

厨 *Chu bou* 房

2014
No.536

2

FEB



H C J 2 0 1 4

第14回厨房設備機器展開催概要

第34回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

2014年新春賀詞交歓会

2013年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

「Going Global」

講演会報告

第32回海外視察調査団報告

S i d e B

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L大容量のガス式 スーブウォーマー

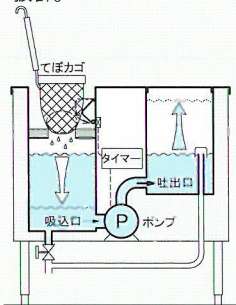
- 9.3kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切斷。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD103 G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

特許
出願中

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート鈕を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし出し・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
- ヒータとだしがこダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

SMD22



この間約20分の自動運転

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン、パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA

SD74 EA

SD113 GSA

SD114 EA

SDW218 GSH

日本洗浄機株式会社

自動化フードサービス機器の専門メーカー
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

- 本社 東京都大田区糀の木2-43-14 ☎03(3750)4451
- 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
- 名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
- 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
- 新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
- 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができます。
そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

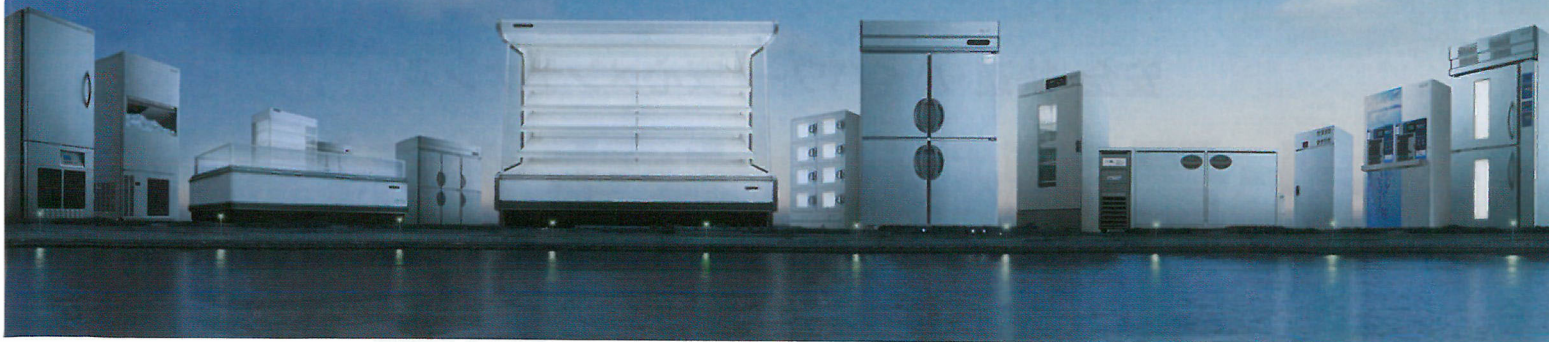
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」*の厨房環境に貢献します。

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

*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

- P2P注ぎ口
- H 両側ハンドル
- G 電源電線
(アース含む)
- A 煮こぼれ防止
エプロン
- B 排水ドローコック
- F 横型水栓
- FO 横型水栓カバー付
- M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きま
す。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは
同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給
湯、清掃用水栓は取付られません。

節電に効果的な 分割加熱方式

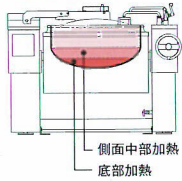
15%の電力デマンドを
抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/
150は上下に2分割、ERK-200/300/
400は上中下に3分割し、少量調理
時は下側のヒーターのみで加熱が
でき、省エネに貢献。(ERK-50以外)

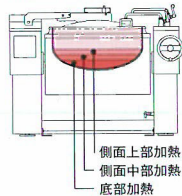


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで
釜を前後に90度
傾けることができます。



清掃性が高い中折れ式
フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代) 東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03) 5645-2691(代)
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06) 6838-5001(代) 名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中区高針台1-701 ☎(052) 701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代) 盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代) 埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代) 新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代) 金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代) 京都営業所 ☎(075) 605-4811(代) 岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)
山口営業所 ☎(083) 973-4771(代) 高松営業所 ☎(087) 861-2531(代) 松山営業所 ☎(089) 935-7341(代) 福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代) 鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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

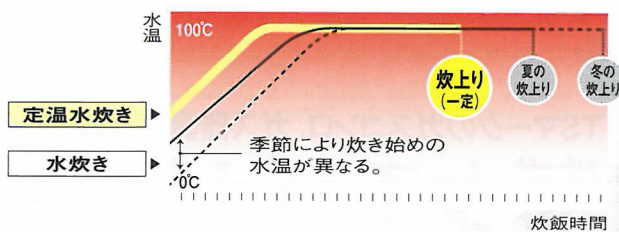
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



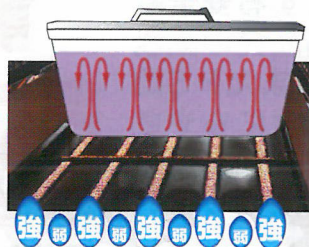
四季を通じて美味しく省エネ

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 作 所

■本社:大阪生野区南五丁目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。

いここ ちれが ばん

時代のこと 環境のこと
社会のこと 経営のこと
なにより働くあなたのこと
考えて 考え抜いて
今 いちばん大事なことを
カタチにしています。
だから いちばん選ばれている。
電気回転釜で販売実績
ナンバーワンの
SANWAです。



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



たとえば、非常時の備えが問われる時代に応えた「移動式電気回転釜」のように... 日本の社会が、調理の現場が、「いま」何を求めているのかを追求し、タイムリーな厨房機器を提供し続ける SANWA。納入実績 No.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気をほこる商品が生まれる理由がそこにあります。SANWA の大型加熱機器シリーズ。あなたの望む一台もきっとあります。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



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

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

「厨房プランナー」は より深く顧客にアプローチ できるツール

株式会社レパストは顧客ニーズに合わせ、安心・安全なメニューを手作りで提供する給食会社です。今回はコンペ用提案書に「厨房プランナー」の3Dパースを添付することで、高い営業効果を上げているという営業開発部第1課の堀口純市郎課長にお話を伺いました。

選考を勝ち抜く提案書づくりのために

「私たちが手掛ける商談は、ほとんどがコンペ形式です。しかも一つのコンペには20から30社が参加します。『第一段階は書類選考で』という場合も多い。だから提案書類の説得力がとて大切なんです」

堀口課長はそう話しながら提案書の一つを見せてくれました。数十ページにわたる提案書には様々な情報がぎっしりと書かれています。その中でひときわ目を引くのが3DCGによるパース画像を使ったレイアウト計画です。



■ 3Dパースが多用されたわかりやすい提案書

「コンペの書類選考でお客様が見極めたいのは『どこがよりよい業者か』です。『よりよい業者』とは『より提案力のある業者』のこと。CGパースはその提案力をアピールするのにとても役立ちます」

3Dによるパース図は、空間を把握しやすいという機能的なメリットがあるだけでなく、『CGまで作って考えてくれているんだ』という点で「提案力」をアピールできるのもポイントになっているそうです。

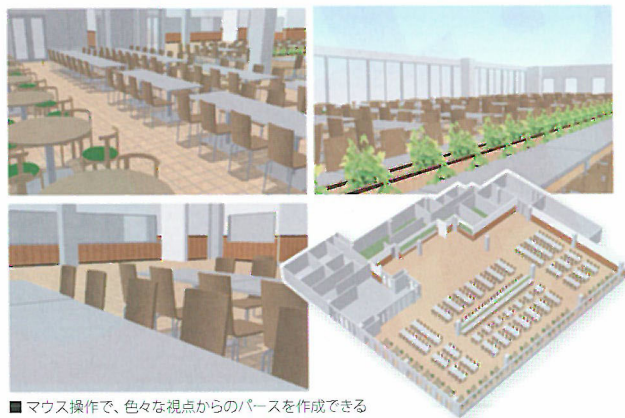
自分で作ったパースだから説明も深まる



「『厨房プランナー』なら自分でCGパースを作れるので、すべての提案書にパースを付けられるようになりましたね。一度データを作ってしまうえばいろんな角度から何カットでもパースを作れるのも助かります」

と堀口課長。レパストでは「厨房プランナー」導入以前からCGパースは利用していましたが、制作は外注のため、こ

同社が提案書に利用するCGパースは「美しいイメージ」を訴えるためのものではなく、食堂レイアウトの有用性などをより明確に理解してもらうためのものなので、CGイメージをふんだんに使えるのは「厨房プランナー」の最大のメリットとのこと。



■ マウス操作で、色々な視点からのパースを作成できる

1度の手間で3度も役立つ

『CGパースを自社で作るのは手間ではないか?』という問いに、「営業マンである自分がCGパースを作ることによって、仕事は増えますが、それに見合う効果はあります。レイアウトを目に見える形にすることで、提案段階での不備を見つけることができますし、お客様とのすり合わせもスムーズに進みます。契約後の施工段階では工事業者との打ち合わせにも使えるんですよ。」

と、答えてくれました。堀口課長が「厨房プランナー」でのプラン作成に使う時間は長くても1日半程度。手間は増えても、よりよい提案、説得力のあるプレゼンテーション、工事業者への間違いのない指示、と3度も役立つシーンがあるので、自作のメリットは十分あるというわけです。

業務用厨房設備レイアウトソフト

厨房プランナー

【+クイックパーツ作成】

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

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

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

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



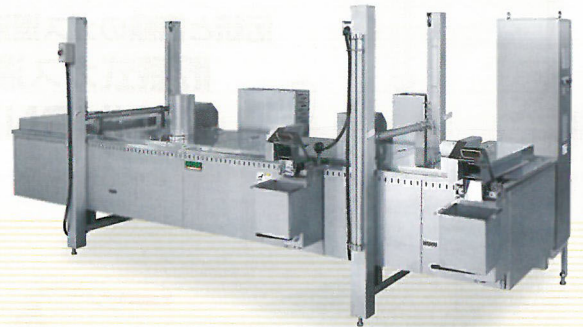
優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

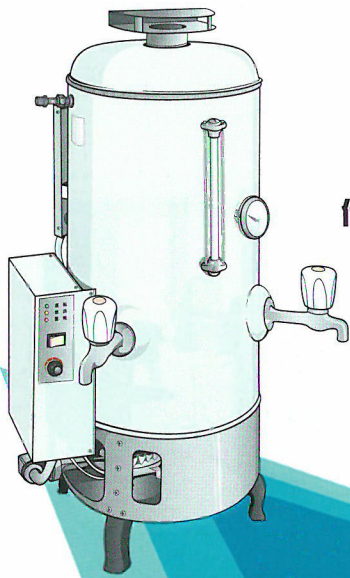
業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

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

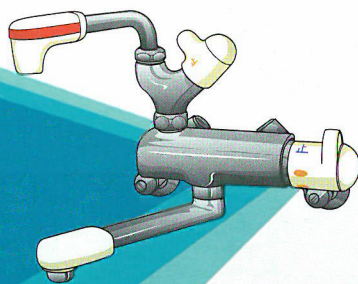
- ガスレンジ
- コンパクションスチームオープン
- コンパクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆて機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャーブローラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder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

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

年 頭 所 感

工 業 会 関 係

書 籍 紹 介 E S S A Y

厨 房 業 界

企 業 訪 問 厨 房 業 界 関 連 情 報

一般社団法人日本厨房工業会

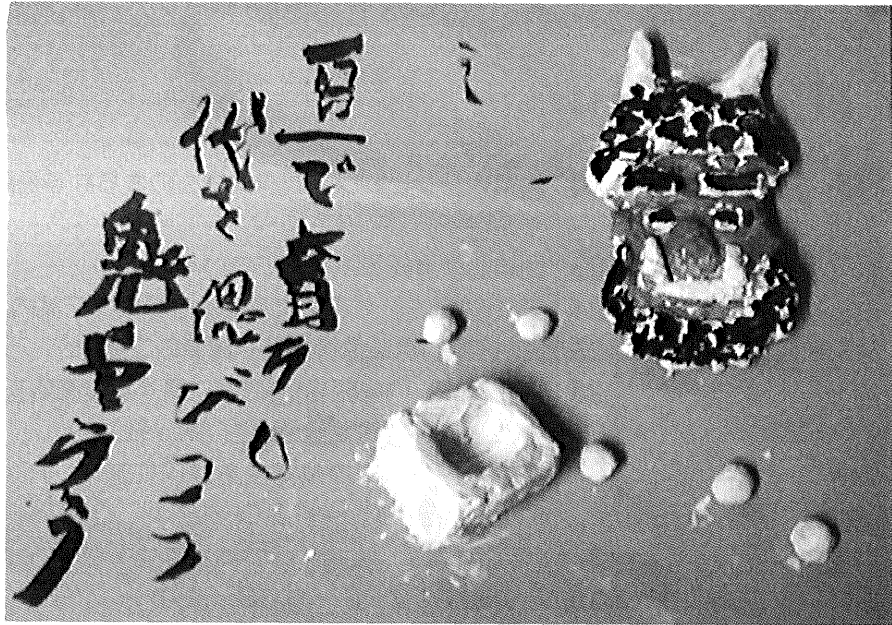
- 12 _____ 経済産業大臣・茂木敏充
15 _____ 国土交通大臣・太田昭宏
20 東京オリンピックで厨房業界をのさらなる飛躍を
_____ 2013年新春賀詞交歓会
23 団体賠償責任保険制度について
24 第35回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
26 「第14回厨房設備機器展」開催のご案内
28 2013年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
32 第32回海外視察調査団報告 Side B
37 農林水産省・山口靖室長を講師に迎え、「Going Global」講演会が
開催される
37 『愛される「一人店」のつくり方 自分一人のできる小さな飲食店』
38 小倉朋子の食・心・美 (8)
食に対する無関心が生むもの
_____ (株)トータルフード 小倉朋子
41 強力！厨房の鉄人への道 (8)
厨房計画のケーススタディ (1)
_____ NRTシステム(株) 畑 治
46 会員企業が語る！ (72) _____ オピニオン(株)
48 最新外食トレンド2014 (2)
平成25年の外食の動向
_____ 宮城大学食産業学部
堀田宗徳

10 陶俳画 [鬼]
11 巻頭によせて [サイクリングでエコと健康] _____ 北沢産業(株) 日比野正利
25 工業会だより
40 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
50 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
52 会員一覧
54 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【鬼】



豆で育ちし代を偲びつつ鬼やらう

鬼といえば桃太郎や酒吞童子に出て来る、角をはやした暴れ者の怪物が目に見えぬ。だが限りなく人間に近い姿の彼らは、境界線を挟んだ霊的存在であるとも、一般社会を外れた人間であったとも言われる。無法者、まつろわぬ者、アウトサイダー。

