

8

AUG.  
2013  
No.530

第50巻 第8号NO・530  
平成25年8月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X

# 厨房文化

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。



第32回海外視察調査団参加者募集

平成25年度厨房設備士  
資格認定試験報告

第14回厨房設備機器展の出展募集開始

一般社団法人 日本厨房工業会  
<http://www.jfea.or.jp>

# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## 70L大容量のガス式 スープウォーマー

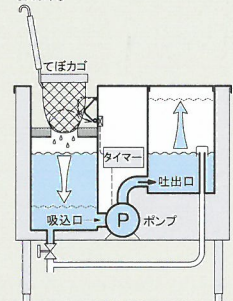
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スリーブ容量スケールつき。



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

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
- 湯煎・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噴き上げ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具など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりやす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。テポに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。



UM721 G

## 自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を  
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

# 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA

SD74 EA

SD113 GSA

SD114 EA

SDW218 GSH

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**  
www.n-sen.com  
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。

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟営業所 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5-2-1-24 ☎092(513)9622

# 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)

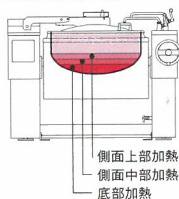


出力調節  
1系統(分割):  
ERK-50  
2系統(分割):  
ERK-80/100/150  
3系統(分割):  
ERK-200/300/400

### 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                | オプション装備           |
|---------------------|-------------------|
| ●アジャスト脚             | P/2P 注ぎ口          |
| ●清掃用水栓              | H 両側ハンドル          |
| ●給水・給湯カラン           | C 電源電線<br>(アース含む) |
| ●中折れ式フタ             | A 煮こぼれ防止<br>エプロン  |
| ●出力調節<br>(機種により異なる) | D 排水ドローコップ        |
|                     | F 横型水栓            |
|                     | FC 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/>

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) 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)  
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)  
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代) 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(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。

「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができま

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを含めています。

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

# 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

eco1

eco2

eco3

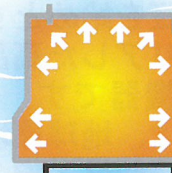
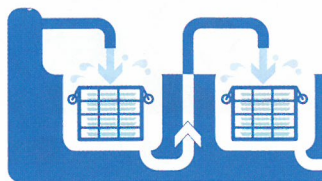
カゴごと食器洗浄で  
浸漬要らず！



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  
会社

中西製作所

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

中西製作所

検索

click  
click

ISO9001:2008  
認証取得工場【奈良工場】



# 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**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか  
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

**三和厨理工業株式会社**

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

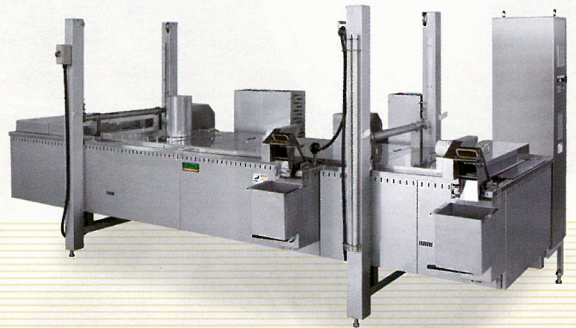
# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー&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  
ワイドレンジバー  
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

本社	〒130-0025	東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03)3633-1291(代表)	FAX(03)3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011	名古屋市天白区平針2-804	☎(052)802-8861(代表)	FAX(052)802-8883
大阪営業所	〒533-0013	大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06)6321-1205(代表)	FAX(06)6321-0699
福岡営業所	〒812-0014	福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

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

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



# で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊  
(毎月5日発行)  
A4判平綴じ  
定価420円(税込)

## 雑誌内容

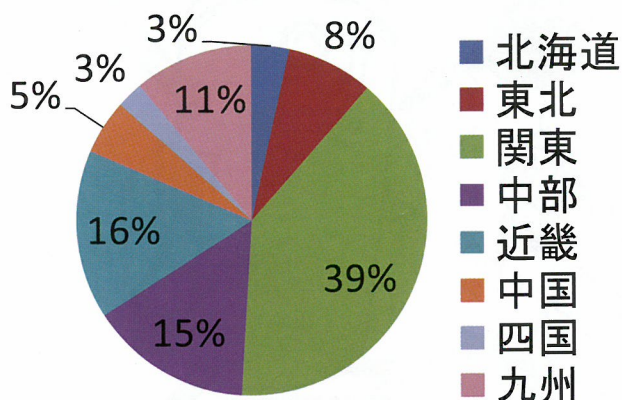
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

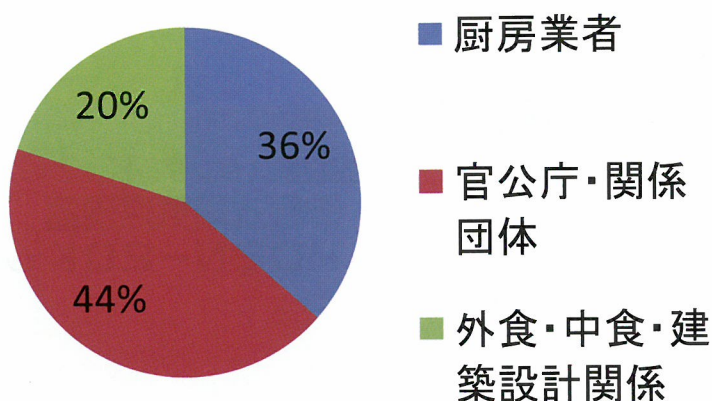
## セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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

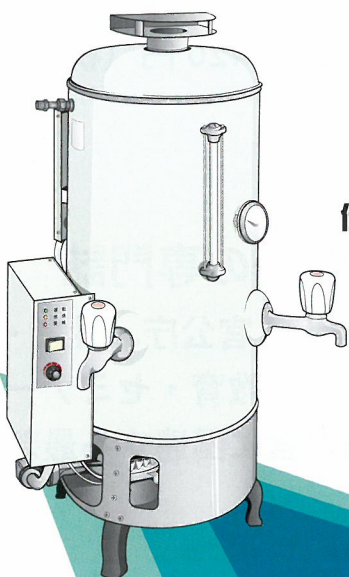


広告のお申込・  
お問い合わせは

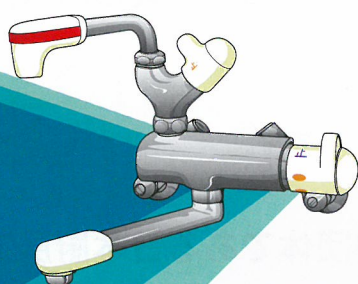
一般社団法人日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

# 給湯 質

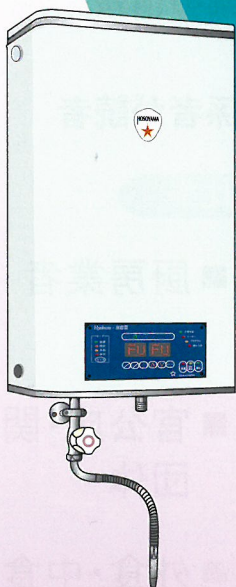
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

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

**ELECTRIC**

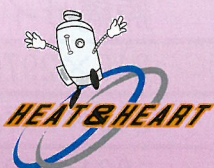
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7

TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

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

## CONTENTS

### 工業会関係

12 第32回海外視察調査団参加者募集のご案内

14 第14回厨房設備機器展の出展募集開始

17 平成25年度厨房設備士資格認定試験報告

18 平成25年度技能検定（厨房設備施工）受検概要

### ESSAY

20 小倉朋子の食・心・美（2）

ダイエット [後編] ～メンタルの関係

（株）トータルフード 小倉朋子

### 厨房業界

22 強力！厨房の鉄人への道（2）

コンサルタントの仕事？

NRTシステム(株) 畑 治

### 企業訪問

28 会員企業が語る！（66）

シーケークリーンアド(株)

### 厨房業界関連情報

30 最新外食トレンド2013（8）

外食産業市場規模

宮城大学食産業学部

堀田 宗徳

10 陶俳画 [もろこし]

11 巻頭によせて [ディンギー]

（株）白石製作所 吉田 義一

18 工業会だより

27 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 新製品News

36 会員一覧

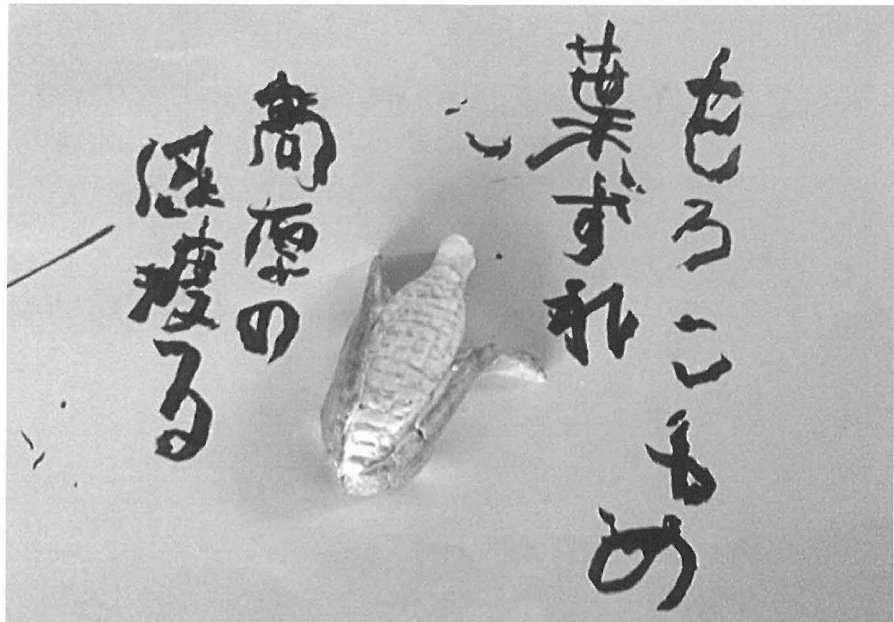
一般社団法人日本厨房工業会

38 奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【もろこし】



もろこしの葉ずれ高原の風渡る

もろこし。とうもろこしという名前の通り、舶来の植物だ。漢字で「玉蜀黍」と書くのは、既に伝わっていた、とうもろこしに似ていたもろこしの漢字表記が「蜀黍」「唐黍」であり、「唐蜀黍」「唐唐黍」となるのは「日本和牛」みたいで、間抜けだからだ。

「とう」のない、もろこしはコーリヤンとも呼ばれる。食物として、酒の原料として親しまれている。

収穫時期は、今のような暑い夏。映画『紅いコーリヤン』の、美しく広がるコーリヤン畑のように、背の高い植物が一面に広がる高原を、夏の風が吹き抜けて行く。暑いながらも、秋の訪れを感じさせる情景だ。そして一カ所にびっしりと固まり、光り輝くように成熟したもろこしの粒たちは、葉ずれの音を聴いて、自分が外の世界に旅立って行くことを覚悟する。もはや取り返しのつかない、今年の夏が終わる。

# 「ディンギー」

(株)白石製作所 吉田 義一

いよいよ富士山の世界文化遺産登録が、三保ノ松原と共に登録されました。これで、登山者が殺到すると思われます。しかし夏のフィールドは、山ばかりではありません。

そうです、海です。海といえば、ヨットです。ヨットといっても、皆さんがよくご存じの50フィートとか60フィートのクルーザーとは違います。ディンギーという、小舟です。オリンピックでも競技種目になっていますので、ご承知と思います。

- 一人乗りの「フィン級」センターボード・キャットリグ・全長4.05m・帆面積10.7㎡・重量126kg
- 二人乗りの「470級」センターボード・スループリグ・全長4.7m・帆面積12.7㎡・重量118kg
- 「フライング・ダッチマン級」センターボード・スループリグ・全長6.05m・帆面積18.6㎡・重量170kg
- 「スター級」キールボート・スループリグ・全長6.89m・帆面積27.6㎡・重量763kg
- 二人乗りで、「トーネード級」カタマラン・スループリグ・双胴艇・全長6.10m・帆面積21.9㎡・重量136kg
- 三人乗りの「ソリング級」キールボート・スループリグ・全長8.16m・帆面積21.7㎡・重量1,033kg

