

厨 *Chu bou* 房

2014
No.535

1

JAN



2014年新春対談
「栄養満点の厨房作り」
ゲスト・荻野菜々子

第35回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

第14回厨房設備機器展

工業会主催オープンセミナーのご案内

第32回海外視察調査団報告



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L大容量のガス式 スープウォーマー

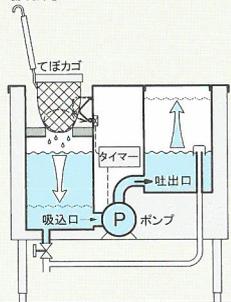
- 93kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープレ容量スケールつき。



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



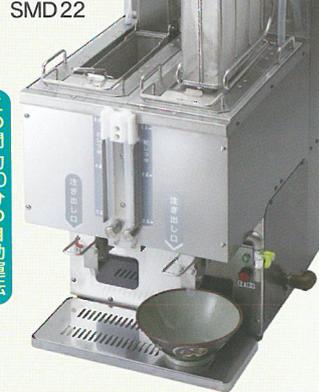
DM17

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
- 湯騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン、パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。または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。

4食
25秒



UM241

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

本社ショールームで試用テストをお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 所 在 地
大 阪 市 東 区 永 田 4-2-7
名 古 屋 市 東 区 猪 高 台 1-1324
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7
名 古 屋 市 東 区 猪 高 台 1-1324
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができます。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちがフクシマは、

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。

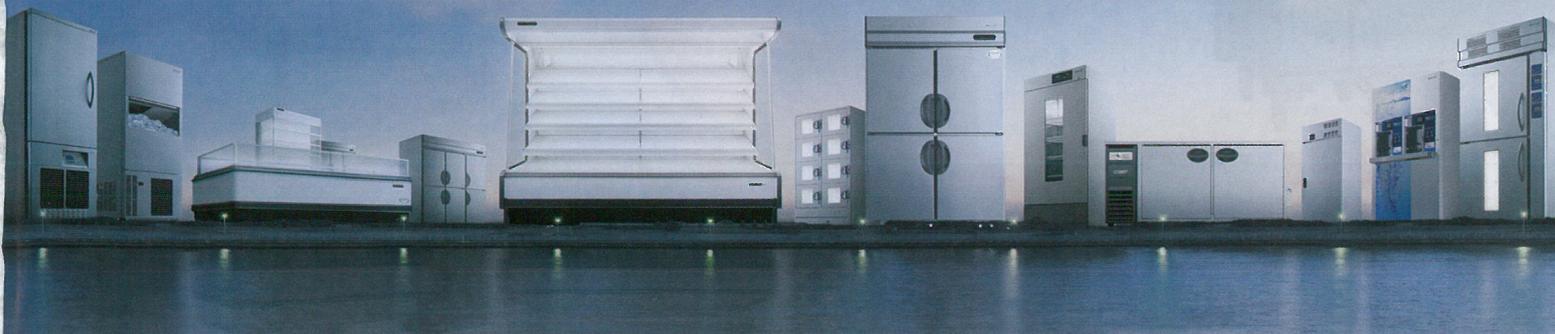
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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

電気 スチーム コンベクションオーブン

(スチーマー+オープン)

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



卓上
タイプ

SCOS-523RS-L

○680×650×620mm
○3φ 200V 4.1kW

スタンド
タイプ

SCOS-610RH-R

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

※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。



カートイン
タイプ

SCOS-2010RH-R

○1125×700×1885mm
○3φ 200V 38.2kW

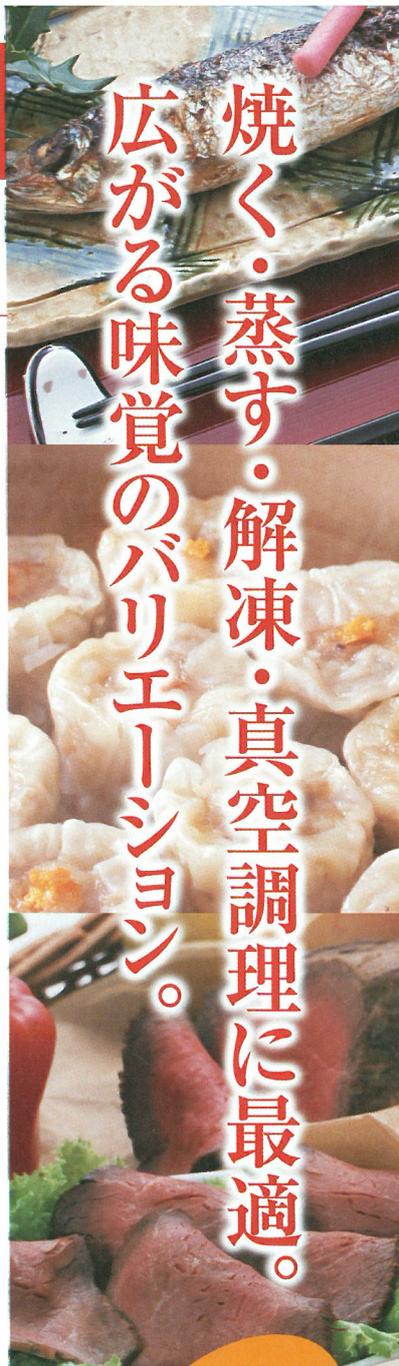


多彩な調理モード

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

3つの自動機能

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



焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心
メンテナンス

真空包装機

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

卓上
タイプ

JUMBO 42

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



フロア
タイプ

MARLIN 52

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



ブラストチラー & フリーザー

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

カートイン
タイプ

NBC-1220RE

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

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



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

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

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

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代)
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)
広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)
長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代)
松山営業所 ☎(089) 935-7341(代)

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得

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

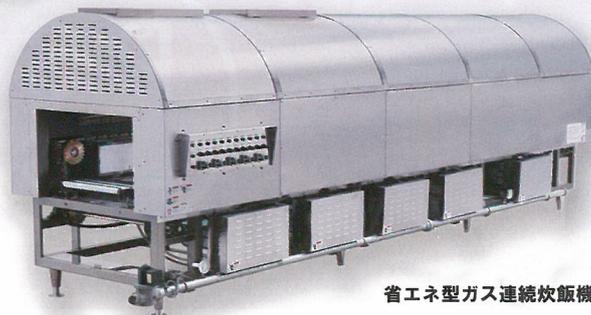
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「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。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

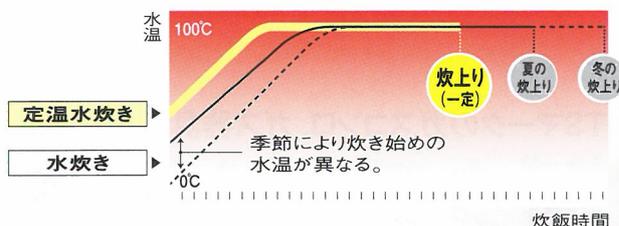


省エネ型ガス連続炊飯機



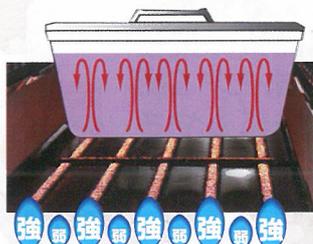
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で
釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中西製

所

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

中西製作所

検索



ISO9001:2008
認証取得工場[奈良工場]

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



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。



sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年!

納入実績 **No.1**



写真はCSK-300



釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル CSKシリーズ

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

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

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ



電気ブレイジングパン BSK-12



電気万能煮炊き釜 USK-850



電気スープケトル SSK-75

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

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

※ステンレス製電気回転釜において(当社調べ)

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。



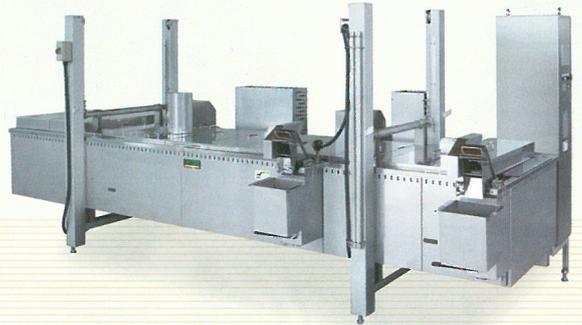
優れた熱効率

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

076-275-8159
03-3482-2245
06-7662-8159
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 (スタジオYビル)	☎ (092) 474-0801 (代表)	FAX (092) 474-0805

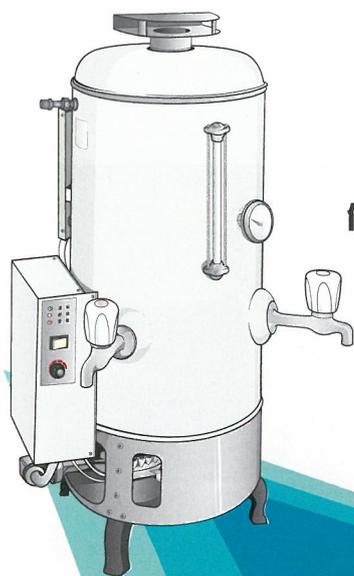
ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

W オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC

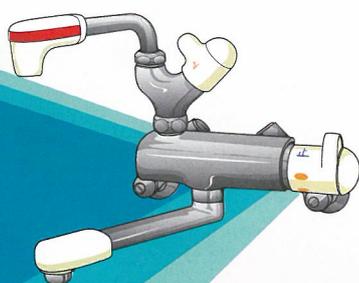
- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder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

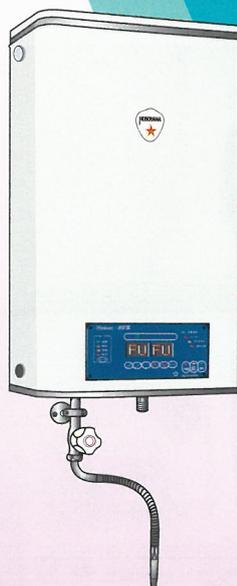
HOSOYAMA



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 |

栄養満点の厨房作り



荻野奈々子

(株)タニタ総務部社員食堂担当

(一社)日本厨房工業会

中川幹夫 広報担当副会長

深澤 及 広報編集委員会委員長

戸田史子 同 委員



小さい頃から
料理への興味はあったけれども

中川 新春あけましておめでとうございます。2014年の新春対談は、(株)タニタの荻野菜々子さんにお越しいただきました。よろしくお願ひ致します。私は(一社)日本厨房工業会の広報担当副会長、日本洗浄機(株)の中川幹夫と申します。業務用の食器洗浄機のメーカーですが、その他に麺をゆでる機械とかギョーザを焼く機械とかも作っております。

深澤 私は、工業会の広報編集委員長をやらせていただいております、深澤及と申します。(株)三栄コーポレーションリミテッドという厨房全般を設計施工



する会社です。「炒レンジャー」という、よくTVでご紹介いただいている、手で鍋を振るようにチャーハンを炒める機械なども当社の製品です。

戸田 私は工業会の広報編集委員をしております、戸田史子と申します。よろしくお願ひ致します。私の勤める東京ガス(株)で業務用厨房のプロモーション

CONTENTS

新年のご挨拶 工業会関係

- 11 _____ (一社)日本厨房工業会 会長 渡辺恵一
12 第35回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
14 「第14回厨房設備機器展」開催のご案内
17 第32回海外視察調査団報告

2014年新春対談

- 8 栄養満点の厨房作り
_____ (株)井之上事務所 鈴木 茂
_____ (株)タニタ 荻野菜々子
工業会 広報担当副会長 中川幹夫
広報編集委員会委員長 深澤 及
同 委員 戸田史子

支部だより 会員の広場

- 15 北海道支部が第2回研修会を開催
28 東京都のタニコー(株)・藤森紀男氏が技能検定関係功労者として厚生労働大臣表彰される
秋田県のマルゼン(株)・佐藤正規氏と新日産業(株)・佐々木裕氏が技能士会推進功労者・優秀技能者として表彰される

E S S A Y

- 40 小倉朋子の食・心・美(7)
現代人にとって鍋料理は嫌われ者?
_____ (株)トータルフード 小倉朋子

厨房業界

- 42 強力!厨房の鉄人への道(7)
最近のニュースから
_____ NRTシステム(株) 畑 治

企業訪問 厨房業界関連情報

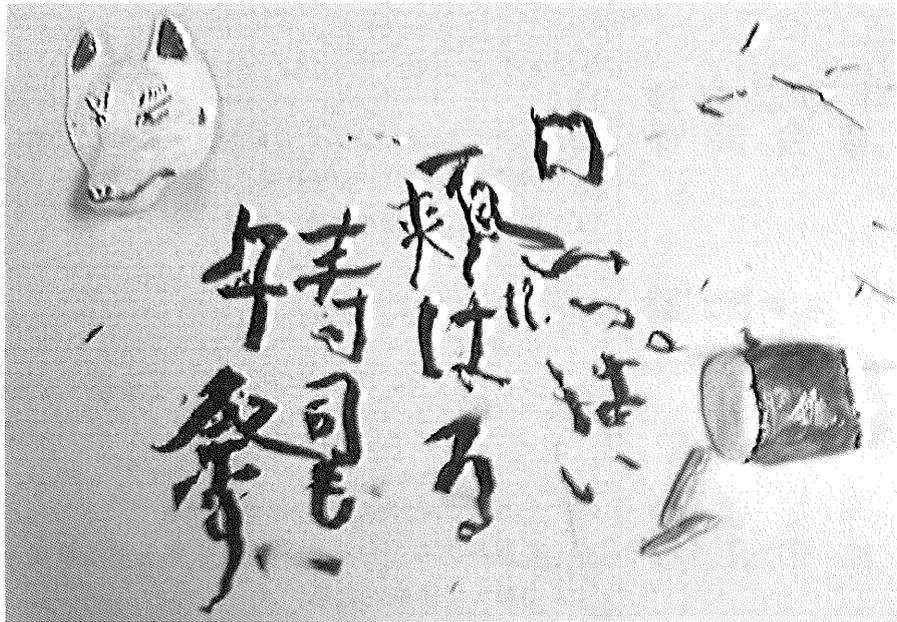
- 46 会員企業が語る!(71) _____ (株)エム・アイ・ケー
48 最新外食トレンド2014(1)
東京と仙台の価格違い
_____ 宮城大学食産業学部
堀田宗徳

- 10 陶俳画 [初牛]
13 工業会だより
29 新春名刺広告
50 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
52 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
56 会員一覧
58 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【初牛】



口いっぱい頬張る寿司も午祭り

初午、路地のお稲荷さん、景気良い太鼓の響き、ピンと耳を立てた狐の坐像、幟旗をはためかす風はまだ冷たいけれど、明るい光溢れる空。

それを待ちかねたように飛び出して来る子どもたち……。浮かんだ連想を絞り込むように登場する、太鼓とお面。でも季節の移りを感じさせる状況や、子供たちの騒ぎを伝えるには淋しい気もする。といつても社全体の賑わい、それと同じ神社でも、人々の家と軒を接しているような町なかのお稲荷さま。お馴染みのご近所の顔で溢れる特有の気安い賑わい。その雰囲気全体を描くのは、私の陶板では難しい。やはり太鼓とお面に頑張ってもらおう。

頬張っているのは、もちろん稲荷寿司。



新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 渡辺 恵一

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営につきましてご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。本年も当工業会ではさまざまな事業活動を活発に推進し、会員はもとより、広く国民の食生活を支える役割を果たしたく、関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年日本経済は、政府による経済政策、いわゆるアベノミクスや異次元の金融緩和等により緩やかな回復傾向が見られておりますが、欧州財政問題や新興国経済の成長鈍化等に対する不安感から、先行きに不安の残る状況で推移致しました。また、いよいよ消費増税が政府決断され、来る4月1日より税率が8%にアップすることとなりました。この消費増税は翌2015年10月に10%へアップする絵も描かれており、消費マインドの低下が非常に懸念されるところであります。明るい話題としては、東京オリンピック開催が決定され、開催年である2020年に向かって日本経済の活性化に大きな期待が寄せられます。一方では昨年12月、ユネスコにより「和食」が世界無形文化遺産へ登録されました。和食は素材にこだわり、健康的で、見た目にも美しい、まさに世界に誇れる日本の食文化であり、われわれ厨房業界がその発展を支えて来たと言っても過言ではないと思います。これからも「食」を支え続けて、日本の食文化の発展に貢献して参りたいと改めて感じた次第であります。

このような中、当工業会におきましては、厨房設備士の資格認定制度、業務用厨房設備機器基準、厨房設備機器展の開催、月刊厨房の刊行の四つを柱に据えて諸活動を行っております。特に「厨房設備士の資格認定制度」は昭和42年10月に発足し、以降半世紀近い歴史の中で数多くの厨房のプロフェッショナルを輩出して参りました。有資格者を対象としたフォローアップ研修会も継続して実施され、設備士各位の高度な専門的能力の維持向上に取り組んでおります。また、「業務用設備機器基準」については改訂版基準に基づく自主検査制度がスタートし、既に機器を登録した会社も出ておりますが、業界を挙げての衛生・安全・環境保全への取り組みに向け、今後益々高まりを見せて行くものと期待しております。一方、委員会「Going Global」については、会員企業および日本の厨房機器の海外進出に向けた議論が進められております。今後ともこれら諸活動を積極的に推進して当業界の発展に寄与し、ひいては人々にとってなくてはならない「食」を支える重要産業として、社会貢献を果たして行くものであります。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願いし、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成26年度

第35回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月14日～2月13日

目的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
 - ①厨房設備士の資格を有する者。
 - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。
- (2) 初級コース
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