民話の世界に住む鬼は山や島にいたが、戦前戦中は軍隊の鬼軍曹と鬼畜米英、太平洋の向こうからやって来るようになった。山本五十六は米軍相手の太平洋戦争には「初めの半年や一年は、ずいぶん暴れてご覧にいきます」と言ったと聞くが、来年の事を言えば、鬼に笑われると実感していたのだろう。もともと彼は日中戦争には積極的であり、日本人が鬼子と呼ばれるのに貢献していたのは、笑えない話だ。

いつの時代も鬼という部外者を見つけて、同じ人間を異端視する癖は人間の性なのか。

節分の折、「鬼は外、福は内」と叫ぶ豆もない貧乏な家で、「鬼は内、福は外」と叫ぶと、居場所のない鬼が飛び込んで来て、財を授けてくれる民話が有名だが、鬼を神と祀ったり、領主の名字に鬼の字がある地域では、同様に叫ぶとも聞く。鬼が恐ろしいのではなく、鬼として怖がる心が恐ろしいのかもしれない。

「サイクリングでエコと健康」

北沢産業(株) 日比野 正利

3年前、春の生活習慣病検査にて、血液、尿検査にて要検査の判定を下され大学病院にて、腎生検を致しました。結果は、高血圧症、加齢による慢性腎炎と診断され現在、血圧を下げる薬を処方され飲み続けています。今でも3ヵ月ごとに定期健診に行っていますが、その時に必ず言われるのが、毎日の水分補給、塩分の摂取制限、適度の運動です。

腎臓は一度ダメージを受けると元の健康な状況に戻らない臓器で、現状をいかに維持しこれ以上悪化させないかが重要です、と言われていました。

食生活の改善については、単身赴任が長く外食が中心となってしまい、なかなか塩分コントロールができていません。

健康維持のために、運動と移動に自転車を取り入れることに致しました。自転車は学生時代には乗っていましたが、自動車の免許を取ってからは、次第に乗らなくなっていました。

土日には、天気の良い日なら1時間～2時間ぐらい、距離にして10～20kmをダイエットも兼ねサイクリング、時には30kmぐらい走ることもあります。またスーパー、百貨店への買い物等にも自転車にて移動しています。自転車で移動することにより、エコな生活を送っています。

ここで、自転車は生活習慣病、肥満になぜ良いのかをお伝えしたいと思います。

自転車が健康に良いのは、心肺機能を高めるからと言われています。脚を鍛えるから健康に良いのだと思う人も多いかもしれませんが、実際には心肺機能を高める点に最大の健康効果があります。日本人の三大死亡原因といえば、がんや心疾患、脳卒中です。これらの病気を予防するために大切なのは循環器と呼吸器の働きで、脚力はむしろこれら心肺機能を高めるエンジンとして重要なものです。

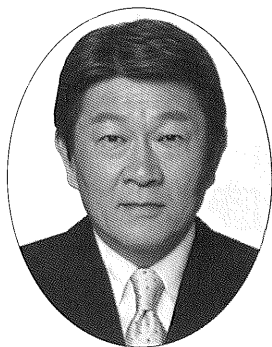
脚には大きな筋力が集中しているため、長時間使い続けるとカロリーをたくさん消費します。そのためには大量の酸素が必要となります。自転車をこぐことで、酸素を体内に取り込む呼吸器の機能が高められ、取り込んだ酸素やカロリーを、心臓から遠い脚まで届けるために循環器が鍛えられて行くということです。

また、サイクリングはストレスの解消にもぴったりです。これからの季節、自転車にてちょっぴり遠乗りし、春を感じ気の向くままどこまでも自由に好きな速さで進み、走った分だけの達成感を味わうことができます。

また、広島には広島県尾道市～愛媛県今治市の間を走るしまなみ街道サイクリングのイベントがあり、毎年、全国から3,000人が集まります。今年は参加をたく思っております。皆さまも健康のため、またエコのためにも、自転車にての活動をしてみてはいかがでしょうか。



平成26年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
茂木 敏充



(はじめに)

平成26年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

安倍内閣が発足して1年が経ちます。アベノミクスの「三本の矢」により、日本経済は長引くデフレからの脱却に向かい、行き過ぎた円高も是正されています。政権発足後のGDP成長率は4四半期連続でプラス成長を続けており、まさに政権交代を経て、日本経済は「マイナス」から「プラス」へと転換しました。

ただ、これらの実感はまだ一部の企業や地域に限定されています。新年を迎えるにあたり、アベノミクスによる景気回復の実感を、一日も早く全国津々浦々まで届けられるよう、決意を新たにしています。

(復興の加速化)

まずは、福島・被災地の復興・再生に向けて全力を挙げていきます。昨年12月には、原子力災害対策本部での議論を取りまとめ、福島の再生に向けた方針として、「原子力災害からの福島復興の加速に向けて」を閣議決定しました。

福島第一原発4号機においては、昨年11月より、使用済燃料プールからの燃料取り出しが開始され、廃炉・汚染水対策も新たなフェーズを迎えています。

国が前面に立ち、予防的・重層的な対策の実施や、国の司令塔機能の一本化、内外の専門人材を結集した新たな支援体制の構築など、多面的な対策を実行し、福島第一原子力発電所の事故収束を着実に進めていきます。

また、早期帰還支援と新生活支援の両面から福島を支えるという方針の下、地元とも十分に協議し、福島再生の道筋を順次具体化していきます。合わせて、被災地における産業立地と雇用創出、事業再建を推進します。

(経済の好循環を)

企業の収益を向上させ、これを個人の賃金や所得の向上につなげ、消費が拡大し、再び企業の投資を呼び起こすという「経済の好循環」を実現させていきます。

第一に、昨年12月に、総額5.5兆円規模の新たな経済対策を閣議決定しました。加えて、昨年末にまとまった来年度予算案では、経済産業省関連は1兆2137億円となりました。これは、リーマンショック時の平成20年度以来の1兆2000億円台であり、前年度に比べ1000億円超の増額、2001年の経済産業省発足以来最大の増加幅であります。これらの予算措置を有効に活用しながら、デフレ脱却と日本経済の再生に向けた道筋を確かなものにしてまいります。

第二の税制改正については、「年末に決める」という従来のスケジュール感にはとらわれず、できるものは例年より2ヵ月以上前倒し、昨年10月1日に決定しました。老朽化した設備から生産性・エネルギー効率の高い最先端設備への入れ替え等の設備投資に対し、設備の即時償却や税額控除を実施します。

第三に、日本経済の三つの歪み、すなわち「過剰規制」、「過小投資」、「過当競争」の是正に向けたキーワードとなる「産業競争力強化法」が昨年の臨時国会で成立しました。この法律によって、政府一丸となって成長戦略を進める実行体制、「実行計画」を確立するとともに、「過剰規制」を打破する

ための「規制改革」の推進や、「過小投資」、「過当競争」の是正にもつながる「産業の新陳代謝」の促進など、経済産業省の所管分野に止まらない幅広い分野に新たな制度を導入します。

さらに、我が国の優れた技術・商品で世界市場を開拓し、新たな成長分野としていくため、研究開発投資促進につながる税制の活用などによる、「世界に勝てる」研究開発の加速化、戦略的な国際標準の加速化、世界最速かつ最高品質の知財システムの実現に取り組んでまいります。

(エネルギー政策の再構築)

東日本大震災以降、我が国は新たなエネルギー制約に直面しています。化石燃料の需要増と価格上昇により、2011年には、第2次オイルショック以来、31年ぶりに貿易赤字を記録し、2013年は赤字幅が10兆円を超えて過去最大となる見込みです。1970年代、2度のオイルショックを様々な努力で克服したのと同様、目下のエネルギー制約を克服し、低廉かつ安定的な電力供給に向けた取組を一層進めるとともに、省エネの最大限の推進を図ってまいります。

こうした中で、エネルギー基本計画については、各エネルギー源の特徴を踏まえた、実現可能かつバランスのとれた計画とすることが重要であり、現実的かつ多層的な供給構造の実現と、いわば市場メカニズムが機能する柔軟かつ効率的なエネルギー需給構造の創出を目指します。また、原子力については、安全性の確保を大前提に、引き続き活用していく重要なベース電源として位置づける方針です。

高レベル放射性廃棄物の最終処分についても、将来世代に負担を先送りせず、処分地選定をしっかりと前に進めるため、政府一丸となり、国が前面に立って新たな取組をスタートします。

再生可能エネルギーについては、最大限の導入に向け、固定価格買取制度を着実かつ安定的に運用するとともに、電源としての安定化のための日本が世界最先端を誇る大型蓄電池導入や送電網整備といった取組を進めていきます。

同時に、自由な電力市場を創設する、60年ぶりの

電力システム改革を推進します。改革の第一弾として、昨年11月、電気事業法の改正が成立しました。本年の通常国会には第二弾の法案を提出するなど、大胆な改革を着実に進めてまいります。合わせて、今年からはガスシステム改革にも着手します。

さらに、燃料調達費の削減にも一層尽力します。シェールガスの生産拡大でガス価格が低下している北米からのLNG輸入の実現や、経済性に優れた高効率石炭火力の導入推進など、エネルギーコストの低減に向け、オールジャパンで取り組みます。

(国際展開戦略の実行)

海外の成長を取り込む「国際展開戦略」も、成長戦略の実現において重要な柱です。このため、TPP、日EU・EPA、RCEP、日中韓FTA等の経済連携交渉を推進し、世界に「経済連携の網」を張り巡らします。昨年12月に合意されたWTOの貿易円滑化協定も、税関手続の簡素化等を通じて日本企業の国際展開を支えるものです。引き続き、こうした多国間の枠組みでの貿易自由化にも積極的に取り組みます。

同時に、クールジャパンの国際展開、インフラ・システム輸出や成長著しい新興国の市場の獲得に向けて、私も昨年17カ国を訪問しましたが、今年もトップセールスを含めた戦略的な市場開拓に取り組んでまいります。

(中小企業・小規模事業者支援)

成長戦略の実行に当たっては、全国の中小企業・小規模事業者の活躍に期待します。「開業率10パーセント」、「黒字企業の倍増」、「1万社の新規海外展開」といった具体的な目標の実現を目指し、創業支援体制の抜本的強化や設備投資支援策等を推進します。そのために、ものづくり補助金の1400億円への増額をはじめとした予算措置や、税制措置、資金繰り支援など、あらゆる施策を打ち出していきます。

特に、中小企業の9割を占める小規模事業者は、地域の経済や雇用を支える極めて重要な存在です。小規模事業者の振興のため、本年の通常国会に「基

本法案」を提出します。

(消費税率引上げに向けた対応)

今年の4月1日には消費税率引上げが控えています。社会保障の安定財源の確保に向けた対応が、ようやく芽生えたデフレ脱却に陰を落とすことがあってはなりません。先般閣議決定した「好循環実現のための経済対策」及びそれに基づく予算措置5.5兆円、投資減税や自動車取得税の引下げ等の税制措置を総動員していきます。

同時に、消費税率引上げに当たっては、転嫁対策に万全を期します。交渉力の弱い中小企業・小規模事業者の方々が、不当に不利益を被ることのないよ

う、全国に配置した474名の転嫁対策調査官が、円滑な転嫁の実現に万全の支援を行います。

(おわりに)

今年の干支は「午（馬）」です。馬は古くから神の使いとして、幸福を運んでくる縁起の良い動物とされています。今年こそ、景気回復の成果が地域の皆様にしっかりと運ばれる一年にするため、経済産業省一丸となって邁進してまいります。皆様のより一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

平成26年 元旦



新年のはじまりに当たって



国土交通大臣
太田 昭宏



平成26年の新春を迎え、謹んでご挨拶を申し上げます。

第二次安倍内閣は2年目に入りました。この内閣では、「被災地の復興の加速」、「景気・経済の再生」、「防災・減災をはじめとする危機管理」を三本柱としています。そのいずれについても、社会資本や交通体系の整備、国民の安全・安心の確保などを使命としている国土交通省は大きな役割を担っています。本年4月に消費税率の上げが実施されますが、それに伴う反動減を抑制しながら、成長力を底上げしていかなければなりません。本年も国民の皆様へ前進を「実感」していただけるよう、引き続き総力を挙げて対策を充実してまいります。

なかでも社会資本整備については、新しい角度からの取組を昨年始めたところです。我が国は災害が頻発する脆弱国土であり、切迫する首都直下地震や南海トラフ巨大地震など大規模災害に絶えず備えていく必要があります。また、高度成長期以降に整備したインフラの老朽化に対して、戦略的に対策を進めていくことも必要です。このため、国民の命を守る公共事業として、防災・減災、老朽化対策、メンテナンス、耐震化を日本の政策のメインストリームとして位置付け、国土交通省の総力を挙げて取り組んでまいりました。また、大都市の国際競争力強化

や地域の活性化など、我が国の成長に寄与する社会資本の整備も着実に進めていく必要があります。

さらに、我が国の国土を取り巻く状況を見ると、本格的な人口減少、高齢化の進展、切迫する巨大災害、国際的な都市間競争の激化や物流構造の変化によるグローバリゼーションの進展など、極めて大きな変化に直面しています。このため、2050年頃までの長期の視野に立って、日本の国土や都市・地域のあり方をどうすべきか、経済や暮らしをどのように成長・発展させていくかといった観点から、新たな「国土のグランドデザイン」を策定します。地域においては、諸機能が集約したコンパクトな拠点とこれを結ぶネットワークを高度に進化させることにより、人口減少社会においても地域の活力を維持し、安全・安心な社会を構築していくことを目指します。さらに、東京をはじめ大都市は、激しい国際的な都市間競争を勝ち抜いていけるよう、ゲートウェイ機能を強化するとともに、ICTを活用した、高齢化社会にも対応したスマートウェルネス住宅・シティを実現する方向性を示していきたいと考えています。

また、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピック競技大会への対応もしっかり進めていく必要があります。大会は、力強い日本の姿を世界に発信する絶好の機会であり、国土交通省としても大会の成功に向けて対応を進めてまいります。その際、2020年がゴールということではなく、2040年、2050年の国土づくりを見据えた上で、その助走期間として捉えていくべきだと考えます。例えば、国内各地を訪問する外国人がスムーズに移動できるような多言語対応、高齢社会に対応したバリアフリー化などあらゆる人に優しいまちづくり、大きな災害が発生した場合にも万全の対応ができる防災まちづくりなど、目標を明確にして着実に進めていくことが大事です。

このような総合的かつ長期的なビジョンを基本とした上で、施策の前進を「実感」していただけるよう、以下のような各般の施策を展開してまいりますので、本年も皆様のますますのご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。

(東日本大震災からの復興)

