

6

JUN.  
2013  
No.528

第50巻 第6号NO・528  
平成25年6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



最適厨房研究会  
欧州厨房調査団報告書(2)  
パリ市20区学校給食センター

厨房と飲食運営改革のすすめ(最終回)  
厨房会社へ求められる改革

日本の食の原点から(最終回)  
佐賀関漁港

# 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

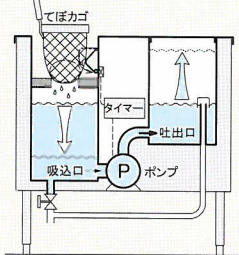
- 93kWの高効率加熱デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式スープレーマースケールつき。



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)そのための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。



DM17

超低騒音

特許  
出願中

## こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22

この間約20分の自動運転



## 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がらなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

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

左右運動ドアを装備し  
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引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本社 東京都大田区  
大阪営業所 大阪市城東区  
名古屋営業所 名古屋市名東区  
仙台営業所 仙台市太白区  
新潟営業所 新潟市東区  
福岡営業所 福岡県大野城市

鶴の木 2-43-14  
永田 4-2-7  
猪台 1-1324  
泉崎 1-19-1  
牡丹山 4-8-3  
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、誰かを幸せにすることができています。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにしていきなかと考えています。

「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。

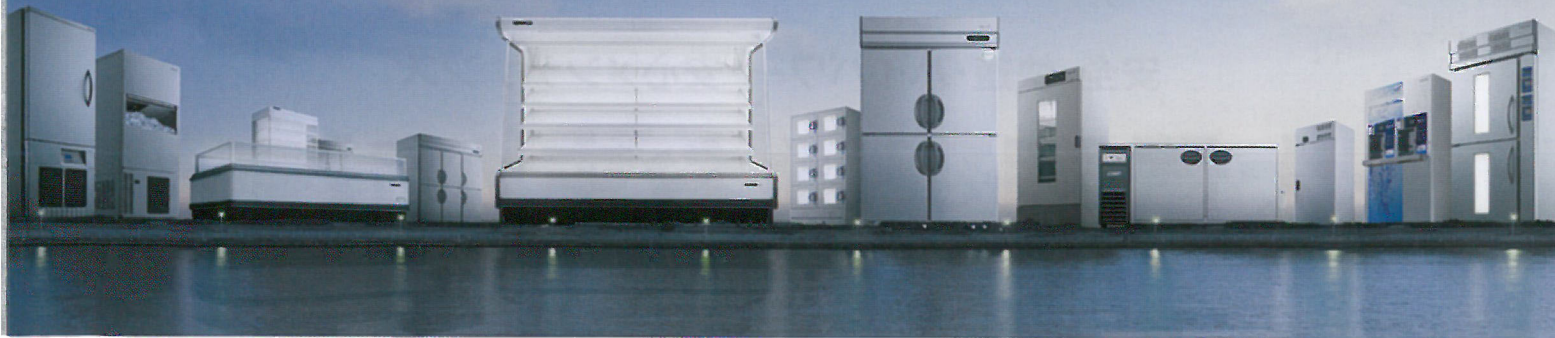
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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](http://www.fukushima.co.jp) 本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

【工場】滋賀・岡山【支社】東日本(東京)・中部(名古屋)・関西(大阪)・西日本(福岡)【支店】札幌・東北(仙台)・信越(新潟)・関東(さいたま)・横浜・西関東(立川)・北陸(富山)・京都・阪和・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄  
【営業所】旭川・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・千葉・小田原・相模原・甲府・静岡・沼津・浜松・豊橋・金沢・福井・岐阜・高山・三重・滋賀・奈良・和歌山・難波・南大阪・北大阪・姫路・北近畿・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山  
・高知・北九州・大分・佐賀・佐世保・宮崎・鹿児島・石垣

# COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」\*の厨房環境に貢献します。

- 現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- 出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
- フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)
- 炎を使わないため、燃焼排熱なく厨房室を快適に保てます。

\*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

## 節電に効果的な 分割加熱方式

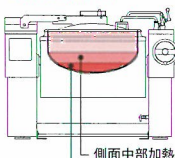
15%の電力デマンドを  
抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/  
150は上下に2分割、ERK-200/300/  
400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)

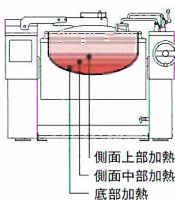


出力調節  
1系統(分割):  
ERK-50  
2系統(分割):  
ERK-80/100/150  
3系統(分割):  
ERK-200/300/400

### 2系統(分割)回路



### 3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ  
3φ200V 14.3kW

## 充実のオプション装備

### 標準装備

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

### オプション装備

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

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



釜回転ハンドルで  
釜を前後に90度  
傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式  
フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

# 大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ  
電気厨房機で  
節電!

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



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)  
山口営業所 ☎(083) 973-4771(代)  
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)  
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)  
京都営業所 ☎(075) 605-4811(代)  
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)  
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)  
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)  
松山営業所 ☎(089) 935-7341(代)

埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(代)  
長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)  
広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 地球にも美味しいごはんを 食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育ててくれた地球。  
その地球に恩返し気持ちを含め“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。



カゴごと食器類洗浄システム  
NAW-PATA (ナウバタ)



eco

eco1

eco2

eco3

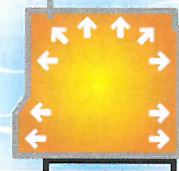
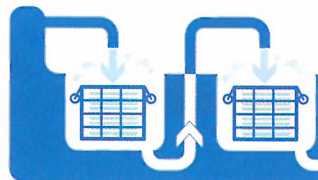
カゴごと食器洗浄で  
浸漬要らず！



食器をカゴから取り出さずに  
洗浄する省力型。  
浸漬せずに洗浄でき、その分の  
水やエネルギーを抑えます。

徹底した水の  
リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、  
水の消費量を極限まで抑えます。



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと  
空調負荷を軽減します。



株式  
會社

中西製作所

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

中西製作所

検索

click  
click

ISO9001:2008  
認証取得工場  
[奈良工場]  
JMA  
JAB  
CM14  
JMA84-913  
奈良工場は品質マネジメントシステム  
ISO9001:2008認証取得工場です。



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。



sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか  
衛生的な快適厨房



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

# 日本食の美味しさを世界へ

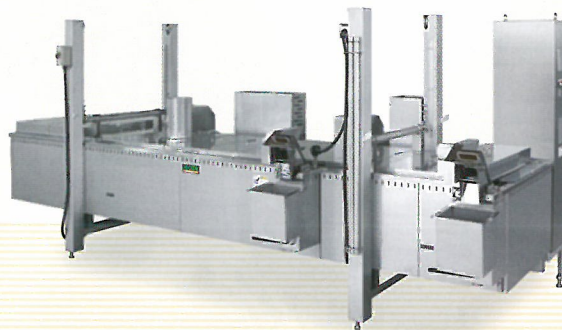
食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



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・CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善

**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは  
 本社・工場 076-275-8159  
 東京営業所 03-3482-2245  
 大阪営業所 06-7662-8159  
 福岡営業所 092-574-1802

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

# OZAKI

## 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 名古屋市中区平針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 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805  
 (スタジオYビル)

- 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
- 低放射線ガス台付コンロ
- 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)

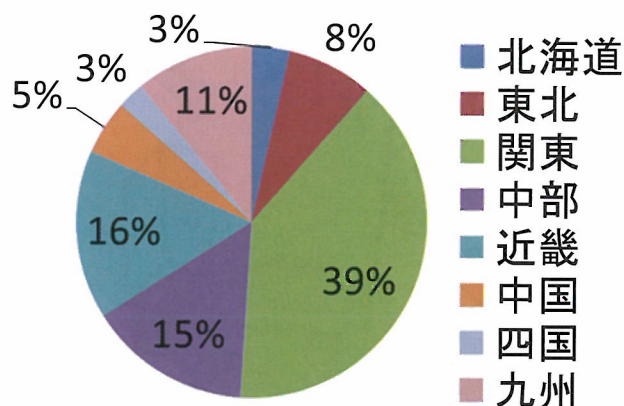
## 雑誌内容

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。

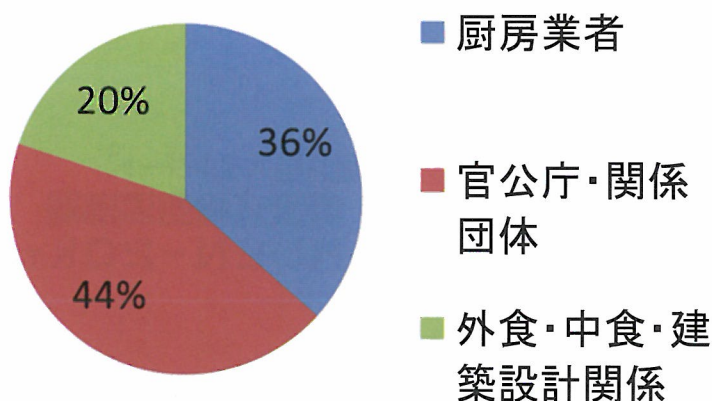
## セールスポイント

- 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

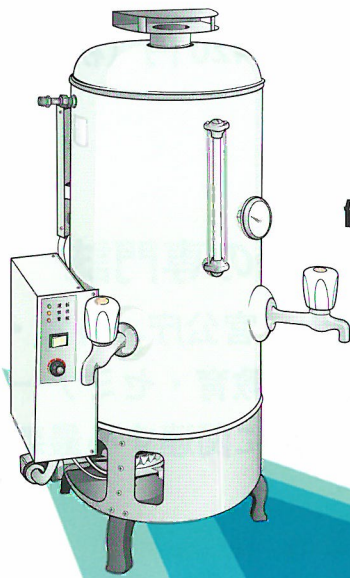


広告のお申込・  
お問い合わせは

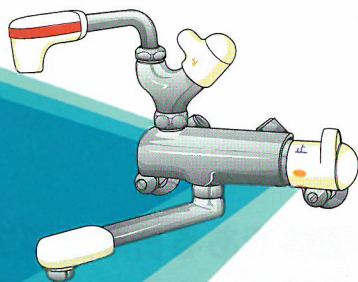
一般社団法人日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

# 給湯 質

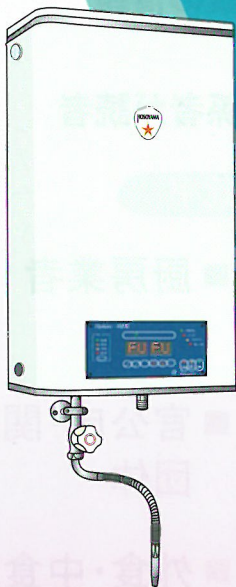
HOSOYAMA



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<br>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<br>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<br>TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5<br>TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833            |
| 仙台下張所 | 〒981-0916 | 仙台市青葉区青葉町5-3<br>TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473          |

