

10

OCT.
2013
No.532

第50巻 第10号NO・532
平成25年10月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

厨房



第14回厨房設備機器展
出展参加のご案内

平成25年度厨房設備士
フォローアップ研修会のお知らせ

官庁関係 「建設業取引適正化推進月間」の
実施について

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

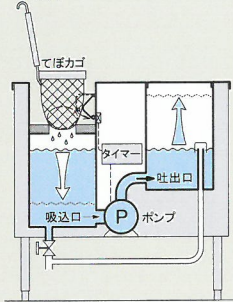
- 9.3kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープレベルつき。



SWD103G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22

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など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

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。



UM721G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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

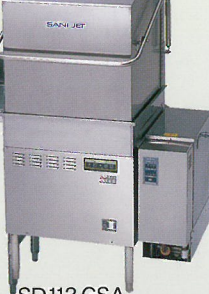
2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本社 東京都大田区鵜の木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5-21-24 ☎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ず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

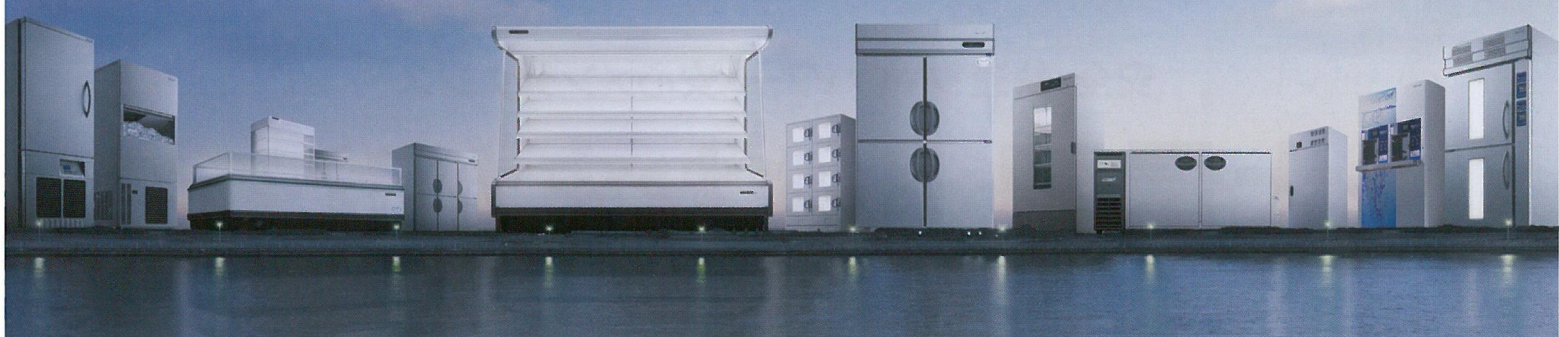
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」*の厨房環境に貢献します。

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

*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線
(アース含む)
- A 煮こぼれ防止
エプロン
- D 排水ドローコック
- F 横型水栓
- 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。

節電に効果的な 分割加熱方式

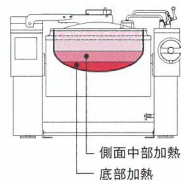
15%の電力デマンドを
抑える節電

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)

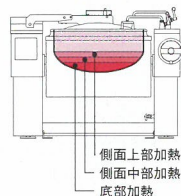


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

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



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1-701 ☎(052) 701-9851(代)

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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ロスター HOT MAX
SVMT-1WL



SVロスター HOT MAX
SVM-1W



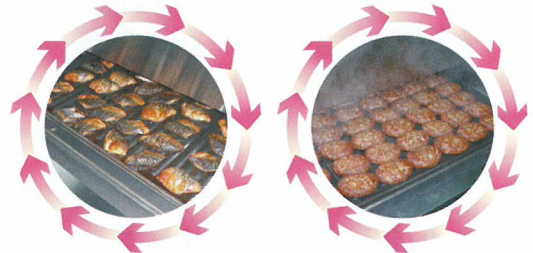
美味しさとecoを両立

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

click click

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**



釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房



写真はCSK-300

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)



「厨房プランナー」が 現場とサポートの懸け橋に

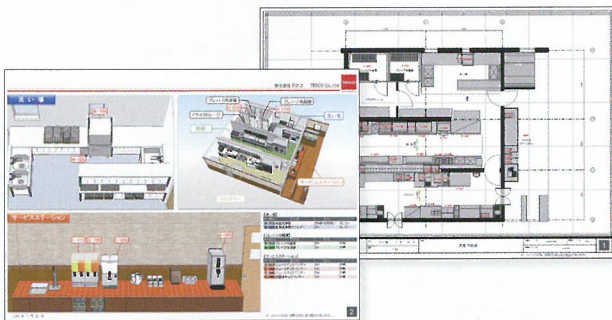
株式会社テスコは、すかいらーくグループを初めとする大手外食企業の施設管理を担っているファシリティケア会社です。今回は店舗スタッフとコールセンター間のコミュニケーション向上プロジェクトのために「厨房プランナー」の3Dパースを導入したという、経営企画部の三浦義隆氏にお話を伺いました。

新規取引先との コミュニケーションがきっかけに

「すかいらーくグループで培ったノウハウを活かし、幅広い飲食業のファシリティをケアしていくのが私たちの使命です。今回、新たに大手レストランチェーンの施設管理を担うことになり、必要になったのが厨房プランナーでした」

これまでの契約先では、設備機器のメンテナンスが発生した場合、ファクスでコールセンターにリクエストを送付する仕組みでした。しかし、新たに取引を開始することになったレストランチェーンでは、電話による口頭でのやりとりを既定の方法としたいとのこと。実際に運用を開始してみると、口頭では機器特定をするのにどうしても時間がかかることがわかりました。

そこで、店舗毎に異なる厨房機器やレイアウトを電話口だけで瞬時に把握するためのツールとして導入されたのが厨房プランナーによる3Dパースだったのです。



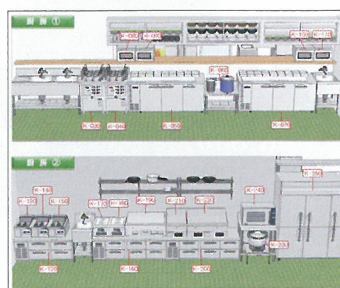
■ 図面だけでなく3Dパースも作れるので、誰が見ても店舗について認識できる

4人のスタッフで 全国約400店舗の情報を構築中

電話だけで迅速かつ確実に店舗スタッフと意思疎通をおこなうには、双方が同じ「地図」を持つといい。その地図の作成ツールとして厨房プランナーは選ばれました。

「写真のように分かりやすく、写真よりも見やすく、一度作成しておけば汎用性もある。そんな3Dパースを利用した店舗カルテ400店舗分を4名のスタッフで作成しています」

写真では厨房全体を一度に撮影できませんが、3Dパースなら図のようにすべての機材を一覧できます。さらに厨房を見下ろすような画像を使えば、それがどの場所を示しているのかも一目瞭然です。



「機材の見た目や店舗の状態を忠実に再現することがコミュニケーションの円滑化につながるので、できるだけ見た目がそっくりになるようにパースを作っています」



と話す制作スタッフの甲斐さん(左端)。収録されていない機材が必要な場合は、似たようなパーツに「壁」「間仕切り」「代用形状」などを組み合わせることで店舗にある機器そっくりなパーツを作り上げています。



■ 本物そっくりに作られた3Dパーツ。できるだけ実物と同じ外観を再現している

「厨房プランナーは平面図だけで簡単に躯体を作れるので、あとは機器パーツを並べるだけで短時間に店舗の3Dイメージが作れます」

電話対応を実施するレストランチェーンは全国約400店舗。3Dパースを使った店舗カルテは3カ月で30店舗分を作成し、まもなく実店舗でテスト運用が開始される予定です。

「当社の目指す『最速・最適なファシリティケア』の実現に、この3D店舗カルテは強力なツールとなると確信しています。」

そう力強く語る三浦さんです。

業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー
[+ クイックパーツ作成]

CADより簡単に図面を作成、
3Dパース機能でわかりやすく
厨房・ホールを提案できます。

■ 標準価格155,400円(本体価格148,000円) ■ 対応OS: Windows 8/7/Vista/XP

使いやすさと信頼性
メガソフト株式会社 TEL.06-6147-2780
http://www.megasoft.co.jp/

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

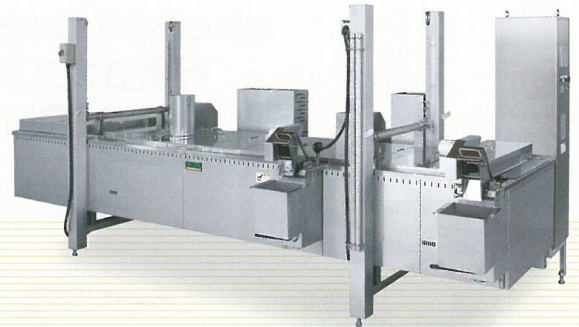


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー・CO₂削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159
東京営業所 03-3482-2245
大阪営業所 06-7662-8159
福岡営業所 092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

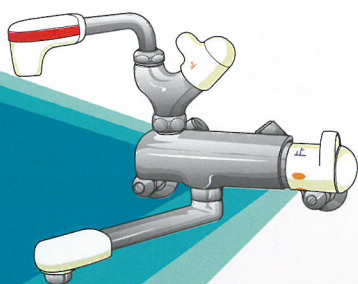
- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダ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

給湯 質

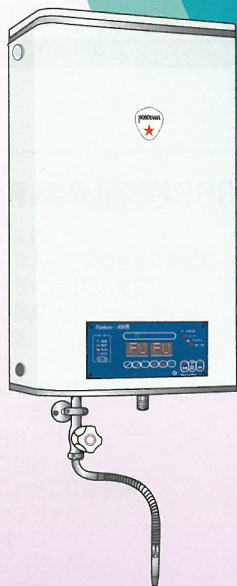
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



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 |

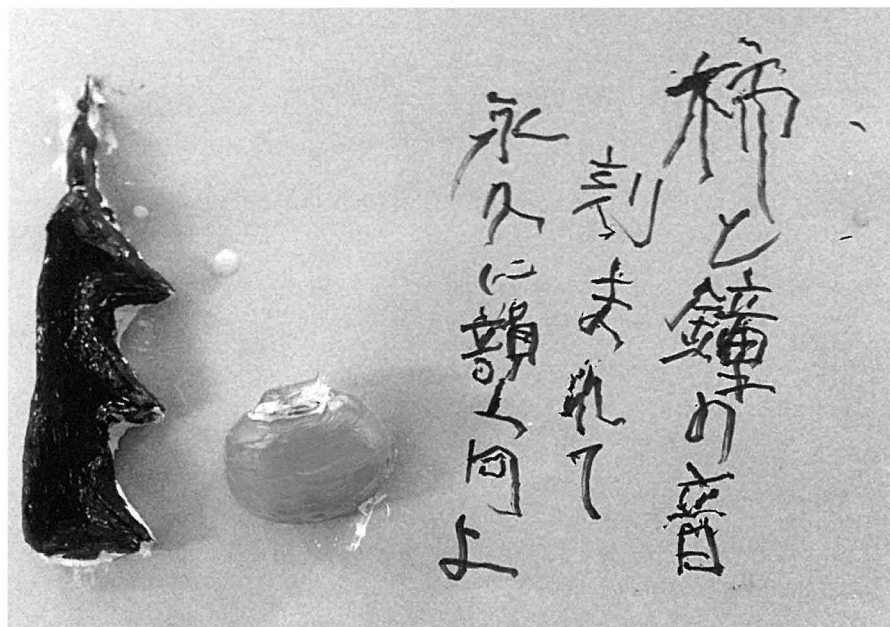
CONTENTS

工業会関係	12	第14回厨房設備機器展 出展参加のご案内
官庁関係	14	平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート
	15	「建設業取引適正化推進月間」の実施について —— 国土交通省 土地・建設産業局長 平成25年秋季全国火災予防運動に対する協力について —— 消防庁次長
ESSAY	18	小倉朋子の食・心・美 (4) 一味違った夏の食 —— (株)トータルフード 小倉朋子
厨房業界	21	強力! 厨房の鉄人への道 (4) 機器設計と配置設計 —— NRTシステム(株) 畑 治
企業訪問	26	会員企業が語る! (68) —— (株)セルテック
厨房業界関連情報	28	最新外食トレンド2013 (10) 飲食店の売上高ランキング —— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画 [柿]
	11	巻頭によせて [新しい読書の習慣] —— (株)大道産業 坂田 浩一
	25	工業会だより
	30	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	32	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	34	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

