

7

JUL.
2013
No.529

第50巻 第7号NO・529
平成25年7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。

厨房鉄人

management

work

education

earth

第47回定時総会報告

新会長・副会長ご挨拶

タニコー(株)・福島小高工場
復興記念式典報告

フジテレビ『ほこ×たて』で2連覇!
(株)ショウワ藤村氏に聞く

新連載 小倉朋子の食・心・美

新連載 強力!厨房の鉄人への道

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L大容量のガス式 スーブウォーマー

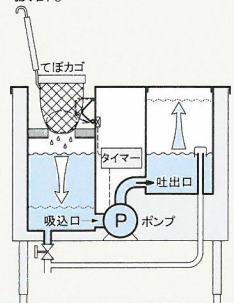
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD103 G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

ポンプが多量の水を吸い込むときの負圧を応用した前例のない構造（下図）そのため従来の真空掃除機の吸引方式と異なり水切り水がモータや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。



超低騒音



DM17

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式 / 2リフト式

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



UM241

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

大阪営業所 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
 名古屋営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
 仙台営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
 新潟営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
 福岡営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができません。

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。

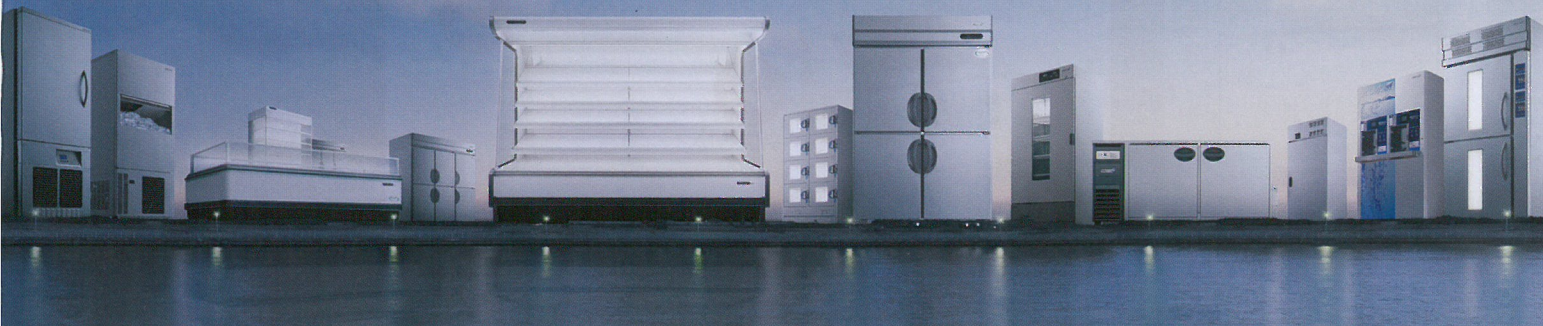
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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

誘導加熱式

IHシリーズ

脱!
3K宣言
(危険・きつい・汚い)

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

安全・快適・ハイパワー!
安心メンテナンス。
快適な厨房づくり。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA

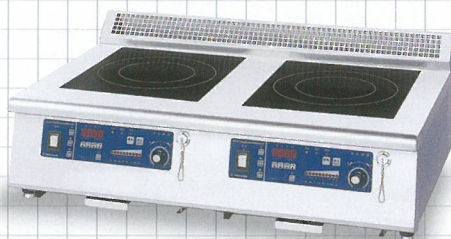


MIRC-27N2

MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA



MIR-1055TA-N

特許登録済



特許登録済

MIR-5TA-N

MIR-5TA-N MIR-1055TA-N IH調理器(エコミータイプ)

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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

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

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

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

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



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。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程において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真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



カゴごと食器類洗浄システム
NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco01

eco02

eco03

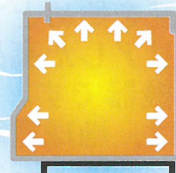
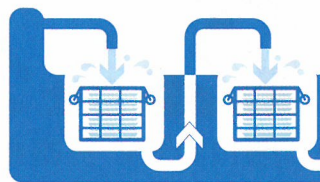
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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



ISO9001:2008
認証取得工場[奈良工場]



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

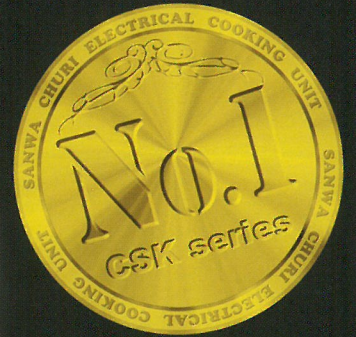
カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



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)

お客様の笑顔のために

食材の鮮度、美味しさと安心・安全、さらに「省エネ」を提供
業務用冷凍・冷蔵庫 Kシリーズ

業界トップクラスの省エネ性能
Kシリーズ 新登場!

NEW



SRR-K1281 (ピラー有り)

Kシリーズの省エネ性能*

SRR-K1281 (ピラー有り)



SRF-K1283 (ピラー有り)



SRR-K1281C2



*省エネ率(2007年発売Gシリーズと年間消費電力量を比較した場合)

冷却ユニットに新規制御プログラムを搭載

- コンプレッサ周波数
- コンデンスファン回転数
- フレームヒーター通電率

「エコナビ」を搭載



※年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年度版)で決められた測定方法及び計算方法において得られた値を表示しています。
測定方法: 周囲温度30℃、周囲湿度70%以上、庫内温度 冷蔵4℃以下、冷凍-20℃以下、扉開閉回数 冷蔵5分ごとに1回 計72回/日 冷凍15分ごとに1回 計24回/日 使用時の消費電力量は、設置の仕方、各庫内の温度設定、周囲湿度や湿度、ドア開閉頻度、新しく入れる食品の量や温度、使い方等により変動する場合があります。
省エネ率(%)=(1-Kシリーズ消費電力量/Gシリーズ消費電力量)×100 2013年5月現在

パナソニックES産機システム株式会社

〒110-8534 東京都台東区上野1-1-10

www2.panasonic.biz/es/cold-chain/freezer/k/

冷凍・冷蔵庫 Kシリーズ

検索 

お問い合わせは
各支店まで

北海道支店…TEL.011-817-7131 東北支店…TEL.022-739-7534 首都圏支店…TEL.03-6364-8881 中部支店…TEL.052-209-6460
近畿支店…TEL.06-6125-2608 中四国支店…TEL.082-279-8770 九州支店…TEL.092-472-3400

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、
周りの人に安穏を。

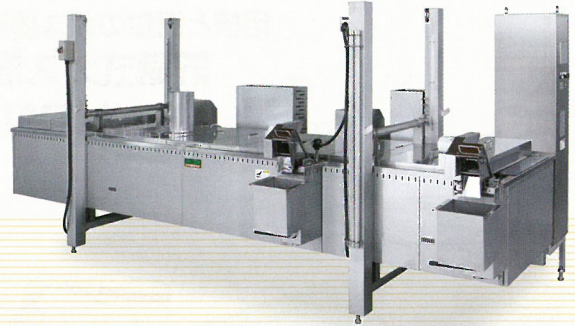


優れた熱効率

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 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



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 ☎ (092) 474-0801 (代表) FAX (092) 474-0805
(スタジオYビル)

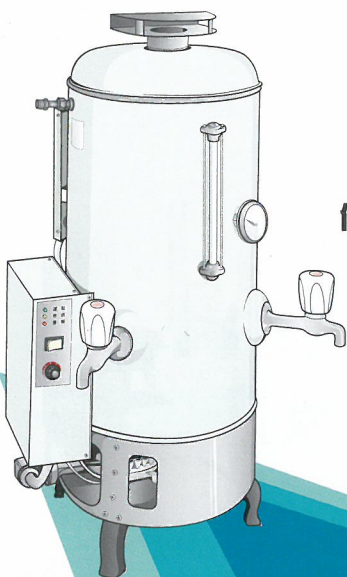
ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

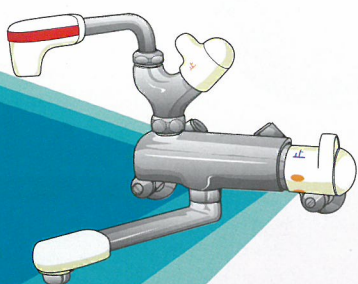
- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低放射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマン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

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

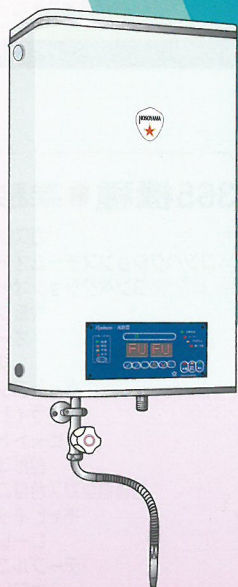
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20 TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19 TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 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

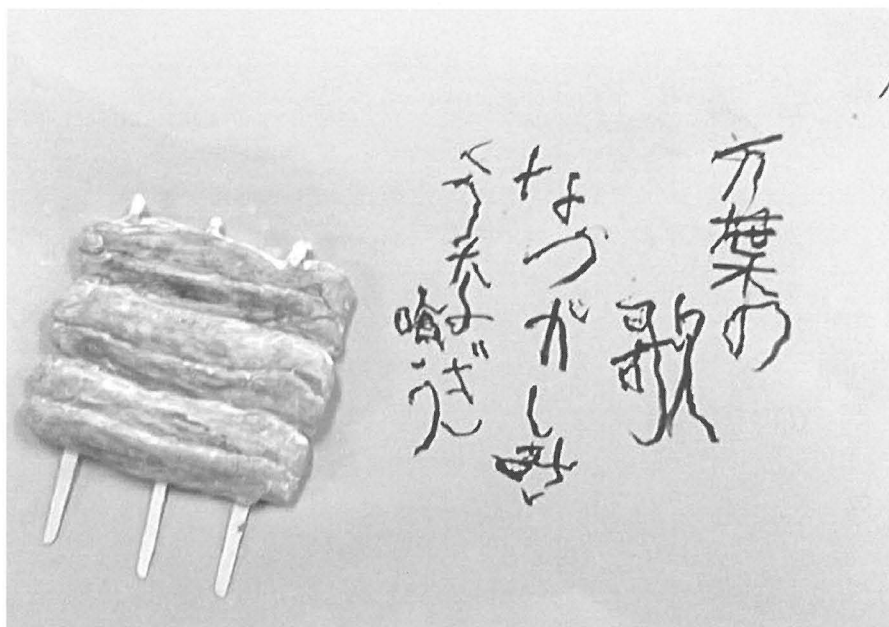
CONTENTS

工業会関係	11	巻頭によせて [会長就任のご挨拶] ————— (一社) 日本厨房工業会 会長 渡辺 恵一
	12	平成25年度第1回理事会報告
	15	第47回定時総会報告
	19	新任副会長のご挨拶
支部だより	21	関西支部、北海道支部、関東支部が総会を開催
関連団体	22	FOOMA JAPAN 2013国際食品工業展が開催
会員の広場	23	タニコー(株)が福島小高工場復興記念式典を開催
	24	(株)ショウワの食器洗浄機が『ほこ×たて』で2連覇達成!
E S S A Y	36	新連載 小倉朋子の食・心・美 (1) ダイエット [前編] ————— (株)トータルフード 小倉朋子
厨房業界	38	新連載 強力! 厨房の鉄人への道 (1) 外食産業の現状と今後、厨房業界の役割は? ————— NRTシステム(株) 畑 治
企業訪問	46	会員企業が語る! (65) ————— (株)ウィンターハルター・ジャパン
厨房業界関連情報	48	最新外食トレンド2013 (7) 法人交際費の動向と外食の関係 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [うなぎ]
	14	工業会だより
	25	暑中名刺広告
	35	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	50	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
	52	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	54	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【うなぎ】



万葉の歌なつかしみうなぎ喰う

国際的な、シラス^{シラス}の高騰で、古代からの日本庶民の夏痩せの特効薬が、今年は口にし難くなりそうな気配濃厚らしい。

千数百年前、すでに盛時を迎えていた万葉集の歌。

その冒頭の部分に、

石麻呂に我れ物申す夏痩せによしといふものぞ鰻捕り食せ

と、親しい人に呼びかける一首があり、さらに、痩せ痩せも生けらばあらむを将やはた鰻を漁ると一河に流れなとも添えている。

まさに嘲笑そのものという気にもなるが、お互いに許し合っている親しさも、伝わって来るようだ。

そんな雰囲気になさわしい、楽しい味わいを醸し出す鰻なのだ。スナナリ引き合いに出されるくらいだから、相応に普及し愛好されていたのは確かだ。

丑の日に定着するのは、江戸の平賀源内以後だとしても、土用鰻は、古代から日本人の大好物だったのだ。



会長就任のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会

会長 渡辺 恵一

このたび福島前会長の後任として、日本厨房工業会会長の重責を引き受けることになりました渡辺でございます。福島前会長の輝かしい功績に一步でも近づけるよう、精いっぱい努めて参る所存でございます。諸先輩方々、そして会員の皆さま方におかれましては、絶大なご指導ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

現在、わが国ではアベノミクスの期待感から円安、株高が進んでおりましたが、ここ最近では株価急落の後、乱高下を繰り返しております。また、今後におきましても消費増税や新興国経済の減速懸念など先行き不透明な状況が続いており、当厨房業界としましては予断を許さない状況となっております。はなはだ微力ではございますが、当業界の発展および会員企業各社さまのお役に立てるよう、努力して参りたいと存じます。

さて、当工業会においては、以下の四つを大きな柱として諸活動を行っております。一つ目は、厨房設備士の資格認定制度であります。資格取得のための通信教育や有資格者を対象としたフォローアップ研修会の開催を含め、厨房のプロフェッショナルの育成に努めております。二つ目は衛生や安全、環境保全への寄与を目的とした業務用厨房設備機器基準であり、これにより業界全体のレベルアップに取り組み、自主検査制度もスタート致しました。三つ目は厨房設備機器展の開催です。すでに13回目の開催を終え着々と歴史を積み重ねつつあり、前回は「見て・触れて・新発見!」のテーマのもと、各社さまが実演やプレゼンテーションに奮闘され、盛大に開催することができました。四つ目は月刊「厨房」の発刊です。工業会の諸活動を対外的にPRする業界唯一の機関誌として重要な位置付けにあり、誌面もますます充実して来ております。私と致しましては、前会長はじめ、歴代の皆さま方が培って来られたこれらの取り組みを継承し、同様に盛り上げて参りたいと存じます。

われわれのお客さまは、ホテル、レストランはもちろんのこと、学校や病院、福祉施設、給食等の外食産業、およびスーパーマーケット、コンビニエンスストア等の中食産業まで非常に多岐にわたっております。そのそれぞれの分野において活躍する厨房設備機器はいわば裏方で目立つ存在ではありませんが、何より人々の生活になくてはならない「食」を支える重要産業であります。つまりわれわれの果たすべき社会貢献は、家族の楽しい食事タイムや、病院や福祉施設における健康回復のための食事、一方では日本の将来を担う子供たちに対する食育等、さまざまな場面で果たされ世の中に役立っております。そのような自負のもと、自信をもって工業会会長としての責務を全うして参りたいと存じます。

最後になりますが、当業界発展のため専念努力致す所存でございますので、皆さま方におかれましては絶大なご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。就任のご挨拶とさせていただきます。

平成25年度第1回理事会報告

総会に向け、次期役員候補者案の骨格が固まる

平成25年5月22日（水）、平成25年度第1回理事会が、メルパルク東京・6階「ルミエール」にて開催された。

冒頭で福島会長が挨拶を述べた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催を宣言した。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、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、尾崎副会長より説明があり、承認された。

続いて、第2号議案「平成24年度事業報告及び収支決算に関する件」について尾崎副会長より上程され、平成24年度の組織概要、創立50周年式典等の事業内容等が報告され、収支決算に関しては細山理事、監査報告については坂本監事より詳細が説明され、承認された。

第3号議案「平成25年度事業計画（案）及び収支予算（案）に関する件」について尾崎副会長より、教材検討委員会の設置や総務部・財務部体制の見直しなどの事業計画案が説明され、細山理事より収支予算案が説明され、いずれも原案の通り承認された。

第4号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について若杉専務理事より、公益目的支出計画実施報告書の内容について説明があり、承認された。

第5号議案「定款変更（案）に関する件」について尾崎副会長より、総務部・財務部体制の見直しに対応するため、現行「5人以内」となっている副会長を「6人以内」とする変更案が説明され、承認された。

◆協議事項

①次期役員に関する最終確認と調整について

尾崎副会長より、次期役員候補者（案）、選考委

員会メンバー構成（案）について説明があり、確認された。

②会務運営機構と委員会の構成（案）について

尾崎副会長より、工業会の会務運営機構と各委員会の構成メンバー案について説明され、承認された。

③第47回定時総会及び平成25年度第2回理事会の開催について

◎第47回定時総会

日時：平成25年6月12日（水）14時～

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
4階「カールトン」

議案：

第1号議案 平成24年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 平成25年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認の件

第3号議案 定款変更（案）の承認の件

第4号議案 第25期役員選任の件

総会議事：14時～

懇親会：15時45分～（4階「ルグラン」）

◎第2回理事会（4階「アムステル」）

議案：

第1号議案 次期会長、副会長、専務理事の選任に関する件

第2号議案 顧問並びに相談役の選任に関する件

第3号議案 会務運営機構と委員会の構成に関する件

以上について尾崎副会長より説明され、承認された。

④平成25年度第3回（移動）理事会の開催について

開催日：平成25年10月9日（水）

開催場所及び宿泊：岡山プラザホテル

以上について尾崎副会長より説明があり、承認さ



福島会長の司会で議事が進行した



メルパルク東京・6階「ルミエール」にて

れた。

◆報告事項

○総務・財務部（上野理事）

①平成25年度団体賠償責任保険制度について

6月14日まで受け付けていること等が報告された。

②財務状況について

細山理事より、平成24年度の収支が報告された。

③支部運営について

清水常任理事より、移動理事会の開催、団体賠償責任保険制度、厨房設備士認定試験などについての要望が出された。

○技術部（谷口副会長）

①適合機器登録業務について

4月1日より新制度での機器登録が開始されたこと、自主検査員講習会での質問と機器基準に関する問い合わせ等をまとめた「JFEA業務用厨房設備機器基準Q&A」および登録作業の利便性向上のために各機器基準のチェック項目をまとめたチェックシートを工業会ホームページ上で公開した旨が報告された。