受講科目

別表（右記科目表）のとおり

- (1) 平成26年4月から平成27年1月まで10回レポート提出。
- (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。
ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

スクーリング会場

仙台・東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。

（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）

（地域によって15名を超えた場合には、上記とは別に会場を設ける場合があります。）

受講期間

平成26年4月～平成27年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成26年1月14日（火）～2月13日（木）まで
（2月13日消印有効）厳守。

受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。

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

（平成26年2月13日 23：59まで受付）

- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および月刊「厨房」誌購読者（厨房設備士に限定）。

54,000円（内、消費税 4,000円）

- (2) 上記以外の者。

70,200円（内、消費税 5,200円）

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成26年3月10日（月）までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店（623）普通 7143043
（社）日本厨房工業会

振込期日（3／10）厳守（振込手数料は各自負担）

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第1回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。（4月初旬発送予定）

お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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 厨房機器会館

TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	厨房の概念・基礎知識	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関 連 設 備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関 連 設 備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

回数	単位	科 目	実施月
6	1	厨房計画と設計要領	9月
		厨房計画	
		厨房設計	
7	1	作 図 課 題 (1)	10月
		作図課題 (1)	
8	1	作 図 課 題 (2)	11月
		作図課題 (2)	
9	1	設備の施工・保守管理	12月
		設備の施工	
		保守管理	
10	1	関 係 法 規	12~1月
		関係法規	
スクーリング			
11	1	筆記試験	2月
12	1	厨房設計実技	

※第10回レポート問題はスクーリング日程の都合上、第9回レポート問題と同時に発送いたします。

工業会だより

11月21日～12月13日

- 11. 25 JIAガス機器設置基準検討専門部会。由利事務局長次長。(三会堂ビル2階A会議室)
- 11. 27 平成25年度第三回Going Global。肥田委員長、山崎委員、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)
- 11. 28 平成25年度第2回広報編集委員会。中川副会長、寺部、水上、松尾、戸田、三島、山中、安藤、中村各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員(厨房機器会館6階会議室)
- 11. 29 JIAガス機器防火性能評定幹事会。由利事務局長次長。(三会堂ビル2階S会議室)
- 12. 3 第2回流通企画委員会。中川副会長、渋谷委員長、桑原、岡田、池田各委員、村元代理委員(丹森委員)、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)
- 12. 4 厨房のあり方を考える研究会 幹事会。寺内事務局長、由利事務局長次長。(ガス協会会議室)
- 12. 6 電機工業会 第72小委員会。由利事務局長次長。(電気工業会会議室)
- 12. 10 JIA 第3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。(ガス機器検査協会会議室)
- 12. 11 ガス機器設置基準調査委員会。若杉専務

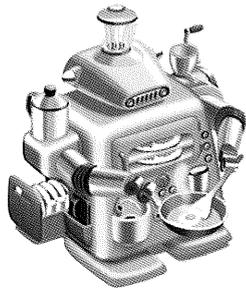
- 理事。(共同通信会館5階AB会議室)
- 12. 11 第2回教材検討委員会。尾崎副会長、柴田委員長、三上、飯田、藤田、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
- 12. 12 第2回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、石崎、生澤、中橋、関根、大山、左海、大下、三上、小西、湯浅各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 12. 13 第2回LPガス事故調査分科会。由利事務局長次長。(高圧ガス保安協会第1会議室)

■会社代表者・本会に対する代表者の変更

日本エスシー(株) (関東支部)
[新] 新井 ひろみ 代表取締役社長

■本社仮移転による住所の変更

日本調理機(株) (関東支部)
[仮移転先]
〒144-8513 東京都大田区南蒲田二丁目16番1号
NOFテクノポートカマタセンタービル3階



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

2014年2月18日(火)～21日(金)の4日間
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟

■第14回厨房設備機器展概要

第14回厨房設備機器展は、「見て、触れて、新発見！」のテーマの下、「第35回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2014」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスゾーン」「衛生・食中毒対策ゾーン」「給食・弁当・宅配サービスゾーン」「ITシステム・機器・集客・販促ゾーン」「テーブルウェアゾーン」など、合計で15の分野に会場を区分けし実施される予定です。



第13回厨房設備機器展

■工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備士資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、2013年4月に施行された改正「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。

厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



工業会ブース (第13回厨房設備機器展)

●(一社)日本厨房工業会会員企業出展者一覧(12/11現在58社)

(有)アイジエー	(株)大道産業	タニコー(株)	福島工業(株)
秋元ステンレス工業(株)	押切電機(株)	(株)千葉工業所	(株)富士工業所
(株)ISEKIトータルライフサービス	オルガノ(株)	(株)中部コーポレーション	(株)フジマック
(株)伊東電機工作所	北沢産業(株)	(株)土谷金属	(有)藤村製作所
(株)ウインターハルター・ジャパン	コニカミノルタテクノプロダクト(株)	東京ガス(株)	ホシザキ電機(株)
エイシン電機(株)	(株)コメットカトウ	トショー機材(株)	ホバート・ジャパン(株)
エース工機(株)	(株)サミー	トランスゲイト(株)	(株)舞浜ビルメンテナンス
(株)エフ・エム・アイ	サラヤ(株)	直本工業(株)	(株)マグナ
FKK(株)	(株)サンテックコーポレーション	ニチワ電機(株)	マッハ機器(株)
(株)エム・アイ・ケー	三和厨理工業(株)	日本洗浄機(株)	(株)マルゼン
(株)エムラ販売	(株)シートラスト	(一財)日本ガス機器検査協会	山岡金属工業(株)
エレクトー(株)	(株)シンガー・ハッピー・ジャパン	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
エレクトロラックス・ジャパン(株)	スギコ産業(株)	パナソニックES産機システム(株)	ワシオ厨理工業(株)
(株)オーディオテクニカ	(株)ソフテック	(株)HALTON	
(株)大穂製作所	タイジ(株)	ヒゴグリラー(株)	(五十音順)

■(一社)日本厨房工業会主催オープンセミナーのお知らせ

統一テーマ:「スマートキッチンソリューション ～環境と省エネを考えるこれからの厨房～」

各企業より講師をお招きして講演を行います。
全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。

場 所：東1ホール 主催者事務室

参 加：無料/事前登録制

※詳細につきましては、1月中旬以降、工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) またはHCJ2014ホームページ (<http://www.jma.or.jp/hcj/>) をご覧ください。



第13回厨房設備機器展でのオープンセミナー

オープンセミナー参加企業及び時間割について

(統一テーマ)スマートキッチンソリューション ～環境と省エネを考えるこれからの厨房～

2月19日(水)

講演時間	会社名	講演者	演 題
10:30～11:15	(一財)日本ガス機器検査協会	認証技術部技術グループ グループマネージャー 山下敬一氏 アシスタントリーダー 沼田良子氏	低輻射型業務用ガス機器を中心としたキッチン環境改善への取り組み
11:45～12:30	(株)HALTON	代表取締役 町井義生氏	省エネルギー換気システムによる経営改善
13:00～13:45	タニコー(株)	本社営業部 設計第一グループ 主 任 高橋岳人氏	意外と知らない厨房設計テクニック ～省エネ・環境負荷に配慮した厨房～
14:15～15:00	(株)フジマック	研究開発本部 部長 茨木孝典氏	厨房機器の効率的な利用について

2月20日(木)

講演時間	会社名	講演者	演 題
10:30～11:15	東京ガス(株)	都市エネルギー事業部 最適厨房推進マネージャー 西島康博氏	最新ガス機器+換気量制御で省エネ& ランニングコスト低減を実現
11:45～12:30	(株)コメットカトウ	営業企画チーム チーフ 兼 キッチン&クッキングアドバイザー 井川俊正氏	調理機器をスマートに活用! 美味しくLet's Cooking!
13:00～13:45	(株)マルゼン	キッチンコンサルティング室室長 格口俊一氏 キッチンコンサルティング室マネージャー 水谷栄志氏	スマートなキッチン・これからの厨房計画のポイント
14:15～15:00	福島工業(株)	企画開発部 開発課 課長 黒木健一氏	Kitchen-Bems



北海道支部が第2回研修会を開催



12月5日、北海道支部は第2回研修会を、定山溪「森の譚」にて、参加者14名にて開催致しました。

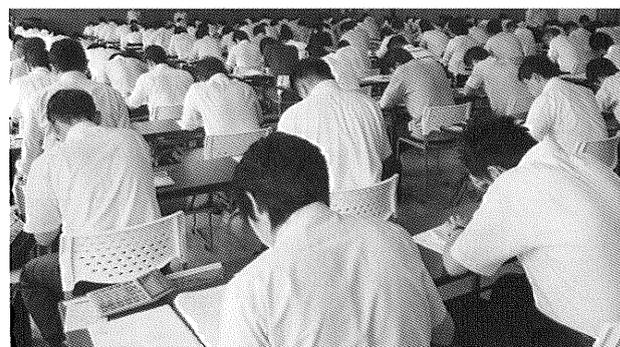
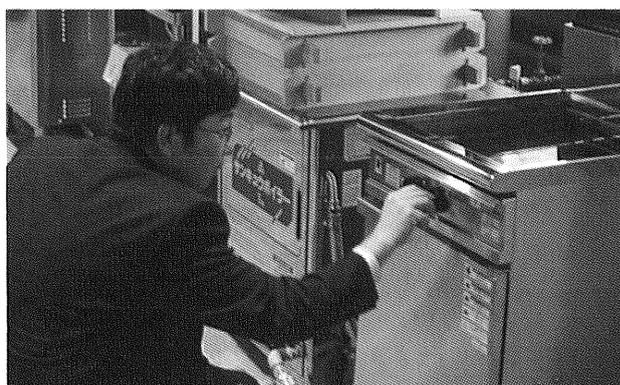
今回のテーマは「食の安全と食材」で、最近新聞をにぎわしている食材の偽装について、料理長に話を聞きました。実際にエビや牛肉について説明を受けましたが、私には、違いを確認することができません。特に牛肉に牛脂を注入する方法は、特許で保護され確立した技術であることを、再認識させられました。正確な表示によって、それを選択する消費者も、安心できることにつながると思います。誤表示と偽装は、恣意的であるかどうかによるとわれ、私たちの身近な食材についての研修会となりました。その後は終了後1泊し、会員同士で懇親を深めました。 [北海道支部事務局長・吉田 義一]

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。

第32回海外視察調査団

host2013・ヨーロッパ厨房企業視察報告



(株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂

今回の視察は10月19日から26日までの6泊8日間、イタリアのミラノで2年に1回開催されるhostをメインにした視察で、その他、ミラノにあるコーヒーメーカーのCIMBALI社、ベネチア近郊のプラスチックで有名なIRINOX社、皆さまご存知のエレクトロラックス社の工場、そして日本ではあまり馴染みはないが、ヨーロッパではよく知られたスペインのFAGOR社を視察した。

かつては厨房視察が主流であったが、昨今は厨房よりは厨房メーカーの向上やマーケティング手法に対する興味が大きくなって来ている。

これは日本での食志向が欧米のそれとは違い、あまり参考にならないのと、気象条件が大きく違うために、欧州の規格がそのまま日本で適用できないのも影響していると考えられる。

ミラノのhostは年々規模が拡大して、EUで最大の厨房関連の展示会である。そのため、EU内のその

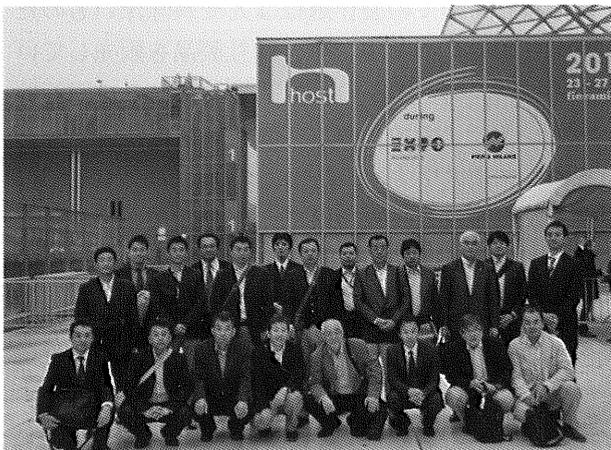


写真1 host会場前にて

他の厨房関連展示会が廃止になって来ているのが実情である。かつてはEUの各国に大小の展示会が催されていたが、EUとして一つの商圏が確立して、もはやそれらの存在価値がなくなってしまったのである。

世界的にもアメリカではNAFEM、アジアではシンガポールのFHA、そしてミラノのhostが各大陸を代表する三大展示会となっている。この三大展示会とも2年に1回の開催であり、展示各社もお金も人員も、毎年開催よりは集中投下できるのではないだろうか。

また、新興地域の展示会として近年注目されているのが、ドバイと上海の展示会である。この二つの展示会は、新商品の発表の場というより、中近東と中国という大きな市場を狙った欧米企業の積極的なマーケティング行動による拡大と考えられる。

ミラノのhostは、一言で表現すれば巨大である。視察は一日半であったが、筆者は13展示場のうち、4展示場を見るのが精いっぱいであった。あとの9展示場は駆け抜けただけ、という感じだ。

筆者が周った展示会場は主にコンビスティーマー、レンジ、ケトル、ブレイジングパン等の熱機器、プラスチック、冷蔵庫などの冷機器、その他調理機器が主に展示されている展示場である。

残念ではあるが、コーヒー関連機器、ショーケース、フラットウェア等の展示場は、時間をかけて見ることはできなかった。

前述したNAMEM、FHA、hostとも共通なのであるが、展示会出展企業の主要な目的が、二つある。当然一つは商品の紹介、市場開発である。二つ目は

工業会関係

人脈作りである。むしろ後者の方が重要な要素かもしれない。欧米においては、機器の売上の40%が何らかのコンサルタントによるスペックインに依存しているのが理由かもしれないが、加えて需要者に対する働きかけも合わせて、展示会期間中に多くの企業パーティーが催されている。

各社それぞれにカクテルパーティーや食事会等、3時間程度のパーティーが数十人規模のものから数百人規模のものまで、盛大に催されるのである。出店者や来場者の多くは近隣のホテルに宿泊していて、遅い時間までパーティーに参加することができるので、会場で交換する名刺よりもパーティー会場で交換する名刺の方が多いという場合も多々見受けられるようである。

エレクトロラックス社などは、展示会によっては展示ブースを出さずにパーティーだけを開催していたこともあるほどである。それは、展示会の前にパーティーの案内状を重要なお客さまに渡しておくこともマーケティング機会であり、出店費用をパーティー費用に振り向けたり、マーケティングツールに使ったりと、まさに一石二鳥なのである。筆者もエレクトロラックス社のこうした企画に何度か呼ばれたが、展示会場に展示ブースを出していなかったという違和感は、まったく覚えたことがない。

CIMBALI社

CIMBALI社のCIMBALI博物館は、たった一人のコーヒーマシン収集家のコレクションを基に、2012年の創業100周年に合わせて、ミラノ近郊に開設さ

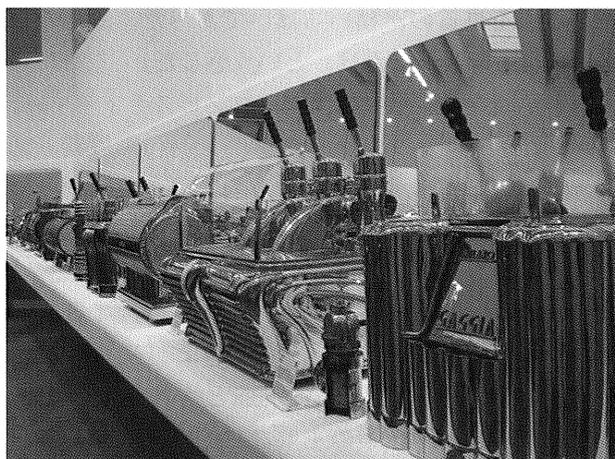


写真2 CIMBALI博物館MUMAC

れた。

館内には、炭や石炭を使ってお湯を沸かしコーヒーを煎れる初期型機器から現代の最新モデルまで展示されており、コーヒー好きな方には堪らない博物館である。

エスプレッソはエクスプレスという意味で、その名が表しているように、イタリア人は朝の忙しい時間に2、3分でさっとコーヒーを飲むのが習慣になっている。

そのため、瞬間的と言って良い速さでエスプレッソコーヒーを出せるように開発されたのが、エスプレッソマシンである。当然初期型は俗にいうバリスタマシンだし、機能重視でデザイン性もあまり追求されていなかった。

戦後になると、正面から見ればまるでスポーツカーみたいなデザインになり、現在に近くなればなるほど洗練されたものになって来ている。機能面でも単に湯沸かし器に毛が生えたようなものから全自動機器まで、コーヒーメーカーの歴史が一堂に会しているのが見られ、一ヵ所で堪能できるのが大変楽しく、筆者はどちらかというところコーヒーよりもワイン派なのだが、コーヒーも捨てたもんじゃないと改めて感心したほどだ。

また、CIMBALI博物館ではバリスタの講習会も開催され、機器の博物館としてばかりではなく、コーヒー文化の啓発にも寄与しているとのことで、イタリアのエスプレッソコーヒーの殿堂と言っても過言ではない。

博物館を堪能した後は、隣接する工場を視察した。

ステンレスを見慣れた私たちには、銅製のボイラーの溶接を含めての製作過程は大変興味深いものだった。CIMBALI社視察には、同社製品を販売している(株)エフ・エム・アイの木本武雄社長自らご同行いただき、ミラノの地元のレストランにご招待いただき、イタリアワインで乾杯。プロセコ、白ワイン、赤ワイン取り混ぜて、全員でミラノの夜を楽しませていただいた。