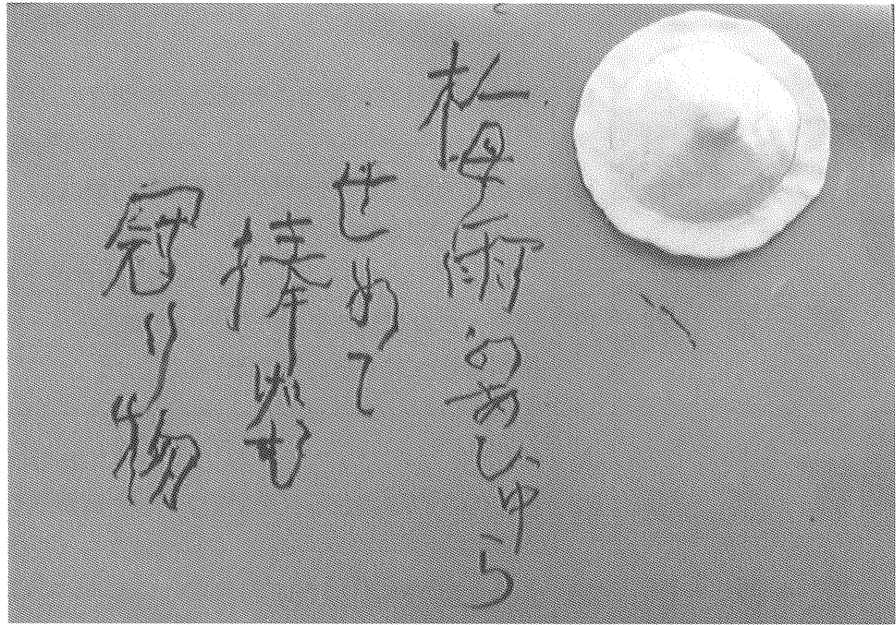
## CONTENTS

官 庁 関 係	12	平成25年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください —— 経済産業省大臣官房調査統計グループ
海 外 レ ポ ー ト	13	最適厨房研究会 欧州厨房調査団報告書(2) パリ市20区学校給食センター —— (株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂
厨 房 業 界	17	厨房と飲食運営改革のすすめ(最終回) 厨房会社へ求められる改革 —— (株)ループコンサルティング Cini-Little Business Partner 伊藤 芳規
食 糧 事 情	22	日本の食の原点から(最終回) —佐賀関漁港— —— (有)フーズシステムクリエイター 佃 朋紀
企 業 訪 問	26	会員企業が語る!(64) —— タカラ産業(株)
厨 房 業 界 関 連 情 報	28	最新外食トレンド2013(6) 中食産業の現状と課題 —— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [冠り物]
	11	巻頭によせて [「私の思うところ」(メッセージ)] —— (株)中西製作所 吉田 満
	21	工業会だより
	30	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	32	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
	34	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	36	奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【冠り物】



梅雨のあしゆらせめて捧げん冠り物かむりもの

冠り物が今一つ変だし、俳句的には、  
阿修羅像せめて梅雨笠参らせむ

だろうが、笠だけで、今の傘でなく、直接頭に被るものと、分かるかどうかと不安になってくる。

などと、前号の終わりの「三面」の縁で、三面六臂の阿修羅を、招び出してしまったのだ。

明るく開放的な太陽の搭のそれと、救いへの祈りと、怒りと、憂いを示した美少年の阿修羅のそれと、対照的なほど隔たったものを、呼び出していたのだ。

高齢の割には、それなりの執筆をこなしている自分を、阿修羅の奮戦、と誇示したかったのだ。

それに、王侯貴族なら侍女やお供に、大きな傘を差しかけさせるところだが、庶民の苦悩を実感している阿修羅、六本の手も、それぞれの重い使命に塞がっているのだから……と、連想が連想を生んでの、傘代わりの、濡れないための帽子・笠だった。

全体像はもとより、腕一本でも陶板では難しく、選んだ笠なのだが、どうにも格好が付け難く大苦戦だ。

## 「私の思うところ」(メッセージ)

(株)中西製作所 吉田 満

私が24歳、30歳の時に決めた、自分の人生の目標というのがあります。

大それたものではないのですが、80歳まで段階的な目標をその時に決めました。多少変化しますが……。

同じ人生を生きるなら、また、同じ仕事をしていくのなら、私は自分の目指す人生の目標に向かって進もうと、その道で多少寄り道をしてかまわないから、目的のある目標を目指して歩もうと考えました。道中ではいろいろな方々と接しながら、さまざまな人生観を聞きながら、自分の道を歩もうと思っています。

その自分の道を歩む道中の一つに、「仕事」があります。サラリーマンであれば、この「仕事」をできる時間はすごく限られていて、また、人生の**家<sup>か</sup>住<sup>じゅう</sup>期<sup>き</sup>**に当たり、自分の成長期にも当たる期間です。

この限られた時間に、誰もが思う「不平」「不満」「できない言い訳」などを並べて過ごしてはもったいない。「前を向かず、下を向いて歩いていては目標すら失ってしまうのではないか」。もちろん私も弱い人間ですから、愚痴をこぼすこともあります。「できる方法を考えて前向きな思考に変えよう」と心がけています。

昔、会社の上司が「倒れる時でも、一歩でも半歩でも脚を出して前に倒れたい」と話をされていました。親からいただいた自分の人生を、どう歩むかは自分で決めなければならない。困難な出来事があっても、それは目標に向かう道中にこそある障害物、平坦な道はみんなが歩いた道、障害物があって正解だと思う。

目標が明確であればあるほど、その障害物を楽しめるはず。時代が常に進む中、さまざまな社会環境も変化しています。今の正解は、将来の不正解かもしれません。もちろん逆も言えます。

学生時代にある先生に教えてもらったのですが、走り高跳びの選手で、フォスベリー氏だったと思いますが、「先輩や常識から学んだベリーロールで跳んでいたが、限界を感じていた、そこでさまざまな分析と改善思考をもって常識に挑戦したのが、背面跳びだ」と聞きました。今日のスタンダードになっています。「問題は今の型にとらわれない、柔軟な思考と目標への努力だ」と教えてもらいました。

「出る杭は打たれる」ということわざがありますが、本田宗一郎の著書にもあるように、「多少は出るくらいな人でないとだめだ」と。「誰かに変な気を遣い、横並びの間違った謙虚さを美德にしまうと、時代と思考の進歩は止まる」と。

不平や不満、言い訳は置いて、自分の人生と仕事の目標と責任感を持ち、前向きに楽しく遊び心(ワクワクする心)を感じながら歩んで、初めて親孝行ではないかと思います。

「つらい」を「楽しめれば」、そして「醍醐味」に変わる。すべて自分の心を持ちようです。

共に働く人も社内、社外問わず、できるだけ明確な目標と刺激をもらえるメンターをたくさん持ち、仕事も遊びもメリハリをもって前向きに歩んで欲しいと思います。

まだまだ若輩な私が恐縮ですが、「私の思うところ」と(メッセージ)です。私も目標の途中ですが、先輩方々の善き経験に耳を傾けながら、学びたいと考えます。

# 官庁関係

経済産業省大臣官房調査統計グループ

## 平成25年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」（基幹統計調査）を実施しており、平成25年も実施いたします。調査に対するご協力をお願いいたします。

○実施期間：平成25年5月16日～7月15日まで

○根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）

○調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とする。

○調査対象：別表に属する事業所を有する従業者50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業で、企業全体の数値。

○調査結果：平成26年1月に速報を公表予定。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた内容につきましては、統計法に基づき秘密を厳守いたしますので、調査に対するご協力をお願いいたします。

(別表)

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業（一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業）
- 情報通信業（ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業）
- 物品賃貸業（産業用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、事務用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、自動車賃貸業（レンタルを除く）、スポーツ・娯楽用品賃貸業（レンタルを含む）、その他の物品賃貸業（レンタルを含む））
- 学術研究、専門・技術サービス業（学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業）
- 生活関連サービス業、娯楽業（洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業（冠婚葬祭互助会を含む）、写真現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業（フィットネスクラブ、ボウリング場など）、公園、遊園地・テーマパーク）
- 教育、学習支援業（外国語会話教室、カルチャー教室（総合的なもの））
- サービス業（廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業）

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室 TEL：03-3501-1831

# 最適厨房研究会 欧州厨房調査団報告書

## (2) パリ市20区学校給食センター

(株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂



今回は2012年10月に行われました最適厨房研究会の欧州厨房調査団の第2回報告で、パリ市20区の学校給食センターの報告レポートです。

### パリ市20区学校給食センター

この施設は2009年に運用が開始され、最大2万1,000食が供給可能なクックチル型の学校給食専門の施設で、約70校に食事を調理配給しています。

図面がフローチャートで、食材の貯蔵から前処理、計量、調理がコの字型に時計回りで一方通行になっています。

食材その他の資材は図面左上の搬入口から運び込まれ、ドライ倉庫が上に、冷蔵冷凍庫が下方に配置され、冷蔵食材は前処理計量室に短い距離で運び込まれるように配置が考慮されています。ホットセクションは計量室にて計量された食材がパッチごとにカートに運び込まれ、ケトル、ブレージングパン、またはコンビスチーマーにて調理され、さらにブラストチラーにより4℃以下にされて個食ごとにパック、フードバンクに貯蔵されます。

コールドフードは調理が量的に少なく、バルクできたものを個食に分けてパックして配食しているのが主だとのこと。

施設全体は3地区に区分され、濁から清へと、図面上、上部から下部へのフローになっています。

一番汚い地区の床はグレーで、その次の前処理・計量室が黄色い床、最後の調理とパッキングの部屋は床が緑色に色分けされています。

では、図面の上から下に、順に写真を交えながら説明していきます。

最初は搬入口（写真①）、車2台分の駐車スペースで高床になっています。そこに入るデッキがあり、その先に片方からしか開かない扉があります。

この一方通行の扉は、前述した3地区の境にすべて設置されており、地区を行ったり来たりはできないようになっています。各地区の境には手洗い場所が設置されて、関所のようにになっています。

中に入ると（写真②、③）、右手に冷凍冷蔵プレファブ、左にドライ倉庫が配置されています。この地区はまだ汚染地区なので当然床はグレーですし、段ボールのまま積まれています。ヨーロッパの大部分

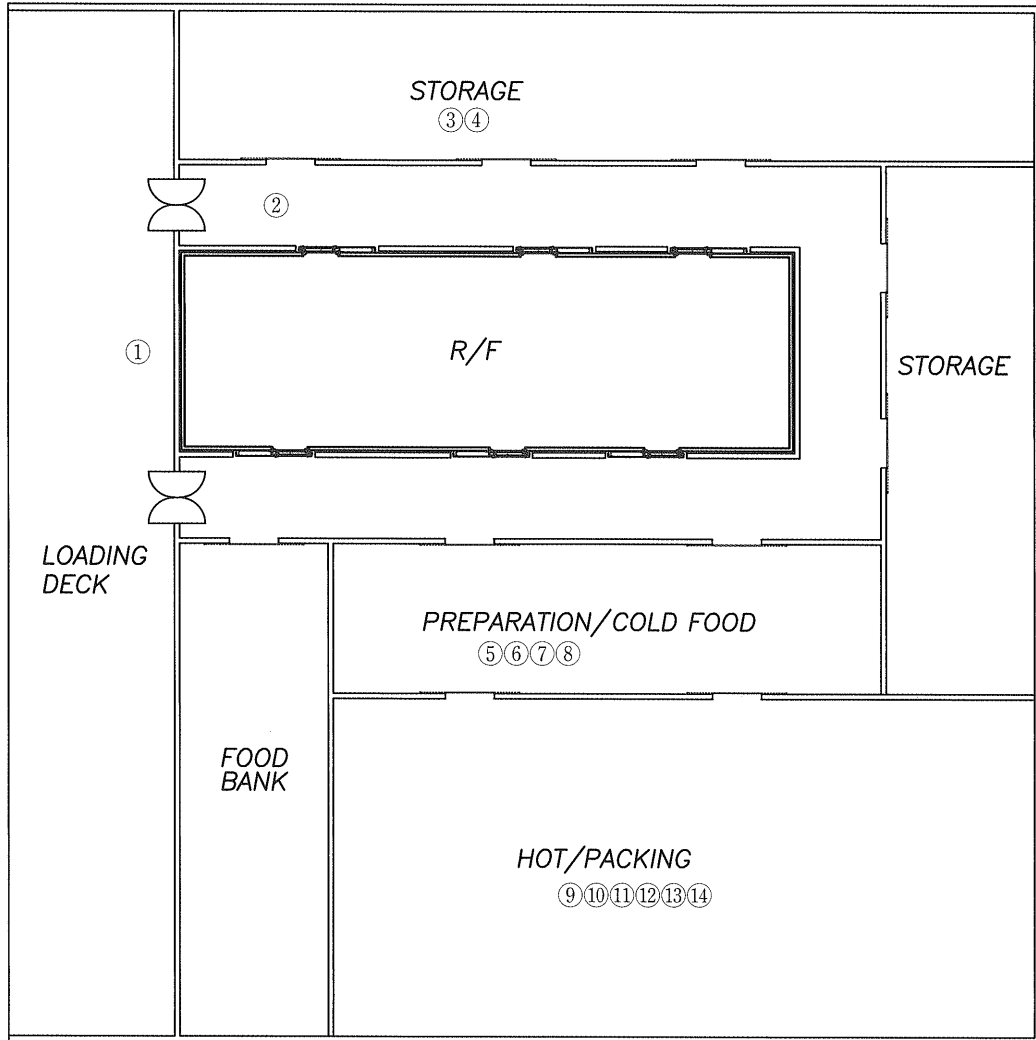


写真① 搬入口



写真② プレファブ冷蔵庫

パリ市20区学校給食センターフローチャート



の施設では、デッキに開梱室が設置されて段ボールを施設に入れないシステムと、この施設のように計量、前処理室の前に開梱室を設ける二つのシステムのどちらかになっています。当然ここも、廊下でさえ居室環境を25℃にするため、エアコンが設置されています。