②その他技術関連事項について

経済産業省から工業会への呼びかけに基づき、そば釜等事故対策会議を6月5日に開催することとした旨が報告された。

○広報部（渡辺副会長）

①「厨房設備工学入門第6版」発行について

第5版の改訂版である『厨房設備工学入門 第6版』を平成25年4月末に1,500部発行し、本年度の厨

房設備士資格認定試験テキストとして使用する旨が報告された。

②第32回海外視察調査団について

中川理事より、本会メーリングリストを用いた視察先のアンケート結果に基づき、10月下旬開催の「イタリア・host」を中心に海外視察調査団を派遣する予定である旨が報告された。

○資格部（中西副会長）

①平成25年度厨房設備士認定試験について

実施計画と要項、応募状況などについて説明があり、6月の受験講習会を経て、7月12日（金）に試験を実施することになった旨が報告された。

○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募集結果について

上級15名、初級168名の計183名の応募があり、平成26年2月4・5日に東京・名古屋・大阪・福岡でスクーリングを行うことが報告された。

②平成25年度フォローアップ研修会について

平成25年度は、女子栄養大学に協力を依頼し、平成25年10月～平成26年1月に開催する予定で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、平成25年度の主要事業のスケジュール案が説明された。

工業会関係

■新規加入会員

・準会員（1社）

名 称	日本洗浄機(株)福岡営業所
現 住 所	福岡県大野城市大城5-21-24
電 話 ・ F A X	092-513-9622 ・ 092-513-9623
代 表 者 名	中川 幹夫
本会に対する代表者	井藤 義治
加 入 支 部	九州支部
会 員 番 号	4534

・賛助会員（1社）

名 称	S・TEC(株)
現 住 所	東京都新宿区岩戸町14番地
電 話 ・ F A X	03-3235-5888 ・ なし
代 表 者 名	白土 将敏
本会に対する代表者	白土 将敏
加 入 支 部	関東支部

工業会だより

5月21日～6月20日

5. 22 平成25年度第1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、水野課長。(メルパルク東京・桐)
5. 22 平成25年度第1回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京6階・ルミエール)
5. 22 ガス警報器工業会第38回通常総会懇親会。由利事務局長次長。(如水会館2F・スターホールの間)
5. 22 キッチン・バス工業会平成24年度定時総会後の懇親パーティ。福島会長、寺内事務局長。(東京會館9F・ローズルーム)
5. 22 関東厨房器協同組合第53回通常総会懇親会。若杉専務理事。(メルパルク東京6F・ルミエール)
5. 22 (公社)日本メディカル給食協会平成25年度通常総会懇親会。福島会長、寺内事務局長。(東京會館12F・ロイヤルルーム)
5. 23 (公社)日本給食サービス協会平成25年度通常総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)
5. 24 平成25年度設備士試験問題諮問委員会。金子、矢山、山田、石川各諮問委員、中西資格委員会委員長、小泉、松田、大下、日高各資格委員会委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田、庄子各職員(厨房機器会館6階会議室)
5. 28 タニコー(株)福島小高工場復興記念式典。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、吉野職員、花田職員。(タニコー(株)福島小高工場)
5. 30 (一社)日本食品機械工業会第48回定時総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルJALシティ)
6. 3 (一社)日本冷凍空調工業会第2回通常総会懇親パーティ。福島会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(御殿山ガーデンホテルラフォーレ東京地下1階・左近の間)
6. 4 平成25年度第2回教育委員会。松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員、土屋職員。(厨房機器会館6階会議室)
6. 5 そば釜事故対策会議。経済産業省：鈴木、横田、水野谷各氏、会員企業：宇佐美、沼田、小西、矢作、肥田、和申、中川、野村、石崎、阿部、

- 池田各氏、関連団体：加藤氏、工業会：谷口副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、吉野職員。(メルパルク東京・楓の間)
6. 6 (一社)全国LPガス協会平成25年度通常総会記念講演会・懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(第一ホテル東京)
6. 12 第47回定時総会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・カールトン)
6. 12 平成25年度第2回理事会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・アムステル)
6. 13 (一社)日本ガス協会懇親会。若杉専務理事。(ホテルニューオータニ)
6. 17 (公社)全日本司厨士協会平成25年度第3回定時社員総会懇親会。若杉専務理事。(ホテル椿山荘東京)
6. 18 東北支部総会。寺内事務局長。(宮城県秋保温泉・蘭亭)
6. 19 日本電気協会 電気用品調査委員会。由利事務局長次長。(全国町村議員会館2F会議室)
6. 20 NPO日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)平成25年度総会懇親会。寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)

■本会に対する代表者の変更
常盤ステンレス工業(株) (関西支部)
[新] 山崎 智教 専務取締役

北沢産業(株) (関東支部)
[新] 小山 栄樹 取締役

(株)三栄コーポレーションリミテッド (関東支部)
[新] 深澤 及 代表取締役社長

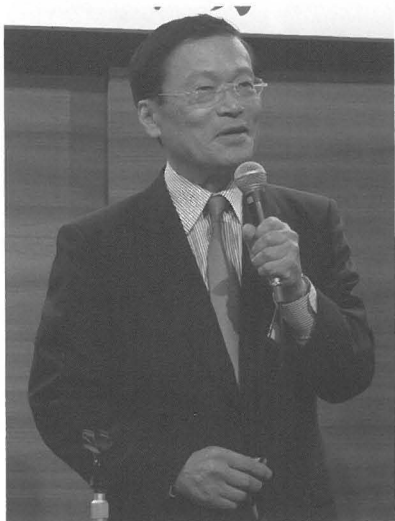
横河電子機器(株) (関東支部)
[新] 松浦 健一 課長

セコムアルファ(株) (関東支部)
[新] 堀田 守弘 代表取締役社長

■住所の変更
福島工業(株)広島支店 (中四国支部)
[新] 〒730-0847 広島県広島市中区舟入南1-2-16

第47回定時総会 第25期役員が選任される

平成25年6月12日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



福島裕会長



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・カールトンにて開催

◆議案

(一社)日本厨房工業会は平成25年6月12日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「カールトン」にて第47回定時総会を開催した。

開会に先立ち福島会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の原田職員より、定款の規定により福島会長が議長となることが述べられた。

次に福島議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には東京都・尾崎(誠)氏、東京都・中川氏、愛知県・谷口氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「平成24年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、尾崎副会長より、平成24年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などが報告された。収支決算については、細山理事より報告がなされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、坂本監事より監査報告がなされ、5月8日に工業会の会議室で監事会を開催し、監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は原案通り可決された。

続いて、第2号議案「平成25年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」は、尾崎副会長より、

平成25年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて報告され、収支予算案については細山理事より報告され、いずれも原案通り可決された。

第3号議案「定款変更(案)の承認の件」については、尾崎副会長から報告された。総務部・財務部体制の見直しに対応するため、現行「5人以内」となっている副会長を「6人以内」とする変更案が説明され、原案通り可決された。

第4号議案「第25期役員選任の承認の件」について、福島議長より平成25年度から26年度の役員を選考委員会方式によって選出し、選考委員については議長に一任を賜りたい旨が上程され、承認された。次に、尾崎(光行)、石塚、百目木、上野、清水、肥田、福井各氏が選考委員として指名され、別室で新役員候補者選考の審議が行われた。役員候補者選考結果は尾崎選考委員長より発表され、承認された。

以上で、第47回定時総会の議事はすべて終了した。

◆功労者表彰

続いて、功労者顕彰規程に基づく表彰が行われた。まず、役員として10年以上にわたり工業会の活



別室で選考会が行われた



左より、細山、福井、中西、尾崎（光）、左より、千久谷、河村各氏
尾崎（誠）、石川各氏



動に尽力した会員を対象に贈られる永年勤続役員感謝状が、石川調理機(株) (関東支部) 石川文紀代表取締役、オザキ(株) (関東支部) 尾崎誠代表取締役社長、北沢産業(株) (関東支部) 尾崎光行代表取締役社長、(株)中西製作所 (関西支部) 中西昭夫代表取締役社長、王子テック(株) (九州支部) 野瀬弘嗣取締役会長、(株)福井厨房 (中四国支部) 福井正晃代表取締役、細山熱器(株) (関東支部) 細山欣也代表取締役社長に贈られることとなり、出席した石川、尾崎(誠)、尾崎(光)、中西、福井、細山各氏が福島会長より表彰を受けた。

続いて10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、東産業(株) (関東支部) 河村直人代表取締役社長、(株)シー・エス・シー (関東支部) 増子祐助環境事業部部長、(株)セイコー (東海北陸支部) 金尾雄孝代表取締役、(有)エフエスエーシステムズ (中四国支部) 千久谷知之専務取締役、(株)マルゼン 大阪支店 (関西支部) 竹原直之取締役 近畿・中部事業部担当兼近畿事業部長に贈られることとなり、出席した河村、千久谷各氏が福島会長より表彰を受けた。

その後福島会長より各受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して、千久谷専務取締役より謝辞が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

◆第2回理事会

引き続き、第25回役員選任の承認に伴い、定款の規定による会長、副会長、専務理事の選任、顧問および相談役の推薦について決定する、第2回理事会が別室「アムステル」で開催された。議長の福島会長が、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の成立を宣した。議事録署名人には、定款に基づき会長と監事が当たることとし、議事に入った。

審議事項第1号議案「会長、副会長、専務理事の選任に関する件」と第2号議案「顧問及び相談役の選任に関する件」について、いずれも

原案通り承認された。それらにより、第25期役員は以下ようになった。



千久谷専務取締役より謝辞が述べられる

会長	渡辺 恵一	(株)マルゼン社長
副会長	中西 昭夫	(株)中西製作所社長
同	谷口 一郎	タニコー(株)会長
同	上野 秀雄	(株)上野製作所社長
同	尾崎 誠	オザキ(株)社長
同	中川 幹夫	日本洗浄機(株)社長
同	細山 欣也	細山熱器(株)社長
専務理事	若杉 雄二	(一社) 日本厨房工業会
理事	石塚 實	(株)ホワイトスチール工業社長
同	百目木久也	三機商事(株)部長
同	熊谷 俊範	(株)フジマック社長
同	斎藤 隆哉	日本調理機(株)会長
同	清水 健治	(株)豊田エイタツ社長
同	加藤愛一郎	(株)コメットカトウ社長
同	肥田 徳人	三宝ステンレス工業(株)社長
同	福島 裕	福島工業(株)社長
同	福井 正晃	(株)福井厨房社長
同	野瀬 弘嗣	王子テック(株)会長
同	石川 文紀	石川調理機(株)社長
同	谷口 茂	(株)国益社社長
同	大前 憲治	テクノ・フードシステム(株)社長



第2回理事会

同	加藤 嘉治	三和厨理工業(株)社長
同	太田垣英士	関西電力(株)執行役員
同	岡田 省三	ニチワ電機(株)副社長
同	鎌田 秀樹	パナソニックES産機システム(株)執行役員
同	小山 栄樹	北沢産業(株)本部長
同	深澤 及	(株)三栄コーポレーション リミテッド社長
同	寺部 良洋	(株)AiHO専務
同	山崎 智教	常盤ステンレス工業(株)専務
同	村関不三夫	東京ガス(株)常務執行役員
監事	村田 良介	(株)村幸社長
同	杉山 正	スギコ産業(株)社長
同	坂本 文昭	ホシザキ電機(株)部長
相談役	深澤 信生	(株)三栄コーポレーション リミテッド会長
同	山崎 巖	常盤ステンレス工業(株)会長
同	尾崎 光行	北沢産業(株)社長

また、第3号議案「委員会の構成に関する件」については福島議長より上程され、承認された。

理事会終了後、「カールトン」にて第25期役員が発表され、新役員の深澤（及）、小山、寺部、山崎、村関各理事から挨拶と抱負が述べられた。

◆懇親会

続いて場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第47回定時総会懇親会が催された。

懇親会は、若杉専務理事の司会で進行し、渡辺新会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長らが紹介された後、渡辺新会長から挨拶があった。

渡辺新会長は出席者への謝辞を述べた後、厨房設備士認定試験制度、フォローアップ研修会、業務用



左から深澤（及）、小山、寺部、山崎、村関各理事

厨房機器の標準基準と自主検査員制度、厨房設備機器展、月刊厨房等の工業会の活動について紹介し、「業務用厨房機器は外食産業や惣菜産業に使われ、皆さまの豊かな時間を過ごすのに役立ち、病院などで使われて入院患者さまの社会復帰に役立って、学校関係では子供たちに食の大切さを伝えている。われわれ厨房業界というものは目立たない縁の下の力持ちだが、必要不可欠な業界だ。私も会長職を拝命したので、工業会を通じて、厨房業界が世の中を支えている立派な仕事だと、一人でも多くの方に分かっていただける活動をして参りたい。弱輩者ではあるが、歴代会長や皆さまのさらなるご支援ご鞭撻をいただき、これからも活動していきたい」旨を述べた。

また、来賓の経済産業省商務情報政策局日用品室・多田俊樹室長より祝辞が述べられ、「私は5月に谷口副会長が会長を勤めるタニコー(株)の福島小高工場の復興記念式典に参加した。政府一丸となっているものの福島復興は進まない中、小高工場を再開されたことには敬意を表する、南相馬市長が喜んでくれるとの言葉を聞き、いち早くフル操業できることを祈念したい、皆さまのご支援をいただければと思っている。工業会の各会員さまの多くの工場は国内にあり、工場が国外に移転するのが当たり前になっている状況で、これだけ国内の雇用を守っているということに御礼申し上げ、益々の発展を祈念したい。安倍内閣のアベノミクスは、現在株価が不安定な状況が続いているが、次々と成長戦略が打ち出されると信じている。皆さまはこれらをつぶさに確認して、これは間違いないと確認されたら投資をしていただきたい。皆さまが迅速に行動と判断をしていただければ、来年の今頃は皆さんいい顔でお会いできると思う。9月には2020年オリンピックの開催地が決まる。何とか招致が決まれば、より大きな効果も



渡辺会長を先頭に、左より、細山、中川、尾崎、上野、谷口、中西各副会長

たらされると思うので、改めてご支援いただきたい。皆さまの益々のご健勝と工業会の益々のご発展を祈る」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・須藤哲夫室長より日頃の協力への感謝の言葉が述べられ、「日常の安全・安心にわれわれは関心を持っているが、工業会は各種活動を生じて厨房の知識についての研鑽をしているのはありがたい。われわれは建築関係で基準を作ることと基準が守られているかという事を仕事としているが、安全・安心というものは、実際の物が正しく作られ設置されているかということが大切で、工業会の活動は貴重だ。今後も国土交通省と連携して行政に役立てただけならばと思っている。今後の工業会のご発展と皆さまのご健勝を祈念する」旨の挨拶があった。

次に農林水産省櫻庭英悦審議官より「今年3月にJETROが発表した、海外7カ国を対象としたアンケート調査の結果、日本食が圧倒的人気だった。今年はモスクワで日本食のイベントを開催したところ、盛況だった。その際、すし、日本のスイーツ、日本酒などを提供したが、すべて日本の厨房機器から作られたものであり、日本食とそれを支える日本の厨房機器を世界に広めたいと考えている。世界の食の市場規模は2009年が340兆円、2020年には680兆円、そのうち中国・インドを含むアジアだけで230兆円を超えるという見通しがある。この成長を

八の四の江



経済産業省・多田室長



国土交通省・須藤室長



農林水産省・櫻庭審議官



乾杯の音頭をとる尾崎副会長



日本の成長のエンジンにしたい。これが成長戦略に食を位置付けた最大の理由だ。そのため、日本の「食文化・食産業」の海外展開 (Made BY Japan)、日本の農林水産物・食品の輸出 (Made IN Japan)、世界の料理界で日本食材の活用推進 (Made FROM Japan) の頭文字を取ったFBI戦略に取り組んでいる。世界に目を向けながら、皆さんの企業が成長し、日本に雇用と所得を生み出していただければ幸いだ。その柱の一つが工業会だと思っているので、今後のご発展を祈念する」旨の挨拶がなされた。

その後の乾杯では尾崎副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、渡辺新会長をはじめとした新執行部の役員たちへの挨拶などと共に、歓談する姿が多く見られた。

懇親会は、細山副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めを行う細山副会長

新任副会長のご挨拶



総務担当副会長
(株)上野製作所
代表取締役社長
上野 秀雄

このたび副会長職の大役を仰せつかりました上野秀雄でございます。会組織の総務部門を担当することになりました。経験も少なく浅学微力でございますが、精一杯努めさせていただく所存でございますので、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

総務部は会務運営や事業計画の草案作成、諸規定等の運営、事務局管轄を行う総務委員会と支部運営、支部設備士や技能士の組織化を図る組織強化委員会の二つの委員会で構成されています。

どちらも会全体の運営に関わり、これからの工業会の方向を下支えする重要な部署でもあります。それ故に毎期毎年の事業をどのように行っていくか、各会員さま全体にどのように工業会会員としてのメリットを受けていただけるか、大枠で検討・調整、そして実行することが当部としての大きな役割と考えております。他部門組織とも連携をいただき、委員会メンバーの皆さんと共に力をあわせ、取り組んで参りたいと思います。

