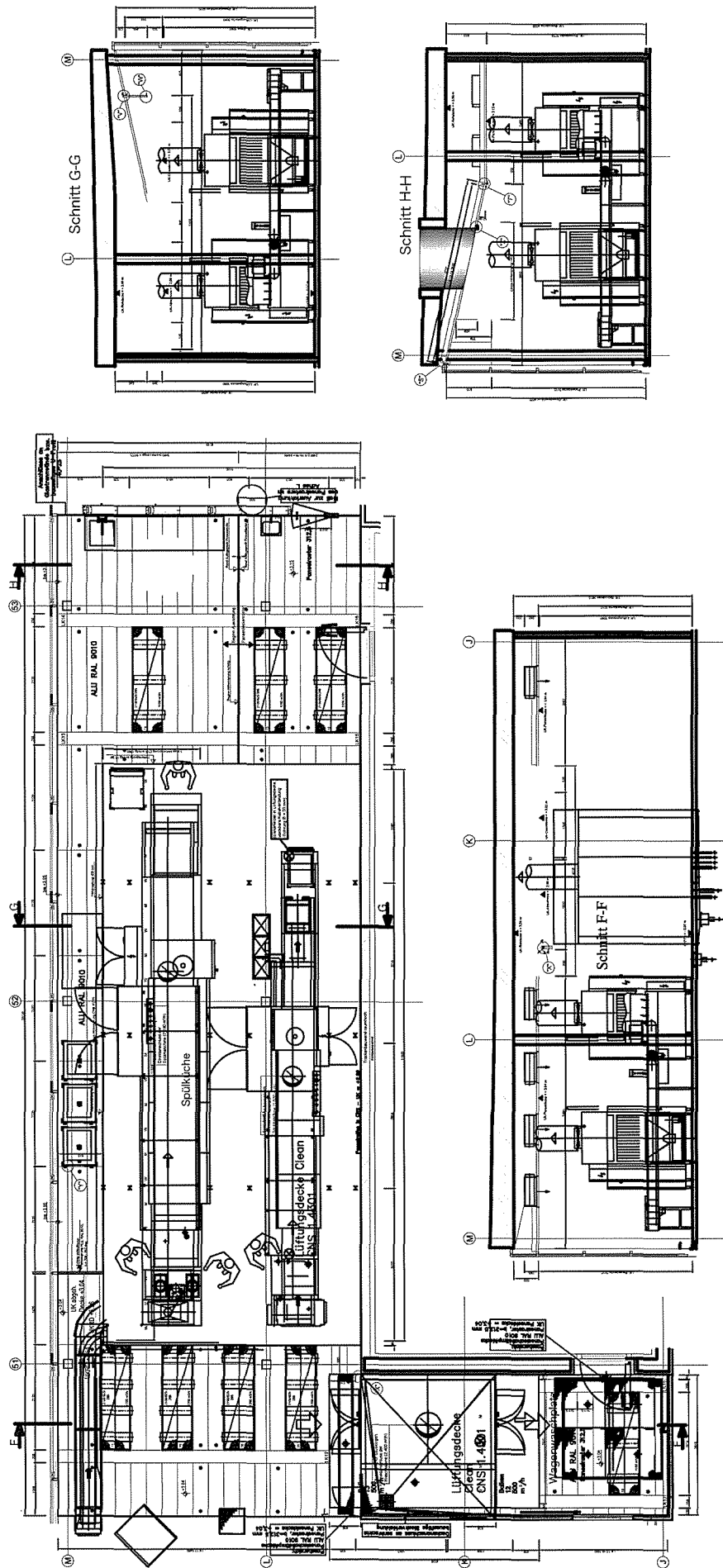


写真2 UDSに吊り下げられた作業台

厨房図1 クッキングセクション



厨房図2 洗浄セクション



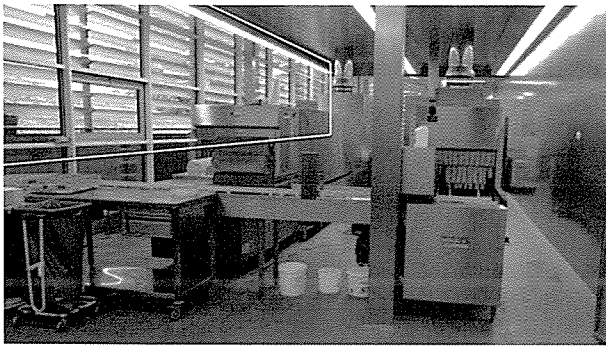


写真3 大きく、ルーバーも取り付けられている窓

温かい食事はクックチル方式で、食事はすべてチルドにされて、フードバンクに貯蔵されています。

カートはロボット式の自動搬送になっており、病室棟まで運ばれ、各パントリーにて再加熱され、提供されています。

食器洗浄ラインは、2ラインのフライトタイプです。

通常欧米では、フライトであれラックコンベアであれドアタイプであれ、組み合わせはさまざまですが、2ライン持つのが一般的です。食事数による洗浄能力の調整にも役立ち、さらに万が一の洗浄機の故障に際しても、完全な食器洗浄能力の喪失という最悪の事態を避けるための方法です。

食器洗浄は単に洗浄という役目だけでなく、83℃のリンスによる消毒機能が大変重要で、HACCPには、なくてはならないものだからです。

オーストリアもDENの規格に準拠しているので、

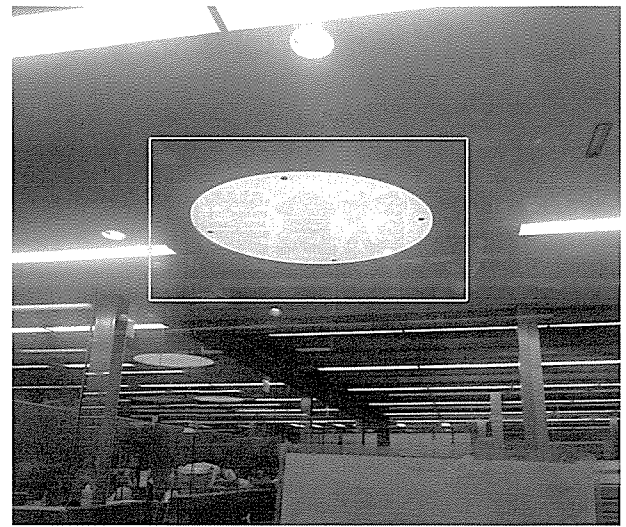


写真4 天窓の設置された厨房

厨房に自然光30%以上を取り込むことが義務化されており、窓が非常に大きく、時間により角度を変えられるルーバーも取り付けられています(写真3参照)。そして天井にも天窓(写真4参照)が設置され、厨房が明るく開放的に感じられます。

DEN規格自体は厨房で働く労働組合が強く影響しているもので、厨房内の温度、湿度、光、オイルミストといった労働環境の要素に対して非常に厳しく、単に衛生基準といったものだけでなく規制しており、日本の規制と比べてうらやましい限りです。本視察を企画していただいた最適厨房研究会の提言により、日本でもせめて厨房内の温度と湿度ぐらいは1日も早く規格ができることを望んで、第1回の報告書と致します。

厨房と飲食運営改革のすすめ

第13回

飲食業における
厨房作業改革の必要性

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	飲食施設設計画における厨房会社の役目	
13	飲食業における厨房作業改革の必要性	施工編
14	厨房会社へ求められる改革	

面で影響が出ます。現在、さまざまな飲食業が乱立する中、例えば店舗運営面で何一つ支障が出ていないお店でも、日々のお客さまが来店してくれる保証はありません。盤石な老舗店舗は別ですが、それ以外の飲食業では、少しでも利益を確保するため、あらゆる努力や戦略を日々行いながら運営をしているのに、なかなか収益の向上が見出せない状況が続いています。

そのような飲食経営の背景では、今まで抜本的に改革がなされていない調理運営の新たな改善手法を取り入れ、経営改革を推し進める時期に来ているのではないかと強く感じます。

■ 初めに

飲食業では、お客さまに来ていただき、料理を提供して、その対価に見合う料金を支払っていただく。お客さまへ提供される料理や、サービスの付加価値が提示コストよりも満足感を受ける場合、さらなるリピート客を生み出します。その逆では、売上が下がります。高単価業態では、料理の品質はもちろん、サービスを含めたおもてなしが必要になります。ファストフードでは、安全な調理品と迅速な商品提供が求められます。さまざまな飲食業態ごとに提供するメニューやサービス方針に違いはあります。同様に、調理する厨房もその業態に合わせた調理オペレーションと厨房配置となります。

飲食業では、提供サービスを行うスタッフ、そして料理品を作る作業者の適正配置と共に、その店のサービス方針に則した厨房機能をバランス良く整えることが重要です。その機能や作業者配備のバランスが一つでも欠けた場合では、料理の品質やサービ

