

11

NOV.  
2013  
No.533

第50巻 第11号NO・533  
平成25年11月5日発行  
(毎月1回5日発行)  
ISSN 0387-642X

# 厨房鉄人

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。



平成25年度第3回理事会報告

官庁関係 厨房設備に附属する  
排気ダクト等の運用基準の改正の周知について

強力!厨房の鉄人への道  
厨房計画と建築・設備



# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## 70L 大容量のガス式 スーブウォーマー

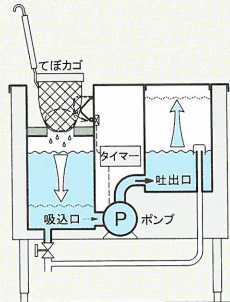
- 93 kW の高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2 段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD103 G

## 初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

## こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22



## 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(シーメン・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やすく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

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

焼き鍋つつぶりの熱湯を  
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引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

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



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

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



誘導加熱式

# IHシリーズ

**脱!**  
**3K宣言**  
(危険・きつい・汚い)

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

安全・快適・ハイパワー!  
安心メンテナンス。  
快適な厨房づくりにも。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kVA



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA



MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



特許登録済

MIR-5TA-N

MIR-5TA-N MIR-1055TA-N IH調理器(エコノミータイプ)

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

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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

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

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

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

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

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

■ 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

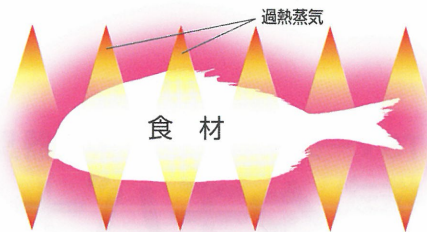


SVロスター HOT MAX  
SVM-1W



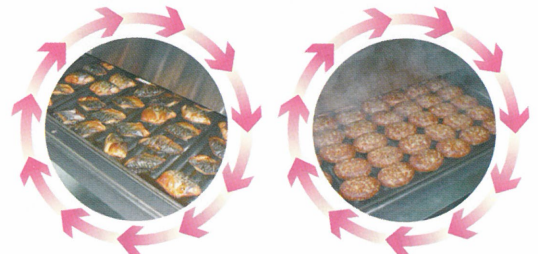
## 美味しさとecoを両立

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  
中倉

**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](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。





sanwa  
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても  
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式  
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか  
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル **CSKシリーズ**

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

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

## 大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする  
**三和厨理工業株式会社**  
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)



## お客様の笑顔のために<sup>🌿</sup>

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

業界トップクラスの省エネ性能  
Kシリーズ 新登場!

NEW



SRR-K1281 (ピラー有り)

### Kシリーズの省エネ性能\*

SRR-K1281 (ピラー有り)

冷蔵庫  
540 kWh/年  
省エネ率\*  
約 62%  
(SRR-G1281との比較)

SRF-K1283 (ピラー有り)

冷凍庫  
2,030 kWh/年  
省エネ率\*  
約 52%  
(SRF-G1283との比較)

SRR-K1281C2

冷凍冷蔵庫  
1,780 kWh/年  
省エネ率\*  
約 53%  
(SRR-G1281C2との比較)

\*省エネ率(2007年発売Gシリーズと年間消費電力量を比較した場合)

### 冷却ユニットに新規制御プログラムを搭載

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

### 「エコナビ」を搭載

ECONAVI

※年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年度版)で決められた測定方法及び計算方法において得られた値を表示しています。  
測定方法:周囲温度30℃、周囲湿度70%以上、庫内温度:冷蔵4℃以下、冷凍-20℃以下、扉開閉回数:冷蔵5分ごとに1回、計72回/日、冷凍15分ごとに1回、計24回/日、使用時の消費電力量は、設置の仕方、各庫内の温度設定、周囲湿度や湿度、ドア開閉回数、取り入れる食品の量や温度、後、万が一にお変動する場合があります。  
省エネ率(%)=(1-Kシリーズ消費電力量/Gシリーズ消費電力量)×100 2013年5月現在

パナソニックES産機システム株式会社

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2

[www2.panasonic.biz/es/cold-chain/freezer/k/](http://www2.panasonic.biz/es/cold-chain/freezer/k/)

冷凍・冷蔵庫 Kシリーズ

検索

お問い合わせは  
各支店まで

北海道支店…TEL.011-817-7131 東北支店…TEL.022-739-7534  
近畿支店…TEL.06-6125-2608 中四国支店…TEL.082-279-8770

首都圏支店…TEL.03-6364-8888 中部支店…TEL.052-209-6460  
九州支店…TEL.092-472-3400



# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



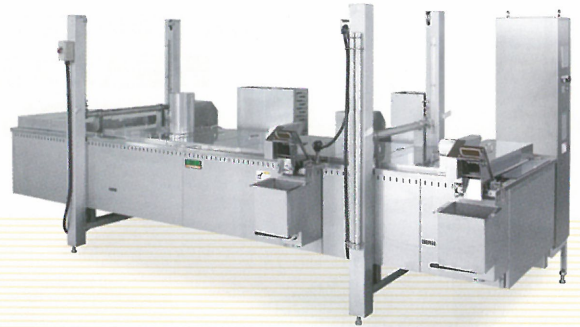
優れた熱効率

## DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



**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



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

- 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

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

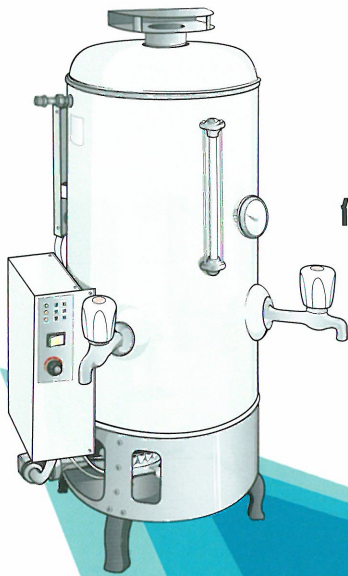
本 社 〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7 ☎(03)3633-1291(代表) FAX(03)3632-1291  
名古屋営業所 〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804 ☎(052)802-8861(代表) FAX(052)802-8883  
大阪営業所 〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9 ☎(06)6321-1205(代表) FAX(06)6321-0699  
福岡営業所 〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805  
(スタジオYビル)

**オザキ ガスレンジ  
ワイドレンジ  
OZL-1500EC**

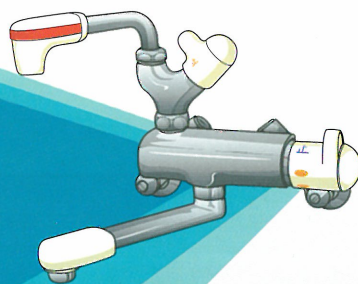


# 給湯 質

HOSOYAMA



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



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
**専用混合栓 YK シリーズ**



高性能スタンダード  
**貯蔵式電気湯沸器  
 HDEN-20K Type**

**GAS**

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

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
 Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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



## CONTENTS

工業会関係  
会員の広場  
関連団体情報  
官庁関係

E S S A Y

厨房業界

企業訪問  
厨房業界関連情報

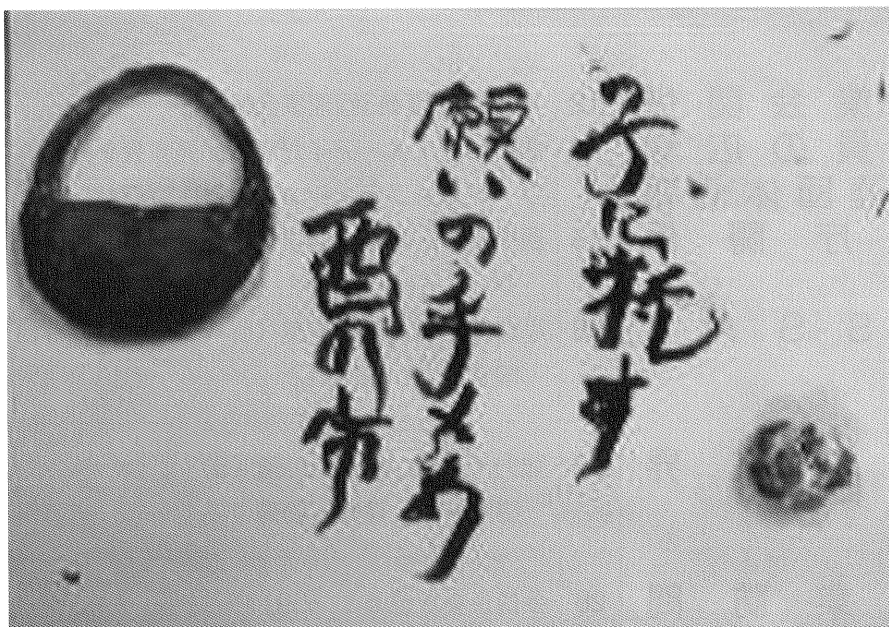
- 12 平成25年度第3回理事会報告
- 14 (株)エフ・エム・アイが新商品発表会を開催  
フードセーフティジャパン2013が開催
- 15 厨房設備に附属する排気ダクト等の運用基準の改正の周知について  
東京消防庁 予防部長 荒井伸幸
- 18 小倉朋子の食・心・美 (5)  
嗅覚についてPart2  
(株)トータルフード 小倉朋子
- 20 強力！厨房の鉄人への道 (5)  
厨房計画と建築・設備  
NRTシステム(株) 畑 治
- 28 会員企業が語る！ (69) (株)ラショナル・ジャパン
- 30 最新外食トレンド2013 (11)  
飲食店の労務  
宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳
- 10 陶俳画 [酉の市]
- 11 巻頭によせて [Y.E.G.との出会い]  
(株)AiHO 寺部良洋
- 14 工業会だより
- 32 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 33 新製品News
- 34 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
- 36 会員一覧
- 38 奥付 [広告掲載企業名]



# 陶俳画

春  
兆

【酉の市】



子に托す 願いの手ぬめ 酉の市

十一月、朝寒夜寒が募ってくる。

いろいろや壁の暖炉の火が恋しくなる、そんな懐旧の情も湧く季節だ。

三の酉のある年は寒いというが、今年はどっちだったろう。いずれにしろ不順だった気候も落ち着く頃か。

実りの秋の深まりを感じさせる市とあって、それにふさわしい見事な収穫物が、誇らしげな顔を揃える。そんな中でも、どっしりと大きな八つ頭が、印象に残っていると言う人も居るが、皆さんはどうだろうか。

ただの芋ではない。人の上に立つ頭領を意味する、カシラを名乗る縁起物なのだ。

取り引き成立、景気付けのご祝儀の手ぬめも、一層威勢良く、快く響こうというもの。

ましてや連れてくるわが子が、その名にちなんで頭にもなれるような、大人への成長を願う心も湧いてか、買って戻ってゆく親たちへの声援も込めて、熱の入ったエールの手ぬめなのだ。

さて、問題の絵だが、市の賑わいは出せそうもなくて、舞台を降り着いた家庭に移したのだが、いざ煮るとなるとやはり昔ながらのいろいろの鍋が、イメージされてしまう。

それに、くつろぐほどに自分たちの果たせなかつた分まで、わが子に託したい親心も、感じられるように思えたのだが……。

欲張って盛り込みすぎて、伝わり難くなってしまった句かもしれないが、どうかよろしく。



## 「Y.E.G.との出会い」

(株)AiHO 寺部 良洋

「Y.E.G.」の事をご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、ほとんどの方が「Y.E.G.」って何？と思われたのではないのでしょうか？