などがあります。キャットリグは1本のマストから1枚のセイル、スループリグは1本のマストから、メインセイルとジブセイルを持ちます。「470級」と「ソリング級」はスピネーカーという3枚目のセイルを持っています。よくヨットが風上に向かうといわれますが、正面に向かう訳ではありません。不可能です。風上に対して45度のクローズホールドが最大で、90度はウインド・ア・ビーム、135度はクォーター、あとは背面に風を受けてのランニングになります。目的場所までは、クローズホールドをタックでジグザグに向かいます。これがそう見えるようです。

メインセイルが右舷の場合ポートタック、左舷の場合スターボードタックと言います。これは航路権に関係があります。ポートタックとスターボードタックが出会った時は、スターボードタックのヨットに航路権があります。そもそも私のヨットとの出会いは、札幌海洋少年団父母の会の会員で、団員募集の広報活動としてヨットを思いだしてからのことです。前日の酔いが残る状態で、1日特訓を受け、何とか前進できるようになりました。ヨットは初めから、沈（転覆）を考慮に入れて設計されているので、艇から離れなければ、再度艇に乗りこみ発進できます。この時、艇には水が残らないエアータンク設計になっています。沈もセイリングのうちと考えた方が良いでしょう。当然、水と風からの体温消耗防止を考えなければなりません。ウェットスーツかドライスーツが必要になります。それにライフジャケットです。どんな場合でも必須です。これにデッキシューズと手袋があれば、さあ艦装（艦装）しましょう。

最初是一人乗りのレザー級で、マストにセイルを通し、マストをホールへ立てて、セイルの底辺にブームを取り付け、センターボードを艇に差しこみ、ラダーをセットして、滑り出しましょう。ロープワークは省いてあります。最初は風を受けても進みませんが、ヨットも揚力で推進します。セイルにカーブがあるのはそのためです。何度か沈を繰り返すうちに進むようになり、それなりのスピードが出て来ます。ある時、突然次元の違うスピードに出会います。それまでの、水の中を進む状態から、急に波の上を走る感覚になります。これを知ってしまうと、もうあなたはヨットの虜です。全国に海洋少年団があり、指導員もいます。これで今年の夏を乗り切りましょう。

**締め切りは8月30日!**

## ＝第32回 海外視察調査団派遣＝ 「host 2013」 およびヨーロッパ厨房施設視察 《参加者募集のご案内》

当工業会では、広報事業の一環として、これまで米国において開催される「NRA」全米ホテル・モーテル・レストランショーや「NAFEM」全米厨房機器展、仏国パリで開催される「EQUIP HOTEL」国際ホテル・レストランショーなどの展示会へ、31回にわたり視察調査団を派遣してきました。

この視察調査団は、これら展示会を中心とした視察見学のほか、主要国・都市におけるホテル・病院・事業所等各種厨房施設の視察により、厨房業界の動向並びに各国の独自の文化・食生活を体感しフードビジネス全般の調査・研究を行うことで、参加者の見聞を深め業界の発展に寄与することを目的としており、企業研修の一環としても実り多い成果を上げたものと確信しております。

今回の視察に関しましては、(株)井之上事務所・鈴木茂氏をコーディネーターとして委嘱しております。今回はイタリア・ミラノで開催される欧州最大規模のホテル・レストランショー「host 2013」、チンバリ社、イリノックス社、エレクトロラックス社やスペイン・ファゴール社の工場、また、スペイン・ビルバオのグッゲンハイム美術館併設レストランの厨房を視察する予定です。

今後の厨房技術の新たな方向を探る上でも有意義な視察になるものと確信しております。会員並びに関係企業各位による多数のご参加をお待ち申し上げます。

●旅行期間：2013年10月19日（土）～10月26日（土）

●基本旅行代金 39万4,000円（会員価格）

※2名1室・エコノミークラス利用（一人部屋・ビジネスクラス使用は別途料金）

※ご参加の際は、燃油サーチャージ、空港税等の費用が別途必要になります。

●募集人員：25名（最少催行人員：15名）

●申込締切日：2013年8月30日（金）

■問い合わせ先：

（一社）日本厨房工業会 TEL03-3585-7251

### ◆視察の見所

#### ●host2013

開催地：イタリア・ミラノ/トレードセンター

開催日：2013年10月18日（金）～22日（火）5日間

来場者：12万5,000名

うち海外から42,500名（2011年実績）

出展者：1,600社（2011年実績）

#### ●CIMBALI社見学

1912年よりエスプレッソとカプチーノマシンを製造するメーカーです。マシンの質に対する追求と常に新しい技術への探究心がエスプレッソ文化を世界中に拡大させています。

#### ●IRINOX社見学

1989年に設立された会社で、FAGOR社見学

ヨーロッパ大手総合厨房機器メーカーで商業用の工場は、ビルバオから67kmのところにあります。

グローバル化による成長戦略から日本にも進出しています。業務用冷蔵庫、冷凍庫においては世界にその名が知られています。

#### ●エレクトロラックス社見学

スウェーデンのストックホルムに本社を置く、家電および業務用電機メーカーです。世界2位のシェアです。

#### ●FAGOR社見学

ヨーロッパ大手総合厨房機器メーカーで商業用の工場は、ビルバオから67kmのところにあります。グローバル化による成長戦略から日本にも進出しています。

#### ●NERUA社見学

スペイン・バスク地方の中心都市、ビルバオの現代美術の美術館として有名なグッゲンハイム美術館にあるレストランでミシュラン1つ星のレストランです。スペインの若手で注目される料理人ホセアン・マルティネス・アリハがシェフをつとめるレストランです。

※予定は一部変更となる可能性があります。

### ◆鈴木茂氏のプロフィール

1953年生まれ。慶応義塾大学経済学部卒業後、ラスベガス大学ホテル経営学科卒業。その後ホテルニューオータニを経て、食品加工会社において真空調理、レトルトパウチ食品等の研究、企画開発を行う。1991年より(株)井之上事務所に入社。クックチルシステム、バクテリアコントロール、HACCP、その他の先進カリナリーテクノロジーの普及・啓発活動に力を注いでいる。FCSI、プロフェッショナル会員、アジア・パシフィック会理事、日本・韓国地区代表。

〈主なコンサルティング実績〉

帝国ホテル、東京ヒルトン、東京ベイヒルトン、釜山ロッテホテル、コンラッド東京、ベニンシュラホテル東京、その他

## ◆日程表

日次	日付	目的地	現地時間	交通機関	摘 要	食事
1	2013年 10/19 (土)	東京 / 成田 発 ミュンヘン 着 ミュンヘン 発 ミラノ/マルペンサ	12:40 17:45 19:25 20:30	LH-715  LH-1864 専用バス	空路、ミュンヘンへ 乗継 空路、ミラノへ 到着後、ホテルへ  【ミラノ泊】	機：○ D：×
2	10/20 (日)	ミラノ	終日	専用バス	終日： <b>host2013視察</b>  【ミラノ泊】	B：○ L：× D：○
3	10/21 (月)	ミラノ	終日	専用バス	午前： <b>host2013視察</b> 午後： <b>CIMBALI社視察</b>  【ミラノ泊】	B：○ L：× D：×
4	10/22 (火)	ミラノ ヴェニス	終日	専用バス	朝食後、ヴェネチアへ(約250km)  午前： <b>IRINOX社視察</b> 午後： <b>Electrolux社視察</b> 視察後、ホテルへ  【ヴェニス泊】	B：○ L：○ D：×
5	10/23 (水)	ヴェニス ヴェニス 発 フランクフルト 着 フランクフルト 発 ビルバオ 着	10:15 11:45 15:45 17:55	専用バス LH-325  LH-1144 専用バス	ホテル発、空港へ 空路、フランクフルトへ 到着、乗継 空路、ビルバオへ 着後、ホテルへ  【ビルバオ泊】	B：○ L：× D：×
6	10/24 (木)	ビルバオ モンドラゴン ビルバオ		専用バス	朝食後、モンドラゴンへ(約65km) <b>Fagor社視察</b> <b>NERUA厨房見学</b> NERUAにて打ち上げ夕食会  【ビルバオ泊】	B：○ L：○ D：○
7	10/25 (金)	ビルバオ モンドラゴン ビルバオ	11:55 14:10 16:00	専用車 LH-1825  LH-714	朝食後、空港へ 空路、ミュンヘンへ 到着、乗継 空路、帰国の途へ  【機中泊】	B：○ L：× 機：○
8	10/26 (土)	東京(成田) 着	10:25		成田国際空港到着、通関後解散	

※視察行程につきましては、先方の状況により変更になる場合があります。  
 ※日程発着時間等は天候、関係先機関の都合により変更になる場合があります。  
 ※成田空港施設使用料、現地空港税及び、燃油サーチャージは別途必要になります。  
 ■時間帯の目安：早朝…05:00～ 朝…07:00～ 午前…08:00～ 午後…12:00～ 夕刻…16:00～  
 夜…18:00～ 深夜…23:00～

■食事欄：B…朝食 L…昼食 D…夕食 機…機内食 / ○…食事付 ×…食事なし

■利用航空会社：LH…ルフトハンザドイツ航空

■利用ホテル：ミラノ/スターホテル・リッツ(Star Hotel Ritz)

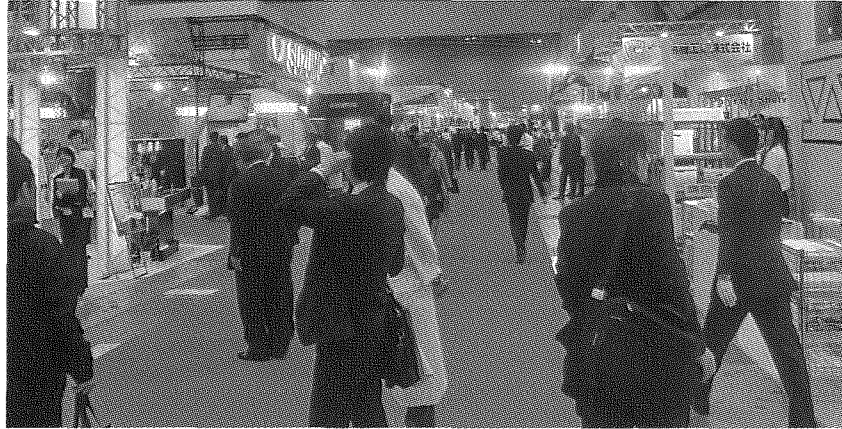
ヴェネチア/NH・ラグーナ・パレス(NH Laguna Palace)

ビルバオ/メリア・ビルバオ(Melia Bilbao)

■詳細および申込用紙は工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) をご参照ください。

## アジア最大規模の厨房設備機器展示会

# 第14回厨房設備機器展の出展募集が開始されます



### 第13回厨房設備機器展を振り返る

第14回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第13回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月19日(火)～22日(金)に開催された第13回厨房設備機器展は、三展合同で5万2,071人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニアなど26カ国・地域から来場者が訪れています。

国内各地方からの来場者は北海道0.9%、東北3.4%、関東23.3%&東京49.9%、中部・北陸10.3%、近畿4.9%、中国1.2%、四国0.5%、九州・沖縄1.9