■ 飲食売り上げは顧客の評価である

現在、各種のビジネスを円滑に遂行するための手段として、ICTシステムの応用は不可欠です。もちろん飲食業においても、POSを中心とする売上管理システムが代表的な機能として汎用されています。管理項目では、販売管理帳票、売上日報や月報、部門別売上、時間帯別メニュー売上、ABC出数分析、それに関連する原価管理帳票（発注・仕入・棚卸）や発注書、仕入先別日別一覧表、商品別受払表、棚卸表等が売上と共にPOSで管理されている状況です。

POSで管理される日々の販売履歴の結果で利益が出ない場合、売上が伸びなかった原因追及や、対策が日々行われます。経営者や店長は売上履歴と客の人数状況を比較し、客数維持のための対策や、売上向上対策を考察します。

しかしPOSに保管する売上履歴では、日々変化

している顧客のニーズや味、サービスに対する顧客の評価や要望は反映されていません。

売上対策では、販売履歴から読み解くさまざまな変化や顧客の特性変化を加味しながら、検討する必要があります。重要なことは、販売履歴の結果は、その店に対するお客さまの評価だということです。その評価を読み解くことによって、さらなる売上向上戦略を生み出すことができると考えられています。

しかし飲食業とは、調理とサービスの運営バランスが整って成立する商売です。売上結果から導くあらゆる戦略も、限界に来ていると思います。それは、日々、人件費や食材費を抑えながらも抜本的な収益の改善対策が見出せないからです。何度か言っていることですが、随時変化している顧客の声やさまざまな情報を厨房作業に対応させることが必要だと思います。

飲食業とはフロント顧客の喫食ニーズ、それに対応する厨房作業は。常に連動しているからです。

▽現状のPOS売上管理状況

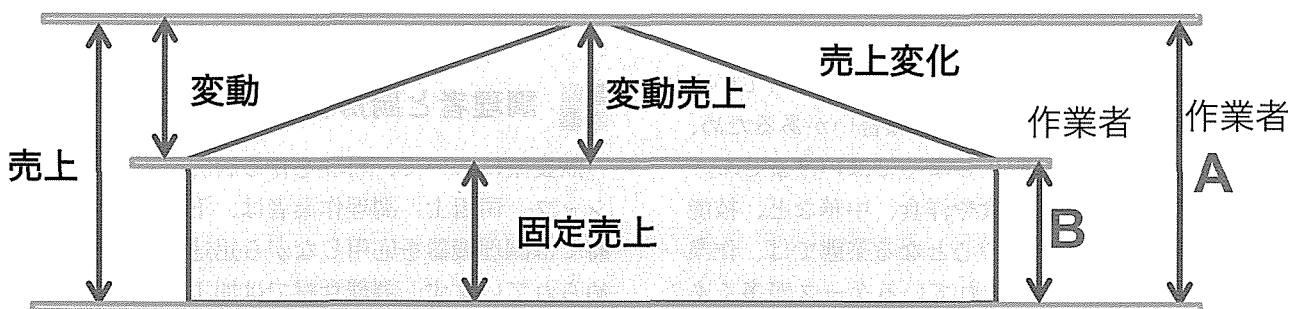
- (1) 飲食店の売上は日ごと、時間帯ごとにPOSシステムによって記録されている。
- (2) 集計される売上履歴は、売れ筋メニューの傾向把握で応用されるにとどまる。
- (3) 売上履歴の比較を行うが、表面的な経営改善の判断基準として用いられているのみである。

飲食経営者は、自分の理想とする飲食運営を追い求め、結果的にお客さまへ喜ばれることを目的としています。しかし背景にあるのは、経営していくのに必要な利益確保が前提条件になります。

経営者の外面的なニーズとしては、顧客を増やしたい、固定客・リピーター顧客を確保したい、売上と収益率を高めたい、安心、安全、信用を高めたいなどの要望、厨房作業を含めた内面的な部分では、人件費を抑制したい、食材費を抑制したい、間接経費を抑えたい、安定した料理やサービスを確立したい、フロアと厨房とのコミュニケーションを高めたい、効率化運営を行いたい、バランスの良い売上と労務コストの配置を行いたいなどの改善要望があり

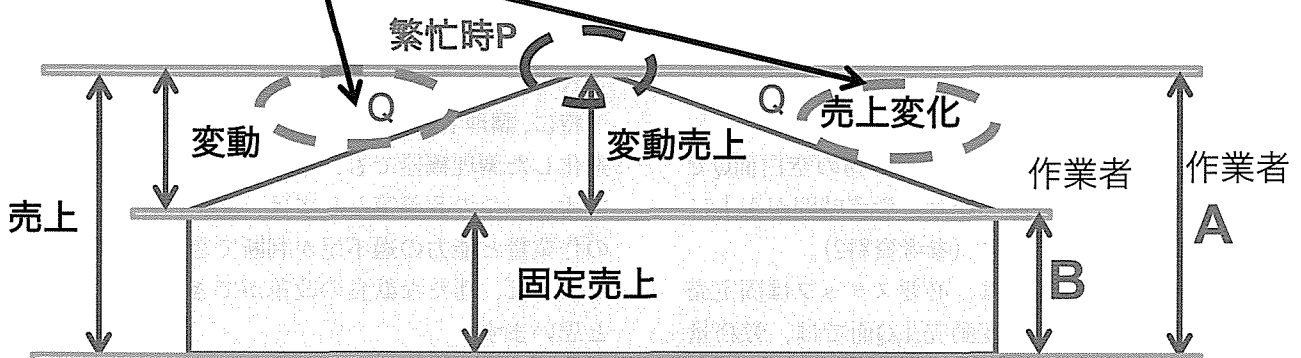
◇バランスのよい売上と労務コストのベストマッチング

(参考資料1)



作業の手待ち=労務費高騰の要因=労務の空白

(参考資料2)



参考資料3-1 厨房作業と管理項目の改革



ます。

■ バランスの良い売上と
■ 労務コストのベストマッチング

飲食業では、最低売上（固定売上）と変動売り（営業努力）が加わりながら、日々の営業を行っています。固定売りでは損益分岐との兼ね合いがあるため、それ以下の売上低下は阻止しなくてはなりません。

一般的には、専門の和食や洋食、中華など、技能調理者と関連スタッフが中心となる業態では、作業員Aシフトで調理人が組まれているケースが多くあります。FRやFFなど、調理マニュアルで調理作業がある程度行える業態では、Bシフトを基本として、売上変動予測と共に、P/Aスタッフをシフトに組み入れるケースがあります（参考資料1）。

専門の技能調理者が必要となる飲食業態では、料理の品質維持を最優先させるため、繁忙時Pを基準に労務シフトを組むケースが多いようです。

しかしP点は永續しないため、労務の空白面Qでは、作業員の手待ち時間となり、労務時間が売上に結びつかない面となります（参考資料2）。

今後の飲食業の課題では、必要スタッフは固定売りB時では必要ですが、変動売上Q面では、労務量

に比例した作業スタッフを配置させる改革が必要となります。そのためには、売上変動に即したP/Aを含む作業員が円滑に参加できる、調理の作業改革が必要となります。

■ 調理者と厨房機器

飲食業において、料理を作る厨房は不可欠です。シェフ、司厨士、調理作業員は、下処理や加熱調理時では調理機器を応用しながら迅速に調理作業を進められています。調理食材では加工品の進化と共に作業の改革は行われ、同様に業務用厨房機器の機能も進化してきました。

飲食業の各種業態も成熟した中、食材加工技術の進化が作業の効率化に貢献していますが、飲食業の運営改善と収益改善では、抜本的な対策はまだ見出されていない状況であると思います。

特に、調理者の思考と応用技術に頼る飲食業では、進化した調理機器でも、単体機能で応用されるのみです。一つの改善策としては、売上に伴う調理各種の作業量と能力の過不足が判断できる厨房環境になるならば、新たな飲食の改革ができるのではないかと思います。

■ 抜本的な改善が進まない ■ 厨房作業

何度も誌面で記述していることですが、厨房作業では、日々使用する食材が入庫し、検品され、そのまま調理を行う食材もあれば、下処理時まで保管する食材もあります。厨房作業者は各メニューの出数を予測して、食材の下処理を行い、最終調理前まで食材は保管されています。単品商品に特化したファストフード（FF）であれば、必要食材を製造部品として管理することはできます。

FF業態を含め、POSを応用する飲食業では、売上履歴を応用して販売予測を行い、時間ごとに必要となる食材情報も入手できる状況となっています。

しかし一般の飲食では、食材受け入れ時、下処理後、最終加熱前と、作業段階ごとに食材の形状や分量は変化していきます。

実際の厨房では、取り扱う食材や提供メニューは何十種類となり、食材保管庫は食材の混在保管を行っている状況です。昼食時と夕刻以降では、調理作業の進行と共に、準備食材も減るため、状況を見て下処理（仕込み）作業は繰り返し行われています。宴会やパーティー予約ならば、確定人数で必要となる食材量の準備で作業が進められます。しかし、ランチタイムやディナーの来店客は不確定です。そのため、食材準備にも過不足が生じ、食材欠損や料理遅延が日々生じている状況です。