また各所の手洗いや床洗浄に使う洗剤（写真④）も一括で管理されています。これは調理する人が薬物に触ることをできなくして、食品にこれらの薬物が混入するのを避けるのと、薬物の多量接触による、目などに対する事故を防ぐためです。



写真③ ドライ倉庫



写真④ 洗剤



作業台(写真⑧)は、シンク(写真⑥⑦)を含めてすべて可動式で、シンクのドレインは床の排水マスに間接排水式になっています。カランは壁付けになっていて、シンクとはまったく独立して設置してあります。

このことにより、作業が終わった後はすべての機器を移動して、丸洗いリールホース(写真⑤)を利用して床から壁まで洗ってしまいます、そのため壁もタイル貼りではなく、プレファブのような樹脂の壁になっているのが一般的です。

調理器具はレンジがなく、ケトル(写真⑨)、ブレイジングパン(写真⑩)、コンイスティマーによるバルク調理になります。

調理された食品はプラストチラーで4℃以下に冷やされてから、個食パックに包装されます。

固定の器具はこの3種類の器具だけで他の器具は作業台、パッキング機器(写真⑫)もすべて移動式になっています。

ここもすべての作業が終われば、先ほどと同じく

丸洗いされます。

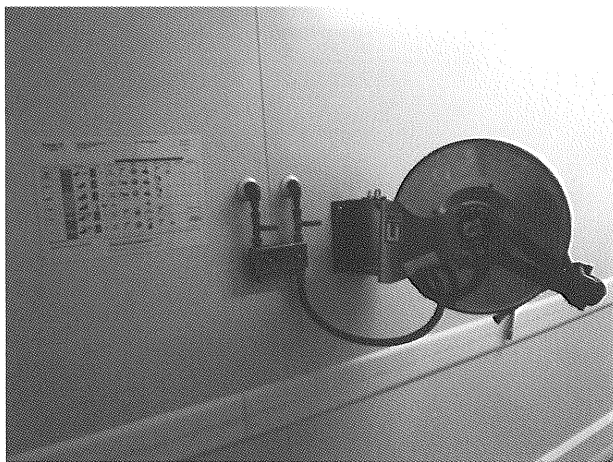
個食パックには製造年月日、再加熱方法、仕向け先などが印字され、専用の容器に入れられてフードバンクに収納されます。専用の容器は折りたたみ式の樹脂製のカゴで、二つ折りにして収納スペースが少なくて済むようになっています。

食器はなく、すべて樹脂製の使い捨て個食パックになっていますので、食器洗浄セクションはこの施設にはありません。

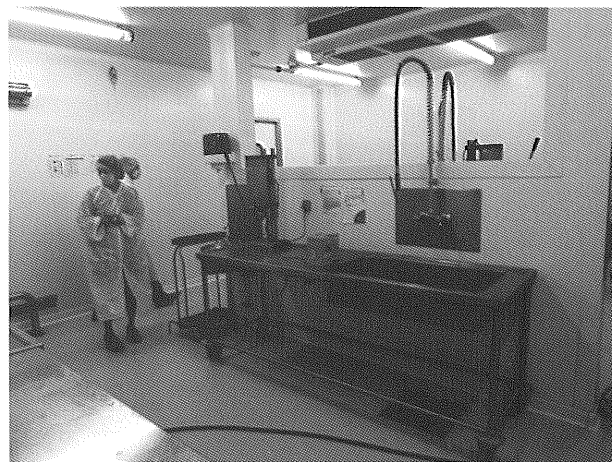
この施設ができるまでは各学校にて調理されていたのですが、人件費、その他の経費の問題があり、区として集中センターにて給食調理が行われるようになったとのことです。

衛生管理は大変良くなったのですが、食器がなく樹脂製のパックになったこともあり、食文化を大変重要視しているフランスというお国柄もあり、評判はあまり良くないようです。

個食パックが採用されたのは、配送する車が汚れた食器を持ち帰ることにより、配送車の中で交差汚



写真⑤ 丸洗い用リールホース



写真⑥ 移動式シンク



写真⑦ 移動式シンクドレイン



写真⑧ 移動式作業台

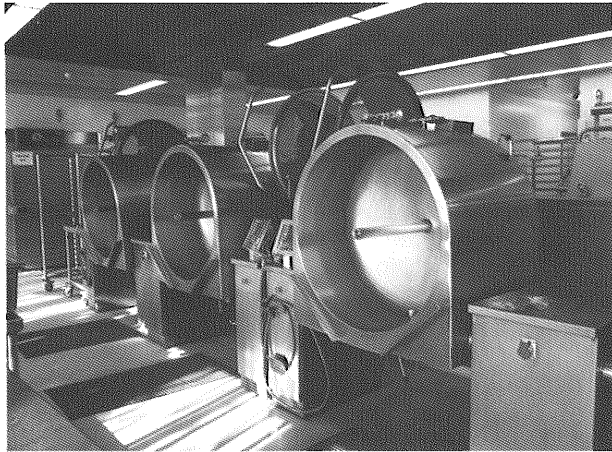
染が発生するから個食パックにせざるを得ないとのことでしたが、食文化の観点からすると、改良の余地があるとのことでした。

今回、オーストリアの病院とパリの学校給食の施設で感じたことは、厨房の環境で、温度や湿度の管理は当然、さらに自然光を取り入れること（写真⑭）が義務化されていることでした。

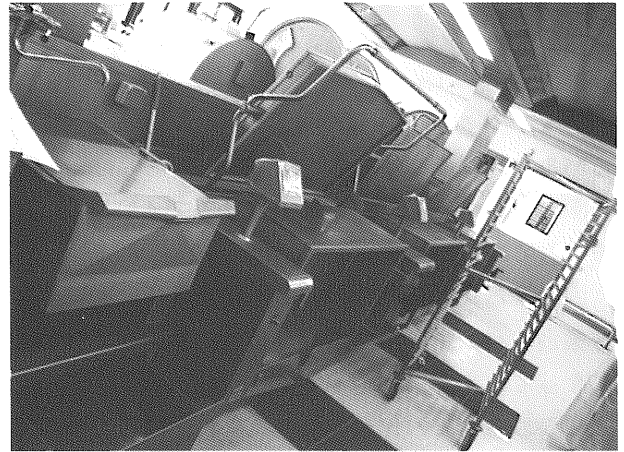
厨房に窓を設けることは厨房の設計をする上でも、建物を建築する上でも、面積効率を考慮しても

不利な点ばかりなのですが、中で働く人にとっての労働環境は大きく違い、日本でも許されるなら、是非自然光を取り入れた厨房を設計したいと考えさせられました。

最後に施設見学をアレンジしていただいた株式会社HALTONの町井社長、事務局でいろいろお骨折りくださった東京ガス株式会社の方々に感謝の意を表して、報告書と致します。



写真⑨ ケトル



写真⑩ ブレージングパン



写真⑪ コンビスチーマー



写真⑫ パッキンマシン



写真⑬ パック済みフード



写真⑭ 自然光取り入れの大きな窓

厨房と飲食運営改革のすすめ

最終回

厨房会社へ求められる改革

伊藤 芳規

(株)ループコンサルティング  
Cini-Little Business Partner  
フードサービスコンサルタント  
博士(工学)

	テーマ	範疇
1	飲食店の「必要」と「需要」	設計編
2	使用食材と厨房作業の改善を考える	
3	料理提供と厨房配置を検討する	
4	給食業界における厨房作業の改革考察	
5	北欧と米国の厨房設営思想と国内比較の考察	経営編
6	飲食業の運営と売上に左右する厨房会社の役目	
7	厨房メーカーが鍵を握る調理改革	
8	客船ガイドライン Vessel Sanitation Programと厨房衛生	環境編
9	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

国内の厨房関連会社の業務では、機器の製造と販売、厨房設計、厨房施工、板金製造と分かれています。大型プロジェクトの場合では、製造を行うメーカーが設計も行い、施工も行っている状況だと思えます。

単品機器販売の場合では、その機器の性能や機能、調理応用事例の研究と情報提供と販売、卸し業務に傾注できます。しかし厨房設計や施工になると、厨房設計と機器の設置だけでは済みません。

厨房機器の情報はもちろん、各種業態の厨房設計や調理に関するある程度のノウハウ、厨房に関する建築や関連する設備施工や空調に関する知識も求められて来ます。運営者、調理者からはさまざまな要望を聞きながら、厨房計画をまとめ、建築設備の与件に合わせながら、変更を強いられます。

飲食プロジェクトでは、建築設備条件面で変更事項は常に発生致します。その変更が運営後、調理作

業やサービス面でさまざまな障害を引き起こすおそれがある場合では、その弊害要因を察知して、施工を行う前に最小限度に抑える努力が必要です。

その意見や施工調整を行う役目を持つのは、厨房設計者であり、厨房施工者だと思えます。飲食業界における厨房メーカーや施工会社の役目は、厨房機器の納品や厨房施工業務だけではありません。引き渡し後に調理作業で大きな障害が発生することなく、調理作業ができる環境を構築することだと思えます。

よって、厨房機器や計画者は基本的知識の他、求められるのは「交渉力」であり、「折衝力」が大事です。その力を培うことは、容易ではありません。

本誌を通じて、潜在的にその力を生み出すエッセンスを14回にわたり記載してきたつもりです。下記では、記述できなかった内容はありますが、厨房機器その他に関連する要点を記載します。

■ ガスレンジ

和、洋、中その他と、各種飲食業で使用されている「ガスレンジ」は、調理者の技能次第で加熱調理が左右される機器だと思えます。

メーカーのカタログを見ると、ガス消費量やトップバーナ使用最大鍋寸法、オープンの有無は記載されています。しかし、スチコン機器使用例みたいに、ガスレンジの調理使用例はめったに見ることはありません。

記載していない理由としては、あまりにも汎用性がある調理機器であり、調理人依存型の加熱機器であるということ。メーカーが製造しながら、調理シ

ナリオには立ち入れない範疇の加熱機器だと判断しているのではないかと思います。

しかし目安として、直径何mmのフライパンが何個調理できる事例写真の掲載や、何mm以下のフライパンは使いにくいという記載はできるのではないかと思います。

また、何gのチキンや肉・魚のフィレを何枚調理している事例写真や調理能力の目安は、選定する調理人や関係者は助かります。

発展系では、家庭用の「ピピッとコンロ」の業務版タイプも普及していくのではないかと思います。そうなれば、調理人の技と勘に左右されるガスレンジから、自動火力調整や調理途中の具材投入情報など、音声や画像システムのリンクが予測され、新たな調理活用が生まれると思います。