「柿」



柿と鐘の音刻まれて永久に頷く句よ

もちろんご存知、有名な正岡子規の「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」が句碑になることによつて、一層、時を超えて広く人々に知られ親しまれていることへの祝意だ。

頷く。鐘の余韻と、人々の心の共鳴を籠めたかったのだが……。

字余りの上の句は、「柿と鐘の音今こそ子規と出会う旅」が記憶の底から呼び出したものらしい。数年前、古都を訪れた時の昂ぶりを伝える句だ。奈良養護の先生方のお世話になった旅もあった。

老化と二次障害の激化によって、ほとんど最後の旅になっているのだが、当の子規自身も、関西からようやくたどり着いた根岸の家でそのまま、身動きもままならぬ病床の人となってしまう。見納め、食べ納めの旅だった。

で、本題の柿だが、皮肉にもというか、従軍記者として参加した彼が発病した日清戦争の、現地中国が原産。その長江下流域から、日本に渡来したのは、それにちなんだ命名かどうか、文化人・柿本人麻呂が活躍する奈良時代だが、わが家でも祖母が裏の土手に生ったのを、軒先で干し柿にしていたのが懐かしまれるように、日本の家々に溶け込んだ柿だ。

「新しい読書の習慣」

(株)大道産業 坂田 浩一

最近、書籍の自炊なるものを始めてみた。もちろん自炊といっても飯を炊くこととはまったく関係なく、本の背表紙を裁断してスキャナで読み込んでファイルとしてPCに取り込み、タブレット端末などで読めるようにすることを意味している。自分でデータを作って自分で利用する意味合いから“自炊”と呼ばれているようである。もちろん好き好んでこんな面倒臭いことをやるはずもなく、愛読書を裁断するとなると一抹の罪悪感を覚えたりもするのだが、一回やり出すと、何冊もの書籍を手軽にタブレット端末から呼び出せる利便性には抗しきれない魅力があったりする。

記録的に暑かった今夏も過ぎ去り、辺りも静かで、鈴虫が遠くで鳴いていて、それがまた、はっきりと非常に良く聞こえることにふと気が付き、どこか、もの悲しくなる読書の秋。夜長の秋。

ここのところ出版不況などという言葉をあちらこちらで聞くようになって久しいが、ふと、「もし、書籍の所有者であることを何かしらの手段で証明することで、デジタル化されているデータを簡単にダウンロードできれば……、利用する側の人間としては願ったりかなったりだよなあ……書籍本体とデータと両方欲しい人間って多分俺だけじゃないよな……そうすれば出版の売上も上がるんじゃないかな？」などという考えが頭をよぎった。従来のビジネスモデルとは異なり、書籍自体はあくまでデジタルデータのアイコンとして流通するという考えである。

所有者であることを第三者に証明することは、いろいろと方法があるような気がするが、書籍にIDを付けておいて1回のみダウンロード無料（2回目からは有料）というのはどうだろう？ 書籍が中古として流通した時も継続して、出版社などの収益につながるはずである。

また、データ自身に所有者のデータを刻んでおき、異なるPCやタブレットで開く時には認証サーバーにアクセスして所有権を移転する方法はどうだろうか？ 違法コピーの対策が、それほど大きなシステムでなくても簡単にできるようになるはずだ。

などと、そんなことを秋の夜長に考えていると、「あ、よく考えたら俺は食品機械とか厨房機器を作ってるんだよな……別に出版業界のことを考えてもしょうがないか」と、素に戻った時に、月刊厨房からタイミング良くこの原稿依頼のメールが届いていたりするのである。

話は戻り、この自炊の習慣。一つ大きな問題があることに気がついてしまった。恐ろしいことに、同時に何冊かの本を広げて調べ物をする場合に、タブレットが何台も必要になるのである。デジタル機器を使っているのかデジタル機器に使われているのか、よく分からなくなって来た今日この頃である。



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

厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第14回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN 2014 (第42回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第35回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2014)開催により、来る2014年2月18日(火)より21日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2014は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業にいたるまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者5万名超が集う専門展示会です。

次回で14回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開してまいりました。

前は、日本厨房工業会ブースに「日本厨房工業会会員コーナー」を設けて会員企業各位にアピールの場をご提供させていただくと共に、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第14回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を得たいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 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：5万5,000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。
32万5,500円(税込・会員料金 ※会員外料金は34万6,500円)
※1小間当たり(小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出 展 申 込 期 限：2013年10月10日(木)

【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局(一社)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>

■出展対象■

●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オーブン、スチーム・コンベクションオーブン、炊飯器、焼物機、串焼機、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒・殺菌庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

●フードサービスエリア／らーめんゾーン、そば・うどんゾーン、居酒屋・Barゾーン、カフェ・デザートゾーン、ベーカリーゾーン、イタリア料理ゾーン、中華料理ゾーン、粉もの(粉モン)ゾーン、こだわりの業務用食品・飲料・調味料ゾーン、店舗開業支援ゾーン(食材、原料、機器含む)

茹で麺機、麺類(そば・うどん・ラーメン)関連機器、中華料理関連機器、たいやき関連機器、たこ焼き関連機器、パスタマシーン、ベーカリー用オーブン・ミキサー、発酵器・ホイロ、製パン器具、製菓器具、製菓・製パン食材、冷凍パン生地、菓子生地、ピザ釜・オーブン、ピザ生地、コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリップマシン、コーヒージュガー・ミルク、カップウォーマー、紅茶関連機器、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、ソフトドリンクサーバー、チョコレートファウンテン、ワインセラー、シェーカー、ワインアクセサリー、ランチョンマット、テーブルクロス・ナプキン、農産物、畜産物、水産物、冷凍食品、冷凍



第13回厨房設備機器展

加工食品、乳製品、調理済食品・レトルト食品、アレルギー対応食品、機能性食品・飲料、サプリメント、菓子・デザート類、調味料・香辛料・食用油脂類、ミネラルウォーター、ビール、ワイン、日本酒、ウイスキーなど各種アルコール飲料、紅茶・ハーブティ、コーヒー豆・コーヒー、その他飲料各種、他。

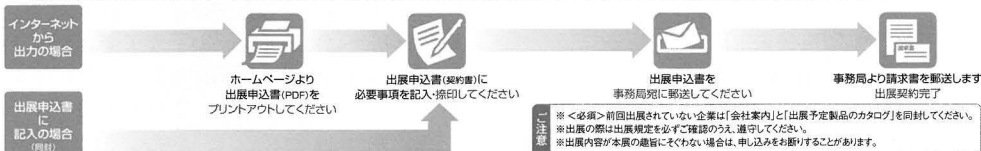
●衛生・クリンリネスゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、他。

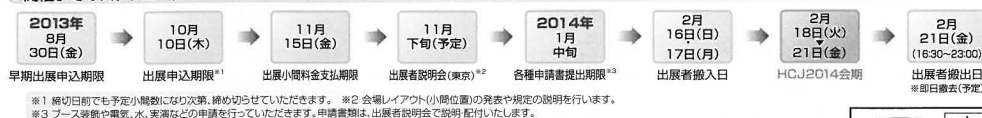
その他「給食・弁当・中食のひろば」「ITシステム・機器ゾーン」「テーブルウェア・食空間演出ゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。

●お申し込み手順

出展申込書のご記入について ①インターネットより出力し記入 ②同封出展申込書(契約書)に記入の2パターンがあります。どちらかをご選択のうえ、必ず原本を郵送してください。



●開催までのスケジュール



※1 締切日前でも予定小冊数になり次第、締め切らせていただきます。 ※2 会場レイアウト(小冊位置)の発表や規定の説明を行います。
 ※3 ブース装飾や電気、水、実演などの申請を行っていただきます。申請書類は、出展者説明会で説明配付いたします。

出展の申し込み・問い合わせ先

H.C.J. 検索 <http://www.jma.or.jp/hcj/>

H.C.J.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 〒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



今年度のテーマは「管理栄養士・栄養士と 厨房業界の連携について」

平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国7会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知致します。本年度につきましては、「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」と題し、女子栄養大学の三好恵子教授を講師に迎え実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会

実施時期：平成25年10月～平成26年2月

開催月	支部	開催地	日時/会場
平成25年 10月	関東	東京	平成25年10月7日(月) 東京ガス(株)滝野川ビル (定員100名)
	東海 北陸	名古屋	平成25年10月16日(水) 東邦ガス(株)業務用ガス機器 ショールーム
11月	九州	福岡	平成25年11月1日(金) 福岡センタービル (定員40名)
	関西	大阪	平成25年11月15日(金) エル・おおさか (定員30名)
12月	北海道	札幌	平成25年12月20日(金) 札幌市産業振興センターを予定。 (定員未定)
平成26年 1月	中四国	岡山	平成26年1月実施 メルパルク岡山を予定。 (定員未定)
2月	東北	仙台	平成26年2月実施 東北電力(株)本店ビルを予定。 (定員未定)



(一社)日本厨房工業会 教育委員会
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として、平成17年度より厨房設備士フォローアップ研修会を開催しています。本年度のテーマは「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」です。

近年の食育の発達や高齢化社会により、栄養管理と給食施設がより重視されてきています。そしてそれに携わる管理栄養士・栄養士さんと、われわれ厨房業界の人間は、今後の市場の発展と変化に対応し、お客さまにより良い食をお届けするために、より一層の連携と相互理解が必要です。今回は女子栄養大学の三好恵子先生を講師にお迎えし、管理栄養士・栄養士から見た厨房設計および機器に対する意見や要望、厨房業界との関わりなど、従来と異なった視点から講演していただきます。

研修会は、10月7日の関東支部を皮切りに、全国7カ所での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房の衛生向上と業界の発展に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、女子栄養大の三好先生、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会

1. テーマ：「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」
2. 講師協力：女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏
3. 対象者：厨房設備士 (1級・2級)
4. 参加費：(会員企業所属者)：3,000円、(非会員企業所属者)：5,000円

「建設業取引適正化推進月間」の実施について

建設業における取引の適正化については、従来から、建設業法（昭和24年法律第100号）の厳正かつ適正な運用により、法令の遵守指導等を通じ、その推進を図ってきたところです。

しかしながら、依然として建設業の請負契約における不適切な取引が指摘されていることから、建設業の健全な発達を促進するため、建設業取引の適正化をより一層推進する必要があります。

このため、平成25年度においても建設業の取引適正化に関し集中的に取り組むため、国土交通省及び都道府県において、別紙1のとおり「建設業取引適正化推進月間」（以下「月間」という。）を実施し、法令遵守に関する活動を行うこととしたので通知いたします。

（別紙1）

平成25年度「建設業取引適正化推進月間」実施要領

1. 趣旨

建設業における取引の適正化については、従来から、建設業法（昭和24年法律第100号）の厳正かつ適正な運用により、法令の遵守指導等を通じ、その推進を図ってきたところである。

しかしながら、依然として建設業の請負契約における不適切な取引が見受けられることから、建設業の健全な発達を促進するため、建設業取引の適正化をより一層推進する必要があります。

このため、平成25年度においても、11月を「建設業取引適正化推進月間」（以下「月間」という。）と定め、建設業の取引適正化に関し集中的に法令遵守に関する活動を行うものである。

2. 期間

平成25年11月1日～30日

3. 主催

国土交通省、都道府県

4. 実施内容

(1) ポスターの配布・掲示等

国土交通本省（以下「本省」という。）が作成し配布するポスターを北海道開発局、地方整備局及び沖縄総合事務局（以下「整備局」という。）、都道府県、市区町村、並びに建設業関係団体において掲示する（市区町村については、都道府県経由で配布）。