%という内訳となっており(無回答2.7%)、中部・北陸からの来場登録者が著しく増加しています。

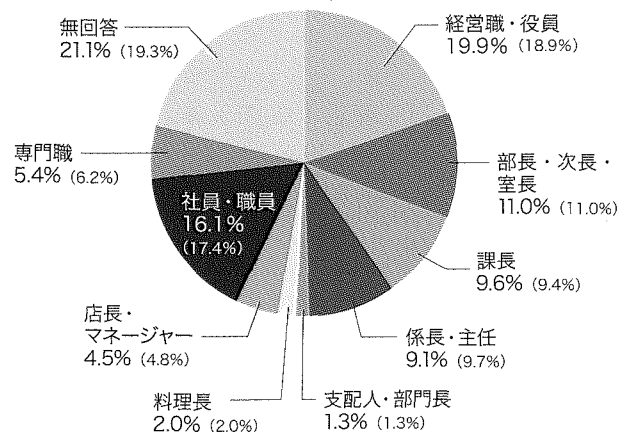
来場登録者の業種は「**外食**」20.9%と「**メーカー**」20.7%がトップとなり、「**商社・卸・問屋**」15.2%、「**宿泊**」13.5%、「**給食**」9.9%、「**設計・設備**」6.1%、「**小売**」4.0%、「**施設**」2.9%、「**官公庁・自治体・医療福祉法人・その他**」2.8%、「**中食**」2.7%、「**温泉温浴・スパ**」1.3%となっており、実際の厨房機器を導入・購入される外食・宿泊・給食業者の方々が増加し、メーカーなど各種B to Bビジネスのチャンスにつながる来場登録者が増加しています。

来場登録者の役職を見ますと、「**経営職・役員**」19.9%、「**部長・次長・室長**」11.0%、「**課長**」9.6%、「**係長・主任**」9.1%、「**料理長**」2.0%、「**支配人・部門長**」1.3%、「**店长・マネージャー**」4.5%と、管理職の方々が半数近くを占めており、実際に製品や機器購入

### ●来場登録者の業種

	2013	
外食	10,873名	20.9%
メーカー	10,778名	20.7%
商社・卸・問屋	7,899名	15.2%
宿泊	7,015名	13.5%
給食	5,145名	9.9%
設計・設備	3,202名	6.1%
小売	2,105名	4.0%
施設	1,519名	2.9%
官公庁・自治体・医療福祉法人・その他	1,448名	2.8%
中食	1,397名	2.7%
温泉温浴・スパ	690名	1.3%

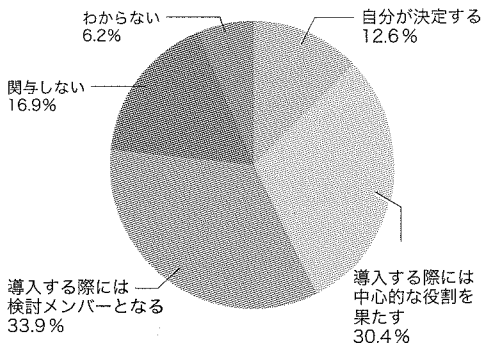
### ●役職別分析



※図の( )内は第13回厨房設備機器展の結果



## ●製品や機器購入について どのように関与するか



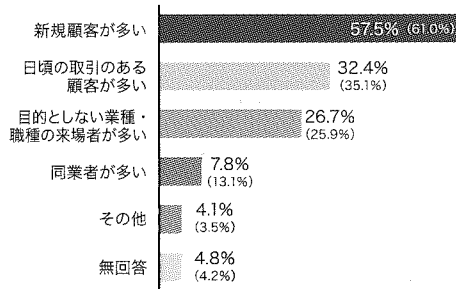
については「自分が決定する」12.6%、「導入する際には中心的作用を果たす」30.4%、「導入する際には検討メンバーとなる」33.9%と、4分の3以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

来場された方々の66.4%が「厨房・設備機器ゾーン」を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持ち、6割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答され、75.7%が次回も来場すると回答しており、満足度の高い展示会となっています。

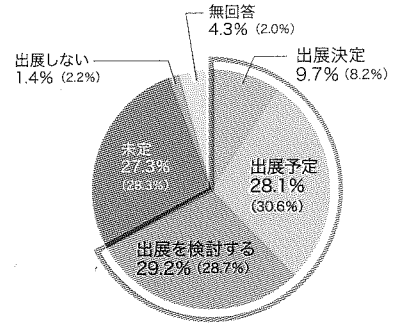
## ■出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が57.5%と、ビジネスチャンスが広がる機会と

## ●来場者層について(複数回答)



## ●次回の本展示会への出展について



なった方が半分以上を占めます。

また、次回出展については「出展決定」(9.7%)「出展予定」(28.1%)「出展を検討する」(29.2%)と、出展者の計67%が前向きに検討しており、厨房設備機器展等へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

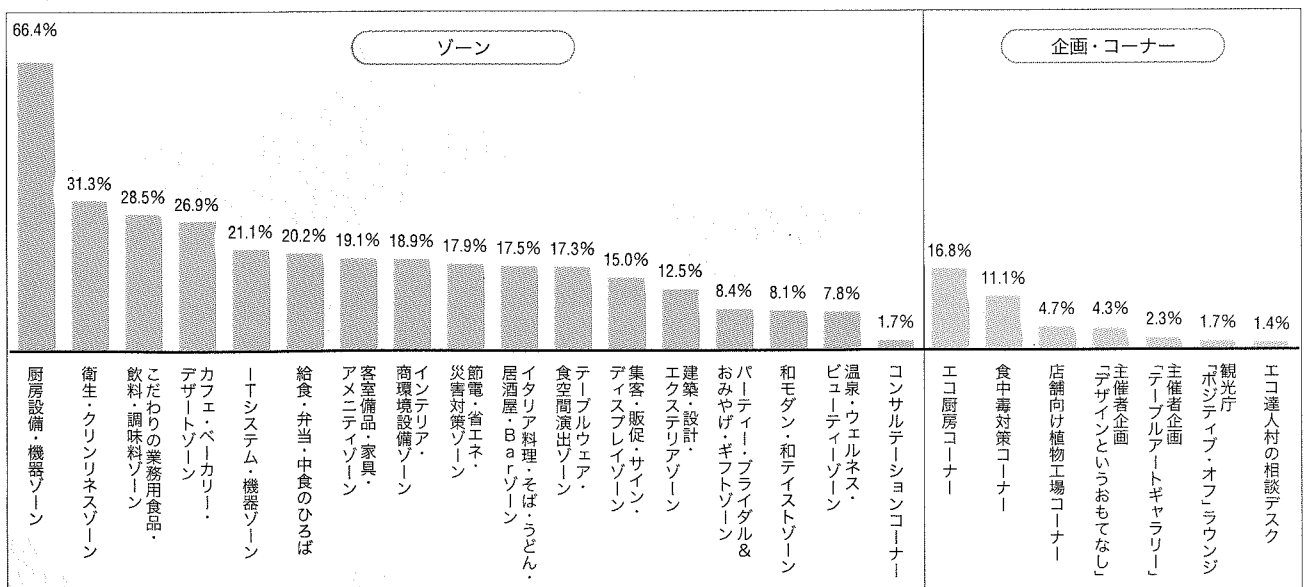
## ■来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

### 【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

- 来場者、会期、レイアウト、その他について
  - ・地方のお客さまが多く、目的意識がはっきりされている方が多い。
  - ・前回の来場者と意識が違うように思った(購買マインドが伝わって来た)。

## ●今回特に興味を持ってご覧になった製品(群)・企画は何ですか? ※複数回答



- ・昨年まで1小間でしたが、今年から2小間に広げ、効果を体感することができた。
- ・同じ業種を集めてのレイアウトは良い。
- ・想像以上にお客さまがいらっしやっただ。次は2コマを検討したい。
- ・当社は、自社ブースへの来場者を呼び込むために、粗品進呈の告知やホームページ、Facebook、YouTubeにて徹底的に告知したせいもあって、前回よりも名刺を多く回収できた。

## 【来場者アンケートからのご意見（抜粋）】

- **会場レイアウト、出展者について**
  - ・会場が広いこともあり、必ず事前に公式ホームページ内の「出展者製品・検索サイト」を活用し、会場を回る順番をいつも決めている。ホームページ内では各社の実演スケジュール、おすすめ製品や新製品を公開されているが、まったく情報を載せていない企業もある。せめて何の製品を扱っているのか、売りは何なのか、おすすめ製品は何なのかぐらいは公開してほしいと思う。
  - ・これだけの多種多様な企業・商品が一同に集まる機会はとても有り難いと思う。各展示が極めて具体的で説得力に富むものが大多数だった。
  - ・毎年、新しい発見がある。各企業が、毎回視点を変えており（展示がユーザー目線で分かりやすい企業が多く見られた）、非常に興味深い内容が多く、充実していると思う。不景気な時代にもかかわらず、各社の積極的な商品提案があり活気があった。同時に購買意欲を掻き立てられた。

## ● イベント、企画、セミナーについて

- ・年々レベルが上がっている。出場者全員が相当勉強（研究）した成果が出ていた。
- ・次代を担う人材育成の一助になっていることを強く感じた。
- ・各社の実演時間をずらして、いろいろなブースのデモンストレーションを見られるようにしてほしい。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

## ●14回 厨房設備機器展

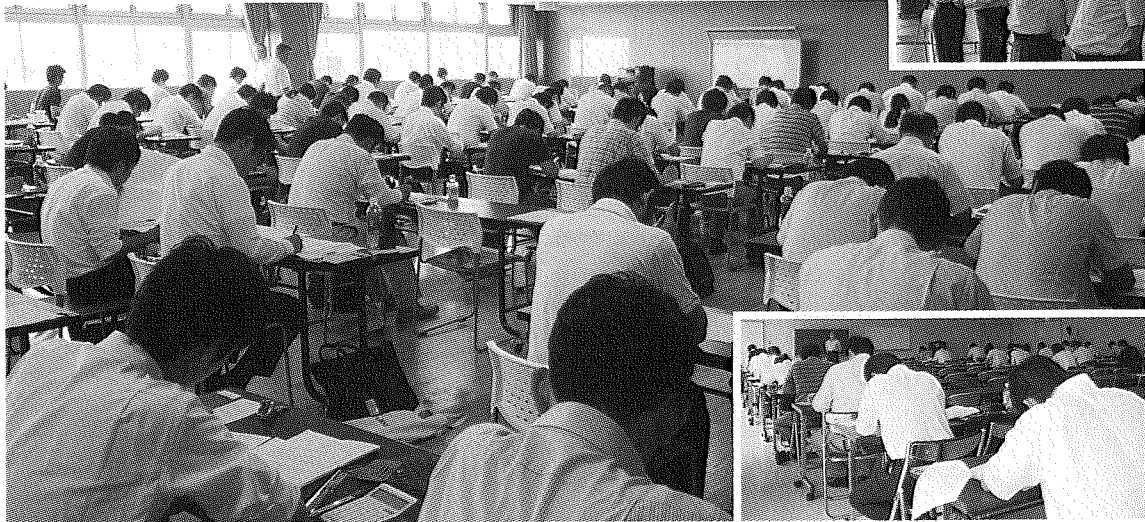
- **会期**：2014年2月18日(火)～21日(金)
- **会場**：東京ビッグサイト（有明・東京国際展示場） 東展示棟
- **主催**：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- **展示予定規模**：700社／1,800小間（三展同時開催規模）
- **予定来場登録者数**：55,000名（三展同時開催規模）
- **出展料金**：当工業会会員は、会員料金となります。  
 ¥325,500（税込・会員料金 ※会員外料金は¥346,500）  
 ※1小間当たり（小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.0m）
- **出展申込期限**：早期申込締切2013年8月30日(金)、通常申込締切2013年10月10日(木)
- **一般社団法人日本厨房工業会 担当**：事務局 原田 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

### 【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 担当：寺村、堀内、田頭、富浦、内田  
 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076  
 E-mail：hcj@convention.jma.or.jp  
 詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

# 全国で442名が受験

## 平成25年度 厨房設備士資格認定試験



右下が1級、中央が2級受験者（東京会場）

平成25年度厨房設備士資格認定試験が、7月12日（金）に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後でのチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級87名・2級355名の、計

442名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除および設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月8日（木）付け書面にて行われるほか、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	4	12	16
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	3	40	43
東京	台東区民会館	33	127	160
名古屋	東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム	2	26	28
大阪	エル・おおさか	8	60	68
岡山	サン・ピーチOKAYAMA	2	10	12
広島	RCC文化センター	4	11	15
高松	高松テルサ	8	27	35
福岡	福岡センタービル	23	42	65
合計		87	355	442

# 平成25年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要

申請受付は10月7日(月)から10月18日(金)まで

平成25年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成25年10月7日(月)～10月18日(金)

●実技試験

問題公表 平成25年11月27日(水)  
 実施期間 平成25年12月4日(水)～平成26年2月16日(日)