## ■ オープン

付随するオープンに関しても、情報が足りません。オープンパンの使用、活用事例や、オープンパンは2枚同時に焼成調理ができるのか、同時使用した場合に焼きムラが発生するので、1枚焼成が推奨される等の文面は欲しいところです。肉、魚、鶏と、各種の調理があります。ガスレンジ同様にオープン調理の調理量目安があれば、機種選択時に助かります。

## ■ グリドル、チャコール

グリドル、チャコールに関しても、同様です。ステーキやハンバーグなど、グラムにより大きさに違いはありますが、ハンバーグやチキンフィレなど代表的な調理では、面盤に何枚焼成できるのかは、表示してもよいのではと思います。

本連載でも記載した「スチコン」に関しても、庫内の段すべてをホテルパン焼成できる訳ではありません。焼きムラが出ない実際の調理使用例や事例を、そろそろ記載してもいい時期ではないかと思います。また衛生面に関しては、食品に直接接触する部分、特に各種加熱機器のオープン庫内や冷蔵庫類では、+露出ネジは排除すべきです。ネジ溝に食品屑や液が付着します。そこは食中毒菌の温床となり、ネジ溝は掃除ができません。食中毒が発生する原因では、調理作業やサービスオペレーターの問題もありますが、衛生環境を維持できない調理施設から誘発することもあると思います。

## ■ ガス寸胴レンジ

関連機器では、寸胴鍋でスープ類を調理する寸胴ガスレンジ（ストックポットレンジ）に関しても、情報が少ないのではないかと感じます。50、60、70、80と有効容量（リットル）はさまざまですが、実使用量の水を入れた場合、沸騰するまでの時間例があっただけでも助かります。仮に「寸胴ピピッと」が出れば、ソースやスープ作成ステップを登録させることは可能です。芯温センサーの温度制御と調理ステップデジタル情報を交えた寸胴レンジとなり、作業員の応用性にも貢献します。これはケトル調理機器にもいえることです。

## ■ 食品冷蔵庫・冷凍庫

食材を保管する冷蔵庫や冷凍庫は、調理作業にとって重要な設備機器となります。食材受け入れ時に保管するプレハブ庫、下処理後に保管する二次保管庫、調理前の食材を保管する三次保管庫、調理盛り付け後に保管する四次保管庫と、調理ステップごとに保管用途は変化します。

下処理済食材の多用化店舗では、二次三次保管庫で構成している状況だと思います。冷蔵庫の機能は成熟したように見えますが、飲食経営にとって、食材保管庫の機能やシステム改善は調理作業の改革へ貢献すると、本連載でも記載しました。お客さまや喫食者へ料理を提供するため、食材を安全な温度帯で保管する役目が食材保管庫です。一方、経営的視



点から言えば、現金化する前の食在庫を眠らせているのが各種の食品庫だと言えます。料理提供を行えば、四、三、二、一次保管庫内の食材は順次なくなります。なくなる前では、提供に必要となる各種の食材を予測して下処理を行い、また保管準備を繰り返す作業が行われている状況です。

下処理する時間や量を見誤ると、料理提供遅延や賄い食の食材となってしまう、売上減や食材原価の上昇要因になります。冷凍食材を主に使用している飲食業は別として、作業者の記憶を頼りにしている調理作業では、この見誤りによる弊害は頻繁に発生している状況ではないかと思えます。

食材保管庫改革では、食材庫内の主となる食材種と量を確認できるシステムは、今後の飲食経営にとって新たな運営改革になると、別号でも記載しました。

それは保管庫内の情報管理だけではなく、売上情報（POS）との連動が不可欠です。注文が入り、その調理品に必要となる食材を取り出し、調理が行われる。

リアルタイムの注文情報と食材保管庫の数量管理をリンクさせることで、各所に保管する現金化前の食材量の掌握ができるようになります。保管量の増減と保管時間の見える化は、食材欠損や廃棄率、下処理タイミング、調理指示の軽減化へ貢献することになります。システム研究と実施運用は既に始まっている状況であり、厨房運営改革へ大いに期待されます。

## 調理完成品保管庫

提供前の完成調理品を保管する冷蔵庫、温蔵庫および移動カート類は、一般のレストラン、ホテル、病院、給食施設と、さまざまな飲食サービスで活用されています。完成品保管庫は、必ず出ると予測される数量の料理品を提供前に保管する役目が主となります。

前途の食材保管庫同様に、料理種ごとの保管量情報、保管時間の見える化システムの応用は、各種飲食サービスの提供遅延や料理品欠損防止、追加調理の情報共有化に貢献すると考えられます。また温蔵庫に関しては、加熱調理後の料理を保管するため、ある程度の保管時間では、調理品がオーバークッキングになってしまいます。よって、バックの加熱調理機器と、温蔵庫の保管時間の相関研究を厨房メーカーで行うことも必要ではないかと思えます。



## 加熱調理機器と排気設備

加熱調理機器には、給排気設備が必要です。常に排気設備が不可欠ですが、厨房加熱機器のカタログには、必要給排気量は明記されていません。

調理機器別必要給排気データがない現状では、諸官庁が定める理論上の換気数値を基準に排気・吸気量が計算されている状況です。

しかし実際の調理場では、油煙や廃熱、臭気がフード内に捕集できず、厨房内に拡散している状況です。

例えば、フライヤーであれば、調理時に発生する油煙の上昇速度は分かります。その油煙の間口、奥行きも判断できます。その発生油煙体積を吸収できる排気能力と必要になる給気量を、参考までに記載すれば大変助かります。

麵ボイラーも同様です。調理種や調理機器によっては、調理時に発生する熱量不足により、フード面まで油煙、臭気、廃熱排気種の塊が上昇しない場合もあります。

そのように加熱種と調理手法により、給排気力の増減の基準調整は必要となりますが、メーカー内の実験で、必要給排気量の特性は求められると思いません。

しかし、スチコン、ガスレンジ、IH調理機、ケトル、フライヤーと各必要給排気量が記載されたとしても、隣接する機器条件や、アイランド設置時、一面、二面などの壁面設置時では、給排気量のパワー調整は必要となります。

既に北欧では、記載した調理配置の特性による給排気量の算定基準に関する研究は、換気メーカーのHALTON社などでは進められている状況です。

## ■ 板金製品

シンク、キャビネット、作業台類の板金製品「fabricate」は、調理作業では不可欠な製作品となります。厨房施工コストがない場合は、工場生産品、いわゆる規格品が設置されている状況です。

その他では、厨房レイアウトや使用用途に合わせた寸法や仕様調整で作製されています。すべての調理機器の共通用語として「Easy Cleanable」があります。容易に清掃ができる構造であること。つまり、調理作業者は日々調理場や調理機器を容易に掃除できる状況をいいます。掃除ができない調理機器の部分やパーツ部品および壁奥、床面は、食品屑、液、埃が溜まったままの状況であり、弊害菌が発生します。肉、鶏、魚の下処理作業を行うプレパレーションエリアがあります。

そこで活用するプレパレーションシンクは鶏、肉類の液汁、魚であれば内臓液や鱗の破片が頻繁に飛散します。そこで使う化粧エプロン（シンク槽の溶接跡の目隠し化粧板）付きシンクが使われているのが見られます。

作業が終われば、作業者はきれいに掃除をしたいのですが、シンク槽前に取り付けられた化粧エプロン裏までは簡単に掃除はできません。掃除できない化粧エプロン裏面では、各種の肉片や液汁付着のままの状況であり、衛生環境的には危険な状況となっています。

その他危険な場所では、Lアングル足の隅々、アジャストボールのネジ溝部分、シンク槽裏側、バックブラッシュガードと壁面の接合面、本体固定用+ネジ部分。キャビネット類では、テーブル面や本体ボディの接合部分の隙間、扉取り付けの長蝶番の隙間部分、本体裏側部分と、作業者が容易に清掃できない箇所は無数にあります。各種板金製品は、製



造コスト削減のため、作りやすい構造で販売され設置されています。しかし作りやすい構造ほど、調理使用者にとって使い難い構造となっています。

板金製品は使用用途でさまざまな形状に変化しますが、DINドイツ規格や米国NSFでも最低標準である「Easy Cleanable」ができる構造で製作することを義務付けるだけでも、厨房作業環境は大きく改善することは間違いありません。

## ■ 調理計画と売上データ

何度も記述していることですが、売上履歴はその飲食施設の評価であり、調理労務量の結果です。時間帯ごとに推移する売上結果の読み込みや、分析はその調理場で必要となった調理作業量の履歴とも言えます。厨房改修時の場合では、今までの実績データを読み解くことが重要です。

その中で新たな売上戦略を検討する場合は、戦略商品の販売量に関するヒアリングと、その生産シナリオを新たに加え、厨房計画を行うことです。また計画では、1日の調理量（提供数）が基本ではありません。時間帯ごとに変化する提供量の最大提供数に合わせ、また前後の時間帯の提供予測数も合わせ、障害なく料理を提供できる厨房計画が重要です。新築ならば、その店や施設の目標とする売上と販売計画に関するヒアリングが必要となります。販売計画に沿って、時間帯別に来店するゲスト数の予測と、調理提供数の予測が必要になります。初期計画時では、まだ最終的なメニューは決まっていない状況ですが、メインアントレーである肉類、魚類あるいはその他食材を、どのくらい提供したいかは計画目標で予測されているはずですが、その予測データを読み解き、時間帯別の販売量や提供量（＝調理量）に置き換え、時間帯別に必要となる調理量を基準に、厨房計画と調理機器の能力計画を検討し、厨房計画へ反映させることが重要です。

またPOSデータの履歴も、調理作業にとっては有益な情報となります。販売データの履歴を予測ソフトでシミュレーションを行えば、ある程度の販売傾向が出てきます。チェーン店であれば、商圈や店前通行量など、ある店舗の同規模立地に出店する場合は、ロケーションが同じ店舗の売上特性を分析して、厨房計画を行う手法もあります。

## ■ 終わりに

本連載は、今回で最後となります。本来ならば厨房機器やレイアウト事例に特化した内容記載が求められていたのかもしれませんが。しかし、厨房計画を述べるには、売上や調理オペレーションとの連動、経営改革を含め、包括的に記述する必要があると思いました。

飲食業は、当たれば儲かる商売ですが、競合他社が乱立する中、なかなか成功するものではありません。それは各種飲食業をはじめ、旅館、ホテル、事業所給食その他も同様です。

厨房レイアウトのノウハウ伝授や教育では、各メーカーや施工会社内の教育で培われる要素があります。しかし飲食業の経営改革や改善の方向性に関しては、容易に習得はできません。本誌では、厨房業界の方々が厨房機器の機能アップと共に、今後検討しなくてはならない飲食運営改革の要素や、シナリ

オを含め連載してきたつもりです。

常に厨房の現場に立ち、調理者や経営者の考えや思想を数多く見聞しているのは、厨房関連スタッフの方々です。さらなる飲食業、特に厨房改革を牽引できるのも、厨房業界に携わるスタッフの方々であると強く思います。飲食業の改革を担う方々へ、少しでもお役に立てる内容であったならば、幸いです。記載内容では私なりの思想や考えもあり、ご批判もあろうかと思えます。ご容赦願います。ありがとうございました。