日々変化していくお客さまの業界に対応するため、工業会として厨房業界の水準向上を図り、また本部組織のさらなる活性化と地域支部組織の連携をもって進むことは、われわれ会員企業の発展のみならず、お客さまの発展につながることであります。今後とも会員企業さまをはじめとして皆さまの積極的なご参加とご協力をくださるよう、重ねてお願い申し上げます。

皆さまのご理解、ご支援をお願いいたします。



教育担当副会長
オザキ(株)
代表取締役社長
尾崎 誠

この度、第47回定時総会後の第2回理事会において、副会長に選任されました尾崎誠です。

日本厨房工業会は、昨年50周年を迎えました。次の半世紀に向け、微力ではございますが精一杯努めさせていただきますので、皆さまのご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます

私は工業会にこれまで10年間、理事として、また各種委員会の委員として工業会の活動に参加して参

りました。そこでの経験から、工業会の知名度をもっと向上させなければいけないと強く感じております。この度担当する教育部の活動の中で、工業会の知名度を上げられるよう努力して行こうと思っております。厨房設備士の資格は、その手段の一つだと考えます。毎年フォローアップ研修が行われている厨房設備士資格の知名度、権威の向上を研修開催によってできていければいいと考えています。

平成25年度の教育部は、従来の教育委員会、通信教育委員会に加え、新たに教材検討委員会が発足します。この委員会では『厨房設備工学入門』の最新版を刊行するため、全面的な見直しを行います。全面的な見直しということで、大変ボリュームのある作業になると思われます。会員各社さまの絶大なるご理解、ご支援、ご協力をお願い申し上げます。

新会長のもと、業界発展のため努めて参りますので、皆さまのご支援をよろしくお願い致します。



広報担当副会長
日本洗浄機(株)
代表取締役社長
中川 幹夫

この度、副会長を拝命致しました中川幹夫です。広報関係を担当することになりました。

フランスや中国など、宮廷料理を頂点にして食文化が形成されて来ている国が多いのに対して、わが国ではすし、天ぷら、とんかつ、うなぎ、そばなど、庶民の味が芸術の域にまで高められて来ました。さらに明治以降、諸外国の料理も食欲に取り入れて来ており、ミシュランガイドの星の数がどの国よりも多いことから分かるように、実に多種多様で高いレベルの料理に触れることができます。

私たちの厨房業界は、このように世界に類を見ない日本の豊かな食文化に育まれて、独自の発展を遂

げて参りました。欧米ではレストラン厨房はフレンチ式、大量調理はスチコンなどを中心に標準化され、メーカーが淘汰、合従連衡されて来ておりますが、わが国では多種多様な業種業態に合わせて厨房設備機器の高度化が進展し、メーカー各社がそれぞれの強みを生かして高付加価値な製品づくりで切磋琢磨しております。

月刊『厨房』をはじめとする書籍、ホームページ、厨房設備機器展、業界実態調査等を通じて、国民の豊かな食文化と食の安全・安心を支える厨房業界の正確な情報を、業界内はもとより外食産業などのユーザー、関連業界、官公庁、ひいては世界に向けて、幅広く情報発信していくのが工業会広報のミッションです。

とはいえ会員各社からのインプットがなければ、情報をアウトプットして行くことはできません。月刊『厨房』への記事や広告のご出稿、厨房設備機器展へのご出展、海外視察団へのご参加、業界実態調査等へのご協力など、これまで以上に皆さまからご指導、ご支援を賜りますよう心よりお願い申し上げます。



財務担当副会長
細山熱器(株)
代表取締役社長
細山 欣也

第47回通常総会後の理事会において副会長に任命されました細山熱器(株)の細山欣也です。諸先輩方の多数いらっしゃる中、微力ながら業界発展のために、渡辺新会長を中心にわれわれ副会長一丸となって職務を遂行して参りますので、皆さま方のご支援、ご指導そしてご協力をよろしくお願い致します。

さて、われわれを取り巻く環境は大きく変化をしています。当工業会もおかげさまで昨年50周年を迎えましたが、設立当時とは会員数や事業内容、そして財務内容も大きく異なって来ています。その流れ

の大きな変化の節目として、当工業会も昨年より一般社団法人に移行しました。

それに伴い、会計表記の方法も旧法人の時とは一部異なる部分がございます。したがって科目によっては名称や内容が異なり、前年比の比較が分かりづらくなっている部分もあります。

そのような部分も、補足資料などを効果的に利用し、会員の皆さま方に分かりやすくご説明申し上げ、理解を深めていただくようにしていかなければならないと考えています。

アベノミクス効果で一時的には株価が上昇し為替も円安に振れましたが、その効果はなかなか継続せず、またその効果をわが業界でまだまだ感じることでできない状況の中、当工業会の収入が劇的に増加する秘策はありません。

財務担当副会長として会員の皆さま方からお預かりしている大切な会費を無駄なくそして効果的に工業会の運営に使うよう気を引き締めて職務に取り組んで参りますので、どうぞよろしくお願い致します。



関西支部が総会・懇親会を開催

平成25年5月23日午後5時から、大阪の中心部に位置する大阪新阪急ホテル2階・風の間で、工業会関西支部の総会が行われ、司会者の常盤ステンレス工業(株)専務・山崎智教さまから会員数60名のうち、本人出席33名、委任状出席18名、合計51名の出席で、定款24条の定足数に足り、総会が成立した旨の報告があった。

最初に、肥田徳人支部長から関西地区では2年前の大震災後も一向に景気の明るさが見えず、業界の景気回復も見えないが、工業会会員一同がんばろうと元気付けられた。

その後、議長の選出が諮られ、司会者一任との声を受け、肥田支部長が指名された。

肥田議長は、第1号議案、第47期決算に係る事業報告を嶽山理事に上程し、事業活動の概況を報告し承認された。続いて議長は第2号議案、収支計算書の報告を魚山理事に求め、魚山理事から収支計算書の説明がなされ、承認された。続いて川畑監事から監査報告があり、いずれも正確であることが会場で報告され、承認された。続いて議長は第3号議案、第48期の事業計画を嶽山理事、予算案を魚山理事が上程し、いずれも異議がなく承認された。

午後5時20分、肥田議長が総会終了の言葉を発した。

総会終了後、5時30分から近畿厨房機器協同組合

様と合同で、懇親会が開催された。

常盤ステンレス工業(株)専務・山崎さまの進行により、総会がスムーズに終了した報告の後、近畿厨房機器協同組合新理事長の福島工業(株)社長・福島裕さまから組合の総会終了の挨拶と新理事長就任の挨拶があり、来賓者さま、懇親会に参加の皆さまへのお礼の言葉と、関西地区の業界を取り巻く経済状況、景気回復遅れなどを話された後、肥田支部長の挨拶と続き、来賓、来場者に厨房業界、中小企業を取り巻く厳しい状況をいかに拭い去るか、会員一同の協力で現況を打破しようと話を結ばれた。

その後、来賓を代表して、近畿経済産業局製造産業課課長・内海美保さまと大阪府商工労働部中小企業支援室ものづくり支援課課長補佐・小山庸子さまから祝辞をいただき、大阪府中小企業団体中央会専務理事・山口春夫さまの乾杯の挨拶で懇親会が始まった。

会場内は歓談の時間となり、久しぶりに逢った方、先日逢った方等、挨拶と談笑の音が響き渡り、楽しい時間が過ぎて行った。

中締め時間となり、近畿厨房機器協同組合新副理事長の大洋厨房(株)社長・西村均さまから、皆さまのますますのご健勝と、ご繁栄を祈念する旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。

[工業会関西支部事務局長 村木 進]

北海道支部が総会・懇親会を開催

北海道支部は、6月14日18時30分より、支部会員20名・北海道厨房設備工業会会員4名の参加で、北海道支部総会を札幌グランドホテルにて開催しました。定足数を上回っていますので、総会は成立。平成24年度の事業報告・決算、25年度事業計画・予算・役員改選等の審議を進め、無事終了しました。

終了後は懇親会を開催し、石塚支部長からの「工

業会会長が(株)マルゼン社長・渡辺恵一氏に交代した」との報告から懇談に入りました。事務局からは、早速7月12日に全国一斉に実施される平成25年度厨房設備士資格認定試験管理者を募集し、決定しました。その後は和気あいあいと懇親を深めました。

[工業会北海道支部事務局長 吉田義一]

関東支部が総会を開催



上野支部長の司会で進行した

関東支部は、6月12日13時15分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は、上野関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を上野支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で上野支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

上野議長は本日の総会が出席会員29名・委任状による議決権委任する者が66名で定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「平成24年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成25年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「任期満了に伴う次期役員を選任に関する件」が諮られた。承認後、新しく理事に就任した上崎理事と、新しく支部長に就任した尾崎誠・オザキ(株)社長より挨拶が述べられた後、総会は無事終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

関連団体情報

FOOMA JAPAN 2013国際食品工業展が開催



6月11日から14日にかけて、東京ビッグサイトで、

(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2013国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「集う、出会う。食の未来が広がる」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2013」、海外機関や駐日外国大使館による企業の海外進出に役立つ情報提供の場「グローバルスペース」等が設置され、来場者の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田政孝]

会員の広場①

タニコー(株)が福島小高工場復興記念式典を開催



2013年5月29日、タニコー(株) (関東支部) は、福島県南相馬市で、「福島小高工場復興記念式典」を開催した。

2011年3月11日の東日本大震災で同社は従業員7名が死亡。さらに福島第一原子力発電所の被災事故により、同発電所を中心に半径20km圏内が避難指示区域、半径20～30km圏内が屋内退避指示区域に指定され、同社の小高工場が前者、原町工場が後者に入り、操業停止を余儀なくされた。

慌ただししい工場の機能移転から2年余、従業員の雇用の保持、被災地域での炊き出しや無料サポート活動などの地域貢献を続けてきた同社は、2012年4月16日の警戒区域指定解除を契機に、小高工場の再開に向けて準備を行ってきたという。

当日は仙台・福島駅から大型バスで2時間弱の同社小高工場に、230名の参加者が集まり、12時より同工場を見学。最新鋭のプレス・溶接機械や2,000食/hの食器洗浄機、大型炊飯器のデモンストレーションが行われ、24時間稼動が可能なFMSラインを活用した新工場となることが説明され、説明員からは、「ご家庭でいかがですか」という冗談も発せられた。

その後13時より同工場の研修棟にて復興記念式典が開始され、桜井勝延・南相馬市市長から祝辞が述べられ、乾杯の挨拶が行われた。桜井市長は、「タニコー(株)の小高工場は南相馬市の中核的な工場であり、従業員の雇用確保に尽力された。経済産業省のふくしま産業復興企業立地補助金も活用されて、新たな分野へ挑戦しようとして、地元へ勇気を与えているので、どんどん頑張ってください」旨を語った。

その後は谷口秀一・タニコー(株)代表取締役社長が「3.11で自社の弱点に気付かされ、工場間の人的交流、生産の連携、流通の見直しなどを改革して来た」



桜井勝延・南相馬市市長



谷口秀一・
タニコー(株)代表取締役社長



中野光太郎・
タニコー(株)取締役



谷口一郎・
タニコー(株)代表取締役会長

旨を述べ、中野光太郎・同社取締役からは工場閉鎖前後から再開までの2年余りの経過について述べられ、祝宴となった。会場では社員による案内・給仕等の手作り感覚の運営によって、同社製品による料理が振る舞われた他、地元の伝統舞踊・相馬流れ山踊りが披露された。

その後は谷口一郎・タニコー(株)代表取締役会長により参加者への感謝の言葉と今後の同社の活動の抱負が述べられて中締めとなった。

【工業会事務局・花田政孝】

会員の広場②

(株)ショウワの食器洗浄機が『ほこ×たて』で2連覇達成！



向かって右側が藤村俊秀・(株)ショウワ代表取締役社長。

2013年5月26日、フジテレビ系の番組『ほこ×たて』に、工業会会員・(株)ショウワの業務用食器洗浄機「SDW-745」が出演した。同社は既に2012年2月19日の同番組で、とんこつラーメン&うどんが入っていた食器を「SDW-445」で洗浄、嗅覚を誇る警察犬に嗅ぎ分けさせずに、勝利。第2弾の今回は、スパゲティナポリタンが盛られていたのを洗浄した皿と新品の皿を、同社の「SDW-745」で洗浄し、科学捜査員に判別させるという対決となった。その詳細を、同社の藤村俊秀代表取締役社長にうかがった。

(株)ショウワは部品洗浄機、パレット洗浄機、コンテナ洗浄機等、あらゆる洗浄機を製造する洗浄機専門メーカーです。詳しくは弊社ホームページ (<http://www.e-showa.net/>) をご覧ください。

まず第1回目は「食器洗浄機vs警察訓練犬」として、弊社のSDW-445が出演致しました。タレントのギャル曽根さんが、15杯のうどん（はなまるうどんさま）とラーメン（なんつッ亭さま）を食べて、ラーメンの臭いを警察訓練犬が嗅ぎ分けられるかどうかの対決でした。

初めて出演オファーがあったのは、2011年末に弊社東京営業所に電話がかかって来たのがキッカケでした。

対決は1月下旬の寒い日で、相模湖畔で行い、名刺交換するまで一切対戦相手の情報がいただけず、ガチンコ勝負なのを実感しました。ギャル曽根さんが、熱々のラーメンをたった3口で平らげる食べっぷりにも、びっくりしました。警察訓練犬に何故勝てたのか？ まさに運だった気がします。

2回目の出演は「食器洗浄機vs科学捜査員」で、

当社の「SDW-745」の登場です。2回目のオファーも本社に突然電話がかかって来て、新商品を出したことをどこで知られたのか、TV局の情報の早さに、まずは驚きました。今回も対戦相手はまったく聞かされておらず、ぶっつけ本番の撮影でしたが、パフォーマンス用の撮影をした際、食器洗浄機内のカメラが高温に耐えられず、破損してしまい、撮影した映像がすべて無駄になり、別日に改めて撮影したなどのアクシデントもあり、すべての撮影に6日間もかかり、前回以上に長期の収録になりました。

一つの番組を作るのに数十人のスタッフさんが携わり、いろいろなシーンを撮影する度に、打ち合わせを行っている姿やカメラマンのこだわりなどを拝見し、夜中や明け方に来る問い合わせメールなどを見ていると、プロ意識の高さに感服しました。

対戦当日は、赤外線ライトで洗浄したお皿を照射した際、キラキラ光るものが多数あり、また、10億分の1の検出精度の検査装置で測定するとうかがい、今回はさすがに負けたと思いました。放送でも非常に間抜けな顔が出ており、お恥ずかしい限りです。

通常は数日かかる測定を、何とか24時間で行っていただいたのですが、それでも翌日まで結果が分からないという状況は、あまり寝付きの良いものではありませんでした。

結果発表の当日、新宿の法科学鑑定研究所という会社に訪問しましたが、さまざまな測定機器が並んでおり、壮観なものでした。

1回目の対戦の時とは違い、一人で対戦相手の所へ行くということで、まったく違った雰囲気の中、非常に重苦しい空気が撮影現場に流れており、自分自身放送を観て、その緊張を改めて認識しました。ケースの中にお皿がなかったのを見た時は、鳥肌が立ったのを覚えています。また、勝利の喜びというよりは、安堵の思いの方が強かったです。

放送を観て改めて思ったことですが、特に今回の対戦は、別の測定方式等であれば、違う結果になっていたように思います。幸いにも2度出演をさせていただき、かつ2連勝という結果ではありますが、この結果に甘んじることなく、皆さまのお役に立てる「ものづくり」に邁進していく所存です。

(C) FujiTelevision Network.All rights reserved.