東日本大震災からの復興の加速については、被災地の方々に復興を早期に実感していただけるよう、総力を挙げて取り組みます。基幹インフラの復旧は順調に進んでおり、引き続き事業を着実に実行してまいります。一方、住宅再建・まちづくりについては更なる加速化が必要であるため、住まいの復興工程表と加速化措置を着実に実施していきます。具体的には、労務単価の柔軟な見直し、人材・資材の確保、用地取得の短縮化などの措置を引き続き講じてまいります。

(防災・減災対策)

我が国は、集中豪雨、台風、地震など自然災害が頻発し、さらに首都直下地震や南海トラフ巨大地震が切迫しています。このため、事前の備えとしての防災・減災対策に万全を期すべく、ハード・ソフトが一体となった総合的な対策に全力を挙げて取り組みます。

具体的には、公共施設や老朽建築物の耐震化、密集市街地の改善、緊急輸送道路の再構築・強化、TEC-FORCEの応急対応能力の強化などを重点的に行ってまいります。水害リスクや複合災害リスクの増大等を踏まえ、大規模水害対策やゲリラ豪雨への対応、大規模土砂災害対策、地下街の浸水対策などを推進します。また、防災気象情報の改善や気象、地震等の監視・予測システムの強化を図るほか、海上保安庁の人命救助や緊急輸送能力の増強等に取り組みます。

(社会資本の戦略的な維持管理・更新、老朽化対策)

高度成長期以降に整備したインフラが今後急速に老朽化することに対し、的確な点検・修繕の実施や予防保全の考え方に立った長寿命化計画の策定など戦略的な維持管理・更新を推進します。国土交通省としては、昨年を「メンテナンス元年」と位置付け、3月に社会資本の維持管理・更新に関する工程表をとりまとめるなど総力を挙げて取り組んできましたが、こうした意識が社会に定着してきました。本年

も引き続き総合的・横断的な取組を推進してまいります。政府全体としては、昨年11月に「インフラ長寿命化基本計画」をとりまとめました。この基本計画に基づき、国、地方自治体レベルの行動計画の策定等について、国土交通省が中心的な役割を果たしながら推進してまいります。

さらに、これらの戦略的な維持管理・更新の推進を含む21世紀型の社会資本整備を進めるための基本的な考え方である「社会資本整備の基本方針」を策定します。

(交通政策の総合的な推進)

人口減少、少子高齢化の進展、国際的な都市間競争の激化、切迫する都市災害など、我が国の交通政策に関する喫緊の課題に対し、政府が一丸となって強力に取り組むための体制を構築するものとして、昨年、「交通政策基本法」が成立しました。

今後は、同法に基づき、社会資本整備重点計画と連携を図りつつ「交通政策基本計画」を策定・実行し、関係者の一体的な協力の下で交通政策を総合的に推進することにより、人口減少社会における地域の活力の維持、国際交通の競争力の強化、安全・安心な社会の構築等を進めてまいります。

(公共交通等の安全・安心の確保、暮らしやすい生活環境の実現)

鉄道、自動車、航空、海上交通などの公共交通機関等における安全・安心の確保は、何よりも優先されるべきものです。特に、昨年のJR北海道における一連のトラブルへの対応については、同社に対する特別保安監査等の結果を踏まえ、安全を確保するために必要な指示等を行い、その確実な実行を求めてまいります。また、高速・貸切バスの安全対策などに取り組みます。海上輸送については、「海賊多発海域における日本船舶の警備に関する特別措置法」に基づき、更なる安全の確保を図ってまいります。また、日常生活の安全・安心については、通学路等の安全対策の強化に取り組みます。

高齢者、障害者等誰もが暮らしやすい生活環境等

を実現するため、公共交通の充実、公共交通機関等におけるベビーカー利用の円滑化、鉄道駅のホームドア整備、ユニバーサルデザインタクシーの普及促進、超小型モビリティの導入を促進します。

(空港、港湾などの整備による都市の国際競争力の強化)

成長戦略の実行による日本経済の再生のため、都市再生、大都市拠点空港、国際コンテナ戦略港湾等を重点的に整備することにより、国際競争力を強化し、経済成長と国民の豊かな暮らしの実現を図ってまいります。

まず、成長の基盤となる社会資本整備については、大都市圏環状道路、首都圏空港の更なる機能強化、都心直結線等都市鉄道、整備新幹線などの整備を着実に進めます。社会資本の整備に当たっては、PPP／PFIの活用とともに、官民ファンドの効果的な活用を進めます。

また、経済成長を支えるシステムを構築するため、港を核とした国際コンテナ物流網など物流ネットワークの強化、大都市のビジネス・生活環境の整備などを推進します。自動走行システムの構築などによる世界一安全・快適な交通社会の実現を目指します。総合物流施策大綱を踏まえ、物流産業の構造改革を促進してまいります。

(住宅・不動産市場の整備)

住宅の安定的な供給については、消費税率引上げに伴う反動減を抑制するため、住宅ローン減税の大幅な拡充など税制上の措置や、すまい給付金の措置を実施します。

中古住宅流通・リフォームを促進するために、既存住宅のインスペクションの普及や長期優良住宅化の支援、消費者への情報提供の充実、建物評価手法の改善と担保評価への反映を推進します。また、不動産の評価基準などの整備、不動産証券化手法の一層の活用、海外からの不動産投資を促進してまいります。

(建設産業の担い手の確保・育成)

建設産業は、社会資本の整備や維持管理、災害対応などを担っており、安定した事業の見通しを示すとともに、その役割を持続的に果たしていくための環境整備を進めていく必要があります。このため、若者の入職促進など今後の担い手の確保・育成を進めるため、ダンピング防止、適切な賃金水準の確保や社会保険未加入対策など就労環境の改善に努め、地域を自分たちが守るという誇りをもって仕事に打ち込める環境整備を推進します。また、多様な入札契約制度の導入・活用、より適正な予定価格の設定等の入札契約制度の改革にも取り組みます。

(地域の活性化と豊かな暮らしの実現)

人口減少社会において地域の活力を維持・強化するため、歩いて暮らせるまちづくりと地域公共交通についての新たな枠組みの構築を一体的に進めます。また、道の駅の活用など地域活性化を推進します。さらに、ヘルスケアリートの活用推進、スマートウェルネス住宅・シティの実現などに取り組みます。

奄美群島、小笠原諸島の特別措置法の延長・拡充をはじめとして、離島など交通や生活の条件不利地域に対する必要な支援を行ってまいります。

(環境・エネルギー対策の推進)

エネルギー・環境分野を日本最大の成長分野に育てるとともに、低炭素社会・自然共生社会・循環型社会の実現、形成に向けた取組を推進します。

具体的には、エネルギーの面的利用、住宅・建築物の省エネ化、木造住宅・建築物の整備を推進します。また、車体課税の見直し、次世代自動車等の普及促進など交通分野の低炭素化を進めます。さらに、再生可能エネルギーの利活用、海洋資源等の開発・利用、効率的なエネルギー等の海上輸送網の形成を図ってまいります。

(観光立国の推進)

現在、アベノミクスの効果により、株価の上昇、

デフレと円高の脱却が進んでおります。昨年初めて達成した訪日外国人旅行者数一千万人は、この成果がここに現れたと考えております。加えて、「富士山の世界文化遺産への登録」、「2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催決定」、「和食の無形文化遺産への登録」という世界に向けて発信すべき3つの明るい話題がありました。これらを追い風として、本年は、二千万人の高みを目指すスタートの年としていきます。

我が国には美しい四季、豊かな観光資源に加え、安全で清潔で快適な「まち」、そして「おもてなしの心」など、世界の人々の心に響くすばらしい魅力がたくさんあります。これを世界中の1人でも多くの方に感じていただき、更なる訪日外国人旅行者数の拡大に向け、日本ブランドの作り上げと発信、ビザ要件の緩和等、外国人旅行者の受入環境の改善、国際会議等の誘致や投資の促進等、あらゆる施策の実施を加速化させていきます。

(インフラシステム輸出の推進)

我が国の成長戦略・国際展開戦略の一環として、インフラシステムの海外展開を強力に推進してまいります。このため、官民一体となったトップセール

スの推進、インフラシステム海外展開支援のための新たな枠組みの構築など我が国企業の海外進出に対する支援措置を積極的に講じていきます。また、新興国等の防災機能の向上に寄与するとともに、我が国の防災技術の海外展開を推進します。

(我が国の主権と領土・領海の堅守及び海洋権益の保全)

海洋国家である我が国においては、我が国の主権と領土・領海の堅守及び海洋権益の保全が重要です。このため、尖閣諸島周辺海域の領海警備に万全を期すため、専従体制の確立に向けた取組を着実に推進するとともに、今後の情勢の変化にも対応し得る体制を確保します。また、排他的経済水域の保全・管理、海洋調査等の推進や海洋産業の振興など海洋権益や海洋フロンティアを支える環境整備を推進します。

本年も皆様のご理解をいただきながら、施策の前進を「実感」していただけるよう全力で取り組んでまいります。新しい年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを祈念いたします。

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	8,400円	共	8,400円
〃 (会員企業価格)	6,300円	共	6,300円
業務用厨房関係法令集 2012年版	4,800円	共	4,800円
〃 (会員企業価格)	3,800円	共	3,800円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃 (会員企業価格)	9,600円	450円	10,050円
会員名簿(平成25年度版)	2,100円	210円	2,310円

図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」

.....年 月号から半年間	各 冊	業務用厨房関係法令集 2012年版	冊
.....年 月号から1年間	各 冊	業務用厨房設計事例集	冊
厨房設備工学入門 第6版	冊	会員名簿(平成25年度版)	冊
合計金額			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: 電話: FAX:

送付先: 〒

氏名: 部課名:

厨房設備士登録番号:

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金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

東京オリンピックで厨房業界のさらなる飛躍を 新春賀詞交歓会を開催



渡辺恵一会長

関東厨房機器協同組合・
上野秀雄理事長

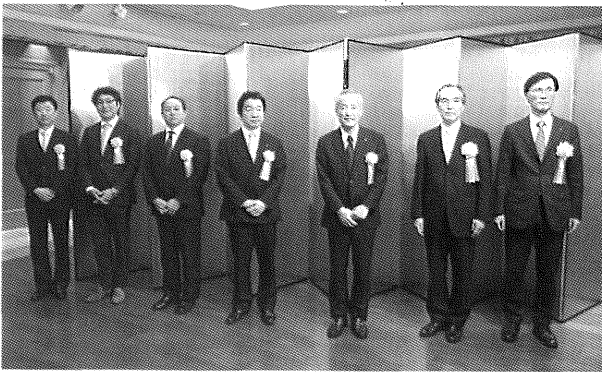
(一社)日本厨房工業会は平成26年1月15日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、210名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の桑原誠総務委員長の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った渡辺恵一会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「2013年はアベノミクスで経済が活性化した、今年はわれわれ民間の力で経済を活性化したい、特に昨年は2020年東京オリンピック開催が決定し、日本を訪れる多くの方に食事を提供する機会が増える。工業会の力を発揮する時が来たのだと思う。また、昨年は和食がユネスコの無形文化遺産に登録された。ヘルシーな和食を世界に広める絶好の機会である。この和食を根底から支えているのが工業会であり、工業会の活躍のチャンスが増えた。そのために工業会は安心安全に食事を提供する。JFEA業務用厨房設備機器基準の見直し、厨房設備士等の教育活動、2月の厨房設備機器展、月刊厨房などの活動を通じて、オリンピックや和食などを裏で支える、われわれ工業会の食の安全安心に関する重要な仕事に会員の皆さんは自信を持って、今年もますます活躍していただきたい。皆さんのご活躍とご健勝を祈りたい」旨を述べた。

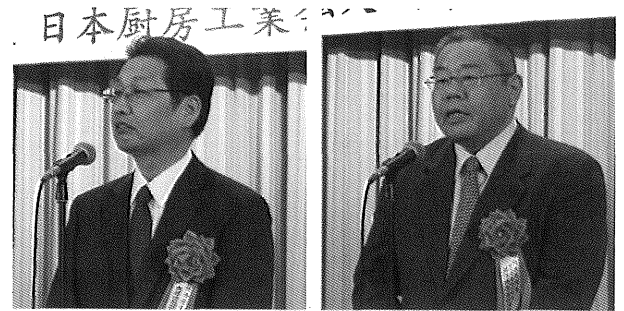
続いて、上野秀雄・関東厨房機器協同組合理事長(当工業会副会長)より挨拶があった。上野理事長は出

席者への礼を述べた後、「昨年はアベノミクスなどにより円安や株高や景気回復の傾向となった。しかし円安や原油高から消費マインドは改善しきれず、われわれ中小企業はまだ辛抱の状況だ。今年も消費税増税やTPP等の難題があり、景気先行きは不透明のままと思われる。デフレ定着や景気回復の実感、中小企業の収益改善が望まれる。関東厨房機器協同組合は各種事業を通して組合員の事業にお役に立つ組合を目指し、皆さまと一緒に進んで行きたい。今年も皆さまのご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、多田俊樹・経済産業省商務情報政策局日用品室室長から「われわれは隅々まで景気回復が行き届いたとは思っていない。株高・円安が進み、GDP等の数値も改善し明るくなって来ていると思うが、4月からの消費税上昇が心配だ。政府としては上昇分が最終消費者に転嫁されるよう、転嫁対策調査官を全国に500人配置したので、何かあったらご相談いただきたい。また、景気の腰折れの不安に対しては補正予算を組み、さまざまな税制改正も行っている。産業競争力強化法もご活用いただきたい。後は民間企業の出番。皆さんが事業機会を生かして積極的に事業活動を行い、景気が良くなる方向に持って行っていただければと思う。そして景気が良くなったら従業員の給与をアップし、景気のパイを大きくして欲しい。東京オリンピックの前に、来年の、食がテーマのミラノ国際博覧会を皆さんの



渡辺会長より藍綬褒章受章のお祝いの品を受け取る福島前会長



経済産業省・多田俊樹室長

国土交通省・須藤哲夫室長



農林水産省・山口靖室長



東京ガス㈱・村関不三夫常務執行役員

力で盛り上げて欲しい。震災復興についても、皆様のご理解とご協力をいただきたい。皆さまのますますのご健勝とご繁栄を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

続いて須藤哲夫・国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室長から「国土交通省は国民の安全安心を担っているという面を持っているが、去年は地震に対する建物の耐震改修を促進する法律を改正し、他にも建築基準法などの改正を進めている。国内外へ日本の安心安全を行動で示す必要がある。そういった基盤となる安全を確保した上で、経済活動は行われる。外食産業も、そういった安心感と余裕がなければ厳しい。今後も安全安心のための施策を行い、強靱な国土を作っていくことにがんばりたい。皆さまのますますのご健勝と、工業会・組合のますますのご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