(株)ループコンサルティング

事務所：151-0066 東京都渋谷区西原1丁目21-16

パラスト西原701

Tel：03-5790-0720 Fax：03-5790-0722

URL: <http://www.loop-consult.com>

## 工業会だより

4月16日～5月20日

4. 16 平成25年度第1回教育委員会。加藤委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、吉野職員、土屋職員。(厨房機器会館6階会議室)
4. 18 平成25年度第1回総務委員会。尾崎副会長、上野、尾崎、深澤、細山、桑原各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)
4. 23 平成25年度第1回財務委員会。尾崎副会長、細山委員長、野原、肥田、出塚各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)
4. 24 平成25年度第1回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、辻岡代理(伊勢村委員)、末光代理(河西委員)、増沢オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器

会館6階会議室)

5. 8 平成24年度事業及び収支決算監事会。村田、杉山、坂本各監事、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)
5. 16 平成25年度第2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、市村、水上、日高各委員、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)
5. 20 業務用厨房のあり方を考える研究会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(一社)日本ガス協会・7階大会議室)

## ■住所の変更

王子テック(株)大阪営業所(関西支部)

[新]〒536-0008 大阪府大阪市城東区関目1-23-17

# 日本の食の

## 原点から-最終回-

### 佐賀関漁港



大分県  
佐賀関漁港

(有)フーズシステムクリエイター  
佃 朋紀

#### 名前は佐賀だが、 大分県随一の漁港

今回は、日本のブランド魚の頂点である、大分県佐賀関漁港を取り上げることにしました。

日本の魚のうちで、関ブランドはトップブランド



直販店「関の漁場」

と言っても過言ではないでしょう。しかし、佐賀関漁港がどこにあるかということになると、意外にご存知ない方も多いのではないのでしょうか。

その佐賀関に行くには、東京からは飛行機で大分空港まで95分、そして大分空港からはバスを使い、58分で大分駅に到着です。九州の小倉駅からだと、特急ソニック号を使い、78分で大分駅に着きます。そして、大分駅から竹町までは徒歩で移動し、そこからは急行バスに乗って78分で佐賀関に到着します。さらに、バス停から徒歩で1.6km・約21分、ようやく目的の佐賀関漁港にたどり着きます。

苦勞して行くと、実は佐賀関漁港にある「関の漁場」という、漁協が経営しているレストランがあなたを待っています。当然、お目当ての関サバにありつけることとなりますので、苦勞する甲斐はあるのではないのでしょうか。ただ、私の場合は仕事だったものですから、ズルしてこれまでは大分空港からレンタカーを使っていました。





佐賀関漁港

昔、大分空港から大分までは、かつて日本で唯一ホバークラフトが就航していたことがありました。それも寂しいかな、2009年に廃止されてしまいました。かつて、数回ほど私も乗ったことがありました。1971年に就航し、大分空港からホバークラフトの発着場までは約30分。渋滞知らずでした。ですからある種快適ではありましたが、海面を走るだけに荒天には弱く、欠航も時々あったようです。ホバークラフトの揺れも、船の揺れとは異なり、海面を走っているためドスン、ドスンというような振動がありました。今では懐かしい思い出です。

さて、大分という所は、読者の皆さんもご承知のように、日本で最初に一村一品運動が起こった県です。1979年、時の大分県知事であった平松氏が提唱され、1980年から大分県内で始められた地域振興の活動でした。折しもバブル景気に向かい始めた矢先でしたから、さまざまな大分県の地域産品が表舞台に立つことになったのです。現在ではその数が何と336品目、生産額は1,400億円に上ると言われています。

ところで、大分発の一村一品運動は、地方の行政の変革点でもあったように思います。私の記憶では、それまでの地方行政は農業や林業、水産業に力を入れてはいましたが、そのほとんどは施設などのハード面の整備が中心でした。それが1980年代に入り、施設もほぼ整備しつくされ、行政支援のあり方も変わりつつありました。そんな中で、知名度の低い地域産品については売り方が課題となっていたのです。そこに、一村一品運動が突如として出現したものですから、行政が強い関心を持ち、全国に一気に広がったのは当然のことです。ですから、一村一品運動は、行政がハード支援からソフト支援へと流れが変わったきっかけでもあったように思います。

また、大分県は、別の形の地域の活性化の取り組みでも知られています。例えば、湯布院(由布院)です。ダムで沈みそうになった町を、映画の助監督を中心

にしていろいろな人たちが立ち上がり、活性化したのです。その結果、観光地として甦ったのは記憶に残るところです。

## 関ブランドのスター、サバとアジ

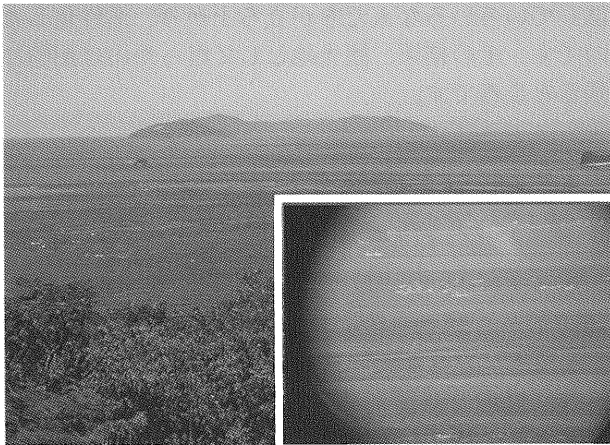
そうした中で、関サバ・アジのブランド化が1988年から始まったのです。大分の一村一品運動としても、実はかなり後発組だったのです。当時魚価安に悩み、漁業者が高齢化している状況で、「何とかしなければ」という思いで始まった取り組みでした。それが、広く世間の注目を浴びることとなったのは、藤原弘達と細川隆元による日曜の朝の『時事放談』というテレビ番組でした。

その頃、サバは関東や関西では「サバの生き腐れ」とか、「サバは当たる」と言われていて刺身で食べる文化がありませんでした。ですから、流通関係者や外食の関係者では、サバを刺身で食べられるということ自体が、ある種驚きだったのです。しかも、時はグルメの時代でしたから。一気に広がる原因でもあったのです。

ところで、サバの場合、当たる原因として考えられるのは二つ。一つは鮮度が悪くヒスタミンが多かった場合、もう一つはアニサキスという寄生虫に由来するアレルギーに起因するものです。「サバの生き腐れ」と言われていた時代と比べると、現代の水産物の流通は温度管理が行き届き、鮮度も保持されるようになった訳ですから、きちっとした鮮度管理さえしておけば、ヒスタミンの問題は解消される訳です。また、アニサキスについても、海域や季節によって経験的に分かる訳です。この点をうまくクリアしたのが、関サバだったのです。

サバの生食は、実はそれ以前からも九州や山口などでは当たり前だったように思います。これらの所では、瀬についたサバが冬場はマグロより高い値段で販売され、消費者は刺身で食べていたのです。知らなかったのは、関東と関西の消費地だけだったのかもしれない。私も、20年ぐらい前に下関に行った折、1本1,000円以上もするサバを刺身で食べ、感動したことがありました。ある場所では、当たり前だったのかもしれない。

さて、その「関」というブランドが冠せられていたのはサバ、アジばかりではありません。イサキ、タイ、ブリがあります。この5魚種が登録されたのが、いわゆる関ブランドなのです。しかし世の中では関アジと関サバだけが知られ、イサキやタイ、ブリはほとんど知られていません。彼らは、影の関ブランドなのです。



速吸の瀬戸を望む



面買（つらが）い風景

ところで関ブランドが成功した理由のもう一つに、ストーリーがあったことも指摘されています。獲れる場所ですが、それが写真の所です。速吸の瀬戸と言われている場所で白波が立っており、潮の流れが速いことが分かります。時速10km/h程度になると言われ、船の操船も大変です。そんな中で、疑似餌で釣るのです。コマセ釣りはもちろん禁止。しかも、釣れたサバ、アジは、手で触れることなく針から外し、魚槽の中へ。船は、漁協扱いであれば、佐賀関漁港の外側にある生簀へと向かい、漁協の担当者が魚槽からタモで魚をすくい、尾数を確認しそのまま生簀に入れます。その際に、担当者が「カン」で重さを計るのです。それを、彼らは「面買い（ツラガイ）」と呼んでいます。

また、ストーリーを補強する形で、大学の教授も他の産地のサバに比べて脂がのっている調査結果を発表されたりしていました。このように、関アジ、関サバについては、ブランド化に関する要素が見事にクリアされ、理にかなった動きだったのです。しかもいろいろなメディアが取材に訪れ、快く協力することによって、さらに知名度が上がり、日本国内で知らない者がいないほどのブランドへと一挙に駆け上って行ったのです。これが、関ブランドのサク

セスストーリーということになりますが……。

ただ、現在は新たな課題が生じているといいまします。それは、関サバの漁獲が不安定であり、関アジは小型化してきているということが原因だそうです。今や、ブランドの維持は大変なようです。その他に、漁場が競合している目と鼻の先の愛媛県の三崎漁協では、新たに「岬サバ、アジ」としてブランド化を図っていますし、もう一方ではサバのブランドが、清水サバ（ゴマサバ）、旬サバ、松輪サバ、八戸前沖サバなど、多数のブランドサバが出現しています。もちろん、ブランドアジも同様です。こうなると、ブランドとは言っても、巷にはあふれかえっているのです。

ところで、関サバは他のサバに比べて目鼻立ちがいくらかほっそりしていて、精悍なような感じがするのです（後の写真をご参照ください）。ちと、美形なのかもしれません。サバ界（？）にも、美形のサバがいるようです。

## 生簀から取り立てのサバを食べる

ところで、大分での食欲のそそられる話を二つ。

一つは、別府湾で漁獲されているハモです。ちょうどいいサイズは、1本500g程度だと言います。ところが、大分県で見たハモは、半端な大きさじゃありませんでした。体長2メートルを超える巨大ハモも漁獲されるのです。知人が調理をしていたので、巨大ハモを見せてもらいました。牛や豚にヒレ肉がありますが、実は巨大ハモにはヒレ肉があるようなのです。2mクラスのハモで、胴周りが15cmを越えるようなものになると、ハモを捌くと、骨のない直径3cmくらいの肉が、左右2本とれるそうです。このハモのヒレ肉の薄造りは、ほんのり脂ものり、甘さもあって、フグに勝るとも劣らず、なのです。

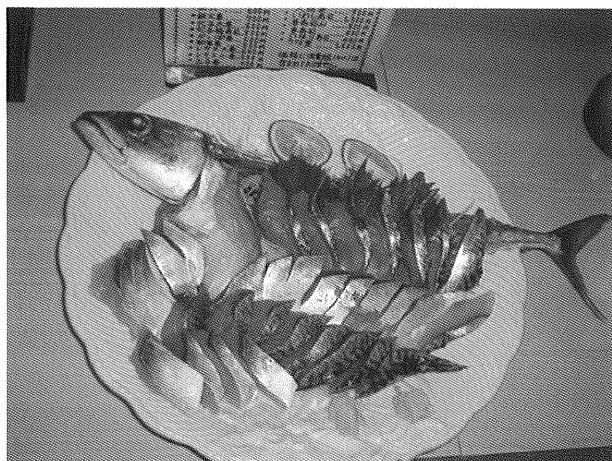
もう一つは、大分で漁獲される魚で6月に旬を迎える魚です。それは、関ブランドにも登録されているイサキなのです。このイサキは、私が毎年6月の時期に食べるのを楽しみにしている魚の一つです。というのも、大分のイサキは6月には丸々と肥えて、旬を迎えます。大阪市場などではとびきりの価格で取引されているようですが、この時期のイサキを大分では特に「麦はんさこ」と呼んでいます。というのも、6月は麦秋といわれるように、麦刈りのシーズンなのです。麦刈りの忙しい時期に漁獲される魚だから、そう呼ばれるようになったそうです。食べてみられてはいかがでしょうか。