(2) ホームページ等を通じた広報

取引の適正化に関する普及・啓発のため、本省において、月間の実施等について報道発表等により広報を行うとともに、業界団体等の機関誌に掲載を依頼する。

また、整備局及び都道府県（以下「各許可行政庁」という。）においても、ホームページや各種媒体を活用し、月間の実施等について広報を行う。

(3) 建設業者等を対象とした講習会等の開催

都道府県単位を原則とし、各許可行政庁が連携あるいは独自に建設業法に関する講習会等を極力本月間内に開催する。

(4) 立入検査等の実施

月間期間以外の立入検査に加え、各許可行政庁ごと又は各許可行政庁が連携し、極力本月間内に立入検査等による指導を実施する。立入検査に当たっては、社会保険等の加入状況の確認等も併せて実施する。

(5) 中小企業庁等との連携

「下請取引適正化推進月間」事業（中小企業庁及び公正取引委員会主催）との連携（講習会等の周知）、中小企業庁との合同立入検査による指導等を実施する。

(6) その他

平成26年4月より消費税率の引き上げが決定された場合には、上記実施内容の中で消費税転嫁対策の周知徹底も図る。

このほか、各許可行政庁において自主的な事業の実施に努める。

平成25年秋季全国火災予防運動に対する協力について

平素は消防行政への御理解、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本年度の秋季全国火災予防運動については、平成25年11月9日から15日までの7日間実施することといたしましたので、貴職におかれましても火災予防体制の一層の充実を図るため、本運動の趣旨に御賛同のうえ御協力いただきますようお願いいたします。

また、貴職関係機関の御協力についてもお取り計らいいただきますよう併せてお願いいたします。

なお、本運動につきましては、消防庁長官から各都道府県知事等に対して、別添のとおり通知し、併せて都道府県内の市町村へ周知されるよう通知しておりますことを申し添えます。

(別添)

平成25年秋季全国火災予防運動実施要綱

1. 目的

この運動は、火災が発生しやすい時季を迎えるに当たり、火災予防思想の一層の普及を図り、もって火災の発生を防止し、高齢者等を中心とする死者の発生を減少させるとともに、財産の損失を防ぐことを目的とする。

2. 防火標語（平成25年度全国統一防火標語）

『消すまでは心の警報 ONのまま』

3. 実施期間

平成25年11月9日（土）から11月15日（金）までの7日間

4. 重点目標

- (1) 住宅防火対策の推進
- (2) 放火火災・連続放火火災防止対策の推進
- (3) 特定防火対象物等における防火安全対策の徹底
- (4) 製品火災の発生防止に向けた取組の推進
- (5) 多数の観客等が参加する行事に対する火災予防指導等の徹底

5. 重点目標の取組に当たって効果的と考えられる具体的な推進項目

- (1) 住宅防火対策の推進
 - ア 住宅用火災警報器の設置徹底及び適切な維持管理の周知
 - イ 住宅用消火器を始めとした住宅用防災機器等の普及促進
 - ウ たばこ火災に係る注意喚起広報の実施
 - エ 防災品の普及促進
 - オ 消防団、婦人（女性）防火クラブ及び自主防災組織等と連携した広報・普及啓発活動の推進
 - カ 地域の実情に即した広報の推進と具体的な対策事例等の情報提供
 - キ 高齢者等の災害時要援護者の把握とその安全対策に重点を置いた死者発生防止対策の推進
- (2) 放火火災・連続放火火災防止対策の推進
 - ア 「放火火災防止対策検討会の報告書の送付及び放火火災防止に向けた取組みの積極的な推進について（平成17年1月28日付消防予第22号）」中において示している「放火火災防止対策戦略プラン」を活用した放火火災に対する地域の対応力の向上
 - イ パチンコ店及び物品販売店舗における放火火災防止対策の徹底
 - ウ 放火火災・連続放火火災による被害の軽減対策の実施
- (3) 特定防火対象物等における防火安全対策の徹底
 - ア 防火管理体制の充実
 - イ 避難施設等及び老朽化消火器を始めとする消防用設備等の維持管理の徹底
 - ウ 防災物品の使用の徹底及び防災製品の使用の促進
 - エ 防火対象物定期点検報告制度の周知徹底
 - オ 違反のある防火対象物に対する是正指導の推進
 - カ ホテル・旅館等における防火安全対策の徹底
 - キ 個室ビデオ店等の個室型店舗における防火安全対策の徹底

- ク 高齢者や障がい者等が入居する小規模福祉施設における防火安全対策の徹底
- ケ 小規模雑居ビルにおける防火安全対策の徹底

(4) 製品火災の発生防止に向けた取組の推進

製品の適切な使用・維持管理及び製品火災に関する注意情報の周知徹底

(5) 多数の観客等が参加する行事に対する火災予防指導等の徹底

ア ガソリン等の貯蔵・取扱いに対する指導

イ 火気器具を使用する屋台等への指導

6. 地域の実情に応じた重点項目の設定

火災予防運動の実施に当たっては、必要に応じて次の事項等を追加するなど、地域の実情に応じた運動を展開することにより、効果的に火災予防思想の普及を図ることができるものと考えられる。

(1) 地域における防火安全体制の充実

ア 消防団員確保を推進することによる地域の火災予防体制の充実

イ 婦人（女性）防火クラブ及び自主防災組織の整備充実

ウ 在日外国人に対する火災予防広報の実施

(2) 震災時における出火防止対策等の推進

ア 過去の大震災等の教訓を踏まえた出火防止対策等に係る啓発活動の推進

イ 火気使用設備・火気使用器具及び電気器具の特性を踏まえた出火防止対策等の推進

ウ 自主防災組織等と連携した地域の防火安全対策の推進

(3) 大規模産業施設の安全確保

ア 当該施設の実態把握

イ 当該施設で取り扱う危険性物品（廃棄物の処理・加工品を含む。）の把握

ウ 当該施設に係る防火安全対策の徹底

エ 事故の発生、対処状況について消防機関への速やかな通報連絡・情報提供の徹底

(4) 電気火災・燃焼機器火災予防対策の推進

ア 電気配線・燃料配管の適切な維持管理

イ 老朽化した器具や配線・配管の交換の推進

ウ 電気機器や燃焼機器等の正しい使用の徹底

(5) 乾燥時及び強風時の火災発生防止対策の推進

ア 火災予防広報の実施

イ たき火等を行う場合の消火準備及び監視の励行

ウ 火気取扱いにおける注意の徹底

エ 工事等における火気管理の徹底

(6) 文化財建造物等の防火安全対策の徹底

7. 実施要領

「住宅防火いのちを守る 7つのポイント」（別紙1参照）に関する広報及び放火火災防止対策戦略プランの活用を含め、次の事項の実施により、効果的に火災予防思想の普及を図ることができるものと考えられる。

(1) 消防庁の実施事項

ア 関係省庁・関係団体への協力依頼、各都道府県への本運動周知

イ テレビ、ラジオ、新聞、インターネット等の各種媒体を通じた広報

(2) 都道府県が実施した場合に効果的に火災予防思想の普及を図ることができるものと考えられる事項

ア 関係部局・関係団体への協力依頼、各市町村への本運動周知

イ テレビ、ラジオ、新聞、インターネット等の各種媒体を通じた広報

(3) 市町村が実施した場合に効果的に火災予防思想の普及を図ることができるものと考えられる事項

ア 関係部局・関係団体への協力依頼

イ 各種媒体を積極的に活用した広報

ウ 消防団、婦人（女性）防火クラブ及び自主防災組織等各団体、福祉関係団体等との連携

エ 各種消防訓練、住宅防火診断（訪問診断）、催し物等の行事の実施

(別表)

住宅防火 いのちを守る 7つのポイント－3つの習慣・4つの対策－

3つの習慣

- 寝たばこは、絶対やめる。
- ストーブは、燃えやすいものから離れた位置で使用する。
- ガスこんろなどのそばを離れるときは、必ず火を消す。

4つの対策

- 逃げ遅れを防ぐために、住宅用火災警報器を設置する。
- 寝具、衣類及びカーテンからの火災を防ぐために、防炎品を使用する。
- 火災を小さいうちに消すために、住宅用消火器等を設置する。
- お年寄りや身体の不自由な人を守るために、隣近所の協力的体制をつくる。

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第4回 一味違った夏の食

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 売れ筋は、おでんやモツ鍋！ ● 変わる日本の夏の食

猛暑だった今夏、ヒット食品にも今年ならではの特徴がありました。今も残暑が厳しい状態が続いていますが、少し振り返ります。10年連続販売金額が伸びているアイスクリーム&氷菓は、今年は特に中高年以上の男性の購買比率が上がり、定番タイプのアイスマルクとラクトアイスの売上が好調でした。中村屋の「あずきバー」は、発売40年のロングセラー商品ですが、今年の4～6月の売上は発売以来の記録を更新し、前年同月比8%増の約700万本を達成。同社の株価も6年ぶりの高水準に達しました。7～9月の同月比も期待されるようです。

協同乳業のロングセラー商品の「ホームランバー」も、よりミルク濃度を強くして濃厚な味わいにして発売したプレミアムバージョンが売上好調。鹿児島市名物のアイス「白くま(シロクマ)」も、各メーカーが特徴を出しながら発売して、いずれも好調。気温が25℃を超えるとむしろ氷菓が売れてアイスクリームは売れないと言われますが、今年の好調の背景には、各ブランドの市場拡大戦略が功を奏したと言えるでしょう。中高年の男性や大人を見込んだ新商品が次々に開発された近年ですが、今年の猛暑で

花を開いたとも言えそうです。

例えば森永チョコレートの「パルム」はしっかりとターゲットを“オトナ”とうたい、CMのイメージキャラクターはベテラン俳優を採用。シルバークレーの髪の男性がうれしそうにアイス頬張るCMはインパクトが強く、子ども市場だった棒アイスに対して、「堂々とコンビニでアイスを買おう」という安心感を男性たちに印象付けたといえるでしょう。

アイスクリームは常用性が高い商材で、特に中高年男性は保守的な食習慣がある点も一役買ったと思われる。若い頃に食べていた懐かしい定番アイスに進化形バージョンを増やすことで、オトナ世代の男性に訴求していました。

また、某メーカーでは、企業に向けたアイスクリームの定期的な出張サービスをしており、アイスをお店で購入させる戦略に成功。ビジネスマンへのアイスクリームの習慣性を付けさせたのです。今年はいよりの暑さに、「昼食はアイスだけ」という営業マンが目立っていたとも言われています。

かき氷市場も、新たな展開に入った今夏。日本のかき氷は、まだ発展途上の様相が否めず、かき氷がトレンドに仕掛けられる日も近いだろうと数年前から思っていました。昨年あたりから新しいタイプのかき氷が増えつつあります。パウダー状のかき氷、

ふわふわの綿菓子のようなかき氷……など、機器の多様化で氷そのものの食感も特徴が出せるようになって来ました。氷そのものに果物果汁を練り込ませてからかき氷にするタイプでは、氷の味とトッピングをする食材やシロップとの相性のバリエーションが、無数に広げられるのです。シンプルな商材だけに、まだまだ伸びしろがありますから、来年夏にも期待できるでしょう。

スイーツ以外で目立った食品は、震災以降人気が上昇している缶詰です。加熱調理せずともそのまま食べられる利便性と省エネが、猛暑のニーズにマッチしました。一昔前は、缶詰が夕食のおかずでは「料理の手抜き」イメージが拭えませんでした。旬の食材をそのまま密封する製造方法のメディア紹介の影響は大きく、栄養価が見直されたことが、缶詰の日常化につなげたといえます。「夕食のおかずとして恥ずかしくない」というエクスキューズを成立させること、メンタルに訴えることは、売れる食作りには必須です。

特にサバ缶や、いなばの「タイカレーシリーズ」など、今夏はプレミアム缶詰というよりは安価でお得感のある缶詰に人気が集中する傾向にあり、購入しやすい価格の缶詰をおかずとしてデイリーに利用していることがうかがえます。とりわけサバ缶詰に至っては、ダイエットに効果があるとテレビ番組で取り上げて以降は、1ヵ月以上品薄状態が続いたのです。缶詰がトレンドになるとは、数年前には想像しなかったことです。

水キムチも、今年夏のトレンドといってよいでしょう。冷えた水キムチは体内温度を下げる働きがあるため涼を得るのに適しており、また、ビタミン豊富なため汗で失われたミネラル補給にも良いという情報が後押ししました。