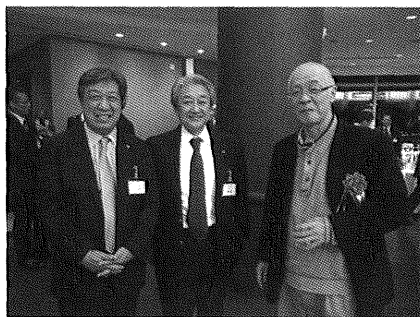
次に山口靖・農林水産省食料産業局食品小売サービス課外食産業室長から、「去年は和食が無形文化遺産に登録され、今年には日本の食の力を世界に発信していかなければならず、日本の食品産業が海外展開を進めて行く元年と位置付けたい。ミラノ国際博覧会、東京オリンピックと国際的イベントが続く中、どう日本食を普及させて行くか。食を根底で支えている厨房業界の皆さまと手を携えて日本の食の普及に努めて行きたいので、ご指導ご鞭撻を賜りたい。皆さまのご健勝とご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

その後、桑原司会より、昨年福島裕工業会前会長（現理事）が藍綬褒章を受章したことが述べられ、渡辺会長より、祝辞と共にお祝いの品が福島前会長に贈られた。壇上に立った福島前会長は受章の思いを語った後、「この受章は工業会の皆さまの地道な活動に対していただいたもので、その間長く会長職を勤めていた自分がその代表としていただいたものだと思う。工業会の皆さんと関係する皆さんに厚く礼を述べる」旨、挨拶がなされた。

そして関東厨房機器協同組合主賓の、村関不三夫・東京ガス㈱常務執行役員からは新年の挨拶が述べられ、「年末から新年にかけてお客さまの所を伺っているが、ホテル業界などは稼働率が上がっており、良い状況だと思う。2020年東京オリンピックが開催決定したが、われわれは2020年とその後も、東京が世



工業会関係



界で本当に強い、競争力のある都市になることを願っている。最近海外企業がアジアの本社をシンガポールや香港に置くようになったので、東京の地位を高めたい。そして「おもてなし」が日本の強みだ。東京でおいしいものが食べられる、これを支えている厨房業界の皆さんと一緒に、強くて世界に冠たる日本、東京を作って行きたい。弊社は家庭用料理教室を開いて100年になる。是非業界の皆さんと環境にも作業環境にも優しい、例えば「涼厨」のような存在を普及させて行きたい」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始

和やかな雰囲気のひとつとなった。

中締めは中川幹夫副会長が行い、出席者への御礼と本日の総括を述べた後、「皆さんのご健勝と会員さんの繁栄と工業会の発展を祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。

日本厨房工業会



中川幹夫副会長

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

団体賠償責任保険制度について

一般社団法人日本厨房工業会

このたびは生産物賠償責任保険に関するアンケートの件につきまして、多くの会員の皆様のご協力を賜り御礼申し上げます。

現在、企業を取り巻くリスクは複雑化・深刻化・顕在化しており、その対応力強化は企業において重要な課題として急速にクローズアップされています。

新たな製品の開発・販売には従来以上に深刻なPLリスクや特殊なリスクも伴います。

これらのリスクを適切に処理し、企業の本来活動に注力するためには、損害保険の適切な活用が不可欠となります。

下記のとおり賠償リスクに対応する各種損害保険をご案内いたしますので、この機会に貴社のリスク管理について見直しされることをおすすめいたします。

ご意見・ご要望等がございましたら、事務局までご連絡をお願いいたします。

【日本厨房工業会 団体賠償責任保険制度】

1. 「生産物賠償責任保険」〈製造・販売・設置・修理・メンテナンスを行う企業向け〉

貴社が製造・販売した厨房機器に欠陥があり、その結果発生したPL事故により法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に備える保険です。

また、貴社（またはその工事の下請業者）が行った厨房機器等の設置、修理、メンテナンス等の作業やその他の工事に何らかのミスがあった結果、工事や引き渡し完了後に発生した事故により法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に対して保険金が支払われます。

(例) 1. 製造した調理器のバーナーに欠陥があって火災事故が発生した。

2. ユーザーが製品使用中に事故が発生し、取扱説明書の不備が原因として損害賠償責任を負うべきであると判断された。

3. 厨房機器の設置工事でうっかりボルトを締め忘れたまま工事を完了した。

後日、機器が落下し、下にいた調理人がケガをした。

2. 「請負業者賠償責任保険」〈設置・修理・メンテナンスを行う企業向け〉

被保険者（またはその工事の下請業者）が行う厨房機器の設置、修理、メンテナンス等の作業やその他工事の最中に発生した賠償事故による法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に備える保険です。

(例) 1. 機器の設置工事中にガス管を破損させてしまい、ガス爆発事故が発生。通行人や隣家に損害を与えた。

2. 機器を設置するために玄関から入れようとしたところ、機器をぶつけ戸口に傷をつけてしまった。

3. 機器を修理中、誤って工具を落とし、内装に損傷を与えた。

3. 「海外PL保険」〈海外へ製品を輸出される企業向け〉

被保険者が海外に厨房機器を輸出した場合、その製品の欠陥に起因して発生した海外におけるPL事故に対する損害賠償金や争訟費用に対応します。

(例) 1. 海外のホテルに納めた厨房機器に欠陥があり、PL事故が発生した。

2. 工場プラントに組み込まれて海外に渡った厨房機器に欠陥があり、それが原因となったPL事故が発生した。

4. 「施設所有（管理）者賠償責任保険」〈全ての企業様向け〉

被保険者が管理する工場や事業所におけるその施設の欠陥により、法律上の損害賠償責任やその施設を拠点とした仕事の遂行に起因する事故による法律上の損害賠償責任に対応します。

(例) 1. 工場内で荷崩れして、お客様にケガをさせた。

2. 来店されたお客様に従業員がコーヒーをこぼしてしまい、衣類を汚した。

3. 営業社員が見本として持ち出した厨房機器を客先に持ち込む際、玄関ドアにぶつけて破損させてしまった。

※上記は主な場合です。詳細はご加入の保険会社または代理店にお問い合わせください。

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
8	1	作 図 課 題 (2)	11月
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

12月14日～1月20日

12. 18 平成25年度第5回 그리스 除去装置評定委員会。倉淵委員長、伊勢村、末光、中山各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

1. 9 キッチン・バス工業会 新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(東京会館12階・ロイヤルルーム)

1. 10 (一社) 日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京マリオットホテル・ボールルーム ノース)

1. 14 (一社) 日本設備設計事務所協会 新年のつどい。寺内事務局長。(如水会館「オリオンルーム」)

1. 14 日本製パン製菓機械工業会 新春講演会・新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(KKRホテル東京・11階「孔雀の間」/10階「瑞宝の間」)

1. 15 Going Global講演会。若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、吉野職員、花田職員、土屋職員。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・メイフェア)

1. 15 当工業会・関東厨房機器協同組合共催 2014年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチ

ネンタル東京ベイ・ウィラード)

1. 16 (公社) 日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)

1. 17 (一社) 日本食品機械工業会 新春懇話会・新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル2階・サンフラワーホール/プロビデンスホール)

1. 17 (一社) 日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会。渡辺会長、若杉専務理事。(ANAインターコンチネンタルホテル東京地下1階・プロミネンス)

■住所の変更

シンプロメンテ(株) (関東支部)

[新] 〒140-0011 東京都品川区東大井2丁目13番8号 ケイヒン東大井ビル3階

■本会に対する代表者の変更

アサヒ創設(株)大阪営業所 (関西支部)

[新] 駒津 光昭 所長

日本調理機(株)関西支店 (関西支部)

[新] 小林 正高



会場全景（第13回厨房設備機器展）

（一社）日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第14回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト（東京国際展示場）にて、2月18日（火）～21日（金）の日程で開催する。

この展示会は「HOTERES JAPAN 2014」、「第35回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2014」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約5万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第14回厨房設備機器展」のテーマは、「見て・触れて・新発見！」である。製品や資料・デモンストラーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介しますと共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のオープンセミナーを開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

◆（一社）日本厨房工業会会員コーナー〔工業会ブース

外食・給食・中食・宿泊産業に
特化した専門展示会

第14回厨房設備機器展

2014年2月18日(火)～21日(金)

内]

出展企業（4社）：山県化学(株)、三宝ステンレス工業(株)、大洋厨房(株)、(株)三栄コーポレーションリミテッド

- ◆業務用厨房設備機器基準
- ◆厨房設備士資格認定試験
- ◆日本厨房工業会活動紹介
- ◆創立51年の歩み
- ◆会員企業活動紹介
- ◆会員コンシェルジュ

●日本厨房工業会主催オープンセミナー

◆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～」

◆講義内容：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。是非お申し込みください。（事前登録制）

◆日 時：平成26年2月19日（水）および20日（木）

◆場 所：東京ビッグサイト東1ホール
主催者事務室（展示会場内）

◆受講料：無料

◆定 員：70名

◆申込方法：事前登録制（定員になり次第締め切ります）。HCJ三展合同事務局ホームページ（<http://www.jma.or.jp/hcj/>）または当工業会ホームページ（<http://www.jfea.or.jp/>）より申込用紙をダウンロードし、FAX03-3585-0170までお申込ください。

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局

（一社）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

E-mail：hcj@convention.jma.or.jp

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

第14回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

昨2013年の厨房設備機器展では、工業会創立50周年の歴史を振り返る等の展示を行いました。また、米国を中心とする先進各国の景気の好転により国内株式市場も活況を呈し、国内GDPの成長に安倍首相が消費税増税を決断するほど景気の回復が見込まれている状況であり、2014年は工業会と厨房業界にとって、まさに飛躍の年となることが期待されています。

第14回厨房設備機器展では、昨年より一歩踏み出し、工業会の歴史を振り返るコーナー、当工業会の各活動を紹介させていただく展示と各種出版物の頒布、会員企業さまのアピールの場として設置した会員コーナーといった、従来ご好評をいただいている展示に加え、2013年1月に改訂された「業務用厨房設備機器基準」に適合した実機の展示を行います。各会員企業のブースと共に、是非お立ち寄りいただき、工業会の活動をよりご理解いただければと存じます。

同様に、例年ご好評を頂いておりますオープンセミナーですが、今年は8社の会員企業さまに「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～」の統一テーマの下、ご講演いただきます。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業さまのブースと共に、各会員企業さまの活動の一端を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

第14回厨房設備機器展 (一社)日本厨房工業会主催オープンセミナースケジュール

●2月19日(水)

①10:30～11:15

講師：(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

演題：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

概要：業務用ガス機器からの輻射熱を抑えた機器の認証台数が増加している。低輻射型業務用ガス機器には、どのような認証基準が設けられ、どのような品目が認証を取得しているのか。また、従来のキッチン環境がどのように変わるのかを製品認証の観点から紹介する。

併せて、キッチンで使用される機器の衛生管理に関連して米国のNSF認証、食品安全の国際規格であるISO22000の概要について紹介する。

②11:45～12:30

講師：株HALTON

代表取締役 町井義生氏

演題：省エネルギー換気システムによる経営改善

概要：HALTONのさらに進化した換気ソリューションによる安全・快適と省エネルギーによるコスト改善事例のご紹介。

③13:00～13:45

講師：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

演題：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～

概要：省エネルギー、環境負荷に配慮が求められる昨今において、どのような考え方で厨房を作っていくのか、どのような事が重要になっているのか。

飲食に関わる全ての人を知っておくべき内容を、タニコーが施工した実際の事例をもとに、具体的な解説をふまえながらご説明します。

④14:15～15:00

講師：株フジマック

研究開発本部部長 茨木孝典氏

演題：厨房機器の効率的な利用について

概要：効率的な厨房機器の提案、紹介。

●2月20日(木)

①10:30～11:15

講師：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

演題：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

概要：次世代バーナー「エコンバスター」を搭載した「涼厨」食器洗浄機は、ブースター不要で高効率の食器洗浄機。「涼厨」仕様のため、厨房室温の上昇を抑え、空調負荷も低減します。

また、当社平沼ビルの社員食堂で実証試験を行っている換気量制御システムも含め、厨房・換気・空調・給湯トータルの厨房ソリューション提案をご紹介します。

②11:45～12:30

講師：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

演題：調理機器をスマートに活用！美味しくLet's Cooking！

概要：最新の省エネ厨房設備を導入しても、スマートに活用しないと多くのエネルギーを浪費します。逆に既存の厨房設備でもスマートに活用すれば少ないエネルギーで美味しい料理が提供できます。

本セミナーでは、その現場にある加熱調理機器でどのようにすれば省エネ・省資源で料理ができるかを具体的にご提案いたします。また、弊社コメットカトウの省エネ・省資源へのちょっとした取り組みもご紹介いたします。

③13:00～13:45

講師：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

演題：スマートなキッチン・これからの厨房計画のポイント

概要：美味しく安全な食事を提供する業務用厨房にかかせない機器と作業環境のあり方について、いくつかの事例を交えてご紹介いたします。

④14:15～15:00

講師：福島工業(株)

企画開発部 開発課課長 黒木健一氏

演題：Kitchen-Bems

概要：厨房におけるEMS"Kitchen-Bems"によるエネルギー管理と省エネ実践方法を具体的な事例を交えて紹介いたします。

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

■調査の目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

■調査項目の設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会の担当のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

■調査対象企業の選定

これまで17回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業268社、員外企業122社、合計390社を調査対象とした。

■調査の方法

アンケートによる自記式、メール回収法式。なお、調査票は所定の用紙を発送し、2013年10月から11月の間に回収した。

■調査期間

本調査は、2013年9月末までにおける各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

■集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」が過去17回の調査結果を資に、調査項目の設定、調

査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸入台数をグラフで示し、全体的な動向が一覧でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。P21の機器類別の出荷額については、当工業会が独自に推定した機器（製品）の平均価格を乗じた数値を示した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

なお、この調査結果について不明又は疑問な事項については、事務局担当者宛てにお問い合わせ下さい。支障のない範囲において、その調査結果に基づいた根拠などをお答えいたします。

■調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

(1) 回答企業の概要

- ・従業員数 ・創立年月日 ・資本金
- ・売上高 ・売上比率 ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

(2) 厨房機器生産台数

1) 熱調理機器類

- ・レンジ ・煮炊釜 ・炊飯器 ・焼物器
- ・揚物器 ・蒸し器 ・麺類機器
- ・その他の熱調理器

2) 下調理用機器類

- ・皮むき機 ・切さい機 ・攪はん混合機
- ・食品成型機類 ・その他の下調理用機器

■調査票回収実態（下表）

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	%	調査対象	調 査 票 回答	%	調査対象	調 査 票 回答	%
北海道	10	5	50.0	6	4	66.7	4	1	25.0
東 北	19	9	47.4	11	7	63.6	8	2	25.0
関 東	191	129	67.5	124	92	74.2	67	37	55.2
東海北陸	61	47	77.0	50	41	82.0	11	6	54.5
関 西	54	30	55.6	41	25	61.0	13	5	38.5
中 国	20	13	65.0	17	11	64.7	3	2	66.7
四 国	11	8	72.7	6	5	83.3	5	3	60.0
九 州	24	17	70.8	13	12	92.3	11	5	45.5
合 計	390	258	66.2	268	197	73.5	122	61	50.0

