

9

SEP.
2013
No.531

第50巻 第9号NO・531
平成25年9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。

廚師鉄人



平成25年度厨房設備士
資格認定試験・合格者番号発表

官庁関係 厨房設備等の実験結果の
概要と火災予防対策について

強力!厨房の鉄人への道 運営計画と厨房計画

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 スूपウォーマー

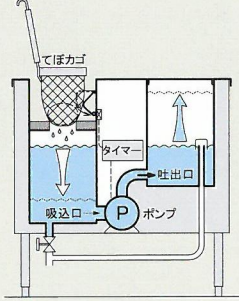
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。



SWD103 G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

ポンプが大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・蒸出し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等不要、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。

4食
25秒



UM241

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
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。

本 社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
福 岡 市 東 区 大 野 城 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、誰をも幸せにすることができます。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものに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。

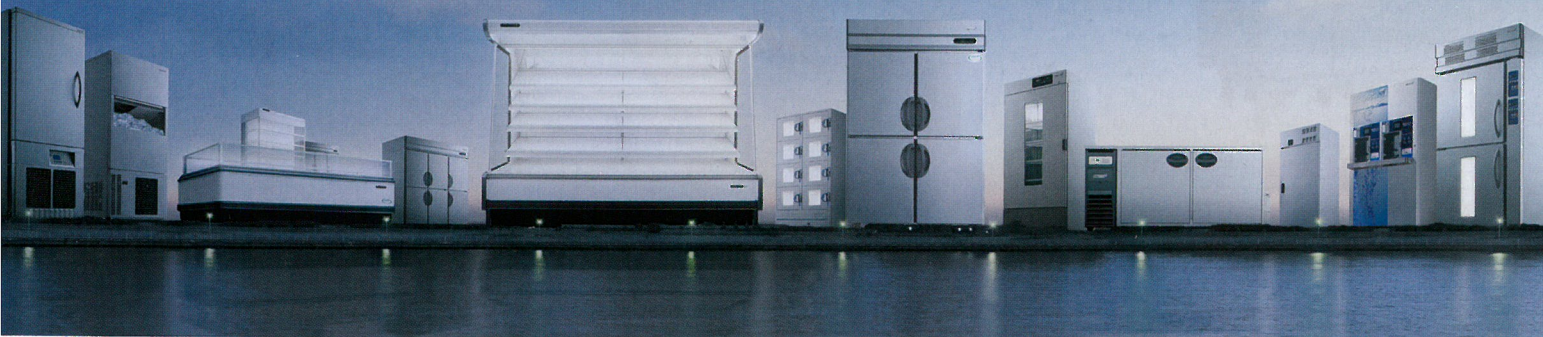
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

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

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

電気 スチーム コンベクションオーブン

(スチーマー+オーブン)

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



卓上
タイプ

SCOS-523RS-L

○680×650×620mm
○3φ 200V 4.1kW

スタンド
タイプ

SCOS-610RH-R

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

※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。



カートイン
タイプ

SCOS-2010RH-R

○1125×700×1885mm
○3φ 200V 38.2kW



多彩な調理モード

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

3つの自動機能

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

ハイパワー

安全

快適

安心
メンテナンス

焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

真空包装機

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

卓上
タイプ

JUMBO 42

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



フロアー
タイプ

MARLIN 52

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



ブラストチラー & フリーザー

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

カートイン
タイプ

NBC-1220RE

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

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



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

本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代) 東京支店/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03) 5645-2691(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) 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) 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)
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(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。

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得

SC
SAFETY&CLEAN

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。

小型SVロースター HOT MAX
SVMT-1WL

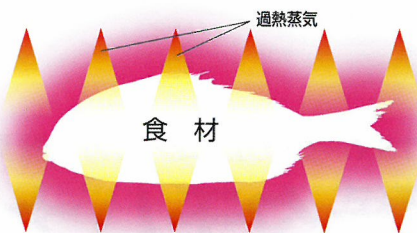


SVロースター HOT MAX
SVM-1W



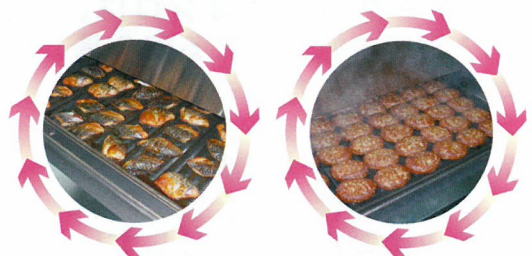
美味しさとecoを両立

過熱蒸気でおいしくヘルシー



蒸気に更に熱を加えたのが過熱蒸気です。
 過熱蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図れます。



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



ISO9001:2008
 認証取得工場[奈良工場]

奈良工場は品質マネジメントシステム
 ISO9001:2008認証取得工場です。



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



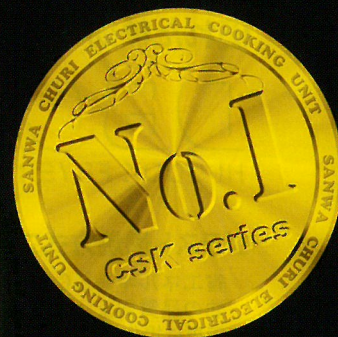
sanwa
nouvelle cuisine

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

火を使わずに排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル **CSKシリーズ**

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

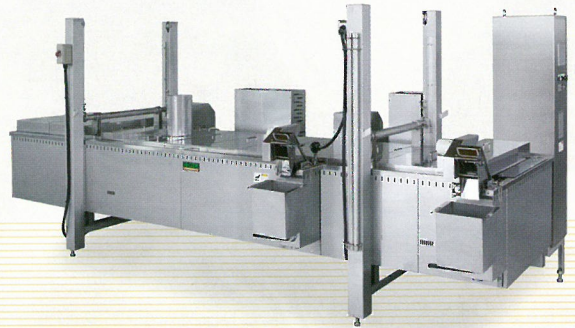


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

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



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
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

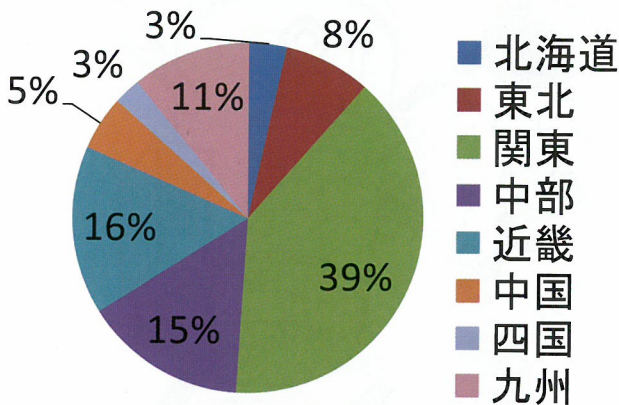
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

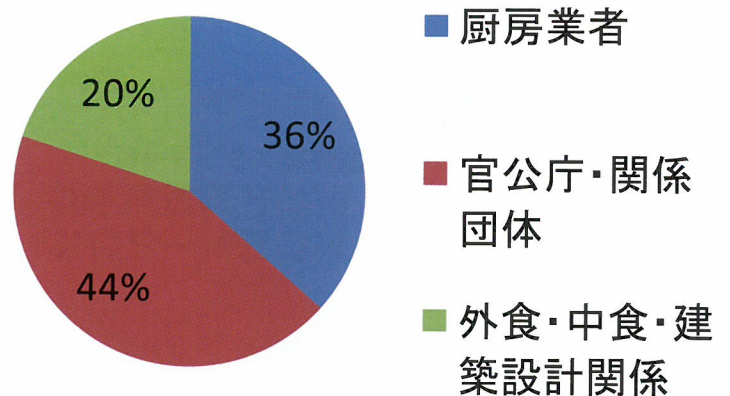
セールスポイント

- 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)

	広告掲載料金 (会員企業・税込価格)			原稿サイズ
	毎月	隔月・3カ月	単発	
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

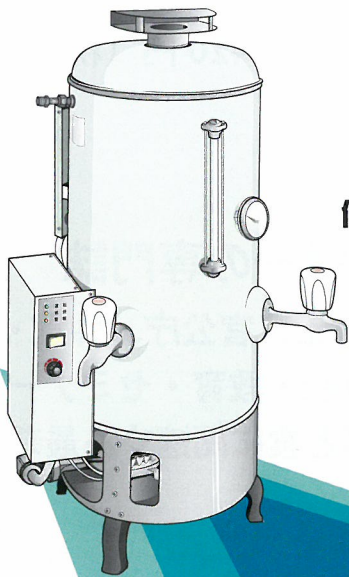
広告のお申込・
お問い合わせは

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

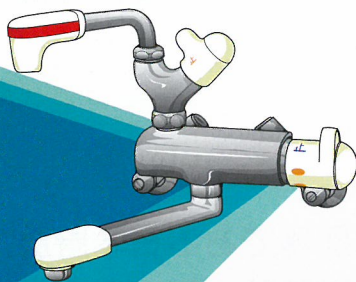


給湯 質

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

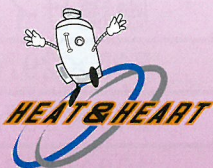
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