さて、関ブランドのお魚料理はというと、料理の王道は姿造りでしょう。写真のサバが、関サバです。

何となく細身に見えます。この時、佐賀関へ行き、「関の漁場」に入ろうとしたのですが満席だったために、別のお店を探して入ったのです。すぐに、関サバを注文したところ、「今、魚を仕入れてくるから」と言われ、親父さんが外へと出かけて行きました。数分後に店に戻ってきて、生簀から関サバを仕入れて来たとの話を聞きました。注文が入ってから仕入れに行くという、究極の贅沢ができたのです。というのも、小さい寿司屋さんでは、関サバを1本頼むお客さんはほとんどいないそうで、また、鮮度落ちもあるし、事前に仕入れたのではリスクも大きいということで、注文があれば生簀に買いに行くということになっているらしいのです。

活メしたばかりの関サバを食べました。死後硬直前ですから、食感は柔らかく、かといって噛み切りにくいのですが、噛むことにより徐々に関サバの味が口の中に広がって行きます。確かに、東北などで漁獲されるサバとはまったく違った関サバの食感と味が楽しめました。

この時は少々贅沢にも、関サバにこだわってしまいました。やはり、寿司にしてみるとどうかということで、たまたま店で仕込んであった関サバのバッテラをお願いしました。身の厚いサバがご飯の上に贅沢にのっかっています。浅くメられた関サバは熟成し、活メされた直後のものとはまた異なり、旨味が口の中に一挙に広がりました。関サバをめぐる贅沢を味わったひと時でした。やっぱり、関サバを食うには、佐賀関に限るような感じがした一日でした。もう一品は、関ブランドのイサキ(麦はんさこ)です。6月には丸々と肥え、それを皮付きの焼き霜造りにして食べるのが、最高です。魚の皮と肉の間の脂が、程良く身に回り、口の中に甘みが広がってくるのです。写真は残念ながらありませんが、想像してみてください。ちょうど、本号がお手元に届く頃、旬の魚になっているはずですよ。



関サバの姿造り



関サバの棒寿司

### 虫の目だけでなく、 魚の目、鳥の目を

今、佐賀関のブランド魚も、新たな課題を抱えていることは、既に述べて来た通りです。次の新たなステップに向かうために、現状を分析し、時代の流れを読み、全体を俯瞰することが重要ではないでしょうか。このことはどの業界も共通しているように思います。かつて、このコラムでも書きましたが、三つの目、すなわち虫の目、魚の目、鳥の目というものが必要ではないでしょうか。それが、私が読者の皆さまにお伝えしたいことなのです。われわれは、とにかく虫の目だけに陥りがちですが、物事を大きく捉え対応して行くことが、これから重要なことではないかと考えています。

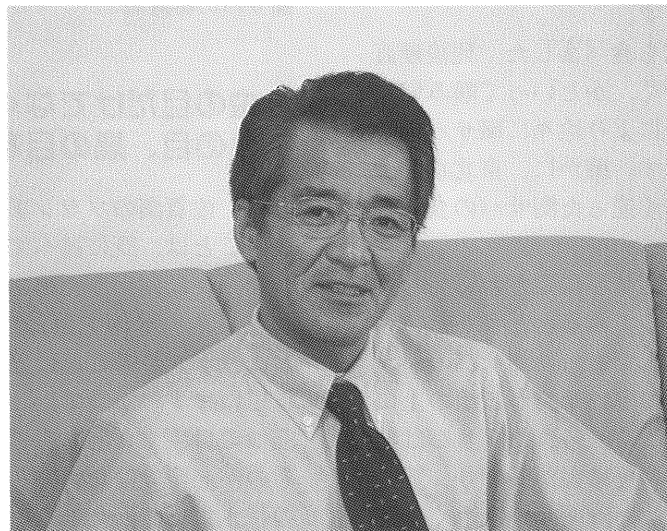
厨房機器という業界が、日本の外食産業等の基盤を支えておられる訳ですが、将来を考えるには時代の流れ、全体の位置付けを踏まえながら、大局的な見地の下に、外食産業等を発展させて行かねばならないものと思います。是非とも、日本の外食産業等を皆さまのお力により、元気にしていただきたいと願っております。

さて、本号で私の連載は最後になります。1年と2ヵ月にわたり、拙稿をお読みいただきありがとうございました。ここで取り上げた場所、食材を、これからも皆さんで楽しんでいただければありがたいです。

支 部	会員No.
中四国	3507

## タカラ産業株式会社

厨房機器から設計・施工、メンテに小物、各種加工まで。  
お客さまのご要望に各分野のエキスパートが全力で取り組む総合厨房。



代表取締役  
河本 義登

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

1966年12月7日、内田光教が津山市船頭町にて創業。家庭用流し台、風呂、ガス器具を販売し、高度成長期に入り、業績も順調に上がり、1972年5月、現住所に社屋を新築し移転しました。

1974年4月、資本金500万円で、タカラ産業(株)を設立致しました。主に一般家庭を対象に厨房器具・機器・流し台・浴槽・給湯器等を販売し、同時に建

物リフォームも手掛けるようになっていきました。

1976年3月、岡山県から建築一式工事業の許可を取得し、後に管工事業、内装仕上げ工事業の許可も取得致しました。

1983年10月、内田が一級厨房設備士資格を取得し、学校給食施設、福祉施設、ホテル等の設計施工に携わるようになりました。

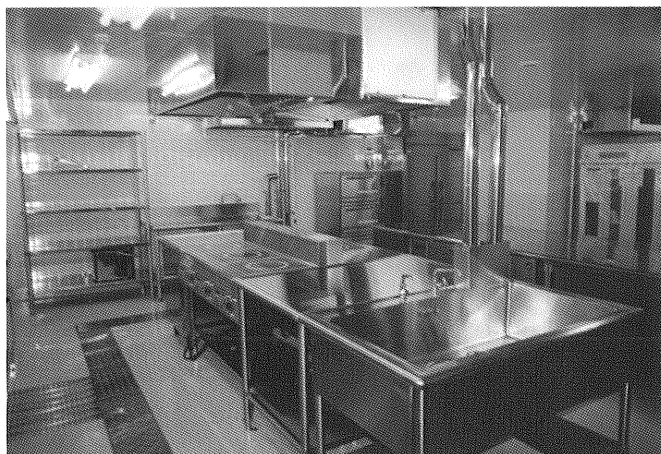
1944年10月、当時専務だった私が、一級厨房設備士資格を取得、本格的に厨房室の設計施工に携わり、より良質、安心、安全な商品研究のため、広く情報を得るために厨房メーカーの展示会にも足を運び熱心に取り組んだ結果が現在に及び、多くの信頼を持てていると思います。

2001年5月には、私が代表取締役社長に就任しました。公共事業が縮小されていく中、業績も順調に運び、不良債権も出る中、新規の顧客の開拓や他社にないオリジナリティの高い取り扱い商品の先取り、また環境に配慮した現場の施工など、数々のアイデアを打ち出し現在も続いています。

2011年12月には、創業45周年を迎えました。



本社全景



同社による施工例



——提供している製品・サービスについてお願い致します。

業務用厨房機器(各メーカー)全般をはじめ、設計・施工、メンテナンス、さらには調理小物から道具まで、すべてのお客さまのニーズに即対応しております。

また、環境保全にも注力しており、細菌～真菌(カビ)の根本からの死滅除去の施工や、調理員の方々の転倒事故を防ぐ「防滑施工」も行っております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社は一級厨房設備士をはじめ、建築士・建築施工管理技士・インテリアコーディネーター・福祉住環境コーディネーター・健康住宅アドバイザー・リビングスタイリスト・整理収納アドバイザーから、食品衛生管理者まで在籍しており、長年培われてきた水回りを中心とした建築力と設備力と厨房ノウハウのコラボによって、厨房室全体をプロデュースすることが得意であります。

その際同時に、食材の安全・安心から、作業する人の安全・安心も視野に入れ、トータルでの提案を致します。

——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。

世界の中でも先進であり続けてまた、日本の技術は素晴らしいものがあります。今後も常に先駆けに努め、世界の厨房工業をリードする日本厨房工業会であってほしいものです。われわれも微力ながら当工業会の発展に向けて、がんばりたいと思います。

- 設立  
1974年4月19日
- 代表者  
河本 義登
- 資本金  
1,000万円
- 従業員数  
14名
- 業種  
厨房設計施工・住宅設備販売・施工
- 主要取引先  
福祉施設・官公庁
- 本社  
〒708-0843 岡山県津山市国分寺118-4  
TEL0868-26-0155 FAX0868-26-3637
- 支店、関連会社  
大阪事務所：大阪心斎橋  
プロテアテクノ：福岡市
- ホームページ  
<http://www.takara-s.jp>

# 最新外食トレンド2013

## No.6 中食産業の現状と課題

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

消費者のライフスタイルは年々変化し、それに伴って食スタイルも変化して来ている。また、前回述べたように食の最前線はファッションに通じる所があり、消費者ニーズを的確に把握する必要性が重要となってくる。

そのような状況の中にあって、持ち帰り弁当や惣菜などを担う中食産業は、消費者の多様な生活行動や食スタイルの変化などに対応することで、堅調に拡大している。

今回は、この堅調に拡大している中食を産業サイドから検討することにする。

### 2. 中食市場規模

中食のマーケットは、従来、経済産業省の商業統計表にある料理品小売業の年間販売額を中食産

業市場規模として使用していた。

料理品小売業とは、「主として料理品を小売りしている事業所」をいい、中食産業市場規模は事業所が取り扱っている商品の中で最も多く売り上げている商品が料理品、すなわち調理済み食品である事業所の年間販売額の合計であった。

しかしこの料理品小売業には、中食を牽引して来たコンビニエンスストアやスーパーは含まれておらず、従って、コンビニエンスストアの弁当・おにぎり、惣菜、調理パン等の調理済み食品やスーパー等の中食商品が入っていないなどの課題があった。

そのため、筆者を含む当時の(財)外食産業総合調査研究センターが、コンビニエンスストアやスーパー、デパ地下の中食商品もマーケットに反映されるような市場規模として、「中食商品市場規模推計値」の手法を開発した。

この中食商品市場規模は、文字通り、中食商品に注目した推計手法であり、産業ベースの料理品小売

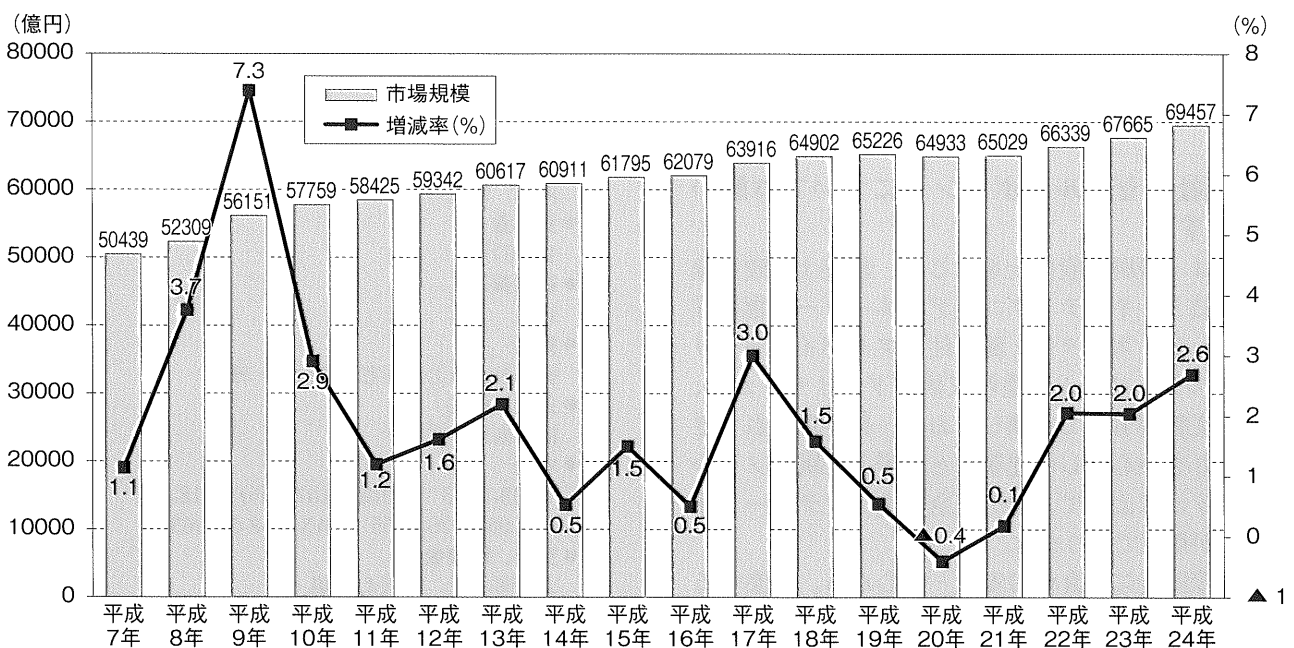


図1 中食商品市場規模推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」、経済産業省「商業統計表特定業態編統計編」などを基に筆者が推計