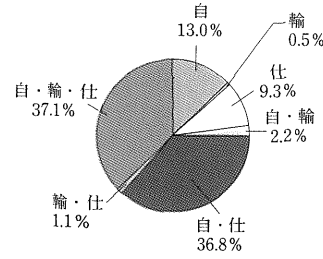
- 3) 低温機器類
 - ・冷凍・冷蔵庫類
 - ・製氷器
 - ・真空冷却機
 - ・サービス用低温機器
 - ・プラストチラー
 - ・その他の低温機器
- 4) 洗浄消毒機器類
 - ・食器洗浄機
 - ・特殊洗浄機
 - ・消毒機器
 - ・その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
 - ・台
 - ・シンク
 - ・戸棚
 - ・ラック
 - ・ワゴン(搬送車)
 - ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器
 - ・貯蔵湯沸器
 - ・給湯ボイラー
 - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温機器
 - ・保温器
 - ・飲用ディスペンサ
 - ・配膳車
 - ・その他のサービス機器
 - ・器具保温器
 - ・コーヒー関連機器
 - ・ディスペンサ
 - ・再加熱カート
- 8) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
 - ・防災防虫機器・装置
- 9) 厨房機器輸入台数

回答企業の調査内容

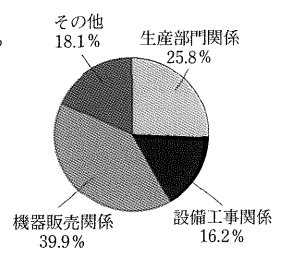
■調査集計参考資料…回答全企業258社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高(単位:百万円)〈図1-1〉
 - ① 自社生産のみ(自) ……67,352 (53社)
 - ② 輸入のみ(輸) ……2,820 (3社)
 - ③ 仕入のみ(仕) ……48,310 (99社)
 - ④ 自社生産+輸入(自・輸) ……11,767 (6社)
 - ⑤ 自社生産+仕入(自・仕) ……190,713 (73社)
 - ⑥ 輸入+仕入(輸・仕) ……5,538 (6社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕) ……192,250 (18社)
- (2) 総従業員数〈図1-2〉 ……20,243人
 - ① 生産部門関係 ……5,222人
 - ② 設備工事関係 ……3,284人
 - ③ 機器販売関係 ……8,075人
 - ④ その他 ……3,662人
- (3) 総売上(単位:百万円)〈図1-3〉 ……518,750
 - ① 機器単品販売 ……279,955
 - ② 設備工事を伴う機器販売 ……167,770
 - ③ 他の厨房事業 ……71,025
- (4) 業種別売上高比率〈図1-4〉 ……回答企業217社対象(単位:百万円)
 - ① 飲食店 ……109,516
 - ※ 食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場

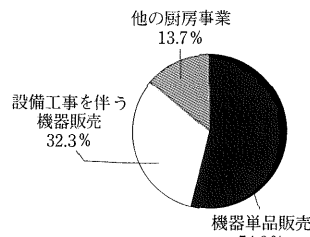
- 等
- ② 宿泊施設 ……12,059
- ※ ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食 ……54,357
- ④ 弁当給食 ……9,832
- ⑤ 病院給食 ……32,278
- ⑥ その他 ……51,875
- ※ 食品工場、セントラルキッチン等



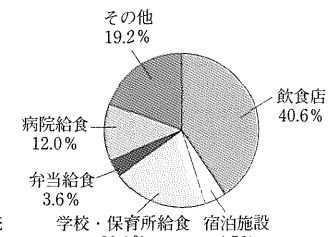
(図1-1) 機器取扱別売上割合



(図1-2) 部門別従業員数割合



(図1-3) 総売上



(図1-4) 業種別売上高比率

(5) 輸出売上

輸出企業数	輸出売上(百万円)	総売上に対する割合
35社(32社)	4,877(5,193)	0.94%

()は2012年版

(6) 同一企業の売上推移

(単位:百万円)

対象企業	2010年	2011年	2012年	2013年
208社	387,501	397,753 (102.65%)	416,070 (104.61%)	443,718 (106.65%)
220社		432,970	449,997 (103.93%)	481,413 (106.98%)
239社			468,707	499,900 (106.66%)

(%)は前年比

(7) 就業者数別企業数

地区 就業者(人)	地区								合計 %	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州		
1~9	3	6	48	16	5	6	4	9	97	37.6
10~19	1	1	23	12	4	4	0	4	49	19.0
20~49	0	0	28	8	12	2	1	0	51	19.8
50~99	0	1	18	6	2	1	1	1	30	11.6
100~199	0	0	1	0	4	0	0	0	5	1.9
200~499	1	1	5	4	2	0	1	3	17	6.6
500~	0	0	6	1	1	0	1	0	9	3.5
全体	5	9	129	47	30	13	8	17	258	100.0

表1 資本金別売上

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上		全 体					
	売上	平均	企業	平均	企業	平均	企業	平均	企業	売上	平均	売上累計				
機器単品販売	835	49	17	23,192	193	120	17,944	619	29	25,391	907	28	212,593	5,905	36	279,955
設備工事を伴う機器販売	549	39	14	10,468	118	89	7,357	350	21	9,755	574	17	139,641	4,987	28	167,770
他の厨房事業	370	21	18	7,555	75	101	7,076	253	28	3,098	172	18	52,926	1,707	31	71,025
全 体	1,754	84	21	41,215	322	128	32,377	981	33	38,244	1,234	31	405,160	9,004	45	518,750

前年対比率 (239社対象)

対象企業数	19社	118社	31社	29社	42社	239社
2012年	1,426	34,167	27,065	36,794	369,255	468,707
2013年	1,584	36,473	30,389	37,544	393,910	499,900
前年対比率	111.1%	106.7%	112.3%	102.0%	106.7%	106.7%

表2 総売上高別売上

(単位：社、百万円)

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上									
	売上	平均	企業	平均	企業	平均	企業	平均	企業	平均	企業	平均	企業	売上	平均	企業								
機器単品販売	1,563	31	51	2,788	80	35	11,894	183	65	10,572	441	24	18,489	880	21	26,528	1,769	15	26,170	3,739	7	181,951	15,163	12
設備工事を伴う機器販売	526	15	35	1,327	51	26	6,326	129	49	5,876	309	19	6,664	444	15	7,535	1,256	6	33,569	4,196	8	105,947	9,632	11
他の厨房事業	659	15	44	1,012	36	28	5,133	89	58	2,173	121	18	5,550	326	17	9,611	739	13	14,855	1,651	9	32,032	3,559	9
全 体	2,748	44	62	5,127	135	38	23,353	334	70	18,621	716	26	30,703	1,335	23	43,674	2,730	16	74,594	7,459	10	319,930	24,610	13

前年対比率 (239社対象)

(単位：社、百万円)

2012年	2,440 (57社)	5,576 (40社)	18,329 (59社)	18,980 (27社)	30,461 (21社)	33,602 (13社)	82,221 (11社)	277,098 (11社)
2013年	2,429 (57社)	4,691 (35社)	22,423 (66社)	15,960 (22社)	29,305 (22社)	41,568 (15社)	74,594 (10社)	308,930 (12社)
前年対比率	99.5%	84.1%	122.3%	84.1%	96.2%	123.7%	90.7%	111.5%

図2 部門別売上割合

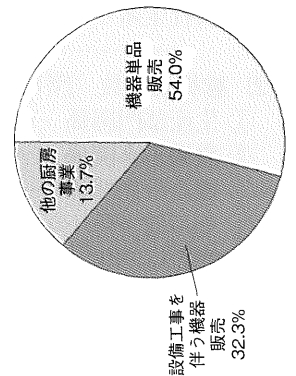
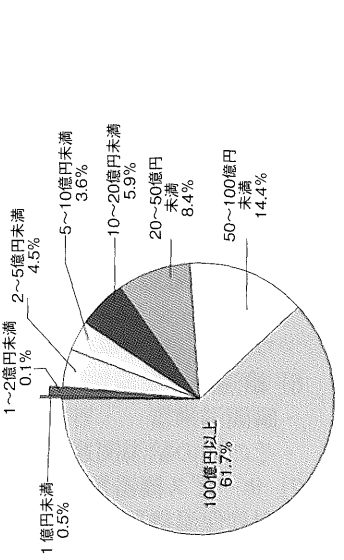


図3 総売上高別売上割合



※ () 内はそれぞれの年度の企業数

表3 就業者別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人~	
	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均
機器単品販売	6,731	76	88	6,388	152	42	20,171	429	47	26,772	1,030	5	59,192	4,553
設備工事を伴う機器販売	6,010	85	71	5,332	172	31	5,679	196	29	14,295	893	2	63,698	5,308
他の厨房事業	2,565	31	82	3,448	99	35	5,178	140	37	10,138	507	4	22,033	1,836
全体	15,306	158	97	15,168	310	49	31,028	608	51	51,205	1,707	30	144,923	8,525

前年対比率 (239社対象)

対象企業数	90社	48社	45社	28社	3社	17社	8社
2012年	14,272	14,382	27,763	43,999	7,164	135,147	225,980
2013年	14,693	15,116	28,517	47,701	7,495	144,923	241,455
前年対比率	102.9%	105.1%	102.7%	108.4%	104.6%	107.2%	106.8%

表4 地区別売上 (単位：社、百万円)

部門別	北海道		東北		関東		東海北陸		関西		中国		四国		九州						
	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均	企業	売上	平均	企業						
機器単品販売	4,124	1,031	4	2,198	275	8	134,815	1,215	111	35,332	1,262	28	1,081	98	11	2,407	344	7	10,396	650	16
設備工事を伴う機器販売	16	8	2	8,044	1,341	6	101,185	1,219	83	16,922	546	31	19,73	219	9	5,537	791	7	8,196	630	13
他の厨房事業	1,743	436	4	2,447	350	7	37,259	380	98	12,622	664	19	817	82	10	1,592	227	7	5,590	373	15
全体	5,883	1,177	5	12,689	1,410	9	273,259	2,118	129	73,851	2,462	30	3,871	298	13	9,536	1,192	8	24,182	1,422	17

前年対比率 (239社対象)

対象企業数	5社	9社	118社	45社	26社	11社	8社	17社
2012年	5,973	12,195	243,878	106,043	63,536	2,922	8,847	25,313
2013年	5,883	12,689	257,946	114,551	72,011	3,102	9,536	24,182
前年対比率	98.5%	104.0%	105.8%	108.0%	113.3%	106.2%	107.8%	95.5%

図4 就業者別売上割合

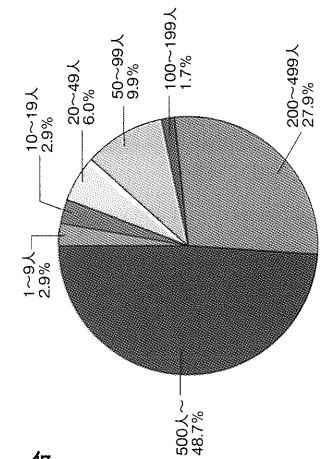
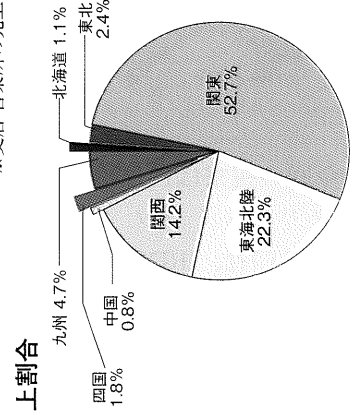


図5 地区別売上割合

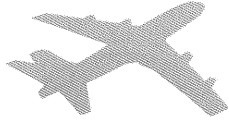


※支店・営業所の売上は本社所在地で計上した。

第32回海外視察調査団

host2013・ヨーロッパ厨房企業視察報告

Side B



工業会事務局 吉野 高広

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・ミラノで開催されるhostを中心に、CIMBALI社、IRINOX社、エレクトロラックス社、そして海外視察調査団としては初めてのスペインを訪問し、FAGOR社を視察した。

初日 (10月19日)

9時に成田空港第2旅客ターミナルビルに到着。集



緊張気味のご様子



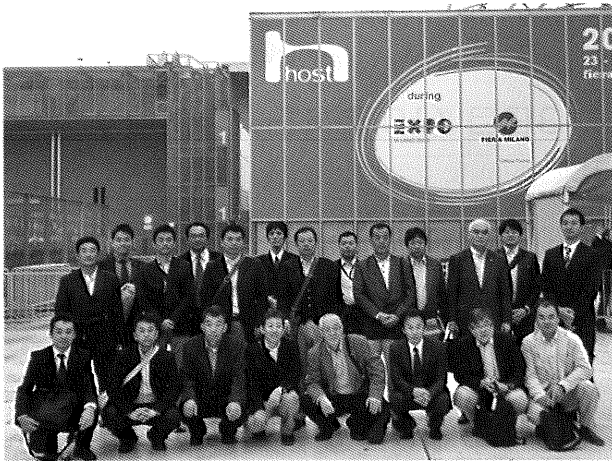
長時間のフライトを終え、皆さんお疲れのご様子

合場所にて添乗員のトップツアー(株)・森氏より航空券を受け取り、ルフトハンザ航空カウンターにて搭乗手続きを行う。参加者全員無事に搭乗手続きを終え、成田空港特別待合室にて結団式を開始した。(一社)日本厨房工業会渡辺恵一会長からお預かりした挨拶文を私(事務局吉野)が代読し、続いて団長、副団長の選任および委嘱を行った。団長には(株)中西製作所の石川雅彦氏、副団長にはタニコー(株)の嶋田健氏、日本調理機(株)の川口 勇氏が選任された。石川団長およびコーディネーターの鈴木茂氏より挨拶をいただき、団員の自己紹介を行った後、川口副団長の音頭で乾杯を行い、添乗員の森氏より旅の注意事項など説明を受け、結団式を終了した。

12時40分、成田空港からミュンヘン経由でミラノへ出発した。約12時間のフライトを終え、ミュンヘンに到着。既に成田で状況説明があったものの、イタリア航空会社のストライキにより、当初予定していた128人乗りの飛行機が64人になって便が変更になり、森氏が別便で遅れて到着することになった。参加者は休憩の後、19時25分にミラノへ出発し、21時にミラノに到着。その際、荷物の受け取りに問題が発生。いつまで待っても参加者1名の荷物が届かず、ロストバゲージが発覚した。荷物はミュンヘンにあり、翌日には届くことを確認した後、現地ガイドと合流して空港を出発し、23時にホテルへ到着した。

2日目 (10月20日)