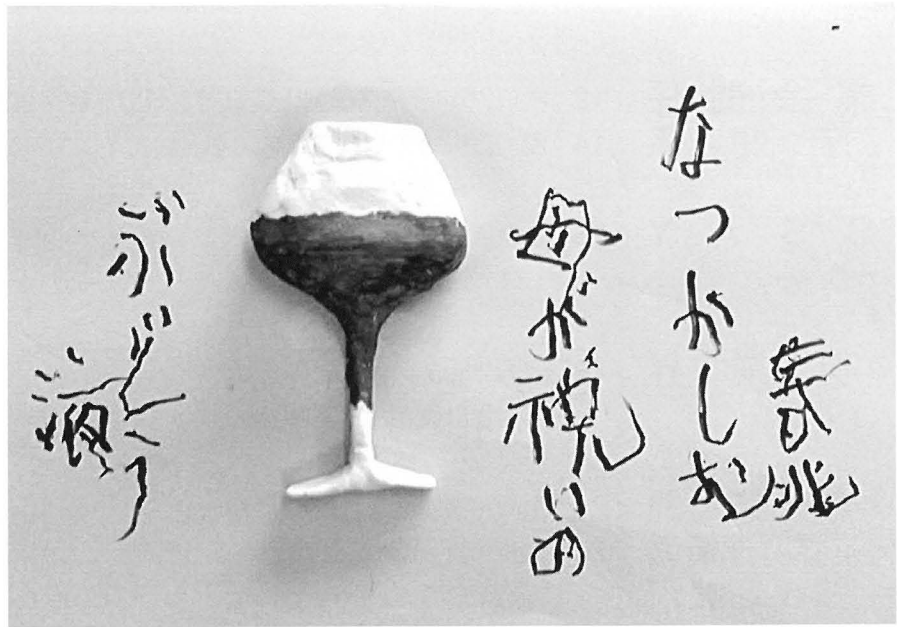
CONTENTS

工業会関係	12	平成25年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号
官庁関係	14	厨房設備等の実験結果の概要と火災予防対策について 東京消防庁 予防部 予防課 (火気電気係)
ESSAY	16	小倉朋子の食・心・美 (3) 嗅覚について 株式会社トータルフード 小倉朋子
厨房業界	19	強力! 厨房の鉄人への道 (3) 運営計画と厨房計画 NRTシステム株式会社 畑 治
企業訪問	24	会員企業が語る! (67) タイジ株式会社
厨房業界関連情報	26	最新外食トレンド2013 (9) 牛丼業界の動向 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [葡萄]
	11	巻頭によせて [地域と一緒に生きる] 福島工業株式会社 桂 元彦
	13	工業会だより
	28	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	30	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
	32	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	34	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【葡萄】



なつかしむ母が祝いのぶどう液

由緒ある食物の話題が続くが、今月はブドウ。これも日本では舶来の新顔のようだが、人類文化史的には、創世記ものだろう。

ワインでないのが残念だが、母親が子どもたちの乾杯用に用意したものと思つて欲しい。

私が育つ頃、私の家には、毎年秋になると、かなりの大箱一杯のブドウが、産地直送で届いた。それを大鍋で煮て布袋に移して、台所の古い天井に残っている梁に吊るし、絞った濃厚ジュースを瓶詰めにして蓄える。

これがわが家の秋の風物詩だった。

私たちが少年期を終える頃まで、母ご自慢の祝杯用で、体調不良時の特効薬のブドウ液は、造り続けられていた。

秋が深まってくると、米寿を迎える今でも、否高齢になればなるほど、懐かしまれる母の味だ。

「地域と一緒に生きる」

福島工業(株) 桂 元彦

私は大阪から仙台に転勤して、今年で20年目になります。最初は右も左も分からず、車のハンドルに地図を載せながら、東北6県をひたすら走る毎日でした。一日の走行距離が1,000kmを超える日もあり、とにかく東北は広いと実感しました。そんな中で楽しみにしていたのは、高速道路を走っている時に移り変わる風景です。東北道は南北に長いので、季節の風景が早回しで変化して行きます。逆に、桜前線が北上して行く期間は、満開の桜を何度も見ることができました。そして、時折見える山々は雄大で優しい感じがして、心を和ませてくれました。東北ならではの厳冬の寒さに凍えることもありましたが、厳しいからこそ人は温かく迎えてくれました。出張先で泊まる時は、地元の方々とおいしい郷土料理をいただき、地酒を交わしながら、地元の方言や名物の話など、たくさんのお話を面白おかしく教えていただきました。本当に東北の人はみんな温かくて優しいと感じました。あれから20年、皆さまのおかげをいただき、東北6県に7営業所を出すことができました。本当にたくさんの方々にお世話になり、感謝するばかりです。そして、少しは東北の人間らしくなれたかなと思っています。

2011年3月11日、東日本の太平洋沖を震源としたマグニチュード9.0の大地震が発生しました。その約30分後、想像をはるかに超えた大津波が沿岸地区を襲い、多くの尊い命が失われました。震災直後から日本中、世界中の人々からたくさんのご支援をいただき、みんなが助け合い、分かち合って生きる人間の素晴らしさを実感しました。弊社でも全国の仲間から支援を受け、お客さまの復旧、復興、そして地域の生活者の「食のライフライン」を守るという使命をもって、全員が一丸となって活動することができました。人として働くこと、生きることを原点に立ち返って考えることができました。

2年半経った今も、仮設住宅で不自由な生活をされている方がたくさんおられます。被災地は、瓦礫はなくなっても地盤沈下のため嵩上げをしなければ建物が建てられず、まだ何もない状態の所がほとんどです。しかしそんな厳しい環境にもめげず立ち上がり、一步一步着実に前に進んでいる方がたくさんおられます。そして何よりも絆を大切にされ、自分が生まれ育った街を愛し、その土地に誇りを持っている人々が、地域と一緒にあって素晴らしい未来を実現しようとされています。復興にはまだまだ時間がかかりますが、これからも地域の人々と一緒になってお役に立ちたいと思います。全国の皆さまも、がんばっている人々の姿を是非見に来てください。そして、まだ見られていない方に伝えてください。そして、日本中が、世界中と一緒に生きて行けたらと思います。

1 級34名、 2 級172名が合格

平成25年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

[厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号]

1 級	仙 台	1101	1103						
	東 京	1205	1207	1209	1211	1212	1215	1216	1217
		1219	1227	1230					
	名 古 屋	1301	1302						
	大 阪	1401							
	広 島	1602	1603	1604					
	高 松	1702	1704	1705					
	福 岡	1802	1804	1805	1807	1809	1811	1814	1815
1817		1821	1822	1823					
2 級	札 幌	2001	2004	2007	2008	2009	2011	2012	
	仙 台	2101	2105	2107	2108	2109	2112	2113	2115
		2116	2118	2119	2122	2124	2125	2126	2127
		2128	2129	2130	2131	2133	2134	2135	2138
		2139							
	東 京	22001	22004	22006	22007	22008	22010	22012	22017
		22019	22023	22025	22026	22029	22030	22032	22033
		22035	22036	22038	22041	22042	22046	22047	22050
		22052	22054	22055	22057	22058	22060	22061	22062
		22066	22067	22068	22070	22071	22075	22076	22077
		22080	22082	22083	22084	22088	22090	22091	22092
		22094	22096	22099	22104	22106	22107	22108	22110
		22112	22113	22115	22121	22123	22124		
	名 古 屋	2301	2302	2303	2305	2306	2307	2309	2310
		2311	2312	2315	2317	2322			
	大 阪	2402	2404	2405	2406	2407	2409	2410	2412
		2414	2415	2417	2420	2421	2424	2425	2427
		2431	2435	2437	2442	2444	2447	2450	2452
		2453	2454	2456	2459				
	岡 山	2501	2504	2506	2508	2510			
	広 島	2604	2607	2608	2609	2611			
	高 松	2707	2708	2711	2712	2715	2716	2717	2718
		2719	2721	2722	2726				

福岡	2801	2802	2803	2804	2807	2808	2817	2822
	2824	2825	2827	2829	2830	2840	2842	

〔 厨房設備士資格認定試験 学科合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の学科が免除されます)

1級
学科
合格

東京	1206	1220
大阪	1406	
福岡	1806	

2級
学科
合格

東京	22014	22015	22020
名古屋	2319		
大阪	2436		
高松	2704		

〔 厨房設備士資格認定試験 設計実技合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の設計実技が免除されます)

1級
設計
実技
合格

福岡	1803
----	------

工業会だより

7月21日～8月20日

7. 24 平成25年度第3回設備士資格委員会。中橋委員長代理、日高、水上、大下、小泉、大山、松田、宇田川、三上各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
7. 25 平成25年度第一回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、近藤、陶山、橋本、小松、中根、沼田、飯島、内田、岡田、篠塚各委員、和中代理(幡野委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
7. 26 平成25年度第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、水上、戸田、三島、山中、安藤、中村各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 1 平成25年度厨房設備士運営委員会。渡辺委員長、福井、平、宇都宮、千田、木下、中西各委員、伊勢村代理(柏木委員)、江原代理(千葉委員)、堀端代理(石田委員)、田中オブザーバー、金子、石川、矢山各諮問委員、尾崎代理(山田諮問委員)、

若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員。(メルパルク東京5階・華厳)

8. 8 平成25年度第3回教育委員会。尾崎副会長、松尾副委員長、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)
8. 9 第二回JFEA・JIA情報交換会(業務用厨房機器)。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、吉野職員。(ガス機器検査協会東京検査所)
8. 20 LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。(高圧ガス保安協会・第3会議室)

■会社住所などの変更

パナソニックES産機システム(株) (関東支部)