木本社長にはご多忙中にもかかわらず次のIRINOX社まで、4時間のバス移動にご同行いただき、この場を借りてお礼申し上げます。おかげでこの日はイタリアのコーヒーと料理、そしてワインを堪能し、これぞミラノという1日だった。



写真3 IRINOX社

IRINOX社

IRINOX社はベネチア郊外に位置し、1989年からブラストチラー一筋の会社だ。

経営はファミリー会社として、4人の共同出資により設立された。ブラストチラーはコンビスターマーとの併用で、クックチルには欠かせないものとして、その市場を拡大して来た。コンビスターマーは1970年代に開発された機器であるから、ブラストチラーの会社としては決してパイオニア的存在とは言えないが、現在はその製品の優秀さでは欧州ばかりでなく、世界的にも高い評価を受ける会社となっている。

イタリアはもともとアイスクリームマシン等の冷機器は極めて優秀だったので、そのアドバンテージを存分に発揮した結果の成長かと考えられる。

最初に旧工場を訪れ、その後に新工場を訪れたが、何と新工場も拡張工事中で、その急成長ぶりが察せられた。

創業からたった25年弱で世界的なメーカーにまで発展できた訳だから、私たち日本の企業も見習わなければいけない点が多々あると思う。

これはEUが他国と国境を接して市場をEU全体、そして世界へと広げる戦略を持っているのが日本との違いかなと、改めて感じた。

エレクトロラックス社

エレクトロラックス社の業務用厨房機器のメイン



写真4 エレクトロラックス社

工場は、イタリア工場である。イタリア工場では、エレクトロラックスとザヌシのブランドを製造している。また、プレゼン用の劇場型キッチンがあり、実際に機器を使ってデモンストレーションが行われている。

また洗浄機やコンビ、ブラストチラー等も随所に設置され、機器の特性や使い方の説明がなされる。

劇場型のキッチンではブレイジングパンとコンビの実演が行われていたが、出て来た料理がすべてワインのつまみのような物だったので、ワインを頼んでみたら、この地域はプロセコが有名なので、プロセコを1ダースほど持って来てくれた。

そこで何故か、あと7分待ってくれと言うので、何か特別な料理が出て来るのかと思ったら、何とプロセコをブラストチラーに入れて冷やし始めたのだ。「え!」という驚きと共に、ブラストチラーにはこんな使い方もあることを初めて知った。

また、新しいシリーズとして今年から販売する、一般家庭にアレンジされた業務用機器もシステムキッチンのように展示されていた。

これはレンジはもとよりコンビ、ブラストチラーと揃った本格的なもので、お買い上げのお客さまには、有名シェフによる出張料理が特典として付いて来るそうだ。ただしシステムキッチン自体が8畳ほどの広さで、日本の家屋には不向きだなと感じた。

ここでもブラストチラーの家庭用の使い方の説明がなされたが、使い方として最も頻度が多いのが、ワインやシャンパンを冷やすことなのだそうだ。

欧米ではパーティーに呼ばれた際にお酒を持って



写真5 FAGOR社

行くのは一般的であり、持ち寄ったお酒でワイワイガヤガヤと会話を楽しむのが常識であるが、その時にこのプラスチックが大活躍するのだそうだ。

改めて、日本との文化の違いを感じさせられた。

FAGOR社

FAGOR社はスペインのバスク地方にある業務用および家庭用の厨房機器のメーカーで、250の企業からなるモンドラゴングループに所属する、スペイン最大の厨房機器メーカーだ。EUの通貨危機の煽りを食って家庭用機器の売り上げが落ち込み、家庭用機器部門の会社は訪問直前に会社更生法を申請した。

しかしながら家庭用と業務用機器を取り扱う部門はまったく別組織になっており、業務用機器の方は何ら問題ないとのことだった。

バスク地方の人々は大変働き者で親日家も多く、私たちが宿泊したビルバオの街はかつて工業の町として栄えていたが、最近では再開発がなされ、川沿いの工業地帯は一新され、有名なグッケンハイム美術館などが建築されて文化の町へと変貌した。スペインやイタリアはラテン的な国民性で有名だが、ここバスクは驚くほど街並みが美しく清潔だった。実際、怠け者の南スペインを食わせるために俺たちは働いているんじゃないという不満もあって、過去にはスペインから独立したいと内戦があったこともあった。現在でも独立運動は暴力的ではないものの、くすぶり続けているそうだ。



写真6 ビルバオの広場でハシゴ酒

FAGOR社もエレクトロラックス社と同様にショールームと劇場型キッチンがあり、そこで実機による実演をしながら、料理が提供された。また、当然、ワインも出された。

FAGOR製品はドイツ製品に比べれば品質は少し落ちるが安価でセカンドブランドとして市場に広く受け入れられ、中国にも工場を作って世界展開を行おうとしている。

これからアジア市場においても注目に値する企業であることは、異議のない所だ。工場で感心させられたのは、工場に診療所があり、週に2回医者と看護師の方がいらっしゃって、工場の労働従事者の健康管理を行っていることだ。私も世界中の工場を見学して来たが、診療所を完備した施設は初めてだった。

ビルバオの街で印象に残ったのは、旧市街にあるバル群だ。広場を囲んで50店以上の間口2間ぐらいのバルが立ち並び、スペイン料理のタパスと一杯のワインを、5～6ユーロで楽しめる。

視察団の皆と全店制覇だと息巻いて飲み始めたが半分も行かないうちにすっかり出来上がって、真ん中の広場に集まって上機嫌になり、視察の打ち上げのようになってしまった。

最後に視察団にご参加いただいた皆さまの今後のさらなるご活躍と、視察のアレンジにご協力いただいた皆さま、見学させていただいた会社のご隆盛を願って、第32回海外視察調査団の報告書とする。

栄養満点の厨房作り



→p.8より

を担当しております、私たちはガス会社なんですけれども、厨房機器のガス機器は、現在50メーカー・500種以上あるんですね。そういった厨房機器を、栄養士さんとか企業さまにご紹介したりするのが私の仕事です。

荻野 (株)タニタ、総務部の社員食堂担当の荻野菜々子です。2005年入社で、8年目になるんですけれども、最初はもう厨房に入って毎日鍋を振ったりというすべての業務をやっていたんですが、レシピ本の出版をきっかけに外部での今回のようなお仕事もいただくようになって、栄養士として、例えば厨房に立っているだけじゃない部分もいろいろ学んで来られたと、今は思っております。よろしくお願ひ致します。

深澤 今日は新年早々に、女子会トークで盛り上がりましょう。

戸田 そう、女子トーク。

中川 女子会というと、ぼくらは何なのかっていうことになっちゃいそうですね。

戸田 中川さんはすてきな奥さまとお嬢さまと、毎日毎日幸せな女子トークをしていますでしょ。

中川 うちの娘が3歳なんですけれども、料理が大

好きなんですよ。だから将来はやはり栄養士かなと勝手に思っていたりします。

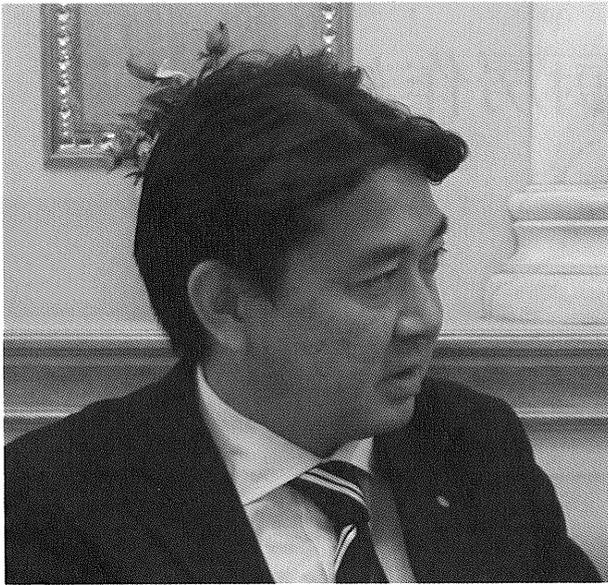
荻野 興味があることをやらせてあげた方が、親の方も楽なんですよ。好きなものとか集中できるものがあった方が良いでしょうね。

戸田 荻野さんはお料理は好きでした？ それとも、あまり好きじゃないけれど、食べる方が好きとか。

荻野 実はあまり器用な方じゃないので、子どもの頃は失敗ばかりで、簡単なものしか作れなかったんです。上手に作るのとはまた別で、興味だけが先走っている感じでしたね。

戸田 栄養士さんを目指そうと思ったのは、何歳ぐらいの時なんですか。

荻野 高校の時に父親が建築関係の仕事をしていたので、そちらに進むか、もしくは、指定校推薦があった女子栄養短大に進み栄養士を目指すか。どうしよう悩んだ時に、やはり女性が長く働けるし自分のためにもなる仕事だから栄養士の道に進もうと決めました。それから保育園での大量調理や外食チェーンでのアルバイトを経験した後に、社員食堂の栄



深澤 及・広報編集委員会委員長

養士としてタニタに入社しました。

深澤 責任重大ですね。

荻野 社員食堂のメニューは毎日違うので、仕込みが楽な日もあれば大変な日もあります。例えば葉物を多く使うメニューは大変ですね。葉物は嵩があるため、刻みなどの調理に手間と時間がかかりかかるとですね。このため、調理スタッフ全員でいかに早く作業をするか、いかに調理工程の無駄をなくすかを考えています。

代々受け継がれてきたレシピで 70食を3人・3時間で

中川 食数は何食ぐらいですか。

荻野 弊社の社員食堂の規模は他社の社員食堂と比べると小さい方ですね。このため厨房スペースや厨房設備も限りがあるので、1日に提供できる食数は70食程度ですね。

中川 提供は昼食だけですか。

荻野 そうですね。12時過ぎに一気に社員が来るので、それに合わせて出しています。

深澤 『丸の内タニタ食堂』とか、レシピの書籍を何冊か拝見しましたが、70食でも、調理工程が多そうですね。

戸田 1食の品数が、とても多いですね。

深澤 大量調理向きのメニューじゃないですよ。

荻野 100食切っているからできるかもしれません。でも、それでも結構目いっぱい、厨房スタッフ総



荻野菜々子・㈱タニタ総務部社員食堂担当栄養士

出で仕込みや調理をしています。

戸田 大変ですよ。確かに切り物が多い。野菜も多いですね。

中川 品数が多いですね。

深澤 一汁三菜ですか。

荻野 大体朝9時から準備をして、一斉に調理がスタートするのが9時半からですね。12時の提供時間には間に合わせなければいけないので、例えば加熱など前日にできるものは仕込んでおくなど調理工程を分けて、何とかスタッフと合わせて3人で回しています。

戸田 ご飯は100g盛ってとか、ああいうアイデアは荻野さんなんですか。

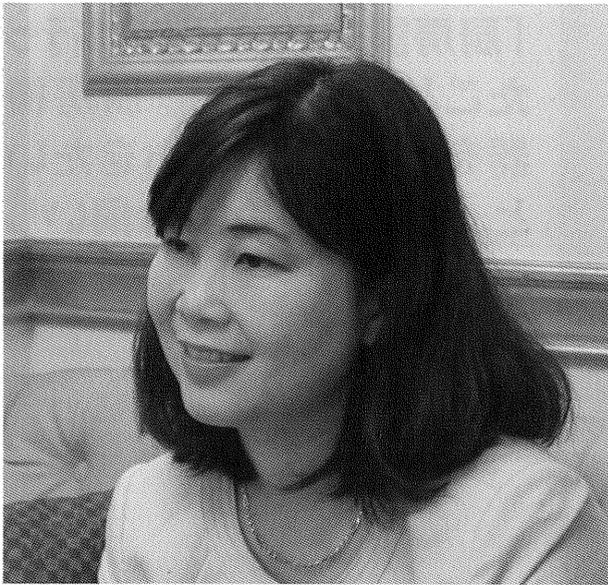
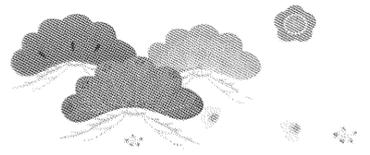
荻野 いいえ。私は2005年に入社したんですけれども、私が入社する前から栄養士さんが代々いらして、その方々が社員食堂のルールを作ったり、オープン当初にあったレシピに修正を加えながらメニューを作ってきたんです。ですから、全部私が作った訳ではないんですね。

戸田 昔から、こういうレシピがあったんですね。

中川 タニタさんの創業家の縁戚の方と同級生だったので以前から親近感があるんですが、名だたる強豪メーカーの多い業界でご苦労されているんですね。

戸田 マーケティングがお上手ですね。

荻野 医療用や業務用から家庭用まで一貫して取り組んでいる専門メーカーですので、今まで世の中になかったような商品を開発して来たんですね。世界



戸田史子・広報編集委員会委員

初の体脂肪計をはじめ、日本初とか世界初の商品を数多くラインアップしています。このように健康計測機器の製造・販売というハードは充実していましたが、一方で、健康管理サービスといったソフトの部分はまだまだこれからでした。でも、2010年に社員食堂のレシピ本が出版され、2012年には東京・丸の内内にレストランを出店するなど、ソフトの部分も充実してきました。映画『体脂肪計タニタの社員食堂』の公開など、社員食堂のブームをきっかけに、おかげさまで「タニタ＝健康」というイメージが定着して来ましたね。



ハードとソフトで健康をサポート

中川 確かNHK『サラリーマンNEO』に出られたのが最初でしたか。

荻野 そうですね（笑）。たまたま社内食堂が放映されて、それをご覧になった大和書房の編集者さんからお声がけいただき、レシピ本を出版しないかというお話をいただいて、今に至っているんです。初版は1万3,000部とかだったんですけども、まさかここまで売れるとは当初は思っていませんでした。

戸田 でも、最初の1冊目からすごい人気でしたよね。

荻野 2010年1月に初版が出版されて徐々に部数が伸びて、同年秋頃には100万部を超えて、第2弾が出版されました。



中川幹夫・広報担当副会長

戸田 これを食べながら痩せるんだ、というのが良いですね。

荻野 そうですね。レシピ本の写真を見て「ヘルシーなのにこんなに食べていいの」ということで買って行かれる方が多いです。読者は女性が多く、幅広い年代の方にお読みいただいていますね。

戸田 よく学校の栄養士さんが栄養価を計算してバランスの良い食事作りを心掛けているとおっしゃっていますが、荻野さんも栄養士さんとして、一つ一つのレシピをチェックされているのですか。

荻野 私が入社した時から、カロリーが500kcal前後、塩分3g前後、野菜が250g前後といったレシピのルールが決まっていたんですね。そのルールを基に、緑黄色野菜をなるべく取り入れようとか、満腹感が出るように食材や調理を工夫しようとか、意識していますね。





「厨房設備機器展には行ったことがあります。厨房機器をもっと知っておきたいと、勉強のためにお伺いしました」

戸田 大きめですよ、野菜のカットが。

荻野 後は品数も。一汁三菜の定食スタイルで、必ず主菜に対して二つの副菜と汁物とご飯がセットになって、この品数の多さも満腹感につながっていますね。

中川 でも、ぼくたちはハードメーカーじゃないですか。工業会会員約400社の中で、少数の上場クラス以外は、私どものような零細企業で、だからもうハードしか作っていないのだけれども、こういったタニタさんのソフトなお取り組みはとても勉強になりますね。でも、一朝一夕には真似できないですよ。

荻野 弊社は健康計測機器メーカーでありながら、ハードだけではなく以前からソフトの部分にも取り組んでいて、例えば、1990年に会員制の減量指導施設「ベストウェイトセンター」を本社内に開設しました。ここでは食事、運動指導の他にクリニックを併設して総合的に肥満予防・改善の指導を行っていた訳ですが、ここで提供していた食事レシピが現在の社員食堂に生かされています。

中川 ソフト志向が昔から強かったんですね。

荻野 そうですね。よくお客さまからは、自分の体の現況を把握した後どうしたら良いかと聞かれることが多かったのです。例えば、取得したデータを記録して、その記録を基に管理栄養士が減量指導を

したりする会員制の健康管理サービスを提供する他、運動面では女性専用のフィットネススタジオを展開したりしています。最近では、丸の内タニタ食堂を出店するなど、健康的な体作りのために必要不可欠な食事、運動、休養といった健康サイクルのバランスを保つお手伝いをしています。



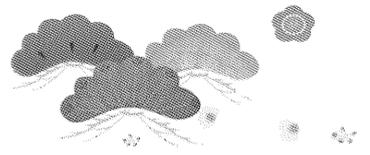
主役の映画に エキストラで出演!?