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 渡辺 恵一

副 会 長 中西 昭夫

同 谷口 一郎

同 上野 秀雄

同 尾崎 誠

同 中川 幹夫

同 細山 欣也

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二一
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市長区志賀南通一丁五三
株式会社内
TEL 〇五二(九八二)八五七〇
FAX 〇五二(九八二)一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 鈴木 久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一丁二八ノ一
TEL 〇三(五四二四)〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ二

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一ノ六ノ一七
フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 保々 賀右

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二丁二一
淡路町広瀬ビル3階


ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役 山本 五郎

〒113-8422 東京都文京区本郷一丁四一五
陽光ビル
TEL 〇三(三八一六)二二七二
FAX 〇三(三八一六)二九一二

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

 石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六(二七五)八二五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 AiHO

代表取締役 宮崎 眞一

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
TEL 〇五三三(八八)五二一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀨瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六(四五)八〇七四

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

ISEKI
insten ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
木村 廣司
 Hiroshi Kimura

〒116-8540
 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号

TEL 03-3805-7955
 FAX 03-3805-7952

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
 電話 〇五三二(四) 八〇七八

総合厨房設備工事・
 空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0665 山梨県甲府市太田町六ノ六
 ☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇
 FAX 〇五五(三三三) 六四〇〇

厨房機器の総合商社
 有限会社イー・ジャパンフードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六一
 ☎ 〇四八(六八六) 一一〇八
 FAX 〇四八(六八六) 一一五七

エース工機株式会社

代表取締役
 長
浅井 裕一

東京都台東区駒形一丁目三十一番六
 駒形プラザビル
 ☎ 〇三(三八四三) 四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四二一〇
 電話 〇五九五(四五) 三九五二

株式会社 上野製作所

代表取締役
 長
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ二五ノ二六

winterhalter
 株式会社ウインターハルター・ジャパン

代表取締役
 たか き ひろ くに
高 城 宏 州

本社
 〒179-0084 東京都練馬区水川台3-7-6
 TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 エレミックス

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一
 ☎ 〇三(五三九九) 一一二三
 FAX 〇三(五三九九) 一一二六

Thinking of you
Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社
 フードサービス事業部

事業部長
 (日本・韓国地区統括)
上原 義治

〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1
 芝パークビルA館6F
 電話(代表) (03)6743-3141

クボタライズロポ
 株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
 長
藤村 和夫

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
 ウイングビル二階
 ☎ 〇四八(八六二) 〇八四一

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
 長
木本 武雄

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東三十一一三二
 ☎ 〇六(六九九九) 九三九〇
 FAX 〇六(六九九九) 九八六〇

株式会社 大道産業

代表取締役
坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造
 株式会社 大徳製作所

代表取締役
 長
杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
 ☎ 〇九三(六〇二) 八八五七
 営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス
energy for life

大阪ガス株式会社

理事
武内 敬

エネルギー事業部
 エネルギー開発部長

〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十一号
 ☎ 〇六(六二〇五) 四六七〇
 FAX 〇六(六二〇二) 二二一九〇

株式会社 オーディオテクニカ

代表取締役社長
松下 和雄

〒194-8666 東京都町田市成瀬二二〇六
 ☎ 〇四二(七三九九) 九一三一
 FAX 〇四二(七三九九) 九一三〇

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

関西スチールネット株式会社

代表取締役
木村 智政

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎〇六(六七二二)七二〇六

兼八産業株式会社

代表取締役
原 敏夫

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道14上15
☎〇五三三(一六一)四三三五

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役
尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎〇七二(二三七)五八八一
FAX 〇七二(三四)二二四四

オザキ株式会社

代表取締役会長
尾崎 和夫
代表取締役社長
尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎〇三(三三三)一一九一(代表)
FAX 〇三(三三三)一一九一
http://www.ozaki-gastan.co.jp

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役
榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎〇三三六(一六一)七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役
中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二一〇
TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役
長 尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ二〇
☎〇三(五四八五)五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役
石井 勝之

〒千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
☎〇四三(一〇六)四四〇〇
FAX 〇四三(一〇六)四四〇七

株式会社 クラコ

代表取締役
倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二丁目一
沢の鶴ビル
☎〇六(六二二三)六二六二

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役
長 牧田 哲雄

〒東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎〇四二(三六二)二二二七
FAX 〇四二(三六二)二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東巻道字殿島四〇七四
☎〇二六五(七六)〇六二六
FAX 〇二六五(七六)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役
藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎〇四二(五七三)三三四二

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役
中村 英夫

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ二六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

株式会社 コメットカトウ

取締役社長
加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9
☎〇五八七(九七)八四四一

業務用全自動洗米機

コニカミルタ テクノプロダクト株式会社

ライスミニ事業部

取締役事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アーキヒルズ201
電話03-3577-8381

アイセいの
ミキサー! 調理機器

株式会社 国益社
代表取締役
谷口 茂

〒名古屋市北区志賀南通二ノ五三
☎〇五二(九一一)〇二三八
FAX 〇五二(九八二)一六八二

クリナップ

代表取締役社長
井上 強一

クリナップ株式会社
〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄
本社 盛岡市本町通三丁目一九六
FAX 〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三三(代)
青森営業所 青森市花園町二丁目九一七
FAX 〇一七(七四一)三三三〇
FAX 〇一七(七四一)三三三三


株式会社三栄コーポレーション株式会社

代表取締役会長 深澤 信生
代表取締役社長 深澤 及
本社 千 223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五二
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei-tel.co.jp>

サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役社長 村重 英昭
本社 千 162-0056 東京都新宿区若松町三二一四
FAX 〇三(五二八五)三三三三五

西部ガス株式会社

代表取締役 安田 俊一
常務執行役員
エネルギーソリューション本部長
〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目七番一号(ベリオン)24
FAX 〇九二(六三三)二二六四
FAX 〇九二(六三三)二二八一


株式会社 ショウワ

代表取締役社長 藤村 俊秀
本社 千 661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
FAX 〇六(六四三)六四八一
FAX 〇六(六四三)六四八一
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋

陸船用厨房電化機器製造
三和厨理工業株式会社

代表取締役 加藤 嘉治
本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
FAX 〇五四(三六四)七二七八
FAX 〇五四(三六四)三二四〇

三和厨房株式会社

代表取締役会長 中野 重敏
代表取締役社長 中野 圭二
本社 千 581-0014 大阪府八尾市中田四一―二五三
FAX 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人
大阪府寝屋川市点野5―31―7
FAX 〇七二(八二八)三七〇二

スギコ産業株式会社

代表取締役社長 杉山 正
本社 千 959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八―〇一三
FAX 〇二五(六六六)三七一
FAX 〇二五(六六六)三七一
<http://www.sugico.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 芙美男
〒333-0848 埼玉県川口市芝下一―二四―二六
FAX 〇四八(二六六)三〇〇〇


新日本厨機株式会社

代表取締役 有富 巧
〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―四一―二
電話 〇三(三七三)八一七二
FAX 〇三(三七三)四〇四〇

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役社長 羽鳥 新
〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
FAX 〇三(三八三)五〇二〇

仙台市ガス局

ガス事業管理者 佐藤 均
〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五―一三一
Tel 〇二二(二五六)二二二二


総合厨房設備・店舗設計・内装工事
企画・設計・製作・施工

株式会社 千田 禎一
代表取締役 千田 禎一

本社(総合厨房設備) 〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-16 (千日前道具屋敷)
TEL 06(6632)5851(代)
FAX 06(6641)5873
総合流通センター 〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-1-10
URL <http://www.senda.co.jp/>
E-mail webmaster@senda.co.jp

セコムアルファ株式会社

代表取締役社長 堀田 守弘
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―二七―一四
MSD 20ビル
FAX 〇三(三五二)五三三八

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝
〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一―四二
FAX 〇五八(二四六)三二二〇

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨城	東邦厨房株式会社 取締役会長 大滝利夫	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 取締役会長 深澤信生	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
新潟	株式会社 ナンバ 代表取締役 難波昇一	☎940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail : nanba@nanba1.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0824 山梨県甲府市蓬沢町1111 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機株式会社 取締役会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : ogurit@mail.wbs.ne.jp
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 E-mail : kyv06110@nifty.com
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 0593-51-5131 FAX 51-5112 E-mail : suzukan@cty-net.ne.jp
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房株式会社 取締役会長 西村利夫	☎520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39 ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : tosio-n@usennet.ne.jp
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : camino2100mf@aioros.ocn.ne.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp
鹿児島	株式会社 第一食器 代表取締役 宮原良一	☎890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail : r-miyahara@daiichi-s.jp
香港	福島国際(香港)有限公司 海外事業部長 島正人	☎555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 ☎ 06-6477-2051 FAX 6477-0026 E-mail : shima@fukusima.co.jp

賛助会員 (株)コメットカトウ エイシン電機(株)
日本洗浄機(株) 福島工業(株)
パナソニックES産機システム(株)
横河電子機器(株) 三和厨理工業(株)

〈順不同〉

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市におの浜三ノノ三九
TAYO 〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

タイジ株式会社

代表取締役
堀江 裕明

〒211-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十二
〇〇四四(二二二)五八八八

株式会社 ソフテック

代表取締役
堤 義明

東京都練馬区関町北二一三三十一〇
いぐちビル
〇三(五九九二)二二八二
FAX 〇三(五九九二)九七五三

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439 (代)
FAX (06) 6757-5467

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
〇〇五九四(三三)二二二

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五二五〇

タニコー株式会社

代表取締役
谷口 秀一

東京都品川区戸越一七二二〇
〇三(五四九八)七一一一
FAX 〇三(五四九八)七九二七

東京ガス株式会社

常務執行役員
エネルギーソリューション本部
営業統括

村関 不三夫

本社 東京都港区海岸一丁五二二〇
〇三(五四〇〇)七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長
椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ五
〇三(三八七六)〇二〇六

株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 吉治

CRD
本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
〇五三三(八三一八)一〇一
FAX 〇五三三(八三一八)一〇一
<http://www.churindo.com>

株式会社 豊田エイタツ

代表取締役
清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
〇五六五(三三三)二三五七

常盤コテレン工業株式会社

代表取締役
山崎 巖

本社 大津市平野区加美北四丁目六番五号
〒507-0000
TEL 〇六七九(一四九八)五(代)
FAX 〇六七九(一三三七)七番

東邦厨房株式会社

取締役会長
大滝 利夫
代表取締役
上崎 明彦

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
〇二九(二四七)四六三三

東邦ガス株式会社

常務執行役員
業務用営業本部長
神谷 秀樹

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
〇五二(八七二)九四七二

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

株式会社日本厨房工業

代表取締役
曾我敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-1008 電話(代)〇五(三七二一八)一一一

日本洗浄機株式会社

代表取締役
中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三一一四
〒110-0337 〇三(三七五〇)四四五二



電気厨房機器の専門メーカー
ニチワ電機株式会社

代表取締役
岡田 徹

本社 兵庫県三田市テクノパーク二二一五
電話 〇七九(五六八)〇五八一(代)
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
電話 〇三(五六四七五)二九九一(代)
大阪支店 大阪市淀川区新北野一四一
電話 〇六(八八三)五〇四一(代)
名古屋支店 名古屋市中区高針台一七〇
電話 〇五二(七〇)九八五(代)
営業所 福岡県糟屋郡宇美町山崎三丁目一
電話 〇九二(四三三)二二〇二(代)

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 早川製作所

代表取締役
石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同登九二二
電話 〇五三八(三三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三三)六二六〇

パナソニックES産機システム株式会社

代表取締役
柴田 康祐

〒110-8534 東京都台東区上野二丁目一十一
電話 〇三(六二六四)三四三三

一般社団法人 日本能率協会

理事長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ三二
電話 〇三(三三四四)一三三七七

日本調理機株式会社

取締役会長
斎藤 隆哉

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社 深川製作所

代表取締役
深川 秀子

埼玉県川口市西青木一丁目九ノ五
電話 〇四八(二五七)三一三一

ヒココロー株式会社

代表取締役
肥後慎一郎

大阪市平野区加美東六一二五一四一
電話 〇六(六七九二)五二五二
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 パロラ

代表取締役
小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番二三号
電話 〇五二(八二四)五二二二

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

株式会社フジマック

代表取締役
熊谷 俊範



東京都港区新橋五ノ一四ノ五
電話 〇三(三四三四)七七九一

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役
渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
電話 〇三(三八九三)二五二五(代)

福島工業株式会社

代表取締役
福島 裕

Fukushima
代表取締役
福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二二
電話 〇六(六四七七)二〇一一

株式会社 福井厨房

代表取締役
福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
電話 〇八六(二四)九五五一
FAX 〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

〒700-0004 門真市岸和田二丁目一三〇
☎〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役
社長

鈴木 幸彦

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三十一六
☎〇五六二(九七二)二二二一

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇三十八
☎〇二一(八七五)七二二二
FAX 〇二一(八七二)七七四一

ホバートジャパン株式会社

カントリー
マネージャー

三木 商吉

〒141-0043 東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇
電話 〇三(三七四四)六〇八二
FAX 〇三(三七四四)四〇一一



株式会社 マルゼン

代表取締役
社長

渡辺 恵一

東京都台東区根岸二丁目一九一八
☎〇三(五六〇三)七一七八
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

丸 枝 有限会社

代表取締役

枝元 慶一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一丁目二二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七
(民宿)丸枝霧島荘
〒899-4201 鹿児島霧島市霧島田口二丁目四七一六
TEL・FAX 〇九九五(五七七)三八三三

株式会社 明城製作所

代表取締役
社長

河野 紘之

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三)八〇二五
大阪営業所 電話 〇六(六三〇)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五二九)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
社長

村田 良介

〒103-0074 東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎〇三(五七七七)〇〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役

穂波 美夫

〒103-0074 東京都大田区京浜島二ノ二八ノ二
☎〇三(三七九〇)二五三三

マツハ機器株式会社

代表取締役

野村 一洋

東京都江東区塩浜二丁目一六一九
☎〇三(三六九九)四四三二

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員
営業本部長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
エムス大通
☎〇一一(二二二)九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二丁目一八一七
☎〇三(三二四九)〇三三二
FAX 〇三(三二四九)〇三三二

株式会社 舞浜ビルメンテナンス

取締役

大西 薫

OLC GROUP
〒279-18518 千葉県浦安市舞浜三五ノ一
☎〇四七(三〇五)五三三〇
FAX 〇四七(三八二)三四五七

三浦工業株式会社

食機・メデイカル事業本部

事業本部長

松浦 道人

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目一五ノ三五
☎〇三(五七九三)一〇四一
FAX 〇三(五七九三)一〇四五



取締役社長

仲井 修二

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる環境型ビジネスのレスパコン
RESPACON.



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

2013 盛夏 暑中お見舞申し上げます

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器
事業統括

三木 良昭

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五十一-三十三
TEL: 03-3333-5335 五三三三七
FAX: 03-3333-5366 五三三六七

株式会社
八木厨房機器製作所

代表取締役社長

玉田 晃一

本社
〒100-0072 東京都中央区堺町通四条上丸
TEL: 03-5521-3591 三三九一〇
FAX: 03-5521-3595 三三九一〇

MEGASOFT.

ビジネス製品部

堀井 千弘

メガソフト株式会社

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-12-1
Daishohビル
TEL: 03-5213-6730 FAX: 03-5213-6735
http://www.megasoft.co.jp/

株式会社
明和製作所

代表取締役

下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
TEL: 06-6446-8221 八二二一(代表)
FAX: 06-6446-3259

株式会社
渡辺事務所

代表取締役

岩倉 昌男

本社 〒486-0056 愛知県春日井市新町二-二一五
TEL: 0568-3321 四八〇八
FAX: 0568-3321 五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
社長

山道 文雄

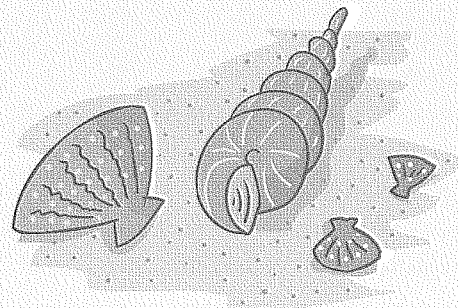
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二-六-十二
TEL: 03-3329-4471 四四七一(代)

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六-1-26-19
TEL: 03-3361-2961
FAX: 03-3361-2981



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

**【1】5月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は21件で前年同月の19件に対して110.5%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、石油ストーブを使用していた2階建て住宅の1階和室より出火。石油ストーブが火元かどうか調査してほしいの1件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、使用6年の石油ボイラー排水口より水が噴出。当該メーカーの修理者に、本来設置時に外付けで取付けるべき弁が付いていなかったことが原因だと言われたが、製品自体に問題があったのではないかと等5件。

◇問合せは、石油ストーブの芯を交換したいので連絡先を教えてください等15件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	4	7	11(52.4)
事業者	1	0	0	4	5(23.8)
司法・行政	0	0	1	4	5(23.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(4.8)	0(0.0)	5(23.8)	15(71.4)	21(100.0)

注) 前年同月の受付件数は19件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会：キッチン・バス工業会PL関連交流会（5／9 キッチン・バス工業会会議室）
- (2) 消費生活センター訪問・滋賀県消費生活センター及び大津市消費生活センター（5／17）

【4】事故クレーム

①石油ストーブ使用の1階和室より出火。火元は石油ストーブか。

◇2階建てモルタル造住宅1階和室より出火し、大部分を焼損。石油ストーブが火元かどうか調査してほしい。

◆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）

5月度の未解決案件処理件数は0件。

Essay 小倉朋子の

新連載



食

心

美

第1回 ダイエット [前編]

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

「お腹いっぱい食べられたら幸せ」と言われた戦後から高度成長期の時代は、太目の人の方が“健康的”で“裕福”に見えると思われる傾向でした。テレビや漫画に描かれる社長像はスマートな人ではなく、お腹をさするしぐさの似合う人でした。しかし70年代に入り、米国から健康管理ができている人は自己管理もできていると言われるようになり、ビジネスで成功することとダイエットの相対関係が日本でも重視されていきます。今ではメタボリックシンドロームという言葉も浸透。肥満は生活習慣病を誘発させる要因になるとして、日本もダイエットブームが続いています。

食事からのダイエットは、食べられる環境にしながら、動物の本能であり喜びである「食べる」ことをあえて避けるので、ある意味では経済的に豊かな国の贅沢な行為といえます。しかし2040年には、人口の半数以上が65歳以上になると予測される日本。医療費にかかる税金の削減しかり、何より健康で長く働ける人材が確保できる方が国として潤うことは言うまでもありませんから、老若男女すっきりキビキビ動ける健康体になることに越したことはないですね。

私は飲食店や食品企業のフードプロデュースと共に、15年にわたりダイエットコンサルティングもして来まして、多くの方に健康的にやせていただき

ました(笑)。

そこで初回の今回は、ダイエットについて書いてみたいと思います。

リバウンドを避ける！

そのコツは盛り付けと食べ方にあり

ダイエットに通じる商品は、“トレンド”となって代わるがわるのブームがやって来て、健康的にやせそうな商品は、「売れやすい」現在。食事によるスピードダイエットの数多くの方法は、どれも一定の結果が出やすいものばかりです。その一方で、成功した人のほとんどが体型を維持し続けることが困難で、せっかく痩せたのにリバウンドをしてしまう。何故なのでしょう？ 理由は単純で、日常の生活にないことをしているからなのです。

リバウンドをする時期は、ダイエットをしてから約7ヵ月経過したくらいが生態の節理です。体重を回帰させようとする習性が働き、元の場所に戻ろうとします。また、7ヵ月も過ぎれば「もうリバウンドはしないかな」と、安心して気を抜きやすい時期なのです。そこで、食べ過ぎはしていないのにいつの間にか元に戻ってしまった、ということになりやすいのです。

加えて大人は、自分の「食べ方」の習慣を持って

います。食べることは毎日続けているので、既にかかなりの経験も積んでいる。そのためその習慣や癖を覆すのは容易ではありません。

例えば「一食、これを食べるだけ」「これだけ飲めばウエストが」などの速効性のあるダイエットは、「これだけ」という「だけ」言葉により凄く簡単に思えてしまうのですが、長年の習慣になかった新たな「だけ」を生活に入れて行動させるので、「戻りたい」と体と心が要求する訳です。