ある程度大きな飲食業では、調理マニュアルがあります。マニュアルの目的は、調理面では不慣れた作業者を即戦力で実践に活用するためのツールです。

未熟な作業者は単純な調理作業を任せられ、熟練スタッフのサポートを行います。作業者は下処理時、翌日や当日向けの仕込み表を読み、その段取りで作業を行います。繁忙時では調理補助を行い、必要食材の不足時では、不足の程度を確認しながら、下処理作業を行うこととマニュアルに記載されています。

しかし、マニュアル通りには進まないのが実際の作業です。繁忙時では下処理食材の欠損や予測量の違いなどで、調理の提供遅延や欠品が発生、売上に影響している状況です。

反対に出数よりも準備食材が余る場合では、消費期限を過ぎれば廃棄処分か、スタッフの賄食となり、食材原価を上げている原因となっています。飲食業では、食材や人件費が削減される中、営業は行われていますが、抜本的な収益改善の対策とはなっていない

ません。多くの飲食施設の実態を見る中、改革が進まない大きな要因は、厨房作業の見える化の仕組み作りがないのが大きな弊害要因であると思います。

■ 厨房作業と管理項目の改革

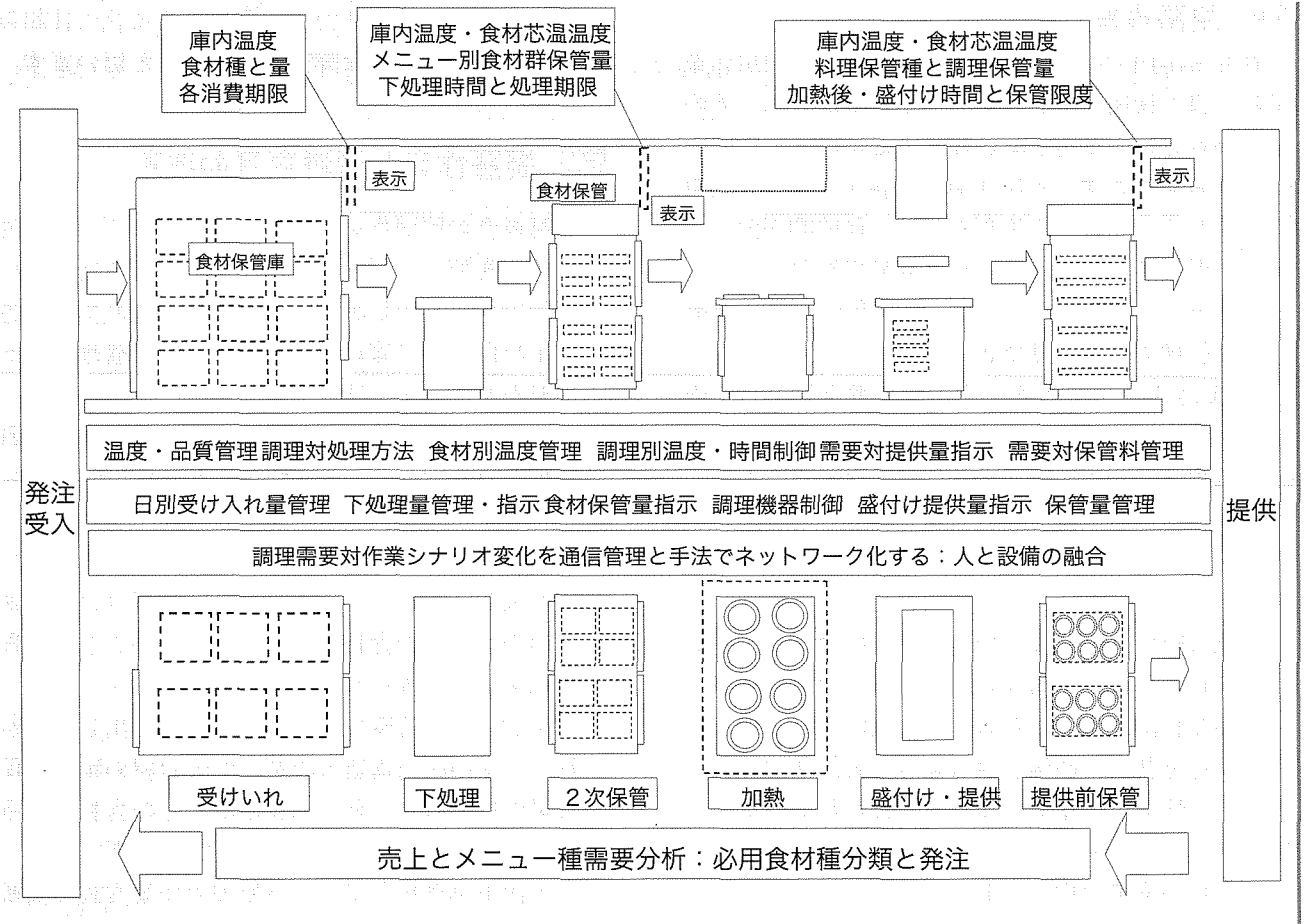
各種飲食の厨房作業では、すでにさまざまな管理システムを使い、調理作業に関する管理を行っている状況です。しかし調理とは、一連の流れです。各パートで断片的に管理を行っても、その管理システムは有益なデータにはなりません。

以降では、今後の調理作業が必要であると思われる管理項目を記載してみます（参考資料3-1、3-2）。

- 1：受け入れ作業時や検品作業で管理する項目では、何が入荷されたのか。食材の入荷数量はいくつあるのか、どこの食材庫に保管するのかなどの管理指示を画面で提示させる。
- 2：1次食材保管庫に関しては、保管、出し入れが行いやすい庫内構造の改革、保管食材の種類と保管量の見える化、食材消費期限などの食材保管庫内の情報表示するシステムの構築を行う。
- 3：1次下処理作業では、下処理の作業方式の情報伝達システムの構築、処理量と処理の食材種類、作業時間の制限等の情報伝達システム構築。
- 4：2次保管と下処理食材と容器保管では、食材の保管場所や処理作業の終了伝達システムの構築。
- 5：2次保管と食材準備では、各処理食材の保管個数、メニュー別不足食材の個数、庫内の食材保管情報システムの構築。
- 6：一次加熱調理では、加熱下処理調理の量や加熱加工度、明確な下加熱調理のレシピの情報伝達と調理制御システムの応用（一部機器）。
- 7：3次食材保管では、調理と不足食材の減数管理システム構築、時間別に変化する各種食材の保管量の情報管理、庫内の食材保管情報システムの構築と作業スケジュールとの連携システムを構築。
- 8：最終調理では、加熱機器への調理レシピ伝達（一部機器）とメニュー別調理シナリオの情報伝達システム構築、提供時間の告知などが改革の必要項目として列記されます。

上記に記した各種情報データは同一のプラットフォームシステム中に管理されることが重要です。どの作業場でも、作業状況、食材の保管状況、加熱状況を掌握できることで、無駄のない調理作業が運営で

参考資料3-2 厨房作業と管理項目の改革



きる状況となります。

また、厨房関連で必要となる改革キーワードとしては、安全で働きやすい厨房環境への設計研究、調理オペレーションの分析と無駄の洗い出し、単体機能である厨房機器に情報を持たせる、POS売上げと顧客販売特性の分析と見える化、調理手法の見える化、調理技術者のノウハウを記録できる媒体システムの構築、顧客需要とBOHの準備をリンクさせる、調理従事者の応用範囲を広げ、人材の有効活用を行う、調理作業の集約化と専門性の差別化の確立などが改善項目として列記されます。

■ ■ ■ まとめ

本誌に記載しました内容は、厨房設計から飲食の経営に関わることまでを内容記載しています。飲食業は時代と共に経営スタイルも変化しています。それに伴う調理作業も、その変化に応じて対応と改革が求められます。同様に、厨房メーカー、設計、施工スタッフの方々への要望や対応も求められている状況です。厨房は既に設計や、設営だけで業務が終わる時代ではありません。厨房計画はもちろん、調理作業を含めて、飲食運営の改革や改善する手法や提案が求められています。飲食の次なる経営改革は、厨房にあります。

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and NOW...A.D.2013!!

厨房設備工学入門 第6版

発売開始!