[住所] 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリーイーストタワー 20、21、22階
[TEL] 03-6364-3434 [FAX] 03-6364-3439

表1 実験1の結果概要

実験条件	小	延焼危険性	大	結果
風量	多	適正風量	少	適正風量を下回ると、ダクト内の温度が全体的に高くなりやすい傾向がある。
風速	速	適正風量による風速	遅	ダクト径によらず、風速が遅いと延焼する傾向がある。
断熱材	断熱材の有無による延焼危険性に差異はない。			断熱材が有の場合は、ダクト内へ延焼する時間が早い傾向がある。
油脂の厚さ	油脂の厚さが薄くても延焼危険性がある。			油脂量の少ない場合は、ダクト内へ延焼する時間が早い。多い場合は、急激な温度上昇前に温度が横ばいになる傾向がある。

※「適正風量」とは「建築設備設計基準 国土交通省大臣官房官庁営繕部 設備・環境課監修」により設計上求められる風量を示す。

表2 実験2の結果概要

実験条件	作動性能	結果
表面の油塵付着	サーミスタ 優	①熱電対は、油塵の付着や急激な温度上昇があっても温度をほぼ正確に捉えている。
	劣 温度ヒューズ	②熱電対は、油塵の付着が多い場合、約400℃を超えると作動性能が低下する。 ③温度ヒューズは、急激な温度上昇や油塵の付着で、作動時間が遅れる。

※「熱電対」と「サーミスタ」は温度に対する性能がほぼ同等である。

動性能に優れています。一方、温度ヒューズは、急激な温度上昇や、油塵の付着で作動時間が遅れます。



写真 ダクト内まで延焼した実験の様子

第4 火災予防対策

ダクトまで延焼する火災は、さまざまな要因が複雑に絡み合っており、火災予防対策に定量的な数値を示すことは難しいと考えられます。

しかし、今回の実験結果から、ダクトまで延焼する要因について、いくつかの傾向を把握することができました。これらに基づく火災予防対策は、表3の通りです。

表3 火災予防対策一覧

- ①適正風量を確保すると共に、風量調整ダンパー等により、むやみに風量等を変更しない。
- ②ダクト内の風速は、むやみに下げない。
- ③断熱材で被覆する場合は、隙間なく被覆する。
- ④汚れは努めて完全に除去すると共に、ダクト内に延焼の媒体となる可燃物を入れない。
- ⑤火炎伝送防止装置の温度センサーには、サーミスタの使用を推奨する。

第5 今後の予定

今後、当庁では、火災予防対策を行政指導の基準書である「予防事務審査・検査基準」に反映すると共に、関係工業会等に積極的に情報発信して行きます。加えて、急激な温度上昇に対応できる温度センサーの試験基準の作成等についても関係工業会等と協力し実現して行きたいと考えています。なお、実験の映像資料を当庁ホームページの安心・安全情報一事業所向けアドバイスに掲載していますので、業務用厨房の関連業務に従事する方の教育などに活用願います。また、店舗従業員、排気ダクト等の対策は、2012年発行の月刊厨房8月号に掲載されていますので、参照してください。

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第3回 嗅覚について

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

子どものころ、電車内で隣の席の人のオナラの匂いに、「あ～私、今、この匂いを食べちゃっているんだろうなあ、やだな～」とっていました（笑）。根拠はなく、でも口から食べ物を入れるより数段大量に体内に入れていると思えたのです。変な子どもですね。皆さまはそんなことは思いませんでしたか？ ですが、それは本当でした！

そもそも、嗅覚の役割は何なのでしょう。一つには体内に有益でないものを食べないようにするためや、悪臭（ガスなど）を嗅いだら危険を察知して近づかないようにするなどの、生命を維持するためです。それから、オスがメスを呼んだり、逆にメスがオスを誘ったり、異性を呼び寄せる手段。それから、縄張りを示す役目もあります。最近、電信柱も少なくなりましたのであまり見ない光景ですが、犬が電信柱を見るとオシッコするマーキング行為も同様です。自分のテリトリーを示す意味もあって、野生動物では、無益な争いを避けるために匂いを発します。これも種族を守るためなので、嗅覚は動物が生き抜くための本能として備わっています。

ですが、人間は前頭葉が発達し過ぎたために、現代人はすこぶる嗅覚が退化。ほんと、当てにならなくなっていました。このことは嗅覚だけでなく、あらゆる感性も鈍感になってしまったということにもつながるでしょう。

本来、私たちも動物として生命維持するために食

品の可食かどうかを嗅ぎ分ける能力があるのですが、昨今は食べ物の匂いを嗅いで判断できる人が少なくなりました。数値信仰、数値依存が高く、1日でも賞味期限が過ぎると破棄してしまいます。本来は、賞味期限は「おいしくいただける期間」であって、（商品や食材や保存状況によりますが）多少過ぎても何の問題もない場合が大半ですが、その判断が自分ではできません。そのため、企業依存志向が強く、昨今の企業へのクレーム増加の要因の一つでもあるように思います。

2010年に行われた20～40代の男女588人（男性54.6%、女性45.4%、1月6日～12日）に聞いたインターネットでの調査で、「ふと流れてきたら、そられてしまう食べ物の匂いは何ですか？」という問いの結果が、次ページの表です。焼肉の焦げる匂いは無敵の王者のようですが、女性にとっては焼きたてパンの香りの方が断トツ一位。

私も御多分に洩れず。焼肉の匂いは鼻に直撃する強い香りで、元気を出したい時や空腹の際には有効ですが、一方、パンが焼ける匂いは、鼻だけでなく全体にほんわり感じられ、自分の空腹状況にかかわらず常にそそられ、一種の癒し効果もある匂いに見えるのです。同じ食品の香りでも、分類が別で役割も違うように思えます。

ソースの香りに関しても、男女ともそそられる結果は出ていますが、男性は特にソース焼きそば、対

ふと流れてきたら、そそられてしまう食べ物の匂いは何ですか？

答え	全体		男性		女性		20代		30代		40代	
	回答数	割合	回答数	割合	回答数	割合	回答数	割合	回答数	割合	回答数	割合
肉が焼ける匂い	151	25.7%	98	30.5%	53	19.9%	48	25.4%	59	30.6%	44	21.4%
パンの焼ける匂い	136	23.1%	55	17.1%	81	30.3%	38	20.1%	46	23.8%	52	25.2%
カレーの匂い	83	14.1%	51	15.9%	32	12.0%	29	15.3%	19	9.8%	35	17.0%
ソースの匂い(たこ焼きなど)	35	6.0%	21	6.5%	14	5.2%	12	6.3%	10	5.2%	13	6.3%
ラーメンの匂い	26	4.4%	17	5.3%	9	3.4%	8	4.2%	9	4.7%	9	4.4%
ケーキの匂い	22	3.7%	4	1.2%	18	6.7%	5	2.6%	9	4.7%	8	3.9%
魚が焼ける匂い	18	3.1%	10	3.1%	8	3.0%	4	2.1%	9	4.7%	5	2.4%
チーズの焼ける匂い(ピザなど)	17	2.9%	6	1.9%	11	4.1%	7	3.7%	5	2.6%	5	2.4%
ご飯が炊ける匂い	11	1.9%	6	1.9%	5	1.9%	5	2.6%	4	2.1%	2	1.0%
その他	40	6.8%	18	5.6%	22	8.2%	5	2.6%	17	8.8%	18	8.7%
匂いにはそそられない	49	8.3%	35	10.9%	14	5.2%	28	14.8%	6	3.1%	15	7.3%

(出典：アイシェア)

して女性はお好み焼きにそそられるのです。味覚やビジュアルだけでなく、男女の好みの傾向は匂いからも現れており、すなわち匂いからも男女の購買アプローチが異なる訳です。

この結果は以前から何となく感じていたことで、私はメニューや商品開発を仕事にしているのですが、その際に意識的に匂いの好みからも男女別に分けて考えて来ました。女性は全体的に粉の香りが好きで、男性は麺やコメと脂が合わさる香りを好む傾向にあるという感覚。ですので、女性ターゲットのメニュー構成を提案する場合は、パンケーキやうどん、パンなどを視野にし、男性ターゲットでは、チャーハン、丼もの、ラーメンなどを無視しないことを心がけてきました。やはりアンケート結果でも、再確認できました。

しかしながら調査結果では約8%もの人が、「匂いにはそそられない」と解答している点も注目です。若い世代では特に多くなり、20代では約15%が「そそられない」です。

私が講師をしている大学の学生を見ても、ファストフードとコンビニを往復の人が多く、手料理の香りや、新鮮な野菜の香りや生魚の匂いなどに触れていません。パッケージされた、いわば匂いを封じ込めた商品を購入することに慣れていて、「匂い」が購買意欲を湧かせる要因になっていない、視覚や情報だけで購買する習慣となっていることも理由の一つではないでしょうか。これは若者に留まらない傾向かもしれません。

しかし一方で、現代の生活には商業ベースの“匂い”があふれていて、意識的に作られた多くの“匂い”を嗅ぎ、私たちは無意識に商品を購入しています。例えば、洗濯物を柔らかに仕上げる柔軟剤の売上は、香りで決まると言われます。また、高額商品については、買うかどうか迷っている客に対して、気分が高揚する香りを店内に流して「買っちゃおう！」と思わせる手法があるとのこと。食品に関しては、ご存知の通り、香料はたくさんの加工食品に使われています。