ですので、私がよくクライアントに申し上げるのは、毎日の食事で簡単にできる調理や食べ方の方法です。普段の食事の中での少々の工夫で済むことは習慣にしやすいですし、継続することでいつの間にか太りにくい体質になっていきます。

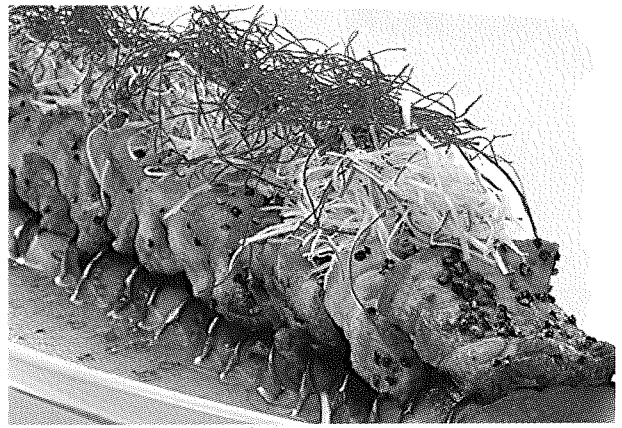
いくつか例に挙げてみますね。皆さまもご周知の方法もあると思いますので、再確認してみてください。

まず噛みごたえのあるものを食べる。人間は噛むことによって、初めて唾液が出ます。さらにこの唾液が出ることによって、やっとなら脳へ幸福物質が送り込まれるのです。脳は喜ぶと、そのうれしかった記憶を残そうとします。記憶に留めようとするため、その間に満足度が高まり、空腹感が軽減されます。野菜から食べるのが良いといわれていますが、できればスティック野菜や、大ぶりに切った噛みごたえのある野菜がお勧めです。特に加熱していない生野菜から食べると、酵素により消化力が増します。最初に食するものは、これから食べる準備の指令を脳とお腹に送り込む役目です。良い働きをする野菜にお任せしましょう。

「お腹すいている時、肉を最初にガツンと食べたいんだよね」という言葉も耳にするのですが、それはちょっとだけ我慢です。わずかに数分後にはお肉も食べられるのですから、ポジティブな気持ちで野菜から食べましょう。前向きな気構えが、ダイエットの結果に影響します。習慣になると、野菜を食べると心身とも喜ぶ感覚が得られるようになるんです。そうなったらしめたものです！

調理の味付けでも、ちょっとした工夫を。塩気や甘味の味付けは外側に。マグロの刺し身を例にしましょう。刺身に醤油を付けると少量付けただけでおいしく感じますが、マグロのづけにした場合、たっぷりな醤油に漬けて浸透させないと、おいしく思えません。塩分量が増え、ご飯がないと”づけ”は満足しにくいので、結果としてご飯量も増えやすい。

人間は舌に最初に触れた味を強く感じます。ですから、味が出る調味料は表面にまぶしたり、付けながら食べるようにすると少量で済み、健康につながります。例えば七味唐辛子やカレー粉などの辛味成



小倉朋子プロデュースメニュー例。

私が某飲食店に出したメニューの一つです。上と下の野菜で豚肉をサンドしている。豚肉とナスが密着しており、豚肉だけは取りにくい。

分は脂肪燃焼効果が高いので、最後にまぶしましょう。また、油炒めでは最後に油を振り入れて短期間に炒めれば、油の摂取が視覚にも味わいにも強化されて感じ、質素でない料理イメージによって脳をだませるのです。

次に食感と視覚の盛り付けで、ボリューム感を表現することもお勧めします。例えば肉料理を家庭で作る際は、肉の上に野菜を載せるか、歯ごたえのある野菜を肉で巻くなどしますと、少量の肉でもボリュームが出て見えますし、嫌でも野菜と一緒に摂取できます。冷しゃぶだったらレタスの千切りは肉の下にを敷かず、肉の上にたっぷり飾ります。そして必ず上から料理を食べる習慣を。

挽き肉ならば、ハンバーグにするより野菜と挽き肉の炒めにする方がお勧め。その場合、挽き肉だけをつまむことは困難なので、嫌でも野菜も食べざるを得ないのです。ハンバーグにした場合とでは、同じくらいの満足度でもカロリーが全然違います。

外食の際に味付けや調理法にバリエーションを持たせるよう注文するのも、簡単にできる方法の一つです。

例えば数名で料理をシェアするような居酒屋の場合。注文するのは、他の人より後にしましょう。他の人の注文内容を聞いて、バリエーション豊かになるようにメニューを選びます。醤油味が多ければ、塩味やケチャップ味、酢のものなど、味付けを重ねない選び方を。消化力を高めるコツでもあるのです。炒めものが続いていたなら、煮物、蒸し物を追加するなど、調理法もバラエティ豊かにさせます。揚げ物は一日につき一食を目途に。これは、ダイエットに関わらず、接待の席で、相手においしかったと喜んでもらうための方法でもあるんです。お金も時間も新規に費やさずとも、太りにくい思考と体質にすることができるのですよね。

強力! 厨房の鉄人への道

第1回

外食産業の現状と 今後、厨房業界の役割は?

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

今月から本連載を担当することになりましたNRTシステム(株)の畑です。過去には、この業界でご活躍されている諸先生がさまざまな視点から寄稿されていますが、私なりに弊社の中心的な業務である厨房設計コンサルティングという観点から、この業界への思いを皆さまにお伝えしていければいいかなと思っています。

■ 初めに

まず、私のプロフィールをご紹介します。今から30年以上も前になりますが、私は工学部を卒業して、工作機械のメーカーに就職しました。そこで、機器設計をする仕事に就き、大型工作機械や自動車の金型加工をする工作機械の設計を担当していました。そして、もうすぐ30歳になるかという時に、飲食業界に転職して現在に至っています。何故、機器メーカーから飲食業界にと思われるかもしれませんが、基本的にはサービス業、特に外食産業が好きだったのだと思います。

私の外食産業との最初の出会いは、小学生、中学生の時か、親父の車に乗って家族と外で食事をした頃です。ちょうど1970年あたりの、外食産業の近代化が進んで行った頃と一致します。まだその頃は、家族で外食をする時は、すなわち特別な日という感じで、みんなワクワクして出かけて行ったように記憶しています。さらに、大学生の時に外食チェーンでアルバイトを始めたことが、私の外食に対するその思いをさらに深めて行きました。

私がアルバイトしていたのは、アメリカのファストフードチェーン店で、国内出店3店舗目という新

しいチェーン店でした。そこでは、新しいチェーン店ということもあり、チェーン展開の初期段階をリアルタイムで経験することができました。また、そのチェーン店は、クルーチーフであった私にアルバイトであるにもかかわらず、社員であるアシスタントマネージャーとほぼ同様の仕事を任してくれたことも影響しています。

そこで仕事が多くなった私は、自分でいろいろな取り組みを行っていきました。アメリカの本部からもたらされた帳票をもっと使いやすいようにと、働いた経験を生かして、新しい帳票のサンプルを作り、マネージャーに提案しました。マネージャーは本部にかけ合い、それが全店の新しい帳票となりました。また、その当時POSは普及していなかったこともあり、大変時間がかかっていた棚卸の際の標準原価を出すために、大学の講義で使用していた関数電卓にプログラムして使用していました。そういった私の取り組みをマネージャーが認めてくれたことが、さらにこの外食産業を好きにさせたのだと思います。

その後さまざまな出会いを経て今日に至っている訳ですが、ここには私の持論があります。それは、厨房に関わる仕事をするための一番のポイントは、まず、フードビジネスが「好き」か「興味があるか」ということです。私はコンサルティングという仕事をしていますが、必要な資質は何かと聞かれたら、迷わずにフードビジネスが「好き」か「興味があるか」ということだと答えると思います。コンサルタントとして成功するためには、数多くの現場を経験することが大事ですが、それ以上にフードビジネスが「好き」か「興味があるか」ということが必要になると

思っています。

例えば、一つの現場の図面を前にして、それが完成に至る背景に興味を持ち、このキッチンで何を作り、その料理はどのくらいの価格で、どのようにサービスされて行くのかということにまで興味が湧かないと、どんなに知識があって綺麗に図面を描けても、コンサルタントとして十分に活躍していけるかは疑問だと思っています。まず、興味があれば勉強もするし、必要な資格も自ずと取得するものです。これが私の求めるスタッフの資質です。

それにプラスして必要なのは、情報収集能力です。一人の能力は、しょせん限りがあります。仮にその人が詳しくないことであっても、クライアントにきちんと答えを出せるような情報収集力や情報網（ブレイク）を持っていることが重要です。そのためには自分と同じジャンルだけでなく、さまざまな分野のスペシャリストとの交流を持つ必要があります。

では、私たちが密接に関わっている外食産業について、皆さんはどのように理解しているのでしょうか？

■ 外食産業の現状と今後

● 外食産業の市場規模

外食産業の市場規模は、(公財)食の安全・安心財団の附属機関である外食産業総合調査研究センターの2012年のデータで、23兆2386億円と推定され

ています。2011年3月の東日本大震災の反動等により世帯1人当たり外食支出額が増加したことや、法人交際費の下げ止まりが予想されることなどから、前年比1.5%増となっています。外食産業の市場規模の推移は、図1のグラフの通りです。

外食産業の市場規模は、外食産業総合調査研究センターのデータによると、1997年をピークに減少を続けていますが、2009年度調べでは、23兆9,156億円、店舗数74万9,874店、従業者数441万8,000人となっています。この市場規模は日本の産業の中では最大であり、2位は百貨店・総合スーパーの16兆4,087億円、3位は自動車・自転車の16兆1,767億円です。

ただし、外食産業の市場は他産業と比べて大きな売上を占める大企業が少なく、個人店が多いことが特徴です。2011年の外食売上高ランキングは、第1位がゼンショーホールディングスの4,029億円、第2位が日本マクドナルドホールディングスの3,023億円、第3位が吉野家ホールディングスの1,658億円です。トップスリーの売上高が全体の3.6%程度しかありません。すなわち、寡占化が進まない業界で、市場規模に比べて社会に影響力を発揮させにくい業界ということと言えます。しかし、起業する上でも制約が少ないので、どのような人でもこの商売をすることができ、このために「参入障壁が低い」産業です。しかも口コミが広がりやすい業界で、顧客の声を比較的反映させやすい業界ともいえま

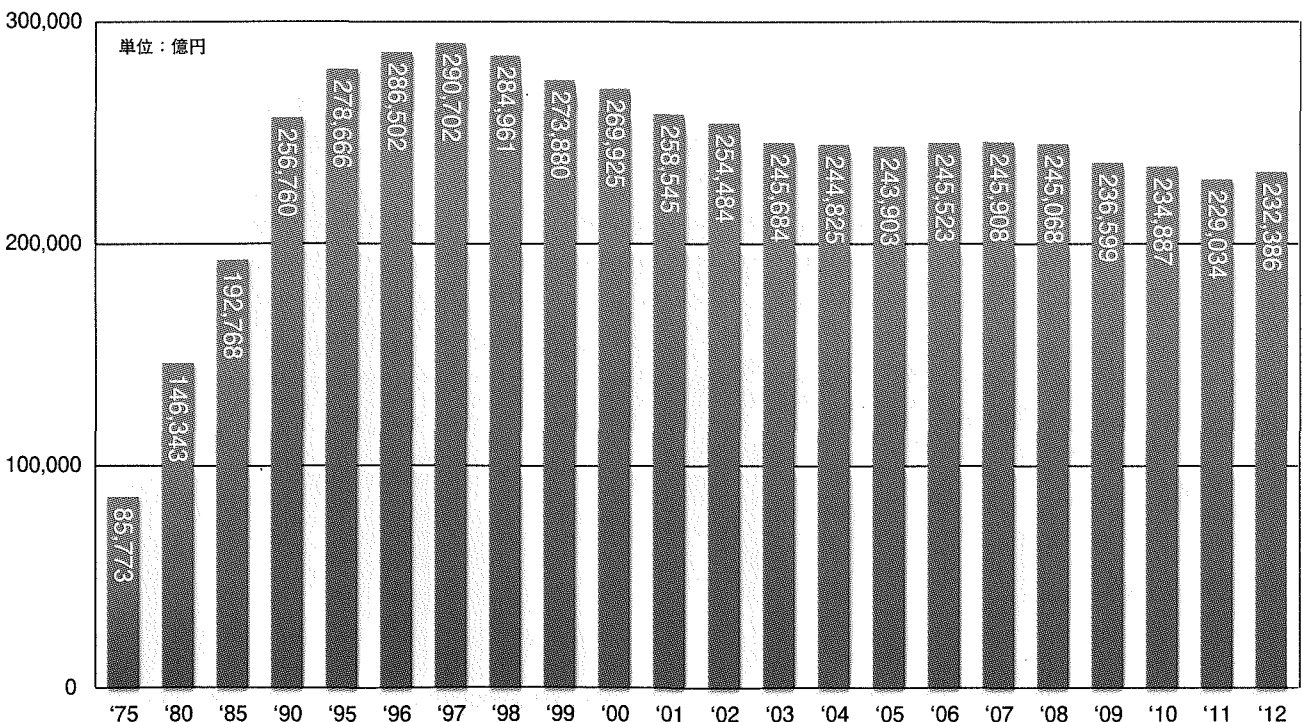


図1 外食産業の市場規模の推移

す。ブームやトレンドを生み出して行くのも比較的容易ですが、必ずしもそれが長続きするとは限りません。

●余暇としての外食

また、外食は消費者にとって日常的な利便性だけでなく、「レジャー」の役割も担っています。『レジャー白書2009』では、余暇市場（72兆8,760億円）の中で外食（飲食）は17兆8,770億円で24.5%を占め、身近なレジャーとして最も人気が高くなっています（1位外食、2位国内旅行、3位ドライブ）。したがって、従来の競合相手は同じ飲食、特に同業他社であり、同一客単価業態でしたが、現在の外食の競合相手は、その他のレジャーそのものが対象となって来ています。近年では、若者を中心としたスマートフォンの普及により、飲食店のさまざまな情報が発信されていますが、全消費額に占める携帯電話の使用料金の増大が外食支出に影響を落とすといったことも生じています。

●食の外部化の上昇

「料理を作る人の店で食べる」という外食（飲食店）と、「作られた料理を買って、その店以外の場所で食べる」という弁当・惣菜があります。この弁当・惣菜のことを「中食」といい、中食は弁当・惣菜を購入者に届けるという宅配（デリバリー）を含み、

さらには宅配（デリバリー）には通販を含んでいます。これらを広い意味での外食といい、年間の食品・食料の総支出額に占める割合を、食の外部化率といいます。近年、外食市場規模は減少気味ですが、食の外部化率は2000年まで上昇を続け、それ以降も44%程度で推移しています。以下のことを背景に、この傾向は今後も続くと考えられています。

- 1) 仕事や趣味・社会活動に対する女性の進出
- 2) 単身世帯の増加（進む晩婚化）
- 3) 情報化社会の発達
- 4) モビリティの向上
- 5) 食事スタイルのフリースタイル化
- 6) 消費の主役が団塊ジュニア（30歳代半ば）に移っていること

外部化率

$$(\%) = \frac{\text{広義の外食産業市場}}{\text{年間の食品・食料の支出額}}$$

団塊ジュニアの特徴は、流行はあまり追わず、自分らしさを演出することを好み、食べ物については、安全性・健康志向が強いといわれています。その一方、コンビニ世代と言われるように、市販の弁当や惣菜などの新しいものへの抵抗感が少なく、生活の中に積極的に取り込んでいく所があります。この特

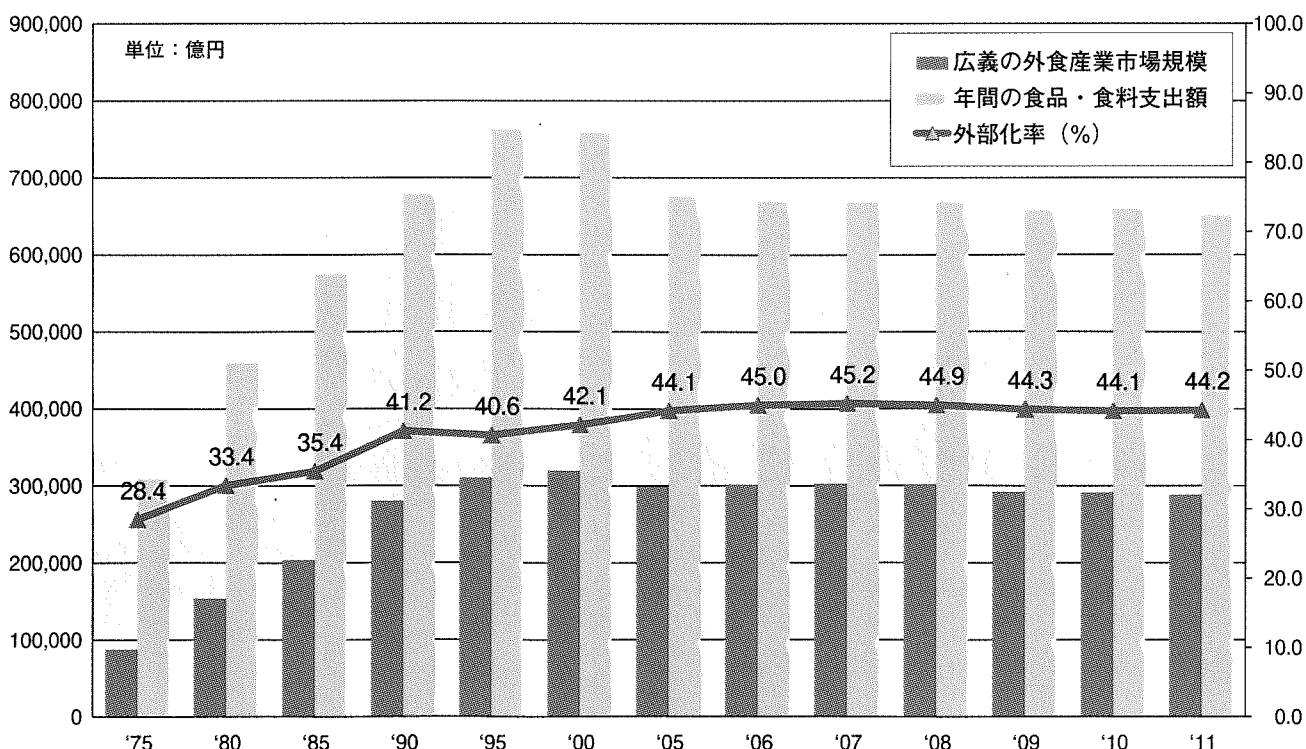


図2 食の外部化率

徴は、今後の外食産業の方向性を大きく左右することが予想されます。

●外食市場規模における今後の展望

前述の外食産業市場規模の動向を棒グラフにして示した図3は、いわゆる「外食（飲食店）」の市場動向で、1997年の約29兆円をピークに年々減少し、2009年の段階で約24兆円となっています。すなわち、10年余りでピーク時に対して20%近い市場が消えたようなデータになっています。しかし、市場規模の減少は日本の人口動態に比例しています。日本の人口が2004年をピークに減少傾向にあり、さらに「高齢社会」になっています。人口が減少し、さらに高齢者が増えているため、日本市場の絶対的な総容量が減少していることに原因があります。結論的にいえば、日本の人口が増えて行かない限り、外食産業の市場規模は増えて行かないといえるでしょう。