深澤 こういうのをやられている中で、映画化の話が出た時というのは、まずどう思われました。

荻野 レシピ本が532万部という異例の大ヒットで、いわゆる社会現象になっている所に映画化の企画が持ち込まれたんです。当社が持っているレシピや減量のノウハウというのを劇中で紹介しつつ、映画のストーリーは、社運をかけたダイエットプロジェクトに挑む気弱な副社長と落ちこぼれ栄養士のリベンジを描いたコメディです。おもしろおかしく、最後にほっとする展開ですね。

深澤 初めて映画に出演もなさって、どうでした。

荻野 監督さんの意向で、現実の菜々子と映画の菜々子役の優香さんとがすれ違う、何かファーストセッションみたいな(笑)、そういうシーンを撮りたいということで登場させていただきました。その



シーンを撮影するだけでいろいろなアングルで結構な回数を収録して、もっと近づいてとか、もっとここに踏み込んでとか。役者さんって大変なんだかと思いました。

深澤 また企画が来る可能性は高いと思いますが(笑)。

荻野 映画を通して健康意識を高めてもらえればと。映画の9割はフィクションなんですけど、1割はレシピの考え方やポイント、ダイエットのコツなどが紹介されていて、それは本物ですね。映画作りに当たっては、ダイエット指導を弊社の専門家がアドバイザーとして映画作りに協力をして来ました。



現場で感じた 厨房へのリクエスト

深澤 今の食堂で、欲しい調理器具とか、こんなのがあったら良いなというのはありますか？ まずは、一番大変な調理は何ですか。

荻野 やはり野菜の刻み作業が一番大変ですね。ただ、弊社の社員食堂は食数が70食とそれほど多くないので、大量調理用の単機能の厨房機器だと処理量が多すぎてマッチしないですね。また、設置する場所も考えないとはいけませんし。この他、噛みごたえ

を重視するために繊維に沿って切りたい時に、機械だと斜めに切れてしまいます。

中川 機械では直角に切れないんですね。

荻野 機械でカットすると繊維までカットされてしまうので、手間はかかっても人の手でカットしています。手切りに近いような処理をしてくれるもので単機能ではないものがあれば、人件費コストを考えると導入の価値はあると思います。私はどちらかと言うと、コストをきちんと考えていない性格なんですけど(笑)、単機能ではないもの、できれば場所をとらないものがあれば、大量の野菜を仕込むのも苦ではないし、時間も人件費もかからないかと思えます。

深澤 そういうお話をお聞きしたいんです(笑)。

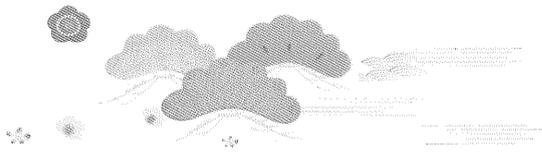
戸田 新春対談、初夢ですから(笑)。

深澤 夢がだんだん目標になって行きますから、もっと夢を言っていてください。業務用厨房に対する注文とかはありませんか。女性から見た厨房とか。

荻野 あまり作業に関することではないのですが、弊社の社員食堂は床がタイルのため、冬場がすごく寒いんですよ。ですから冬場に寒くない厨房用の暖房とか、そういうものがあればありがたいですね。女性に冷えは大敵ですから。

戸田 暖房を入れても寒くなってしまうんですか？





荻野 暖かい空気は天井付近に溜まるので、そうすると足元がどうしても寒いので厚着をしないと厳しいですね（笑）。

中川 東京ガスさんは、室温の上がらない「涼厨」を推進されていますが（笑）。

戸田 すみません（笑）。寒い冬も厨房が快適になるようにします。

荻野 冬場の、例えばほうれん草を洗う作業はつらいですね。ゴム手袋をして作業をするのですが、手がかじかんで動かなくなってしまいますね。少しだけぬるま湯を混ぜて作業をしているのですが、それでもつらいですね。

深澤 厨房も床暖房が必要ですか？

荻野 そこまでは考えていないですけど、お風呂の床のように冷たくなりにくい床を入れるなど、冷えに対する対策は欲しいですね。

深澤 切実ですね。

荻野 はい。衛生のことを考えると難しいとは思いますが。

深澤 もうできた厨房に入られることも多いと思うので、実際には携わる機会は少ないのかもしれませんが、設計とかで、こうあったらいいとか、何か感じることはありますか？ それとも、ある物を有効利用される方ですか？

荻野 そうですね。私は新しく何かを買うというこ

とではなく、あるもので済ませようと思いますね。例えば、食材に油を塗る場合、ハケを新たに購入するのではなく、ゴム手袋をしてそれに油をつけて塗ればいいと考えます。できるだけあるもので代用しますね。この他、狭い調理スペースを有効に活用するために折り畳み式の台があると便利だと思っています。

深澤 それは盛り付けのためですか。

荻野 弊社の厨房にある調理台はスペースの関係もあって、とても狭いです。そこで狭いなら狭い

なりに、どう工夫すれば調理がしやすくなるかを考えていますね。盛り付け台が狭いなら、通路スペースを有効活用して、台の端を通路に伸ばしてスペースを確保しています。

深澤 それはよく分かります。あと、栄養士さんの所に、厨房関係の営業マンとか来たりしますか？

荻野 弊社はいいですね。設備の保守契約をしていて、点検にいらっしゃる方とお会いすることはあり





ます。厨房内や調理室内は衛生上の観点から、外部の方が自由に出入りできないようにしています。また、厨房での業務の最後には、厨房設備などをすべてを拭き上げてアルコールで消毒します。このことから、メンテナンスをされる場合、衛生面に配慮していただくと非常に助かります。

深澤 この対談で工業会の会員さんら全国の方々に今のお話が伝われば、何かしら改善されるかもしれませんよ。

戸田 使う場所と触る場所を事前にお知らせしておくとか、服装もどこまで注意すべきかっていうのを伺いして、調整しておく。

荻野 そうですね。後は、このような作業をするからここは使って良いとかを事前に確認できると良いですね。

戸田 着けてくださいと言われたら、すぐに鞆から取り出して用意ができるぐらいのものは、持っていた方が良いでしょうね。

深澤 こういうお話を伺う機会を定期的に持つたりできると、業界としても取り入れるべきものももっと見えて来るのかなという感じがしますね。

荻野 高価な厨房設備はすぐに買い替えるというのは難しいのですが、厨房に関する情報はいただけるとありがたいですね。

深澤 健康のための機械ということであれば、そんなに高価じゃないですよ。

荻野 少なくとも野菜を切る手間が減らせるなど、何らかのメリットがある厨房機器が増えると良いと思います。

中川 日本厨房工業会では、毎年、厨房設備機器展という展示会を開催しております（笑）。

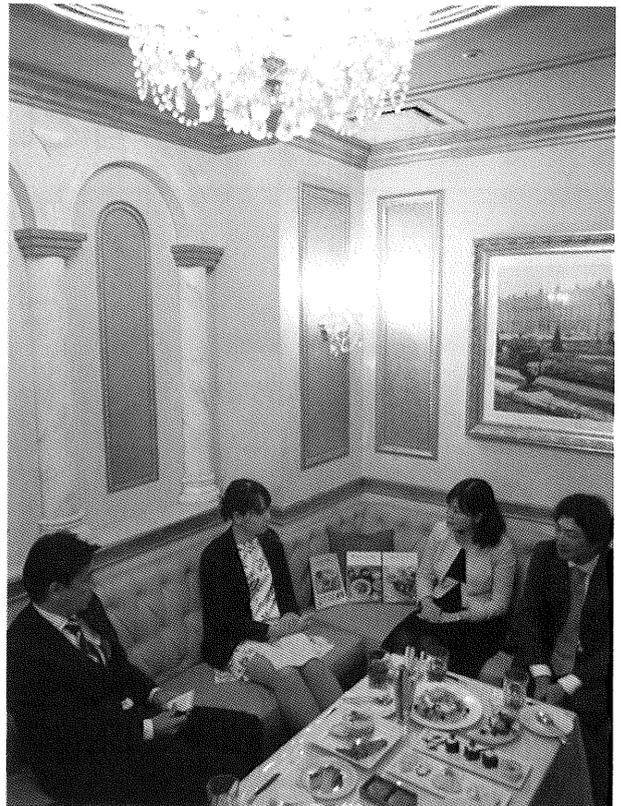
荻野 2月ですね。

中川 お見えになったことがあるんですね。

荻野 あります。厨房機器をもっと知っておきたいと、勉強のためにお伺いしました。

中川 タニタさんの目指していらっしゃることも、荻野さんの目指していらっしゃることも、将来の展望はいかがでしょうか。

荻野 私たちの社員食堂のメニューは普通の家庭料理ではありますが、健康管理ができる食事というコンセプトで地道にやって来たものです。私はその社員食堂の栄養士として、食を通じて利用者が健康になれるようなメニューの提供を続けて行きたいですね。



撮影協力：コート・ダジュール銀座コリドー店

戸田 でも、タニタさんの社食へ行くと、すごく健康になりそうな気がしますね。

荻野 そうですね（笑）。社員食堂のメニューは、1日のうち1食をこれに置き換えるだけで、普段摂りすぎているカロリーや塩分が抑えられる調整の役割を果たしている食事です。外食は楽しむための食事で、社員食堂のメニューとは別ですね。

戸田 ハレとケですね。

荻野 そうですね。体重が少し増えた時の調整食として社員食堂のレシピを活用していただければと思います。一方で、たまには家族で外食をしてというのも良いと思います。棲み分けだと思っています。

戸田 今年2月の厨房設備機器展にも、また来ていただければ（笑）。

荻野 是非とも（笑）。

深澤 荻野さんのような方に応援やご提案いただくと、われわれ厨房業界も助かりますから、これからもよろしくお願い致します（笑）。

荻野 こちらこそよろしくお願い致します。

中川 今日はどうもお忙しい中、ありがとうございました。

東京都のタニコー(株)・藤森紀男氏が 技能検定関係功労者として厚生労働大臣表彰される



笑顔で表彰状を持つ藤森氏

11月19日(火)、東京都港区・明治記念館で平成

25年度職業能力開発関係表彰式が催されました。これは職業能力開発の推進を図るため、①認定職業訓練の実施状況が極めて優良な事業所、および認定職業訓練の振興・育成に多大な貢献があった人、②技能検定に関し永年にわたって多大な貢献があり、他の模範となる事業所・団体。また、技能検定委員などとして永年にわたり従事し、顕著な功績があった人、③技能振興に関し永年にわたって多大な貢献があり、他の模範となる事業所・団体、などを表彰するもので、工業会よりタニコー(株)・藤森紀男監査役が技能検定関係の功労者として厚生労働大臣表彰を授与されました。おめでとうございます。

[工業会事務局 花田政孝]

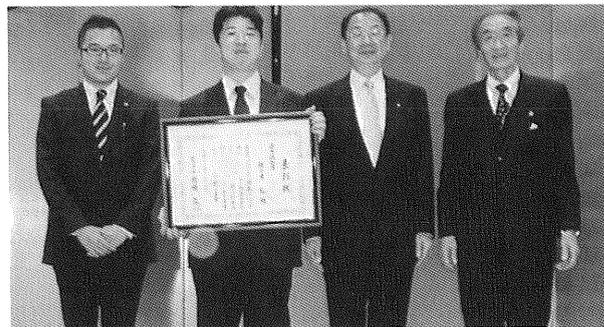
秋田県のマルゼン(株)・佐藤正規氏と新日産業(株)・佐々木裕氏が 技能士会推進功労者・優秀技能者として表彰される



技能士会推進功労者として表彰される佐藤氏

10月30日、第45回秋田県職業能力開発促進大会(職業能力開発関係表彰式)が秋田市文化会館小ホールで開催され、マルゼン(株)秋田営業所の佐藤正規所長(秋田県厨房技能士会所属)が技能士会推進功労者に選ばれ、表彰されました。技能士会推進功労者は地域別・職種別技能士会の役職員または会員として会の発展に寄与し、技能尊重気運の高揚、技能振興事業の普及、推進に貢献のあった方を秋田県技能士会連合会会長が表彰されるものです。

表彰式に臨んだ佐藤氏は、厳粛な表情で賞状を受け取った後、特別講演「人材育成も、人材確保も、相手の気持ちの理解から～いい仕事は、いい仕事の理解から」(秋田県立大学総合科学教育研究センタ



賞状を持った佐々木氏、
穂積市長を挟んで佐々木東北支部副支部長と記念撮影

一准教授・渡部昌平氏)を聞かれていました。

また、11月21日、平成25年度第39回秋田市技能功労者および優秀技能者表彰式が秋田キャッスルホテルで開催され、新日産業(株)・佐々木裕設備課長が優秀技能者に選ばれました。優秀技能者は技能検定1級又は同等の技能を有する人が対象となり、約10年にわたる技能検定講習会での指導や技能士会の事業委員としての活動が認められたもので、表彰式で穂積志・秋田市市長に表彰された後、記念撮影を行いました。

お二人とも、おめでとうございます。

[東北支部副支部長 佐々木英一]

2014 謹賀新年

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 渡辺 恵一

副 会 長 中西 昭夫

同 谷口 一郎

同 上野 秀雄

同 尾崎 誠

同 中川 幹夫

同 細山 欣也

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
福島工業株式会社二階

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市中北区志賀南通二一五三
(株)国益社内
FAX ☎ 〇五二(九八二)八五七〇
〇五二(九八二)一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 鈴木 久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一

公益社団法人 日本メディカル給食協会

会 長 西脇 司

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォールテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 保々 賀右

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二一二
淡路町広瀬ビル3階

株式会社 安達工業

代表取締役 安達 進

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
☎ 〇七六六(五五〇)二八〇〇
FAX 〇七六六(五七〇)〇〇三一

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

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

株式会社 A-I-H-O

代表取締役 宮崎 眞一

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

2014 謹賀新年

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 彰利

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三一(四二) 八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
電話 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇〇

厨房機器の総合商社
有限会社イージャパンフードサービス

代表取締役
藤田 莊一郎

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

ADEKAクリンエイド株式会社

代表取締役
山本 五郎

〒113-8422 東京都文京区本郷一四一五
陽光ビル
電話 〇三(三八一六) 二九一七
FAX 〇三(三八一六) 二九一七

株式会社 上野製作所

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五〇一六

winterhalter

株式会社ウィンターHALTER・ジャパン

代表取締役

たか ぎ ひろ くに
高 城 宏 州

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

株式会社 伊東電機工作所

代表取締役
伊東 康之

長野県伊那市西町五〇一七

ISEKI

株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長

木村 廣司
Hiroshi Kimura

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号

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

クボタライスロポ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
藤村 和夫

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

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
木本 武雄

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東三十一一三二
電話 〇六(六九六九) 九三九〇
FAX 〇六(六九六九) 九八六〇

エース工機株式会社

代表取締役
浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
駒形プラザビル
電話 〇三(三八四三) 四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一上二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部
エネルギー開発部長
理事 武内 敬

大阪ガス
〒541-0045 大阪市中央区道修町三丁目五番十号
電話 〇六(六二〇五) 四六七〇
FAX 〇六(六二〇二) 二二九〇

株式会社 オーディオテクニカ

代表取締役社長
松下 和雄

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

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一八
電話 〇三(五三九九) 一一一三
FAX 〇三(五三九九) 一一一六

Thinking of you
Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社
フードサービス事業部

事業部長
(日本・韓国地区統括)
上原 義治

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

2014 謹賀新年

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL 〇七二(三三七)五八八一
FAX 〇七二(三三四)二二四四

オザキ株式会社

代表取締役会長

尾崎 和夫

代表取締役社長

尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
TEL 〇三(三五六三)二二九二(代表)
FAX 〇三(三五六三)二二九一
http://www.ozaki-gasran.co.jp

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

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

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役

杉村 広行

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



株式会社 関東三貴

代表取締役

石井 勝之

千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
TEL 〇四三(二〇六)四四〇〇
FAX 〇四三(二〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役

木村 智政

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

兼八産業株式会社

代表取締役

原 延明

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四一五
TEL 〇五三(一六二)四三五五

オピニオン株式会社

代表取締役

岸 衛

〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ五ノ一九
TEL 〇三(五五四五)一六九一
第七レイコービル9階

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役

中村 英夫

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役

榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL 〇三(三六二)六七七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役

中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一ノ三二二〇
TEL 〇一五七(二二三)六〇八〇
FAX 〇一五七(二三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役

尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三三ノ一〇
TEL 〇三(五四八五)五一一一



代表取締役社長

井上 強一

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 クラコ

代表取締役

倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪市中央区平野町二一ノ一
TEL 〇六(六三三)六一六一
沢の鶴ビル

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役

牧田 哲雄

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
TEL 〇四二(三三六)二二二七
FAX 〇四二(三三六)二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春近字中殿島一四〇七十四
TEL 〇二六五(七五〇)〇六二六
FAX 〇二六五(七七〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役

藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
TEL 〇四二(五七三)三三四一
FAX 〇四二(五七三)三二八七

2014 謹賀新年

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長



常務執行役員
安田 俊一

〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一号パピヨン24
☎ 〇九二(八三三)一三二六四
FAX 〇九二(六三三)一三二八一

株式会社 コメットカトウ

取締役社長
加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9
☎ 〇五八七(九七七)八四四一

業務用全自動洗米機



コニカミナolta テクノプロダクト株式会社

ライスミニ事業部

取締役事業部長 岸野 正夫

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

アイセイの
ミキサー・調理機器

株式会社 国益社

代表取締役
谷口 茂

名古屋市中区志賀南通二ノ五三
☎ 〇五二(九一七)〇三三八
FAX 〇五二(九八二)一六八二

サンスチール工業株式会社

代表取締役
八島 秀一

札幌市白石区中央三条二ノ六ノ三七
☎ 〇一一(八一一)一三三二一

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎ 〇一〇(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一〇(六二四)三〇三三
青森営業所 青森市花園町二丁目九一七
☎ 〇一七(七四一)一三五〇
FAX 〇一七(七四一)一三五〇

株式会社 ミヤコーポレーションニッポド

代表取締役会長

代表取締役社長
深澤 信生
及 深澤 及

本社 223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一
☎ 〇四五(五四九)五七〇二
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei-ttd.co.jp>

サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役
村重 英昭

〒162-0056 東京都新宿区若松町三二一四
☎ 〇三(五二八五)三三三五

陸船用厨房電化機器製造
三和厨理工業株式会社

代表取締役
加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
☎ 〇五四(三六四)七一一八
FAX 〇五四(三六四)三二四〇