ある小学校で、本当の苳と“苳風味の香料”の匂いを6年生に嗅がせて「どちらが本当の苳の香り？」と質問したところ、9割以上の児童が香料を「本物」、かつ「おいしそう」と答えたそうです。

炊き立てのご飯の香りに「気分が悪くなる」子どもを私が目の当りにしたのは、約15年前のことです。行政の委員活動で小学生にカレー料理教室を開催した時のことでした。その子は、自宅ではほとんどご飯を炊かず、電子レンジで温める加工食品の米飯で育って来たのです。現在では、ご飯の香りだけでなく、味噌の匂いやダシの香りが苦手な子どもも増えていきます。電子レンジと鍋で作る手料理では同じメニューだとしても匂いは異なるので、レンジの香りに慣れてっていると、手料理の香りが異質に思えてしまうのです。

また、商業的な香りは強いので、やさしい臭いに鈍感になっている傾向もあります。吸い物椀のお出しの香りが「匂えない」人や、吸い物は味がないと嫌う若者は珍しくありません。インスタントの粉末ダシの香りは問題ないのですが、煮干しや鰹節など、伝統的なダシはダメ。檜の香りも嫌いなために、檜風呂に入れられない若者も少なくありません。

味覚は約10歳までの食体験で決まると言われますが、嗅覚も同様に子どもの時の経験が成人まで影響されるそうです。羊水の匂いは、その日のお母さんの食べたものによって香りが異なり、10ヵ月間毎日嗅ぎながら赤ちゃんは育つのです。檜の香りが苦手なのは、「檜を嗅いだ経験がないから」ではなく、さまざまな自然の香りや天然の香りに触れた経験が乏しいと、いざ本物の香りに出会っても、「好ましい」と認識できないためではないかと思えます。

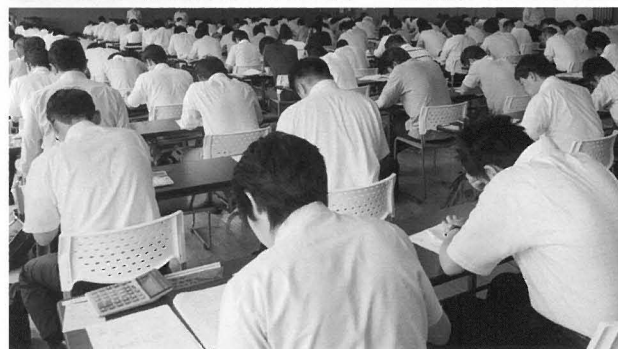
外国人が日本の空港に降り立つと「味噌の匂いにする」などと言ったりしますが、将来は味噌の香りはしなくなって来るかもしれません。しかし私たちににとっては、売れる加工品作りも必要な仕事です。昭和の食生活に戻る訳にも行きません。雑食の日本、どんな匂いとの付き合いになっていくのでしょうか。次回に続きます。

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。

強力! 厨房の鉄人への道

第3回

運営計画と厨房計画

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

過去2回は、「外食産業の置かれている現状と今後の展望」や「コンサルタントの仕事」といったテーマでしたが、連載3回目の今回でやっと、「運営計画と厨房計画」という、施設計画をテーマとした話で進めたいと思います。

はじめに

クライアント（特に設計事務所、ゼネコンの設計担当）からの相談の際に、「厨房面積はどのくらい必要か?」とか「設備容量はいくらあればよいか?」とか「工事概算はいくらか?」とか、尋ねられることがよくあります。この記事をお読みになっている厨房施工会社さんの方も同じ質問をよくされると思います。

本来ならば「提供する料理はどのようなものか」や「調理方法はどのようなのか」「どのようにサービスを行うか」といったフードサービスのシナリオの前提がなければ、プランニングが進められないものです。しかしながら肝心のフードサービスのシナリオ作りが後回しになり、ハード先行でプランが進められることが非常に多いのです。このことは、特に複合施設での飲食計画の際によく見受けられます。初期の段階で建築計画を進める際にフードビジネスのコンサルタント（専門家）が介在していないことにも問題がありますし、そういった計画の進め方にも問題があります。

客席と厨房のバランスが悪い状態で計画が進められて行った結果、オペレーションにしわ寄せが生じ、最終的には「食事をされるお客さま」にツケが回ります。

例えば、売上＝客単価×客席数ということで、厨房の能力以上に客席を大きくし、たくさんの客席を設けたとします。しかし、厨房が働きづらければ料理が適切なタイミングで出せなくなり、お客さまを必要以上に待たせてしまうことになります。その結果、このことはクレームの原因になりかねません。同じ時間を待たされても、「席に案内されてから」と「案内される前」では感覚的には大きな違いがあります。

したがって、当たり前のことですが、企画計画段階では飲食店の運営計画（プログラム）に基づき、客席と厨房を一緒に考えて行く必要があります。すなわち、飲食店の企画開発では、業態開発、メニュー開発、厨房計画、内装計画、運営計画が一つのプロジェクトとして一貫して考えられていなければなりません。

また、飲食業界はサービス業の中でも若年層の労働力への依存率が高いビジネスです。したがって、現在の少子高齢化社会においては、飲食店で働く優秀な人材を確保するためにも、飲食店の環境作りは大切になってきます。そのためにも、お客さまのことは当然ですが、働くスタッフの労働環境も考えた飲食店計画が重要になってきます。

運営計画書では、何が検討されていなければならないのか?

1) 業種・業態

外食店舗の基本は、そこで料理を作り、それを販売することです。業種とは、どのような料理をメインに販売するのかということであり、例えば、「和食」「中国料理」「洋食」「寿司」「ラーメン」「そば」「フ

ランス料理」「イタリア料理」「焼肉」など、挙げればキリがありません。このことを把握しておくことは、厨房計画をする上で重要なプランニングのキーワードの一つです。

しかし最近の傾向として言えることは、業種を明確にできないジャンルの店舗が増えてきており、そのこと自体が問題になる訳ではなく、そのことを把握しておくことが重要になります。

次に、業態は店舗における売り方のことであり、これは厨房計画するための重要なファクターの一つになります。業態の分類に関しては、いろいろな分類の仕方があるようです。(一社)日本フードサービス協会の「データからみる外食産業」では、経済産業省商業統計を参考に、表1のように区分されています。

また、(一社)日本厨房工業会の『厨房設備工学入門』では、レストランの業態の分類について、米国レストラン協会(NRA)でまとめられたものを基に、表2の六つの基本型として分類されています。

一概に、業態の括りは複雑ですが、どのような形態・サービスで売なのか、客単価いくらで売なのか、ということ把握して、計画しなければ、店舗での

ビジネスを理解していないことになり、正しい厨房計画はできません。例えば、客単価2~3万円の高級寿司店舗と100円均一の回転寿司では、同じ寿司の業種でも業態が違います。当然、客席数も違ってきますし、厨房設備に対する考え方も異なり、計画自体も変わってきます。

2) メニュー構成

次に重要なことは、どのようなメニューが提供されるのかということです。特に、主力メニューが何かということ把握しておくことが重要です。主力メニューがスムーズに提供できないプランは、お客さまからのクレームの元になりますので、主力メニューがスムーズに提供できることをプランの柱に置きます。

また、ビバレッジメニューは機器に依存するものが多いので、アイテムに注意する必要があります。

3) 収支計画

収支計画に関連して、客単価と席数があります。客単価によっては、サービスの方法や使用する調理機器も異なってきます。席数によっては、機器の大きさや台数にも影響してきます。さらには、営業時間の決定と客席回転率をどの程度で考えるかも重要

表1 一般社団法人日本フードサービス協会の業態分類

業 態	利用形態	提供内容	客単価	その他特質
ファストフード(※)	イートインあるいは、テイクアウト	食事中心	やや低い	セルフも一部有り
ファミリーレストラン	イートイン中心	食事中心	中	客席数は比較的が多い
パブレストラン/居酒屋	イートイン中心	食事及び酒類	やや高い	酒類の比重が高い
ディナーレストラン	イートイン中心	食事中心	高い	
喫茶	イートインあるいは、テイクアウト	ソフトドリンク中心	低い	

※ファストフードはテイクアウトの業態も含む。

表2 米国レストラン協会(NRA)でのレストランの業態の分類

レストランのタイプ	特 徴
テイクアウトレストラン	客席スペースがない、持ち帰り専門のレストラン
ファストフードレストラン	原則的には、注文を受けてから1分以内に提供するレストラン
コーヒーショップレストラン	早朝から深夜まで、バラエティメニューを提供するレストラン
ファミリーレストラン	ランチとディナーを中心の家族をターゲットに絞ったメニュー構成のレストラン
カフェテリアレストラン	各種のメニューをカフェテリアラインに用意し展示して、客自ら好みの料理を選び、食卓に運ぶ簡易レストラン
スペシャリティレストラン	上記5タイプに属さない専門の料理を提供するレストラン

です。

特に、事業者給食のように利用対象者が想定できる場合は、ピーク時間の利用者を想定し、必要席数を設定すると共に、それに対応する機器選定を行う必要があります。

収支計画を把握しないで計画することは、気配りを欠いたプランになります。一般的に、調理（現場）担当者との打ち合わせを中心に計画を進めると、多くの機器が必要という話になり、機器予算が多くなる傾向があります。経営側は投資回収を考えて、投資額を抑え目にしたいというのがよくあるやり取りです。

飲食営業はサービス業です。いかにお客さまを喜ばせ、満足させられるかということが使命です。しかし、ビジネスという側面から、経営効率というものも求められます。このバランスが重要です。事業として進める以上、収益を上げられない店舗は生き残っていきません。そのために重要なことは、収支計画です。