「Y.E.G.」というのは、Young Entrepreneurs Group (若き企業家集団) の頭文字をとったもので、日本商工会議所・青年部のことです。また同時に青年部のコンセプトでもある「若さ、情熱、広い視野をもった経営者」(Youth Energy Generalist) も表しています。

私は平成17年4月、地元の豊川商工会議所・青年部に入会し、現在に至っておりますが、その主な活動目的は、地域社会の健全な発展を図る商工会議所活動の一翼を担い、地域の経済的発展の支えとなり、豊かで住み良い郷土作りに貢献することです。

主な行事としては、5月に「豊川稲荷春季大祭 御輿渡御」、豊川市民まつり「おいでん祭」、8月には「豊川手筒花火」、11月には「縁結び交流会」、「豊川稲荷秋季大祭 御輿渡御」等で、その中で、企画・運営をしております。

内容を簡単にお伝えしますと、おいでん祭には、今流行の「よさこい踊り」のチームが約100組集結し、きらびやかな衣装で素晴らしい演舞を披露していただく祭で、大変盛り上がります。手筒花火はこの地「三河」発祥です。見たことがないという方がいらっしゃいましたら、是非見に来てください。きっと感動すると思います。

ちょうど本誌が発行される頃、11月9・10日の二日間、第8回ご当地グルメでまちおこしの祭典！「B-1グランプリ in TOYOKAWA」が開催されます(昨年は北九州市で開催、61万人来場)。

豊川市は人口18万人ですが、それをはるかに超えるお客さまが来ると予測されており、関係者は、交通機関、宿泊施設、安全対策等の準備に追われているところです。

これ自体は青年部主催ではないため、私自身が直接関わっている訳ではありませんが、地元開催ということもあり、約3,000人のボランティアの一人として参加させていただきます。

今回のB-1は別として、このようにいろいろなイベントに関われたのは、青年部に出会ったからだと思います。本当に多くの経験をさせていただいたことについて感謝しております。

青年部の活動においては、大変な苦勞もありますし、つらいことも多々あります。しかし、そんな苦勞を仲間と共に一丸となり乗り越えてきたことが、力となり、楽しさにもつながります。

本当に、新たな仲間との出会い、地元への貢献等も含めて、経験して初めて分かることがあります。経験したから、実感できることがあります。

あと1年半で青年部も卒業となりますが、最後までしっかり活動して行きたいと思っております。

地元の宣伝のようになってしまいましたが、最後に一言、豊川市には三大稲荷の一つであり、商売繁盛の神様である「豊川稲荷」もあります。こちらにも機会があれば、是非お越しください。



## 平成25年度第3回理事会報告

# 岡山にて、2年ぶりの移動理事会が開催

平成25年10月9日（水）、平成25年度第3回理事会が、岡山県・岡山プラザホテル「鶴鳴の間」にて開催された。

理事会に先立ち、渡辺会長より挨拶が述べられ、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

### ◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員がないことと退会会員の退会事由等について報告があった。

### ◆協議事項

#### ①関連団体事業の協賛について

- I「HOSPEX Japan2013」
  - II「ファベックス関西2013」
  - III「第64回外食産業フェア」
  - IV「2014中部パック」
  - V「第48回スーパーマーケット・トレードショー2014」
  - VI「JAPAN SHOP2014」
  - VII「最新・日本の食品機械総覧（2014～2015）CD-ROM版」
  - VIII「FOODEX JAPAN 2014」
- 上野副会長より、以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことで承認された。

#### ②2014年（平成26年）新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年通り、関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通りとした。

#### ◎2014年（平成26年）新春賀詞交歓会

開催日時：平成26年1月15日（水）16：00～

場所：ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 5階「ウィラード」

上野副会長より、主催者挨拶は工業会渡辺会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省および国土交通省にお願いすることとし、司会進行役を桑原総務委員長、乾杯の音頭を東京ガス(株)・村岡常務執行役員、中締めを中川副会長とすることが説明され、承認された。

#### ③平成25年度第4回理事会の開催について

##### ◎第4回理事会

日時：平成26年3月12日（木）13時30分～

場所：メルパルク東京・4階「孔雀」

以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。

### ◆報告事項

#### ○総務部（上野副会長）

##### ①第47回通常総会実施報告について

平成25年6月12日に開催された第47回通常総会について、本人出席者56人・委任状による者139人の計195人が出席したことが報告され、若杉専務理事より収支結果が報告された。

##### ②平成25年度団体PL賠償保険の加入状況について

60社が加入したことが報告され、若杉専務理事より「団体賠償責任保険制度に関するアンケート(案)」について説明された。

##### ③事務局の就業規則と諸規定の見直しについて

寺内事務局長より、事務局の就業規則と諸規定について、社会保険労務士の協力を得ながら見直しを進めることが説明された。



## ○財務部（細山副会長）

## ①財務状況について

平成25年9月までの収支状況の詳細が説明された。

## ○技術部（谷口副会長）

## ①適合機器登録業務について

新制度での機器登録が開始され、2社36機種の登録を行い、数社が申請準備中であることが報告された。また、JFEA業務用厨房設備機器登録規程の一部（申請書の記載内容）を更新したのでホームページ上で公開した旨が報告された。

## ②その他技術関連事項について

（一財）日本規格協会より経済産業省からの委託事業である「電気用品安全法の性能規定化に対応するJIS開発委員会性能規定化WG」および「JIS C 9335WG（業務用電気温蔵庫）」への委員派遣の依頼があり、技術委員会IEC対応WGからタニコー（株）・小出委員を派遣することとしたこと、（一財）日本ガス機器検査協会より「業務用ガス厨房機器検査規程」の改定を行うための委員派遣の依頼があり、オザキ（株）、（株）コメントカトウ、タニコー（株）、（株）フジマックおよび事務局が委員として出席することとした旨が報告された。

## ○広報部（中川副会長）

## ①第32回海外視察調査団派遣について

第32回海外視察調査団について、10月19日（土）～26日（土）に（株）井之上事務所・鈴木茂代表取締役社長のコーディネート、トップツアー（株）企画・実施により催行する運びとなり、イタリア（host2013、CINBALI社、IRINOX社、エレクトロラックス社）・スペイン（FAGOR社）等の視察を行う予定である旨が報告された。

## ②第14回厨房設備機器展の実施計画について

会期：平成26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）  
テーマ：「見て・触れて・新発見！」  
また、工業会ブース企画とオープンセミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

## ③2013年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査票依頼の現況およびアンケート項目の一部変

更について報告がなされた。

## ○資格部（若杉専務理事）

## ①平成25年度厨房設備士認定試験の実施結果について

平成25年7月12日に全国9会場で試験が実施され、1級受験者80人・合格者34人、2級受験者325人・合格者172人という結果が報告された。

## ②平成25年度後期技能検定（厨房設備施工）について

受検申請受付：

平成25年10月7日（月）～10月18日（金）

実技試験実施期間：各地区ごとに設定

学科試験：平成26年2月2日（日）

合格発表：平成26年3月14日（金）

以上について報告された。

## ○教育部（尾崎副会長）

## ①平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会について

各支部で平成25年10月7日（月）～平成26年2月3日（月）に、全国7会場で「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」をテーマに、女子栄養大学短期大学部・三好恵子教授を講師に迎えて開催する旨が報告された。

## ②平成25年度厨房設備通信教育「設計レイアウト作成未経験者向け講習会」の開催について

平成25年度第34回厨房設備通信教育で、11月7日に東京に会場を設け、初級コース受講者を対象とした設計レイアウト作成未経験者向け講習会を開催する旨が報告された。

## ○その他

## ①海外展開に関する検討について（Going Global）

肥田理事より、現況について報告された。

## ②平成25～26年度主要事業スケジュール

若杉専務理事より、スケジュール案が説明された。

## ③東京ガス（株）からの企画提案について

若杉専務理事より、厨BO！SHIODOME「フランス三ツ星レストランの料理」体験会について説明がなされた。



## 会員の広場

### (株)エフ・エム・アイが新商品発表会を開催



東京本社テストキッチンで開催

10月17日から18日にかけて、(株)エフ・エム・アイ(関西支部)が、東京本社テストキッチンで、新商品発表会「神谷町グルメ劇場」を開催した。

テストキッチンは、「コーヒー&ビバレッジ」「下処理」「調理」「ジェラート&アイス」「お菓子」の5種類のコーナーに分けられており、同社の擁する10人のシェフ・パティシエ・バリスタが一堂に会し、訪れた参加者に、チンバリー、カーティス、メリーシェフ、テイラーなどの一杯取りコーヒーマシンや海外厨房機器の新商品のデモンストレーションを行いながら、スイーツやコーヒーの試食を参加者に勧めていた。 [工業会事務局 花田政孝]

### 関連団体情報

### フードセーフティジャパン2013が開催



工業会会員企業も多数出展した

(一財)食品産業センターと(公社)日本食品衛生協会主催の「フードセーフティジャパン2013」が、工業会協賛により開催された。これは「食の安全・安心の設備・技術・システムの専門展」をうたう、製造管理システム・検査、分析、衛生対策、品質管理、フードディフェンスなどの食の安全技術が一堂に会する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

各種セミナーの他、会場には「汚染対策技術ゾーン」「受託検査マッチングゾーン」「食品製造プロセス支援ゾーン」等が設置され、来場者の注目を集めていた。

9月25日から27日にかけて、東京ビッグサイトで、

[工業会事務局 花田政孝]

### 工業会だより

9月21日～10月20日

10. 8 平成25年度第2回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、岡田、小松、近藤、陶山、中根、橋本、沼田、和中各委員、茨木代理(内田委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(機械振興会館B3-7)
10. 9 平成25年度第3回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(岡山プラザホテル4階・鶴鳴の間)
10. 17 平成25年度第1回通信教育委員会。尾崎

委員長、清水副委員長、石崎、中橋、関根、大山、左海、大下、三上、小西、湯浅各委員、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)

#### ■本会に対する代表者の変更

ホバート・ジャパン(株)大阪支店(関西支部)  
[新] 田名網 祐貴 大阪支店長



## 厨房設備に附属する排気ダクト等の 運用基準の改正の周知について

平素より、消防行政にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、当庁では近年増加する飲食店からの火災を低減させるため、平成23年度に飲食店の厨房設備に係る火災予防対策等検討部会（部会長 東京理科大学工学部建築学科 倉淵隆教授）等を設置し、「排気ダクトの維持管理に必要な点検口に係る指針」等の火災予防対策を検討してきたところです。

引き続き、平成24年度には厨房排気ダクトの安全措置に関する実験を行い、排気ダクト等の風量・風速の低下により排気ダクト内へ延焼し易くなること等が明らかになりました。

今般、排気ダクトに設ける点検口の設置場所等と排気ダクト等における風量・風速等について、当庁の運用基準を別記のとおり平成25年10月8日より改正することとしました。

お問合せ先：予防部予防課火気電気係 五十嵐 辻岡 TEL：03-3212-2111 内線 4782 4787

(別記)

### 厨房設備に附属する排気ダクト等に係る運用基準

#### 1 趣旨

当庁は、平成23年度に部外者を交えた委員会及び平成24年度には実大規模の火災実験により、飲食店の厨房火災低減に向けた火災予防対策を検討してきました。

この度、火災予防条例（昭和37年東京都条例第65号。以下「条例」という。）第3条の2第1項に規定する厨房設備に附属する排気ダクト等の清掃の重要性及び風量、風速の低下により排気ダクト内へ延焼しやすくなること等が明確になりました。

このことから、排気ダクト等に係る運用基準を改正するものです。

#### 2 天蓋に係る運用基準

特定不燃材料以外の電気配線や活性炭等は、天蓋の内側に設けないこと。

#### 3 排気ダクトに係る運用基準

(1) 条例第3条の2第1項第4号で規定する「清掃ができる構造」とは、次によること。ただし、次の施工方法と同等と認められる構造等の場合は、これによらないことができる。