三和厨房株式会社

代表取締役会長
中野 重敏

代表取締役社長
中野 圭二

本社 581-0014 大阪府八尾市中田四一五三
☎ 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

株式会社 三陽製作所

代表取締役
和田 廣

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一―二八
☎ 〇三八(四七七)五五一四
FAX 〇三八(四七七)三九五―

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
☎ 〇七二(八二八)三三七一

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―四一―
電話 〇三(三三三)八一七一
FAX 〇三(三三三)〇四〇一

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役
羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
☎ 〇三(三八三)五〇二〇

株式会社 ショウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社 661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎ 〇六(六四二)六四八―
FAX 〇六(六四二)四五五五
<http://www.e-showant>
営業所 東京 名古屋 駐在事務所 上海

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役社長
入山 守

〒100-0004 東京都千代田区大手町二―七―一
JFE商事ビルディング九階
☎ 〇三(五二〇)六一六一
FAX 〇三(五二〇)六一六三

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

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

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

賛助会員

(株)コメットカトウ エイシン電機(株)

日本洗浄機(株) 福島工業(株)

パナソニックES産機システム(株)

横河電子機器(株) 三和厨理工業(株) エレクトロラックス・ジャパン(株)

〈順不同〉

2014 謹賀新年

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一丁目14番1号
☎048(269)3000

スギコ産業株式会社

代表取締役 長 杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八〇一三
☎0256(86)3711
FAX 0256(86)2000
<http://www.sugico.co.jp>

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一丁目二
☎058(246)3220

総合厨房設備・店舗設計・内装工事
企画・設計・製作・施工

SENDA 株式会社 千田

代表取締役 千田 禎一

本社 (総合厨房設備)
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前 8-16
(千日前道具屋筋)
TEL 06 (6632) 5851 ㊟
FAX 06 (6641) 5873

総合流通センター
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西 1-1-10
URL <http://www.senda.co.jp/>
E-mail webmaster@senda.co.jp

仙台市ガス局
ガス事業管理者 佐藤 均

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五丁目三丁目
Tel 022(256)2211



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

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

株式会社 ソフテック

代表取締役 堤 義明

東京都練馬区関町北一丁目三十一番一〇
いぐちビル
☎03(599)2218
FAX 03(599)9753

タイジ株式会社

代表取締役 長 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五丁目三
☎044(222)5881

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

TAYO
京都工場 本社 滋賀県大津市木下町一八八
☎077(524)2857
京都府久世郡久御山町野村小学村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 タチバナ製作所

代表取締役会長 池田秀勝
代表取締役社長 池田吉彦

〒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/>

タニコー株式会社

代表取締役 長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目七番一〇
☎03(549)7111
FAX 03(549)7927

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
☎052(762)3559
FAX 052(752)5150

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 長 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎0594(33)2211

株式会社 厨林堂

代表取締役 寺部 吉治

CRD
本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎0533(83)1801
FAX 0533(83)1801
<http://www.churindo.com>

モーター付ハンドバーナー
IKUZO

牛肉・豆腐・魚の表面の焼入れ!!

つちたに 株式会社 土谷金属

代表取締役 土谷育三

〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4-45
TEL 072-994-3653 FAX 072-994-3873
E-mail tuchitanikinzoku@dolphin.ocn.ne.jp

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
☎03(3876)0206

2014 謹賀新年

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長
大前 憲治

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

東京ガス株式会社
常務執行役員
エネルギーソリューション本部
営業統括

代表取締役
村関 不二夫

本社 東京都港区海岸一丁目五十二番
〇三(五四〇〇)七七七七

東邦ガス株式会社
常務執行役員
業務用営業本部長

代表取締役
神谷 秀樹

本社 名古屋市中区栄田町十九番一十八
〇五二(八七二二)九四七二

東邦厨房株式会社
取締役会長
代表取締役

大滝 利夫
上崎 明彦

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
〇二九(二四七)四六二三

代表取締役社長
山崎 巖

常盤コランレ工業株式会社

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
〒547-0000
TEL (0)679-14985(代)
FAX (0)679-11337

株式会社 豊田エィタツ

代表取締役
清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
〇五六五(三三三)三三三七

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

電気厨房機器の専門メーカー
ニチワ 株式会社

代表取締役社長
岡田 徹

本社 兵庫県三田市テクノパーク二丁目二五
電話 〇七九(五八)〇五八一(代)
東支店 東京都中央区日本橋(小舟町)二六九(代)
電話 〇三三五(四二)二六九(代)
大阪支店 大阪市淀川区新北野(八十八)五〇四(代)
電話 〇六八(八八)一八八(代)
名古屋支店 名古屋市中区高針一丁目九番一〇
電話 〇五二(七〇)九九五(代)
営業所 福岡県遠賀郡高井町山崎(池田)池田

代表取締役社長
中川 幹夫

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木二丁目四三十一番
〇三(三七五〇)四四五

株式会社 日本厨房工業

代表取締役社長
我 敏文

本社 名古屋市中区高針二丁目九十七番地
〒465-0005 電話(代)〇五(七二)七八二二

日本調理機株式会社

代表取締役社長
黒澤 公雄

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会

理事長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
〇三(三四三四)一三七七

代表取締役社長
柴田 康祐

パナソニックES産機システム株式会社

〒131-0045 東京都墨田区押上一丁目一
東京スカイツリーイーストタワー
〇三(六三六四)三四二三

株式会社 早川製作所

代表取締役社長
石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
〇五三八(三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三)六一六〇

Halton
Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 **町井 義生**

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

株式会社 **パロ**

代表取締役社長
小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋市中区瑞穂区桃園町六番三三号
〇五二(八二四)五二二二

ウイズガス

2014 謹賀新年

福島工業株式会社

代表取締役
社長

福島 裕



大阪市淀川区御幣島三ノ六ノ二
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

株式会社 福井厨房

代表取締役

福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一
☎ 〇八六(二四二)九五五一
FAX 〇八六(二四二)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

株式会社 深川製作所

代表取締役

深川 秀子

埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎ 〇四八(二五七)三二一一

フコウジ株式会社

代表取締役
社長

肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五一一
☎ 〇六(六七九二)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル

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



取締役社長

仲井 修二

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

予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパコン
RESPACON.

株式会社フジマツ

代表取締役
社長

熊谷 俊範



東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七七九一

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役

渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(二八九三)一五三五(代)

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員
営業本部長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
エムズ大通
☎ 〇一一(三三三)九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
☎ 〇三(三二四九)〇三三一
FAX 〇三(三二四九)〇三二九

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

門真市岸和田二一三三〇
☎ 〇七(八八二)五二九一

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役
社長

鈴木 幸彦

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三二一六
☎ 〇五六二(九七)二二一一

マツハ機器株式会社

代表取締役

野村 一洋

東京都江東区塩浜二一六一九
☎ 〇三(三六九九)四四三二

株式会社 舞浜ビルメンテナンス

取締役

大西 薫

OLC 千葉県浦安市舞浜三五ノ一
〒279-8518
☎ 〇四七(三〇五)五三三〇
FAX 〇四七(三八二)三四五七

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0836
北海道札幌市白石区北郷6条一〇一三十八
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四一

ホバート・ジャパン株式会社

日本支社長

三木 商吉

〒144-0043
東京都大田区羽田四ノ三ノ一〇
羽田ビル一階
電話 〇三(三三四四)六〇八一
FAX 〇三(三三四四)四〇一一

2014 謹賀新年

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)二五三二

三浦工業株式会社

食機・メデイカル事業本部

事業本部長
松浦 道人

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目二五―三五
☎ 〇三(五七九三)一〇四一
FAX 〇三(五七九三)一〇四五



株式会社 マルゼン

代表取締役
長 渡辺 恵一

東京都台東区根岸二―一九―一八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

有限会社 丸 枝

代表取締役
枝元 慶一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一―一―二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七
(民宿) 丸枝霧島荘
〒899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口三二四七―六
TEL・FAX 〇九九五(五七)三八三三

MEGASOFT.
ビジネス製品部

堀井 千弘
メガソフト株式会社

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

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役
長 河野 紘之

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ二ノ五五
電話 〇七九(九三)八〇一五
大阪営業所 電話 〇六(六三〇九)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五二九〇)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
長 村田 良介

☎ 〇三(五七七七)〇〇一一
東京都港区新橋四ノ六ノ八

理研機器開発株式会社

代表取締役
小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―二六―一九
☎ 〇三(三六二九)二九六一
FAX 〇三(三六二九)二九八一

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

代表取締役
長 納土 弘史

東京都文京区後楽二―二―二二
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
☎ 〇三(三八二二)六三二二(代表)
FAX 〇三(三八二二)六二八八

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器
事業統括 三木 良昭

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―三十三
☎ 〇三(三二二五)五三三七
FAX 〇三(三二二五)五三六六

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長
玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二)三五九五

株式会社 渡辺事務所

代表取締役
岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二―二―二五
☎ 〇五六八(三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三二)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
長 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―一二
☎ 〇三(三二九九)四四七一(代)



厨房で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月5日発行)
A4判平綴じ
定価420円(税込)

雑誌内容

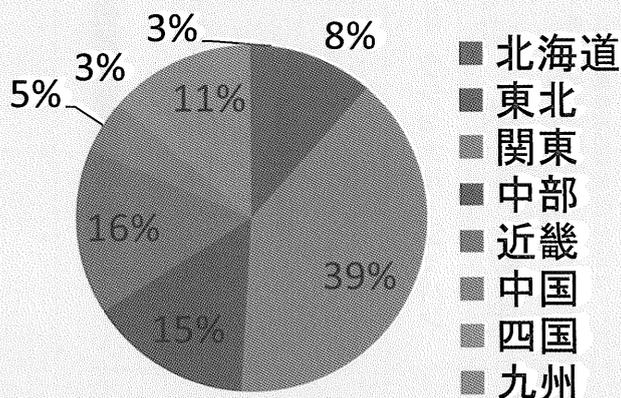
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

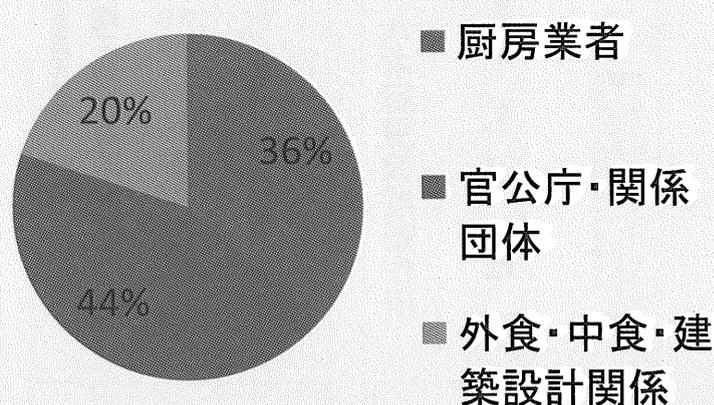
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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



広告のお申込・
お問い合わせは

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

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



安全が第一だも俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

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

いようです。

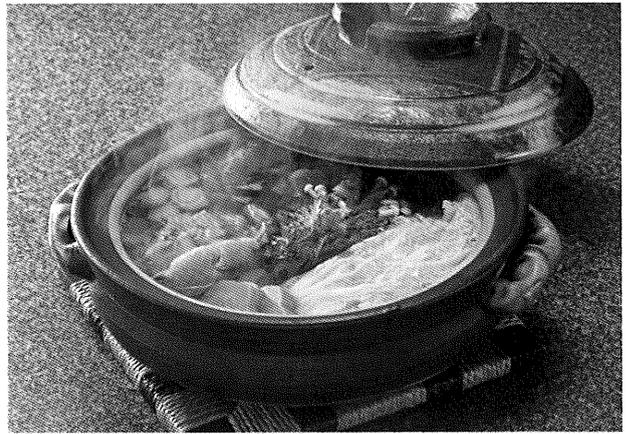
そのため、コミュニケーションが必要な「鍋」という料理は、現代人にとって“厄介”な料理の一つとなってしまっています。たかだか鍋の具材を入れるタイミングくらいで本気で怒って、その場の空気を一変させてしまう方がマナー違反といえるでしょう、ともお話ししたのですが、その辺のさじ加減が極めて苦手な人が増えていることは、食べ方の変遷を見ていますと日々感じるのです。それは、単なる食べ方だけに留まらず、日本人の物事の価値観をも変えていると感じます。

「取り箸を使うか、じか箸でも良いか」については、基本的には取り箸があれば、よほど仲の良い気心が知れた関係でない限り、取り箸で取るのが基本の配慮です。それが面倒と思う人は大勢いらっしゃるでしょう。しかし視点を少し変えれば、ブッフェレストランで直接自分のフォークや箸で大皿から取らずに、サーバーやトングを使用することと同じですから、鍋料理で取り箸を使うのも、しごく当たり前のことなのです。

食べ方というものは、普段の食習慣が出るものですが、特に鍋はその傾向が強度に出る料理の一つです。そのため、じか箸で育った人はじか箸が心地良いでしょうし、取り箸に慣れている人はじか箸に不潔感を持ちます。家庭の習慣が出やすい料理ほど、全員が満足することは少ないのです。

「同じ釜の飯を食う」という言葉があるように、日本人は、同じ料理を共にすることで、心の殻を破り親しくなる、心を開く食べ方を長年して来ました。しかし個々に好きなものを好きなように食べる食べ方が容易となった現代は、食べ方もますます多様化しています。食習慣が異なる者同志がある程度の妥協の下、コミュニケーションを保ちながら食べることも現代人には求められる食べ方マナーになっています。

鍋で取り箸がなかったシチュエーションの場合。皆さまはどうされますか？「『じか箸が良いですよ？』と聞かれてしまうと、心では嫌だと思っても嫌と言えないが、どうしたら良いですか」という質問も、よく聞かれます。これもお互いの関係性によって、シチュエーションに合わせた配慮が求められます。まず接待などもてなしの場合は、例外なく取り箸をもらって使用するのがエチケットですよ。社内会や仕事関係の親しい関係などの場合は、どうでしょう。①迷わずじか箸を使用する（なぜならば取り箸がもともとなかったから）、②前述のように「じか箸が良いですよ？」と会の皆に許可を得て取り箸を使用する……。



①は無意識に普段の習慣が出ている訳ですので、現代としては少し配慮に欠けそうです。②は嫌に思っても口に出せませんから、意見を聞いているようであり、事後報告と同じになってしまっています。できれば、③「取り箸をもらいましょうか？もしくはじか箸でもよろしいでしょうか」と二者選択で聞いてはいかがでしょうか。選択肢があった場合は、同じ土俵に乗せて選択してもらうのが一番公平でしょう。

しかしながら、こういった質問が多々あること自体、昭和の時代にはあまりなかったことです。以前は、一つ一つの細かな食べ方などにはあまり頓着がなかったり、または気になっていても口にせずじわじわと終わっていて、「何となく過ごす」曖昧な感覚を持っていたと思います。一方では、細部の所作のマナーを知らなくても、自分が食べたい料理を人に譲ったり、食べものを残さず大切に食べたりといった、基本的な食卓の向き合い方が現代よりはあったと感じます。ある程度の常識の前提の上で、食卓は成立していたといえるでしょう。

現代は、インターネットやその他の媒体などで、気持ちを吐露する場や習慣が与えられていることもあります。個々の好みを自由に主張しやすい環境も慣れているのです。企業へのクレームや学校への要望など、ビジネスにおいてもその習慣は影響していることは否めないでしょう。しかし直線的な解答を求め過ぎ、マニュアルにあまりに頼り過ぎると大きな所を見失ってしまいがちなものです。何よりも楽しんで食べる気持ちを持つことで、解決することは多いように感じます。

しかしながら一方では、現代人の“常識の多様化”に対応させた企業努力を求められることも事実です。大らかな協調性を持ちつつも、細部にわたる気遣いも視野に……。両者の落とし所は難しいですね。ビジネス全般に共通することが多々、“鍋マナー”一つにもあるようです。

強力! 厨房の鉄人への道

第7回

最近のニュースから

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

明けましておめでとうございます。今年も厨房機器業界にとって、明るい話題が多く提供され、関係各社さまのますますのご発展と皆さまのご健勝を祈念しております。

新年早々の話題としては申し訳ないのですが、昨年末に世間を賑わした「食品偽装問題」をテーマにしたいと思います。この問題については、私自身も飲食業界にかかわっていることで何人かの方に意見を求められたりしました。個人個人によって、解釈の違い、感じ方の違いなどがあると思いますので、以下の内容については、個人的な意見としてお許しください。

はじめに

昨年10月22日、阪急阪神ホテルズが運営する複数のホテルで提供していた料理において、実際の食材と料理名表記の相違が発覚したことに端を発して、年末にかけてさまざまな食品偽装問題が巷にぎわしました。社会問題として大きく取り扱われたのは、この問題からです。

しかしこの問題以前にも、2008年には「ヒルトン東京内のフランス料理店（2008年10月で閉店）で山形牛を前沢牛と表示したり、北海道産ポタンエビとメニュー表示してカナダ産を使用していたりしていた」とか、2010年には「ホテルグランヴィア京都運営の同ホテル内飲食店で、メニューなどに京地鶏の肉としたがブロイラーの肉を使用していた」ということがニュースになりました。

今年になってからは、6月に東京ディズニーリゾート内の3ホテルで、車エビと表記されていたものが実際にはブラックタイガーを使用していたことが発表され、プリンスホテルが運営する4ホテル（ザ・プリンスさくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪、品川プリンスホテル）で施設内飲食店舗やルームサービスで表示とは異なる食材で提供していたことが公表されました。