厨房工学監修委員会 監修

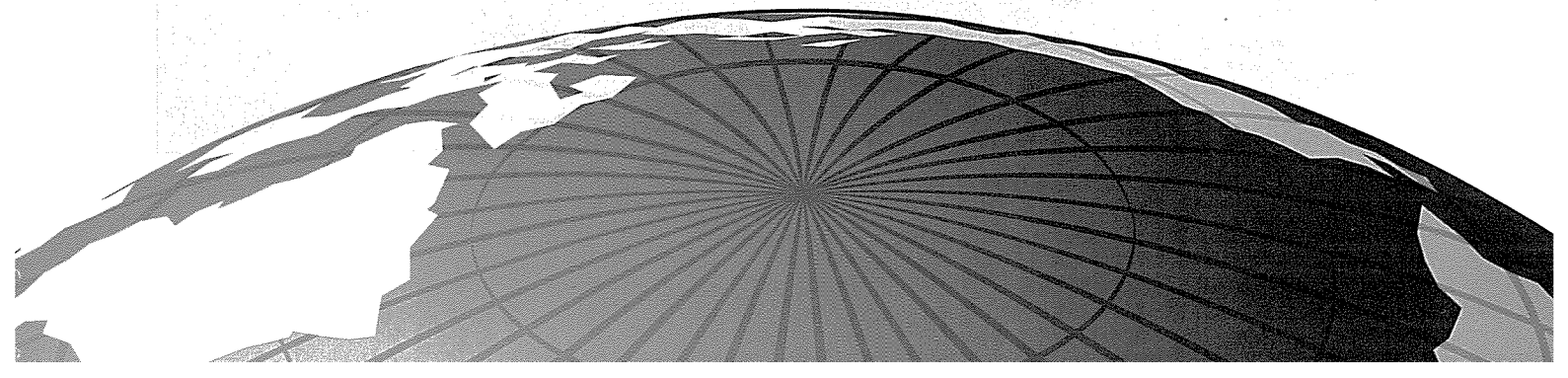
厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,400円 / 会員価格：6,300円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会



日本の **食** の 原点から -13-

宮城県気仙沼漁港と魚たち



震災直後から 気仙沼を見て来て

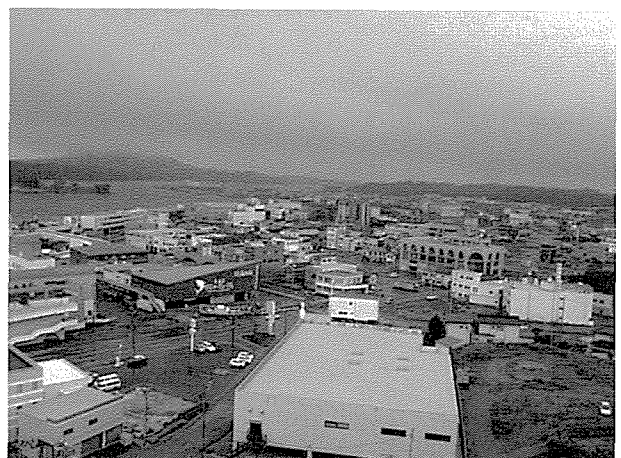
今回は、宮城県は気仙沼漁港を取り上げることにしました。

皆さんご存知のように、気仙沼漁港は2011年3

月11日、東北地方の大地震による巨大な津波によって、壊滅的な被害を被った場所の一つです。時々刻々とTVで流れて来た気仙沼の映像は、今でも信じられません。いまだに目に焼き付いて残っています。たまたまその1週間前くらいに気仙沼にいたものですから、余計にそう思っているのかもしれませんが。



4月13日の光景



9月の光景 (ホテルから)



係留されるカツオ一本釣り漁船

もし、1週間ずれていたら……と考えると、私も被害者になっていた可能性があったのですから。

地震直後、知り合いの方々の安否が当然のように気になりました。もちろん、携帯も通じない状況の中では、確認もしようがありませんでした。空しく時間が過ぎていったことを思い出します。

3.11以降、私が気仙沼に行ったのは、未だなお津波の跡が生々しく残っている4月13日でした。故あって大学生の息子を連れ、車で出かけたのです。もちろん役に立たないのは分かっていたのですが、いてもたってもいられずに出かけてしまったと言った方がいいのかもしれませんが、しかしいざ行ってみると、さらに想像以上の被害であることを目の当たりにしました。そして、瓦礫の中で自衛隊の方々が黙々と活動されていました。その時、自然と涙が込み上げてきたことを思い出します。

ホテルに知り合いを訪ねましたが、かける言葉も見当たりませんでした。もちろん、野宿覚悟の訪問でしたが、逆に知り合いからホテルに泊まるようにとの、温かな言葉をいただきました。ホテルは自家発電で何とか灯りを確保していましたが、それも燃料が潤沢ではなく、点灯時間も制限されていました。そんな不自由な生活の中、避難されている方々が悲しみを押し殺し、じっと耐えられていた姿も忘れられない光景でした。

その後、幾度か気仙沼を訪れ、同じホテルに宿泊をさせてもらいました。9月に伺った折、ホテルの窓から見た景色は4月の時とずいぶん変わっていました。かつてあった瓦礫も、すっかり片付けられていました。そこには人影もまばらで、依然としてかつての活気は失われていました。

一部埠頭が陥没した漁港には、カツオ一本釣り漁船が係留されていました。一見すると、穏やかないつもの風景のようにも見えますが、やはり普段の活気は見られません。震災前の活気のある気仙沼の姿に戻るには相当の時間が必要なことは確かなようですが、毎回行くたびに着実に復旧していることは、実

に頼もしい限りです。

世界一おいしいサメ、カツオ、ドンコ

さて、その復旧しつつある気仙沼に行くには、東京から東北新幹線やまびこ号で一関まで2時間34分、一関からは大船渡線に乗り換えて1時間22分で気仙沼に到着します。

甚大な被害を受けた気仙沼ですが、もともとは日本でも有数の漁港でした。もちろん、目と鼻の先には、黒潮と親潮がぶつかり合う世界の3大漁場の一つと言われている三陸沖の豊かな漁場が控えているので、当然といえば当然かもしれません。ちなみに震災前、平成22年の気仙沼漁港の水揚げは約10万3,609トン、約225億円で、数量では全国で9位、金額では全国で8位という位置にありました。そして震災の年の平成23年は数量で約2万8,000トン、金額で約85億円にまで激減してしまいました。当然ながら、津波の被害及び震災による地盤沈下による魚市場の機能の喪失等が大きな原因です。

そして平成24年は数量で約5万7,677トン、約143億円と回復はしてきたものの、震災前と比べると程遠い数字になっています。まだまだ完全に回復したとは言えないのが実態なのです。早く元に戻ってもらうためにも、今回は気仙沼をご紹介しますことにしました。

気仙沼といえば、マグロ延縄漁船の基地として知られています。このマグロ延縄漁船の副産物として水揚げされていたのが、サメでした。日本のサメの水揚量の90%を占めるといわれていました。大量に水揚げされたサメは、まずヒレを切り取り寒風に干されます。そして、乾燥されたヒレは湯漬けされた後、皮や軟骨を除去し再び干され、フカヒレとなります。このフカヒレは中華の食材ですが、気仙沼



魚市場に並ぶサメ、サメ、サメ

産のものは、その品質が世界一との評価がなされて
いました。

ちなみに、気仙沼に水揚げされるサメの種類はヨシキリザメ、モウカザメが中心で、特にヨシキリザメが大半です。もちろん、サメはヒレばかりではなく、肉も練製品などに利用されています。また、サメ皮はなめされて財布などに、そして歯も加工されるなど、サメを取り巻く加工産業が気仙沼には立地していました。だからこそ、気仙沼にはサメが水揚げされていたのです。

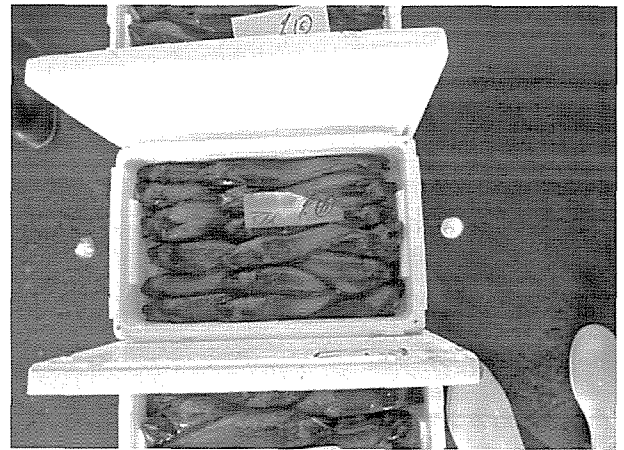
さて、これだけサメの水揚げがあると、当然ながら珍味というものも出回ります。気仙沼にもサメの珍味がありました。それが、モウカザメの星と呼ばれる心臓で、その刺身を気仙沼では堪能することができました。

もちろん、サメ以外にもいろいろな魚が水揚げされています。最も水揚量が多いのは、カツオです。前掲の写真にありましたように、カツオ一本釣漁船による水揚港となっているのです。ご存知だと思いますが、カツオの群れは春先に黒潮に乗り北上し、3月から5月にかけては初カツオとして宮崎、高知、房総沖へと向かいます。それを、上りカツオと言っています。そして、秋に丸々と肥えたカツオが東北から下ってきます。それを戻りカツオと呼んでいます。上りカツオと比べて、戻りカツオは脂がのっているために、東北ではタタキではなく刺身で食べられるのです。