##### ア 排気ダクトに点検口を設ける場合

排気ダクトの点検口の位置は、わん曲部（120度以内）の部分、及び直線部分に設けることとし、直線部分に設ける場合は、次により設置すること。

(ア) 円形の排気ダクトの場合は、概ね2mの範囲内で点検口（概ね400mm×250mm）を設置すること。

(イ) 角形の排気ダクトの場合は、次により設置すること。

##### a 排気ダクト内に進入して清掃をする場合（概ね500mm×300mm以上）

概ね7～8mの範囲内に点検口（概ね450mm×450mm）を設け、作業員の荷重に耐えられるよう、支持部は排気ダクト自体の重みに300kgを加えた重量に耐えられる構造とすること。

##### b 排気ダクトの外から清掃する場合

概ね2mの範囲内に点検口（概ね400mm×250mm）を設けること。



#### イ 排気ダクトに点検口を設けない場合

接続部をフランジ接続等により取り外し可能で、かつ、接合部の気密性が確保できる構造とすること。

排気ダクト内が清掃可能な場合であれば、ア及びイの施工方法を組み合わせることができる。

また、点検および清掃のために天井・壁等に設けた点検口（概ね450mm×450mm）から排気ダクト及び排気ダクトの点検口へのアクセス経路として、断面積が概ね450mm×450mmの空間を確保できるよう適宜な位置に天井・壁等の点検口を設けること。

なお、排気ダクトの点検口は気密性を有し、かつ、容易に開口しない構造とすること。

また、点検口の周囲は、障害となる物を存置しないよう維持管理すること。

(2) 特定不燃材料以外の電気配線や活性炭等は、ダクト内に設けないこと。

(3) 条例第3条の2第1項第2号ハに規定する「金属以外の特定不燃材料で有効に被覆する部分」とは、ロックウール保温材（JIS A 9504によるもの。以下「ロックウール保温材」という。）又はけい酸カルシウム保温材（JIS A 9510によるもの。以下「けい酸カルシウム」という。）若しくはこれと同等以上の特定不燃材料で、厚さ50mm以上で隙間なく被覆する部分又はこれと同等以上の安全性を確保できる措置を講じた部分をいう。

(4) 風量調節装置（ダンパー等）が設けられた場合、排気ダクト内の風量が、有効換気量（「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」等により算定されるもの）における適正な範囲外とならないよう、風量調節装置の操作部にむやみに操作しない旨を表示すること\*。

\*当該基準については、条例上の規定はないが、火災予防上の必要な措置として定めたもの。

#### 4 グリス除去装置に係る運用基準

(1) グリスフィルターを使用するグリス除去装置は、排気中に含まれる油脂分を75%以上除去することができる性能を有し、その性能を維持できるようにすること。

(2) グリスエクストラクターは、排気中に含まれる油脂分を90%以上除去することができる性能を有し、その性能を維持できるようにすること。

**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



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

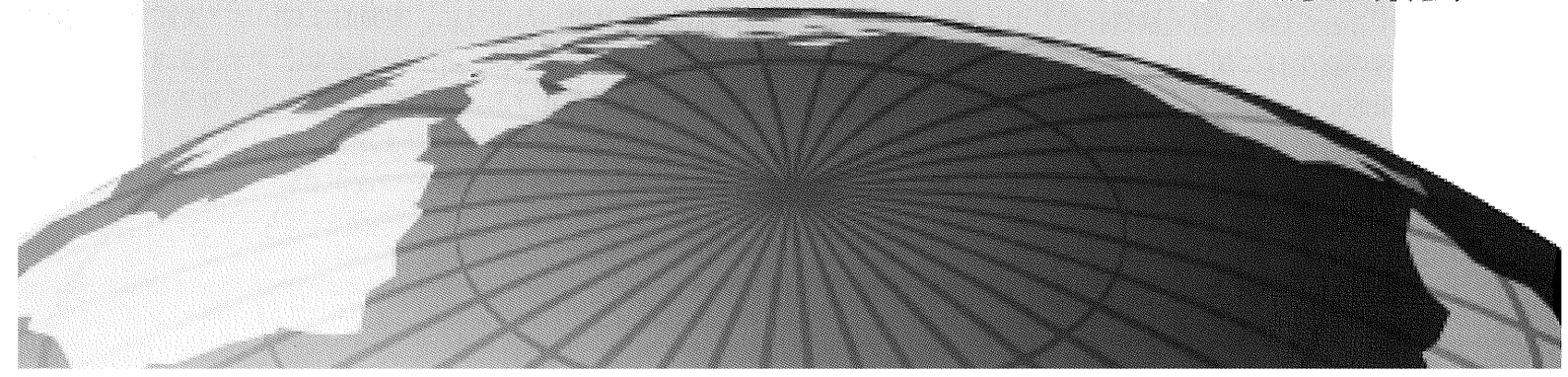
## 厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

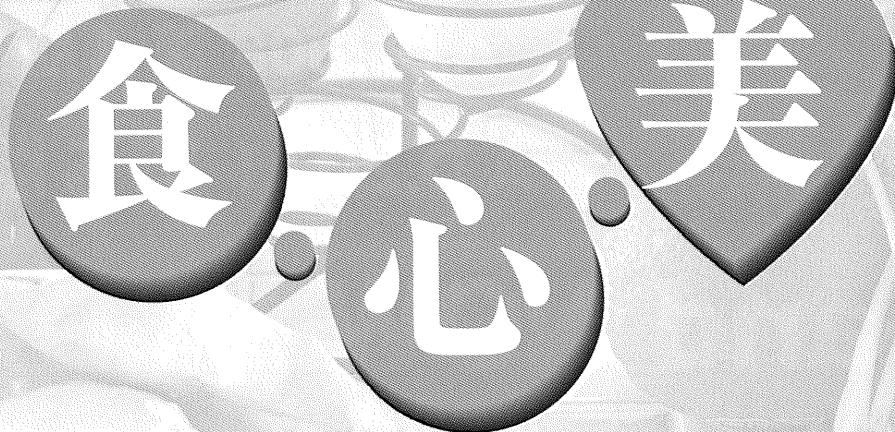
一般価格：8,400円 / 会員価格：6,300円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会





# Essay 小倉朋子の



## 第5回 嗅覚についてPart2

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### 豆を選ばないと、 珈琲で眠くなる？

何年も前に交際していた女性が当時付けていた香水。その香水の香りを嗅いだ途端に、記憶の彼方だった彼女の顔も声も話した会話までもが走馬灯のように思い出された。そんなご経験ありますか？

嗅覚の記憶力は五感の中で突出していて、10年以上も覚えているのだそうです。それは、嗅覚の中枢と記憶の中枢が脳の中の近い場所に位置していて、脳と直結しているからだとか。

だとすれば、飲食店は顧客作りの戦略として、嗅覚を利用することもできます。例えばその店の看板メニューが餃子だとして、その餃子の匂いがするオリジナルグッズを作り、お客へ販売するか土産にする。匂いを嗅ぐごとに、家に戻ってからも、何度も店の味を思い出すこととなります。五感の中で、嗅覚は視覚に続き食欲に刺激しますから、匂いを思い出すことが「食べたい」購買行動を引き起こさせます。顧客の誕生日に割引クーポン券をDMで送るよりも効果的かもしれません。餃子やカレーなど、匂いが強い料理がその店の“ウリ”にないとききそうもありませんが、2次的運動性の戦略もあり得ます。店

自体にほのかな香りを流しておき、土産には店の香りを付けておくことで、自宅に戻り、店の香りを思い出すことで、料理の匂いを思い出させるのです。かなり無理もありますが、きちんと訴求できるように開発すれば可能かもしれません。

脳の中枢に近いので、匂いは脳で判断しています。嗅覚が脳の動きやメンタルとも関係が深いのはそのためです。視覚や聴覚は、「正誤」や「善悪」を判断しますが、嗅覚ではそれはできません。あくまでも嗅覚の判断は「好き嫌い」しかできません。個人的な好みは9割を占めているのです。

例えば豚骨ラーメンが好きな人にとっては、その香りは「そそられる」匂いですが、好きではない人にとっては「しつこい」匂いにもなり得ます。飼い主にはまったく気にならないペットの匂いも、他人からしたら嫌な匂いです。普段の日常生活で嗅いで馴染んでいる香りや、自分が好ましく思っているものから発していたら良い匂いを感じてしまうのです。それは、先月書いたように、突発的な匂いは“異質”“危険”と捉えて警戒し、拒否反応を起こすからです。嫌な匂いも日常化すれば、危険と認識しなくなるので、意識がなくなります。ですから、自分の好ましい香りを嗅ぐ行為は安心感につながり、ストレス軽



減に効果があるといわれるのです。

珈琲は香りを楽しむ飲料として知られ、眠気冷ましに珈琲、リラックスしたいので珈琲……などとメンタルや身体への効果を期待して飲まれることも多い飲料です。ところが杏林大学医学部教授で医学博士の古賀良彦氏の調べによると、コーヒーを嗅いだ後の脳のリラックス効果を表す $\alpha$ 波の数値が、コーヒーの豆の種類によって異なるのだそうです。豆の種類によっては水道水の匂いを嗅いだ時と同じ数値で、ほとんど $\alpha$ 波は出ないのだとか。リラックス効果の数値が高く出たのはブルーマウンテン、ガテマラなどで、一方、ブラジルサントスやマンデリンでは、リラックスとは真逆の頭の集中力アップの数値となったそうです。飲まなくても香るだけで効果があるということですが、眠気冷ましのつもりで飲んだコーヒーがリラックス効果の高い種類の豆であれば、逆効果ということもあり得る訳ですね。

食品は多種の香りからできていて、世の中の食品から発する匂いの種類は、約20万~40万種類もあるといわれています。牛肉は600種類、豚肉281種類、鶏肉は183種類の香りで構成されていて、その種類の量や比率は、肉の産地やブランドごとに違います。匂いの配分比率を少し変えるだけでも食品の味は違うと感ずるので、香りの値を分析することは消費者訴求商品開発につながりますし、メニューというものは、無限に生み出せるわけです。

例えば「だし巻き卵」。私は甘い砂糖の香りの卵焼きはあまり食欲をそそられず、出汁の香りのだし巻きに「おいしそう」と思います。しかしおそらく甘いだし巻きを好む人にとっては、逆なのでしょう。また、卵焼き専用の焼き器で焼いた香りとはテフロン加工の焼き器で焼いた香りは違いますし、蒸籠で蒸した香りとはステンレスの鍋で蒸した香りとも異なり、私の食指に影響します。

私たちが食べ物の「食べ頃」が分かるのも、香りがあるからです。バナナの食べ頃、肉じゃがの味の沁みている頃合い……。食べ頃の判別は、視覚と嗅覚を合わせて判断するのですが、それはすべてその人のそれまでの経験値です。玉ねぎのソテーで、いつか「柔らかくなっている」判断になるかといえば、色が薄透明で甘い香り変わった時。そういう意味でも、調理経験が乏しい場合は食べ頃というものも分からないので、自分がどういった好みでどんな物に対しておいしさを感じる傾向にあるのかの判断も乏しいともいえるでしょう。やはりグローバル社会の現代では、職業の職種にかかわらず食体験は多い



方が良いように思います。

外見では火が通っているように見えても、いざ割ってみると中はまだ生焼けだったりもするポークソテーやトンカツに比べると、焼肉は肉料理の中で、「食べ頃」の判断が付きやすいといえます。これは焼肉特有の匂いがあるからです。食べ頃になると匂いが強くなりますし、そのまま焼き過ぎると焦げ目の匂いに変化するので焼き過ぎの判断もできます。