●学科試験

平成26年2月2日(日)

●合格発表

平成26年3月14日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより

6月21日～7月20日

6. 25 JIA業務用機器検査規程会議。由利事務局次長。(一財)日本ガス機器検査協会3階大会議室)
6. 26 平成25年度第1回Going Global。肥田委員長、山本副委員長、山崎、堀江各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
7. 1 フードケータリングショー及び厨房設備機器展 主催者協議会。渡辺会長、寺内事務局長。(一社)日本能率協会「301」研修室)
7. 3 平成25年度第2回 그리스 除去装置評定委員会。倉渕委員長、中山委員、五十嵐代理(伊勢村委員)、河西委員(末光代理)、福井オペレーター、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器

会館6階会議室)

●会社代表者の変更

セコムアルファ(株)(関東支部)  
 [新] 堀田 守弘 代表取締役社長

(株)エム・アイ・ケー(関東支部)  
 [新] 藤村 和夫 代表取締役社長

●会社住所などの変更

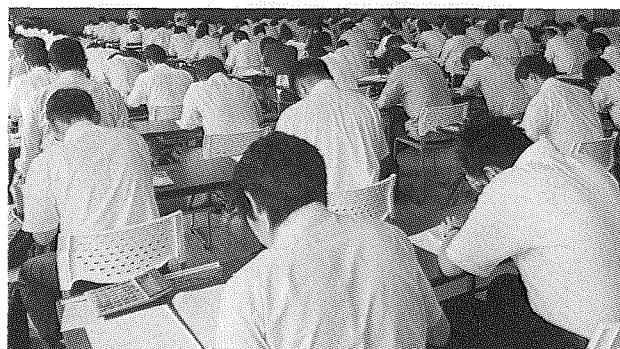
エレクトロラックス・ジャパン(株)(関東支部)  
 [住所] 〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1  
 芝パークビルA館6階  
 [TEL] 03-6743-3012 [FAX] 03-3434-4110

# 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。

# Essay 小倉朋子の



# 食

# 心

# 美

## 第2回 ダイエット [後編] ~メンタルの関係

株式会社トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ● 疲れたら甘いものを……で、 ● 太らず便利な食品とは何か

皆さまは「疲れたなあ」と思った時やストレスが溜まった時に、何を食べたくなるのでしょうか？ 甘いものが欲しくなったり、焼き肉が食べたくなったり。

ストレスといってもさまざまありますが、仕事の疲れなど日常生活で味わうストレスでは、食事に解決を求めたくなることが多いものです。ヤケ喰いする人、食欲がなくなって食べられなくなる人、酒量が増す人……。また逆にうれしいことがあったり、達成感を感じると、おいしいものが食べたくなったり。人間のメンタルの機微は、すぐに食行動となって現れやすいです。

疲れた時に糖分を欲するのは、疲れた脳が欲しているためです。脳は極端な“偏食”で、ぶどう糖だけしか栄養にできません。この他、塩分が欲しくなったり、ヤケ酒を飲みたくなったりする人もいます。塩分のナトリウムは本能として組み込まれていて体が欲するようになっていきますし、アルコールは脳をリラックスさせる成分を出させますので、ストレスを感じにくくしてくれます。

それでもストレスがある時に何を欲するかは、個人差があります。これは、すべてそれまでの経験値

から来るためだと言われます。子供の頃に甘いものを口にしたら「元気になった、うれしかった」などの経験を脳が覚えていて、もう一度その快感を味わいたくて習慣性になって行く。常用性が出る理由の一つはそのためなのだから。

例えば疲れた時に、アーモンドチョコを一つ口に入れるだけで「よし、もうひとがんばりしよう」と思うことはないでしょうか。男性の場合は、ミルク砂糖入りアイスコーヒーなども人気です。いわゆる「甘い糖分」は即効力があるので、口に入れると10分以内に元気回復します。急速に血糖値が上昇するためです。けれども血糖値が下がるのも早いために、すぐに元気は減退。30分も持続できません。そのためストレスが再びやって来て、またアーモンドチョコが欲しくなります。缶コーヒーを一日何度も飲んでしまう人も。男性に多い缶コーヒー中毒、女性に多いチョコレート中毒などは、これに当てはまるとされています。

血糖値を急激に上げて下げる、という行為を一日に頻繁に繰り返す習慣により、結果として精神的な安定が下がって、ストレスがより溜まりやすくなることもあります。さらに、脂肪もいつの間にか溜まって行く可能性も大！ ストレス太りという言葉の原因は、そんな順路をたどる場合が多いのです。

いつでもどこでも食べられる現代では、3食しっ

かり食べずに、小腹がすいたらちょこちょこ食べる習慣の人も多く、生活リズムを保ちにくくなっています。おやつ以外の時間以外にも、夜食や学校の行き帰りなどでお菓子をつまむ習慣の子どもたちも急増しています。感情の起伏が激しい「キレる」人が増えた要因の一つに、血糖値の上げ下げの頻度の増加があることも最近分かって来ました。

脳の栄養となるぶどう糖に代わるものは、炭水化物でも可能です。コメ、パン、めん類、イモ類、モロコシなどは主食になり得るもので、これらは食べた後に血糖値が上がることには変わりはないのですが、緩やかに時間をかけて上昇し、緩やかに下がります。そのため、元気の持続力もあります。特にコメはゆっくり血糖値が下がって行きますので、精神的にも穏やかな状態を保ちやすいのです。瞬発力はない代わりに、数時間の長期戦の対応力があります。

しかしいくら「脳に栄養」を与える点では優秀でも、疲れたからといって職場でうどんをすすする訳に行きませんし、適量を超えた摂取は、ダイエットには不向きです。

そこでお勧めしたいのは、オフィスでも移動中でも食べられる、手軽なナッツ類です。アーモンドやクルミなどの植物性脂肪は、内臓の活性化にもつながるので燃焼効果もあり、体の「サビ」を取る助けをするため、アンチエイジングの相乗効果もあります。アットウォーターの係数といて、1：4：1の割合で、脂肪はタンパク質や炭水化物の約4倍の威力でエネルギー源になり、少量で元気が回復しやすく、即効性も高い。

アーモンドなどは太ると思われやすいのですが、一緒に酒量が増えてしまったり、多量に食べてカロリーオーバーになってしまっている場合が多いのです。1日に10粒程度にしておけば、太る心配はほとんどありません。時間がない時に、口にポンッと放り込むには便利です。

では、アルコールに関してはいかがでしょう。アルコールも糖質が含まれているものが多く、脳が喜ぶブドウ糖に代わりますので、ストレス軽減のために欲する理屈に合っているのですが、お酒は水分であるにも関わらず、喉の渇きを促します。そのため塩分が欲しくなる。塩分のあるつまみを食べたら、塩分も喉を渇かすので、再び水分補給したくなってアルコールを呑む。あらら、繰り返しですね。ストレス回避のための飲酒はメンタルで前向きでないため、消化も落ちて余計に体内に貯まりやすくなってしまいます。

メンタルと食行動は密接しているため、本来ダイエットは、気持ちを平準に保たせながら日々のできる簡単な工夫で継続して行くことが大事です。自分

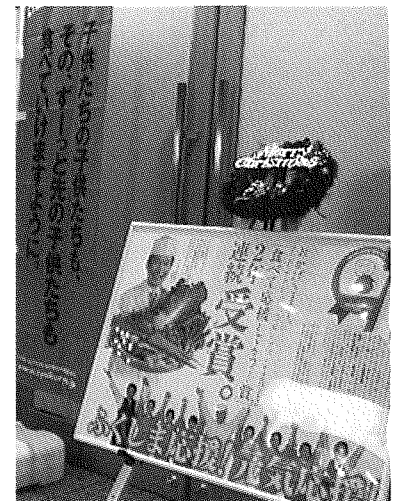
の心と相談しながら、「食べてはいけないと思いつながら食べた」「吞まないはずだったけれど吞んでしまった」といった後悔の反芻は、脳にも良い影響がありません。おいしくポジティブにダイエットはしたいものです。

「おいしいと思えば食べる」ことや「ストレスを脳に描きながら食べない」ことは、ダイエット成功には大切です。ポジティブ思考することで、結果は俄然違って来るのです。

東日本大震災前からメニュー開発をご協力している福島県のホテルブッフェメニューでは、肉類や揚げ物も含めた約100種類のメニューをお出ししています。目指したのは、夕食にたくさん食べても翌朝にはお腹がスッキリしておいしく朝食を召し上がっていただける、太らず元気がみなぎる料理。日本人はブッフェに行くとき蟹の足やステーキ、寿司ばかり食べようとする人が多いのですが、すべてのメニューがメインディッシュであるというコンセプトで、あれもこれも食べたくなるような流れを作り、バランスが良く消化力を高めて体に負担をかけない食べ方ができることを目指して、メニューを構成しました。

ご協力を始めてから3年超。今では、何とホテル経営陣の男性方が皆さま、血圧ほか体の数値が正常値に変化し、健康的に減量に成功したのです。さらにそれまでは土地柄もあって、塩気の強い味を好む趣向で何十年もいらしたのに、薄味をおいしいと、むしろ積極的に好むほど味覚も変化されたのです。「先生、ブッフェの味に慣れて来たら、他社の料理が味が濃くておいしくないんだよ」とおっしゃってくださったのは感激でした。当初は半信半疑でいらした薄味や野菜量や色彩などに対して、前向きに受け止めてくださったことが、結果につながった理由だと思います。大人になっても趣向は気持ち次第で変わるのだなあと、私も改めて驚いたのです。

ダイエットのみならず、すべてにおいて成功を望むなら、メンタルが深く関わるのでしょうか。特に毎日続く日々の食事は影響力が大きいのだと感じます。



福島県でご好評いただきました、ブッフェのポスターです。

# 強力! 厨房の鉄人への道

第2回

## コンサルタントの仕事?

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

前回は、外食産業の置かれている現状と今後の展望について、一般的に公開されている「市場規模の推移」や「人口統計」のデータから読み解いて行きました。連載2回目になる今回は、外食産業におけるコンサルティング業務について、話を進めたいと思います。

### はじめに

コンサルタントというと、厨房機器業界で馴染みが深いのは、キッチンコンサルタント（厨房設計コンサルタント）といわれる人たちではないかと思えます。フリーで活躍されている方もいれば、会社の組織にコンサルティング室という部署があり、その中でお客さまの問題解決に取り組んでいらっしゃる方もいると思います。フードビジネスの成功のためには、さまざまな分野の要素が深くかかわっており、それだけにたくさんの分野のコンサルタントとして活躍されている方々が存在します。

私の名刺では、社名の上に「フードビジネス・コンサルタント」と書かれています。厨房設計コンサルティングだけでなく、フードビジネスに関わるさまざまな分野の相談を受け、ソリューションを提案したいという思いから、会社を説明するサブタイトルとして付けています。

### コンサルタントとは?

改めて説明をするまでもないことですが、コンサルタントは、英語でconsultantと書き、英和辞書では、①相談者、②相談相手、コンサルタント、顧問と記

されています。

これは“consult”という動詞から派生している言葉です。意味は、以下の通りです。

- ・〈専門家に〉意見を聞く、〈医者に〉かかる、診察してもらう、相談する
- ・〈参考書・辞書などを〉調べる
- ・顧慮する、考慮に入れる

要するに、相談を受ける仕事です。クライアント（依頼者）の相談を受ける訳ですから、受けた相談に対して、解決方法を提案していかなければなりません。また相談して解決方法を提案してもらう訳ですから、本来はコンサルタントの報酬（コンサルティング・フィー）はクライアント自身が負担すべきです。したがって、コンサルタントはクライアントの利益を最優先に業務を遂行していくことが使命になります。この点においては、コンサルタントとしての報酬を受け取るのであれば、機器メーカーのコンサルティング室に所属しているコンサルタントも同様です。