こちらに関しては、世間から忘れ去られている感是否めません。このように書くのは良くないかもしれませんが、今年の6月の上記ホテルでの発表が、阪急阪神ホテルズでの内部調査のきっかけとなり、この問題が大きく世間に取り上げられ、大きく叩かれたのは気の毒な気がします。

何が問題だったのか？

阪急阪神ホテルズの対応は、10月24日に行われた社長の記者会見で、この問題の謝罪を行い、「これは偽装ではなく誤表記であると強調し、不正に利益を上げる意思はなかった」などと述べ、その後、再調査の結果、従業員は虚偽表示と認識していた上で行っていたということで謝罪したため、このことが火に油を注ぐこととなりました。その後、各地のホテルや百貨店などでも、食品を偽装していた事実が発覚していますが、社長が責任をとって辞任したケースはこれだけです。このことから事後の対応が重要であることを痛感させられた出来事でした。

食品表示の偽装は、偽装をする事業者が不当な利益を得る一方で、消費者を騙す行為であり、それと同時に、本物の生産者にとっては、偽物を本物のように扱うことでブランドに傷が付き、損害をもたらすこととなります。

日本経済新聞では、大学の准教授の方が、背景にある四つの理由を以下のように指摘しています。内部告発のようなものがなければ、発覚することはほとんどないでしょう。

- 1) 偽装が意外に簡単であること。
- 2) 同じようなものでも、産地や種によって価格がまったく異なるため、このことが原価を抑える効果をもたらす、偽装することが儲けの動機になってしまうこと。
- 3) レストランなどで出される外食の料理は、法的には表示義務がやや緩いこと。偽装自体は良くないが、原材料の産地を表示しないとイケないという義務も明確にはない。
- 4) 消費者側がそのものをよく知らないということがあり、食品の産地や原材料を偽装してもバレないこと。

専門家は食品表示の偽装がなくなる原因に、次の三つを挙げている人もいます。

- 1) 取引先から納入価格を安くすることを要求されて、高価値のブランド産地食品などを原価の安い食品に代替させたり、製造原価を抑えるために賞味期限の切れた食材をあえて使用したりするケース。
- 2) 納期に間に合わせるために、食品の産地などを偽装して商品数の帳尻を合わせるなどしなければならないケース。
- 3) 最初から偽装による不正利益を目的とするケース。

そもそも偽装すること自体が問題なのですが、このことにはそこに潜む本質的な問題があるように思います。では、そもそも何が問題なのかということです。特に、メニュー表示については不明瞭な部分も多く、法律によってどこから先が違法になるのかが、明確に定められている訳ではありません。

さらには、食品表示が複雑で分かりにくいことが

この根底にあるといえます。食品表示は、食品衛生法、JAS法（日本農林規格法）、健康増進法の三つの法律で規定されています。しかし、法律ごとに用語が異なるため分かりにくくなっていったことから、今年の6月に「食品表示法」が可決し、早ければ2015年春には新法が施行となるようです。

この新法によって、アレルギー物質や遺伝子組み換え食品を含めた用語に統一的な基準が定められ、現在任意となっている菓子や冷凍食品などの加工食品の栄養成分表示の義務化と違反業者への罰則強化が盛り込まれています。

私もある人から聞いて驚いたのが、現行の生鮮食料品の「産地表示」の決まりごとです。簡単に紹介してみたいと思います。非常に分かりにくいです。

①野菜・果物

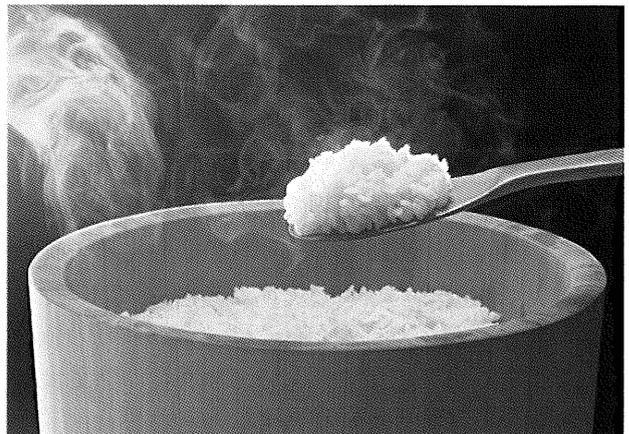
基本的には生産された都道府県を表示し、輸入されたものは原産地国を表示する。カット野菜などは、全体重量の50%を超える野菜が含まれていれば、それについて「産地表示」すれば良いことになっている。外国で栽培の段階で輸入し、日本で収穫されれば、立派な「国産」になってしまう。例としては、椎茸を原木で中国から輸入し、日本で収穫すれば「国産」。

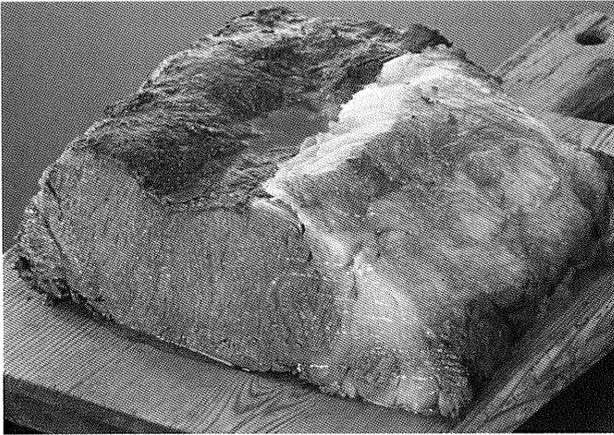
②米

農作物の中で最も産地偽装が多い。JAS法ではブレンド米の内訳を産地と割合を併記することを推奨しているが、法的な拘束力はないので、不都合なことは隠される可能性がある。

③牛肉

原産地が飼育期間に関係しており、外国で飼育されていても、国内通算飼育期間が長ければ「国産」になり、産地は国内で最も長く飼育されていた都道





府県になる。また仮に、外国で飼育されていた期間が一番長くても飼育された国が違えば、それぞれの国での飼育期間より国内で飼育された期間が長ければ、「国産」になる。

④豚肉

産地表示は牛肉と同様。ブランド豚イコール産地とならないので、注意が必要。

⑤鶏肉

鶏肉については、育てられた養鶏場のある都道府県が産地になり、産地偽装は比較的少ない。しかし、「地鶏」についてはJAS法で次のように定義されている。

- 在来種由来血液百分率が50%以上のもので、出生の証明ができること
- 孵化日から80日間以上飼育していること
- 28日齢以降、平飼いで飼育していること
- 28日齢以降、1㎡あたり10羽以下で飼育していること

⑥鮮魚

現在の産地表示は、水揚げ漁港か海域。魚によっては産地を信頼しても意味がないケースが多い。輸入品に関しては、漁船の船籍が原産国になることもある。

さらに、店舗で提供している商品の価格には食材原価、人件費、その他諸経費とその店舗の利益が含まれていることを、消費者は理解することが必要です。同じ食材を使った料理でも人件費の高い人たちが作れば売価は高くなるし、家賃の高い場所で提供すれば高くなるということです。高級ホテルに行くと、高価な食材の料理を食べれば、それなりの値段がかかります。お店の肩を持つ訳ではありませんが、それを受け入れてもらえなければ、飲

食店経営は成り立たなくなります。

先月の本連載「飲食店経営を考える」でも書きましたが、FLコスト（食材原価+人件費）を60%以下に収めることが、経営の基本です。高級食材を使って有名シェフが調理すれば、売価は高くなります。それを理解しないで、消費者が極端に安価なものを求めたり、常識以上にコストパフォーマンスの高いものを求めたりすれば、どこかに矛盾が生じるのは当たり前で、さらに法律や基準の整備ができていなければ、今回のことは起きて当然といえるのではないのでしょうか。

例えば、レストランに行って売価の3分の1を食材原価として考えた時に妥当かどうかを判断すれば、極端に安ければ訳ありと考えるのがまともな考えです。それを逆手にとって、安い食材を偽装し不当に利益を上げることは、サービスを提供する立場としては絶対にやってはいけないことです。

■あまりニュースにされていない、もっと重要なこと

今回の食品偽装の問題も重要ですが、それ以上に問題視しなければならないのは、遺伝子組み換え食品や食品添加物の方が深刻ではないかと思っています。

遺伝子組み換え食品に対しては、日本では大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤを使った加工食品には、遺伝子組み換え農産物の使用の有無についての表示をする必要がありますが、次のいずれかに当てはまる食品には、遺伝子組み換え農産物の使用の有無について表示する必要がありません。

- 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤのいずれもが食品の主な原材料ではない場合
- 遺伝子組み換え農産物を原材料として使っても、組み込まれた遺伝子やその遺伝子を作るタンパク質が製品中に残っていない場合（例：油やしよゆ）
- 遺伝子組み換えでない農産物を原材料として使っている場合



上記の中で「主な原材料」とは、水を除いた使用原材料を量の重い方から順に並べた時に3位以内であって、すべての原材料の重さに占める割合が5%以上である原材料を指すそうです。したがって、表示されていなくても使用されている可能性があることと、油やしょうゆに関しては見分けられないことです。

さらに、遺伝子組み換えコーンを飼料にして飼育された牛を食用にした場合は、その表示の必要がなく、それを知らずに人間が食べていることになりま

す。飼料に使われるコーンには、そのコーンを食べた害虫の体内に毒素を出す遺伝子が組み込まれているものもあるそうなので、食物連鎖を考えた時に、それらの牛肉を食べた人体に影響がないといえるだろうかと思います。また、コンビニで売られている弁当などに使われている防腐剤なども同様です。

これらについては、興味のある方は各自でお調べください。

■ おわりに

今月の話題は厨房そのものには関係ない話ですが、同じ飲食業界に携わる者として、知っておくべきことではないかと思い、取り上げました。また、厨房機器の販売価格や工事価格も同様です。機器原価があり、諸経費がかかっています。このことを理解してもらわなければ、どこかで手を抜かなければ経営は成り立たなくなります。しかし、そこで手を抜いてしまうと、今回の偽装問題と根は同じことになるような気がします。

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

支 部	会員No.
関東	1070

株式会社エム・アイ・ケー

四半世紀、お米を通して厨房の明日と
お客さまの満足を追求して来た、
ライスロボ等の米飯関連機器専門企業。



代表取締役
藤村 和夫

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は1989年(平成元年)1月、業務用自動炊飯機・クボタ「ライスロボ」の販売会社として設立されました。ご存知の通り、クボタは農機を通じて全国の農家の皆さま方の米作りを応援しており、米作りから炊飯までの一貫した応援体制を構築するため、厨房機器に参入した経緯があります。

平成元年の発売当初は、ライスロボといっても何をする機械か理解していただけず、まずお客さまの目の前でライスロボのデモンストレーションを、実際の米を炊飯し試食いただいでご評価をいただきました。われわれも驚きましたが、ほとんどすべてのお客さまが、ライスロボで炊飯すると、同じお米で炊飯したご飯とは思えぬほどおいしく炊き上がり、しかもボタンを押すだけなので誰がやっても同じ品質の美味しいご飯が炊き上がることに感動されます。

今では「ライスロボ」は業務用炊飯機の代名詞にもなっていると自負していますが、当初は機械のこ

とを知っていただくためデモンストレーション・展示会・雑誌広告等で苦労致しました。

また、現在は日本全国にサービスネットワークを築き、日本全国のお客さまをフォローできる体制を組んでおりますが、当時は始めたばかり。日本全国の機械設置は、全営業マンが手分けし行ったことを覚えています。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は、業務用自動炊飯機・クボタ「ライスロボ」を核に、米飯関連機器を取り扱っています。ライスロボだけで、ガスタイプ6機種・IH電気タイプ3機種の品揃えをしており、ほとんどのお客さまのニーズに応えられる機種を用意しております。

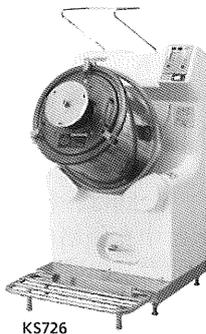
また、お米のプロ集団として、お客さまのメリットとなるような付加価値創造のご提案もさせていただいており、お米を洗って水加減まで行う「洗米ロボ」、職人並みの仕上がりの酢飯製造機「シャリロボ」、シャリ玉製造「すしロボ」、巻き寿司製造「巻き寿司

ライスロボ

ロボ」、自動炒め機「ロボシェフ」、業務用搾油機「エコイズ」等、米飯関連機器を中心に環境機器の取り揃えに注力しております。

また、日本全国にサービスネットワークを持っており、特にお客さまにとってご飯がなければ営業にならないという部分の機器を納入させていただいている訳ですから、ご迷惑のかからない万全の体制を敷いております。

シャリロボ

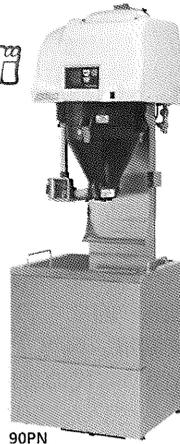


KS726

洗米ロボ



72PN



90PN



723N

同社の製品

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

優れた技術開発により、人の手で炊き上げたものと変わらないおいしいご飯が、機械によって再現できるようになりました。日本人がこだわって来た味はそのままに、コストパフォーマンスも考えた省力化、衛生面の充実を第一に考えたクリーン化、さらには職人と変わらない酢飯等に加工する機械化も実現致しました。

近年日本人の価値観は多様化し、「食」に対するニーズも変化し続けています。女性の社会進出・少子高齢化・個食化が進む中、回転寿司・宅配寿司・スーパーの持ち帰り寿司の進出により「寿司の大衆化」も進みました。これからの「食」には、より少ない手間で効率良く、本物の味を提供して行くことがますます必要になるのではないのでしょうか？ 当社は一部上場企業・日鉄住金物産株の100%出資の関連会社です。平成元年の設立以来、「米」の専門家を目指し、前述のライスロボ・洗米ロボ・シャリロボ・寿司ロボ・巻き寿司ロボ・ロボシェフ等の米飯関連機器の提供を通じ、外食・中食産業のさらなる発展と日本の食文化の向上に貢献して行きたいと考えております。既に、業務用自動炊飯機・クボタ「ライスロボ」は発売開始以来4半世紀が経過し、業務用自動炊飯機の代名詞になっていると存じますが、過去のお客さまのご要望をいろいろお聞きし、よりおいしく・より便利に・より安全に使用していただける機械になっています。

納入実績も日本全国はもとより、一部海外のお客さまにもご使用いただいております。お米を通じ、日本食文化に少しでも貢献できればと考え、日々営業活動を行っております。

——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。

われわれは、「お米を通して厨房の明日を考え、お客さまにご満足していただくことにより食文化の向上に貢献する」ということをモットーに、日々営業展開しています。食の多様化・少子高齢化等の理由で、確実に日本のコメ消費量が落ち込んでいる現状に少しでも歯止めをかけるべく、よりおいしいご飯を、より安全に、より簡単に提供できる環境の創造に努力し、業界のお役に少しでも貢献できればと考えています。また、ご承知の通り、海外では寿司・ラーメン等日本食の文化が大変評価されています。厨房機器においても「日本品質」を少しでも海外で認知していただき、業界の地位向上のお役に立てればと希望しています。

- 設立 1989年1月
- 代表者 藤村 和夫
- 資本金 3,000万円
- 従業員数 48人
- 業種 米飯関連機器の販売
- 主要取引先 大手厨房メーカー、外食チェーン店、スーパーマーケット、他
- 本社 〒336-0022 埼玉県さいたま市南区白幡5-6-20
TEL 048-861-0835 FAX 048-861-0955
- 関連会社、工場、営業所 福岡、大阪、名古屋、東北
- ホームページ <http://www.mik-net.co.jp>

最新外食トレンド2014

No.1 東京と仙台の価格違い

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

従来、外食産業はどこへ行っても同じ味、同じ価格、同じサービスといった画一的なものであった。

外食が「産業化」した時期は、高度成長期の始まりであり、大量生産大量消費の時代の幕開けであり、人々の生活も同質化で満足していた時代であったこともあり、前述のような画一的な味、価格、サービスで満足していた。

しかし今日、デフレ経済での生活が長く、少量多品目生産・消費の時代で、外食産業が成熟化して来ると、消費者の生活も異質化状態になり、画一的なものに満足しなくなって来ている。

そもそも食の世界では、大きく分けると、関東の味、関西の味など、地域によって味が異なっていた。正月のお雑煮に至っては、各地域で異なる味や餅の形状の違いがあった。

外食が産業化することで、その違いが画一化に変化した。最近では、味や価格が地域によって異なる場合が出て来ている。

今回は、総務省統計局の小売物価統計調査で外食と中食価格に関して、東京と、筆者が居住している仙台との違いを見てみることにする。

2. 外食の価格差と増減率

まず、総務省統計局の「小売物価統計調査(動向編)」は、全国約2万7千店舗および約2万8千世帯を対象に、消費生活において重要な商品の小売価格やサービスの料金を毎月調査している。

今回は、外食と中食に関係する商品の価格について、東京都区部と仙台市で比較してみた。表中の差とは仙台の小売価格(以下、仙台価格)から東京の小売価格(以下、東京価格)を引いた差であり、伸