また、食べるラー油、塩麴、味噌……に続く新たな“発酵もの”として仕掛けられたトレンド食品です。ただ、通年を通して安定人気となった食べるラー油や塩麴と比較すると、水キムチは体を冷やすため、夏限定のスポット的ヒットでしょう。価格が安価でない点や、賞味期限が短いことも、消費者ニーズに追いついていないと感じます。現代では、食べ方のみならず、あらゆる点での“利便性”が網羅されないと大ヒットにはつながりません。

一方、おでんやモツ鍋など、冬メニューの定番が売れたことも今夏の特徴といえそうです。暑い夏に熱い料理(笑)。あまりの暑さに冷房の効いた場所に身を置き、冷たい飲料の摂取によって体温が下がってしまい、逆に熱い料理が食べたくなるのです。



人間は自分の体調や体質、体重などに対して回帰志向があるため、無意識に体温を元へ戻そうと行動します。

また今夏の気温の変化もおでん売上に貢献しました。コンビニのおでんは、もともと10月の販売数とその冬の傾向となるといわれ、8月下旬から10月にかけての販促戦略がカギとされます。意外にも1月2月は販売数が伸びません。私たちが熱いものを食べたいと思うのは、気温というよりはむしろ体感温度で、夏から秋へ気温が下がる時に「寒い」と感じ、体温を戻そうとするため、温かい料理が食べたくなります。今年の夏は、猛暑といえども、急に涼しくなる日もあったため、体感温度が混乱して売上につながったのです。

今後も春秋を感じる期間が短く、夏と冬(暑い日の後に、すぐに寒い日となる傾向)を繰り返すような気温の傾向が続くとすれば、温かい料理が通年の定番となるかもしれません。特にカロリーの低いおでんや、安価でスタミナがつくモツ鍋など、健康志向ニーズにも適応したメニューは強いでしょう。

その他、冷凍のまま食べる食品や、塩系スイーツ・飲料など、ある意味刺激的な個性を持つ商品が目立った今夏でした。

夏の涼をとるには、古の頃から続く日本の風土に合った“自然”な食材からも可能です。しかし栄養失調太りが多く、野菜や果物などの消費量の減少や常温食材の購買数の減少などからも見えるように、現代は利便性やメディア情報などが優先されて、偏った食品ばかり食べてしまう傾向も否めません。現代の私たちは自分の食の選択幅を狭めて選ぶ傾向にあるのですが、疲れの溜まる夏こそ、自分に合う食品を幅広く選ぶ力や価値観、バランス力を身に付けることも必要と感じます。それがストレスに負けず、次の季節も元気に乗り切る力でもあるのです。

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应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4回

機器設計と配置設計

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

9月号では、厨房計画は運営計画とセットになっていないと意味がないということをお伝えしましたが、今回は機器設計と配置設計というテーマで、厨房設計について、考えてみたいと思います。

はじめに

一言で厨房設計といいますが、厨房に関する設計では、大きく分類すると機器設計と配置設計に分けられます。同じ厨房の設計をしている訳ですから、考え方が共通していると思っていましたが、最近では実際には異なって来ているのではないかと考えるようになりました。何故かと申しますと、本来は同じ考え方を共有して設計する必要があると思うのですが、実際の現場で配置計画の仕事させたいと、時に設計思想が分からない機器に出くわすことがあります。

厨房機器の設計をする際には、処理能力や収容量といった必要とされるスペックを満たすために、決められた寸法の中に収めて行くのだらうと思います。しかし、それらが実際の現場でどのように使われ、その機器の両側にはどのような機器が一般的に配置されるのを知って計画するのと、知らないで計画するのは大違いです。逆にそのことを知って、単品機器を開発することが重要なことではないかと思えます。それには、現在の設計者の働く環境にも影響しているように思えます。

今は設計する際にCADを利用するのが当たり前になって来ました。以前は手書きで図面を作成しており、図面を書く際にいろいろなことを考えながら進めていたように思えます。ところが、CADを使

うことで、図面を描くのが便利になった反面、プランニングを進める際の細かい配慮が欠けて来ているように思われます。以前書いた図面から必要な箇所を簡単にカット&ペーストできるため、安易にプランが進められることが原因にあるような気がしてなりません。

また、最近では厨房会社の皆さんも分業化が進み、お客さんと話をして具体的なプランニングの方向を確認する営業担当者、社内で実際に図面化していく設計担当者、機器を製作する製造担当者、現場で機器を設置して行く施工担当者というように、それぞれの役割が分かれて来ているように思います。そのためなのかは分かりませんが、設計担当者がお客さんと直接話をする機会や竣工現場に納められた機器を見に行くようなことが少なくなって来たのではないかとされる所があります。

私は大学を出て、最初は受注生産の大型工作機械の設計の仕事に就きました。配属当時、上司から任された仕事は、先輩が設計して出荷された機械の現場合わせの部品の手配ならびに、残工事の部品手配と、それを取り付ける部署との調整業務でした。それが終わると、その機械の取扱説明書とメンテナンスマニュアル作ることでした。正直言って、イヤで仕方ありませんでした。部品を手配するための図面を作成するために、客先に出張することはそれほど苦痛ではなかったのですが、出来上がった図面を持って、社内の部品を手配する部署に行って担当者にかけて緊急の手配をお願いしたり、工事部署に追加工事の説明をして、取り付けを依頼したりという社内調整が最悪でした。いつも怒られ、怒鳴られていた記憶があります。

しかしそのおかげで、入社1年足らずで、何度も何度も足を運び、追加部品の必要性や追加工事の必要性を説明して回ることで、社内の他部署（特に、設計業務を進めて行く上で切っても切れない部署）の先輩方との間に「仕方ないやつだなあ」という人間関係ができ、困った時には無理も聞いてもらえるようになりました。現場担当者からの意見もたくさん聞くことができるようになり、その後の設計業務を進めて行くのに、大変助けられました。

また、受注機器であったため、取扱説明書やメンテナンスマニュアルを一つ一つ手作りしていただきましたので、先輩の図面をたくさん目にする機会に恵まれましたし、機械の構造やメンテナンスのポイントなど理解するのに役に立ったと思っています。

要するに、机の上だけで図面を描いて得られる知識の他に、現場に足を運んだり、他部署の先輩や仲間とやり取りをしたりすることにより得られるものは、多大だということを学んだのです。

■ 機器設計と配置設計の違い

では、本題の機器設計と配置設計という話に戻りたいと思います。私は普段、厨房機器の配置設計の仕事をしています。そういった仕事をしていると、疑問に思うことがいくつかあります。大したことではないのかもしれませんが、そのことについて、少しお話ししたいと思います。

私は、厨房の配置設計をする際には、厨房は料理を作る所なので清潔を保つべきだという考えから、掃除できない隙間を作らないようにと心がけています。もし、どうしても隙間ができてしまうのであれば、手を入れて清掃できる隙間を確保するようにと考えています。

厨房機器は、特注する場合を除いて、一般的に壁付け機器の場合、奥行き450mm、600mm、750mmというラインナップで構成されています。しかしオペレーション上、同じラインに使用する機器の奥行きに統一性がなかったりするケースがよくあります。単体製品として、製品の機能としては問題なくとも、オペレーション面から同一ライン上に配置すると収まりの悪いケースがあります。しかもそれが、同じメーカーの製品間同士で生じるのは、いかなるものかと思えます。具体的なメーカー名を列挙するのは差し控させていただきますが、機器設計の際にも、オペレーション上、隣り合う機器との取り合いを考えて、機器単体の設計をしてもらいたいと思

っています。

逆に、常々この会社の製品は「よく考えられているなあ」と思う機器メーカーもありますから、決してできないことではないのだと思っています。

少なくとも、同じメーカーの製品では奥行き寸法、バックガードの形状、手前のかまち形状などは、統一した上で、個々の機器の機能を満たす製品を開発するべきではないかと常々思っています。

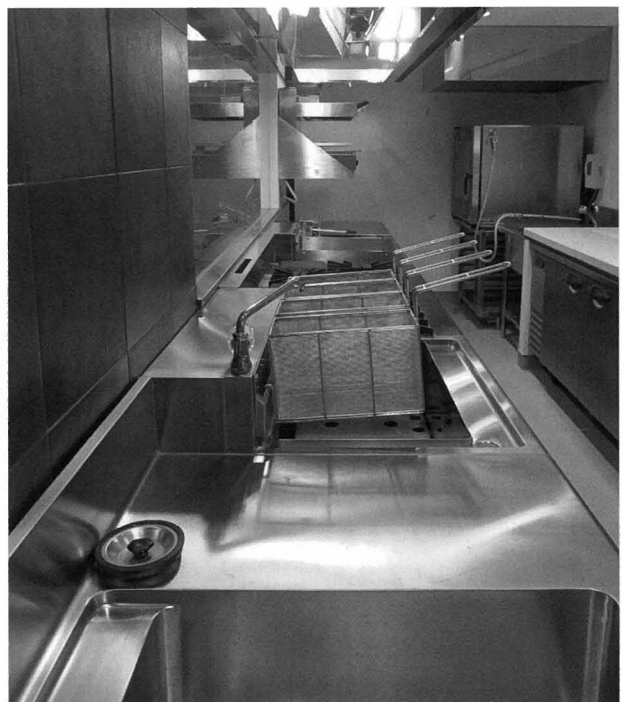
そういったケースの事例を順不同で列挙しますので、参考にしてください。

1) 機器の奥行きや高さ寸法の統一

配置していく際に、機器の手前を合わせて行くと、奥行きに微妙な隙間が生じる場合がある。物が落ちても取り出すことができないし、内部を清掃ができないので、配置計画では、別途SUS製の塞ぎ板で塞がなければなりません。

特に、寸法のモジュール化という点で、不十分な傾向がある機器は、フライヤー、ゆで麺機、パスタポイラー、卓上焼物器、餃子焼器などがあります。

また、最近は日本人の身長も高くなり、欧米並みの900mm（米国では3ftで914.4mm）を希望される方も多くなっていますが、通常は、高さ寸法800mm、850mmの作業台を使用されることが多いのはご存知の通りです。参考図2のパスタポイラーは、カタログでは820mmとなっています。何故この



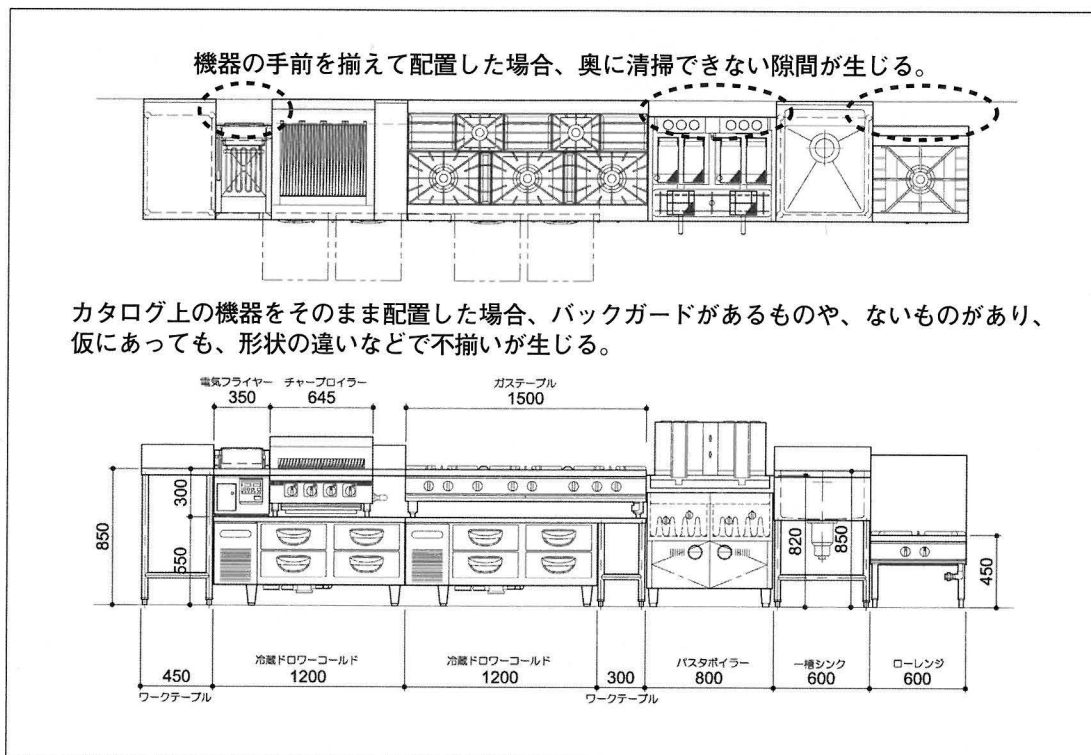
参考写真1-1 隣り合わせに配置した機器の奥行き寸法の違いやバックガードの形状の違いがあり、SUS塞ぎカバーを採用して収めた現場事例