クライアントはコンサルタントに業務を依頼する訳ですから、この場合、問題点や解決しなければならない課題があることが前提になります。過去に、あるチェーン店の店舗開発者から連絡があり、「現状の厨房プランを見直したいのだが……」と相談を受けたことがあります。「現状に何か問題点があるのか」、それとも「メニューやオペレーションを変えたいのか」と会って話を聞くと、「まったく問題ない」「メニューやオペレーションを変えたい訳ではない」とおっしゃいました。顧問契約のような形



で進めるのであればいいのですが、ゴール（目標）が決まらない依頼は、非常に仕事として受けにくいのが実情です。

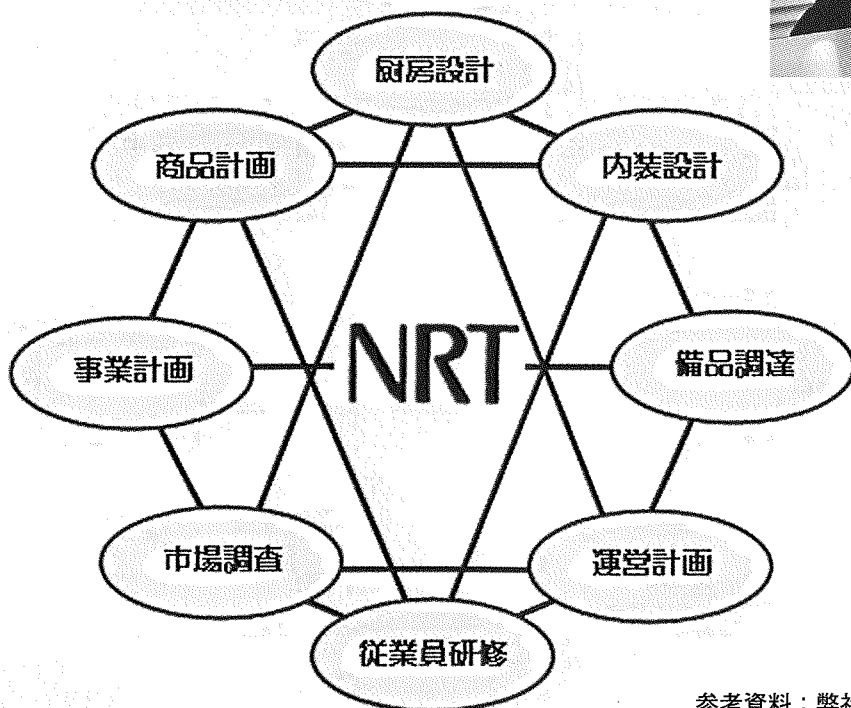
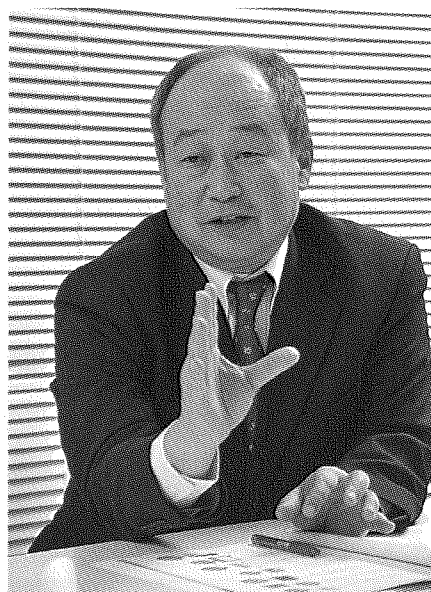
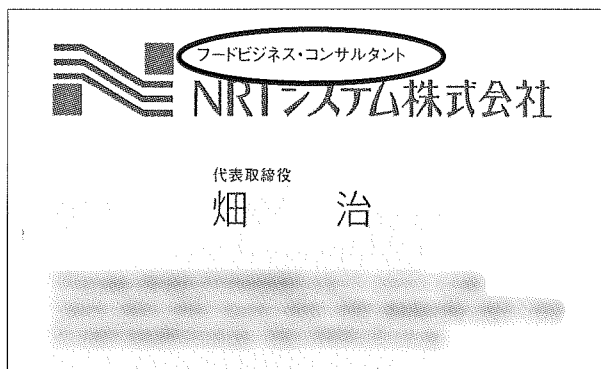
このようにごく稀なケースですが、クライアントに解決したいテーマや、改善して行きたい項目を持たない場合があります。何かの提案をしてもらおうと、漠然とコンサルタントに相談するケースです。このような場合、必ずしも期待した結果が得られる訳ではありませんし、費用面でもマイナスとなる可能性があり、良い結果を生むとはいえません。

また、あるコンサルタントの意見を別のコンサルタントに相談するといった場合もありましたが、自分を含めて、多くのコンサルタントは何らかの問題点を指摘するものです。コンサルタントは、コンサルタントとしての自己の存在を表明するためには、

自分の意見を述べることは重要なことだからです。何も意見を持たないのかというように思われたいために、あまり重要でないことを大層に語るコンサルタントがいることも事実です。信頼できるコンサルタントと付き合い、変に浮気をしないことも重要です。

ところで、フードビジネスにおけるコンサルタントは、さまざまな分野に存在します。例えば、私を知るだけで以下のような方々が存在し、活躍されています。

- ・業態開発に関するコンサルタント
- ・市場調査・分析に関するコンサルタント
- ・メニュー開発に関するコンサルタント
- ・建築デザイナー（建築士）



参考資料：弊社（NRTシステム）ホームページより

- ・インテリアデザイナー
- ・キッチンデザイナー
- ・財務コンサルタント（会計士）
- ・オペレーション開発に関するコンサルタント
- ・衛生管理に関するコンサルタント
- ・スタッフ教育に関するコンサルタント
- ・接客サービスに関するコンサルタント
- ・販促プロモーションに関するコンサルタント
- ・保守メンテナンスに関するコンサルタント
- ・紛争解決に関するコンサルタント（弁護士）

また、コンサルタント活動をする上で、国家資格が必要なものとそうでないものがあります。さらに、フードビジネスの形態は多種多様にわたるため、コンサルタントにも業種ごとの得手不得手があることも事実です。

## ■ 欧米との違い

厨房機器業界で馴染みの深いキッチンコンサルタント（厨房設計コンサルタント）は、日本に比べて欧米では、認知が進んでおり、フードビジネス業界

における地位も確立されています。NRA、NAFEMやHOSTといった欧米の展示会に行かれた方はご存じと思いますが、入場登録際に、記入する職種欄に「Consultant（コンサルタント）」というのがあります。その背景には、日本における「総合設備機器メーカー」的な企業がなく、設計から機器製作、機器設置、機器保守といった業務の分業化が進んでいるといった業界事情もあります。飲食オペレーション関係者以外では、Architect-Planner-Designer（建築家・プランナー・デザイナー）、Distributor/Reseller（代理店・再販業者）、Exporter（輸出業者）、Importer（輸入業者）、Installer（施工業者）、Manufacturer（機器製造者）というカテゴリーが存在しているのを見て取れると思います。

しかし残念なことに、日本での国際ホテル・レストラン・ショー、厨房設備機器展、国際食品工業展といった多くの展示会の入場登録には、職種欄に「Consultant（コンサルタント）」がありません。さまざまな分野で活動しているにもかかわらず、認知されていないのが現実です。

欧米を中心に、フードサービス並びにホスピタリティ産業に携わる多くのコンサルタントが所属する

Consultant のチェック欄がある

Select

- Architect - Planner - Designer
- Bar-ice cream parlours and confectionery
- Spa/wellness center
- Chef
- Consultant - Services**
- Cruise lines/ Airports/ Railways
- Distributor /Reseller
- Exporter
- Shopping center/ Retail purchasing groups
- Hotel/Hotel chain
- Importer
- Installer - Technical Staff
- Institution - Association - Media - Consortium
- Butchery/ grocery/ bakery
- Canteen/ hospital/ cinema/ museums
- Manufacturer
- Public relation/ Advertising
- Hospitality
- Restaurant/ Pizza's / kebab/ fast food/ self service/Catering

参考資料：今年10月にイタリアミラノで行われるHOST展の事前登録シート

FCSI (Foodservice Consultants Society International) という、世界的な団体があります。入会並びにその資格の維持に対して厳しい基準と行動規範を設けており、米国をはじめ世界46カ国で1,300名以上のコンサルタントが参加しています。欧米でもコンサルタントにおける明確な資格がないため、FCSIのメンバーであることが、業務を依頼する時のコンサルタントを選ぶクライアントの判断基準の一つになっている傾向があります。また、日本はアジアパシフィックに属し、入会されて多方面に活躍されているコンサルタントの方々もいます。FCSIには、正会員(プロフェッショナル会員・シニアアソシエイト会員・アソシエイト会員)の他に企業会員、学生会員、賛助会員というものがあります。

## ■ 求められる資質は？

では、コンサルタントとして求められる資質について、考えてみましょう。分かりやすい例として、厨房機器業界で馴染みの深いキッチンコンサルタント(厨房設計コンサルタント)について、考えてみましょう。キッチンコンサルタントとして必要な資格は何か、まず思い浮かぶのが厨房設備士という資格だと思います。他に、栄養士や建築士などの資格を持つ方もいらっしゃいます。

キッチンコンサルタントを名乗る上で特別な資格は必要ありませんが、これらの資格を持っているからと言って、的確なコンサルティングが行えるとは限りません。現実には、これらの資格を持たないにもかかわらず、素晴らしいコンサルティングをされる方もいらっしゃいますし、これらの資格を持っているにもかかわらず、「うーん」と思わず首をひねってしまう方もいらっしゃいます。

まず、フードビジネスが「好き」か「興味があるか」ということが、コンサルタントに必要なことです。次に、数多くの現場を経験してきたかということではないでしょうか。

さらに重要な資質は、コミュニケーション能力です。相手の考えていることを聞き、それを正しく自分に中で解釈し、それに対する自分の考えをいかに伝えて行けるかです。これは持っている天性のものもあると思いますが、人前に出て、話を聞き、また話をして身に付くものです。

したがって、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、このキッチンで作った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、どんなに厨房機器の知識があっても綺麗に図面を書けても、コンサルタントとして十分に活躍してい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。

私は現在NRTシステムというフードビジネス・コンサルティングを商いとする会社の社長をしていますが、私が新たにスタッフを募るとすれば、キャリアも重要ですが、フードビジネスが「好き」か「興味があるか」ということを第一に考えます。それにプラスして、情報収集能力とコミュニケーション能力です。一人の能力は、所詮限りがあります。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能力や情報網(ブレーション)を持っていることが重要です。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。

## ■ フードビジネスコンサルタント協会

厨房設計という点においては、1980年代より、外食産業の成熟と共に、飲食施設の厨房施設計画にキッチンプランニングを行うコンサルタントが現れ、一時代を築いて来られました。現在はその方々の現役引退並びに次の世代へのバトンタッチという時を迎えています。そういった諸先輩方が切り開かれた理念を受け継ぎ、さらにその理念を進化させ、後に続く次の世代へ伝えて行くために、これからの時代と共に、新しいコンサルタントのあり方が求められて来ていると考えています。

これからはコンサルタントたちも、クライアントに対してより良いサービスを提供することを通して、人口減に伴い飲食市場規模が減少化する傾向にあるフードビジネスの質的発展と、少子化の中での次世代に向かって優秀な人材の確保と育成に寄与して行く必要があります。そのためにも、コンサルタントたちは、フードビジネスのさまざまな分野で活躍する専門家と連携を深めて、総合的なコンサルティング業務をクライアントに提供して行けるように、領域拡大して行く必要があります。

そこで、フードビジネスのさまざまな分野で活躍するコンサルタントが集いコラボレーションして行くことで、クライアントへ幅広い分野のトータルなコンサルティングサービスを提供し、さらにはフードビジネスコンサルタントとしてのスキル向上を図

って行こうという目的のために、フードビジネスコンサルタント協会を設立しようという動きがあります。すなわち、フードビジネスにおけるさまざまな課題や悩みをワン・ストップ・サービス (ONE STOP SERVICE) で解決できるといったネットワークを構築することで、より幅広く質の高いサービスを提供し、問題解決のスピードアップを図って行きたいというのが趣旨です。以前にも、厨房設計を行うコンサルタントたちで集まって会を作り、情報交換を行って来たことがありますが、今回は、フードビジネスに関わるすべてのコンサルタントを対象とすることとしており、まったく趣旨が異なります。