	うどん(1杯)		中華そば(1杯)		スパゲッティ(1杯)		すし(握り寿司)		すし(回転寿司)		親子どんぶり(1杯)		天丼(1杯)		カレーライス(1皿)		餃子(1皿)	
	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)
H24年1月	▲11	▲1.9	▲43	▲7.3	4	0.6	▲411	▲32.1	▲13	▲10.2	▲35	▲4.1	▲141	▲13.7	▲88	▲12.3	24	6.6
2月	▲11	▲1.9	▲43	▲7.3	4	0.6	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲35	▲4.1	▲141	▲13.7	▲88	▲12.3	24	6.6
3月	▲11	▲1.9	▲45	▲7.6	4	0.6	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲37	▲4.4	▲146	▲14.1	▲91	▲12.7	24	6.6
4月	▲11	▲1.9	▲43	▲7.3	4	0.6	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲67	▲7.9	▲111	▲10.7	▲107	▲14.9	32	8.9
5月	▲111	▲16.0	▲43	▲7.3	▲98	▲14.2	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲67	▲7.9	▲111	▲10.7	▲105	▲14.6	32	8.9
6月	▲11	▲1.9	▲43	▲7.3	▲91	▲13.3	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲68	▲8.0	▲111	▲10.7	▲105	▲14.6	25	7.0
7月	▲15	▲2.5	▲38	▲6.5	▲91	▲13.3	▲358	▲27.9	▲13	▲10.2	▲72	▲8.4	▲113	▲10.9	▲100	▲13.9	25	7.0
8月	▲11	▲1.9	▲38	▲6.5	▲90	▲13.2	▲373	▲28.8	▲13	▲10.2	▲71	▲8.3	▲111	▲10.7	▲98	▲13.6	▲5	▲1.4
9月	▲11	▲1.9	▲36	▲6.1	▲90	▲13.2	▲362	▲28.2	▲13	▲10.2	▲71	▲8.3	▲111	▲10.7	▲98	▲13.6	▲1	▲0.3
10月	▲16	▲2.7	▲36	▲6.1	▲90	▲13.2	▲362	▲28.2	▲13	▲10.2	▲80	▲9.3	▲120	▲11.5	▲101	▲14.0	▲1	▲0.3
11月	▲16	▲2.7	▲36	▲6.1	▲90	▲13.2	▲362	▲28.2	▲13	▲10.2	▲82	▲9.5	▲125	▲11.9	▲103	▲14.2	▲1	▲0.3
12月	▲16	▲2.7	▲36	▲6.1	▲107	▲15.3	▲362	▲28.2	▲13	▲10.2	▲82	▲9.5	▲125	▲11.9	▲103	▲14.2	▲1	▲0.3
年平均	▲21	▲3.5	▲40	▲6.8	▲61	▲8.9	▲365	▲28.4	▲13	▲10.2	▲64	▲7.5	▲122	▲11.8	▲99	▲13.7	15	4.1

	ハンバーガー(1個)		牛丼(1杯)		ピザパイ(1枚)		焼き肉(1人前)		サンドイッチ(1皿・外食)		コーヒー(1杯)		ドーナツ(1個)		フライドチキン(1本)		ビール(1本・500ml)	
	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)	差(円)	伸び率(%)
H24年1月	▲5	▲3.5	17	5.2	▲83	▲4.0	230	24.6	104	16.5	1	0.2	19	13.7	0	0.0	▲11	▲2.0
2月	▲5	▲3.5	6	1.8	▲83	▲4.0	230	24.6	104	16.5	1	0.2	19	13.7	0	0.0	▲11	▲2.0
3月	▲5	▲3.5	10	2.9	▲83	▲4.0	230	24.6	104	16.5	0	0.0	19	13.7	0	0.0	▲11	▲2.0
4月	▲5	▲3.5	18	5.3	▲83	▲4.0	230	24.6	104	16.5	0	0.0	19	13.7	0	0.0	▲11	▲2.0
5月	▲5	▲3.5	15	4.4	▲83	▲4.0	230	24.6	104	16.5	1	0.2	19	13.7	0	0.0	▲29	▲5.4
6月	▲5	▲3.5	15	4.4	▲83	▲4.0	240	25.9	102	16.2	▲9	▲2.1	19	13.7	0	0.0	▲29	▲5.4
7月	▲5	▲3.5	15	4.4	▲83	▲4.0	240	25.9	102	16.2	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲29	▲5.4
8月	▲5	▲3.5	15	4.4	▲83	▲4.0	248	27.0	103	16.3	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲32	▲5.9
9月	▲5	▲3.5	15	4.4	▲83	▲4.0	248	27.0	103	16.3	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲32	▲5.9
10月	▲5	▲3.5	19	5.7	▲83	▲4.0	248	27.0	103	16.3	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲32	▲5.9
11月	▲5	▲3.5	19	5.7	▲80	▲3.9	256	27.9	103	16.3	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲34	▲6.3
12月	▲5	▲3.5	19	5.7	▲83	▲4.0	256	27.9	103	16.3	▲2	▲0.5	19	13.7	0	0.0	▲34	▲6.3
年平均	▲5	▲3.5	15	4.5	▲83	▲4.0	241	26.0	103	16.4	▲1.5	▲0.4	19	13.7	0	0.0	▲25	▲4.6

表1 外食の価格と増減率

資料：総務省統計局「小売物価統計調査」

び率とは仙台価格を東京価格で除した数値である。

外食関連の小売価格（年平均）を見ると、仙台価格が東京価格より大きく低い品目は、すし（握り寿司）が東京価格より28.4%（365円安）低くなっている。次いでカレーライスが13.7%（99円安）低下、天丼が11.8%（122円安）低下、回転寿司が10.2%（13円安）低下などとなっている。仙台は漁港が近くにあることなどで魚介類が比較的安く仕入れられることもあり、寿司関係は東京価格より安くなっているものと思われる。

逆に東京価格より仙台価格の方が高い品目は、焼き肉（1人前）が26.0%（241円高）上昇している他、サンドイッチ（1皿）が16.4%（103円高）上昇などとなっている。

フライドチキンでは1本240円と東京価格と仙台価格は同じであった。そのほか東京価格と仙台価格がほぼ同じ品目は、コーヒー（1杯）やハンバーガー（1個）、うどん（1杯）などが挙げられるが、どの品目も仙台価格が東京価格より低くなっている。

3. 中食の価格差と増減率

外食と同じように中食の品目を東京価格と仙台価格で比較（年平均）すると、きんぴら（100g）の価格が東京価格より仙台価格の方が22.2%低く（60円安）、次いで、コロッケ（100g）が15.4%低下（16円安）、焼き鳥（1本）が10.5%低下（11円安）、鰻の蒲焼き（100g）が9.0%低下（99円安）、弁当（1個）が8.8%低下（46円安）、調理パン（100g）が7.1%低下（14円安）などとなっている。

一方、東京価格より仙台価格の方が高い中食品目は、サラダが11.9%上昇（17円高）、すし（弁当）（1パック）が3.8%上昇（25円高）などであった。すしについては外食では握り寿司、回転寿司とも仙台の方が東京より安くなっていたが、中食の商品になると、仙台の小売価格が高くなっている。

ほぼ東京と仙台の小売価格が同じ品目は、おにぎり（1個）（2円安）、からあげ（100g）（3円高）などであった。

4. まとめ

以上見てきたように、外食と中食の小売価格が、東京価格と仙台価格とも同じ品目が少なく、外食、中食とも東京価格より仙台価格の方が安くなっている品目が多くなっている。

ここで、総務省統計局の「平成24年家計調査年報」で、東京都区部と仙台市の一人当たり消費支出額、食料支出額、可処分所得について見ると、東京都区部の1人当たり消費支出額は130万6,673円、食料支出額は35万265円、可処分所得は14万4,148円、仙台市はそれぞれ116万2,359円、30万643円、11万7,509円となっている。

すなわち、仙台市と東京都区部の一人当たり消費支出額、食料支出額、可処分所得を比較すると、仙台市は東京都区部に比べて、それぞれ10.7%減少、14.2%減少、18.5%減少とすべて仙台市が東京都区部に対して減少している。

また、同省統計局の消費者物価指数で51市を100とした平成24年平均消費者物価指数地域差指数を見ると、東京都区部が総合で106.0、食料で105.0に対して、仙台市ではそれぞれ97.8、97.1と、東京都区部より仙台市の総合、食料とも、消費者物価が安いことが分かる。

このような状況の中、従来の外食で見られた全国同じ価格、同じサービス、同じ味というチェーン理論の考え方の中で、消費者の支出状況を考えれば、価格については一物二価となることは当然の成り行きではないかと思われる。

支出金額も可処分所得も異なり、なおかつ物価も異なることになれば、経営面から見ると、アルバイト賃金や家賃などのコストに地域差が出てくることになる。そうなれば、小売価格がコストに見合う適正売価に変わることになる。

今後、外食や中食の同一企業体において、地域で異なるメニュー価格や商品価格を設定して来る企業が、少なからず出て来る可能性があるように思われる。

	弁当 (1個)		すし(弁当) (1パック)		調理パン (100g)		おにぎり (1個)		鰻の蒲焼き (100g)		サラダ (100g)		煮豆 (100g)		きんぴら (100g)		コロッケ (100g)		豚カツ (100g)		からあげ (100g)		焼き鳥 (1本)	
	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)	差 (円)	伸び率 (%)
H24年1月	▲25	▲4.7	25	3.7	14	7.4	0	0.0	▲206	▲21.2	13	9.4	▲22	▲17.6	▲61	▲22.7	▲14	▲13.9	▲11	▲5.1	5	2.9	▲11	▲10.5
2月	▲25	▲4.7	▲24	▲3.3	14	7.4	0	0.0	▲201	▲20.4	16	11.5	▲15	▲12.4	▲66	▲24.5	▲15	▲14.7	▲8	▲3.7	3	1.7	▲11	▲10.5
3月	▲23	▲4.4	▲13	▲1.9	9	4.8	▲2	▲1.7	▲165	▲16.0	16	11.5	▲19	▲15.7	▲65	▲24.0	▲16	▲15.7	▲12	▲5.5	▲1	▲0.6	▲11	▲10.5
4月	▲22	▲4.2	49	7.6	9	4.8	0	0.0	6	0.6	15	10.7	▲22	▲17.9	▲52	▲19.8	▲16	▲15.8	▲9	▲4.1	4	2.3	▲11	▲10.5
5月	▲22	▲4.2	▲118	▲17.7	▲3	▲1.6	▲2	▲1.7	▲38	▲3.5	17	12.2	▲18	▲15.0	▲58	▲21.6	▲15	▲14.9	▲7	▲3.3	▲3	▲1.7	▲11	▲10.5
6月	▲51	▲9.7	36	5.4	▲31	▲16.4	▲2	▲1.7	▲309	▲25.0	17	12.2	▲20	▲16.4	▲61	▲22.5	▲16	▲15.8	▲3	▲1.4	2	1.1	▲11	▲10.5
7月	▲51	▲9.7	33	5.0	▲30	▲15.9	▲2	▲1.7	▲195	▲16.3	17	12.2	▲18	▲15.0	▲61	▲22.5	▲16	▲15.8	0	0.0	1	0.6	▲11	▲10.5
8月	▲51	▲9.7	49	7.6	▲26	▲13.6	▲3	▲2.6	▲38	▲3.3	18	13.0	▲21	▲17.6	▲61	▲22.5	▲15	▲15.0	▲12	▲5.5	3	1.7	▲11	▲10.5
9月	▲51	▲9.7	66	10.4	▲32	▲16.8	▲3	▲2.6	▲71	▲6.4	17	12.2	▲20	▲16.5	▲58	▲21.6	▲17	▲16.8	▲6	▲2.8	6	3.5	▲11	▲10.5
10月	▲51	▲9.7	66	10.4	▲29	▲15.5	▲2	▲1.7	▲27	▲2.4	17	12.2	▲20	▲16.7	▲58	▲21.6	▲16	▲15.8	▲14	▲6.5	7	4.1	▲11	▲10.5
11月	▲91	▲17.4	66	10.4	▲25	▲13.1	▲1	▲0.9	76	7.0	18	13.0	▲21	▲17.4	▲60	▲22.2	▲16	▲15.8	▲6	▲2.8	4	2.3	▲11	▲10.5
12月	▲91	▲17.4	66	10.4	▲32	▲16.6	▲1	▲0.9	▲15	▲1.3	17	12.2	▲19	▲15.8	▲55	▲20.8	▲15	▲15.0	▲8	▲3.7	5	2.9	▲11	▲10.5
年平均	▲46	▲8.8	25	3.8	▲14	▲7.1	▲2	▲1.3	▲99	▲9.0	17	11.9	▲20	▲16.2	▲60	▲22.2	▲16	▲15.4	▲8	▲3.7	3	1.7	▲11	▲10.5

表2 中食の価格差と増減率

資料：総務省統計局「小売物価統計調査」



【1】11月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は46件で前年同月の24件に対して191.7%。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは、アウトドア用カートリッジガスこんろの容器が爆発したので、当該メーカーに調査を依頼した。原因不明との調査結果に納得できないのでPLセンターで再調査してほしい等2件。
- ◇品質クレームはカートリッジガスこんろを使用中、バーナーから炎が燃え上がるというクレームが増えている。容器に問題がありそうなので、調査をお願いしたいの1件。
- ◇一般相談は、購入したばかりの石油ファンヒーターからピーという耳障りな音が発生するので、新品交換してもらったがやはり同様の音がする。音に関する試験方法について教えてほしい等11件。
- ◇問合せは、石油ストーブを消火すると黒煙が出る。どうすべきか等32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	9	18	28(60.9)
事業者	1	1	1	7	10(21.7)
司法・行政	0	0	1	7	8(17.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(4.3)	1(2.2)	11(23.9)	32(69.6)	46(100.0)

注) 前年同月の受付件数は24件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 情報交換会：ADR情報交換会（医薬品PLセンター 11 / 14）
- (2) 報告会：事故調査報告会（ガス石油機器会館7階会議室 11 / 19）
- (3) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会（ガス石油機器会館7階会議室 11 / 28）

【4】事故クレーム

① ガスファンヒーターの操作部カバーが損傷

◇ガスファンヒーターの操作部カバーの損傷は、当該品本体の不具合により生じたものであるとの訴えがあったので、当該品を検証してほしい。

◆外部検査機関とともに検証したところ、本体上部の操作部カバーは固定されてなく、前面は一部熱の影響によると思われる溶融が確認できた。また、右側の角には一部破損した跡があり、テープにより補修されているのが確認された。ガス通路の気密、温度上昇試験、燃焼状態について検証の結果、本体と操作部カバーの損傷及び溶融には関連性は無い。

② アウトドア用カートリッジガスこんろの容器が爆発、再調査してほしい

◇約10年使用のカートリッジガスこんろを使い、屋外で湯を沸かしていた。カセットこんろ用容器を使いきったので、新容器に付け替えたところ3～4分程で爆発。缶の底と上部が吹き飛び、沸かしかけの湯や椅子、砂、風防（風除け）が吹き飛んだが、人災はなかった。当該メーカーによる調査結果（原因不明）に納得できないので、再調査をお願いしたい。

◆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）

ガステーブルの左側こんろより発火

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該品の損傷は限られた部分（左こんろの火力調節つまみ可動部に煤の付着、左こんろ器具栓点火レバー樹脂部の溶融）であり、ガス漏れ及びグリル部分からの炎の影響は確認できなかった。炭化物による発火も考えにくいいため、原因は特定出来なかった。

ダクト直結式給湯器の給湯配管が破裂した

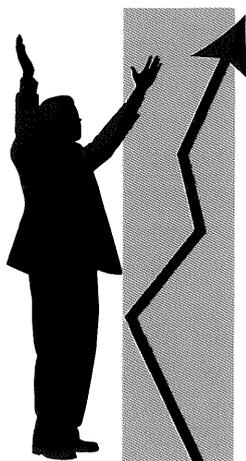
〔申出概要〕

店舗に設置された約6年使用のダクト直結式給湯器が着火しないという連絡を受け、部品を交換し点火テスト、ガス漏れ、水漏れ検査を行い修理を完了した。同日、機器から爆発音がし、機器側方及び背面の壁が破損し機器のフロントカバーが外れたとの再連絡を受けたので確認したところ、ガス漏れや外部内部の変形は無く、機器に異常は無かった。よって、機器に起因するものではなく推奨外の給湯配管を使用したことが原因だと推測される。店舗様の要望により機器並びに給湯配管の調査をお願いしたい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、給湯器については、外観上及び性能面において基準を満足しないような異常は確認できなかった。給湯配管については、破裂部の肉厚が大変薄くなっており、固定金具で締め付けられている箇所以外では大きく膨らんでいた。これは、設置後6年半の間、給湯の熱及び圧力により次第に給湯配管が劣化し破裂したと考えられる。

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！

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(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
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	ECOウェーブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
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

13. 4. 24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	(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

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	トーション機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
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

❖1月(睦月)❖

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1日(水) 元旦 | 16日(木) 藪入り、禁酒の日 |
| 3日(金) ひとみの日 | 17日(金) おむすびの日 |
| 5日(日) 小寒、魚河岸初競り | 20日(月) 大寒、二十日正月 |
| 6日(月) 官公庁御用始め、東京消防出初式、
ケーキの日 | 21日(火) 料理番組の日 |
| 7日(火) 七草がゆ | 22日(水) カレーの日 |
| 10日(金) 明太子の日 | 23日(木) 電子メールの日 |
| 11日(土) 鏡開き、塩の日 | 24日(金) 初地蔵 |
| 13日(月) 成人の日、たばこの日 | 25日(土) 初天神、ホットケーキの日、
中華まんの日 |
| 14日(火) 飾納 | 28日(火) 初不動 |
| 15日(水) 小正月、上元、いちごの日 | 31日(金) 晦日正月 |