事業として進める以上、予定している売上を上げるための投資は、いくらが適切かということを考えないでプランニングすることは許されません。ですから、プランニングを進める前に、想定客単価と客席回転率から席数を決め、それにふさわしい厨房設備の総額を把握することが重要です。逆に、必要となる設備総額が決まっているのであれば、その事業が成り立つための事業計画を考える必要があります。立地の見直しや業種業態再検討、マーケティングの見直しなどを行い、修正して行く必要があります。

その中で、ランニングコストは重要なファクターの一つです。初期投資コストが若干高くても、ランニングコストが抑えられている機器の採用は重要です。そのための比較シミュレーションを、メーカー側は準備するべきです。また、機器単体だけでなく付帯設備も考えると、かなりのレベルで収支計画を向上させることができる場合もあります。厨房施工会社ならびに厨房機器メーカーが売上利益を伸ばして行くためにも、省ランニングコストというのは大きなテーマです。

また、働く人のプロフィールも重要です。使用する人が正社員なのかアルバイトなのかでも機器の決定は違いますし、厨房の中を何人でオペレーションするのかという点で、プランニングにも影響します。

4) エリアまたはコーナーごとでの求められる機能と必要機器

さらに、重要なことはエリアまたはコーナーごとの必要機能と機器を明示しておくことです。クライアントとの話し合いの中で、プランを提示しても必ずしも相手が理解できているとは限りません。そのためには、文書の形態で確認しておくことが重要です。

例えば、食器洗浄室の場合は以下のような検討が必要です。個々の内容については一例として挙げたものですから、実際の物件では、それぞれに応じた内容で検討し、取りまとめることとなります。

■食器洗浄室

〈求められる機能〉

- ・客席からの使用済みの食器、グラス、カトラリーを受け取り、洗浄、殺菌し、乾燥させて、決められた場所に戻す。
- ・下膳スペースでは、使用済みのカトラリーを漬け込むシンクや使用済みの食器やグラスを受け取るテーブルを用意し、サービススタッフがアクセスしやすいように配置する。
- ・下膳スペースでは、一般ごみと生ごみ、その他おしぼりやビンが分別して回収できるようにする。
- ・洗浄前後の食器類は、別々の場所で取り扱われ、清濁分離がなされている。
- ・使用される洗剤類（ケミカル薬品）は適切に管理され、必要に応じて必要量が供給される。
- ・洗浄後の食器類は、適切な容器に移されて、保管される。
- ・カトラリー類はここで磨かれる。

〈必要機器〉

- ・ソイルドディッシュテーブル
- ・ラックシェルフ
- ・プレリンスユニット
- ・食器洗浄機（ドアタイプ）
- ・ブースターヒーター
- ・排気フード
- ・クリーンディッシュテーブル
- ・グラス洗浄機（アンダーカウンター）
- ・カトラリー漬け込みシンク
- ・洗剤供給装置
- ・カトラリー仕分けテーブル
- ・食器保管庫

・床洗浄ホースユニット

その他のエリアやコーナーでも同様に、プランニングの前提条件となる機能や必要機器を列挙し、取りまとめておく必要があります。

5) 機器容量計算

さらに重要なことは、それぞれの機器に求められる機器能力を想定に基づき、計算し検証しておくことです。検証する項目は、物件の施設内容によって異なりますが、選定した機器に対する根拠になります。

■ 機器容量計算 (単位)

設備名称	数量	単位	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)	備考
2F CENTRAL KITCHEN	20.52	100	20.52				
BAR COUNTER	4.82	4.83					
BAR HANTRY	3.86	3.75					
1F KITCHEN	18.49	9.92					
STORAGE	23.23	6.42					
BAR LOUNGE		7.0					
PASTRY	28.14	13.02					
DISHWASHING	21.66	6.95					
BAR COUNTER	4.82	1.89					
MANQUET RESTAURANT		114	152				LUNCHE 11:30-14:30 (Max.40%)、DINNER 18:00-23:00 (Max.50%) MANQUET RESTAURANT (Sat.、Sun.、Holiday)
3F PASTRY	39.27	11.88					
MANQUET		114	152				
3F PASTRY	39.27	11.88					
MANQUET		114	152				
3F PASTRY	39.27	6.88					
BAR LOUNGE		88	100				
3F KITCHEN TOTAL	315.82	95.48	88	100			

■ キッチンレイアウト (単位)

■ 機器容量計算に使用される機器

機器名称	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)
冷凍機 (1000)	2.00	100	19.6	2.00
冷凍機 (1500)	3.00	150	29.4	3.00
冷凍機 (2000)	4.00	200	39.2	4.00
冷凍機 (2500)	5.00	250	49.0	5.00
冷凍機 (3000)	6.00	300	58.8	6.00
冷凍機 (3500)	7.00	350	68.6	7.00
冷凍機 (4000)	8.00	400	78.4	8.00
冷凍機 (4500)	9.00	450	88.2	9.00
冷凍機 (5000)	10.00	500	98.0	10.00

すので、後々、クライアントと確認を取るのに便利なアイテムです。

■ おわりに

最後に、弊社がある婚礼宴会場プロジェクトの際に、プランニングを進める際に検討した事例を示します。内容について、ご興味がありましたら、日本厨房工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) の問い合わせフォームを通じて、お問い合わせいただければ、可能な限り応えて行きたいと思えます。

■ 稼働計画 (単位)

● Monday-Friday

時間	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	備考
1F	114 (MAX.120)												
2F	114 (MAX.120)												
3F	114 (MAX.120)												
4F	114 (MAX.120)												
5F	114 (MAX.120)												
6F	114 (MAX.120)												
7F	114 (MAX.120)												
8F	114 (MAX.120)												
9F	114 (MAX.120)												
10F	114 (MAX.120)												
11F	114 (MAX.120)												
12F	114 (MAX.120)												
13F	114 (MAX.120)												
14F	114 (MAX.120)												
15F	114 (MAX.120)												
16F	114 (MAX.120)												
17F	114 (MAX.120)												
18F	114 (MAX.120)												
19F	114 (MAX.120)												
20F	114 (MAX.120)												
21F	114 (MAX.120)												
22F	114 (MAX.120)												
23F	114 (MAX.120)												

● Saturday

時間	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	備考
1F	114 (MAX.120)												
2F	114 (MAX.120)												
3F	114 (MAX.120)												
4F	114 (MAX.120)												
5F	114 (MAX.120)												
6F	114 (MAX.120)												
7F	114 (MAX.120)												
8F	114 (MAX.120)												
9F	114 (MAX.120)												
10F	114 (MAX.120)												
11F	114 (MAX.120)												
12F	114 (MAX.120)												
13F	114 (MAX.120)												
14F	114 (MAX.120)												
15F	114 (MAX.120)												
16F	114 (MAX.120)												
17F	114 (MAX.120)												
18F	114 (MAX.120)												
19F	114 (MAX.120)												
20F	114 (MAX.120)												
21F	114 (MAX.120)												
22F	114 (MAX.120)												
23F	114 (MAX.120)												

● Holiday

時間	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	備考
1F	114 (MAX.120)												
2F	114 (MAX.120)												
3F	114 (MAX.120)												
4F	114 (MAX.120)												
5F	114 (MAX.120)												
6F	114 (MAX.120)												
7F	114 (MAX.120)												
8F	114 (MAX.120)												
9F	114 (MAX.120)												
10F	114 (MAX.120)												
11F	114 (MAX.120)												
12F	114 (MAX.120)												
13F	114 (MAX.120)												
14F	114 (MAX.120)												
15F	114 (MAX.120)												
16F	114 (MAX.120)												
17F	114 (MAX.120)												
18F	114 (MAX.120)												
19F	114 (MAX.120)												
20F	114 (MAX.120)												
21F	114 (MAX.120)												
22F	114 (MAX.120)												
23F	114 (MAX.120)												

● イベント対応表

イベント	開催日	時間	人数	設備	電源	容量	備考
A	10/01	11:00-13:00	1100	11.00	11.00	11.00	11.00
B	10/02	13:00-15:00	1100	11.00	11.00	11.00	11.00
C	11/01	12:00-14:00	1200	12.00	12.00	12.00	12.00
D	12/01	12:00-14:00	1300	13.00	13.00	13.00	13.00
E	10/05	17:00-19:00	1400	14.00	14.00	14.00	14.00
F	10/10	17:00-19:00	1500	15.00	15.00	15.00	15.00
G	11/05	17:00-19:00	1600	16.00	16.00	16.00	16.00
H	12/05	17:00-19:00	1700	17.00	17.00	17.00	17.00
I	10/15	17:00-19:00	1800	18.00	18.00	18.00	18.00
J	11/15	17:00-19:00	1900	19.00	19.00	19.00	19.00
K	12/15	17:00-19:00	2000	20.00	20.00	20.00	20.00

資料1 施設プロフィール・オペレーションフローと稼働計画の検証事例

1) 設備稼働スペース

● 宴会ホール(1F)は1500×600×4000mmに設定し、テーブル配置の検証を実施する。その中で宴会テーブルを配置する。

設備名称	数量	単位	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)	備考
2F BANQUET & RESTAURANT	152	1,500	800				
3F BANQUET	130	1,500	800				
4F BANQUET	130	1,500	800				

2) 食器保管スペース (5F) 食器保管 (100)