現在、定例会を開き、設立に向けての準備を進めています。近いうちに厨房機器に関連する皆さま

にも披露することができると思っています。そして、最終的にはフードビジネスのさまざまな分野で活躍しておられるコンサルタントの皆さまにも多く加わっていただき、フードビジネスコンサルタント協会の活動を活発にし、当初の目的を達成して行きたいという思いであります。

**参考出典：**

オータパブリケーション プロフェッショナル・キッチン2013 「キッチン構築のスペシャリスト『キッチンコンサルタント』について考える」  
イタリア・ミラノで行われる「HOST 2013」のホームページ 事前登録のフォーム  
FCSIのホームページ



フードビジネスコンサルタント協会設立のための定例会に参加しているメンバー



## 【1】6月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は14件で前年同月の18件に対して77.8%。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームは、カートリッジガスこんろにボンベをセットし着火した瞬間、ボンベの接続部から炎が上がり手首に火傷を負った等3件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は、使用8年のFF式石油ファンヒーターを分解清掃後設置したところ、屋外灯油配管コックのバルブ部分より灯油が漏れ、異臭が発生。責任の所在を明確にしたい等4件。
- ◇問合せは、カセットボンベについて調査の依頼があれば受けてもらえるか等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	1	0	2	2	5(35.7)
事業者	2	0	0	4	6(42.9)
司法・行政	0	0	2	1	3(21.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	3(21.4)	0(0.0)	4(28.6)	7(50.0)	14(100.0)

注) 前年同月の受付件数は18件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

- (1) 消費生活センター訪問
  - ・静岡県中部県民生活センター 及び 静岡市消費生活センター（6／21）
- (2) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会（6／7 スクワール麹町）
- (3) 交流会：ADR機関情報交換会（6／17 一般社団法人 日本マリン事業協会 会議室）
- (4) 委員会：ガス石油機器PLセンター 運営委員会（6／28 ガス石油機器会館7階会議室）

## 【4】事故クレーム

- ①直結型二口カートリッジガスこんろを使用後、容器を取りはずしたところガスが噴出し発火
  - ◇屋外でアウトドア用カートリッジガスこんろに鉄板をのせて着火しお好み焼きを温めていたが、火力調整がうまくいかず右こんろの容器をはずしたところガスが噴出し発火。近くにいた者が火傷し日よけテントが焼損、消防が出動した。当該メーカーの報告書には「取扱説明書で禁止されている鉄板を使用したことで輻射熱が加わり、容器に不具合が生じガスが漏れ発火した」と明記されていた。禁止されている鉄板を使用した非は認めるが、鉄板はまだ温まっていなかったし、最初から火力調整をするノズルの調子が悪くガスが漏れていたようだ。納得出来ないので、第三者機関で再度調べてほしい。
  - ◆現在、外部検査機関にて調査中。
- ②石油ストーブ付近からの出火で住居全焼。
  - ◇在宅していた中学2年の娘が石油ストーブをつけっぱなしのまま自宅の外でバスケットをしていた。30分ほど経ち、家の中から煙が発生したため消防へ連絡したが、住居は全焼し損害は隣宅にも及んだ。ストーブが出火原因か調査してほしい。
  - ◆現在、外部検査機関にて調査中。
- ③カートリッジガスこんろに点火した瞬間にボンベの接続部より炎が噴出し、火傷を負った。
  - ◇しゃぶしゃぶをする準備をしてカートリッジガスこんろにボンベをセットして点火した瞬間にボンベの接続部から炎が上がり、手首に火傷を負った。すぐに消火し再度点火したら同じ現象となったので、息子が確認しボンベをこんろに接続したところ、やはりガスが漏れた。その後新しく他社のボンベを購入してセットしたら正常に点火できた。ボンベに何らかの不具合があると思うので調べてほしい。
  - ◆現在、外部検査機関にて調査中。

## シーケークリーンアド株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	2509

お客さまが一番最初に思い浮かぶ企業を目指す、  
グリスフィルターメンテナンス企業。



代表取締役社長  
山田 孝夫

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

平成3年(1991年)、鉄鋼メーカーの中部鋼鉄(株)



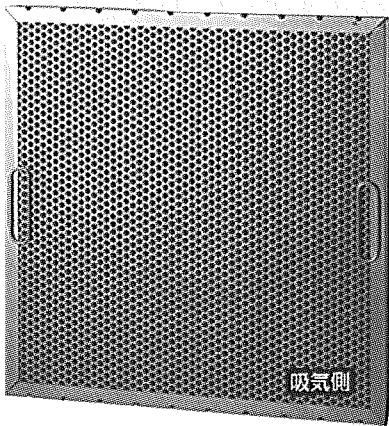
本社全景

の新規事業として高性能グリスフィルターのメンテナンス事業をスタートし、その後平成6年(1994年)にシーケークリーンアド(株)を設立しました。

飲食店の厨房排気ダクトフィルターはお店での清掃が必要とされていたため、その手間がなくなる当社のレンタルメンテナンスに多くのお店のご支持をいただきました。

高性能フィルターの材質は、当初セラミック多孔体でスタートしました。その後技術の進歩に伴い、耐久性や通気性の優れたニッケル多孔体多重構造のフィルターが開発されました。

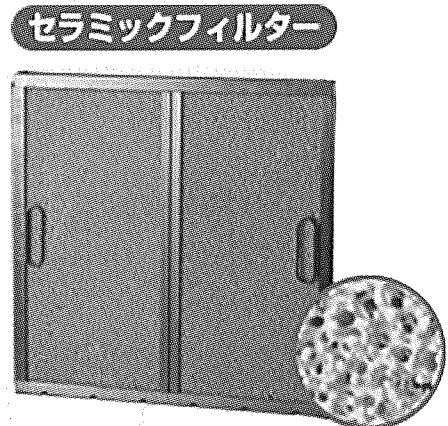
メンテナンスの基本は、1ヵ月に1回、お店に訪問して行われます。当初は高性能グリスフィルターの交換作業のみのメンテナンスでしたが、何度もお店にお邪魔していると、「エアコンのメンテナンスはできないか?」「フードやダクト内の清掃をお願いし



フィルター・タイプ01



フィルター・タイプ02



フィルター・タイプ07

たい] ……など、さまざまなお要望をいただくようになりました。その結果「エアコンの清掃・修理・取付工事」「フード・ダクト・排気ファン・床・グリストラップ等の清掃全般」 ……など、店舗まるごとの総合設備メンテナンスが現在可能となりました。

当社は創業以来「安心安全を誠実にご提供する」ことを第一に取り組んで参りました。

おかげさまで、今期で第20期を迎えることができました。これもたくさんのお客さまのご愛顧とご協力企業さまのおかげと考えております。この場をお借りしまして、厚く御礼を申し上げます。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房の排気ダクト入口には、火災予防のグリスフィルターが設置してあります。調理中に出る油煙をフィルターに付着させ、ダクト内を汚さないことを目的としています。その油で汚れたフィルターをお店で洗うのは、大変煩わしく労力がある作業です。そこで当社の高性能フィルター（ニッケル多孔体製）を設置することで、お店ではメンテナンスフリーとなります。メンテナンス作業は①交換前後の吸い込みの測定（排気ファンの状態の確認）、②フィルター枠内部の廃油除去、③ダクト内防火ダンパーのチェックなど、多岐にわたり設備の状態を確認します。またダクトフィルター以外についても専門スタッフがお店にお邪魔することで、店舗内すべての設備の不具合を迅速に解決致します。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社の高性能グリスフィルターを設置することで、毎月専門スタッフがお店に訪問致します。

グリスフィルターのメンテナンスの他、店舗全般の設備に関するお困りごとにも、すべて解決させていただきます。毎月の費用は高性能グリスフィルターのメンテナンス費用のみで、その他特別な定期メンテナンス費用は一切かかりません。

当社はレスポンスの速さ（迅速な対応）と誠実なご提案を一番に考えております。

お客さまが「どこに頼んだらいいかわからない?」、その時一番最初に思い浮かぶ企業を目指しております。

——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。

当社は価格競争ではなく『質』を重要視し、お客さまとの信頼関係構築を一番の目標とし、今後も事業に邁進して参ります。

- 設立  
1994年4月
- 代表者  
山田 孝夫
- 資本金  
3,000万円
- 従業員数  
28名
- 業種  
高性能グリスフィルターのメンテナンス事業、看板広告アド事業
- 主要取引先  
レストラン、スーパー、ホテル等
- 本社  
〒454-8506 愛知県名古屋市中川区小碓通5-1  
TEL.052-654-1715 FAX052-654-1426
- 関連会社  
中部鋼鉄(株)、明德産業(株)、シーケー商事(株)、シーケー物流(株)
- ホームページ  
<http://www.ck-clean-ad.co.jp>

# 最新外食トレンド2013

## No.8 外食産業市場規模

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

平成25年6月、(公財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターから、平成24年の外食産業市場規模が公表された。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略にとって重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種や銀行や証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標でもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

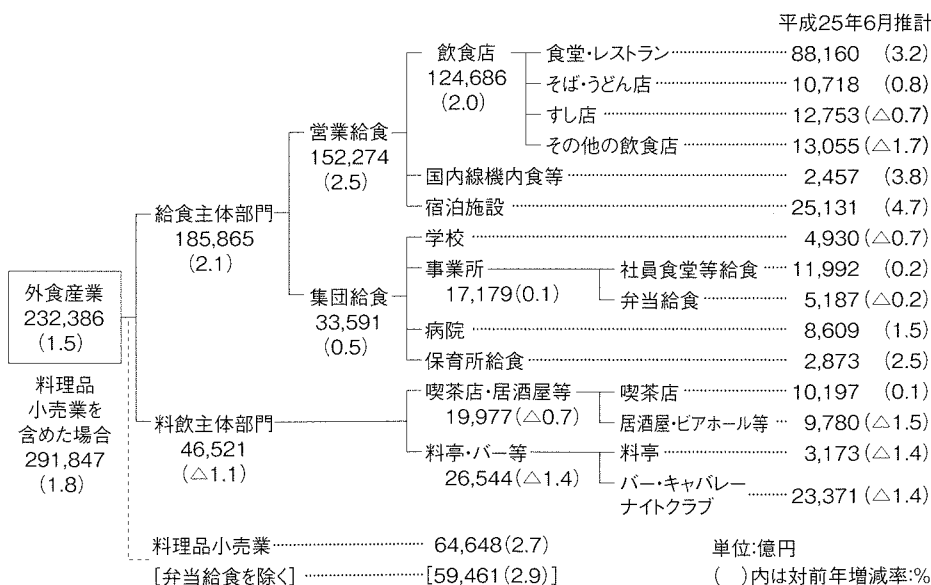
今回は、公表された平成24年外食産業市場規模推計値について考えてみることにする。

### 2. 平成24年外食産業市場規模推計値

まず、外食産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外食企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成24年の外食産業市場規模は、平成23年3月の東日本大震災の反動等もあり、世帯一人当たり外食支出額が増加したことや、同じく震災の反動により法人交際費の下げ止まりが予想されること等から、前年より1.5%増加の23兆2,386億円と推定し公表した。

この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業統計表によれば百貨店・総合スーパーの年間販売額が15兆1,555億円(平成19年)、国内自動車・バイク(新車、中古車含む)の年間販売額が15兆5,669億円(平成19年)となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。



### 3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の80.0%を占め18兆5,865億円。前年より2.1%増加している。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の15兆2,274億円で、前年より2.5%増加している。

「飲食店」の市場規模は、前年より2.0%増加し、12兆4,686億円となっており、詳細を見ると、ファミリーレストランや定食店などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料

図1 平成24年(2012年)外食産業市場規模推計値

資料:(公財)食の安全・安心財団 附属機関外食産業総合調査研究センターの推計による。

注1)平成23年外食産業市場規模は平成25年6月現在の推計値で22兆9,034億円である。

2)売上高のうち、持ち帰り比率が過半の店は、「料理品小売業」に格付けされる。

3)産業分類の関係から、料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。

4)外食産業の分類は、基本的に日本標準産業分類に準じている(平成14年改訂基準)。

5)病院給食は、17年以前は入院時食事療養費及び標準負担額の合計額であったが、18年以降は入院時食事療養費、標準負担額、入院時生活療養費及び生活療養費標準負担額の合計額となっている。