エレクトロラックスジャパン(株)浅井社長と合流し、8時50分にホテルを出発。本日はhost会場にてFAGOR社よりブースイベントの招待を受けており、同時見学人数の制限から視察団を2班に分けた。9時30分に会場に到着後、東入場口にて記念撮影。入場口にて(株)FMI、北沢産業(株)、(株)コメットカトウそれ



host会場にて

それぞれの視察団らと出会い、挨拶を交わした。

一番奥が見えないほどの広い会場に驚く。入場後は自由見学。配布されている会場マップ（冊子）を見ると、ホールごとに機器のジャンルが分かれており、そこからアルファベット順で記載されているため、目当てのブースを探すのに手間取ってしまった。各ホール入り口には休憩用の大きなクッションが設置されており、座ったり寝ている人など、利用者が意外と多く、驚いた。

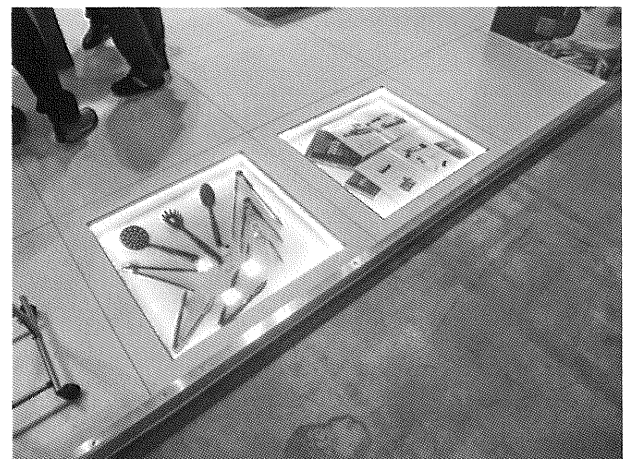
ブースに向かい、担当のジョン氏と挨拶し、鈴木先生による説明を受けながら見学を行った。鈴木先生は各所ブースのスタッフやすれ違う来訪者等、世界中さまざまな人に声をかけられて挨拶を行っており、人脈の広さに驚かされた。

12時10分、FAGOR社のブースにてデモが開始され、前述の2班の1班目が見学。13時15分より、私の参加する2班目のデモが始まった。約1時間のデモで、会社概要の説明から始まり、コンビオーブンの説明とクックチルの実演と試食という内容であった。実演中はFAGOR社の専属シェフによる説明を鈴木先生が翻訳し説明するという流れで、先生には2班とも参加し、ご説明いただいた。コンビオーブンは、調理後そのままカートで運べるようになっている。隣のチラーはヒンジが逆で、オープンとチラーが観音開きになり、素早く食材をセットすることが可能になっている。温度管理により肉料理と魚料理が同時に料理可能で、庫内の対流により匂いが移らないそうである。

デモ終了後に展示機器の説明を受け、(株)杉山工業



FAGOR社デモで鈴木先生による解説が行われる



床にも演出が！

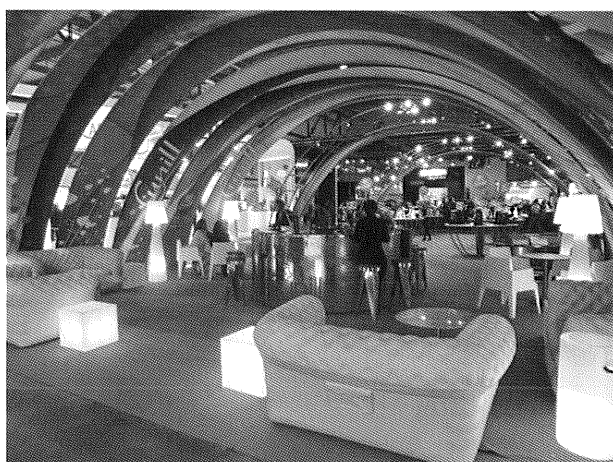


クッションで一休み

の相場氏に翻訳していただいた。製品ごとに上位下位とランク分けがをされており、販売する際に値引きするのではなく、お店や予算に合わせて提案ができるのだそうだ。熱機器、食器洗浄機については「コンセプト」「アドバンス」「アドバンス+」の三つに



庭のようなブース



テントのような商談メインのブース

ランク分けがされていた。

目玉商品にはシンフォニーというオーダーメイドのキッチンテーブルがあり、グリル、ガスレンジ、パスタクッカー、フライヤ等多岐にわたり、自由にカスタマイズできる大型厨房機器である。

デモを終えた後は、各自集合時間まで見学を行った。

17時30分に出口へ集合し、バスにてホテルへ出発。

19時、ホテルでガイドの福田氏と合流し、レストラン「GIANNINO (ジャンニーノ)」にて夕食。エレクトロラックスジャパン(株)の浅井社長もご同席いただいた。高級感のある老舗レストランで、イタリアのサッカーチーム・ACミラン御用達のお店とのこと。今日はオフなので選手が来るかもしれないとの話があった。乾杯の音頭は鈴木先生のご指名で、一番若い参加者をお願いした。ポルチーニ茸のリゾット、仔牛の頬肉ワイン煮、ティラミスをいただい

た。リゾットは絶品で、これが本物の食感なのかと感動した。21時30分、ホテルへ戻り解散。

3日目 (10月21日)

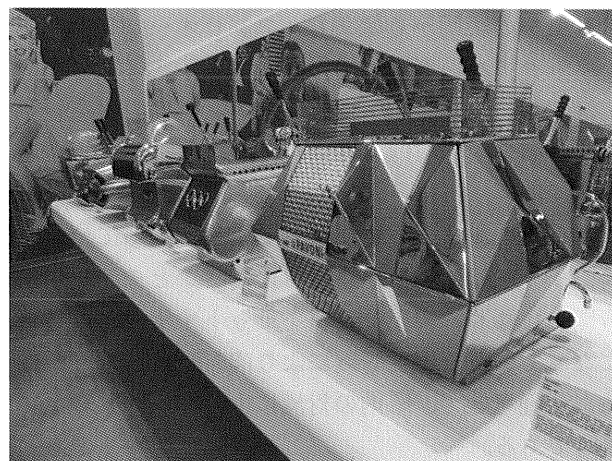
8時50分にホテルのロビーに集合し、バスでhost会場へ向かう。私は前日に見切れなかったホールやブースを見て回った。日本企業からはホシザキ電機(株)が出展しており、寿司バーという形でお寿司を振る舞っていた。

昼食は会場併設レストランで生ハムのパニーニをいただいた。併設レストランということだが、生ハムがとてもおいしく、やはり本場は違うなと感動。

奥のホールへ行くとアイスクリームなどのショーケースやエスプレッソマシン等がメインになっていた。大半のブースはカフェのような作りになっており、コーヒーが随時提供され、商談する人やくつろいでいる人など、さまざまであった。商談やコーヒ



円筒形から横型タイプへの変遷



芸術的ともいえるデザイン



CIMBALI社にて記念撮影



溶接作業。カッコいい！

ーブレイクにはもってこいなのか、一番人が多く活気のあるホールであった。

13時30分、見学終了時間となり、集合場所へ向かい、14時にFMI(株)の木本社長と合流し、バスでCIMBALI社の工場見学へ出発する。

CIMBALI社は100年以上エスプレッソマシン等を製造している、老舗のメーカーである。CIMBALI社に到着すると、まずは、100周年記念に建設されたというエスプレッソマシン博物館に通された。この博物館には初期から現在までのエスプレッソマシンの機器が展示されており、金属製から樹脂製への変遷、操作方法や多彩なデザインなど、エスプレッソマシンの歴史に触れることができる。

初期の機器はミルクタンクのような円筒形のような形状をしており、年代が変わると現在のような横型に変わり、デザインのカスタマイズが始まった。1990年代にはプログラムを利用した自動エスプレッ

ソマシンが誕生したという。

一般用のデザインから記念用の限定品など数多くの機器が多数展示されていた。驚くことに、この展示物はたった一人の収集家によりコレクションされたものだという。

見学の最後には、自社製品を使ったエスプレッソコーヒーをいただきしばし休憩。

博物館の見学後、併設されている工場の見学を行った。組立ラインからボイラーの溶接工程や設計室等を通訳による説明を交え、見学を行った。驚くことに工場内も撮影可能ということで、視察調査団の皆さまは思う存分撮影していた。

見学後、工場前にて集合写真を撮影し、団長により記念品の贈呈を行った。

16時45分、バスでホテルへ出発した。車内にて木本社長より夕食のご招待があり、希望者の確認を行う。



圧巻のステーキ



夕食会の様子

工業会関係

18時にホテルへ到着し、自由行動。夕食まで少し時間があつたためホテル近くのスーパーへ。私は見たこともない商品にとまどっていたが、同行された二人は慣れているようで、目的の商品を探し歩いていた。レジは基本的にセルフサービスで購入者自らがオペレーションを行うが、操作に戸惑うわれわれを見かねたのか、店員さんがやって来て手伝ってくれた。

19時30分、タクシーにて夕食会場「LA bis BISTECCA」に移動。視察団からは14名が参加し、FMI社の社員の方々数名を加え、総勢20名を超える夕食会となった。肉料理で有名なお店らしく、大変おいしい生ハムを数種、ボリューム満点のステーキにイタリアワインをいただき、皆さん大変満足していた。このお店は木本社長より「パスタは食べ飽きたであろう」との配慮から選ばれたそうだが、実はこの時点で視察団での食事にパスタは出ておらず、急遽パスタ需要が高まり、追加注文を行うこととなった。夕食会后、木本社長より最寄りのミラノ大聖堂の観光を勧められ、タクシーの手配までしていただいた。夕食から観光の手配までいただき、この場を借りてお礼申し上げます。

4日目 (10月22日)

5時50分、ホテルロビーに集合し、バスでヴェネチア、IRINOX社へ出発。10時15分にIRINOX社に到着し、本社(旧工場)にて会社および製品の説明を受けた。

IRINOX社は1989年創業でブラストチラーをメイ



IRINOX社にて記念撮影

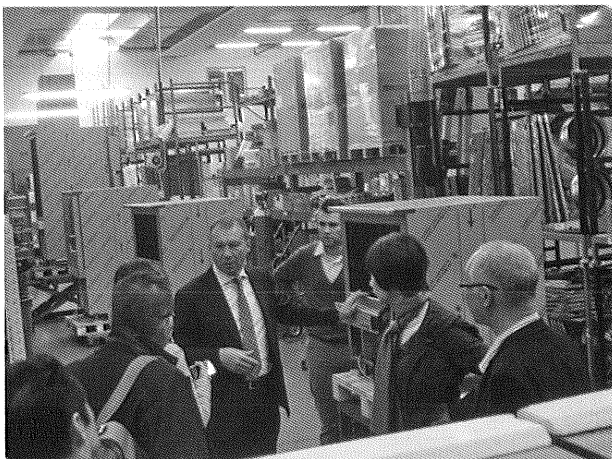
ンに製造しており、売上の63%が海外と、世界でも高い評価を受けている。

ブラストチラーにはマルチフレッシュという機能があり、 -40°C ~ $+80^{\circ}\text{C}$ の温度で、調理から冷却までできる世界で唯一の機能を有しているという。また、ダイナミックフレッシュシステムという機能もあり、食材の味を損ねないように、自動で最適な温度で冷却できるのだそうだ。

約10km離れている新工場へ移動し、工場の見学、主に組み立てラインの説明を受けた。工場は一部拡張工事を行っており、今後も規模を拡大して行くとのこと。

見学後、工場前にて集合写真を撮影し、団長により記念品の贈呈を行った。

(つづく)



IRINOX社の工場見学

農林水産省・山口靖室長を講師に迎え、「Going Global」講演会が開催される



農林水産省・山口靖室長を迎えた講演会

1月15日（水）14時30分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階「メイフェア」で、「Going Global」講演会が開催された。「Going Global」は工業会会員の海外を見据えた新たな展開を検討・啓発する委員会であり、今回は和食のさらなる海外普及を図る農林水産省より、山口靖・食料



タイジ㈱・堀江裕明社長



肥田徳人・Going Global委員長

産業局食品小売サービス課外食産業室長を講師に迎え、「日本食文化普及と日本の厨房機器の役割と期待」をご講演いただいた。その後、既に東南アジアをはじめ世界各国に自社ブランド製品を輸出しているタイジ㈱の堀江裕明代表取締役社長より「我社の海外進出について」をテーマに講演がなされ、参加者36名は和食と業務用厨房機器の海外市場での潜在需要などについて、熱心に耳を傾けていた。

講演会は、最後に肥田徳人・「Going Global」委員長による挨拶を以って、終了となった。

〔工業会事務局・花田 政孝〕

書籍紹介

ひとりみせ
『愛される「一人店」の作り方』
自分一人のできる小さな飲食店』

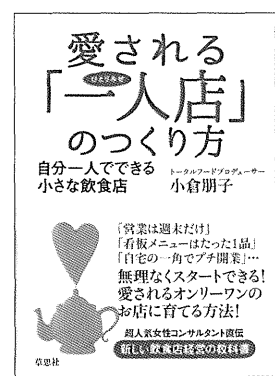
■トータルフードプロデューサー 小倉朋子 著
■草思社 刊 ■定価1,680円（税込）
■四六判・256p ■ISBN 978-4-7942-2027-1

本誌連載でおなじみのトータルフードプロデューサー・小倉朋子氏の新刊が発売されました。

『グルメ以前の食事作法の常識』『スマートな食べ方の流儀』等の食の作法と文化に造詣の深い氏の最新刊は、オーナーがたった一人で切り盛りする店＝「一人店」をテーマにしたビジネス書です。

本書では“飲みニケーション”等の大宴会の減少やおひとりさまの増加、それでも「ほっとする場」としての飲食店を求める客側と、人件費がかからず、最小限のスペースと最低限の設備からリスクなく始められ、自分のこだわりを追求できる開業希望者・経営者側の指向が一致した形で「一人店」が注目されるとし、その開業と運営、接客のノウハウをまとめています。特に飲食店の肝であるメニューとサービスに頁が費やされ、訴求力のあるメニュー作り、店舗のメンテナンス、客との距離の取り方など、実践的な話が多く盛り込まれているのが興味深い。

厨房設計・施工をはじめ、各種飲食店に携わる機会の多い本誌読者に、新しいスタイルの飲食店の実態とノウハウを学べる本書は、気軽に読める、優良なビジネス入門書となるでしょう。



Essay 小倉朋子の



食

心

美

第8回 食に対する無関心が生むもの

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

ニワトリの脚は2本ではない？

200名ほどの20代前半の人たちに、栄養学の講義をしました。動物性脂肪と植物性脂肪のそれぞれの食品や食材をノートに書き出してもらったところ、あらら！ 何と約半数近くの人が卵を植物性脂肪だと思っていたのです。