風邪をひいて鼻が詰まっている時に食べたものは、「味がしない」と表現します。これは正しくは“風味”がないということです。風味とは食べ物だけに表現する言葉で、まさに香りを味わう意味になります。人間は、この風味と、味覚で味わう事実上の“味”を合体させてその食品の「味」だと判断しています。

厨房機器においても、味や食感だけでなく嗅覚にも刺激させる機器がもっと開発されたなら、メニューバリエーションも広がるのではないのでしょうか。

また、私たちは香りと、その香りを発したものを一体化させてイメージするそうです。例えば人の香水の匂いが良いと思ったら、「あの人って、いい香り」などと、表現してしまいます。また、香りが印象深い食品に対しては、味がしなくてもその香りに関係した“味”を感じてしまいます。例を挙げれば、インドカレーによく使われるガラムマサラという香りスパイスを入れた料理を食べると、その料理にカレー粉や辛味成分がまったく含まれていなかったとしても「カレー味」を感じてしまい、「辛い料理」だと認識してしまうのです。このように、私たちは、香りとその他を連動させて一体化させて考える傾向がありますので、売れる商品作りにもヒントが多々隠されています。



## 強力! 厨房の鉄人への道

第5回

# 厨房計画と建築・設備

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

これまで良い厨房を作るためには、厨房機器そのものとその配置計画並びに運営計画が重要であることをお伝えしてきました。さらに、重要な要素として、厨房における「建築仕上げ」並びに「付帯する設備」があります。言葉を変えるならば、建築・設備の良し悪しが良い厨房になるかどうか大きく関わっているといえます。そこで、今回は厨房計画と建築・設備というテーマで、考えてみたいと思います。

### はじめに

厨房の建築・設備について、まずテーマとしなければならぬのは、「ドライ厨房」という言葉です。そもそもこの言葉は、日本において作られた言葉です。したがって、外国に行って「ドライ厨房」と言っても、何のことを言っているのか理解してもらえませんし、「セミドライ厨房」「ウェット厨房」なども同様です。明確な定義もありません。

以前から私もさまざまな場で、この言葉についての疑問を提示させていただいていますが、まだまだ言葉が独り歩きしている感が否めません。ただ、少なくとも「床に水をまったく流さない厨房」という誤解については、最近かなり改善されて来ているようですが、まだ設計事務所の先生にはドライ仕様とか乾式とかいって、防水しないと、床排水は設けないなどと言っておられる方がいらっしゃるのも事実です。

7月号の本連載でも書かせていただきましたが、

「ドライシステム」とか「ドライ厨房」という言葉をあえて使うならば、本来の意味は、厨房で作業をしている時には、厨房室内の床、壁、天井をできるだけ乾燥させた状態にしておこうというものです。重力がありますから、天井や壁に付いた水分も最終的には床に集まって来ますから、床のことばかりに注目されているかもしれませんが、本来は壁や天井についても配慮をすることが必要です。ここでは、「ドライ・オペレーション・システム」という言葉で表現したいと思います。

そもそも、厨房は調理作業を行う所ですから、作業場が汚れることは当たり前です。重要なことは、清濁分離が行えるかということです。そのため、作業終了後は、水や湯と薬剤を使用して汚れを落とし、水気を取り除き乾燥させておくことが必要となります。したがって、容易に洗浄したり、乾燥させたりすることを可能にする床、壁、天井の仕上げ材や仕上げ方法を採用しておくことが重要です。もちろん、十分な換気設備を用意しておくことも重要です。当然、厨房機器においても床や壁に水跳ねしにくい構造にするといった使用上の工夫も必要になります。

また、大量調理施設設備衛生管理マニュアルでは床勾配を設けるように記載されていますが、これも床を乾燥しやすくするためです。しかし、厨房内で働く人たちへの作業環境が日本より重視されている欧米では、床勾配はほとんどありません。床の傾斜が作業者の足首に負担をかけるからです。その代わりに、機器を壁掛け式にしたり、移動式にしたり、コンクリートベースを設けて機器下に水が入らない



ようにして、床洗浄を容易にし、床の清掃性を高めています。

「ドライ・オペレーション・システム」の目的は、調理作業中の衛生的な部分と非衛生的な部分を明確に分けることであり、その方法は、食品を洗浄した後の汚水、機器や容器を洗浄した後の汚水、調理作業中にこぼれた水分などを床に流さず、排水管に直接排水することで実現が可能となります。そのため、衛生面と作業効率という点から以下のようなメリットがあります。

- 1) 床からの跳ね水による食品の汚染の心配が少なくなる。
- 2) 床が滑りにくくなるため、作業者が活動しやすく疲労が軽減される。
- 3) 湿度が上がりにくくなるため、天井、壁などにカビや腐敗菌が繁殖しにくくなる。
- 4) 不快指数も上がりにくくなるため、作業効率が上がります。

飲食施設において、厨房は商品を生み出す場所であり、フードビジネスの「要」となる場所です。

「良い厨房」と言われるためには、①作業オペレーション上の機能②衛生管理上の機能③作業環境向上のための機能などが、満たされている必要がありますが、①については運営者によって同じ厨房でも見方は異なるかもしれません。しかし、②③については、どこまで追求するかは別にして、求められることに大差はないでしょう。

## ■ 厨房内の建築仕上げ

まず、厨房における建築仕上げについて、以下に検討されるべきことを列挙して行きます。

### 1. 厨房の床仕上げ

- 1) 高圧床洗浄機・床用クリーナーによる洗浄が容易であること。
- 2) 床洗浄後の乾燥が容易である（速乾性の床材料）と共に、耐熱性、耐酸性、耐アルカリ性、耐久性のある素材であること。
- 3) 作業者が足を滑らせて怪我をしないように、床の凹凸はなく、ノンスリップ材料であること。
- 4) 適切な水勾配を設けられていること。



写真1 床仕上げ事例（タイル仕上げ）／日本



写真2 床仕上げ事例（シート仕上げ）／日本

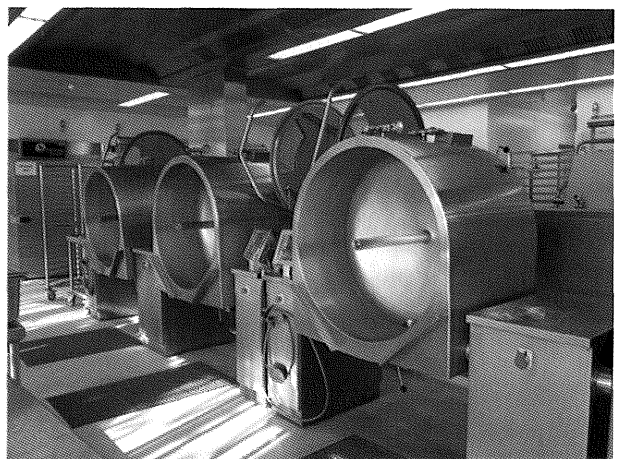


写真3 床仕上げの事例／フランス

※水勾配は2/100程度が適切とされているが、実際の仕上げを見ると結構適当に仕上がっている場合が多く見受けられる。そういう点でも、厨房作業者の負担を考えると限りなくフラットで仕上げ、機器の足元の清掃をしやすくする方が、個人的には望ましいと思う。

- 5) ケトルやブレーシングパン周辺の床は、反転する際に飛散する排水に対応するため、下げて施工することがあるが、清掃しにくい角部ができやすいので、排水量と飛散カーブを考慮した排



水溝を設けて床はフラットに仕上げること。

## 2. 床排水設備

- 1) 排水溝はできるだけ短くし、できるかぎり局所排水とすること。

※排水溝を設けた場合、排水溝内部は底部と立ち上がり部はR仕上げとし、排水に必要な勾配を設けることが重要。

- 2) 床洗浄の排水量に見合った排水溝・排水枡の設置すること。
- 3) 排水溝・排水枡と床面に段差や隙間が生じない

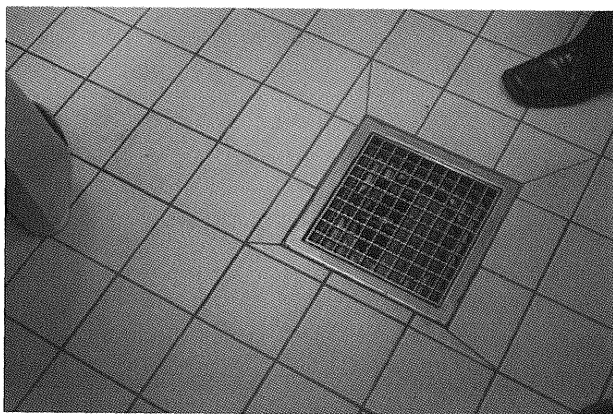


写真4 床排水事例 (排水枡) / ドイツ

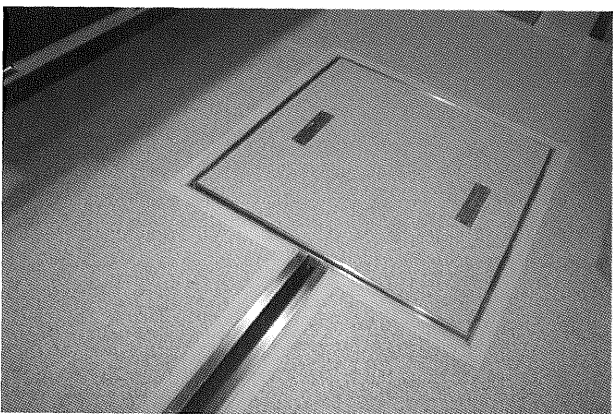


写真5 床排水事例 (化粧蓋とステンレスピット) / 日本



写真6 床排水事例 (排水枡とステンレスピット) / ドイツ

ようにすること。

- 4) 大規模な厨房では、エリアごとに排水溝の設置し、相互汚染を防ぐこと。
- 5) ステンレス仕上げの排水溝、排水枡を採用するが望ましい。
- 6) グレーチングは、スリップ止め付きとし、床材と同材料で仕上げること。  
※床材と同材料で仕上げるのが困難な場合でも、グレーチングは、最低限SUS製ノンスリップタイプとし、排水溝を流れる排水から湿気が厨房内に拡散しにくいように、隙間の細かいものとするのが望ましい。

## 3. 厨房の壁仕上げ

- 1) 床から少なくとも1mまでは、洗浄可能な耐水性のある材料で仕上げること。
- 2) 清掃性を良くするために、床からの壁面立ち上がり部は、R仕上げとすること。
- 3) 移動台やカートを多用する厨房においては、コーナー部分には必ずバンパーを設けること。

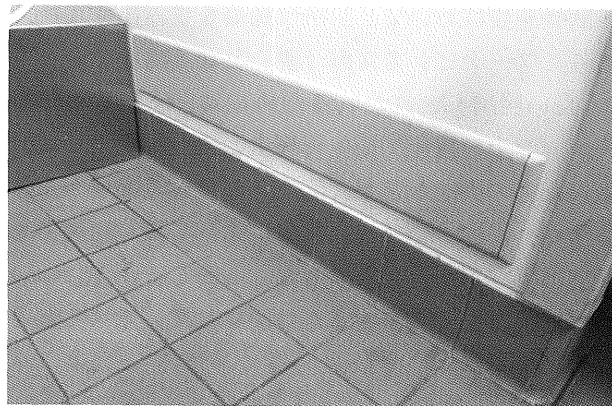


写真7 壁面保護バンパー / 日本

## 4. 厨房の天井仕上げ

- 1) 埃が堆積しにくいように、平滑な仕上げであること。
- 2) 照明機器は天井内埋設型を採用すること。
- 3) 天井からの各種配管や配線は、天井との隙間を目張りした上で、SUS製のカバーで覆い、配管や配線が露出して、埃だまりや清掃しにくい場所を作らないようにしておくこと。
- 4) 天井換気システムの採用 (前提条件として、十分な天井高が必要)  
※換気・空調・埋込照明が一体化しており、照明をさえぎる排気フードがなくなるため、照明に対する死角が少なくなり、作業性が向上