理店（焼肉店等も含まれる）を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率3.2%増）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる、同0.8%増）は増加したが、回転ずしを含む「すし店」（同0.7%減）や「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）（同1.7%減）は減少している。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、震災の影響が薄れる中、稼働率の改善傾向等から、全体として前年より4.7%増加している。

「集団給食」の市場規模は全体で、3兆3,591億円と、前年より0.5%増加した。

主として国公立の小学校や中学校などの給食である「学校給食」は、児童数の減少傾向等の影響で前年実績を下回り、前年より0.7%減少となっている。

「事業所」給食では、従業員数が減少したが、「社員食堂等給食」は出勤日数の増加等から0.2%増加した。一方、会社等と契約をして弁当を配達する形態である「弁当給食」は0.2%減少した。

入院患者の給食である「病院」給食は、平成24年の国民医療費が増加していることから推計し、前年より1.5%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、「喫茶店」が1兆197億円の前年より0.1%増加、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より1.5%減少の9,780億円、「料亭・バー等」が前年より1.4%減少の2兆6,544億円であったことから、全体として、前年より1.1%減少し4兆6,521億円となっている。

## 4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、平成2年、平成

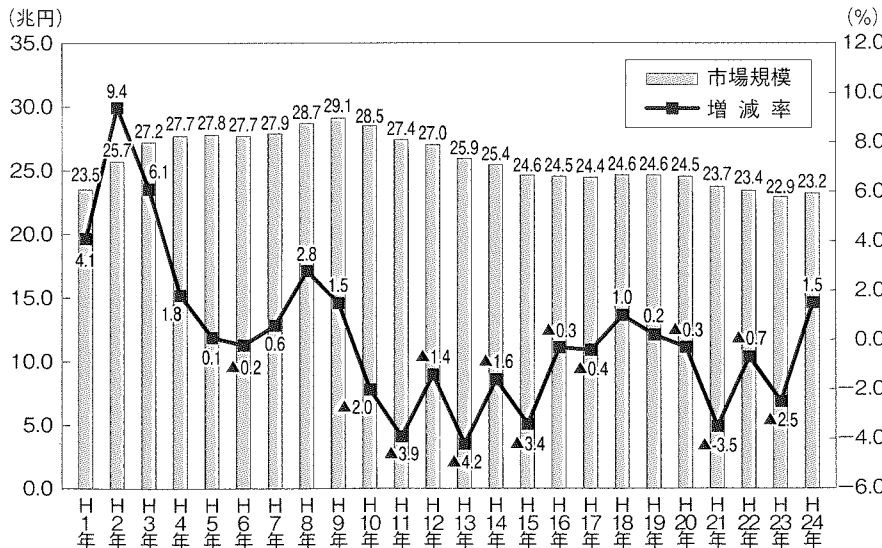


図2 外食産業市場規模推移

資料：(公財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター

3年では、毎年、2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模である。

しかし、バブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりで増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少（対前年増減率0.2%減）し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし平成10年（対前年増減率2.0%減少）以降、平成17年（同0.4%減少）まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がりで推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

外食産業市場規模が平成10年以降減少した主な要因としては、景気低迷が長引き個人消費が冷え込んだこと、デフレ経済下であったこと、消費者のライフスタイルの変化に伴う食の多様化などが挙げられる。

## 5. まとめ

平成24年の外食産業市場規模は、5年ぶりに前年実績を上回ったが、これは、前年、平成23年の東日本大震災による全国規模の外食等の自粛による低迷の反動であり、プラスになったことで外食が良くなっているかという必ずしもそのようなことはないと思われる。

個別業種別では、「居酒屋・ビヤホール等」が平成23年（9,928億円）、平成24年（9,780億円）と2年連続1兆円台を下回っていることが注目される。

居酒屋業界は、中小の店舗（個人店舗）が多く、また、大手企業の売上高増加対策としての積極的な

出店が店舗過剰状態を招き、店舗間競争が激化していることが知られているが、さらに、アルコールを提供することから立地もある程度制限（郊外型立地の不利）されており、撤退する店舗がある影響もあり、減少している状況がうかがえる。

マクロで外食マーケットを考えた時、大きな要因として人口の減少が挙げられる。これからの日本の人口は、漸次、減少傾向になることから、マーケットは縮小の方向に向かう可能性が大きいと考えられる。その中で外食各企業はどこにビジネスチャンスを見つけるのか、各企業の戦略が注目されるところである。

# 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	J-G-Z 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
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	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	E X グリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	E X 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 L 8 型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルター L 3 - 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	S K グリスフィルター II	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(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) H A L T O N	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
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
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855

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

❖ 8月(禁月) ❖

- |        |  |        |            |
|--------|--|--------|------------|
| 1日(木)  | 水の日、自然環境クリーンデー、<br>パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 15日(木) | 終戦記念日、刺身の日 |
| 3日(土)  | はちみつの日、ハモの日                            | 17日(土) | パイナップルの日   |
| 4日(日)  | 箸の日、ピアホールの日                            | 18日(日) | 米の日        |
| 5日(月)  | ハコの日、ハンコの日                             | 24日(土) | 愛酒の日       |
| 6日(火)  | 広島平和記念日、ハムの日                           | 25日(日) | 即席ラーメン記念日  |
| 7日(水)  | バナナの日、花の日、鼻の日                          | 26日(月) | 人権宣言記念日    |
| 8日(木)  | タコの日、そろばんの日、白玉の日、<br>米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 29日(木) | 焼肉の日       |
| 9日(金)  | 長崎原爆の日、薬草の日                            | 31日(土) | 野菜の日       |
| 10日(土) | 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日                     |        |            |
| 14日(水) | 特許の日                                   |        |            |



# 新製品 News

## OZガスめんゆで機 OZガス急速解凍めんあげ釜スーパーブラスト 排熱利用給湯システム



「排熱利用給湯システム」を取り付けた  
OZガスめんゆで機・OZガス急速解凍めんあげ釜スーパーブラスト

オザキ(株) (工業会関東支部) は、OZガスめんゆで機とOZガス急速解凍めんあげ釜スーパーブラストに取り付ける「排熱利用給湯システム」を発売した。

「排熱利用給湯システム」は、機器から排出される高温の排気熱を熱交換器で利用することにより、高温のお湯を供給する。お湯を沸かすガスを節約できるので、省エネルギーにも貢献するエコシステムだ。また、器具の上にシステムを設置するため省スペースでの設置が可能。

同製品は既に導入済みのOZガスめんゆで機、OZガス急速解凍めんあげ釜スーパーブラストにもシステムを取り付けることが可能(工事費等別途・要問合せ)となっている。

今回のモデルチェンジによりコストを削減し、販売価格も15万7,500円(税込)という低価格を実現している。

### ■オザキ(株)

〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7  
TEL03-3633-1291 FAX03-3632-1291  
<http://www.ozaki-gasrange.co.jp/>

## ハイブリッドオーブン HBO-045



HBO-045

(株)マルゼン (工業会関東支部) は、ハイブリッドオーブン「HBO-045」を発売した。

「HBO-045」は、ヒーターが食材を表面から、マイクロウェーブが食材を中から均一に、ダブルで加熱。食材を外側と内側から同時に加熱することで、調理時間を短縮でき、焼き色の付いた表面とふっくらと仕上がった中身という調理を可能としている。

ヒーターは上火と下火、それぞれで強/中/弱から選択でき、マイクロウェーブは強/弱/OFFから選択できるので、食材に最適な加熱条件が設定可能。マイクロウェーブをOFFにすれば、通常のトースターとしても使用可能。

3ステップ調理機能に加え、使用頻度の高いメニューを、加熱条件と調理時間を組み合わせて10メニューまで登録していつでもボタン一つで呼び出す機能を搭載している。

価格は46万7,250円(税込)。

### ■(株)マルゼン 営業本部

〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18  
マルゼンビル7F  
TEL 03-5603-7788 FAX 03-5603-7737  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛までお送りください。

## 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
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

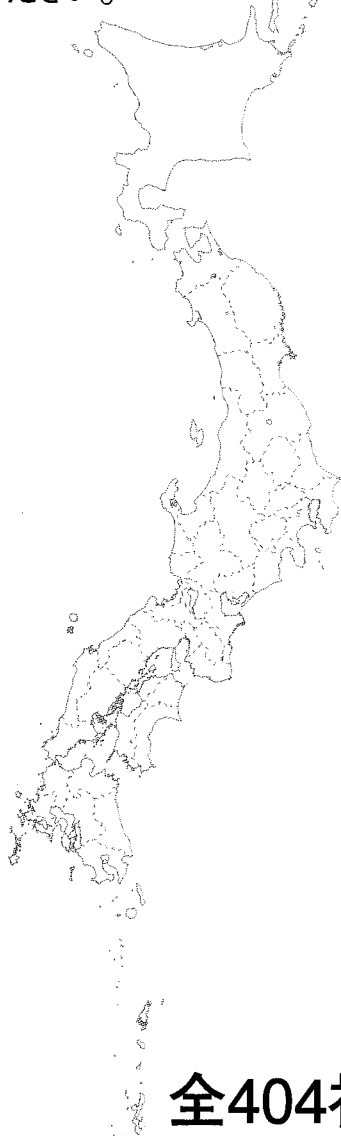
- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- \* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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

# 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7月29日現在)

## ●北海道支部

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

## ●東北支部

### ●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
エレクター(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)ISEKITO-タールライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンターハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
エスケーエイ(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーデオテクニカ  
(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)椿厨房器具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
トランスゲイト(株)  
ナカザキ厨設(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
日本ランコ(株)  
パナソニックES産機システム(株)  
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店  
バリバリシステム(株)  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)ブリヂストン 産業用化学品販売部  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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

●**新潟県**  
 サカタ調理機(株)  
 スギコ産業(株)  
 (株)ハイサーブウエノ  
 (株)ハシモト

●**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  
 三和厨理工業(株)  
 東洋厨機工業(株)  
 (株)中松  
 (株)早川製作所  
 (株)原川商店  
 マルゼン厨機(株)  
 山田冷機工業(株)

●**愛知県**  
 (有)愛知厨房製作所  
 (株)AIHO  
 イシダ厨機(株)  
 (株)エムラ販売  
 オザキ(株)名古屋営業所  
 押切電機(株)  
 兼八産業(株)  
 北沢産業(株)名古屋支店  
 (株)国益社  
 (株)コメットカトウ  
 (株)CEK  
 シーケークリーンアド(株)  
 シンポ(株)  
 大有設備工業(株)  
 タニコー(株)中部事業部  
 中日厨房設備(株)  
 (株)厨林堂  
 (株)豊田エイタツ  
 (株)中西製作所 名古屋支店  
 ニチワ電機(株)名古屋支店  
 日本洗浄機(株)名古屋営業所  
 (株)日本厨房工業  
 日本調理機(株)中部支店  
 服部工業(株)  
 パナソニックES産機システム(株)中部支店  
 (株)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)逢光エンジニアリング  
 細田工業(株)  
 細山熱器(株) 大阪営業所  
 ホバート・ジャパン(株) 大阪支店

(株)増井厨房製作所  
 丸一(株)  
 (株)マルゼン 大阪支店  
 (株)明和製作所  
 山岡金属工業(株)

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

●**奈良県**  
 (株)シンコー

●**中四国支部**

●**鳥取県**  
 (有)エフエスエーシステムズ

●**島根県**  
 ホクサン厨機(株)