ご承知の通り、代表的な植物性脂肪にはゴマ油、オリーブオイルなどの植物性油やピーナッツなどのナッツ類、豆類、アボカドなどがあります。動物性脂肪は、肉類や魚介類の脂の部分やバターやチーズなどの乳製品も代表的です。「これはきちんと理解してもらわないといけないなあ」と思い、かなり君たちは課題が多いのだと告げた後、大きな声で、「さあ、みんな～、卵は何から生まれる～？」「鶏～」「そうだね～、鶏は動物？植物？」「動物！」「正解～。動物から植物は生まれませんでしょ～」などと大きな声で説明しました。「あーそうか！」という声が多々挙がります。

まるで小学校低学年への授業のようですが、そうしないことには、どれだけ自分たちがいわゆる“常識”から逸脱し始めているのかは感じにくく、食の

連鎖をとっさに浮かべなくなっているのが現代社会なのだ痛感するのです。卵からひよこが生まれて鶏になり、そして卵を産む……、この流れがあってその中で私たちは生かされている。そのどの時点の状態のものを自分は食しているのか。一連の流れで物事を捉えられない若者たち（若者限定といえなくなっているのですが）。断片的にとらえてしまうのだと思うのです。確かに卵単体でとらえると、黄色と白色のコントラストが明確でつるんとしていて、丸くてかわいい。“動物的”ではないかもしれません。この食べものに対して“かわいい”を感じる、さらにかわいいが購買意欲につながる趣向は、女性特有かもしれません。

毎日生涯食べ続けて、私たちは生きています。そのため、「食べもの」を断片的にとらえる食べ方をしているということは、仕事も長いスパンで考えられないことにつながるように思いますし、人間関係も、生涯を通じた気持ちで出会い大切にする気持ちを持ちにくい。メールの返信さえしなければ、その時点で簡単に友人関係を消滅させることをしてしまいがち。昨今、自身の人生設計が、30代くらいでストップして目標が立てられない若者が増えているというデータもあります。食べ方同様、若者たちが、

人生観もつなげて考えられなくなっていることは、接していて実感するのです。

「これはまずいなあ、もしや？」と懸念があったので、「全員、自分のノートに鶏の絵を描きなさい。雄鶏に限る」と、新たな課題を投げかけました。雄鶏であることにも意味があるので限定しました。またまた予感的中！

さて、ここで皆さまに失礼を承知で質問させていただきます。

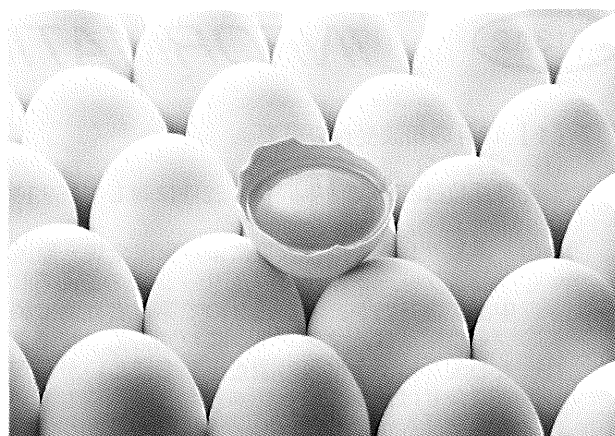
「鶏の脚の本数は何本でしょうか？」

何て馬鹿馬鹿しい質問をするのだ、と思われたと存じますが、「思い込みではないですか？自信ありますか？」などと聞いて行くと、不安になって来る人は大人でも案外少くないのです。また、子育て中の人に同じ質問を投げかけて、2本と答えない人は若干いらっしゃいます。今回の若者たちも、約4割の人が“2本以外”を書きました。4本、1本、3本、6本もいました。4本は羽も本数に入れてしまったのでは？と推察できるのですが、奇数は課題が多そうです。また、雄鶏の鶏冠を頭上から尻尾の先まで描いた人が3割ほど。怪獣のようでした。

この話を知人にすると「生きている鶏を見たことがないからでしょう」と言われますが、もちろんそれも理由の一つでしょうが、私はそれだけでないと感じています。溢れるたくさんの情報が得られては消え、またすぐ次の情報が押し寄せて来る現代では、物事を記憶に残そうとする意識が乏しくなっているのではないかと思います。何故なら、鶏は、小学生の時に鶏小屋の世話で一度は触れているはずなのです。それでも、「自分の心や体に留めておこう」と思えないため、見てはいても実態は見ていないのではと思うのです。

一方、若者は鶏肉料理が大好き。鶏のから揚げや手羽先は、居酒屋でも宅配店でもコンビニ、冷凍食品でも、業種業態を問わず人気メニュー。2013年のトレンドの一つでもあり、専門店が開店を続け、味付けのバリエーションも増えています。飲食店のブッフェメニュー開発のご協力をするのも多いのですが、いかに多くのおいしい料理がブッフェ台に載っていても、鶏のから揚げとフライドポテトだけで取り皿を埋める子供が珍しくありません。季節限定料理や地方料理などが並んでいても、どこでも鶏のから揚げとフライドポテト。世界のどこを旅しても、まずはマクドナルドに入るといふ人も多くいます。

食品関連企業に就職を目指す若者たちに講義もしており、日頃からできるだけ多くの食体験をするよう言っているのですが、行動的な若者ばかりではあ



りません。身近なコンビニとファストフードが現代はとてもおいしく、また、次々に新商品を投入して情報発信を常にくれているので、それ以外の食に時間とお金と労力をかける必要性が見いだせないようです。

ですから、例え好物の食材であっても、食べる行為の前後関係には興味がないのです。卵の前後は知識欲から外れている。これは、おそらく食品関連企業にとって、将来、しんどいことになるのではないかと。食べ物への向き合い方が薄くなると、企業への依存がより一層強まるようになってしまうでしょう。

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを機に、あるテレビ番組で、街行く人にゴマを擦る器具はどれかという質問をしていました。大根おろし、ピーラー、すり鉢の中から、大根おろしを選んだ人の多いこと！これも鶏の脚の数と同じなのだと感じます。そもそも、擦りゴマと炒りゴマの違いも知らないかもしれません。両者とも別々に売られている現代では、擦りゴマは最初から“粉状”だと思っているかもしれません。

しかし、目の前でゴマを擦り、擦り立ての立ち上る香りを一度嗅ぐと、目の輝きも変わる人が多いのも事実です。パックに入って、匂いも感じずに食を得る習慣がある現代。その利便性は何ものにも代えがたいものもありますが、その食品の前後に、人の手が加えられていること、人々の想いや自然との関わりの中で商品ができて行くこと、世の中には自分の知らない食が溢れていること……、感じる機会が持てると食べ方は変わります。食体験したくなるような食の仕組みを大人が作れるように、食を生み出す側の課題の一つのように思います。

【1】12月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は35件で前年同月の22件に対して159.1%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、火災により家屋全焼。原因は石油ストーブか調査を希望するの1件。
- ◇ 品質クレームは、カートリッジガスこんろに容器を何度も入れ替え着火を繰り返したら発火したとの申出があったが、不自然なので第三者機関で調べてほしいの1件。
- ◇ 一般相談は、マンションに戸別設置してある使用10年の灯油ボイラーから灯油漏れが発生。他の世帯も心配なので全世帯の調査をしてほしいがどうすべきかの1件。
- ◇ 問合せは、ホームセンターなどで販売している石油ファンヒーター用キャスター台の安全性について教えてほしい等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	0	0	1	17	18(51.4)
事業者	1	1	0	5	7(20.0)
司法・行政	0	0	0	10	10(28.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(2.9)	1(2.9)	1(2.9)	32(91.4)	35(100.0)

注) 前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

①火災により家屋全焼。原因は石油ストーブか。


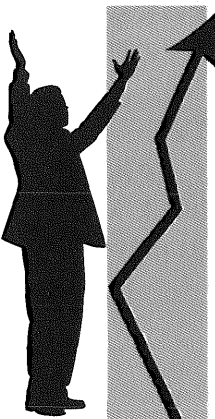
◇火災により家屋が全焼。原因は石油ストーブかどうか調査してほしい。

◆現在、外部検査機関で調査中。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

12月度の未解決案件処理件数は0件。

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!

強力！厨房の鉄人への道

第8回

厨房計画のケーススタディ(1)

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

今月のテーマは、厨房計画のケーススタディとして、48床の特別養護老人ホームの厨房計画についての事例を検証してみたいと思います。

はじめに

厨房設計をする際というのは、まず設計事務所から躯体図面を受け取り、配置計画をして行くことがほとんどではないかと思えます。すべての設計者がそうであるとは言いませんが、厨房の大きさや配置に対して明確な指針を持って決めている方は少ないと思えます。特に、そこで調理手法や調理作業者の具体的なオペレーションや厨房機器の特性などは、あまり関心がないのではと思うことがあります。また、同じスペースであっても、機器の間口や奥行きなど規格を考慮すると、有効スペースは異なって来ます。

今回の例は、オペレーションを整理して、建築躯体に少し手を加えれば、ずいぶん改善されるケースです。

特別養護老人ホームの厨房計画の問題点

数年前に実際に目にした、48床の特別養護老人ホームの厨房計画(図1)です。

この養護老人ホームは、8床で構成される六つのユニットで構成されています。厨房で調理された料理は8人分ずつに分けられ、配膳カートを使用して

各ユニットに運ばれます。そして、各ユニットの入居者がケアスタッフと一緒に配膳して食事をする形態をとります。

この計画は、ある厨房施工会社さんが運営会社の依頼でプランニングをし、提案されたものです。ゼネコンから建築計画をいただき、プランニングを進めたものと思われま

では、このプランの問題点はどこでしょうか？

昨年の本誌9月号で、厨房計画は運営計画と一体になって検討しなければならないことと説明しました。詳細の運営計画を明確にしてい

どこが問題か？

この問題は、ゼネコンや設計事務所から建築躯体を受け取り、プランしてくれと言われる際によくあります。選定している機器のスペックがどうだとか、個々の機器配置がどうだとか、細かい点については別にして、問題点がいくつかあります(図2)。

A. 清濁分離をするために、衛生区画が形成されていないこと

スタッフの厨房への入口が1ヵ所しかなく、下処理エリア、加熱調理エリア、盛付配膳エリア、食器洗浄エリアが分けられていますが、明確に区画されていません。下処理前の食材が加熱調理エリアを

通過して、下処理エリアに運び込まれることとなります。

また、食材が入庫される入口の検収エリアにはピラー類があることから、カット野菜の形態で納品されることはなさそうで、汚染区域の食材が、加熱調理、盛付エリアを通過しそうです。

特に高齢者が喫食する施設ですから、交差汚染のリスクは最大限回避するべきです。

B. 洗浄エリアが区画されていないこと

食器消毒保管庫や食器戸棚で仕切られていますが、各ユニットや共用スペースを移動したカートやスタッフが直接に洗浄エリアに入り込む計画になっています。洗浄エリアの床は、水がこぼれて、汚れやすい場所です。カートやスタッフの靴を通して、洗浄エリアの汚れを施設内に持ち込む可能性が高くなります。

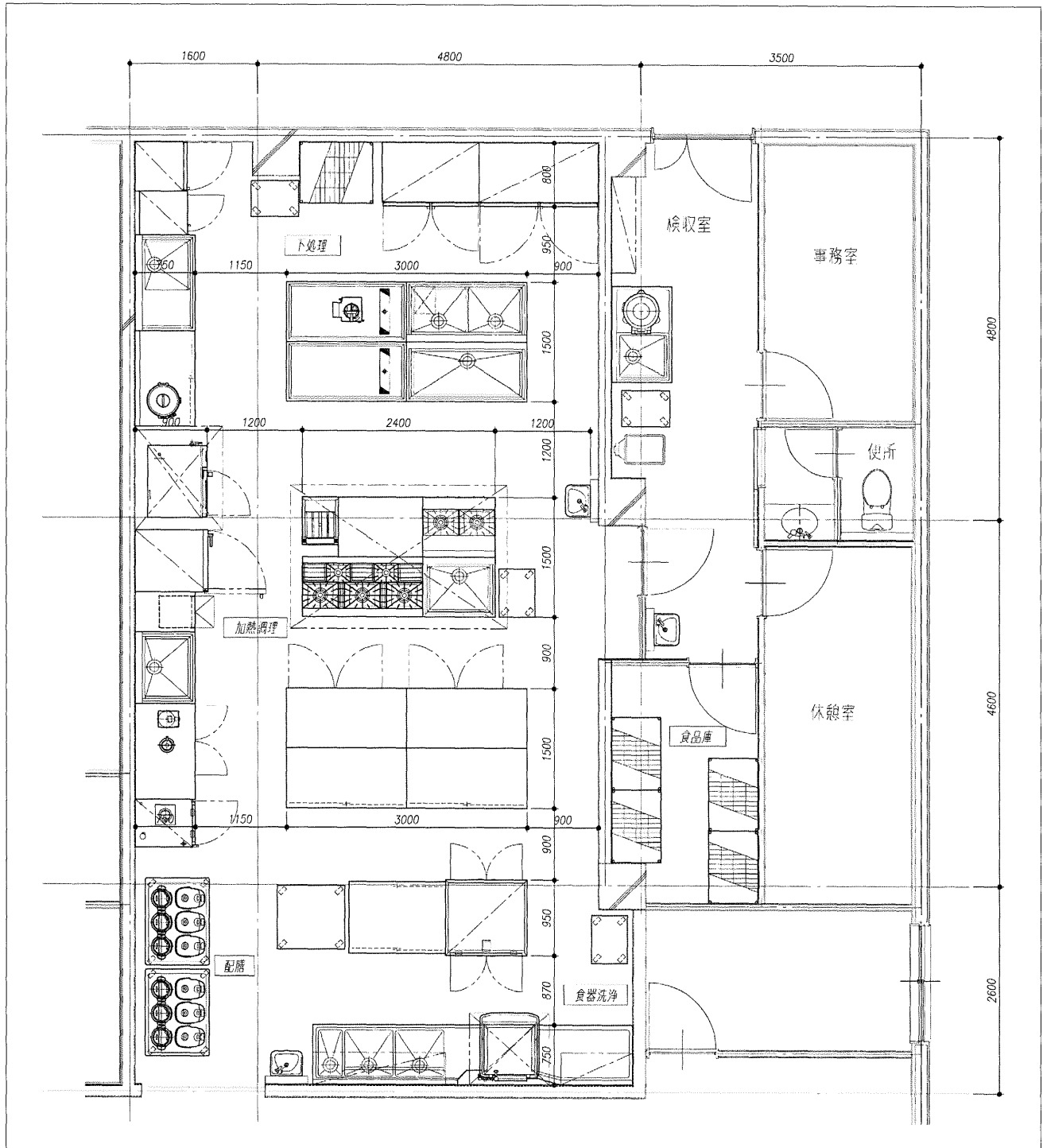


図1 48床の特別養護老人ホームの厨房計画

C.配膳カートの待機エリアが窮屈になっていること

食事提供時間では、配膳カートへの積み込み時がたいへん慌ただしくなります。高齢者の食事ということで、個別に配慮しなければならないことが多く、食事制限やアレルギーなど正確に対応しないと命に関わる可能性もあります。配膳カートの待機エリアや積み込むエリアが窮屈になっていると、慌ただしい時間に作業効率が低下するおそれだけでなく、ミスを引き起こす可能性もありますから、十分な作業