ところで、カツオ一本釣漁船の水揚港は餌と密接な関係にあるのです。カツオ一本釣漁業というのは、カツオのナブラ（群れ）を見つけると、ナブラの中で散水し、活餌（カタクチイワシ）を撒き、カツオを狂喜乱舞させながら、疑似餌で釣り上げるという漁法です。ですから、カツオ釣りにとっては活餌が生命線になってくるのです。その餌を供給する場所を「餌場」と言い、この餌場の近くにカツオ一本釣漁船の水揚港があるのです。

前掲の写真のカツオ一本釣漁船が何故気仙沼漁港に係留されていたのかというと、実は生命線のカツオの餌を確保できなかったことも一因だったのです。三陸では、カツオの餌であるカタクチイワシを漁獲する漁業は定置網です。その定置網も流されてしまったために、餌が確保できなかったのです。かつて、カタクチイワシに替わる餌が研究されたようですが、やはりカタクチイワシしかなかったようです。ですから、生きたカタクチイワシを供給できる場所があるかどうか、燃油を差し置いても、重要になってくるのです。

ちなみに千葉県勝浦漁港がカツオの水揚げが急速に伸びて来たのは、もちろん有力な鮮魚出荷業者



ドンコです

がいたことも一因でしたが、実はカツオの餌を供給するシステムを漁港の中に作り上げられたからという隠れた理由もあったのです。

漁港にカツオを水揚げしたカツオ一本釣漁船は、わざわざ餌場に立ち寄るために1日をかけていたのですが、漁船サイドとしては、漁港に活餌を供給する場所があるに越したことはないのです。ですから、千葉県の勝浦漁港ではカツオ一本釣漁船を誘致するに際して、まず餌を確保するために鹿児島などから生きたカタクチイワシを持って来る業者を誘致したのです。その結果、千葉県の勝浦漁港がカツオ一本釣漁船の水揚港として急激に伸びたのです。

近海の魚では、ドンコ、標準和名でエゾイソアイナメという魚が水揚げされます。刺し網などで漁獲される魚ですが、姿が姿だけにとても食べられるような魚とは思われません。また、鮮度落ちが早い魚であるために、東京ではほとんどお目にかかれるような魚でもありません。地域色の強い魚なのです。しかしこの魚の肝は絶品なので、「三陸の顔」と言っても過言ではない魚です。その他にも、いろいろな魚が水揚げされている、気仙沼なのです。

復興の前に立ちはだかる、 風評被害

さて、水揚げされた魚はやっぱりおいしく食べたいものです。実は、震災後6ヵ月ほど経った頃、いち早く営業を再開していた加工業者さんを励ますためにということをお口実にして、われわれは銀座4丁目のあるお店で気仙沼の魚を食べる会を開きました。どうして銀座4丁目にこだわったのかというと、マクドナルドの1号店は銀座からでした。日本の第一歩を記す場所は、新宿ではなく、渋谷でもなく、やっぱり銀座なのです。ですから、復活の第一歩を刻む所として銀座から踏み出し、その意気込みを社員の方々に示してほしいという意味から、銀座での開催

にこだわりました。その時の、気仙沼の魚を使った料理をご紹介します。

まずは、「燻製にした里芋のテリーヌ バジル香る水タコと共に」です。気仙沼の水タコも、これだけオシャレに料理されたのでは、うまさを出さずにはいられなかったはず。水タコは、柔らかいけれども歯切れが悪いという特徴を持っていますが、噛むと口の中にバジルの香りが広がり、思わず力が入ってしまいます。この、食感を味わいつつスーッと胃の中に入ってしまった水タコでした。

次は、「^{しやうごいんかぶろ}聖護院蕪とサバのラビオリ仕立て～青ゆずの香り～」です。時期的には秋サバのうまい時期でしたから、一口サバを噛むと、青ゆずの香りと共に、口の中にサバの旨味がジワーッと溶け出します。さすがに銀座です。オシャレな料理が並びました。この他に、「ヒラメのポワレ ツブガイ煎りスベルト小麦の磯薫リゾット」などが出されました。銀座で、気仙沼の魚を使った最高の料理で、再出発のお祝いをする事ができました。

とはいえ、やはり地元で食べる料理もいいものです。写真はドンコの丸焼きです。しかも、写真のものは囲炉裏で焼いたものです。このお腹に入っている肝と和えながら食べるドンコの味は、三陸でしか食べられない、格別な味なのです。

魚が水揚げされ回復しつつある気仙沼漁港なのですが、実は大きな問題を抱えているようなのですが、漁業者や水産関係者では解決できない問題が起きています。それは、東京電力福島第一原発による放射能の問題です。今、それがボディブローのように効き始めているという話を伺いました。

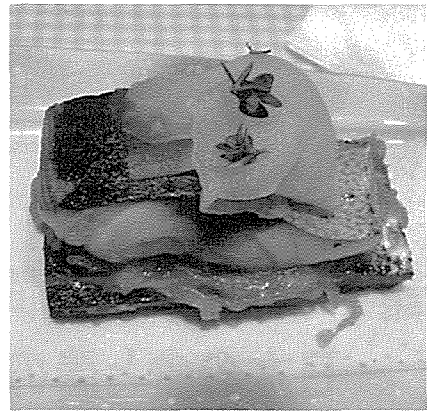
三陸に水揚げされる水産物については、例えば宮城県においては宮城県水産物放射能対策連絡会議が設置され、基準値を超える水産物を流通させないための対策がとられていますし、他県も国の通知に基づいた検査体制がきちっととられています。したがって、安心な水産物が提供されているのです。ところが、消費者サイドにおいては、放射能に対する漠然とした不安がまだまだあるようなのです。

また、海外においても、放射能に関しては敏感であり、福島県等からの輸入が一時的に禁止されたり、日本から輸出する際には放射能検査が義務付けられたりしています。

こうした放射能の問題が、今、三陸の水産物の復興に大きな足かせとなって立ちはだかっているよう



燻製にした里芋のテリーヌ
バジル香る水タコと共に



聖護院蕪とサバのラビオリ仕立て
～青ゆずの香り～



ドンコの丸焼き

なのです。宮城県のある業者は、加工場を何とか再建し加工品の生産の再開にこぎつけたものの、結局は風評被害の影響により売れ行きが思わしくなく、倒産してしまったというのです。このような倒産のケースが、実は三陸で増えているという話が聞こえてきています。

また、震災により取引先に商品が供給できなかったために、取引先は他の加工業者に変更しているケースがほとんどです。ですから、生産が再開されたとしても、実は取引の再開にはつながらないことも多いと聞きます。ですから、三陸地域においては加工場が徐々に再建されていますが、だからと言って、取引が以前のように戻っているのかと言えば、そうでもないという厳しい現実があることも確かです。震災後2年が経過し、これからが復興本番になるのでしょうか、実はこれからが本当の正念場になるように思われてなりません。

一方で、われわれの場合は、確かに震災の記憶はまだ鮮明に残ってはいるものの、当時よりは薄らいで来ているのも残念ながら事実です。だからこそ、私たちはもう一度、本当の三陸の復興のために何ができるのか、自分の置かれている立場で冷静に考えなければならないように思います。

株式会社ISEKIトータルライフサービス

支 部	会員No.
関東	1053

誰でも、いつでも、同じ炊き上がりの自動炊飯器「炊き繁盛」。
日本の食と農の架け橋に取り組む厨房機器メーカー。



常務執行役員
ライス機器事業部長
桑田 健三

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は井関農機(株)の100%出資の子会社です。親会社である井関農機(株)が、お米に関するノウハウと機械メーカーとしての技術力を生かして、業務用自動炊飯機の製造に着手しました。その総発売元として、平成4年に当社は厨房機器事業に参入致しました。それ以降20有余年、(株)キセキエンジニアリング、アイセック(株)として事業を続けて参りました。昨年度より、より少ない水の量で洗米作業ができる、節水タイプのE型の炊飯機の販売を開始しました。今年4月、社名を「(株)ISEKIトータルライフサービス」に変更しました。今後もISEKIのグループ会社の一つとして、厨房メーカーの方々と協調しながら、快適厨房・快適作業の提案をしていきたいと思っています。昨今、食生活の多様化により、食を取り巻く環境も大きく変化しつつあります。そのような中で、当社はお米に関する専門会社として、よりおいしくご飯を皆さまに食べていただけるよう、幅広く提案をしていきたいと考えていますので、炊飯作業に関するご相談は是非当社に賜りたく、お願い申し上げます。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

業務用自動炊飯機と酢合わせ機、電子自動洗米機です。

業務用自動炊飯機はガス式、IH式の全自動タイプ、点火を手動で行う半自動タイプ、大きさは5升用2釜、1釜仕様、1升から炊飯できる3升タイプなどを取り揃えております。

電子自動洗米機は7.5kg、15kg、30kgタイプとあり、もち米を洗うこともできますので、和菓子製造向けにもご利用いただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社は平成4年、「炊き繁盛」というブランドで業務用自動炊飯機の販売を開始しました。