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

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

●**徳島県**  
 (有)東四国厨房設備

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

●**愛媛県**  
 (有)厨房のウエマツ  
 (株)マクロキッチンキグ フジ

●**九州支部**

●**福岡県**  
 (株)AIHO 九州支店  
 アサヒ装設(株) 福岡営業所  
 伊藤産業(株)  
 エムケー厨設(株)  
 王子テック(株)  
 (株)大穂製作所  
 オザキ(株) 福岡営業所  
 北沢産業(株) 福岡支店  
 (株)九州イトミック  
 (株)コメットカトウ 九州営業所  
 タニコー(株) 九州事業部  
 (株)中西製作所 九州支店  
 西日本ステンレス工業(株)  
 ニチワ電機(株) 福岡営業所  
 日本洗浄機(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**  
 インスキチヨウリ(株)

●**大分県**  
 (株)中栄工業

●**宮崎県**  
 (有)丸一厨房

●**鹿児島県**  
 (株)第一食器  
 ホシザキ南九(株)

**賛助**  
 あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
 ADEKAクリーンエイド(株)  
 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)

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(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
ホバート・ジャパン(株)	後3

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3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



●自分が通っていた頃の小中高校は3学期制だったが、親類の話とかを聞くと、2学期制になった所がけっこうあるようだ。  
 ●大学の時は2学期制だったもの、自分の通う大学は夏季休暇前に試験があったのに対し、知人の通う大学は夏季休暇後に試験があるとのことで、夏休みも気楽に休めないと思ったことがある。というか、未だに試験勉強の夢を見ることがあるのだが。  
 ●勉強や仕事で忙しかったり切羽詰まったりしている時に、部屋の片付けとかを始めてしまう人がいるが、これはセルフ・ハンディキャッピング、あるいは自己逃避や自己満足などに該当するといわれている。●本来なすべき作業を放置して優先順位の低い行為を前面に押し立てることにより、前者はネガティブな結果に「言い訳」を用意し、後者は本来すべきことを片手間にして自分が一定の努力を行って成果を挙げているとアピールする訳で、何とも困ったものである。●地方によっても夏季休暇の長さは変動するが、大方は8月末に終わる夏季休暇に合わせ、宿題の片付けに追われる月でもある。試験も宿題も逃げたらアカン。

# 厨房

平成25年8月5日発行

第50巻／第8号 (No.530)

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  
 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

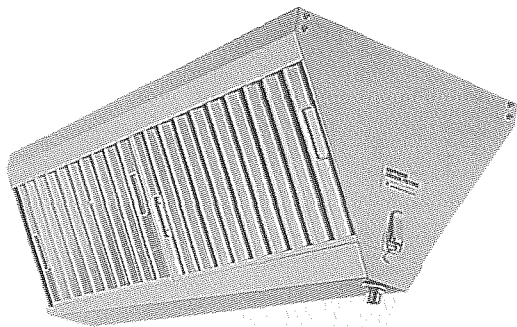
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
 厨房機器会館内  
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
 印刷 伊坂美術印刷株式会社  
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
 THE WALL ISAKA BLDG.

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

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



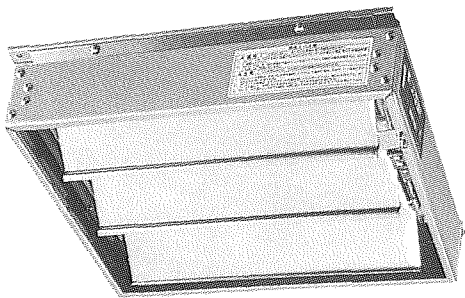
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元



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

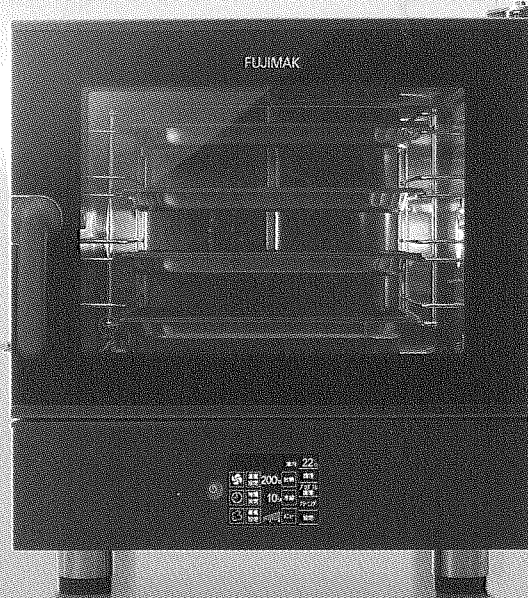
小型スチームコンベクションオーブン

# 「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  
東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271  
北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710  
東京事業部 03-3434-0395 中四国事業部 082-850-3322

九州事業部 092-431-4664  
海外事業部 03-3434-6662  
システムキッチン事業部 03-3434-7262

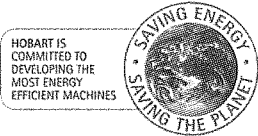
**フジマック365日** サポート体制  
全国 11 事業部 58 営業所

**機器修理・メンテナンス お任せください**

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

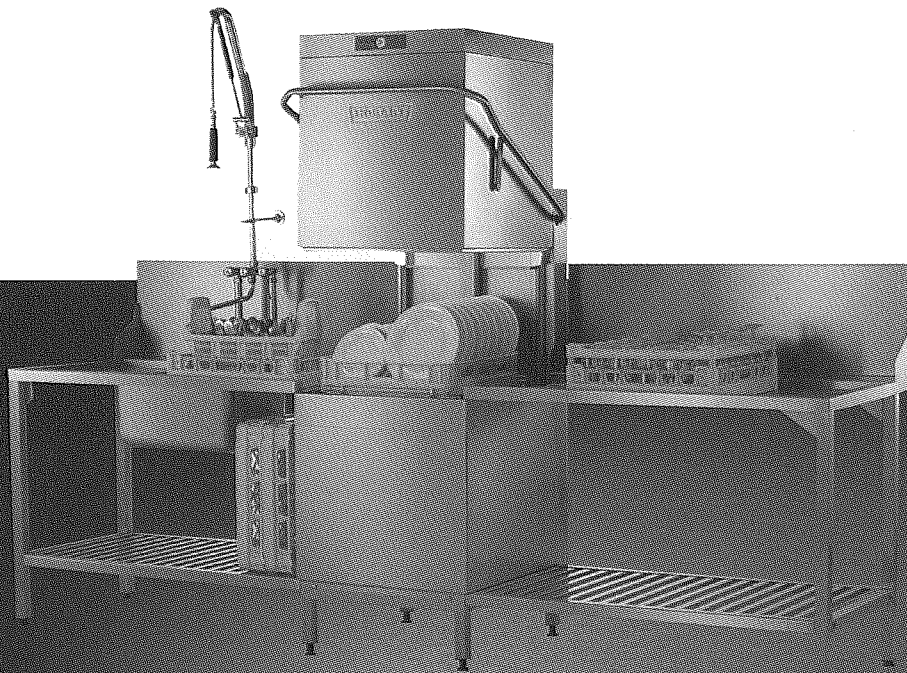
**厨房図面作成・レイアウト 無料作成**

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



# Saving Energy Saving Money

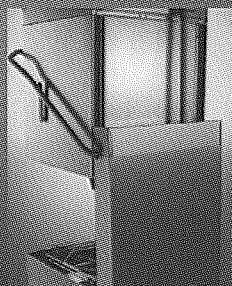
## 【新登場】AMX/AM900



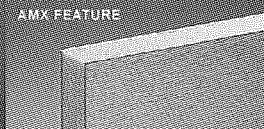
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO<sub>2</sub>排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



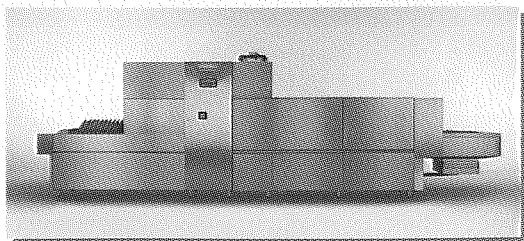
E-Store イーストアーンシステム  
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

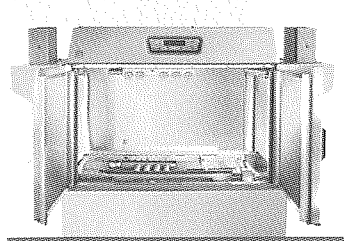


SMARTRONIC  
シングルボタンオペレーション



さらに進化した  
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ  
CLe食器洗浄機シリーズ

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



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

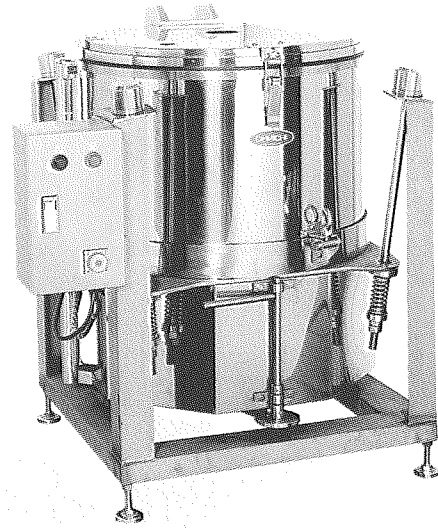
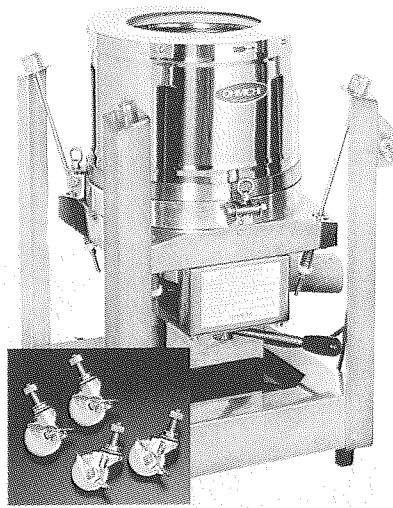
東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル  
サービス部  
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12  
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階  
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011  
TEL.03-3744-7201  
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535  
TEL.011-741-2772  
TEL.092-282-4330

http://www.hobart.co.jp  
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

移動

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



株式会社大道産業

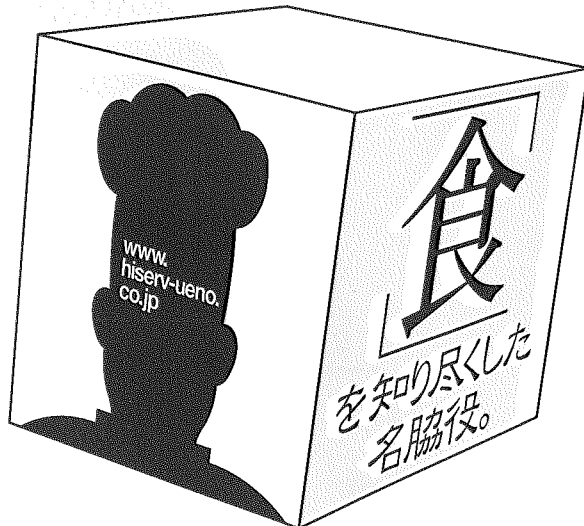
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



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

# 最新版の登場です。

業務用厨房関係法令集、

2012年の最新大改訂です。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

業務用厨房関係法令集  
2012年版

## 新たに追加された法令

健康増進法  
健康増進法施行令  
健康増進法施行規則  
事務所衛生基準規則  
減価償却資産の耐用年数等に関する省令  
……etc

### 内 容

■本書の構成とその読み方

### ■目 次

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

一般社団法人 日本厨房工業会

## 業務用厨房関係法令集 2012年版

■A4判・286頁 ■価格:4,800円(税込)、会員価格:3,800円(税込) ※送料含む

# おいしい、を奏でるアイホーの厨房機器。



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

**IHO** 株式会社 **AIHO**

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 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、  
人にとっていざれば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。

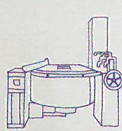
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、  
私たちが東京ガスが出したひとつの答えが、  
厨房機器「涼厨」です。

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。

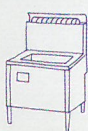
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



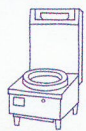
立体炊飯器



フライヤ



ゆで麺機



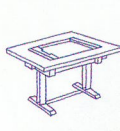
台付コンロ(スープ用)



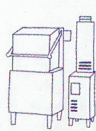
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大阪ガス(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**  
導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