したがって、成長と拡大を続けて行かなければならない企業は、失われた市場を補うために、海外に新しい成長と拡大の道を求めて行かざるを得ません。

しかし食の外部化で説明しましたが、「中食」の

データを加えた「広義の外食」は、外食（飲食店）の市場が近年落ち込んでいるのに対して、広義の外食はそれほどでもないことが分かります。これは、中食の市場は伸びているということを示しています。これからの飲食業界では、中食の分野へどのように取り組んで行くかが、重要な課題になるのです。

●高齢者社会がもたらす新しいマーケット

65歳以上の世代が国内人口に占める割合は、2010年には23.5%に達し、2020年には約30%に達すると推定されています。しかも5年前の推計と比較すると、高齢者人口の割合は予想以上に進んでいる傾向があります。また、こういった社会を背景に自立するシルバー世代が増え、外食の新しいマーケットが創り出されて来ることが期待されています。さらに、伸びは頭打ちになっていますが、平均余命は男性約80年、女性約86年となり、食べることの楽しみや、人と人の集いや交わりといった高齢者への「生き甲斐としての食」の提供が求められて来ています。このことは、外食に馴染みの薄かった従来のシルバー世代が、黎明期の外食に慣れ親しんだ団塊の世代を新たに取り込み、外食の裾野がますます広がって来ると予想されています。

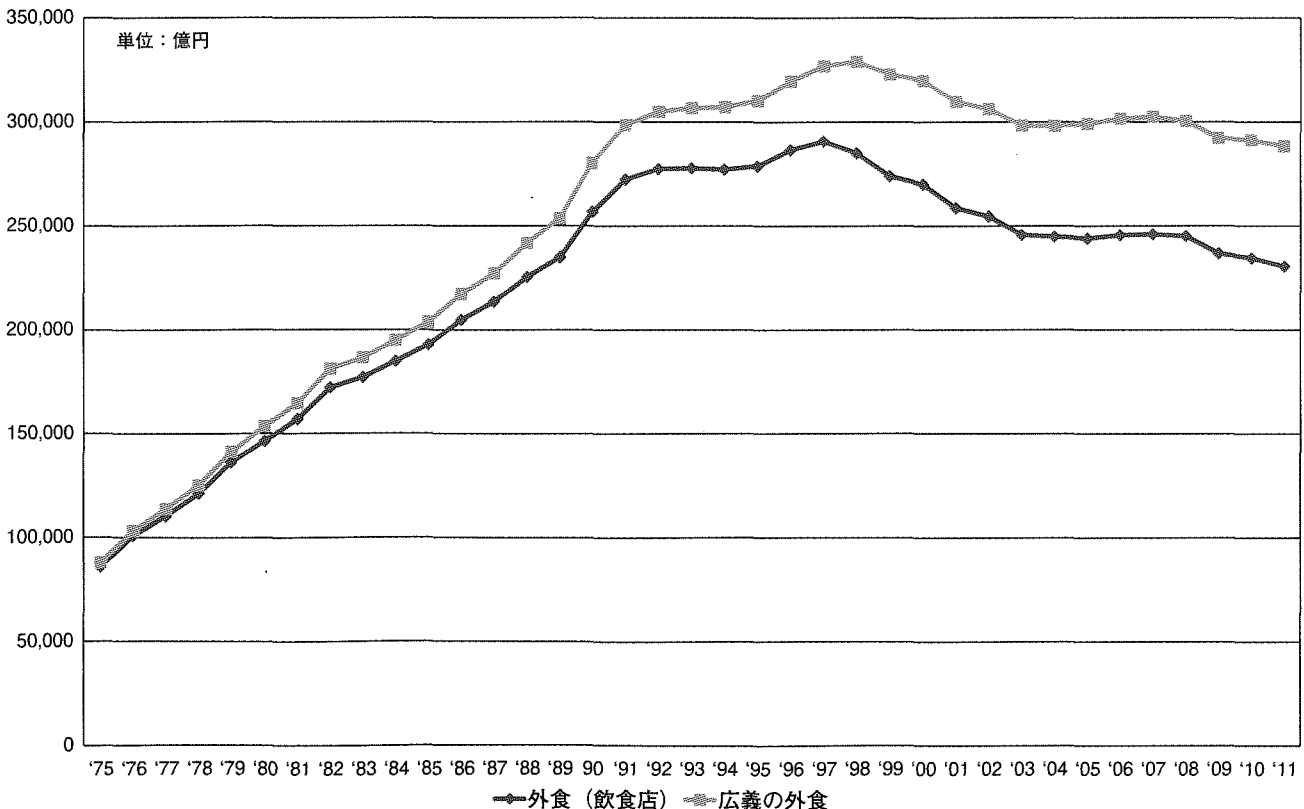


図3 「広義の外食」と「外食（飲食店）」の市場動向

また、高齢社会が進むことによって「中食」がさらに伸びていくことが考えられます。特に宅配（デリバリー）の成長が顕著になって行くと考えられています。その理由は、高齢になることによって、外食（飲食店）を楽しみたいと思っても物理的に外出することが困難になることや、核家族が進む中で、子どもたちが成人して独立するようになると、家庭内で調理するボリュームが少なくなり、弁当・惣菜を買って求めた方が効率的であると考えられるからです。

●単身世帯の増加

人口が減少していく一方で、2015年の日本総世帯数は、現状よりも150万以上増えて5,500万世帯以上になると推計されています。外食市場の縮小が懸念されていますが、二人以上の世帯と比べて、単身世帯の方が外食する割合は高い傾向があります。

このことから、人口減による外食市場の縮小に歯止めをかける上で、「単身世帯」は重要なキーワードとなります。同時に、インターネット環境の充実や流通システムの改革によって、「産地直送」「通信販売」が有望なマーケットになって来る可能性があります。このように業態が多様化して行くことから、新しいビジネスチャンスが生まれて来ることが考え

られます。

●労働力の確保と基幹となる人材の育成

外食産業で働く社員の平均年齢は32.4歳（男性34歳・女性29歳）で、他の産業に比べて20歳代前半や40歳代の雇用の割合が高い業界です。少子高齢化が進む中で、今後さらに若年労働者の不足や高齢者の雇用促進、外国人労働者への依存率アップといったことが生じてくると思われます。したがって、外食産業においても、労働力確保と人材育成は企業存続の鍵であり、多店舗化を進めて行く際の成功の鍵になります。すなわち、幅広い年齢層の労働力の獲得と厨房設備の省力化・自動化が必須となって来ます。このことは、厨房機器の業界も、基本的には同様と考えられます。

外国人の国際人口移動の実績では、不規則な変動があるものの、概ね入国超過数が増加する傾向が続いています。直近では、リーマンショックや東日本大震災に起因する変動が見られましたが、徐々に長期的な趨勢に復帰して行くものと考えられています。こういった状況は、日本の国際化の進展や経済情勢に伴って変化して行くと考えられています。また、入国超過数の年齢割合を見ると、男女とも20歳代前半に集中しているのが特徴で、外国人のすべてが

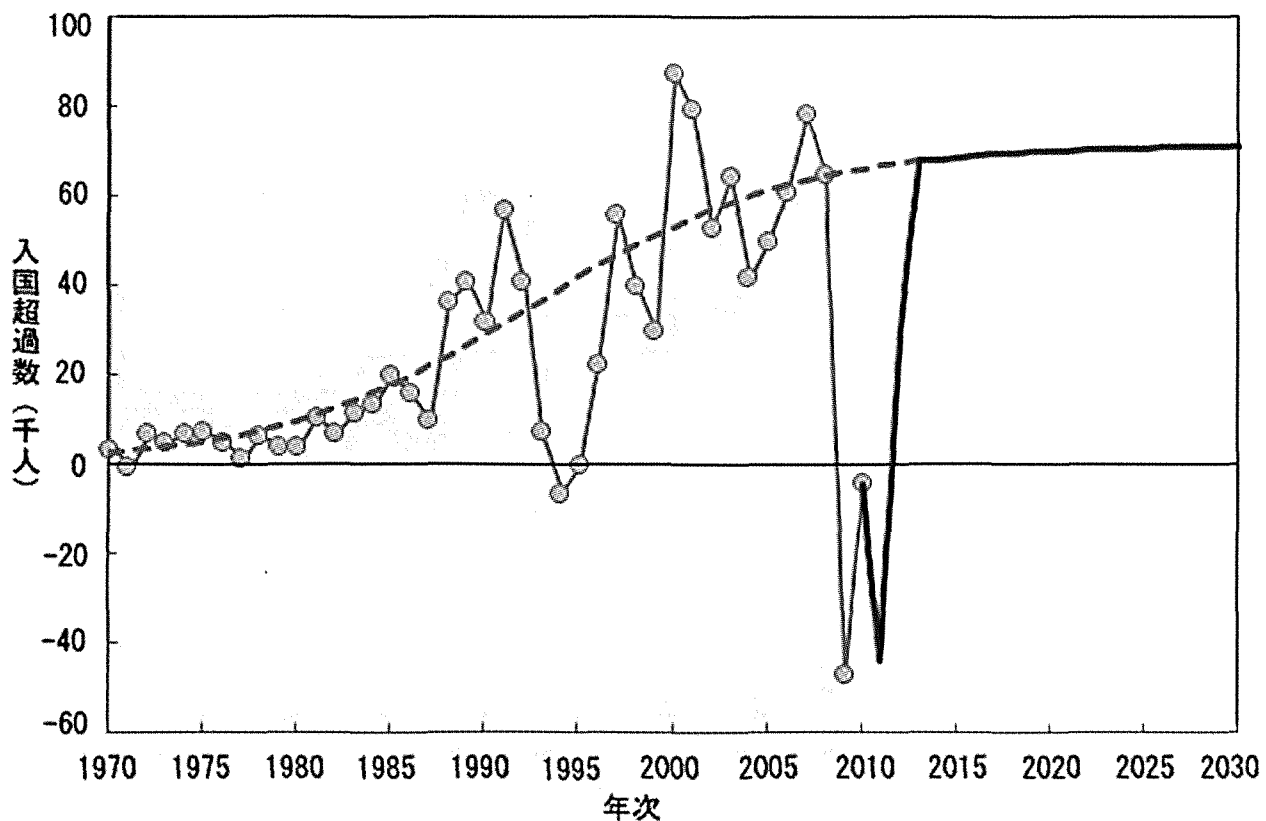


図4 外国人入国超過数（男女合計）の推移

労働目的で来日している訳ではないものの、外食で必要としている世代と一致しているのも事実といえます。

■ 厨房業界の役割

● 高まる健康・安全志向

まずは、少子高齢化が進み、消費の主役が団塊ジ

(1) 男性

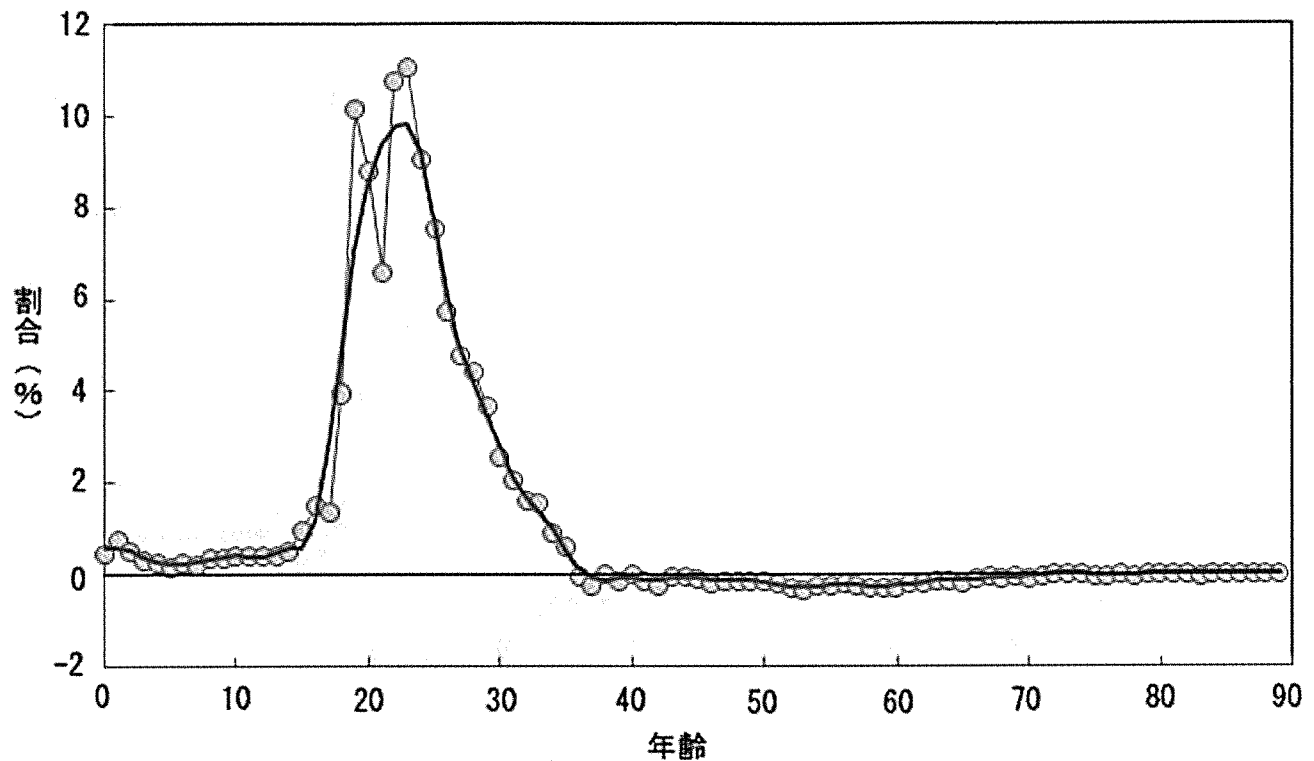


図5 男女別外国人入国超過数の年齢別割合 (男性)

(2) 女性

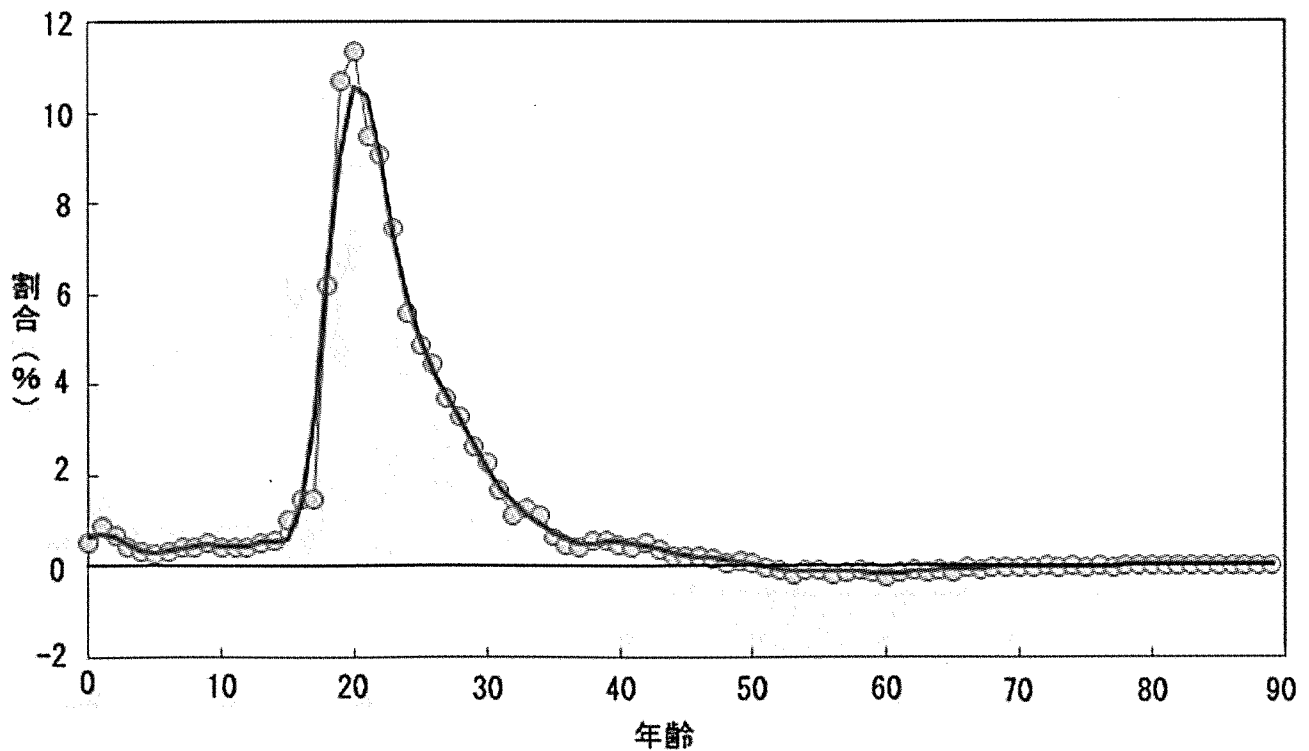


図6 男女別外国人入国超過数の年齢別割合 (女性)