● 宴会ホール(1F)は1500×600×4000mmに設定し、食器保管の検証を実施する。その中で食器保管スペースを配置する。

設備名称	数量	単位	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)	備考
2F BANQUET & RESTAURANT	152	1,500	800				
3F BANQUET	129	1,500	800				
4F BANQUET	129	1,500	800				

3) 食器保管スペース (テーブルタイプ) 検証

● 宴会ホール(1F)は1500×600×4000mmに設定し、食器保管の検証を実施する。その中で食器保管スペースを配置する。

設備名称	数量	単位	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)	備考
2F BANQUET & RESTAURANT	152	1,500	800				
3F BANQUET	129	1,500	800				
4F BANQUET	129	1,500	800				

4) 食器保管スペース (5F) 食器保管 (100)

● 宴会ホール(1F)は1500×600×4000mmに設定し、食器保管の検証を実施する。その中で食器保管スペースを配置する。

設備名称	数量	単位	消費電力 (kW)	電圧 (V)	電流 (A)	容量 (kVA)	備考
2F BANQUET & RESTAURANT	152	1,500	800				
3F BANQUET	129	1,500	800				
4F BANQUET	129	1,500	800				

資料2 盛り付けスペースと食器保管スペースの検証事例

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

タイジ株式会社

支 部	会員No.
関東	1085

目指せ100カ国! 世界ブランドを目指す、 設立50周年を迎える厨房機器メーカー。



代表取締役
堀江 裕明

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

日本で初めて乾式のおしぼり蒸し器・ホットキャビを開発しました。

昭和30年代の高度経済成長期に冷蔵庫の対極として大手メーカーにて生産された保温庫（まったく売

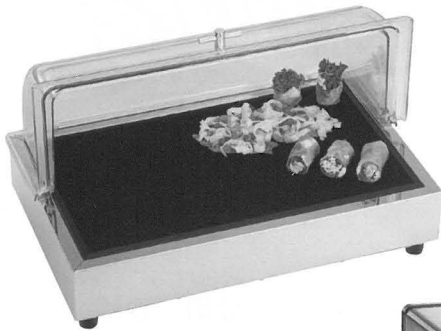
れず)を改良、小型にし、当時高級料亭や旅館で広まっていたおしぼり（お湯に浸してた）を蒸気を使わない専用の保温庫として発売。飲食店でのサービス（おもてなし）、日本人の清潔習慣（手を拭く）と相まって、高度成長と共に日本全国に広まりました。その後コーヒーカップの専用ウォーマー、食品保温庫、食品ショーケース、日本酒燗器など、電気式の業務用サービス機器を開発し、主に飲食店に販売。ホットキャビはその後、美容室・エステサロン、病院や老健施設など幅広い分野にも広がりました。市場も国内に止まらず、日本食文化の広がりと共にホットキャビ、酒燗器は海外市場にも輸出。現在、世界54カ国で使われています。

当社はおかげさまで、来年設立50周年を迎えます。

これもひとえに、お客さまのご愛顧と日本厨房工業会の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。



大川事業所



クールプレート「CP-520 (GKC)」



ホットキャビ「HC-6 (SUS)」



ランプウォーマー
「ILB-25 (G)」



ランプウォーマー「SL25 (BA)」

——提供している製品・サービスについて
お願い致します。

当社は電気式・小型のサービス機器。主に出来上がった食品の一時的な保温、保冷など、例えばビュッフェ（バイキング）スタイルのオペレーションに必要な汎用品（保温・保冷プレート、ランプウォーマーなど）の他、その現場に合わせた改良から、お客さまに合わせた特注にも対応しています。

最近ではフローズンマシンや小型アイスクリームマシンなど、お客さまのメニュー開発をお手伝いする機器の取り扱いも行っています。

アフターフォローも、全国に対応できるネットワークを構築しております。

——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としては、特注品を除くカタログ掲載商品は計画生産により在庫を取り揃えており、当日注文当日出荷、ほぼ翌日にはお客さまのお手元にお届けできる体制を整えています。

また、店の規模や内装に応じお客さまに選んでいただけるような、デザインを重視した商品開発と商品ラインナップ（多機種）を揃えております。

また、海外向けも異電圧対応（120V、240V）や安全規格（米国・UL、ヨーロッパ・CE）も取得しており、安心して海外へも販売いただけます。

——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。

当社は今まで小型のサービス機器に絞って商品開発を行って来ましたが、これからも、こんなものが

あれば便利だとか、素敵なデザインだとか、他社が取り扱わないようなアイデア商品や新しい技術開発による商品開発。また省エネや環境にやさしい商品の開発に取り組んで行きたいと思えます。

また、現在54ヵ国へ輸出していますが、100ヵ国を目標に、自社ブランド・日本の商品を広めて行きたいと思えます。

日本厨房工業会へは日本市場のみならず、これからはアジアの時代ですので、会員の海外進出（展示会の出展、販売、生産）などのバックアップ、コンサルティング機能を持つなど、業界の将来的発展を指導していただきたいと思えます。

- 設立
1964年10月
- 代表者
堀江 裕明
- 資本金
3,250万円
- 従業員数
47名
- 業種
業務用厨房機器メーカー
- 主要取引先
厨房メーカー、厨房商社、酒造メーカー、理美容商社、医療商社、他
- 本社
〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町5-3
TEL044-329-5880 FAX044-329-5860
- 営業所
大川事業所（東日本営業所）：神奈川県川崎市川崎区大川町8-2、西日本営業所：大阪府大阪市東淀川区下新庄5-26-21
- ホームページ
<http://www.taiji.co.jp>

最新外食トレンド2013

No.9 牛丼業界の動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食業界の業界紙、外食産業新聞社によると、平成23年上期の重大ニュースは、まずは特定食材やメニューに関連した動きが注目されたということである。

具体的には、大手飲食店を中心にワインという商材がかなり多く活用されているという。居酒屋業界は価格競争の激しい業界であるが、ワインを取り入れた業態では客層が20歳代から50歳代までと広く、客単価も居酒屋は一般的には2,000円台であるが、ワインを入れることで3,000円から3,500円になるという。

また、上半期の特徴的なメニューとして、パンケーキを業界紙は挙げている。

平成23年1月、米国オレゴン州ポートランドの「Slappy Cakes」が、6月には米国で116店展開の「オリジナルパンケーキハウス」がそれぞれ進出し、ブームを巻き起こしている。

次は、コモディティ化に陥りやすいメニューの差別化のための既存商品の底上げを上げをし、客層の増加を図るためのソースの質やパティの肉質の向上等、食材の吟味をしていることを同業界紙は挙げている。

さらに、従業員、特にパート・アルバイトの教育研修の強化による接客サービスの向上の他、定着率の向上を図ることも考えているようである。その他には、大消費地を中心とした商業施設の開業による、外食企業の出店増加なども挙げられている。

本稿は、同業界紙も上期重大ニュースに挙げている、平成23年2月1日からの米国産牛肉のBSE対策輸入牛肉と牛丼業界の動向について検討する。

2. 米国でのBSE発生と牛丼業界

平成14年12月24日、米国でBSEが発生、同月26日、農林水産省は米国産牛肉の輸入を停止した。

外食産業の中で、牛肉を主食材としているステーキ店、焼肉店、そして牛丼店などでは、大きな被害を受けた。

企業の中には、牛肉以外の新メニューの開発や牛肉の仕入先を米国からオーストラリア、ニュージーランドへシフトする企業も出現した。

そのような中、牛丼業界では、牛肉の在庫があったことで牛丼提供は続けられていたが、平成16年2月中旬には、主要な牛丼店から牛丼の提供ができなくなっていた。

再び牛丼が提供されたのは、平成16年2月19日、神戸らんぷ亭がAussie Beef使用の牛丼を提供し、9月17日にはゼンショーが同じくAussie使用の牛丼提供、次いで10月、松屋フーズが、中国産牛肉（中国の牛肉は輸入禁止となっているため、タケノコ等を混ぜた牛肉調整品として輸入）を使用、その後Aussie使用の牛丼を提供している。

しかし吉野家は、過去のいきさつもあり、Aussie Beefの牛丼を提供しなかった。

農林水産省および厚生労働省は、平成17年12月、異常プリオンが蓄積されやすい、頭蓋、脳、眼、三叉神経節、脊柱、せき髄、背根神経節、扁桃、回腸遠位部といった危険部位を除去したカナダ産とUSビーフの輸入を再開したが、危険部位が見つかり再度停止になり、結局、平成18年7月27日に指定施設を限定して輸入再開となる。

さらに平成25年2月から従来の20ヵ月齢の牛肉輸入から規制が緩和され、30ヵ月齢の牛肉が輸入されることになった。

3. 牛丼業界の動向

平成14年年末に発生した米国BSE以前の牛丼業界を見ると、日経MJの飲食店ランキングでは、平成13年度の牛丼大手4社の売上高が「吉野家」1,021億円、「すき家」272億円、「松屋」451億円、「なか卯」198億円、平成14年度の売上高は「吉野家」1,005億円、「すき家」330億円、「松屋」520億円、「な