写真8 天井仕上げ事例（天井換気システム）／日本

するだけでなく、異物混入などの食品衛生上もメリットがある。

※換気方式も置換換気方式が採用されており、従来の清濁混合排気方式より厨房内衛生並びに作業環境の改善に貢献できる。

## 5. ドア（建具）

- 1) 防火のための耐熱素材であること。
- 2) 交差汚染を防止するためにも、自動開閉ないし手を触れず開閉できる構造であること。

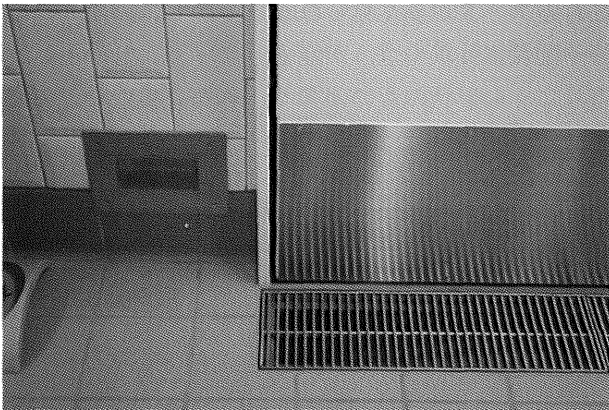


写真9 自動ドアとフットスイッチの事例／日本

## 6. 窓（採光）

- 1) 厨房作業者の快適作業空間を創造する点から、特に大規模な調理施設においては、窓を設置し、できれば自然光を取り入れること。  
※ 人工照明を軽減し、省エネにもつながる。

### ■ 厨房機器の据付方式と建築仕上げ

厨房機器の据付方式には、以下の設置方式があります。床清掃をいかに容易にするかが、重要なポイントになります。それぞれの特徴は以下の通りです。



写真10 自然光を取り入れた採光の事例／ドイツ



写真11 自然光を取り入れた採光の事例／フランス

### 1. フロアスタンディング工法

最も一般的な据付方式で、機器下の清掃スペースに最低でも150mmのスペースを確保することが基本となります。機器下の清掃スペースが確保されないものについては、キャスターを付けて移動式とすることが望ましいといえます。

また、すべての機器にキャスター取り付け、移動式として清掃性を確保する場合があります。

### 2. ベース置き工法

厨房機器の脚部を取り除き、床から一体仕上げで立ち上がらせたコンクリートベースの上に機器を設置する方法です。清掃しにくいとされる機器下部のスペースをなくすという点においてはメリットが大きいです。また、床面とコンクリートベースの立ち上がり部はR仕上げとすることは当然です。しかし、厨房機器の底面の仕上げ方法とコンクリートベースの上面部の仕上げ精度によっては、不必要な隙間が生じ、不衛生な箇所が出来上がる可能性があります。厨房機器の金物で塞ぐ必要が生じます。厨房機器製作方法やコンクリートベースの仕上げ方にお





写真12 ベース置き工法の事例／ドイツ

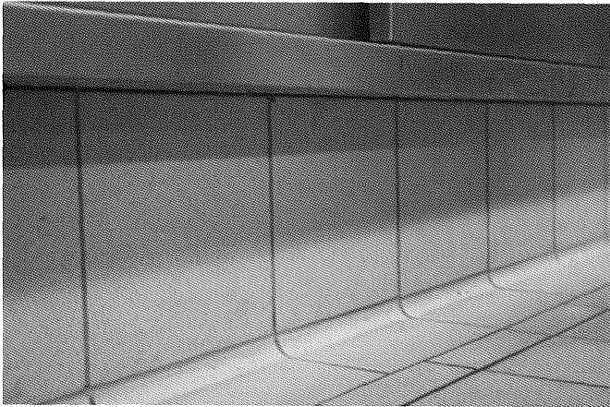


写真13 コンクリートベース部の詳細／ドイツ

いて、事前に協議調整しておくことが必要です。

### 3. 壁掛け工法

厨房機器を壁面に取り付けたフックに引っ掛けるようにして、片持ち梁のように支持固定する設置する方法です。その際の壁面や機器を引っ掛けるフックには、機器重量を支えるに十分な強度を持たせる必要が求められます。床面には清掃を妨げるものがないため、清掃性は極めて優れています。

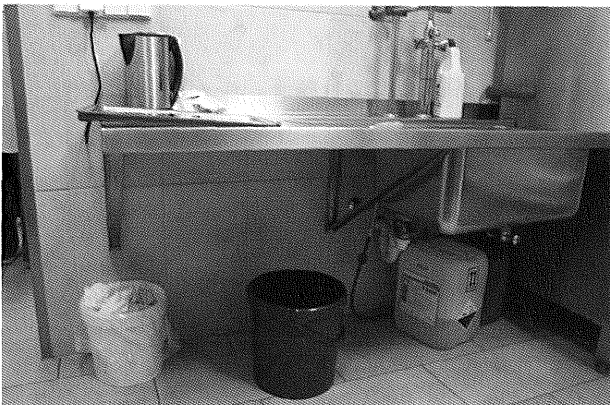


写真14 壁掛け工法の事例／ドイツ

### 4. ブリッジ工法

1カ所または2カ所の脚部の上に調理機器を取り付けた厨房機器。最近のアイランド型のコンセプトキッチンに採用されています。機器下の脚部がすっきりとしており、清掃性に優れているのはもちろんのこと、配管類が脚部に取りまとめられるため、メンテナンス性にも優れています。

しかし、1カ所または2カ所の脚部で機器の荷重を支えているため、建物の床耐荷重の問題をクリアして行く必要があります。

## 付帯する設備

付帯する設備についても、建築仕上げと同様に、検討されるべきことを列挙していきます。

### 1. ユーティリティ・ディストリビューション・システム

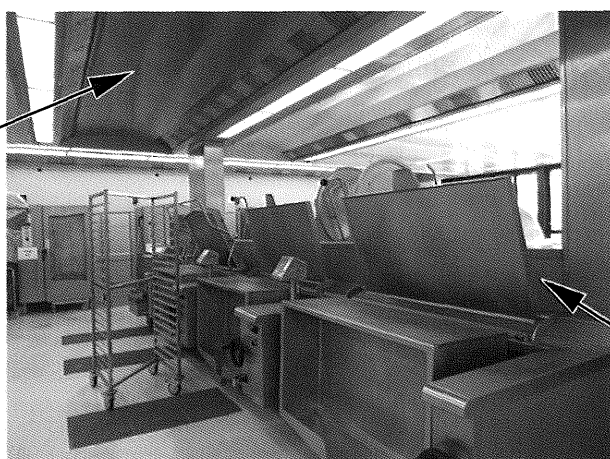
最近では、メンテナンスの点から機器への各種配管配線を壁面や床面に埋設することが敬遠されており、そのため、天井から露出し、壁面に沿って施工されるケースが多く見られる。しかし、露出した配管や配線には埃やゴミが溜まりやすく、しかも拭き取りにくい形状のものが多く、不衛生になりがちです。



写真15 壁掛け工法の事例／オーストリア



天井換気システム



UDS／ユーティリティ・  
ディストリビューショ  
ン・システム

写真16 壁掛け工法の事例／フランス

したがって、それら配管配線にはSUS製の化粧カバーで覆われたパイプスペースを必要各所に準備して対応することが求められます。

さらに、一歩進めた方法としては、UDS（ユーティリティ・ディストリビューション・システム／設備分配システム）を採用することがあります。

機器を壁面に設置する際には、壁面をUDSでふかし、天井から配管や配線を落としてくるスペースと壁面を横引きするスペースを確保し、各種配管配線を収めます。また、アイランドタイプで設置する場合も同様に背中合わせに設置した機器の間に、天井から配管や配線を落として来るスペースと壁面を横引きするスペースを確保し、各種配管配線を収めます。

## 2. 手洗器

最低でも交差汚染を防ぐために、非接触型の水栓を採用するとともに、給湯が利用できることが望ましいといえます。さらに、洗った手の水分を取り除くための使い捨てのペーパータオルまたは乾燥装置と殺菌設備を備えておくことも重要です。

## 3. フード照明

フード内照明器具は、消防法によりその仕様が決められているが、異物の発見や混入防止のために十分な照度を確保する必要がある。そのためには、排気フードの形状を確認し、取り付け位置と個数を十分に検討する必要がある。照度としては400lx以上を確保することが望ましく、最低でも1mごとに1灯が目安となる。最近ではまだ多くは普及していないものの、LED照明も発売されている。

## 4. グリーストラップ

厨房から発生する食物残渣や廃棄物を含む排水は、グリーストラップ等の処理設備を経由して排水しなければなりません。また、グリーストラップは、一定の時間をかけて通過することで、油脂分やスカムを分離沈殿させていく装置なので、流入量にあったサイズのものを選定する必要があります。流入量とグリーストラップの容量がマッチしていないと、流出されるスピードが速くなり、十分に分離沈殿されないまま排水管に流れ出てしまう可能性があります。

また、バイオ、酵素、オゾンといったものグリーストラップに投入し、油脂分などを分解するものもあるが、これとって決定的なものはないように思われる。グリーストラップにエアーを吹き込むものなどは、せっかく分離沈殿させるための装置なのにそれを妨げているに他ならない。

基本的には、内部を定期的に清掃する必要があり、内部の清掃性の高いものを採用し、その周辺には作業スペースを確保しておくことが求められます。

できれば、設置場所も清濁分離の観点から厨房外に設置されることが良いと思われる。

## 5. 空調換気

厨房内の燃焼廃棄物や洗剤から発生する薬剤成分を含む揮発蒸気の排出などのために、空調換気は重要な設備です。一般的に採用されている外気をそのまま給気として取り入れ、厨房から発生された燃焼廃棄物や熱を排出する方法では、厨房内の衛生面から求められる温湿度と作業環境を向上させようという事は、まず不可能と言っていいと思います。省



エネという観点からお勧めできません。排気フードのそばでエアコンの吹き出し口を設け、厨房内の温熱環境を緩和しようとするも行われていますが、排気フードへ導く排気の流れをかき乱し、厨房内に逆流させている傾向があります。昨年、某メーカーのフランスにある研究所で実演して見せてもらった経験があります。

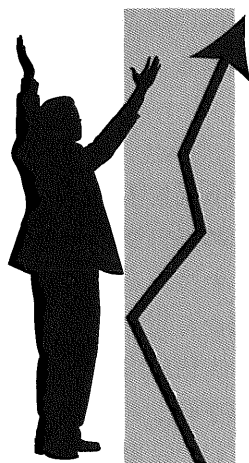
厨房内の衛生面から求められる温湿度と作業環境を向上させるためには、まず空調された空気を厨房内に導入しないと実現は難しいと思われます。しかし、排気フードでそれらを排出してしまうことを考えると、省エネという観点からは排気量を必要最低限にしないと時代の流れに逆行してしまいます。そのためには、効率の良い排気システムにより最小

限の排気量を実現し、給気には空調された空気を取り込むことが重要ではないかと思えます。そういった点から置換換気システムや局所排気システムは効果的でないかと思えます。