ような中途半端な寸法にしたのかが分かりません。脚部のアジャストで調整できるので問題ないのかもしれませんが、機能上その寸法にする必要があるのであれば、両側の機器の高さ（800mmもしくは850mm）との取まりを考慮しておかなければなら

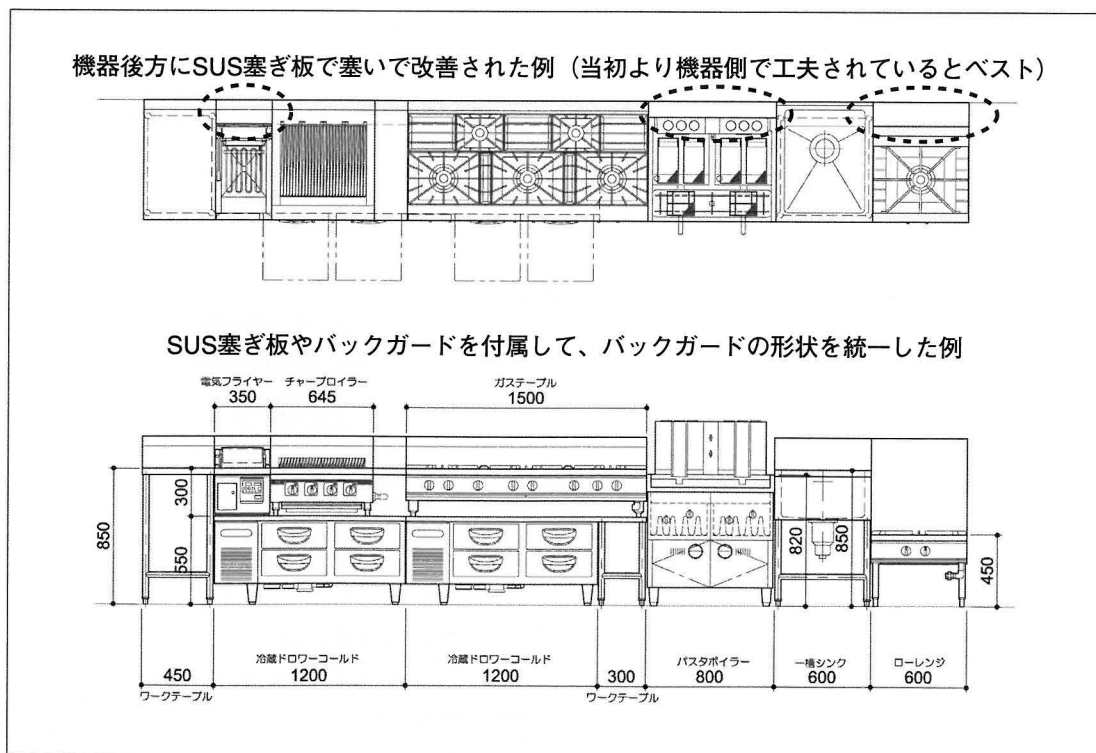
いと思います。

2) バックガード形状の統一

機器を配置していくと、それぞれの機器のバックガードの奥行き寸法、高さ、形状がバラバラで不揃



↓ 少し手を加えると、以下のように改善することが可能



〈参考図面1〉

機器の奥行き寸法の不統一とバックガードの不統一を改善した事例



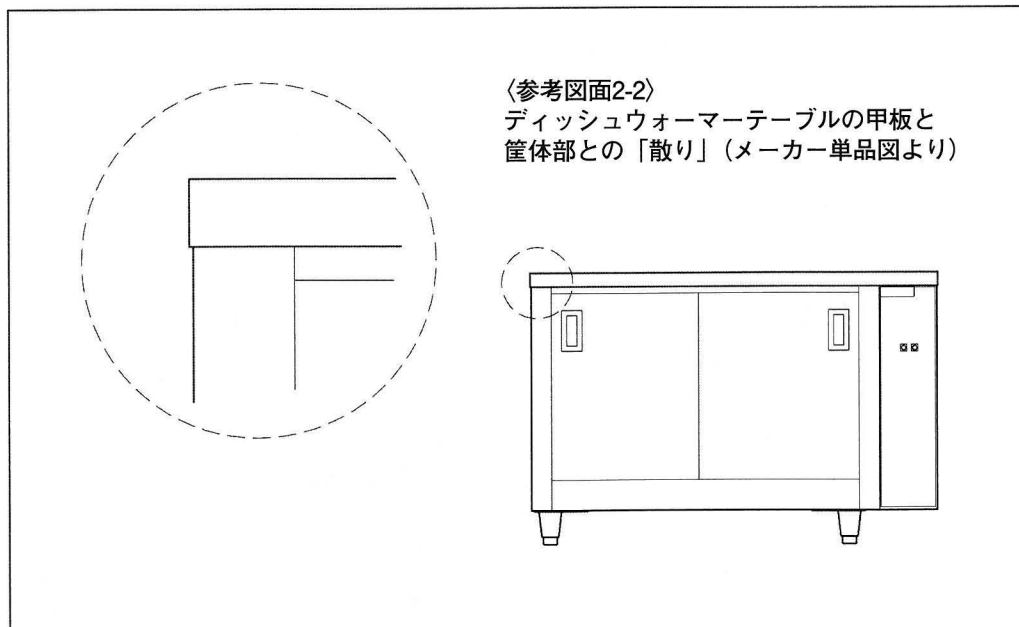
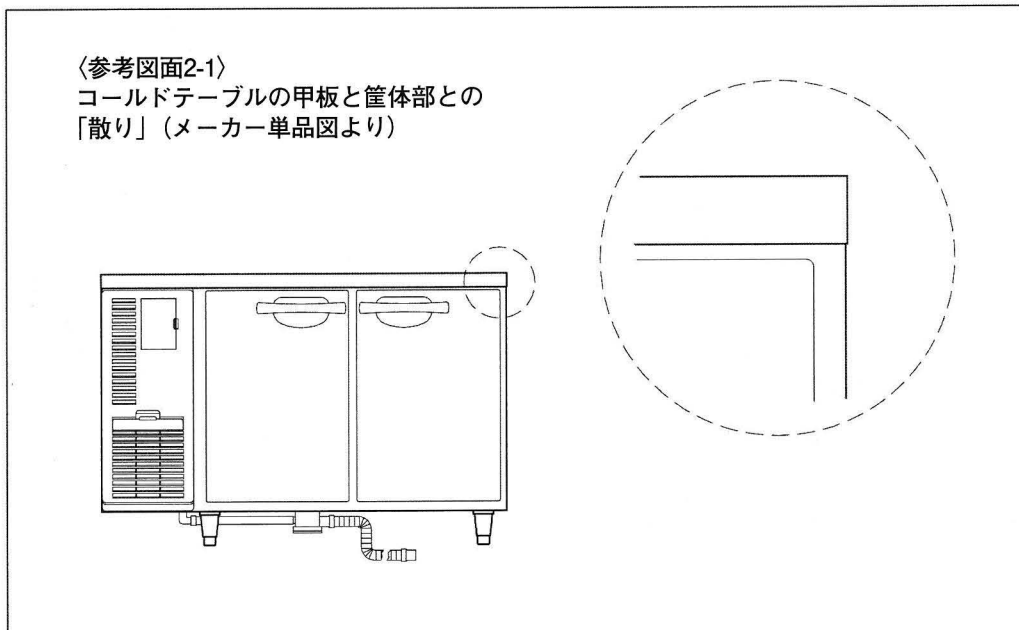
参考写真1-2 参考写真1-1の現場写真を別の角度から撮影したもの。隣合わせに配置した機器の奥行き寸法の違いやバックガードの形状の違いがあり、SUS塞ぎカバーを採用して収めている。甲板の手前かまちはフルRに統一している。このために、一部の機器は甲板部分を改造している。

いであるため、食品屑やごみや汚れが溜まりやすい場所が生じることになります。一律に形状を決めることはできないかもしれませんが、何種類かのオプションの設定があるとうれしいです。

3) 甲板の手前かまち形状の統一

甲板の手前かまちは形状もメーカーによってさまざまですが、同じメーカーの中でも、フルRであったり、半Rであったり、ピン角であったりと、さまざまな場合があります。機器を配置して並べた時に美しくないことはもとより、これもごみや汚れが溜まりやすい場所が生じてきます。

これも、一律に形状を決めることはできないかもしれませんが、何種類かのオプションの設定がある



とうれしいです。一番問題なのは、まったくそのようなものを考慮していない、独自のかまち形状のものです。フライヤー、グリドル、チャコールグリラーなどに見られます。周辺の機器とは別に、単独でその機器が配置される場合はその限りではありません。

4) 機器の幅方向の甲板と筐体部の「散り」

コールドテーブルやディッシュウォーマーテーブルなどでは、甲板部分と筐体部分の間に甲板の板の厚みほどの「散り」があります。板金製作上の問題だと思いますが、メーカーによっては両者の固定の方法を工夫して、「散り」がないものもあります。実際に現場で配置すると、これも微妙な隙間を生じさせます。ベース工法を採用し、キャビネットで仕上げた時には、結構不細工です。また、板厚程度の「散り」ならまだ許せますが、結構な寸法で「散り」が設けられているケースもあります。

さらにテーブル関連機器以外でも、縦型の機器で

天板と筐体側面に「散り」をとっている機器があります。この場合、機器と機器との間に縦方向に隙間が生じます。隙間によっては、そういう場所を非常に好む害虫もいますので、生じさせないことが良いに決まっています。

■ おわりに

例を挙げたら限りがありませんし、気にし過ぎと言われてしまえばそれまでですが、今月は配置設計の立場から機器設計の際に考慮されていると良いなと思うことを、いくつか例を挙げて説明しました。分かりにくい所もあるかもしれませんが、さまざまな現場があるので、統一して行くことは難しいのかもしれない。また、施主によっては、そんなの関係ないという方もいらっしゃるのも事実です。しかし同じメーカーの製品でありながら、製品思想に統一性がないのは、問題ではないかと思えます。

工業会だより

8月21日～9月20日

8. 21 平成25年度第3回グリス除去装置評定委員会。倉瀬委員長、伊勢村、末光、中山各委員、増沢オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 6 平成25年度第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、楢松、阿久澤、安藤、井川、佐藤、滝沢各委員、山本代理(山本委員)、若杉専務理事、水野課長、原田職員、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 10 JIA第2回業務用厨房機器検査規程等検討専門委員会。由利事務局長次長。((一財)日本ガス機器検査協会3階大会議室)
9. 10 FCJF第一回企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。((一社)日本能率協会会議室)
9. 11 平成25年度第1回流通企画委員会。中川副会長、渋谷委員長、桑原、池田、丹森各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員、土屋職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 17 (公社)日本メディカル給食協会 受託責任者認定委員会。若杉専務理事。(八重洲富士屋ホテル・つばさの間)
9. 18 平成25年度第二回「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)

9. 19 平成25年度第2回総務委員会。上野副会長、桑原委員長、肥田、小山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

■住所などの変更

日本ランコ(株) (関東支部)

[住所] 〒321-0512 栃木県宇都宮市西川田5-4-3
N'sビル1F

[電話] 028-658-1211 [FAX] 028-658-1129

パナソニックES産機システム(株) 近畿支部 (関西支部)