か卵」201億円となっている。

すなわち米国でのBSE発生以前では、「吉野家」が牛丼業界をリードしていたことになる。

しかし米国でのBSE発生後、前述のように「吉野家」は、牛丼には米国産牛肉が不可欠だとし、豪州産牛肉に変更することなく、牛丼の提供を休止した。

「吉野家」以外の企業では、導入時期の違いはあれ、各社、豪州産やニュージーランド産牛肉にシフトし、牛丼を提供した。

このことが、業界リーダーの変化の一つの原因となっている。

さらに、米国産牛肉輸入が解禁になった平成18年以降、「吉野家」も牛丼提供を開始することになるが、牛丼の価格で業界の変化が出てくる。

平成18年以降、「吉野家」「すき家」「松屋」では、期間限定で牛丼価格を250円～270円で販売し、客数増加に図ろうとしていたが、平成21年年末に各社、牛丼価格の値下げを実施した。

具体的には、「松屋」が平成21年12月3日から牛丼並380円を320円（280円に値下げしたのは平成24年1月16日から）に、「すき家」では、同年12月7日から牛丼330円を280円にそれぞれ値下げをしたが、「吉野家」は牛丼並380円で提供した。

その結果、既存店売上高増減率は、「すき家」「松屋」ではプラスに推移し、「吉野家」は低迷する状況となっている。

ちなみに「吉野家」が牛丼並の価格を280円にしたのは、平成25年4月18日からである。

この間、日経MJの平成20年度売上高ランキングで、牛丼業界のリーダーは、「吉野家」から「すき家」

に入れ替わっている。

4. まとめ

以上見てきたように、牛丼業界は米国でのBSE発生に伴う食材仕入の問題とメニュー価格の変動のタイミングの違いもあり、業界リーダーの変更が起きたように思われる。

各社、それなりのメニュー戦略や出店戦略をとっているが、今回の牛丼業界の食材仕入れおよびメニュー提供に関しては、リスク管理が必要であることが分かった。

最近では成熟傾向が見られる牛丼業界であるが、三光マーケティングフーズが展開する焼き牛丼の「東京チカラめし」の出店が加速し、注目を集めている他、アークランドサービスが東京・新橋に肉めし「岡むら屋」を出店するなど、ニッチでの展開を考えている企業も散見できる。

牛丼業界では、牛丼という商品のコモディティ化を防ぐために、言い換えると他社との差別化を図るためにメニューの改訂や価格の調整などを行い、消費者の商品に対する視点を変える努力を行っている。

そのタイミングが少しでもずれてしまうと、後々、大きな売上の差となって来る場合がある。

さらに前述したように、煮る牛丼ではなく、焼く牛丼を提供して注目を集めている企業や「すた丼」という、食材が牛肉ではなく豚肉の商品を提供している企業の出店加速など、牛丼業界の競争激化は続きそうである。

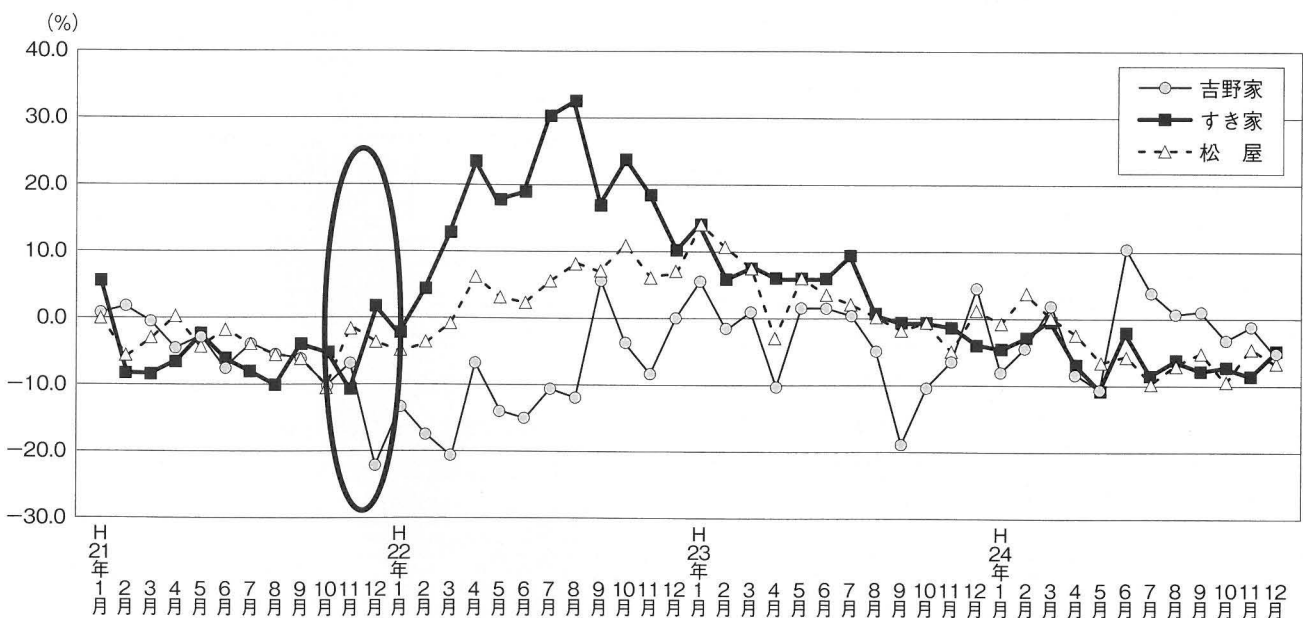


図 牛丼大手3社の既存店売上高の推移
資料：各社HPによる

【1】7月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は29件で前年同月の14件に対して207.1%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、カートリッジガスこんろに付属の焼肉プレートのをせ肉を焼いていたら、容器が爆発して発火し手に火傷を負いテーブルや障子が焼損等2件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、隣家の石油ボイラーの騒音に迷惑している旨を本人に伝えたところ気分を害された。メーカーは所有者の依頼でなければ見に行けないというがどうしたらよいか等6件。

◇問い合わせは、10年前に購入したカートリッジガスこんろ用容器を廃棄したいが、どうすればよいか教えてほしい等21件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	0	2	9	12(41.4)
事業者	1	0	1	7	9(31.0)
司法・行政	0	0	3	5	8(27.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(6.9)	0(0)	6(20.7)	21(72.4)	29(100.0)

注) 前年同月の受付件数は14件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事・外部対応

(1) 消費生活センター訪問

- ・熊本県消費生活センター 及び 熊本市消費者センター (7 / 11)
- ・鹿児島県消費生活センター 及び 鹿児島市消費生活センター (7 / 12)

(2) 挨拶：独立行政法人 製品評価技術基盤機構 (7 / 22)

【4】事故クレーム

①カートリッジガスこんろが爆発し発火、手に火傷を負いテーブル等を焼損。

◇約10年前に購入したカートリッジガスこんろに付属の焼肉プレートのをせ、同じく約10年前に購入した他社製容器をセットし点火した。約40分経過した頃に容器が浮き上がり、爆発し、手に火傷を負い(通院なし、市販薬で治療)テーブルや室内の障子等を焼損した。メーカーに調べてもらったが「容器の内部部品に亀裂が入ってステムを押し込むとガス漏れが発生した」との報告であり納得がいかない。テーブルや障子を新品と取り替えて欲しいので、PLセンターで調査してほしい。

◆メーカーの報告書を確認し顧問弁護士に相談した結果を以下のとおり説明した。

こんろは1990年製、容器は1999年製で、しかも表面に錆が確認できた。また、今回使用された容器は、他社製でこんろの適合容器ではなかったことから、使用者としての確認不備、管理状況に問題があったものと思われ、購入時に欠陥があったとは判断できない。よって補償は難しいが、メーカーが好意で見舞金を提示されており、その内容で受け入れることとなった。

②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。

◇木造2階建て家屋より出火し全焼。当日朝、妻が1階和室にて石油ストーブを空だき目的で点火し、そのまま外出した。石油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）

直結型二口カートリッジガスこんろを使用後、容器を取り外したところガスが噴出し発火。

〔申出概要〕

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外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。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。納得出来ないで第三者機関で再度調べてほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、取扱説明書の注意事項に従わず、こんろの外径寸法よりも縦・横16cmも大きい鉄板を2枚重ねて約30分間使用したため、輻射熱により器具栓及び容器の温度が異常に上昇し、こんろと容器の接続部、容器のステム部分に異常をきたし樹脂製バルブの溶融によりガスの閉止がきかなくなってガス漏れに至ったと推測する。今後は、取扱説明書を確認して注意事項を守り、安全に使用するようお願いした。

カートリッジガスこんろに点火した瞬間に容器の接続部より炎が噴出し、火傷を負った。

〔申出概要〕

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容器をセットして点火した瞬間に容器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、息子が確認し容器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容器を購入してセットしたら正常に点火できた。容器に何らかの不具合があると思うので調べてほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、こんろ側及び容器側に異常箇所は確認できず、気密性においても漏れは確認できなかった。事故当時の状況から判断すると2回も異常が発生しており別人が確認しても同様であったことから接続箇所からのガス漏れはあったと思われる。考えられることは、接続部に異物が付着していて気密性がとれていなかったが、ボンベの着脱を繰り返しているうちに異物が無くなり、別のボンベを装着した時には正常に接合が出来、気密が保たれるようになったと考えられる。ガス漏れに関しては再現性が確認出来ないケースはあり、今回も同様の状況となったと考える。今後は注意事項を確認して、表示されている適合容器を使用するようお願いした。

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	ファイヤーブルーF 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
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
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(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
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) HALTON	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-390-5171
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	D V フ ィ ル タ ー	09-002-6202	(株)ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	D V S フ ィ ル タ ー	09-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	S C フ ィ ル タ ー	08-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
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)タリエ	053-428-0551