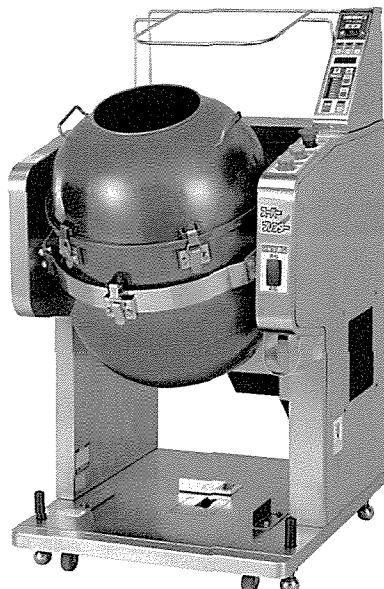
業務用自動炊飯機とは、貯米庫が上部にあり、中心に洗米部、下に炊飯部があり、あらかじめ炊飯量や水加減、浸漬、蒸らし時間をセットすることにより、自動でご飯が炊けるという商品です。皆さまご存知のように、従来の炊飯作業は計量や洗米、浸漬の時間管理などが手作業で行われており、他の仕込みの

中セキ業務用自動炊飯機 new Eシリーズ

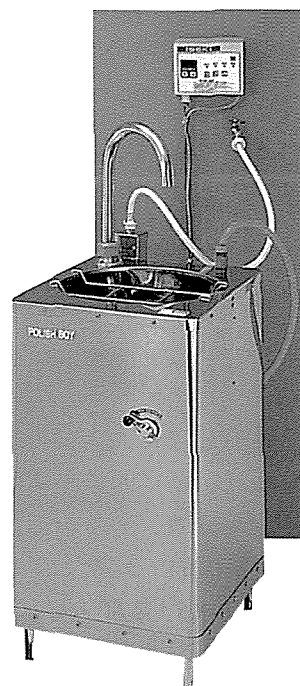
炊き繁盛



全自動2釜タイプ (ガス式)



酢合わせ機



電子自動洗米機



作業中に炊飯ボタンを押し忘れて、担当者が変わると炊き上がりが変わったりと、多くの問題点を抱えていました。当社の「炊き繁盛」にて炊飯作業をすれば、常に同じ時間に同じ炊き上がりのご飯ができ、炊飯ミスがありません。また、飲食店の経営者の方からは、従来は炊飯作業をアルバイトに任せているので、おそらくお米を洗う際にお米を流してしまっていたので、「炊き繁盛」を導入したら月々のお米代が1割以上も減り、調理のコストを削減することができたという声もいただいております。商品の販売を開始して20有余年になりますが、まだまだ業務用自動炊飯機、いわゆる“炊飯ロボット”の存在を知らない方が多いと存じます。皆さまのお力を借りながら、広く商品を紹介していきたいと考えています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

日本の食料自給率はカロリーベースで39%と、先進国の中で高い水準とは言えません。

ISEKIグループは日本の食の原点である農業を担う企業として、グループを挙げて「FOOD ACTION NIPPON」という国民運動に参加しています。

そのISEKIグループ企業の中でも、お米に関して消費者に一番近い所に位置する当社の役割は極めて重要と考えています。

今回、社名に“ISEKI”ブランドを設け、今以上に「食と農の架け橋企業」として、取り組んで参りたいと思います。

今後とも皆さま方の、ご指導ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

- 設立 (事業開始)
1992年10月
- 代表者
木村 廣司
- 業種
業務用自動炊飯機の販売
- 主要取引先
大手厨房会社、外食チェーン店、スーパーマーケット 他
- 本社
〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5-3-14
TEL03-3891-7588 FAX03-3805-7952
- 支店、関連会社
支店：東京、関西、福岡
開発製造メーカー：井関農機(株)
- ホームページ
<http://www.iseki-tls.co.jp/>

最新外食トレンド2013

No.5 外食産業の食材調達

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

飲食店では売上高の増加を図るため、メニュー改訂を、基本的に年4回ほど実施する。日本には四季があり、その季節ごとにメニューを改訂するのが一般的である。

飲食店の業種・業態によっては、差し込みメニューなどで年4回以上改訂し、顧客に飽きさせない工夫や来店回数を増やす工夫を行っている所もある。

このメニュー改訂の前提として、食材の調達が重要となってくる。

外食産業では売上高に占める食材仕入額の割合を食材率（一般的には売上高原価）というが、その食材率は、経験則である程度の範囲に収まっている。また、店舗を効率的に運営していくための食材仕入の条件（原則）などもある。

今回はこれらのことを解説しながら、外食産業の食材調達について考えてみることにする。

2. 食材率

前述したように、売上高に占める食材仕入額の割合は業種・業態にもよるが、経験則でほぼ30%~35%の範囲となっている。

すなわち、1,000円のメニューを注文すると、原価が300円~350円であるということである。

食材率が30%以下だと利益がとれる可能性があるが、食材が貧弱になり客数の減少を招き、結果的に売上高、利益とも減少する可能性が高くなる。

また、食材率が35%以上になると、食材の品質などが良くなり、客数の増加が見込まれるが、売上高の増加の割には、利益がとれない場合がある。ただ、サービスのウエイトが低いファストフード

や中食では食材率が35%以上になることがあり、中食の持ち帰り弁当などでは45%~50%が食材率となっている。

飲食店では、食材率の低いメニューから高いメニューを織り交ぜて提供しており、平均で30%~35%の範囲に食材率を収めていることになる。

従って、消費者としては、食材率の高いメニューを注文する方がおいしくて、お得感があることになる。

飲食店の経営マネジメントでは、飲食店が利益を出す条件として、食材率と売上高人件比率の合計を60%以内に抑えることが理想とされている。しかし現実では、65%程度になっているのが現状である。その際の売上高営業利益率は、5%程度となっている。

単純に考えると、食材仕入額が5%増加すると利益を確保することが難しくなるような状況となり、飲食店経営は薄利多売で難しいビジネスであることをうかがうことができる。

また、仮に、食材率を最も低い30%と仮定した場合、外食産業全体で仕入れる食材仕入額は、約6兆9,000億円と推計され、ほぼコンビニエンスストアの年間販売額に匹敵する市場を形成している。そのため、外食産業は多くの食材関連業者へ大きな影響を及ぼすことになる。

3. 食材仕入の条件（原則）

飲食店の食材仕入は、業種・業態が多数存在することや規模の大小などから、それぞれの業種・業態や企業で仕入れる品目や量は異なってくるが、食材仕入の基本的な条件としては、図に示してある通り、まず第1に「数量条件」である。メニューの欠品を防止するため、日々の仕入量を確保することが必要

図 外食企業の食材仕入条件

食材仕入の基本条件 ▶ 「定質（良食味・高鮮度）・定量・定価格			
品質条件	数量条件	価格条件	その他の条件
<ul style="list-style-type: none"> ● 品質（食味・鮮度）、規格条件は年間等してほぼ一定（作型終盤の食味変化を問題視する場合がある）。 ● 食味優先のため傷などは問題にならない場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日々の必要数量はほぼ一定。 ● 数量確保が最優先のため、欠品はタブー。 ● 最終的な発注量は前日に決定される場合が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 年間を通してある程度一定（価格は量販店などより安い場合が多い） ● 期間での値決めが主流（外食業者と納入業者→月単位など）、（納入業者と産地→シーズン単位） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 栽培計画書、残留農薬検査証明書などの提出が出てくる場合がある。 ● 輸入・国産を問わずトレーサビリティに対応できる産地との取引を望む業者もいる。
<p>産地が外食・中食業者と取引していくためには、「定質・定量・定価格」への対応が必要 ▶ コーディネート機能の必要性、活用、強化</p>			

となって来る。発注に関しては、最悪、前日に発注することがある。第2に、「品質条件」である。「どの店舗に行っても同じ味」を実現するためには、食味や鮮度を、年間を通して一定に保つ必要がある。また、品質が良ければ、食材の傷みなどは関係がない場合がある。第3の条件としては、「価格条件」である。価格の変動が大きいとメニュー価格へ影響が及ぶことがあるため、仕入価格は年間を通してある一定程度の価格が条件であり、安価であればなお良いということになる。まずは、変動幅の少ない価格が条件となる。

以上が、飲食店の食材仕入条件の基本であるが、最近では、この3条件に加えて、「安全・安心な食材」の仕入が条件となる。食材の流通が複雑になり、いわゆる「顔の見える食材」の仕入が必要となって来ている。その担保として、残留農薬検査証明書などの提出やトレーサビリティに対応できる産地と取引すること、産地等の情報公開などが挙げられる。