## ■おわりに

内容的には不十分なところもあるかと思いますが、「良い厨房」を実現していくための建築仕上げ並びに付帯設備について、書かせていただきました。言葉足らずの所もあり、うまく意図が伝えられていないかもしれませんが、厨房施設の建築仕上げと付帯設備に関して読者の方に問題提起することができましたら幸いです。

# 楽をして、 売上アップ？



(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん！ 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？ 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像をお送りください！

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

**貴社の新製品を全国誌で御紹介！**



## 図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	※2014年4月1日より消費税が8%に増税されるため、月刊厨房の定期購読価格は下記の通りとなります(税・送料込)。		
〃 (年間)		一般 (年間)	一般 (半年) 設備士 (年間)
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	●2013年12月号開始	¥5,136	¥2,544 ¥3,208
	●2014年1月号開始	¥5,148	¥2,556 ¥3,216
	●2014年2月号開始	¥5,160	¥2,568 ¥3,224
	●2014年3月号開始	¥5,172	¥2,580 ¥3,232
	●2014年4月号以降	¥5,184	¥2,592 ¥3,240
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
<b>合計金額</b>			<b>円</b>

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的:  厨房設備士資格受験  厨房設備施工技能士資格受験  その他

会社名: 電話: FAX:

送付先: 〒

氏名: 部課名:

厨房設備士登録番号:

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

### 注意事項

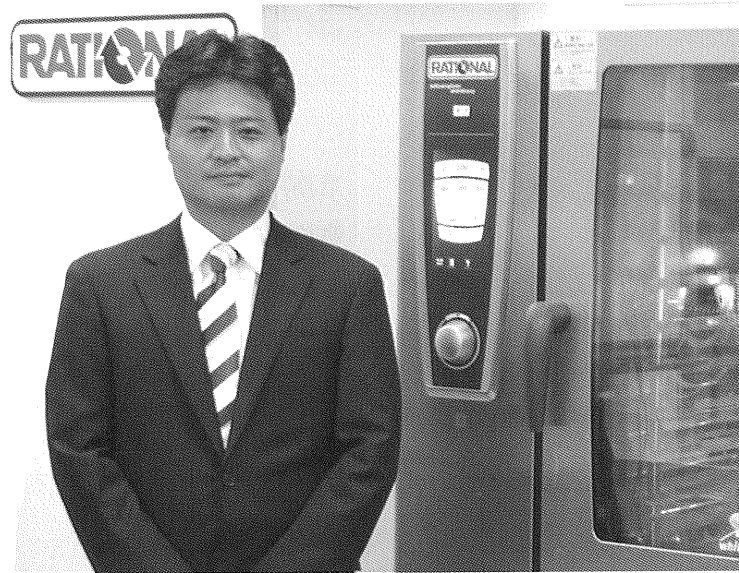
- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- \* 定期購読での途中解約による返金は行っておりません。ご了承ください。

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

## 株式会社ラショナル・ジャパン

支 部	会員No.
関東	1096

革新的な次世代型スチームコンベクションオーブンで成長。  
創立20周年を迎え、拡大を続ける「料理人の企業」。



代表取締役社長  
納土 弘史

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

(株)ラショナル・ジャパンは、世界で初めてスチームコンベクションオーブンを開発したドイツRATIONAL社の子会社として、1992年8月に設立

されました。RATIONAL社としては、1991年に設立したイギリスに次いで2番目に古い海外法人です。当初は社員わずか4名、年間販売台数100台というスタートでした。

1997年に世界初の湿度コントロール機能を搭載したスチームコンベクションオーブン「ClimaPlusCombi (クライマプラスコンビ)」が発売されると業績が飛躍的に伸び、さらに2004年に世界初の全自動調理機能を搭載した「SelfCooking Center (セルフクッキングセンター)」、2011年に驚異的なパワーと効率性を誇る「SelfCookingCenter whiteefficiency (セルフクッキングセンター・ホワイトエフィシエンシー)」と、常に業界をリードする革新的な機器を発表し続け、順調に成長を続けて参りました。販売先も設立当初に主であったホテルやレストラン、病院、福祉施設の他、現在ではスーパーマーケット、食品工場、製菓店、六次産業などにも販路を拡大しています。



創立20周年を迎えて





同社は参加型調理実演会「ラショナル・クッキングライブ」を多数行っている。

——提供している製品・サービスについて  
 お願い致します。

弊社は、スチームコンベクションオーブンのパイオニアで、2011年に開発された「SelfCookingCenter whiteefficiency」は、従来のスチームコンベクションオーブンの課題であった「焼きムラ」をより解消し、幅広い料理で高品質な調理を可能にした商品です。しかも、簡単な操作で食材の量や状態にかかわらず、いつも同じ仕上がりに調理することができます。従来の調理機器に比べて少ないエネルギーで調理できる効率も、厨房における大きなメリットです。弊社は、自らを機械メーカーとは位置付けず、世界に250人以上のシェフを擁した「料理人の」企業として、料理人の皆さまのために最も有益になるソリューションを提供することを理念としております。

——貴社のセールスポイントについて  
 お願い致します。

まず、商品の優位性です。「SelfCookingCenter whiteefficiency」は、高品質な料理を簡単な操作で、しかも時間、エネルギー、水、スペース、食材といったあらゆる資源の効率を最大限に引き出します。二つめに、確立した営業とアフターフォロー体制です。「ラショナルクッキングライブ」で商品のメリットをご体感いただき、ご購入後も365日お電話で調理や使用方法のご相談にお答えする「シェフライン」、無料勉強会の「アカデミーラショナル」といった弊社商品を安心して、より使いこなしていただくアフターフォローの場を提供させていただいております。



同社製品SelfCookingCenter whiteefficiencyのラインナップ

最後にまた最も重要なことに、ラショナル・ジャパンは昨年創立20周年を迎え、数多くの販売店さまとアフターサービス会社さまにご協力をいただけるようになり、販売並びにサービスの面でのネットワークは強固なものとなっております。

——工業会、厨房業界についてのご意見や  
 今後の抱負をお願い致します。

弊社の商品は、日本でも数多くのお客さまにご使用いただけるようになりましたが、弊社商品が業務用厨房にもたらす利益や効率を考えれば、さらに販売の拡大が可能です。販売店さまやサービス会社さま、さらには日本厨房工業会さまとの関係をより強固にして、さらなる飛躍を目指します。

- 設立  
1992年8月
- 代表者  
納土 弘史
- 資本金  
1,000万円
- 従業員数  
40名
- 業種  
業務用厨房機器の輸入・販売・サービス
- 主要取引先  
ホテル、飲食店、スーパーマーケット、病院、福祉施設、学校、社員食堂、製菓店、製パン店など
- 本社  
〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-22  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング  
TEL03-3812-6222 FAX03-3812-6288
- ホームページ  
<http://www.rational-online.jp>

# 最新外食トレンド2013

## No.11 飲食店の労務

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

外食産業は人で成り立っている一面がある。飲食店の機能の中にもサービス業的機能があることから、接客などのように、飲食店には多くの人が介在しており、労働集約的産業とも言われている。

また、外食産業が急成長した要因は、パート・アルバイトに代表される若年未熟労働者の参加が挙げられる。

総務省統計局の「平成24年就業構造基本調査」によると、全産業の正規雇用者と非正規雇用者の割合は、61.8%、38.2%と正規雇用者の割合が多いが、飲食店では正規雇用者の割合は23.4%、非正規雇用者は76.6%と割合が逆転し、非正規雇用者の割合が多くなっている。同じく中食関係の持ち帰り・配達飲食サービス業でも、正規雇用者が24.4%、非正規雇用者が75.6%となっている。

今回は、飲食店の労務、特に賃金について考えてみることにする。

### 2. 大学卒業者の初任給の推移

厚生労働省の「平成24年賃金構造基本統計調査」で業種別、大学卒業者の初任給の推移を見ると、男女合計では、平成21年が産業計で19万8,800円、製造業では20万9,000円、卸売業・小売業では19万8,600円、宿泊業・飲食サービス業では19万7,800円と、産業計より1,000円ほど低くなっている。ところが、男性で見ると、平成21年の宿泊業・飲食サービス業は20万3,400円と他の業種に比べて最も高く

なっており、女性の初任給が19万2,400円と他の産業に比べて2千円から5千円ほど低くなっている。

男女別の初任給の推移を見ると、産業計では、平成21年から24年を通して男性が20万円台で推移しており、女性は19万6,000円前後で推移している。製造業でも男性がほぼ20万円台で推移しており、平成23年、24年と19万6,000円前後で推移し、産業計と同じような傾向となっている。

卸売業・小売業では、男性が平成21年と22年が20万円台で、平成23年は19万円台に低下したものの、平成24年には他の業種より高い20万3,600円となっている。女性では平成22年に19万3,700円と低かったが、その後上昇し、平成24年には他の業種より高く20万円近い、19万9,800円となっている。

宿泊業・飲食サービス業では、前述したように男性が、平成21年で他の業種より高く20万円台であったが、平成22年以降、19万円台で推移している。女性は、平成21年で19万2,400円と19万円台であったが、平成22年以降は18万円台と、産業計と比べても5,000円から1万円ほど低くなっている。

宿泊業・飲食サービス業は、産業構造的に中小の企業が他の業種より多いと考えられることから、初任給の面でも他の業種より低くなっていることが考えられる。

### 3. 業種別、年齢階級別、大卒・院卒での決まって支給する給与

厚生労働省の「平成24年賃金構造基本統計調査」で、飲食料品卸売業、飲食料品小売業、飲食店、持

	男女計(千円)				男(千円)				女(千円)			
	21年	22年	23年	24年	21年	22年	23年	24年	21年	22年	23年	24年
T.産業計	198.8	197.4	202.0	199.6	201.4	200.3	205.0	201.8	194.9	193.5	197.9	196.5
E.製造業	200.9	201.1	196.9	199.7	202.1	202.1	197.9	201.4	197.5	197.6	194.0	195.8
I.卸売業,小売業	198.6	197.7	197.4	202.2	200.2	200.3	199.1	203.6	195.9	193.7	194.9	199.8
M.宿泊業,飲食サービス業	197.8	191.9	190.9	190.9	203.4	194.9	199.1	197.3	192.4	188.7	185.4	186.7