業の年間販売額と対象を異にしていると同時に、商品ベースの方が、コンビニエンスストアやスーパーの中食商品も含まれることから、より現実性のあるマーケットと考えられる。

推計の基本となるデータは、総務省統計局「家計調査年報」、経済産業省「商業統計表特定業態編統計編」などの公式統計を基に推計を行っている。

その中食商品市場規模を見ると、平成6年（4兆9,890億円）以降、年々拡大し、平成13年（6兆617億円）には6兆円台になり、平成24年（6兆9,457億円）には約7兆円規模となっている。

その伸び率を見ると、平成9年で7%以上の増加率を示したが、その後は、1.5%前後の増加率で推移している。

この期間で、唯一前年実績を下回ったのは、平成20年（対前年増減率0.4%減）であった。同期間の外食産業市場規模は、前年実績を下回っている年が多いことから、中食のマーケットは比較的堅調に推移していることがうかがえる。

### 3. 中食のターゲティング

中食市場は外食市場に比べて比較的堅調に推移していることが分かったが、中食がターゲットとする客層はどこに存在するのか、家計調査を基に見ることとする。

まず、男女平均の外食率（食費に占める外食費の割合）は平均で31.8%であるが、34歳以下では49.4%であり、男性で見ると、その割合は52.0%と食費の半分以上を外食に当てていることが分かる。

しかし、外食率は、年齢階級が上昇するにつれて低下しており、34歳以下と60歳以上では、外食率は大きな格差となっている。

一方、調理食品率（食費に占める調理食品支出額の割合、いわゆる中食支出額の割合）は、男女

平均では13.8%であり、年齢階級別に見ると、35～59歳が14.9%と比較的高く、次いで34歳以下の14.1%、60歳以上の12.9%となっている。男性は、35～59歳で15.7%と高くなっている他、他の年齢階級では14.5%前後となっており、特に65歳以上では14.7%と、60歳以上より上昇している。

この状況を見ると、外食の年齢階級より格差があるのとは異なり、各年齢階級で大きな格差がないことが分かる。

これらのことから、外食では、60歳以上の外食率が高くても、それ以上に高い34歳以下に客層を絞らなければならないが、中食では、各年齢階級すべてを対象とすることが出来る。そのため、今後人口が増加する高齢者への対応も、比較的外食よりも容易に参入できることが予想される。

既に中食の牽引役であるコンビニエンスストアでは、高齢者向け惣菜や弁当の宅配を実施している他、若者向けのサービスとして挽き立てコーヒーのテイクアウトも実施しており、各年齢階級層をターゲットにして商品展開を実施している。

### 4. まとめ

中食産業が伸びて来た要因は冒頭でも述べたが、単身世帯（高齢者の単身含む）の増加、女性の社会進出、消費者の簡便志向、中食商品の味の進化などが挙げられる。

しかし中食が伸びて来ると、中食以外の食関連企業の参入や販売価格などの競争も激化して来る。その中で中食産業の産業構造は、外食や小売同様、中小企業のウエイトが高く、それらの中小・零細中食企業の生き残りは深刻な問題となる。

食材調達では、販売価格の値頃感を出すために輸入食材を使用せざるを得ない状況で、消費者の安全・安心志向への対応が課題となってくる。

将来的には、人口減少、高齢化社会の進展、単身者の増加などにより中食ニーズがますます高くなると予想されるが、その中で中食産業と消費者が共に納得するためにはどのようにすればいいのか、提供サイドの中食産業も模索し始めているように思われる。

		単位:%				
		平均	34歳以下	35～59歳	60歳以上	うち65歳以上
平均	外食率	31.8	49.4	38.2	21.5	20.0
	調理食品率	13.8	14.1	14.9	12.9	12.9
	外部化率	45.6	63.5	53.1	34.5	32.8
男性	外食率	41.7	52.0	43.6	31.9	29.4
	調理食品率	15.0	14.7	15.7	14.4	14.7
	外部化率	56.8	66.8	59.3	46.3	44.0
女性	外食率	20.8	43.2	24.6	15.9	15.7
	調理食品率	12.4	12.6	13.2	12.1	12.1
	外部化率	33.1	55.8	37.8	28.1	27.8

表1 年齢階級別、単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率

資料：総務省統計局「平成24年家計調査年報」（単身世帯）

## 【1】4月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は15件で前年同月の30件に対して50.0%。

## (2) 特徴

◇事故クレームは、使用18年のガス瞬間湯沸器の排気口から火が出て屋根の一部が焼損したの1件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、しばらく使用せずに冬を越したガス給湯器を春になって使おうとしたら凍結し、故障していることがわかった。設置者は、水抜きについて何も言わなかったが、告知する義務はないのか等7件。

◇問合せは、ガス給湯器のリモコンが故障したので見てもらったら、裏面の空気穴のような隙間から小さな虫が入ったことが原因だと言われた。製品に問題があるのではないか等7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	2	1	3(20.0)
事業者	1	0	0	4	5(33.3)
司法・行政	0	0	5	2	7(46.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(6.6)	0(0.0)	7(46.7)	7(46.7)	15(100.0)

注) 前年同月の受付件数は30件、事故クレーム件数は3件

## 【3】主な関係行事

(1) 事故調査：一般財団法人日本ガス機器検査協会大阪検査所（4／12）

## 【4】事故クレーム

## ①ガス瞬間湯沸器の排気口から火が出て屋根の一部が焼損

◇約18年前に集合住宅に設置された壁組込設置式のガス瞬間湯沸器の排気口から炎が出て屋根の一部が焼損した。メーカーは経年劣化との見解だが、オーナー様は欠陥品であると主張している。機器を調査して公正な判断をお願いしたい。

◆外部検査機関とともに調査したところ、使用年数、点検不実施の現状から考えて、長期間の使用により熱交換器に煤が徐々に付着して閉塞され、完全に燃焼が維持できなくなり、一部未燃ガスが排気口から排出されてから燃焼する状態となった。設置上の問題も相まって、今回の事故が発生したと推測される。今後は設置位置の変更や安全装置が付いた新品交換をご検討いただき、定期点検を受けていただくよう注意喚起した。

## 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

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。

## 〔申出概要〕

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等はなく、圧力がかかった形跡もない。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。

## 〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、圧力安全装置は正常に作動しており接合部にも異常はなかった。使用中、仮に容器の圧力が高くなった場合は、圧力安全装置が作動して容器が外れるが、その力で容器が飛び出すことは考えられない。また、容器の膨張やカシメ部の破断は確認されなかったし、容器内にはガスが残っており、爆発していないのは明白である。容器側面の変形やキズもパソコンや他の何かに当たった時に生じたものにしては不可解である。以上により、容器が飛び出した原因は特定できないが、カートリッジガスこんろ及びカセットこんろ容器には異常が認められず、製品自体の欠陥とはいえない。



## 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
<b>合計金額</b>			<b>円</b>

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(株)日本厨房工業会

### 注意事項

- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- \* 定期購読での途中解約による返金は行っておりません。ご了承ください。

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

# 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

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。



ラベル見本

## ●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	パッフレッシュ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	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリースャー	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
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	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 I 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	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
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

◇◇6月(水無月)◇◇

1日(土)	衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、 チューインガムの日、梅の日、ねじの日	16日(日)	父の日、和菓子の日、麦とろの日
3日(月)	測量の日	18日(火)	おにぎりの日
4日(火)	虫歯予防デー、ローメンの日	20日(木)	ペパーミントデー
5日(水)	環境の日	21日(金)	夏至、スナックの日、さくらんぼの日
6日(木)	飲み水の日、コックさんの日、兄の日	22日(土)	かにの日
9日(日)	ネッシーの日、リサイクルの日、 ロックウールの日	23日(日)	沖縄慰霊の日
10日(月)	時の記念日、ミルクキャラメルの日、 無糖茶飲料の日	24日(月)	UFOの日
11日(火)	入梅	26日(水)	国土庁創設記念日
12日(水)	恋人の日	28日(金)	ニワトリの日、 パフェの日
		29日(土)	佃煮の日
		30日(日)	大祓、みその日



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納  
入から、飲食店・給食施  
設の設備設計・施工まで、  
業務用厨房に関すること  
は、JFEA会員にお任せく  
ださい。



**全404社**

(2013年5月28日現在)

## ●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店  
北沢産業(株) 札幌支店  
(有)北見厨房  
(株)コメットカトウ 札幌営業所  
サンウエーブキッチンテクノ(株) 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
パナソニックES産機システム(株) 北海道支店  
福島工業(株) 札幌支店  
(株)フジマック 札幌営業部  
細山熱器(株) 札幌営業所  
(株)ホワイトスチール工業  
(株)マグナ 札幌営業所  
(株)マルゼン 札幌営業所  
三浦工業(株) 食機札幌営業課

## ●東北支部

### ●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ●宮城県

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

### ●秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック  
(株)フルタ

### ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

小野地 賢治  
東邦厨房(株)

### ●群馬県

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

## ●埼玉県

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

## ●千葉県

(株)関東三貴  
JFE商事住宅資材(株)  
(株)セルテック  
(株)千葉工業所  
(株)野田ハッピー  
(株)舞浜ビルメンテナンス

## ●東京都

(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  
エレクトア(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーデオテクニカ  
(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)  
シンプロメント(株)

## ●セコムアルファ(株)

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

●長野県  
株伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

●富山県  
株安達工業  
株富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

●石川県  
アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
株マコト

●福井県  
畑中厨房(株)  
株ラポー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
株シンコー製作所  
株セイコー

●静岡県  
泉工業(株)  
株クリエ  
三和調理工業(株)  
東洋厨機工業(株)  
株中松  
株早川製作所  
株原川商店  
株マルゼン厨機(株)  
株山田冷機工業(株)

●愛知県  
株愛知厨房製作所  
株AIHO  
株イシダ厨機(株)  
株エムラ販売  
株オザキ(株)名古屋営業所  
株押切電機(株)  
株兼八産業(株)  
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  
株シーケークリーンアド(株)  
株シンボ(株)  
株大有設備工業(株)  
株タニコー(株)中部事業部  
株中日厨房設備(株)  
株厨林堂  
株豊田エイタツ  
株(株)中西製作所名古屋支店  
株ニチワ電機(株)名古屋支店  
株日本洗淨機(株)名古屋営業所  
株日本厨房工業  
株日本調理機(株)中部支店  
株服部工業(株)  
株パナソニックES産機システム(株)中部支店  
株パロマ  
株福島工業(株)中部支店