これらの結果、各外食企業が産地と接触するより、産地と外食企業の間で調整役をするコーディネーターの存在が注目されている。

今まで述べた食材仕入条件の第1から第3までは、あくまで主にチェーン展開している企業を対象としたものであり、例えば、「数量条件」などは、その典型である。このような食材仕入では、大部分の外食企業でほぼ同じ食材を仕入れることとなり、メニューも企業間で差が出ることがなくなってくる。それが、今の飲食店メニューの物足りなさにつながっているように思われる。企業の中には、そのような状況を打開し、来客数を増加させ

るため、産地限定のメニューの提供や売り切れご免メニューの提供などを行っている企業も出て来たり、それに合わせた食材仕入を実施している。

4. まとめ

外食産業が急速に成長した一つの要因として、いわゆるチェーン・ストア理論がある。その理論に基づきどこへ行っても同じ味、同じ価格になるように食材仕入の条件も成立していたと思われる。

しかし最近の外食企業の中には、首都圏と地方のメニュー価格に格差（一物二価）を設けたり、地域限定メニューの導入の実施や味付けの工夫をしたりと、従来のチェーン・ストア理論を基にした考え方とは異なる動きも出て来ている。

このような状況は、大量生産から少量多品目生産への移行と消費者ニーズの同質化から多様化・高度化への移行に伴い生まれて来たものであると考えられる。

以上のことを考えた時、チェーン・ストア理論に伴う外食産業の食材仕入が変化していることから、今後、従来のチェーン・ストア理論では対応できない食材調達の手法が必要となってくるのではないかとと思われる。

【1】3月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は26件で前年同月の31件に対して83.9%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、水炊きをするため、カートリッジガスこんろを使用中にボンベが噴き飛びパソコンに当たり壊れた。ユーザーは、カートリッジガスこんろメーカーにパソコンの弁済を要求しており、第三者機関での調査を希望等2件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、使用13年のガス給湯器から水漏れが生じたので、メーカーに見に来てもらったところ「部品が無く修理不能のため買い換えてほしい」と言われたが、納得できない等10件。

◇問い合わせは、石油ストーブの芯を交換したいので連絡先を教えてほしい等14件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	6	3	9(34.6)
事業者	2	0	0	8	10(38.5)
司法・行政	0	0	4	3	7(26.9)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	2(7.7)	0(0.0)	10(38.5)	14(53.8)	26(100.0)

注) 昨年同月の受付件数は31件 事故クレーム件数は4件

【3】主な関係行事・外部対応

(1) 消費生活センター訪問

- ・奈良県消費生活センター 及び 奈良市消費生活相談センター（3／4）
- ・和歌山県消費生活センター 及び 和歌山市役所市民生活相談センター（3／18）

(2) 見学：一般財団法人日本燃焼機器検査協会（3／13）

(3) 情報交換会：東京都消費生活総合センター（3／27）

【4】事故クレーム

①カートリッジガスこんろで調理をしていたらボンベが噴き飛びパソコンに当たり、パソコンが壊れた。

◇水炊きをするためカートリッジガスこんろを使用中（燃焼中）に30分ほどしてボンベが噴き飛んでパソコンに当たり壊れた。ボンベには凹みがあるが、膨らみなどは無く、圧力がかかった形跡もない様子。被害者は第三者機関での調査を希望しているため、確認試験をしてほしい。

◆現在、外部検査機関で調査中。

[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、石油ストーブ本体が原因として出火の可能性はあるか、出火時運転中であった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）

3月度の未解決案件処理件数は0件。

図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,520円	共	2,520円
〃 (年間)	5,040円	共	5,040円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,150円	共	3,150円
厨房設備工学入門 第6版	8,400円	共	8,400円
〃 (会員企業価格)	6,300円	共	6,300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6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

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

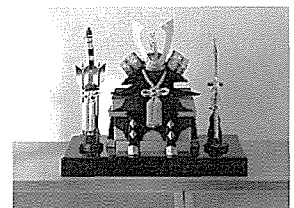
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ エ イ	12-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
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24年度 交付ラベル 187,420枚

一般社団法人日本厨房工業会

◇◇5月(皐月)◇◇

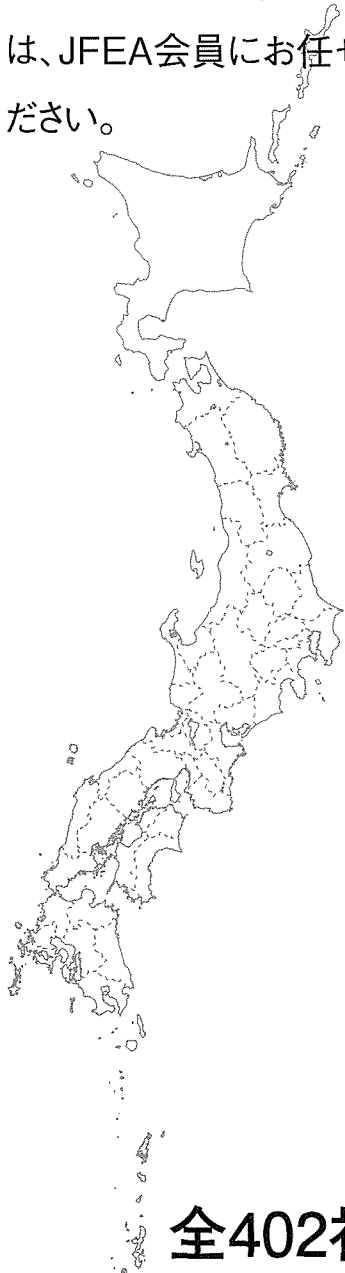
- | | | | |
|-------|------------------------------------|--------|----------------------------|
| 1日(水) | メーデー | 12日(日) | 母の日、アセロラの日 |
| 2日(木) | えんぴつ記念日 | 13日(月) | カクテルの日 |
| 3日(金) | 憲法記念日、世界報道の自由の日、
ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(水) | 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 4日(土) | みどりの日、ラムネの日、
ファミリーの日 | 18日(土) | 18リットル缶の日 |
| 5日(日) | こどもの日、端午の節句、
菖蒲の節句、わかめの日 | 20日(月) | 世界計量記念日 |
| 6日(月) | ゴムの日 | 25日(土) | 食堂車の日 |
| 7日(火) | 粉の日、コナモンの日 | 29日(水) | こんにゃくの日、
呉服の日 |
| 8日(水) | 世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 30日(木) | ごみゼロの日、
消費者の日、
掃除機の日 |
| 9日(木) | アイスクリームの日 | | |



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402社

(2013年4月24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

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

セコムアルファ(株)

(株)ソフテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(株)
トランスゲイト(株)
ナカザキ厨設(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
日本ランコ(株)
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
バリバリシステム(株)
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化成成品販売部
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)
ワシオ調理工業(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

●山梨県
石川調理機(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
株愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
株バロマ
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
株アイジエー
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
株コヤマ
株サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
株シルクインダストリー
株千田
株ぞう屋
株ダイフィル
タニコー(株)関西事業部
株土谷金属
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
株中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニックES産機システム(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
株ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株フジマック近畿事業部
株扶洋
株逢光エンジニアリング
株細田工業(株)
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
株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
株オリエンタル物産
株創研厨房
株綜合厨器(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
株東四国厨房設備

●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
株厨房のウエマツ
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
株丸枝
株マルゼン福岡営業所

●長崎県
株長崎日調

●熊本県
イシヌキチョウリ(株)

●大分県
株中栄工業

●宮崎県
株丸一厨房

●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>

厨房

平成25年5月5日発行

第50巻／第5号 (No.527)

■本号掲載広告企業名

㈱AIHO	後6
㈱アクシー	後1
アサヒ装設㈱	前6
㈱上野製作所	後3
㈱大道産業	後3
オザキ㈱	前6
三和厨理工業㈱	前5
スギコ産業㈱	後1
㈱タチバナ製作所	前4
東京ガス㈱	表4
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後2
細山熱器㈱	前8

(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



●平田弘史といえは1937年生まれの76歳ながら、機械いじりが大好きで、自宅に工房を構え、シンセサイザーや映写機をいじり倒し、MacintoshのヘビーユーザーでWebサイトを独力で構築していたりする。年齢を重ねて、なお好奇心とこだわりの人である。●氏の作品で長らく封印されていた『復讐 つんではくずし』が、発表後半世紀以上を経て、ラポートから廉価な書籍で復刊された。戦国時代、復讐の鬼と化した主人公が、仇の大名を捕らえて身体を欠損させて労役夫として酷使するのだが、全体に散りばめられた凄惨な描写よりも、石を一つ一つ積ませて苦勞して石垣を築かせた後、それを破棄するように命じて己の手で崩させ、また一から新しい石垣を築かせ……という、何の達成感もない、矛盾に満ちた指示を延々繰り返すというくだりが寒々しい。●こういったポジティブ思考を奪う方法は明らかに精神的拷問で、肉体的な苦痛よりも地味なので軽視されがちだが、それ故に、世の古今東西・故意過失を問わず、好んで使う人がいるようだ。無駄な作業をさせることが手柄になるというのは、頭が痛くなる話である。●ちなみに平田弘史は、麻酔なしで盲腸の手術を受けて、斬り合いや切腹描写の多い、ご自身の作品の参考にしたそうである。精神的な苦痛は少ないだろうが、いくらポジティブでもこれは真似したくない。