表1 業種別、男女別、大学卒業者の初任給の推移

資料：厚生労働省「平成24年賃金構造基本統計調査」



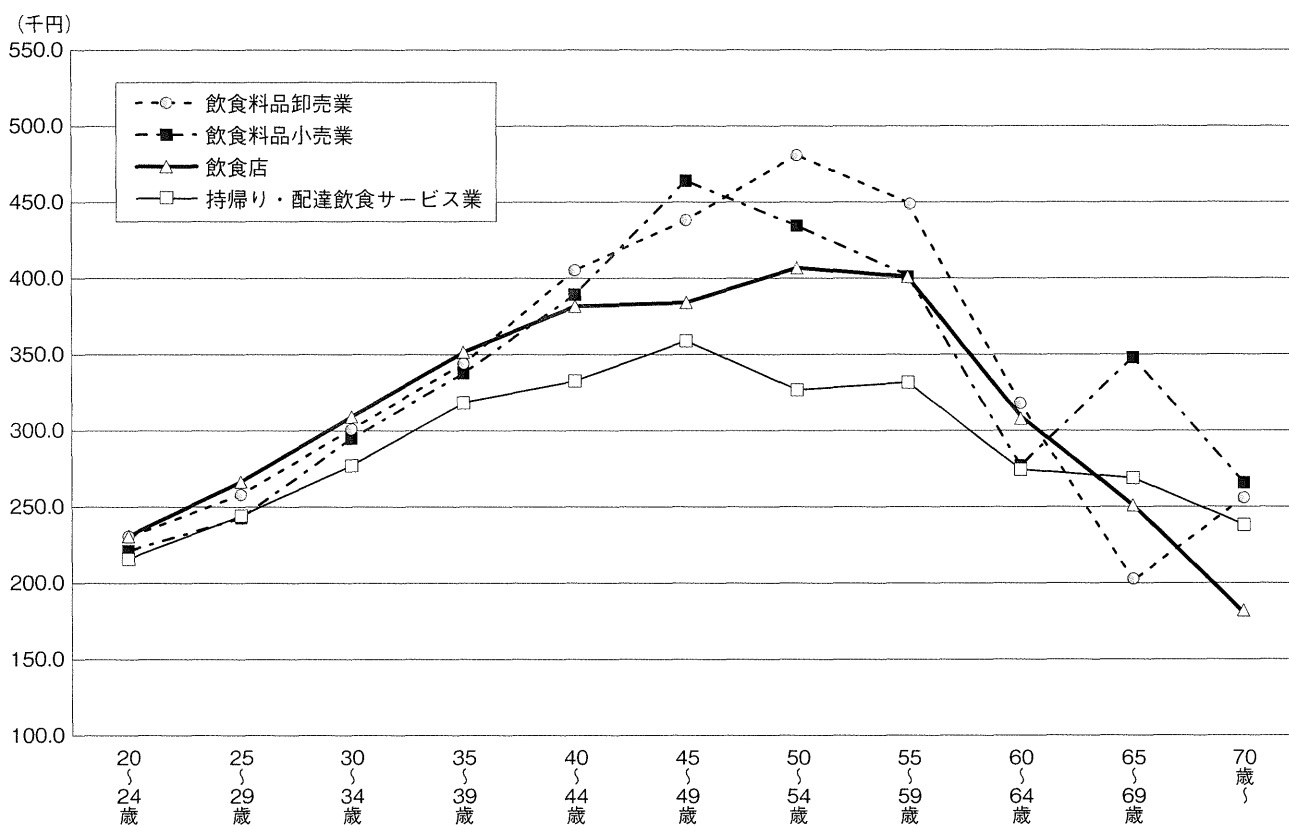


図1 業種別、年齢階級別、大卒・院卒での決まって支給する給与  
資料：厚生労働省「平成24年賃金構造基本統計調査」

ち帰り・宅配飲食サービス業の大卒・院卒者の年齢階級別、月に決まって支払う現金給与の状況を見ると、飲食店では20~24歳が23万800円、25~29歳が26万6,500円、30~34歳が30万9,100円、35~39歳が35万1,500円となっており、20~39歳までは他の業種より各年齢階級で最も高くなっている。

しかし飲食店は、40歳以降の決まって支給する給与が伸びず、代わりに飲食料品卸売業、飲食料品小売業の給与が伸びる傾向にある。

一方、ほぼ各年齢階級別とも他の業種より低かったのは、持ち帰り・宅配飲食サービス業であった。

各業種の月に決まって支給する現金給与のピークの年齢階級は、飲食料品卸売業が50~54歳で48万800円、飲食料品小売業が45~49歳で46万4,000円、飲食店が50~54歳で40万6,800円、持ち帰り・宅配飲食サービス業が45~49歳で35万8,900円であった。産業計では、50~54歳がピークで53万6,200円であった。

総じて飲食料品関係は、産業計より月に決まって支給する現金給与は低くなっている。

#### 4. まとめ

外食産業の計数管理の中で、食材率（売上高原価率）と人件費比率の和（F/Lコスト）を60%以

内で抑えるのが、理想的であると言われている。食材率は経験則的に30~35%の範囲内と言われていることから、人件費比率は、25~30%になる。

飲食店の場合は卸売業や小売業と異なり、調理作業や接客サービスなどを行う関係上、F/Lコストの管理が重要となってくる。

しかし他の業種より給与や初任給が安くなると、優秀な人材が集まりにくくなっていく。パート・アルバイトでも景気が良くなると、大消費地では時給1,000円でも集まらない場合があるという。

最近、(株)ハイデイ日高が平成26年2月期第2四半期での説明の中で、今後の重点実施項目の一つとして、パート・アルバイト向け給与支給の開始を述べている。

やる気や定着率の向上を図る目的であるが、優秀なパート・アルバイトを集めることへも貢献しそうである。

飲食店は、人が必要であるが、他の業種に比べ給与が安く、定着率も良い方ではないと言われている。

経営サイドから見れば、F/Lコストを上げてでも良い人材を採用することと、収益の面での関係のバランスに頭を悩ませることになる。

## 【1】9月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は7件で前年同月の22件に対して31.8%。

## (2) 特徴

- ◇事故クレームは、カートリッジガスこんろに前日購入した容器をセットし点火したところ、大きな炎が上がり手に火傷を負った等2件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は、築35年の賃貸マンション入居者が、高額なガス代を請求されたので調べてもらったところ、配管からのガス漏れが原因であるとわかった。マイコンメーターが設置されていたのに、なぜガス漏れを検知できなかったのか等1件。
- ◇問合せは、エネファームによる健康被害の事例はあるか等4件。

## 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	0	1	1(14.3)
事業者	2	0	0	1	3(42.9)
司法・行政	0	0	1	2	3(42.9)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(28.6)	0(0.0)	1(14.3)	4(57.1)	7(100.0)

注) 前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【4】事故クレーム

## ①カートリッジガスこんろより炎が上がり、手に火傷を負った

◇カートリッジガスこんろに前日購入した容器をセットして点火したところ、大きな炎が上がり手に火傷を負った。容器の調査を依頼したい。

◆外部検査機関とともに調査したところ、容器の気密性に問題は無く、また、各部の寸法を確認したが基準値を満足しており、異常は確認できなかった。よって、容器自体に欠陥があったとはいえない。

## ②ガステーブルの左側こんろより発火

◇使用1年半のガステーブルの左側こんろより発火した。機器の調査を依頼したい。

◆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)

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

## 〔申出概要〕

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、洗浄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ため、PLセンターで調査してほしい。

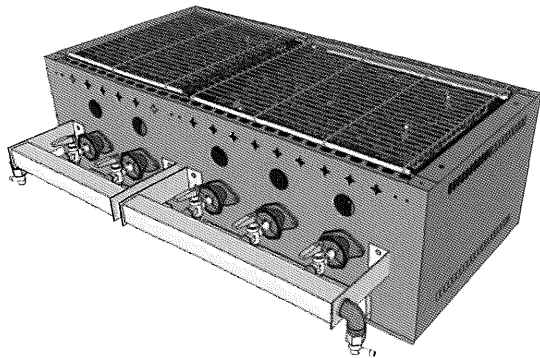
## 〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに現地にて調査した。食器洗浄室の状況から鑑みて、給気口及び空調機からの空気の流れ、並びに水蒸気の影響により、一部の加熱ユニットが劣化して不完全燃焼を起こしていた。また、事故当日は、換気スイッチが入っておらず、給排気が行われていなかったため、事故に至ったと推測される。今後の対策として換気装置の作動を周知徹底し、警報器の設置、空調設備の位置や管理体制の再検討そして当該メーカーによる既設置機器の再点検を実施するようお願いした。



# 新製品 News

## 溶岩焼きグリル CSシリーズ



CS405

㈱クリエ（工業会東海北陸支部）では、溶岩焼グリル「CSシリーズ」を発売した。溶岩焼グリルCLシリーズの姉妹品として発売したCSシリーズは、CLシリーズの耐久性を向上させることをポイントとして開発された商品になる。

CLシリーズの原点に立ち返り、着火はコックツマミを使用せず手動着火とし、消耗品・消耗箇所  
の長期使用可能を実現。

溶岩の強い輻射熱は、食材だけでなく、機器本体にも大きく作用し、通常のグリルにはない耐久設計になっているという。

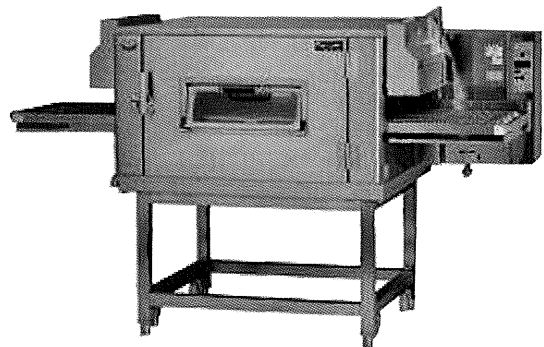
また、炭火焼の表面が、パリッとおいしく焼けるのは炭を焼く工程で原木の水分を完全に出してしまうからであるのに対し、溶岩は最初から水分を含んでおらず、燃え尽きてしまう炭に比べると何度でも繰り返して使え、省エネルギーに適した燃料ともいえる。

価格は20万1,600円（税込、CS402型）から。

### ■㈱クリエ

〒431-2102 静岡県浜松市北区都田町7852-17  
TEL 053-428-0551 FAX 053-428-0552  
<http://www.c-clie.co.jp>

## コンベアオープン スピードジェット 標準タイプ・ピザタイプ



SPJG-191L(R)

マルゼン㈱（工業会関東支部）は、同社のコンベアオープン・スピードジェットシリーズに、標準タイプ・ピザタイプを追加した。

コンベアオープン・スピードジェットシリーズは、庫内フィンガーから噴射されるジェットのような強力な熱風が直接食材に噴き付けられることで食材表面の低温の空気の層を吹き飛ばして熱伝導をアップ。食材の表面からスピーディに焼き上げるため、食材本来のうまみや栄養をしっかりと封じ込め、おいしくジューシーに調理することができるという。

今回は仕出し弁当、惣菜工場、給食センターに最適な標準タイプ、上下の熱風バランスをピザの焼成に最適な状態にする専用フィンガーを採用したピザタイプを新たにラインナップ。

価格は標準タイプが238万円～518万円（税抜）、ピザタイプが208万円～406万円（税抜）となっている。

### ■マルゼン㈱ 営業本部

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

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

# 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



ラベル見本

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。

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	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	ソール I 型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソール II 型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
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



認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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)	047-442-6789
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	047-442-6789
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	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコプロダクツ(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

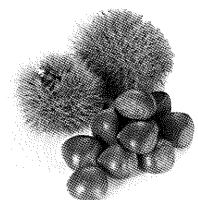
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	(株)村幸	03-5777-0011
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12.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

❖ 11月(霜月) ❖

1日(金)	計量記念日、すしの日、紅茶の日、 本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、 点字記念日	ポッキー&ブリッツの日
3日(日)	文化の日、みかんの日、 サンドウィッチの日、ゴジラの日	15日(金) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 17日(日) 蓮根の日
5日(火)	雑誌広告の日、いいりんごの日	20日(水) ピザの日、ホテルの日
7日(木)	立冬、鍋の日	21日(木) フライドチキンの日
8日(金)	刃物の日	22日(金) 大工さんの日、長野県りんごの日、 回転寿司記念日
9日(土)	換気の日	23日(土) 勤労感謝の日、外食の日
10日(日)	技能の日、エレベーターの日	24日(日) 鯉節の日
11日(月)	配線器具の日、ピーナッツの日、 チーズの日、鮭の日、もやしの日、 きりたんぼの日、	25日(月) OLの日 26日(火) ペンの日 27日(水) いい鮎の日 30日(土) シルバーラブの日



# 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403社**

(2013年10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  
エレクトー(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)  
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)  
東京都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーショー機材(株)  
トランスゲイト(株)  
ナカザキ厨設(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
日本ランコ(株)  
パナソニックES産機システム(株)  
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店  
バリバリシステム(株)  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)ブリヂストン 産業用化成成品販売部  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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



**●新潟県**

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

**●山梨県**

石川調理機(株)