[会社代表者] 出口 雅典 取締役支店長

[本会に対する代表者] 檀上 公司

グループマネージャー

[住所] 〒541-0059 大阪府大阪市中央区博労町
1丁目3番10号

[TEL] 06-6125-2608 [FAX] 06-6125-2639

■本会に対する代表者の変更

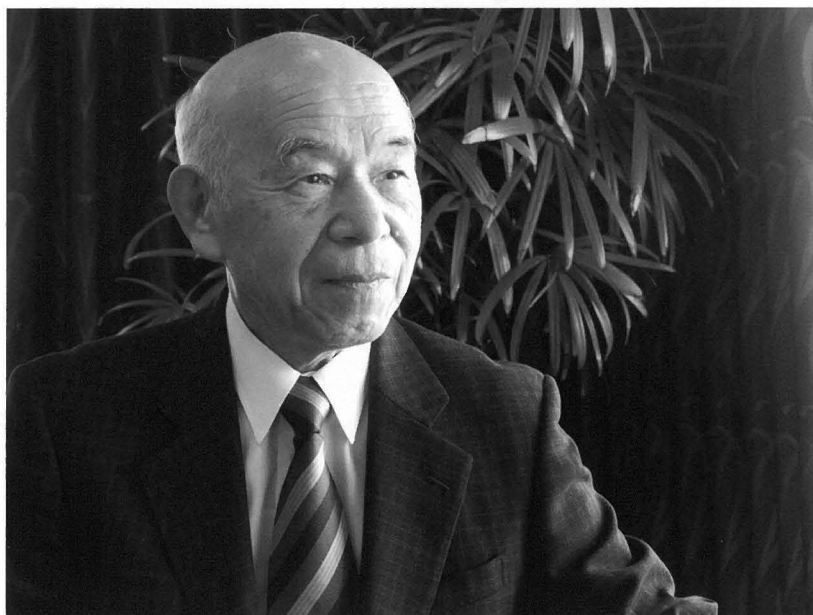
福島工業(株) 西日本支社 (九州支部)

[新] 伏見 欣也 福岡支店支店長

株式会社セルテック

支 部	会員No.
関東	1079

高品質・高性能! 新素材で挑戦し続ける、
グリスフィルター製造販売専門企業。



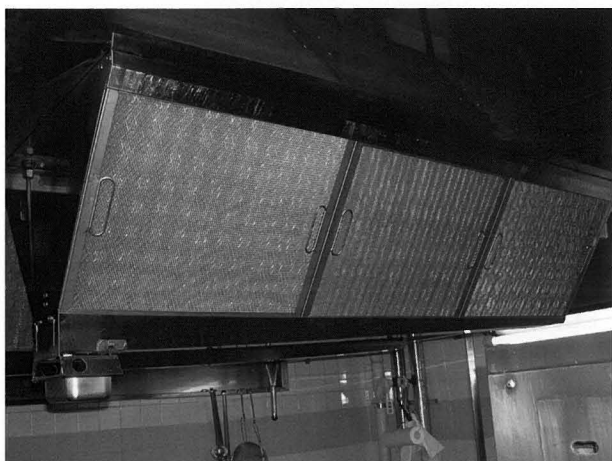
代表取締役
石橋 政勇

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

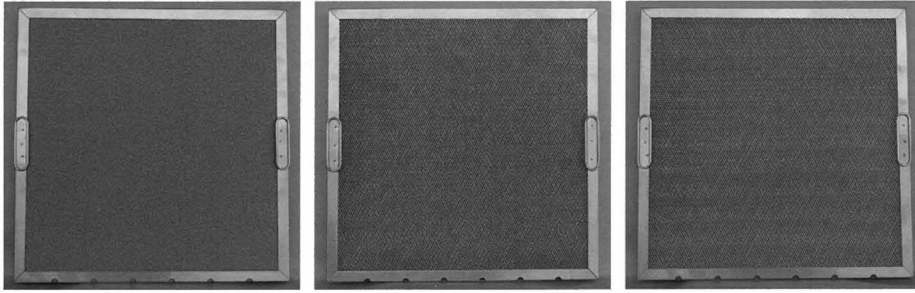
小生が長年勤務した(株)ブリヂストンにて役職定年を迎えた時、取引先のニッケル多孔体メーカーより「ニッケル多孔体を利用したグリスフィルターを開

発しビジネスしないか」とのお誘いを受け、在職中セラミックグリスフィルター開発に携わっていた経験もあり、各種グリスフィルターの問題点も把握していましたので、これらに比べニッケル多孔体はグリスフィルターとして極めて優れた特性を持っており、最高のグリスフィルターが開発できると確信し、退社し、SOHOではありますが、平成7年11月、高性能グリスフィルターの開発を目指して(株)セルテックを設立しました。

自信を持って試作し認定試験にチャレンジしましたが、除去率は余裕をもってクリアできるものの、非着火試験に合格することができませんでした。基本構造はそのままにスペックを変え何回も挑戦しましたが、非着火試験をクリアできず、このまま退職金を使い果たして倒産するのではないかとという状態まで追い込まれましたが、試行錯誤の結果、平成8年10月、ラス網のプレフィルターとニッケル多孔体のメインフィルターという多層構造の「L型」として、



日生劇場ビル地下食堂における、セルテックフィルター装着状況



写真左：セルテックフィルター B型。表面がニッケル多孔体
写真中央：セルテックフィルター L型。表面にラス網が付いたもの
写真右：セルテックフィルター M型。普及品タイプ

最初の認定を取得することに成功しました。以後、平成9年に「B型」、平成13年にはOEM供給のための「K型」、平成20年には普及品の「M型」の認定を取得し、現場のニーズに応えられるよう、品揃えを充実させて来ました。

創業の平成7年当時には、既に各種のいわゆる高性能グリスフィルターが提供されており、後発メーカーとしての苦戦は覚悟の上でしたが、高価格にもかかわらず品質・性能をご評価いただき、全国のグリスフィルターメンテナンス会社にご採用いただき、順調に販売を伸ばすことができました。現在では40社ほどのメンテナンス会社とお取引をしております。創業以来18年が経過しましたが、これもひとえに（一社）日本厨房工業会のご指導をはじめ、お取引先各位、ニッケル多孔体メーカー、協力会社（外注先）のご支援の賜物と深く感謝しております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社の取扱製品は、ニッケル多孔体を使用した業務用グリスフィルターに特化しています。グリスフィルターとして理想的な多層構造の「L型」に続き、これまで高い信頼を獲得してきたセラミックフィルターと同じ外観を持つ「B型」、これらフラッグシップモデルに加え、末端での価格競争に耐える普及品の「M型」の3種類を販売しています。製品サイズも横（幅）500mm、495mmを取り揃え、既存のグリスフィルターとの互換性を確保しています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

業務用高性能グリスフィルターの「デファクト・スタンダード」たらんと、総合的に最高の品質・性能を保持したグリスフィルターであると自負していますが、弊社のようにメンテナンスを伴わないグリスフィルター製造販売のみの会社では、高性能・高品質だけでは不十分で、さらにメンテナンス会社にとってもメリットがなければ採用していただかせ

ん。フィルター性能・品質の他に、耐久性・洗浄性・ハンドリングしやすさ等にも配慮し、完成度を高めています。

おかげさまで、メンテナンス会社の的確なメンテナンスサービスも伴って、末端顧客からのクレームは皆無で、セルテックフィルターの性能・品質に高いご信頼とご満足を頂いているものと確信しています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

「最高の品質で厨房の安全と快適に貢献する」という社是の通り、顧客のご期待を裏切らないよう、今後とも高性能・高品質のグリスフィルターをお届けします。

現在の技術基準に改定されて約20年が経過し、その間の貴工業会のご指導の結果、誇大な性能などを表示したカタログ等は姿を消しました。

しかし基準が現状にそぐわない部分があるように思われるので、次はさらなる厨房の安全確保のため、実態調査を踏まえ、関連官庁にも働きかけるなど、技術基準の見直しが必要ではないでしょうか。

- 設立
1995年11月
- 代表者
石橋 政勇
- 資本金
1,000万円
- 従業員数
4名
- 業種
業務用グリスフィルター製造販売
- 主要取引先
全国のグリスフィルターメンテナンス業者、ビルメンテナンス会社など約40社
- 本社
〒270-1412 千葉県白井市桜台2丁目4-7-304
TEL0474-91-6654 FAX0474-91-6679
- 協力会社
京浜ラス㈱
- ホームページ
<http://www.celltech.co.jp>

最新外食トレンド2013

No.10 飲食店の売上高ランキング

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食産業のトレンドを見る上で、外食産業の市場規模や中食の市場規模、消費者ニーズの食の外食化率・外食率などは、各企業の経営戦略を策定する上での一つの指標として、重要なデータである。

その他に他社の動向を見る上で、飲食店の売上高ランキングも重要なデータである。このランキングは、日経MJが毎年「飲食業調査」として発表しているもので、今年で39回となる。

今回は、この飲食店売上高ランキングについて見てみることにする。

2. 平成24年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」はアンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング（250位までランキン

グ）や総売上高（連結企業を含めた）ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成24年度のランキング上位を見ると、店舗ベースでは、1位が日本マクドナルドで売上高5,298億2,100万円となっており、以下、ゼンショーホールディングス（3,882億2,300万円）、すかいらーく（2,916億200万円）、日清医療食品（1,850億円）、プレナス（1,744億5,400万円）などの順となっており、1,000億円以上の企業は11社となっている。

上位20位までを業種・業態別に見ると、ファストフードが6社、ファミリーレストラン、集団給食が各3社、持ち帰り弁当店など中食、回転ずしが各2社、居酒屋、喫茶、焼肉、多業態が各1社となっている。

上位5位までを見ても、ファストフード、ファミリーレストラン、集団給食、持ち帰り弁当（中食）と、業種・業態がバラエティに富んでいる。

次に、売上高ランキング（ベスト20位）を平成元年から10年ごとに見ると、日本マクドナルドが平成元年から1位を維持している。日本マクドナルドが、ランキングのトップになったのは、昭和57年（売上高646億円）からであり、それ以前は、小僧寿し本部などが売上高ランキングのトップを占めていた。ちなみに平成24年の小僧寿し本部のランキングは、81位となっている。

外食産業の最先端は流行であり、消費者ニーズの最先端である。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物（長続きする）かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

外食産業界の中で、日本マクドナルドが常に1位を維持していることは容易なことではなく、そのマーケティングの精度が高いことを意味していると思われる。

常に最先端の消費者ニーズを的確に把握し、それをメニュー戦略や出店政策等に反映させている結果、外食産業全体のマーケットが縮小している中に

順位	平成24年	
	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	529,821
2	ゼンショーHD	388,223
3	すかいらーく	291,602
4	日清医療食品	185,000
5	プレナス	174,454
6	モンテローザ	145,098
7	日本ケンタッキーフライドチキン	136,268
8	ダスキン	111,313
9	あきんどシロ	111,304
10	レイズインターナショナル	105,351
11	エムサービス	104,141
12	サイゼリヤ	98,426
13	王将フードサービス	96,412
14	モスフードサービス	95,343
15	ドールコーヒー	88,794
16	本家かまどや	88,500
17	吉野家	88,464
18	グリーンハウス	87,200
19	カップクリエイト	81,754
20	松屋フーズ	79,000

資料：日経MJ「第39回飲食業調査」（2013年5月22日付）

あっても、1位を維持し続けているように思われる。

その他の企業を見ると、平成元年にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年には15社、平成20年、平成24年には各8社となっており、ランク外になっている企業や急速に売上高を拡大してベスト20位に入ってきている企業など、この24年間で外食企業の栄枯盛衰が見てとれる。

3. ランキングシェア率

回答した店舗売上高を前年と比較すると、実数は6兆8,103億円であり、前年より3.5%増加している。1位～100位の売上高合計は5兆6,902億円で、前年より3.7%の増加と、全体合計に比べて上位100位までの伸び率の方が高くなっている。

1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えると、まず、日経MJのランキングには、中食（料理品小売業）は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、（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公表の外食産業市場規模に料理品小売業を加えて、宿泊施設とバー・キャバレー・ナイトクラブを差し引いたマーケットでシェア率を考える必要がある。

それによると、平成24年の1位～100位のシェア率は23.4%となっている。100位の企業の年間販売額が170億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業であるとすると、大手飲食店の

シェア率は、23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどをうかがうことができる。

ちなみに大手飲食店のシェア率は、平成22年が22.1%、平成23年が22.2%となっており、上昇傾向にある。

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益など様々なデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、外食企業にとってはランクインすることがステータスでもあり、その企業で働く従業員にとってもモチベーションが上がるものでもある。