ユニアへ移っていく中で、今後もさらに食品の安全性や健康志向が高まってくることが予想されます。それは、料理を作り出す「厨房」も決して無関係ではありません。安全な食の提供は、基本的にはオペレーションの問題ですが、人間が行うことですから、置かれている環境によっても、そのモチベーションは変わって来ます。そういう意味からも、厨房のあり方は重要です。昔から日本の厨房は、狭いことや和食ではカウンター業態が多いこともあり、オープンキッチンがよく見られる光景でした。しかしその内容は衛生的かという点、決してそうとは言いきれません。

●省エネルギー機器の提案

人口減による市場の縮小が進む中で、利益確保という観点からも最重要テーマの一つです。近年の展示会では、省エネルギーと省コストを強調する機器が多く発表されています。イニシャルコストとランニングコストの比較を十分に行い、若干初期費用がかかっても、同じスペックの機器であればより早く投資回収ができる機器を提案していく必要があります。

●衛生・作業環境の改善

少子高齢化が進み、若年労働者の減少に伴い、優秀な人材の確保、厨房作業者の高齢化に対応するためには、以前は3Kと呼ばれた厨房の作業環境改善も欠かせない検討事項です。しかし、この国においては、厨房の作業環境改善という点で示された指針は残念ながらありません。同時に多くの人が食事を摂る施設において、HACCPの概念に基づいた『大量調理施設設備衛生管理マニュアル』という指針があり、そこでは、衛生管理の立場から「調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい」とされているのが、作業環境にも影響しそうな点です。しかも、「望ましい」とされているだけで、拘束力はありません。

実際には、厨房の温熱作業環境は、温度・相対湿度だけではなく、気流速・輻射熱によっても大きな影響を受けます。さらに、厨房の衛生基準や作業環境基準が進んでいるドイツでは、厨房の天井の高さ、採光、騒音といったものにも基準が定められています。したがってこれからは、厨房の衛生・作業環境を改善して行くために、以下の要素を総合的に評価して行く必要があります。

- 1) 室内温度
- 2) 相対湿度
- 3) 気流速
- 4) 輻射熱
- 5) 天井高さ
- 6) 採光
- 7) 騒音

厨房の温熱環境を改善するためには、厨房機器から発生する輻射熱を低減することが急務とされて来ました。そこで、直火という輻射熱を発生する要素がないIH調理器や、機器の断熱性を向上させ、機器から発生する輻射熱を低減させていたり、高温排気を排気フードの近くで排出したりすることで、厨房内への熱の拡散を防ぐ「涼厨」と呼ばれるガス機器が注目されて来ています。今後さらに、厨房の衛生・作業環境を改善するのに寄与できる厨房機器の開発が望まれます。

また、考えて行かなければならないのは、厨房換気空調の問題です。厨房は、温熱環境の改善と燃焼ガス排出のために、排気フードからたくさんの空気を排出しています。そして、それを補うためにたくさんの空気を給気しています。このことは、厨房の中の空気を大きな扇風機でかき混ぜていることと同じです。空気中の浮遊菌や埃を調理中の食材に付着させることと同じです。さらに、一般的に給気は外気をそのまま取り入れているケースがほとんどですから、夏の日中は30℃以上の空気を取り入れることとなります。そこで「調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つこと」を実現させようとすると、大きな冷房設備が必要となります。しかも、それを排気フードから外部に捨ててしまうのです。経済的ではありませんし、エコロジーの観点からもいい話ではありません。

また、加熱機器の前で作業する人のためにスポットクーラーの吹き出しを設けるケースがありますが、せっかく排気フードで機器から発せられる燃焼ガスと熱を排出しようとしているのに、その吹き出しエアーが排気フードへ向かう気流を乱して、フードの外へ押し出している傾向も見られ、本来の目的を達成していないケースもあります。

欧米では、排気フードのスペック（仕様・サイズ・風量等）を決めるのは、厨房計画側の仕事です。日本では、大多数の案件が建築設備側の業務になっています。一般的に厨房機器の特徴や厨房作業のことが、分からない所で決められているのです。

さらに、「ドライシステム」とか「ドライ厨房」という言葉が誤解され、独り歩きしています。本来の意味は、厨房の運用時は、床・壁・天井をできるだけ乾燥させた状態で行うことです。したがって、作業終了後は、水や湯と薬剤を使用して汚れを落とし、特に床面はバキューム装置やスクイジーで水気を取り除き、乾燥させることが必要となります。そのためには、床材に乾燥しやすい素材を採用するとともに、水気を取り除きやすいような構造とすることや、換気設備を設けることが重要になります。

『大量調理施設設備衛生管理マニュアル』では床勾配を設けるように記載されていますが、これも床を乾燥しやすくするためです。しかし、厨房の衛生・作業環境が厳しい欧米では、床勾配はほとんどありません。床の傾斜が作業者の足首に負担をかけるからです。その代わりに、機器を壁掛け式にしたり、移動式にしたり、コンクリートベースを設けて機器下に水が入らないようにして、床洗浄と乾燥を容易にし、床の清掃性を高めているのです。

すなわち、厨房機器側からは、機器の設置技術を向上させることや床に接する部分をいかにシンプルな構造の機器にするかという機器仕様の見直しが必要となります。

■まとめ

飲食店の原型は室町時代に遡り、個人による生業

家業として始まり、「のれん分け」を通して多店舗化が進んできました。しかし、1960年代にフランチャイズ形式の店舗が登場し、1970年の大阪万博を契機に近代化が進み、多くの外食チェーンが生まれ、店舗展開を始めました。1980年代は、持ち帰り弁当チェーン店やコンビニエンスストアの台頭による中食マーケットが出現し、1990年代には、外食チェーンの株式上場や店頭公開が相次ぎ、新興勢力が台頭してきた時代でもあります。「外食バブル」という言葉も登場し、外食が投資対象になってきた時代です。また、1990年代後半には、スターバックスのような外資系のコーヒーチェーンが進出してきました。外食産業は時代や、消費者のライフスタイルと共に、進化・発展を遂げています。

次回以降は、業界としても進化・発展していくために、私たちが関わりを持っている「外食産業と厨房業界について」、もう少し個別の内容に掘り下げて行きたいと思います。

参考出典：

財団法人食の安全・安心財団（附属機関外食産業総合調査研究センター） 統計資料
国立社会保障・人口問題研究所 人口統計資料集
給排水設備研究 2013年4月号 巻頭言「厨房の衛生・作業環境改善に寄せて」

株式会社 ウィンターハルター・ジャパン

支 部	会員No.
関東	1040

洗浄機でなく、「洗浄結果」を販売する。
日本とドイツをつなぐ、業務用洗浄機メーカー。



営業本部長
尾崎 剛

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

ウィンターハルター社は1947年の終戦後のドイツにて、カール・ウィンターにより創設されました。その後1957年の第1号食器洗浄機「GS60」の発表以来、食器洗浄機の専門メーカーとして、ヨーロッパのリーディングカンパニーとして歩み続けていま

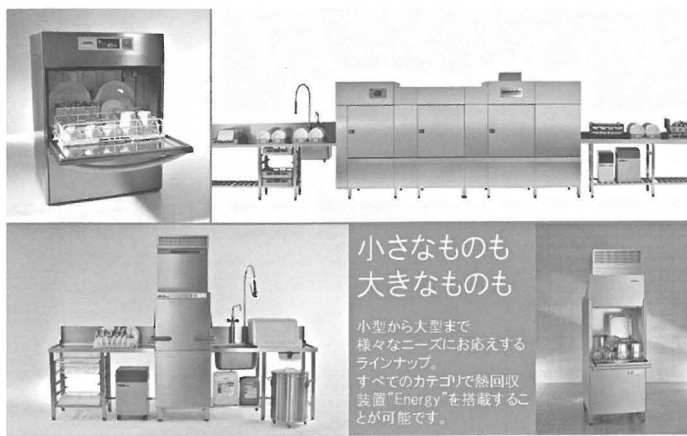


本社玄関にて

す。日本においては、1989年にドイツの完全子会社として日本法人を設立致しました。それ以前の約10年間は、ディーラーさまに「ウィンターハルター」の洗浄機を販売していただいております。合弁会社などの形態を経て、完全子会社としてスタートさせていただいております。設立当初より、製菓業界さまから強いご支持をいただき、「器具・容器洗浄機」のパイオニアとして企業活動させていただいております。また、拭き上げの手間を大幅に削減する「ガラス洗浄機」においても、ホテルさま、レストランさまから高いご支持をいただいております。国内の累計販売台数は1万5,000台を超えるに至っております。近年においては、大手チェーン店さま、ホテルさまにおいて、食器洗浄機のご採用も増加して来ており、これは日本厨房工業会さま、工業会会員さまなど、皆さまのご協力の賜物と考えております。この場をお借りしまして、厚く御礼申し上げます。おかげさまで、来年は創立25周年の節目の年となります。「洗浄結果を販売する」という企業理念に基づき、お客さまのお役に立てる企業に成長できればと考えております。



同社による設計現場



同社の製品

小さなもの
大きなもの

小型から大型まで
様々なニーズにお応えする
ラインナップ。
すべてのカテゴリで熱回収
装置"Energy"を搭載するこ
とが可能です。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は、ドイツ本社で製造した機器を、日本国内で販売させていただいております。「洗浄結果を販売する」という企業理念に基づき、「洗浄機」「水処理装置」「洗剤リンス剤」「洗浄関連アクセサリ」を取り揃え、お客さまにベネフィットをご提供できるように活動させていただいております。また、メンテナンス対応力は洗浄機を販売させていただく上で、非常に重要になって来ます。全国364日対応のコールセンターとメンテナンス網の整備を完了し、ストレスのないメンテナンスサービスをご提供しております。また、日本独自で、「ガス式」の洗浄機もラインナップに加え、「涼厨」仕様の洗浄機も販売を開始させて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。

当社のセールスポイントは、トータルバックアップシステム「ワンストップサービス」をご提供できる点だと考えています。「ワンストップサービス」とは、責任を持った洗浄結果をお客さまへご提供可能なシステムです。前述の洗浄力・省エネ性の高い洗浄機に加え、①素早いサービス体制、②軟水器や純水器などの水処理装置、③さまざまな汚れに合わせた洗剤・リンス剤、④洗浄物に合わせた洗浄アクセサリ、⑤洗浄ラインやオペレーションのコンサルティング、の六つを組み合わせることにより、一貫したサービスをご提供致します。

実際に洗浄コーナーで問題が発生した際、起因する関連項目はさまざまにあり、手配が煩わしかったり、時間がかかったりする声をよく耳にします。「洗浄コーナーで何か不具合が起これば、ウィンターハルターに連絡しておけばよい」という環境を、より

多くのお客さまにご提供できればと考えています。われわれは、洗浄機を販売するのではなく、「洗浄結果を販売する」という理念をより多くのお客さまにご提供して行きます。

——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。

われわれは、ドイツ資本の「海外メーカー」ではございますが、日本厨房工業会さまや国内メーカーさまと共に、「日本の洗浄コーナーをより良くして行く」ために活動して行きたいと考えています。洗浄機に特化したわれわれの技術やノウハウを皆さまと共に普及させて行くことにより、少しでもお役に立てればと考えております。今後、さらなるサービス網の拡充を行い、皆さまから信頼されるメーカーとなるよう取り組んで参ります。

- 設立
1989年1月
- 代表者
高城 宏州
- 資本金
8,000万円 (100%ドイツ出資)
- 従業員数
25名
- 業種
食器・グラス・容器洗浄機販売
- 主要取引先
各厨房関連会社さま、各製菓機器販売会社さま、ホテル、レストラン等
- 本社
〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL03-6906-6061 FAX03-6906-6880
- 支店、関連会社
中部サービスセンター、大阪オフィス、福岡サービスセンター
- ホームページ
<http://www.winterhalter.co.jp/>

最新外食トレンド2013

No.7 法人交際費の動向と外食の関係

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

消費者の外食への支出は、小遣いや家庭からの支出である個人消費と、会社からの支出である法人交際費としての法人消費がある（その他に外食への消費として国・地方公共団体の交際費からの消費もあるが、ここでは割愛する）。

外食・中食の動向や分析を行う際、消費者サイドの動向調査、分析が一般的でありニーズも高いが、前述したように企業の外食支出も重要な要因である。

今回は、近頃、国税庁から公表された「税務統計から見た法人企業の実態」を基に、法人交際費と外食との関係を考えてみることにする。

2. 企業の交際費等支出額の推移

税法上の交際費等とは、租税特別措置法で、「交際費、接待費、機密費その他の費用で、法人が、その得意先、仕入先その他事業に関係のある者等に対する接待、供給、慰安、贈答その他これらに類する行為のために支出するもの」となっている。

その交際費等支出額は、平成23年（平成18年から暦年調査から年度調査に移行したが、文中では暦年で表記する。また、統計的には平成17年以前と平成18年以降とは若干の相違があることを留意する必要がある）が、前年より2.0%減少の2兆8,785億円となっている。

平成元年からの推移を見ると、平成元年が4兆

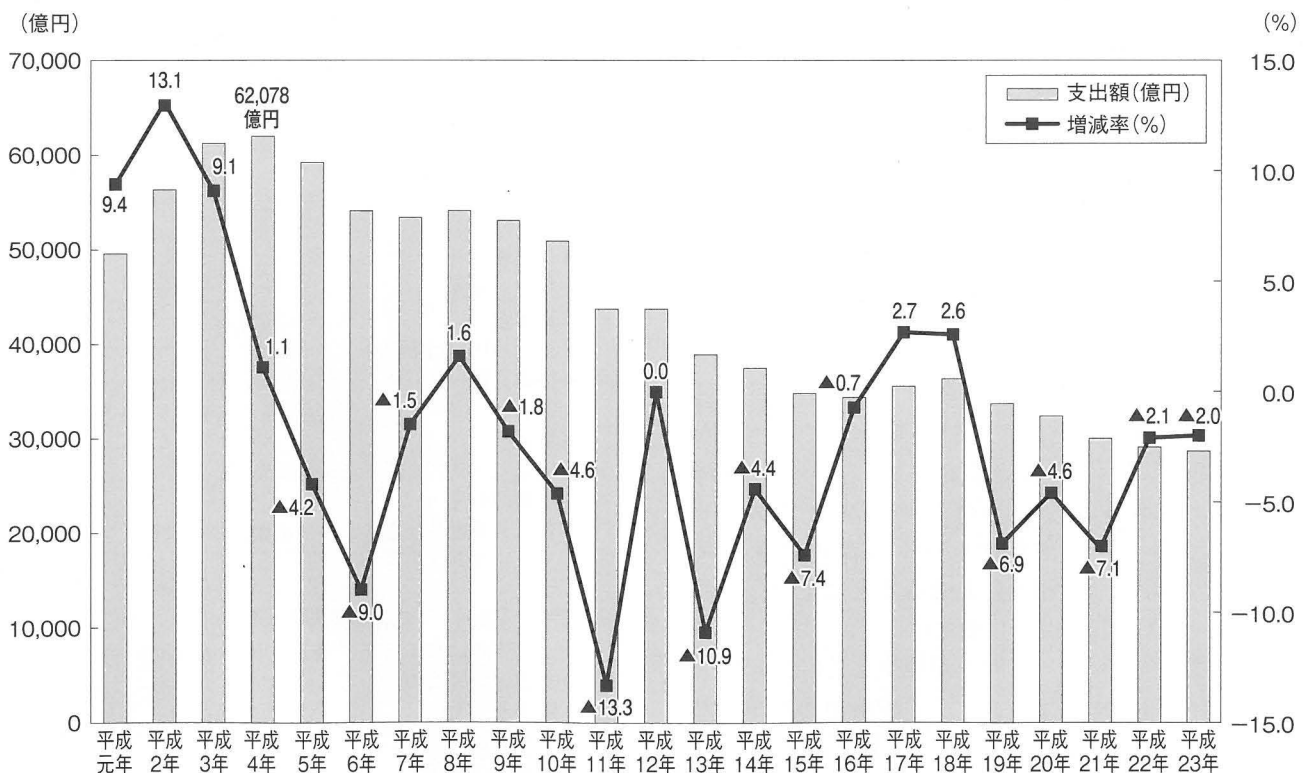


図1 交際費等支出額の推移

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

9,770億円 で前年より9.4%増加している。翌年の平成2年では前年より7千億円程度増加し、伸び率も13.1%と、平成年代で最も高い増加率となっている。この交際費等支出額の増加は平成4年まで拡大し、4年の支出額は6兆2,078億円と最も高くなっている。

平成5年以降は、毎年ほぼ減少傾向となり、平成6年には6兆円台、平成11年には4兆円台、平成13年からは3兆円台と減少し、平成23年には2兆8,785億円と、平成年代に入ってから交際費等支出額は最も低くなり、ピーク時の平成4年の支出額と比較すると3兆3,293億円減少しており、割合だとピーク時に比べて46.4%の水準となっている。

以上のように一般経済が低迷していることもあり、交際費等支出額も減少傾向となっている状況が分かる。

3. 業種別交際費等支出額

平成23年の業種別交際費等支出額を見ると、交際費支出額総額が最も多い業種はサービス業の5,165億円 で、次いで建設業(4,672億円)、卸売業(3,741億円)、小売業(2,183億円)などの順となっている。交際費支出額総額が少ない業種は、鉱業の59億円、次いで繊維工業(101億円)、農林水産業(128億円)などの一次産業や不振業界などとなっている。