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

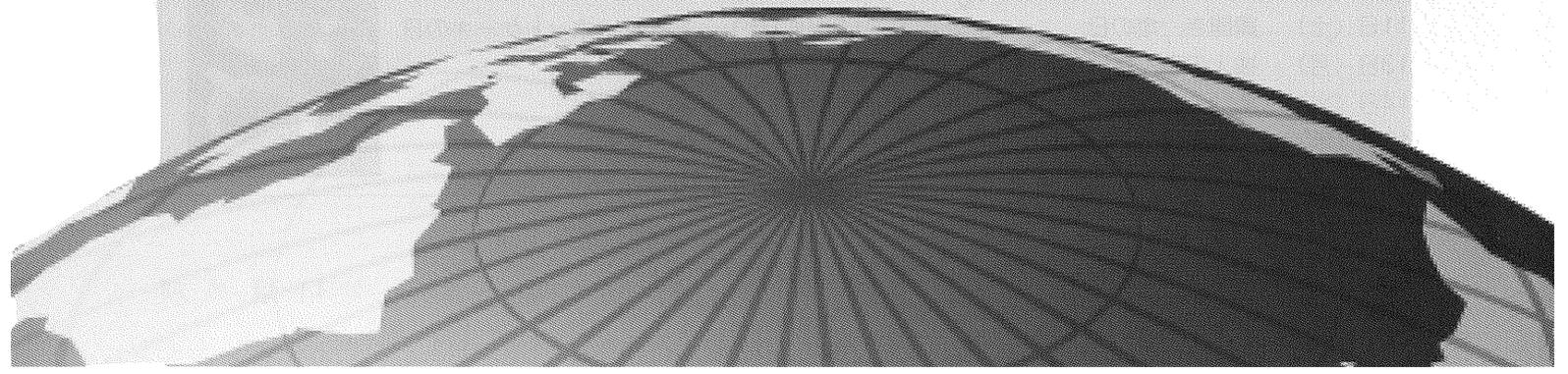
厨房設備工学入門 第6版

— 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



図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」	※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)。		
		一般(年間)	一般(半年) 設備士(年間)
	●2014年2月号開始	5,160円	2,568円 3,224円
	●2014年3月号開始	5,172円	2,580円 3,232円
●2014年4月号開始	5,184円	2,592円 3,240円	
厨房設備工学入門 第6版 " (会員企業価格)	8,400円 6,300円	共 共	8,400円 6,300円
業務用厨房関係法令集 2012年版 " (会員企業価格)	4,800円 3,800円	共 共	4,800円 3,800円
業務用厨房設計事例集 " (会員企業価格)	12,000円 9,600円	450円 450円	12,450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を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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

一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納
入から、飲食店・給食施
設の設備設計・施工まで、
業務用厨房に関すること
は、JFEA会員にお任せく
ださい。



全401社

(2013年12月20日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

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

●栃木県

日本ランコ(株)

●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
(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
JFE商事住宅資材(株)
(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)ソフトテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
トランスゲイト(株)
ナカザキ厨設(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
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
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
三和厨理工業(株)
東洋厨機工業(株)
株中松
株早川製作所
株原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県
有愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(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
有アイジイエー
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)
シェルバ(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
ビナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株)岡山支店
株マルゼン岡山営業所
山県化学(株)
株山中

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

●徳島県
有東四国厨房設備

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

●愛媛県
有厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグフジ

●九州支部

●福岡県
株AIHO九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
株大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
株九州イトミック
株コメットカトウ九州営業所
タニコー(株)九州事業部
株中西製作所九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
株ネオシス福岡工場
パナソニックES産機システム(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
株フジマック福岡営業所
ホシザキ北九(株)
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6
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
(株)パロマ	後5
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
細山熱器(株)	前8
横河電子機器(株)	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込)

	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



●2013年の漢字は「輪」だったそうである。東京五輪開催決定とかが影響したらしいが、景気回復の輪、好循環はどうなのか。
 ●景気回復の報道は華やかだが、一方で、先日労働法が得意な弁護士の知人と飲んだ時に聞いた話では、いわゆるブラック企業が増えているそうだ。定義はそれぞれだが、共通しているのは、残業代未払や公私混同、パワハラといったところか。一つの目安が社員の定着率で、従業員が1年で3割とか入れ替わり、輪のように大回転するのだそうだ。
 ●何やら中川信夫監督の映画『地獄』を思い出す。地獄の死者たちは同じ所をただひたすら歩き回り、主人公の天知茂は、回転する輪の反対側に乗せられた自分の幼い娘のもとへたどり着こうと足掻く。永遠に続く過酷な運命。
 ●中川監督は自作の詩で、「一級酒がいい 特級酒はいやだよ 二級酒もごめんだ」云々と述べている。これは「特級酒のような高級世界は窮屈だし、二級酒のような苦しい生活も実体験から拒否をした。ごく普通の世界で生きたいという願望」だそうだ。
 ●2014年は、輪から飛び出しても、誰もが「普通」に生きられる豊かな日本になりますように。

厨房

平成26年1月5日発行

第51巻/第1号 (No.535)

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)
 春兆

挿絵

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)

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

主催：一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本能率協会
後援：経済産業省 国土交通省 文部科学省 厚生労働省 農林水産省 東京都 日本商工会議所(以上申請予定)

Japan Food Service Equipment Show 2014



見て・触れて・ 新発見!

会期 **2014.2.18(火) ▶ 21(金)**

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **東京ビッグサイト 東展示棟**
(有明・東京国際展示場)

りんかい線国際展示場駅から徒歩10分！無料送迎バスが運行します！

入場料：¥3,000(税込)ただし、招待券持参者、事前登録者は無料。

ぜひ、
お立ち寄り
ください

合同開催 **国際ホテル・レストランショー** (HOTERES JAPAN) **フード・ケータリングショー**

厨房環境を考える企画&セミナーも充実

日本厨房工業会ブース特設展示場

- ① 業務用厨房設備機器基準
- ② 厨房設備士資格認定試験
- ③ 日本厨房工業会活動紹介
- ④ 創立51年の歩み
- ⑤ 会員企業活動紹介
- ⑥ 会員コンシェルジュ
- ⑦ 日本厨房工業会会員コーナー

第14回厨房設備機器展オープンセミナー

セミナーテーマ **スマートキッチンソリューション** **無料**
~環境と省エネを考えるこれからの厨房~

日時 2014年2月19日(水)・20日(木)

参加 無料/事前登録制

場所 東1ホール 主催者事務局

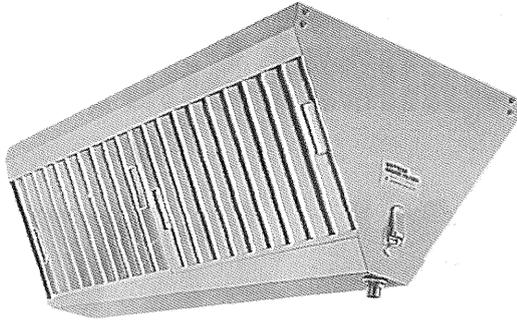
皆さまのご来場をお待ちしています!

事前登録は、1月(予定)からWEBで行います。

詳しい情報は、WEBで! **H CJ** 検索 <http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先 **H CJ** 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:hcyj@convention.jma.or.jp

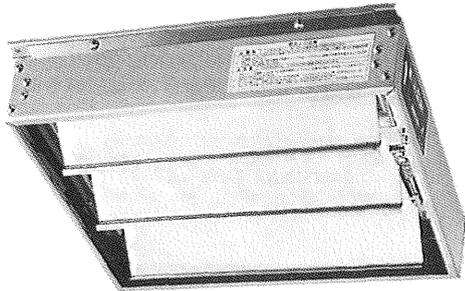
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。
 このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。
 アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

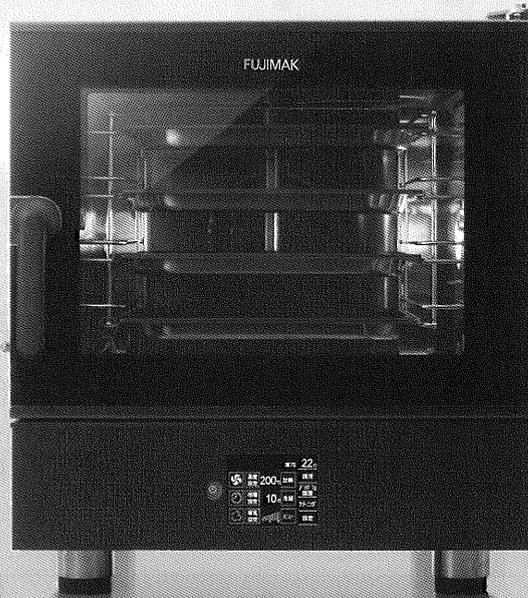
本社 0256(86)3711(代) 大阪支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)
 ショールーム 0256(86)3711(代) 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 東京支店 03(3537)1951(代)



コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオープン 「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

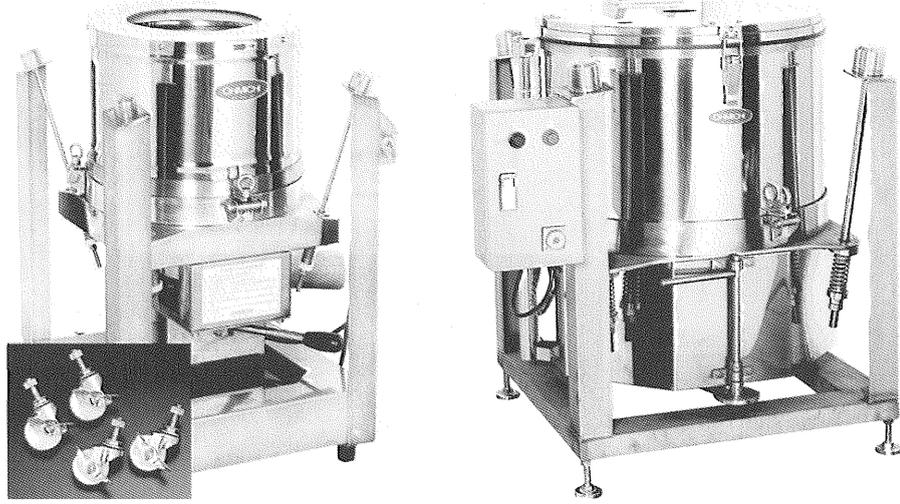
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に
ご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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)

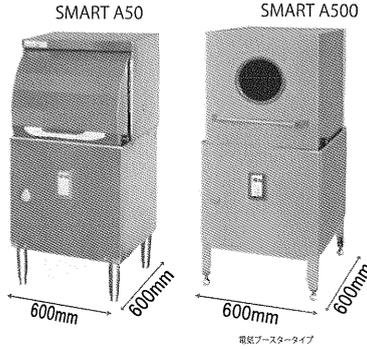
TEL.0256-45-5678

<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
洗浄槽 **27.0** リットル
奥行き **600mm**



省スペース設計

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

安心・安全・衛生洗浄

温度管理はお任せ!
一目でわかりやすく表示
洗浄温度・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

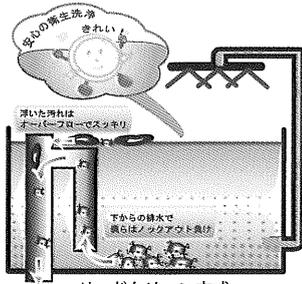


(200V仕様のみ)

市水接続 OK!

ガスプースター GHA26N (A500のみ)
電気プースター 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浄槽の中を衛生的にし経済的な洗浄を実現!



リードクリーン方式

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

洗浄槽底部に残る汚れた低温の洗浄湯はリードクリーンパイプで排水
すすぎの清温水が洗浄槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続
洗浄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
洗浄効果を発揮します。

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

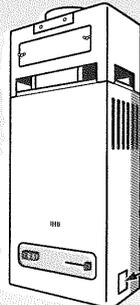
* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

**業務用ガス湯沸器の
お手入れは十分ですか?**

**パロマから
業務用ガス湯沸器の点検のご案内**

右記の製品は、十分なお手入れが
実施されていない場合に、製品本体
や排気ダクトなどに油やほこりが溜
まり、それに引火し火災につながる
可能性があります。該当製品をご使
用中のお客様は、ぜひ下記パロマ
窓口までご連絡のうえ、点検(有料
(3,000円+消費税))をお受けくだ
さい。製品が安全にお使いいただ
けるかを診断致します。お客様の安全
のため、ぜひお願い申し上げます。

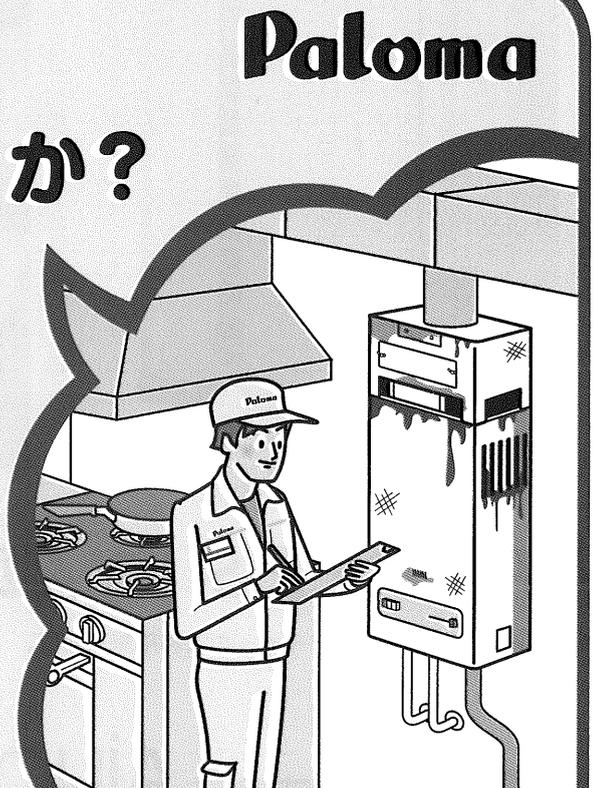
【ダクト直結型ガス湯沸器
該当製品の型式名】



- PH-161MD
- PH-161MD(1)
- PH-161DHS
- PH-161DHS-1

製品側面にある製品型式
シールをご確認ください。

PH-161MD
* * ガス用
* * kW
95-09-*****



【お問い合わせ窓口】株式会社 パロマ 専用相談窓口

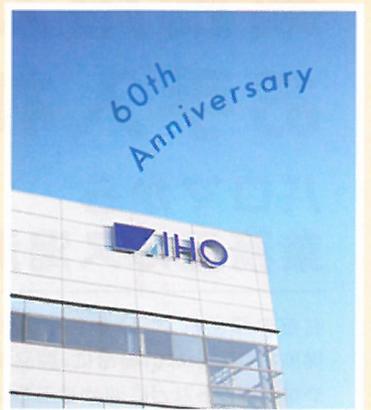
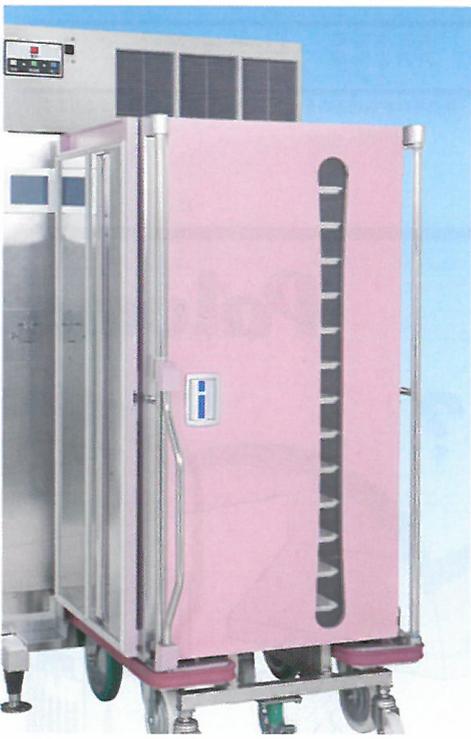
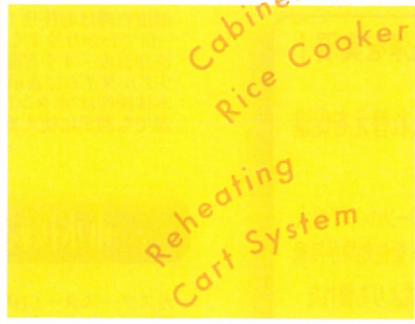
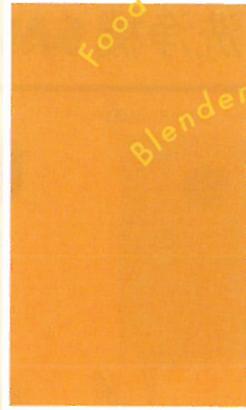
☎ 0120-314-552

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

FAX 052-824-5670

パロマホームページ
<http://www.paloma.co.jp/>

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



PROFFESINAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



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

●旧調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

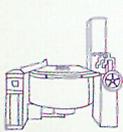
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。

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

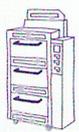
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。

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

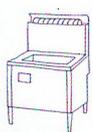
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



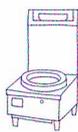
立体冷却器



フライヤ



ゆで廻機



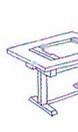
台付コンロ(スープ用)



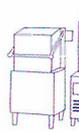
そばかまど



丸型冷却器



ホットプレート



食器洗浄機



涼厨[®]シリーズは、大塚ゼス(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