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

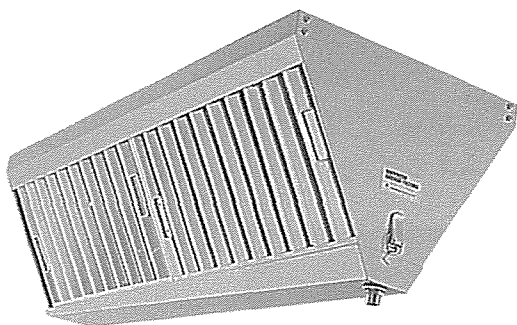
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
 厨房機器会館内
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170
 印刷 伊坂美術印刷株式会社
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載・複製を禁じます。
 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。

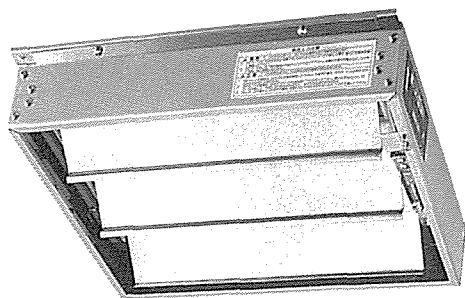
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



本社 ☎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 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)

コンパクトでも本格派

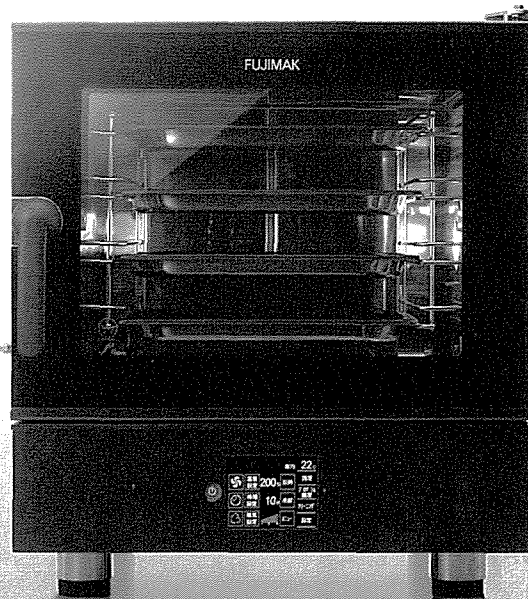
小型スチームコンベクションオーブン

「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

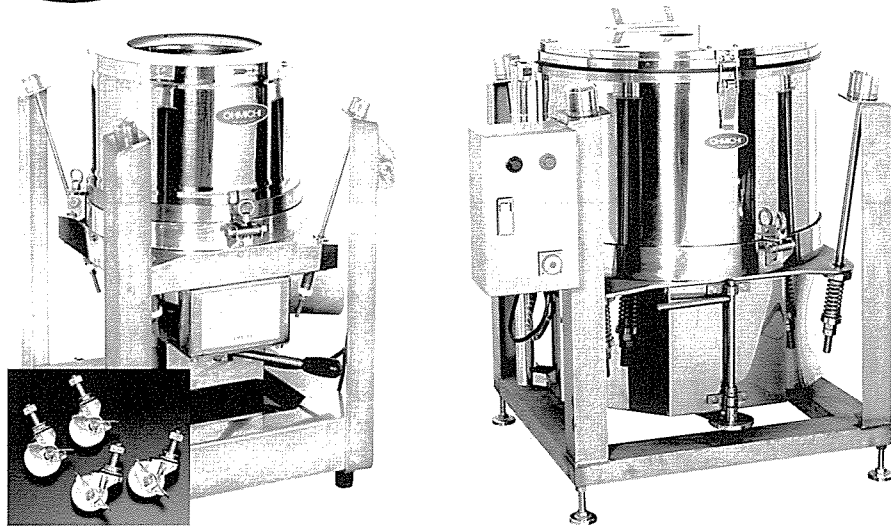
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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。

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)

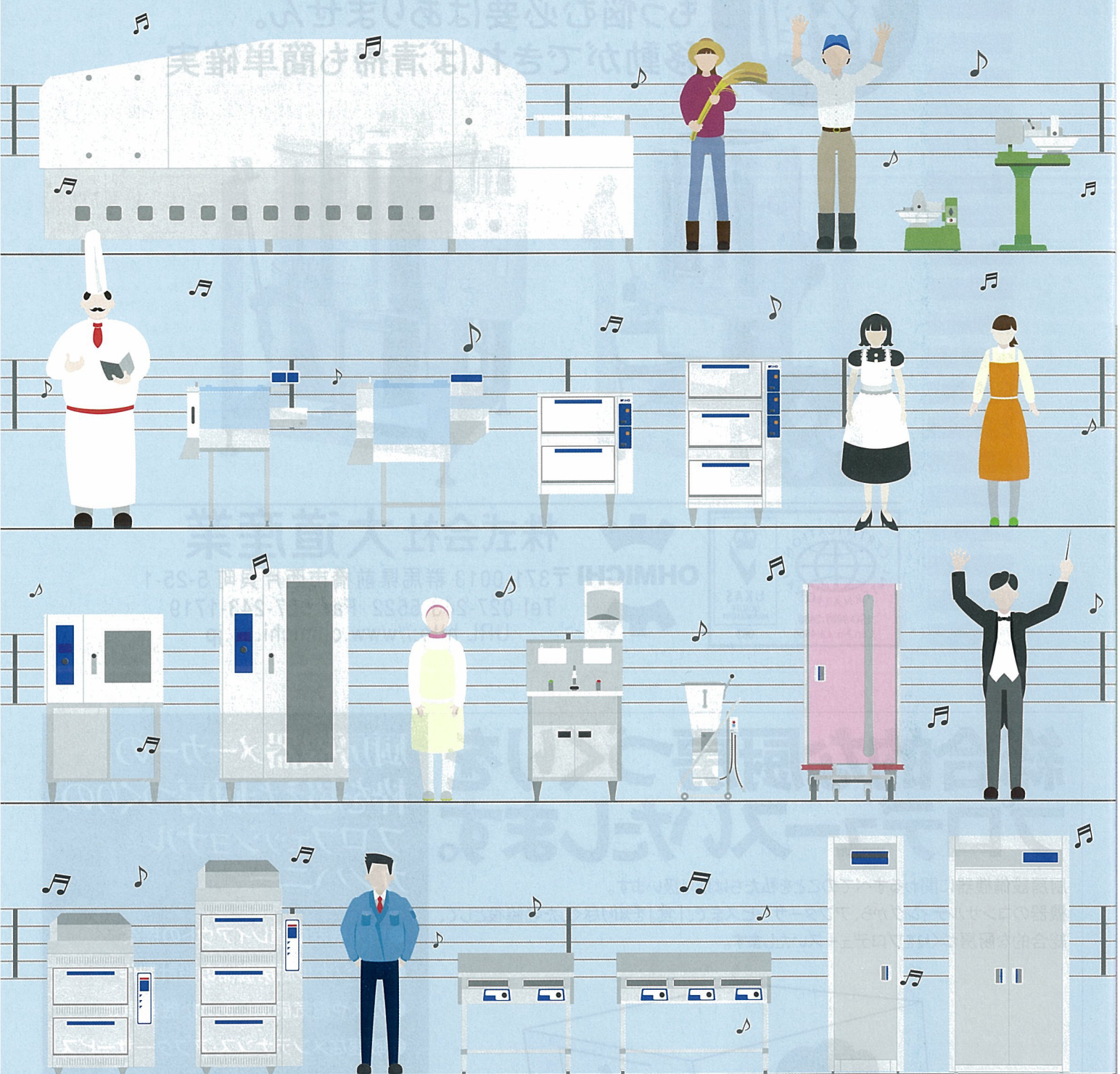
TEL.0256-45-5678

<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)

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) |



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

国際品質保証規格ISO9001:2008認証取得

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

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

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

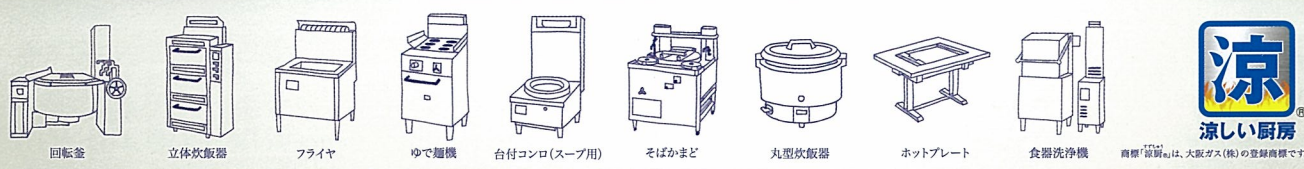
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



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

東京ガスの涼しい厨房「涼厨」シリーズ