ただ、シェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、外食のフィールドは起業家が活躍できる場であることや異業種からの参入も容易であることなどから常に活性化される状況にある。

現在、外食産業のマーケットは低迷しているが、外部からの参入により産業界を活性化させ、また、中堅・中小飲食店のボトムアップを図ることで外食産業のマーケットが拡大していくことを望みたい。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成24年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	529,821
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	388,223
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	291,602
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	プレナス	151,362	日清医療食品	185,000
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	プレナス	174,454
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,098
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	日本ケンタッキーフライドチキン	136,268
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	ダスキン	111,313
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レインズインターナショナル	115,058	あきんどスシロー	111,304
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	レインズインターナショナル	105,351
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	エームサービス	104,141
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイフードシステムズ	102,109	サイゼリヤ	98,426
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,412
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	モスフードサービス	95,343
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エームサービス	96,500	ドールコーヒー	88,794
16	伊藤万食品	48,156	ドールコーヒー	60,622	大庄	86,589	本家かまどや	88,500
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	吉野家	88,464
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	グリーンハウス	87,200
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フードコンバスターグループ	82,486	カップクリエイト	81,754
20	ニユーターキー	31,125	村さ来本社	50,787	カップクリエイト	74,736	松屋フーズ	79,000

資料：日経MJ「日本の飲食業調査」より作成

【1】8月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は22件で前年同月の17件に対して129.4%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、業務用ガス食器洗浄機を使用中、従業員1名がCO中毒で死亡の1件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、新品の石油給湯機を設置したが臭いが強くて体調不良となった、排気成分を知りたい等4件。

◇問合せは、タンク内に灯油が残っている石油ストーブの廃棄方法について等17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	3	12	16(72.7)
事業者	0	0	0	2	2(9.1)
司法・行政	0	0	1	3	4(18.2)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(4.5)	0(0)	4(18.2)	17(77.3)	22(100.0)

注) 前年同月の受付件数は17件、事故クレーム件数は3件

【3】主な関係行事・外部対応

(1) 挨拶：独立行政法人 製品評価技術基盤機構 [大阪] (8 / 12)

【4】事故クレーム

①業務用ガス食器洗浄機を使用中、従業員1名がCO中毒で死亡

◇昨年8月に施設をリニューアルした際、業務用ガス食器洗浄機を設置した。今年7月、厨房室で当該品を使用していた従業員1名がCO中毒で死亡した。メーカーの報告書によると換気不良とのことだが納得出来ないので、PLセンターで調査してほしい。

◆現在、外部検査機関とともに調査中。

【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)

8月度の未解決案件処理件数は0件。

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

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

厨房設備工学入門 第6版

発売中！

厨房工学監修委員会 監修

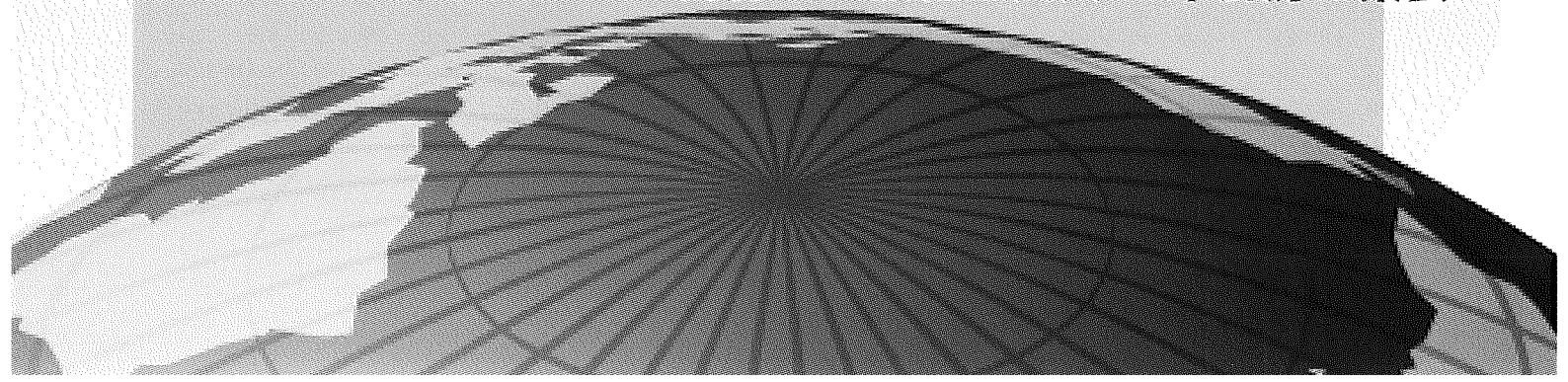
厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,400円 / 会員価格：6,300円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会



工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものととして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	株式会社 クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェック LL	10-002-0202	株式会社 クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェック M 型	10-002-0203	株式会社 クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	株式会社 クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッシュ II	10-002-1302	株式会社 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	株式会社 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルー 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
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	株式会社 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	E X グリスフィルター	11-002-2902	株式会社 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	株式会社 エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルター N 型	10-002-4203	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	株式会社 アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソール I 型	09-002-4903	日之出 (株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソール II 型	12-002-4904	日之出 (株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルター L 型	11-002-5001	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	株式会社 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	株式会社 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
13. 8. 22	ク リ ー ン フ ィ ル タ ー	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308

●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

❖ 10月(神無月) ❖

- | | | | |
|--------|---|--------|---------------------------|
| 1日(火) | 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、
コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、
都民の日 | 14日(月) | 体育の日 |
| 2日(水) | 豆腐の日 | 15日(火) | きのこの日 |
| 4日(金) | イワシの日、都市景観の日 | 16日(水) | 世界食糧デー、ボスの日 |
| 5日(土) | レモンの日 | 17日(木) | 十三夜、上水道の日、沖縄そばの日 |
| 8日(火) | 木の日、入れ歯の日 | 18日(金) | 冷凍食品の日 |
| 9日(水) | 道具の日 | 20日(日) | リサイクルの日 |
| 10日(木) | まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、
目の愛護デー | 25日(金) | 世界パスタデー |
| 12日(土) | たまごデー | 26日(土) | 原子力の日 |
| 13日(日) | サツマイモの日 | 29日(火) | とらふぐの日 |
| | | 31日(木) | ガス記念日、
ハロウィン、
日本茶の日 |



新製品 News

電解次亜水生成装置FEクリーン水 壁掛けタイプ FES-05W



FES-05W

福島工業(株) (工業会関西支部) は、電解次亜水生成装置 FEクリーン水 壁掛けタイプ「FES-05W」を発売する。

FEクリーン水とは食塩水を電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウム主成分とする弱アルカリ性の水溶液で、食材の殺菌や調理器具などの除菌に使用できる。

「FES-05W」は、従来機のアンダーカウンタータイプ「FES-12L/H」(本製品発売と同時にモデルチェンジ)の壁掛けタイプで、W250×D110×H310mmのコンパクト設計ながら、5リットル/分の水供給が可能。注水操作にセンサー感知方式を採用しているため、ノータッチの衛生的な注水・止水ができる。角度が自由に動かせる専用カランを標準装備。

製品重量は本体約6kg、食塩水タンク (W160×D160×H244mm) 約0.5kg。

価格はオープン価格となっている。

■福島工業(株)

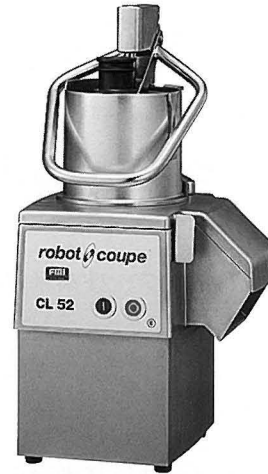
〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区
御幣島3-16-11

TEL 06-6477-2031 FAX 06-6477-0025

<http://www.fukusima.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。

マルチ野菜スライサー ロボクーブ CL-52E



ロボクーブ CL-52E

(株)エフ・エム・アイ (工業会関西支部) は、マルチ野菜スライサー「ロボクーブ CL-52E」を発売する。

「ロボクーブ CL-52E」は、同社のマルチ野菜スライサーの多彩なカット機能はそのままに、新形状ハンドルと容量アップを実現。

新形状のハンドルは片手で操作しやすいように設計されており、作業がスムーズに行えるという。また、排出口が大きくなって、食材が詰まりにくくなり、作業の一層の効率化が図られている。

さらに処理室内部を10mm深くすることで、排出能力が向上。最大処理能力を400kh/Hにアップさせている。

電源は100V 50/60Hz、電流は9.7A、消費電力は760W。スライス盤1枚を標準装備し、重量は25.5kg、サイズはW370×D310×H660mm。

価格は32万4,000円(税別)。

■(株)エフ・エム・アイ

〒538-0044 大阪府大阪市鶴見区
放出東3-11-31

TEL 06-6969-9393 FAX 06-6969-9391

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

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25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25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が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。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403社

(2013年9月30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)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリーンエイド販売(株)
クリナップ(株)
ユニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
サンウエーブキッチンテクノ(株)
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
(株)シー・エス・シー
(株)シードトラスト
(株)正和
(株)シンガーハッピージャパン
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)

セコムアルファ(株)

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

●岐阜県
共栄産業(株)
株シンコー製作所
株セイコー

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

●愛知県
有愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(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
株細田工業
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
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所岡山営業所
株BSS
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株)岡山支店
株マルゼン岡山営業所
山県化学(株)
株山中

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

●徳島県
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

●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7
株上野製作所	後4
株大道産業	後4
オザキ株	前7
三和厨理工業株	前5
スギコ産業株	後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
日本洗浄機株	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
メガソフト株	前6
横河電子機器株	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3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

編集後記

●7月31日に平山亨氏が亡くなった。●石ノ森章太郎氏らと組んで『仮面ライダー』を生んだ東映のプロデューサーであり、『仮面ライダーをつくった男たち』(村枝賢一著、講談社)でその当時のエピソードが漫画で分かりやすく描かれている。平山亨氏が使い始めたペンネーム「八手三郎」は、現在も続く東映の戦隊シリーズなどの原作者名として、引き継がれている。●もちろんそれ以外にも『柔道一直線』だの『人造人間キカイダー』だの、往時にはプロデュースした番組が毎日放映されるようなことになっていて、一定の年代以上の方は、必ずその携わった番組を鑑賞されていたと思う。●平山亨氏は自身の番組の悪役たちの語られぬ半生を掘り下げた『私の愛したキャラクターたち』(朝日ソノラマ)で、地獄大使や死神博士が「何故そこに至ったか」を書いていて、それらが『仮面ライダー Spirits』等の設定に生かされている。●昨年出版された『泣き虫プロデューサーの遺言状』(講談社)では、その携わった番組と自身の思い出が聞き語りでたっぷりと収められており、貴重な証言録となっていた。後半は回想が終わり、二男の満氏による平山亨氏闘病の話がメインとなる。病に苦しみつつも、その温厚な性格から藤岡弘、氏等の多くの人に慕われながら前向きに生きる氏の姿は感涙物だったが、120歳まで生きるという言葉も空しく、残念ながら、鬼籍に入られてしまった。満氏の話では本に入らなかった話はまだたっぷりあるとのこと、何とかそれらも陽の目を見てほしいものである。●10号ライダー・ZXは当初は誌面と遊園地のショー主体の展開で予算がほとんどなく、主役の菅田俊氏も手弁当での活動となったが、平山亨氏はポケットマネーで労をねぎらったという。人を労われる、人であった。

厨房

平成25年10月5日発行

第50巻/第10号 (No.532)

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訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,040円(税込)
 半年購読 2,520円(税込)

会員購読料は各年度会費中に含まれます。

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)

会場

東京ビッグサイト

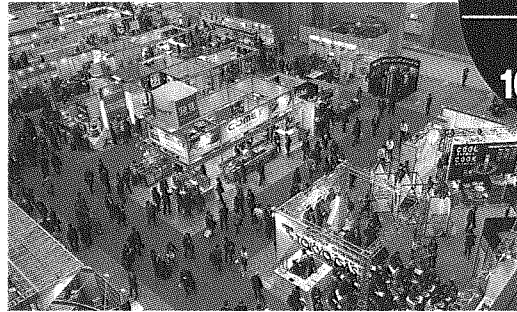
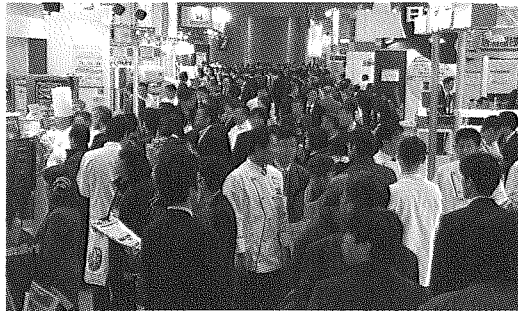
10:00~17:00(最終日16:30まで)

(有明・東京国際展示場)東展示棟

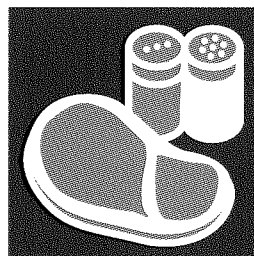
宿泊・外食・給食・中食産業に特化した専門展示会

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



詳細はこちら!