**●長野県**

株伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

**●東海北陸支部****●富山県**

株安達工業  
株富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

**●石川県**

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
株マコト

**●福井県**

畑中厨房(株)  
株フボー

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

**●愛知県**

(有)愛知厨房製作所  
株AIHO  
イシダ厨機(株)  
株エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
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  
株逢光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店

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

**●兵庫県**

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

**●奈良県**

株シンコー

**●中四国支部**

●鳥取県  
(有)エフエスエーシステムズ

**●島根県**

ホクサン厨機(株)

**●岡山県**

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

**●広島県**

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

**●徳島県**

(有)東四国厨房設備

**●香川県**

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

**●愛媛県**

(有)厨房のウエマツ  
株マクロキッチンキグフジ

**●九州支部****●福岡県**

株AIHO九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
王子テック(株)  
株大穂製作所  
オザキ(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
株九州イトミック  
株コメットカトウ九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
株中西製作所九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
日本洗浄機(株)福岡営業所  
日本調理機(株)九州支店  
株ネオシス福岡工場  
パナソニックES産機システム(株)九州支店  
福島工業(株)西日本支社  
株フジマック福岡営業所  
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
パナソニックES産機システム(株)	前6

(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

●先日読んだ『泣き虫プロデューサーの遺言状』(講談社)の著者・平山亨氏は東映の子ども番組の大プロデューサーだったが、続いて読んだ『シネマの極道』(新潮社)の著者・日下部五郎氏は東映の『仁義なき戦い』『極道の妻たち』で名を売った大プロデューサーである。●続けて読むと頭の中でこんがらがってしまうが、藤純子のデビューやら高倉健の魅力やらいろいろと邦画と東映全盛期の頃の裏話が平易に語られていて、面白い。中でもやはり一番引き込まれるのは、『仁義なき戦い』制作のくだりであろう。元々原作の美能幸三氏が映画化を渋るのを口説き落とし、決まってもさまざまな紆余曲折と洒落で済まされているあれこれがあり、映画そのものよりも裏話が面白い。本書と『昭和の劇』(太田出版)と『仁義なき戦い 浪漫アルバム』(徳間書店)を合わせて読めば、『仁義なき戦い』制作の背景が実に良い意味で無茶苦茶なものだったことが理解できる。●もう一つ興味深かったのが『徳川一族の崩壊』の裏話で、この映画は萬屋錦之介・松方弘樹といったオールスター出演の大作時代劇にもかかわらずソフト化されていない作品だが、案の定森田健作のあるシーンが公開当時から問題になっていたそうで、日下部氏も相当の覚悟で臨んだらしいが、結局神社仏閣の参拝で決着したという珍妙な結末には苦笑させられた。●突飛な思い付きに振り回され、トラブルが発生しても知らぬ存ぜぬ、責任はすべてお前にあると無理無体を言われつつも抗弁できない裏方の苦渋を全身で受け止めつつ最前線で戦って来た日下部氏の生き方は、一つのお手本になりそうだ。

# 厨房

平成25年11月5日発行

第50巻/第11号 (No.533)

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(中国四)  
 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)



# 出展者募集中!



HCJ2014

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!!

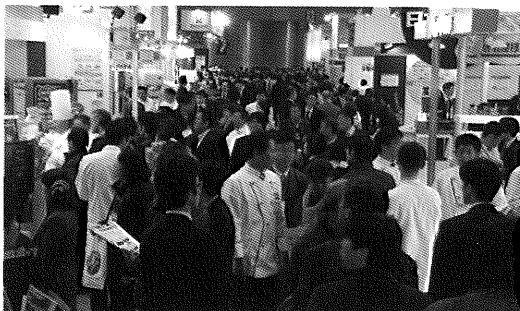
出展料が  
お得に  
なります!

早期申込締切  
2013年

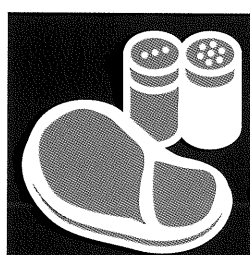
8月30日(金)まで

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/>

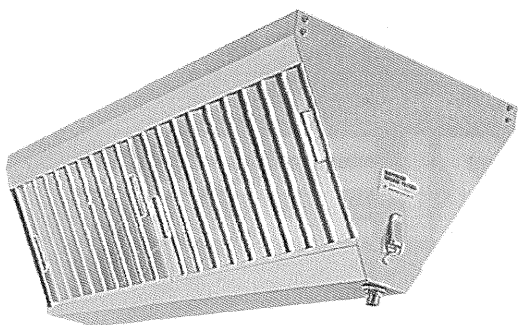
問い合わせ先

エイチシーエー  
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

〒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

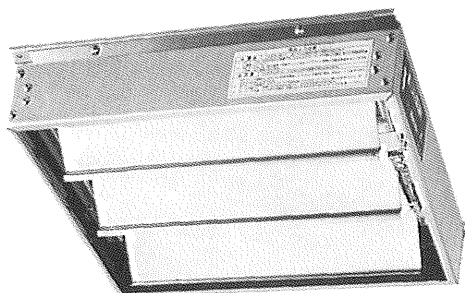
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バツフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

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



●特長

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

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

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

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

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





## コンパクトでも本格派

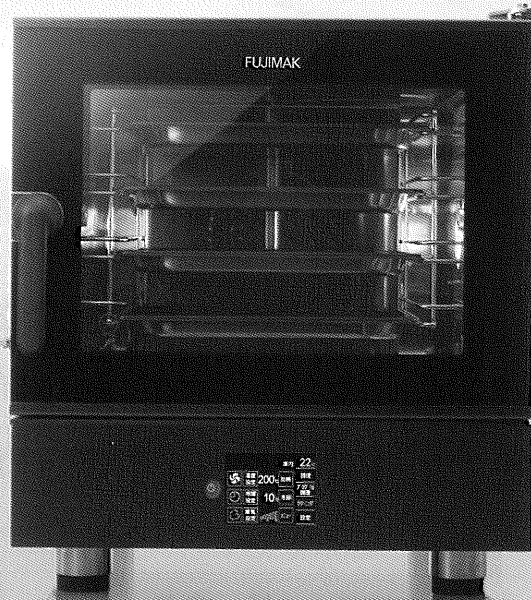
小型スチームコンベクションオーブン

# 「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

**minicon**

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。  
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、  
オープンキッチンにも最適。

**株式会社フジマック** [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351

横浜事業部 045-841-0202

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**

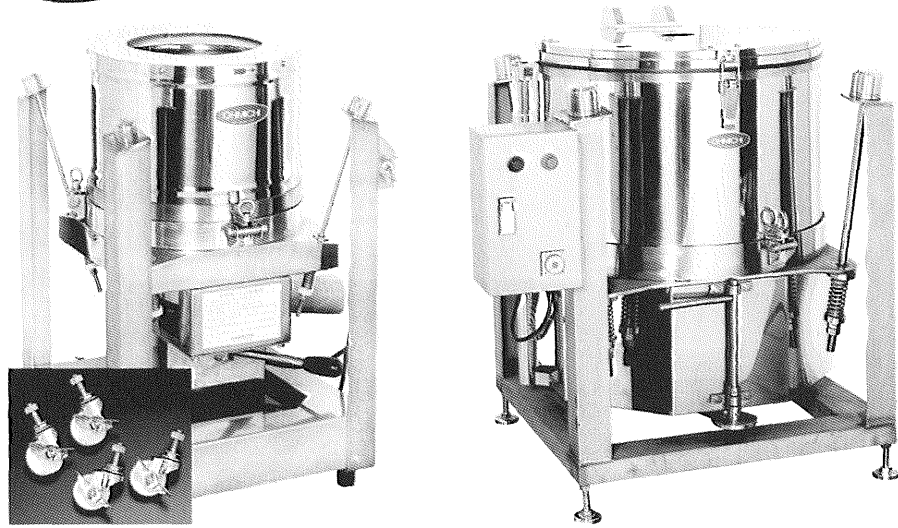
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽  
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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

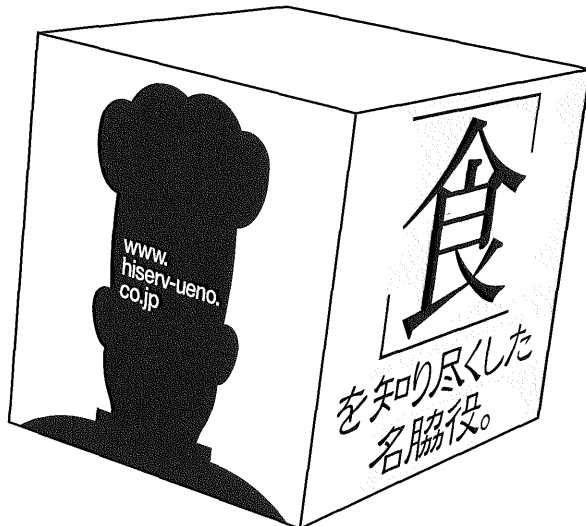
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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>

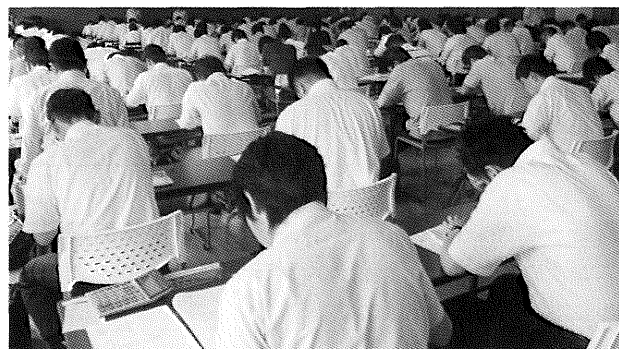
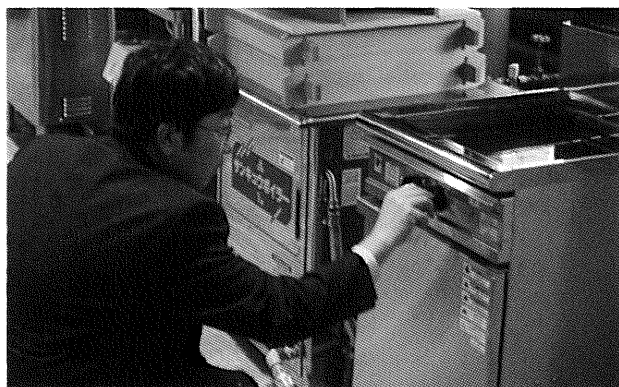


# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

## 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。



# 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**

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

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟  
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



料理をつくる仕事は、  
幸福をつくる仕事かもしれない。

おいしいものを食べる。

そして、心から満たされた気持ちになる。

考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、

人にとってい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、

私たちが東京ガスが出したひとつの答えが、

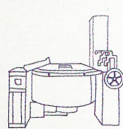
厨房機器「涼厨」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、  
快適な調理環境を実現。

また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、  
経済性にも優れた厨房ができました。

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

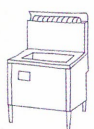
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



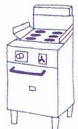
回転釜



立体炊飯器



フライヤ



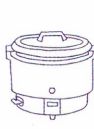
ゆで麺機



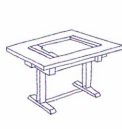
台付コンロ(スープ用)



そばかまど



丸型炊飯器



ホットプレート



食器洗浄機



商標「涼厨」は、大塚ガス(株)の登録商標です。

快適

快適だから働きやすい。

経済的

涼しいから空調コストも低減。

安心

熱くないからヤケドの心配なし。

簡単

導入や入替え工事が簡単。

東京ガスの涼しい厨房「涼厨」シリーズ

すずらゆう