株フジマック名古屋事業部  
株ホシザキ電機(株)  
株マルゼン名古屋支店  
株メイター  
株横河電子機器(株)中部営業所  
株ライチ  
株リンナイ(株)  
株渡辺事務所

●三重県  
株(有)アイジエー  
株ウサミ  
株スズカン(株)  
株タチバナ製作所  
株(株)中部コーポレーション  
株三重特機

## ●関西支部

●滋賀県  
株大洋厨房(株)

●京都府  
株FKK(株)  
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  
株アサヒ装設(株)大阪営業所  
株旭調理機(株)  
株エース厨房機器製作所  
株エフ・エム・アイ大阪本社  
株エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店  
株王子テック(株)大阪営業所  
株大穂製作所大阪営業所  
株オザキ(株)大阪営業所  
株尾高厨房器製作所  
株川泰  
株関西スチールネット(株)  
株北沢産業(株)大阪支店  
株クウケン(株)  
株クラコ  
株晃洋厨機(株)  
株コメットカトウ大阪営業所  
株(有)コヤマ  
株サミー  
株三喜ゴム(株)  
株三宝ステンレス工業(株)  
株三和厨房(株)  
株(株)シルクインダストリー  
株千田  
株(株)ぞう屋  
株(株)ダイフィル  
株タニコー(株)関西事業部  
株土谷金属  
株常盤ステンレス工業(株)  
株直本工業(株)  
株(株)中西製作所  
株ニチワ電機(株)大阪支店  
株日本洗淨機(株)大阪営業所  
株日本調理機(株)関西支店  
株パナソニックES産機システム(株)近畿支店  
株ヒゴグリラー(株)  
株(株)ヒロ・インターキッチン  
株福島工業(株)  
株(株)フジマック近畿事業部  
株(株)扶洋  
株(株)達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  
株(株)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(株)マルゼン大阪支店  
株(株)明和製作所  
株山岡金属工業(株)

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

●奈良県  
株(株)シンコー

## ●中四国支部

●鳥取県  
株(有)エフエスエーシステムズ

●島根県  
株(株)ホクサン厨機(株)

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

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

●徳島県  
株(有)東四国厨房設備

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

●愛媛県  
株(有)厨房のウエマツ  
株(株)マクロキッチンギグフジ

## ●九州支部

●福岡県  
株(株)AIHO九州支店  
株(株)アサヒ装設(株)福岡営業所  
株(株)伊藤産業(株)  
株(株)エムケー厨設(株)  
株(株)王子テック(株)  
株(株)大穂製作所  
株(株)オザキ(株)福岡営業所  
株(株)北沢産業(株)福岡支店  
株(株)九州イトミック  
株(株)コメットカトウ九州営業所  
株(株)タニコー(株)九州事業部  
株(株)中西製作所九州支店  
株(株)西日本ステンレス工業(株)  
株(株)ニチワ電機(株)福岡営業所  
株(株)日本洗淨機(株)福岡営業所  
株(株)日本調理機(株)九州支店  
株(株)ネオシス福岡工場  
株(株)パナソニックES産機システム(株)九州支店  
株(株)福島工業(株)西日本支社  
株(株)フジマック福岡営業所  
株(株)ホシザキ北九(株)  
株(株)細山熱器(株)福岡営業所  
株(有)丸枝  
株(株)マルゼン福岡営業所

●長崎県  
株(株)長崎日調

●熊本県  
株(株)インヌキチヨウリ(株)

●大分県  
株(株)中栄工業

●宮崎県  
株(有)丸一厨房

●鹿児島県  
株(株)第一食器  
株(株)ホシザキ南九(株)

## 賛助

株(株)あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
株(株)ADEKAクリーンエイド(株)  
株(株)S・TEC(株)  
株(株)大阪ガス(株)  
株(株)岡山ガス(株)  
株(株)関西電力(株)  
株(株)キッチン・バス工業会  
株(株)西部ガス(株)  
株(株)四国電力(株)  
株(株)商工サービス(株)  
株(株)仙台市ガス局  
株(株)中国電力(株)  
株(株)中部電力(株)  
株(株)ディパーシー(株)  
株(株)東京ガス(株)  
株(株)東京サラヤ(株)  
株(株)東京電力(株)  
株(株)東邦ガス(株)  
株(株)東北電力(株)  
株(株)一般財団法人日本ガス機器検査協会  
株(株)一般社団法人日本ガス協会  
株(株)一般社団法人日本能率協会  
株(株)広島ガス(株)  
株(株)北海道ガス(株)  
株(株)メガソフト(株)

■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3
(株)大道産業	後3
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
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	前8

(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



●太平洋戦争の大転換点となったのが、1942年6月のミッドウェーでの惨敗だが、映画『二百三高地』等を手がけた脚本家・笠原和夫は、その敗因の理由の一つに、複数の命令が出される日本軍の癖を挙げている。ミッドウェー島攻略と米艦隊攻撃を指示したために、結局どっちつかずの行動になってしまった、という論である。●良く言えば柔軟に対応しろということだが、悪く言えば行き当たりばったりの対応を迫られる訳で、きちっとスケジューリングして根回しして始めた計画に、それを平然と無視した件が割り込んで来て全体に影響がしてしまうような感じである。●映画『八甲田山』だと、高倉健の部隊が精鋭と慎重な計画で冬の八甲田を越えたのに対し、北大路欣也の部隊は上層に受けようとした三國連太郎の、視野の狭い見栄と建前により装備も現地の案内人も外されて大部隊での移動となり、さらに現場に介入されて指揮系統が混乱した結果、遭難してしまう(もちろんこれは事実に基づくフィクションで、実際は微妙に違う)。●近代組織論の雄ともいえるチェスター・バーナードは、組織内の命令がうまく行かないのは、命令が組織目的と矛盾する、コミュニケーションが理解不可能等、複数の理由を挙げている。それらを温存させていては、その組織の発展はないだろう。●今度小栗旬主演で制作される『宇宙海賊キャプテンハーロック』の、アルカディア号の乗組員たちなんて、実に理想的な組織であったと思うが、それははるか未来の話である。

# 厨房

平成25年6月5日発行

第50巻/第6号 (No.528)

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/水上強  
 松尾圭次/精松弘充  
 岩崎正明/戸田史子  
 三島博史/山中岳  
 安藤哲夫/中村昌昭  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 挿絵 春兆

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

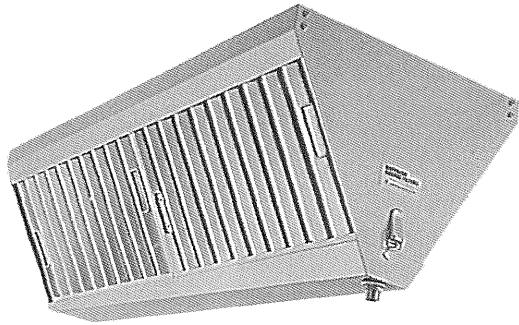
本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行  
 年間購読 5,040円(税込)  
 半年購読 2,520円(税込)  
 会員購読料は各年度会費中に含まれます。

業務用厨房排気グリスフィルタ

## バッフレッシュII

BAFFRESH II



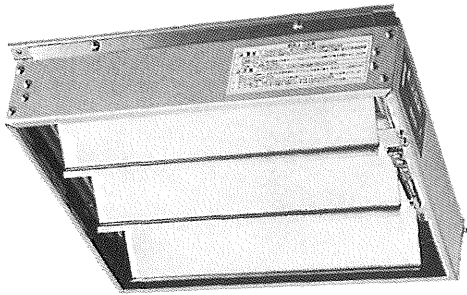
●特長

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

業務用厨房排気ダンパー

## BFガードII

BF GUARD II



●特長

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

# グルメ志向を

# 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



# スギコ産業株式会社

■製造元

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

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

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



## コンパクトでも本格派

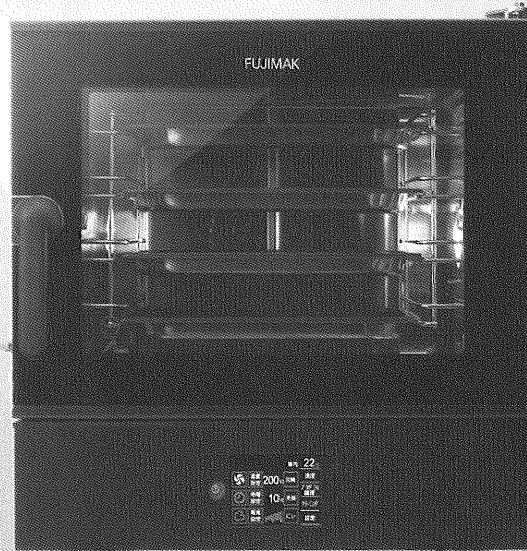
小型スチームコンベクションオーブン

# 「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/](http://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 九州事業部 092-431-4664

東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271 海外事業部 03-3434-6662

北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710 システムキッチン事業部 03-3434-7262

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

**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。

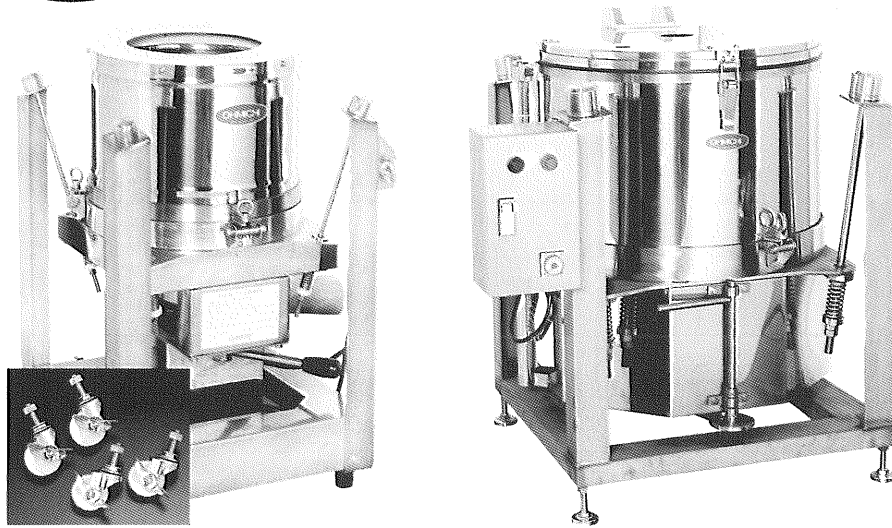
**厨房図面作成・レイアウト 無料作成**

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。



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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

# おいしい、を奏でるアイホーの厨房機器。



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

**IHO** 株式会社 **AIHO**

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](http://www.nitcho.co.jp)

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

料理をつくる仕事は、  
幸福をつくる仕事かもしれない。

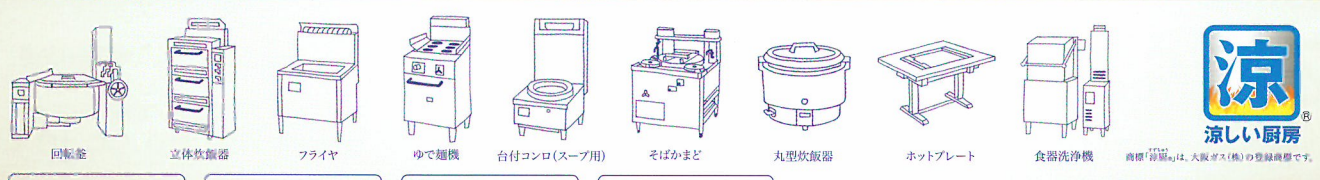
おいしいものを食べる。  
そして、心から満たされた気持ちになる。  
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、  
人にとっていざばん身近な幸福かもしれません。

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

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

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

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



- 快適**  
快適だから働きやすい。
  - 経済的**  
涼しいから空調コストも低減。
  - 安心**  
熱くないからヤケ下の心配なし。
  - 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