HCJ

検索

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

問い合わせ先

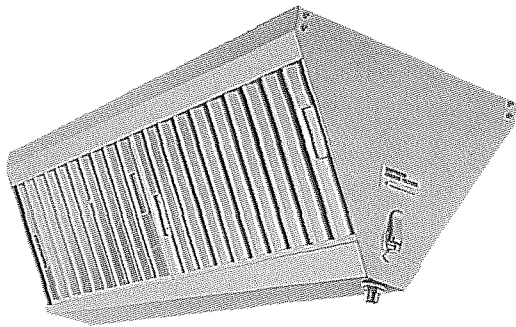
エイチシー

HCJ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

T105-8522 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

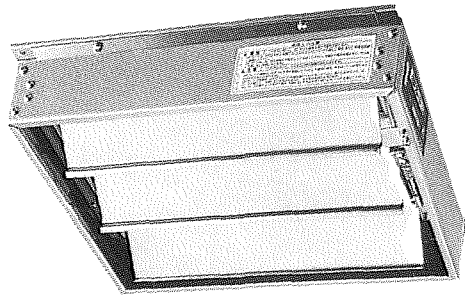
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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) 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) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



コンパクトでも本格派

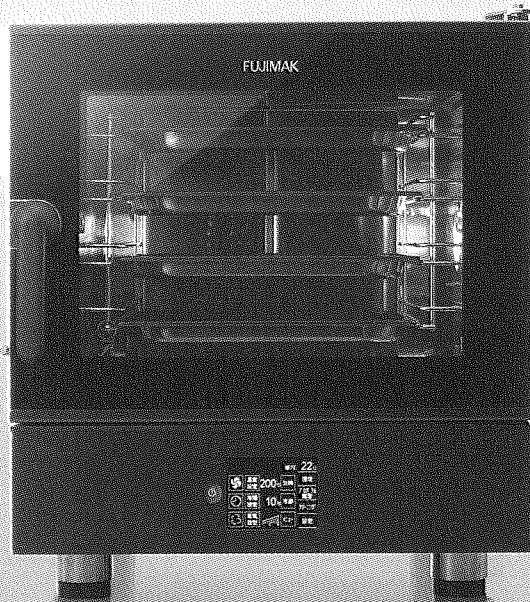
小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

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

フジマック365日 サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス **お任せください**

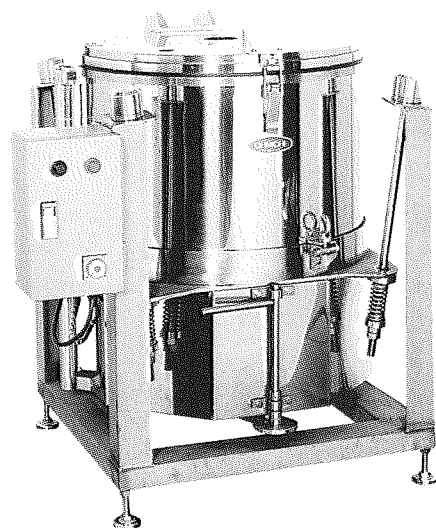
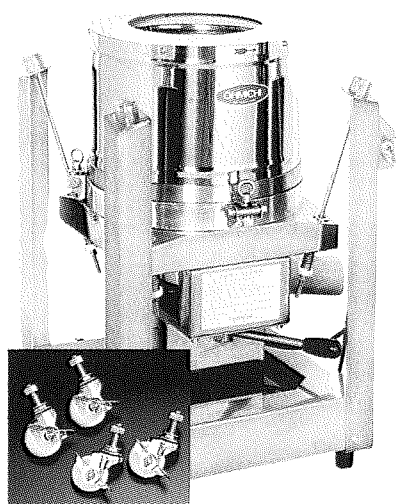
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト **無料作成**

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

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

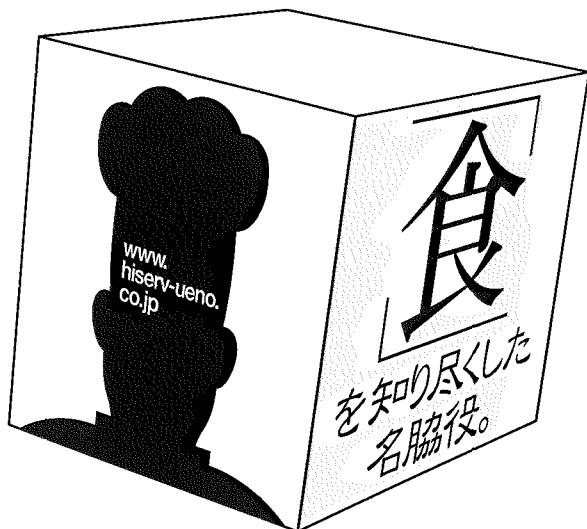


株式会社大道産業

〒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>

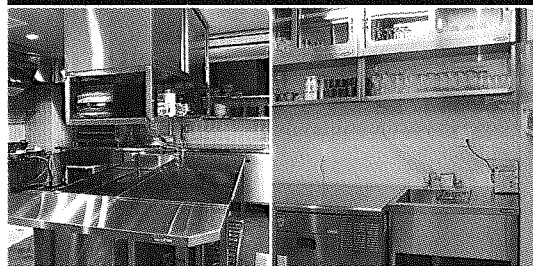
総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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)

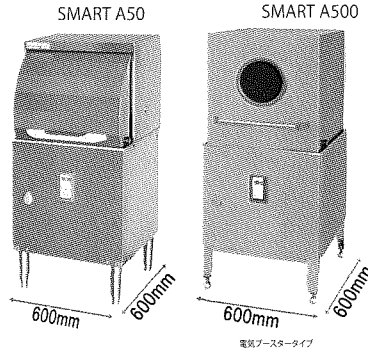
TEL.0256-45-5678

<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)

すすぎ **2.2** リットル
洗淨槽 **27.0** リットル
奥行き **600**mm

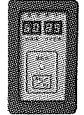


省スペース設計

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

安心・安全・衛生洗淨

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

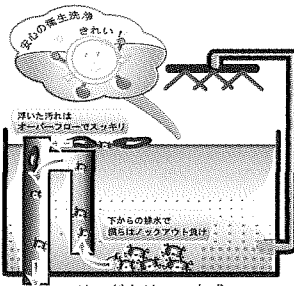


(200V仕様のみ)

市水接続 OK!

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

リードクリーン方式により洗淨槽の中を衛生的にし経済的な洗淨を実現!



リードクリーン方式

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

洗淨槽底部に残る汚れた低温の洗淨湯はリードクリーンパイプで排水
すすぎの清温水が洗淨槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続

洗淨回数に影響されることなく、オーバーフロー方式よりも優れた
洗淨効果を発揮します。

横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

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

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

* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

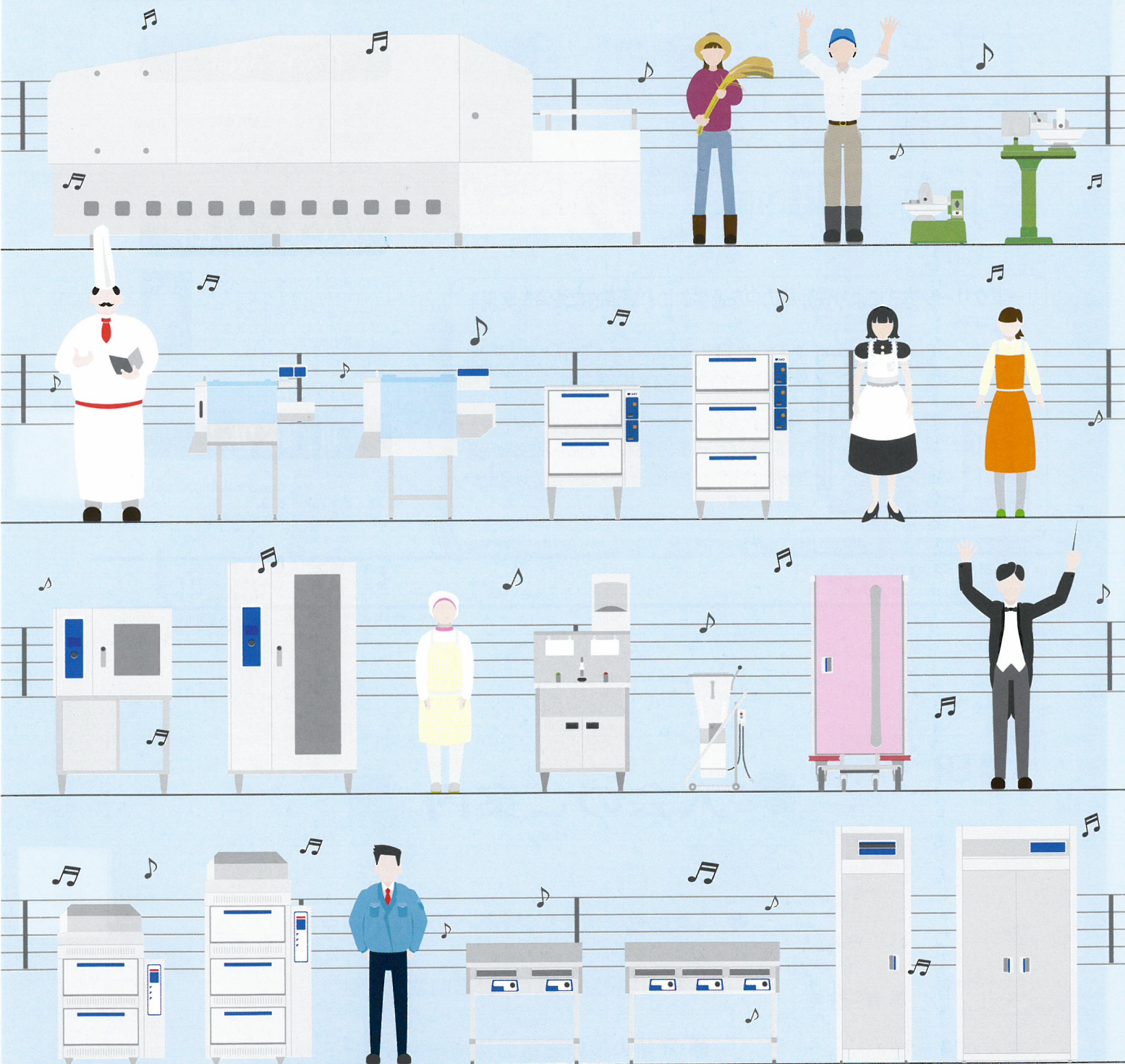
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

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**



おかげさまで60周年
 夢に向かって心を一つに

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

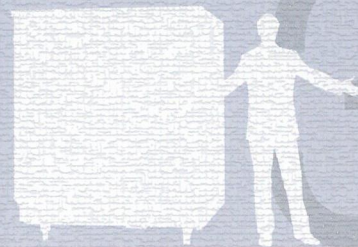
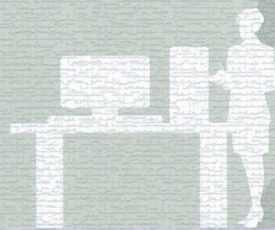
Design

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

●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っています。

次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



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

東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