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

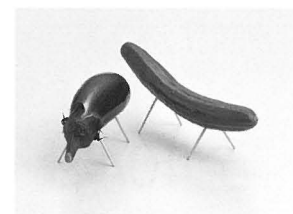
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12.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

◆ 9月(長月) ◆

- | | |
|--|--|
| 1日(日) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 23日(月) 秋分の日 |
| 5日(木) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 24日(火) 曇の日、清掃の日 |
| 6日(金) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、
世界老人給食の日、妹の日 | 26日(水) 彼岸明け |
| 7日(土) クリーナーの日 | 29日(日) 招き猫の日、日中国交正常化の日、
クリーニングの日、ふぐの日 |
| 9日(月) 重陽の節句、菊の節句、カーネルズデー | 30日(月) くるみの日 |
| 10日(火) 下水道の日 | |
| 14日(土) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン | |
| 15日(日) ひじきの日 | |
| 16日(月) 敬老の日、マッチの日 | |
| 18日(水) かいわれ大根の日 | |
| 20日(金) 彼岸入り、空の日 | |



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8月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

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

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

小野地 賢治
東邦厨房(株)

●群馬県

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

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKITータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクトア(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(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
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)ブリヂストン 産業用化成成品販売部
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(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
インダ厨機(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)逢光エンジニアング
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)ネオオンス 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2
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2
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
(一社)日本能率協会	後1
福島工業株	前1
株フジマック	後3
細山熱器株	前8

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込)

	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



●最近とみにスパム(迷惑)メールが増加してきた。個人のメールアドレスに、日に何十通も飛び込んで来る。●ネット通販等を利用した直後にスパムが増えた経験もあり、うかつにメールアドレスを他人には教えられないなあと思ったが、自分のメールアドレスを知っている人のPCがウィルスに感染してスパムメール業者に流出したという可能性もあり、正直打つ手なしである。●一番まずい対応はスパムメールに反応することである(リンクを踏んだり、送るなど抗議のメールを送信したり)。相手は「このメールアドレスが使用されている」と知った瞬間、そのメールアドレスを横に流し、さらに大量のスパムメールが来る誘因となるからだ。●懸賞が当選しましただの知人を騙る内容だのは可愛い方で、薬剤や違法品の販売だの、交際希望だの、億単位のお金の入金だの次のやんごとなき方にだの、果ては連絡しないとはうちの子供を見殺しにする気かと脅迫まがいの文面だの、恐るべき執念である。●現在ネットを行き来しているメールの6割以上がスパムメールだという。●既に一人で何十億通もスパムメールを出していた業者とかが摘発されているが、ネット版不幸の手紙というか、「多くの人に伝えてください」とチェーンメールも飛んで来るので、やれやれである。●この辺りはTwitterにも進出しており、内容の如何にかかわらず、【拡散希望】と書かれたつぶやきは無視するようにしている。10人、いや100人の中に一人でもリテラシーの悪い人がいれば、他の全員に影響が及ぶからだ。悪貨は良貨を駆逐する。

厨房

平成25年9月5日発行

第50巻/第9号 (No.531)

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。

出展者募集中!



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

第14回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第42回

国際ホテル・レストラン・ショー

HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第35回

フード・ケータリングショー

会期

2014.2.18(火)▶21(金)

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場

東京ビッグサイト

(有明・東京国際展示場)東展示棟

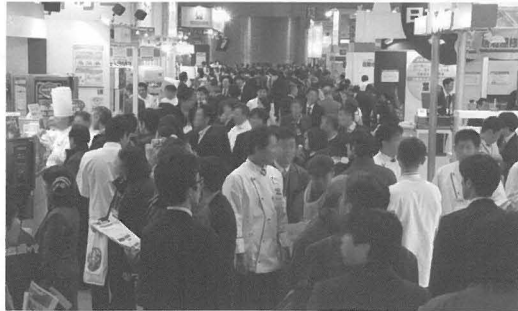
宿泊・外食・給食・中食産業に特化した専門展示会

ぜひご出展を検討ください!!

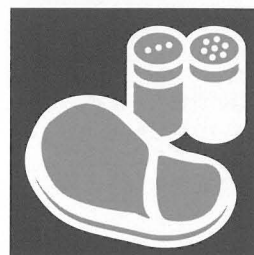
出展料が
お得に
なります!

早期申込締切
2013年
8月30日(金)まで

通常申込締切
2013年
10月10日(木)まで



厨房設備・機器



フードサービス

- | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|----------|----------------|---------|--------------|---------------------------|-----------------------|---------|-----------------|-----------|--------|----------|---------------------|
| | | | | | | | | | | | | |
| 耐震・免震・防災・建築・設計 | 衛生・食中毒対策 | カフェ・ベーカリー・デザート | テーブルウェア | 給食・弁当・宅配サービス | 客室備品・家具・インテリア・エクステリア・機械設備 | パーティー・プライベートのおみやげ・ギフト | 遊具・レジャー | ITシステム・機器・集客・販売 | 店舗商業支援・改装 | 節電・省エネ | 和モダン・和空間 | 温泉・ヒーリング・リラクゼーション機器 |

詳細はこちら!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチジーエー

HCJ三展合同事務局

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

一般社団法人日本能率協会

産業振興センター内

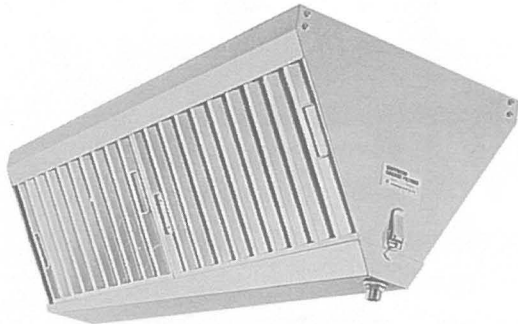
TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076

E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

業務用厨房排気グリスフィルタ

バッフレッシュⅡ

BAFFRESH Ⅱ



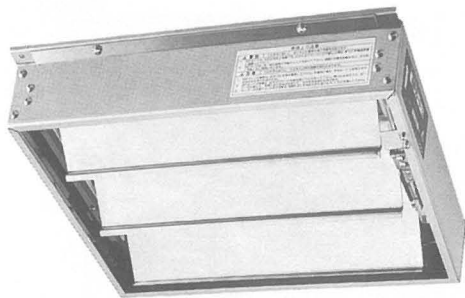
●特長

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

業務用厨房排気ダンパー

BFガードⅡ

BF GUARD Ⅱ



●特長

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

グルメ志向を
安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社 ☎0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代) 新 潟 営 業 所 ☎025(224)2177(代)
ショールーム ☎0256(86)3711(代) 名 古 屋 営 業 所 ☎052(979)6181(代) 広 島 営 業 所 ☎082(871)0037(代)
インターネットホームページアドレス <http://www.sugico.co.jp> 札 幌 営 業 所 ☎011(785)9119(代) 福 岡 営 業 所 ☎092(621)2021(代)
E-mail: sugicohn@sugico.co.jp 仙 台 営 業 所 ☎022(236)6525(代) 熊 本 営 業 所 ☎096(340)0010(代)
東 京 支 店 ☎03(3537)1951(代)



コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351 横浜事業部 045-841-0202 九州事業部 092-431-4664
東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271 海外事業部 03-3434-6662
北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710 システムキッチン事業部 03-3434-7262
東京事業部 03-3434-0395 中四国事業部 082-850-3322

フジマック365日サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

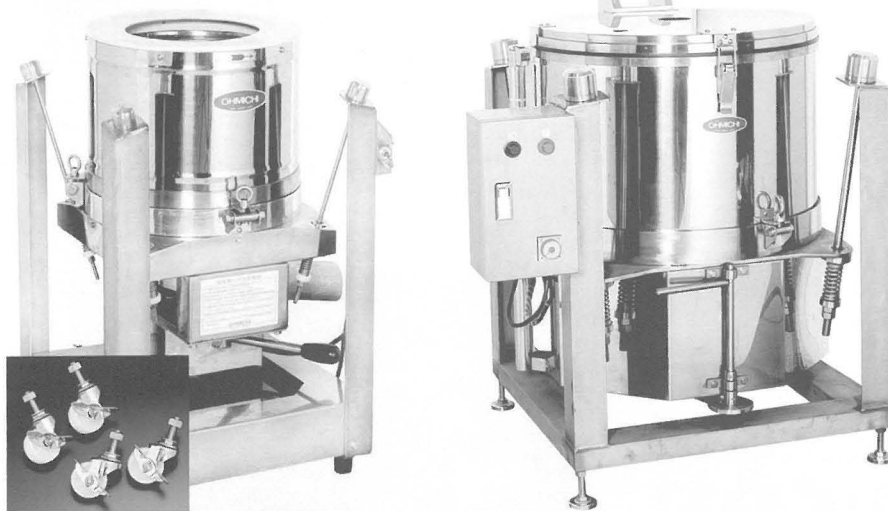
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

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

移動

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



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

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。

AiHO 株式会社 **AiHO**

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) |



おかげさまで60周年
 夢に向かって心を一つに



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

●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。

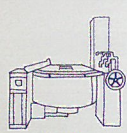
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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」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



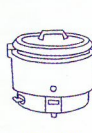
砂で炊飯機



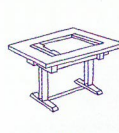
合付コンロ(スープ用)



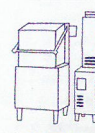
そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房®

商標「涼厨」は、大気ガス(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

すずもゆる