1社当たりの交際費等支出額では、化学工業が425万9千円と最も高く、次いで、金融保険業(233万2千円)、運輸通信公益事業(177万5千円)、その他の法人(171万9千円)などの順となっている一方、農林水産業(45万円)、料理飲食旅館業(55万円)、不動産業(56万4千円)の業種では交際費等の1社当たり年間支出額は、55万円前後と少なくなっている。

4. まとめ

以上、国税庁の「税務統計から見た法人企業の実態」で、交際費等支出額の状況を見てきたが、この交際費等支出額と外食支出額との関係を見ると、交際費等支出金額と外食産業市場規模額との相関関係では、相関係数が0.792とやや強い正の相関があることが分かる。また、交際費等支出額の

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	128	0.5	450
鉱業	59	0.2	1,417
建設業	4,672	17.2	1,064
繊維工業	101	0.4	760
化学工業	1,551	5.7	4,259
鉄鋼金属工業	781	2.9	1,365
機械工業	1,282	4.7	1,467
食料品製造業	665	2.5	1,365
出版印刷業	479	1.8	1,451
その他の製造業	850	3.1	925
卸売業	3,741	13.8	1,556
小売業	2,183	8.1	614
料理飲食旅館業	663	2.4	550
金融保険業	1,020	3.8	2,332
不動産業	1,485	5.5	564
運輸通信公益事業	1,500	5.5	1,775
サービス業	5,165	19.1	896
その他の法人	774	2.9	1,719
合 計	27,098	100.0	1,055

表1. 平成23年度 業種別交際費等支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注) 業種別法人交際費合計は連結法人(1,689億円)を除いているため、法人交際費全体と一致しない

増減率と外食産業市場規模の増減率の相関関係を見ると、相関係数が0.877と、強い正の相関があることが分かった。

さらに、交際費等支出額の増減率と外食産業市場規模の増減率とを平成元年から10年までの期間の相関関係と平成11年から23年までの期間の相関関係の比較をしたところ、平成元年から10年までの相関係数が0.923と、強い正の相関関係が認められたが、平成11年から23年での期間では、相関係数が0.771とやや強い正の相関関係が認められ、前者の方が相関関係が強い状況であった

これらのことから、外食産業市場規模は、企業の交際費等支出額と密接な関係があることが分かる。しかし、最近になるにつれてその相関関係が弱くなっていることから、外食企業の法人支出への依存度が低くなり、消費支出への依存度が高まっている状況となっていることがうかがえる。

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	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	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	ソーレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
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	ディパーシー(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	ディパーシー(株)	045-640-2240
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	ブ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 8. 21	ブ 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
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

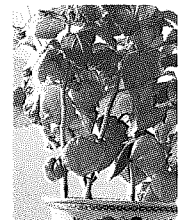
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成24年度 交付ラベル 187,420枚

一般社団法人日本厨房工業会

7月(文月)

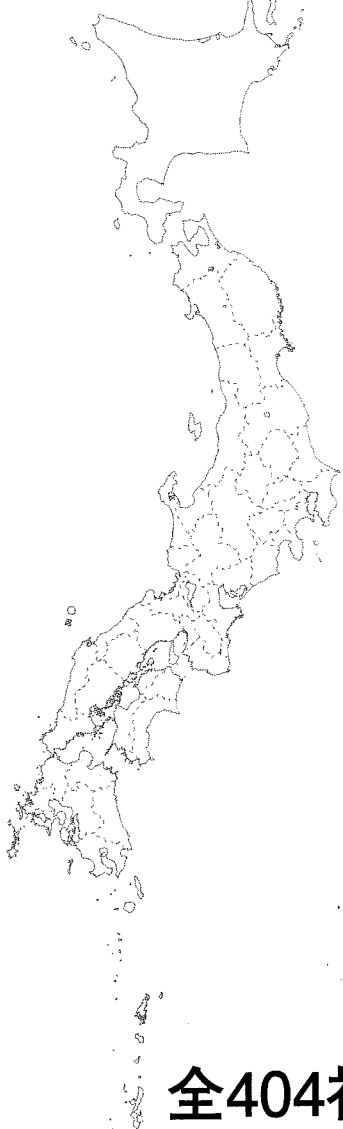
1日(月)	国民安全の日	15日(月)	海の日、盆、盂蘭盆会、中元
2日(火)	たわしの日、蛸の日	16日(火)	盆送り火、藪入り、国土交通Day、 駅弁記念日
3日(水)	ソフトクリームの日	20日(土)	ハンバーガーの日
4日(木)	梨の日	22日(月)	土用の丑の日、下駄の日、ナッツの日
6日(土)	サラダ記念日	23日(火)	米騒動の日
7日(日)	七夕、川の日、サマーバレンタインデー、 竹・たけのこの日、乾麺デー、 カルピスの日、冷やし中華の日	25日(木)	かき氷の日、 味の素の日
10日(水)	国土建設記念日、建設省開庁記念日、 四万六千日、納豆の日	26日(金)	幽霊の日
13日(土)	盆迎え火	27日(土)	スイカの日
		28日(日)	菜っ葉の日



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6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)ISEKITI-タルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウインターハルター・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
ヒコグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ調理工業(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
マルゼン厨機株
山田冷機工業株

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機株
株エムラ販売
オザキ株 名古屋営業所
押切電機株
兼八産業株
北沢産業株 名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド株
シンボ株
大有設備工業株
タニコー株 中部事業部
中日厨房設備株
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機株 名古屋支店
日本洗浄機株 名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機株 中部支店
服部工業株
パナソニックES産機システム株 中部支店
株パロマ
福島工業株 中部支社

株フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機株
株マルゼン 名古屋支店
株メイトー
横河電子機器株 中部営業所
株ライチ
リンナイ株
株渡辺事務所

●三重県

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

●関西支部**●滋賀県**

大洋厨房株

●京都府

FKK株
シェルパ株
株八木厨房機器製作所

●大阪府

株AIHO 大阪支店
株アクシー
アサヒ装設株 大阪営業所
旭調理機株
株エース厨房機器製作所
株エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン株 大阪支店
王子テック株 大阪営業所
株大穂製作所 大阪営業所
オザキ株 大阪営業所
株尾高厨房器製作所
株川泰
関西スチールネット株
北沢産業株 大阪支店
クウケン株
株クラコ
晃洋厨機株
株コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
株サミー
三喜ゴム株
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
株達光エンジニアリング
細田工業株
細山熱器株 大阪営業所
ホバート・ジャパン株 大阪支店

株増井厨房製作所
丸一株

株マルゼン 大阪支店
株明和製作所
山岡金属工業株

●兵庫県

関西興業株
後藤ステンレス産業
株ショウワ
ニチワ電機株
株明城製作所

●奈良県

株シンコー

●中四国支部**●鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機株

●岡山県

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

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

北沢産業株 高松支店
株サムソン
四国厨房器製造株
株中西製作所 高松営業所
ニチワ電機株 高松営業所
福島工業株 四国支店
ホシザキ四国株

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグ フジ

●九州支部**●福岡県**

株AIHO 九州支店
アサヒ装設株 福岡営業所
伊藤産業株
エムケー厨設株
王子テック株
株大穂製作所
オザキ株 福岡営業所
北沢産業株 福岡支店
株九州イトミック
株コメットカトウ 九州営業所
タニコー株 九州事業部
株中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業株
ニチワ電機株 福岡営業所
日本洗浄機株 福岡営業所
日本調理機株 九州支店
株ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム株 九州支店
福島工業株 西日本支社
株フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九株
細山熱器株 福岡営業所
(有)丸枝
株マルゼン 福岡営業所

●長崎県

株長崎日調

●熊本県

イシヌキチョウリ株

●大分県

株中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

株第一食器
ホシザキ南九株

賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

株AIHO	後6
株アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前7
株上野製作所	後4
株大道産業	後4
オザキ(株)	前7
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
株タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
株中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
パナソニックES産機システム(株)	前6
株パロマ	後5
福島工業(株)	前1
株フジマック	後2
細山熱器(株)	前8
横河電子機器(株)	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●今夏、宮崎駿の新作映画『風立ちぬ』が公開される。零式戦闘機こと零戦の開発者・堀越二郎の物語だそうだが、7月はその零戦が実戦に投入された月となる。●1940年7月当時、中国に侵攻していた日本軍は重慶に爆撃機による攻撃を繰り返していたが、爆撃機を護衛できる長距離戦闘機の不在に苦しんでいた所に零戦は投入され、華々しいデビューを飾った訳である。●何故重慶を爆撃していたかと言えば、当時の中国の政権である国民政府が重慶に立て籠もっていたからだ。その間に日本は満州国に続き、中華民国臨時政府、中華民国維新政府、汪兆銘による中華民国国民政府、といった傀儡政権を複数立てて、中国東部の独立という切り取りを図っている。●この辺りをまとめた『ニセチャイナ』(広中一成著・社会評論社刊)が刊行されたが、各傀儡政権の概略は当然、国旗、軍歌、飛行機・鉄道・バスの時刻表、各政権の系統図など、至れり尽くせり。傀儡と呼ばれつつも、日中の狭間という立ち位置から祖国の為に苦闘する様なども解説されており、非常に興味深い本だった。●中国東部からは日本軍の零戦、西部からは中国を支援するの米国の飛行機が飛び立ち交戦していたが、対米開戦でやがて主戦場はさらに東、日本本土上空へと移っていく。その頃には、もう対策を練られていた零戦は、一步も二歩も後れを取っていた。●花の命は短くて苦しきことのみ多かりき。

厨房

平成25年7月5日発行

第50巻/第7号 (No.529)

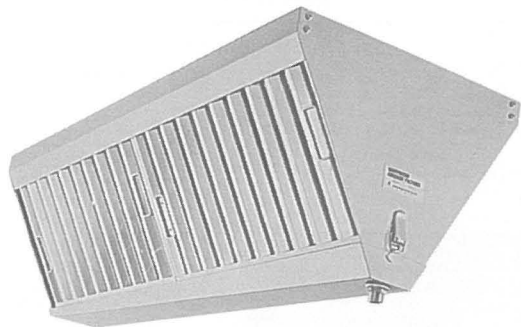
発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強
 松尾圭次/精松弘充
 岩崎正明/戸田史子
 三島博史/山中岳
 安藤哲夫/中村昌昭
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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。

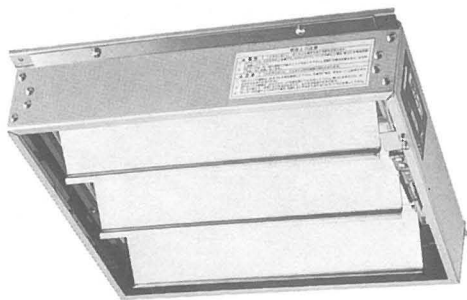
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はございません。
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。
 アクシーの空気を(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
 インターネットホームページアドレス 名 古 屋 営 業 所 ☎052(979)6181(代) 広 島 営 業 所 ☎082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp>
 E-mail:sugicohn@sugico.co.jp 札 幌 営 業 所 ☎011(785)9119(代) 福 岡 営 業 所 ☎092(621)2021(代)
 東 京 支 店 ☎03(3537)1951(代) 仙 台 営 業 所 ☎022(236)6525(代) 熊 本 営 業 所 ☎096(340)0010(代)

コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオーブン

「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 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

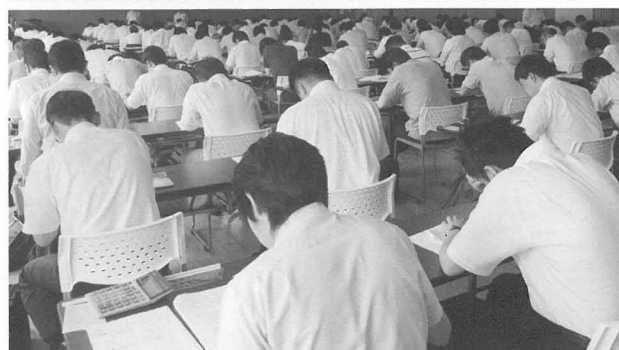
フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプラン
を無料でご提案します。気軽にご相談ください。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

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

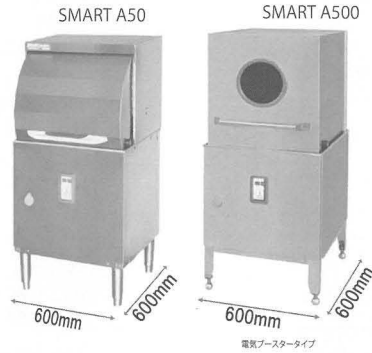
TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

すすぎ 2.2 リットル
洗淨槽 27.0 リットル
奥行き 600mm



省スペース設計

世界初! (A500)
ドアタイプでありながら奥行き600mm
で設置する事が出来ます
(ガスブースター含まず)
(水接続 GHA26N は D700mm)

安心・安全・衛生洗淨

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

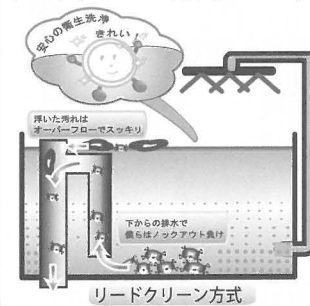


(200V仕様のみ)

市水接続 OK!

ガスブースター GHA26N (A500のみ)
電気ブースター E10
給湯器要らず(市水接続可能)

リードクリーン方式により洗淨槽の中を衛生的にし経済的な洗淨を実現!



洗淨ごとに汚れた洗淨湯とすすぎ湯の入れ替えを促進
洗淨湯をきれいな状態で維持できます。

洗淨槽底部に残る汚れた低温の洗淨湯はリードクリーンパイプで排水
すすぎの清温水が洗淨槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続
洗淨回数に影響されることなく、オーバーフロー方式よりも優れた
洗淨効果を発揮します。

横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

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

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

*仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

パロマから、いま一度のご確認のお願いです。

33~24年前の屋内設置型ガス瞬間湯沸器を探しています。該当製品は改造により安全装置が働かず、一酸化炭素中毒事故にいたる危険性がございます。ご使用中、ご使用されていないにもかかわらず、ご連絡をお願いいたします。

これまでに多くの皆様のご協力をいただいております。心より感謝申し上げます。

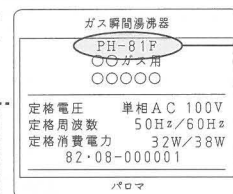
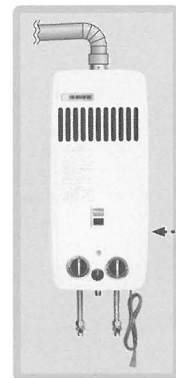
該当製品は製造後33~24年が経過しており、相当数が廃棄・交換されていると考えられますが、引き続き、点検・回収活動を実施いたしております。誠にお手数ですが、ご使用中・ご使用されていないにもかかわらず、ご所有の湯沸器を全てご確認いただき、該当製品をお持ちのお客様は、ただちにご使用を中止し、下記の専用相談窓口へご連絡いただけますようお願い申し上げます。

該当製品は通常問題なくご使用されている場合でも、改造により安全装置が正常に働かず、停電などにより排気ファンが作動しない場合に一酸化炭素中毒による死亡事故に至る危険性がございます。

お客様にはご迷惑とご心配をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げますとともに、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成25年7月5日 株式会社パロマ

該当製品の見分け方



機器型式

製品側面にある
機器型式プレート
をご確認ください。

該当製品の機器型式一覧 ※下記型式末尾()付を含む

- PH-81F
- PH-82F
- PH-101F
- PH-102F
- PH-131F
- PH-132F
- PH-161F
- PA-108FE (東京ガスブランド)
- PA-113FE (東京ガスブランド)
- PICM-250 (東邦ガスブランド)
- KPA-608F (北海道ガスブランド)
- KPA-610F (北海道ガスブランド)
- KPA-613F (北海道ガスブランド)

無償交換または
お引取りについて

該当製品に関しましては、現行の同等製品への無償交換、または1台あたり本体定価の半額(3.7~5万円)をお支払いし、お引取りをさせていただきます。

弊社では平成18年7月19日より該当製品の点検・回収活動の実施に関わるお知らせとお願いをしております。
点検・回収活動にあたり多大なご協力をいただきました消費者の皆様および関係者の皆様方に心より厚くお礼申し上げます。

【お問い合わせ窓口】株式会社パロマ 専用相談窓口

0120-314-552 | パロマホームページ <http://www.paloma.co.jp/>

受付時間：午前9時~午後6時(平日・土・日・祝日も) ※電話番号をお間違えない様、ご注意ください。

■お客様からご提供頂きますご氏名・ご住所等の個人情報につきましては、該当製品の点検・回収目的以外に使用いたしません。なお、これらの業務に携わる協力会社にはお客様の個人情報を開示することがありますが、弊社と同等の管理を行ない、本件の目的以外に一切使用致しません。

Paloma

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認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
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。

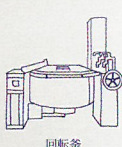
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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^{すずちゆう}」です。

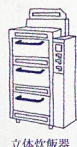
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

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

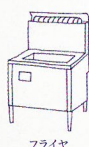
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体炊飯器



フライヤ



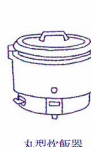
ゆで麺機



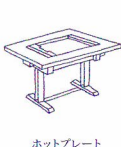
台付コンロ(スープ用)



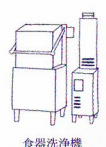
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

快適
快適だから働きやすい。

経済的
涼しいから空調コストも低減。

安心
熱くないからヤケドの心配なし。

簡単
導入や人替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨^{すずちゆう}」シリーズ