スペースを確保しておく必要があります。

■では、どうすれば良いか？

建築設備上に大きな変更を加えなくても、このような計画にすることが可能です。確かに、建築側の下処理エリアと加熱調理エリアの区画壁や下処理エリアへの出入口などの追加をする必要がありますが、前述の問題点がクリアされていることに気づく

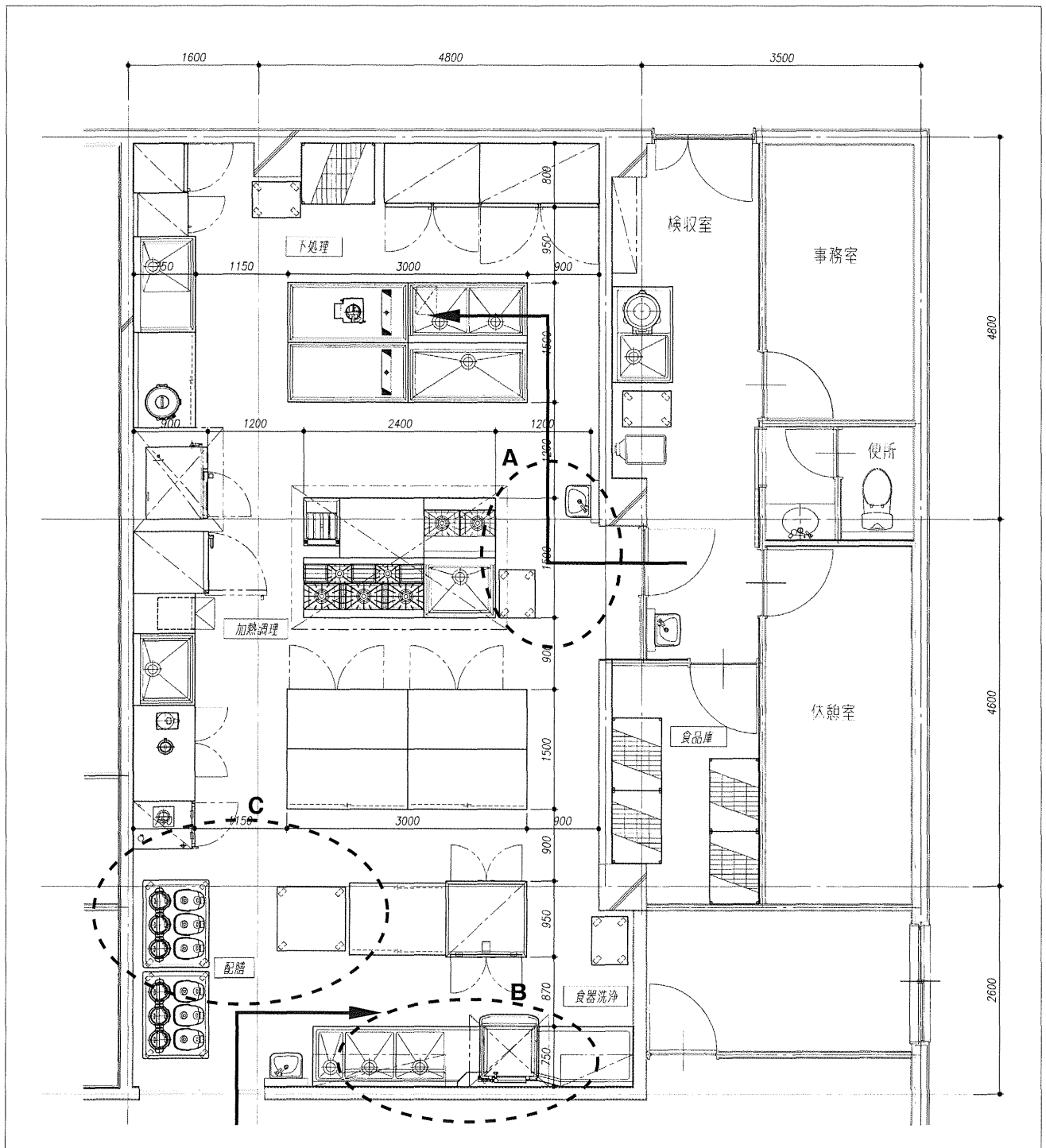


図2 48床の特別養護老人ホームの厨房計画（問題点の指摘）

と思います (図3)。

それでは、簡単に解説しましょう (図4)。

A. 下処理エリアを区画し、扉を追加しました。このことにより、下処理エリアと加熱調理エリアとの清濁分離が可能になりました。下処理された食材は、区画壁中央付近の配置されたパススルー冷蔵庫とパススルーの食品庫を通じて、加熱調理エリアに出て行きます。

作業も直接加熱調理エリアに行くことができなくなっていますので、作業員を通しての交差汚染も防ぐことができます。

B. 食器洗浄エリアを区画しました。こうすることにより、各ユニットや共用スペースを移動したカートやスタッフが直接に洗浄エリアに入る必要がありませんし、床を汚す原因になりやすい洗浄エリアの床にこぼれた水が厨房内に広がることを防ぎ

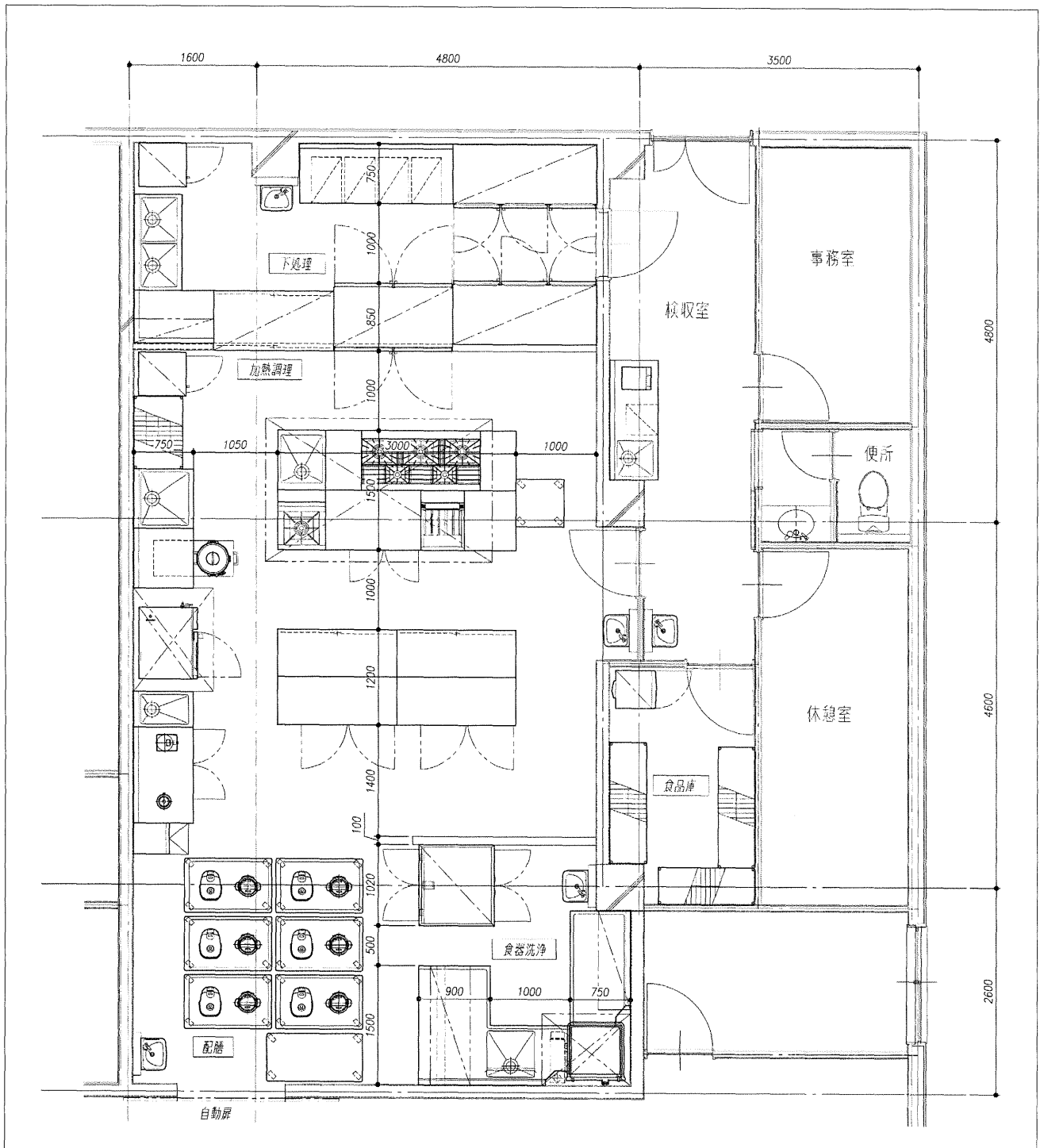


図3 48床の特別養護老人ホームの厨房計画 (解決案の提示)

ます。

■ おわりに

C.配膳カートの待機エリアが広がっているのが、分かると思います。元のプランでは三つのユニット分で一つの配膳カート（カート2台）を使用していますが、こちらでは各ユニットで1台ずつ配膳カート（カート6台）を使用するプランにすることも可能です。

以上のように、少し見方を変えると、同じスペースであってもプランはずいぶん良くなって来ます。是非とも、そういった目でプランを見直してみてください。

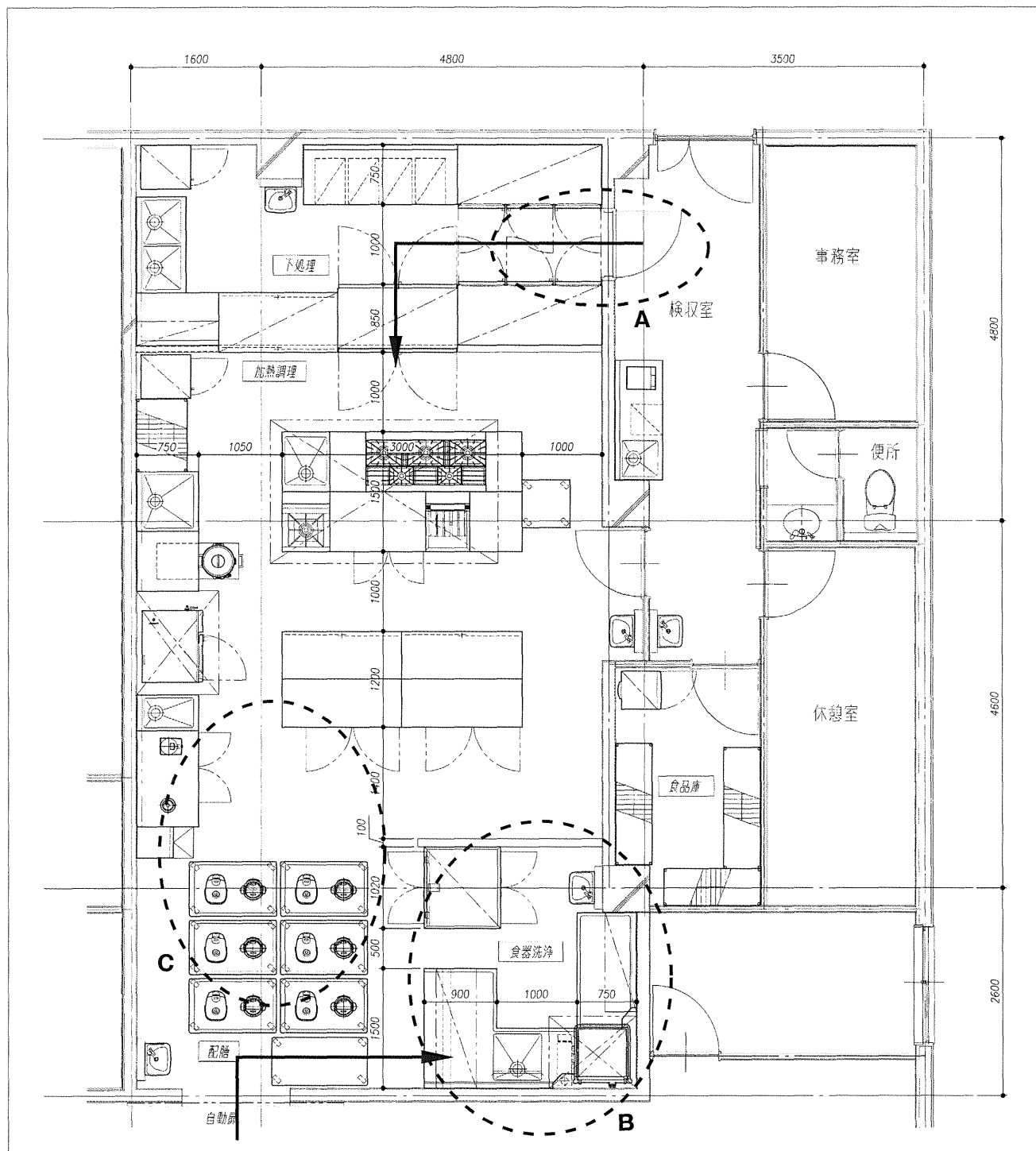


図4 48床の特別養護老人ホームの厨房計画（解決案の解説）

支 部	会員No.
関東	1110

オピニオン株式会社

「このグリスフィルター以外は使えない」
一流ミシュラン店に
そう言わしめる秘密は「人」にあり。



取締役
福世 茂樹

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

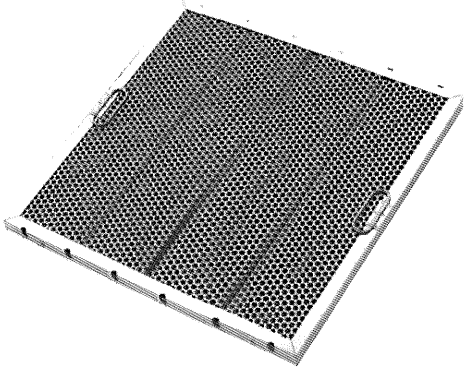
オピニオンの設立は1973年5月ですが、1995年に新規事業として、外食・中食産業界の厨房環境を快適に維持していただくために、高性能グリスフィルターのレンタル・メンテナンス事業をスタートしました。私たちは、常に現場主義を優先してイノベーションを遂行して来ました。今では調理業務に関わるスタッフや、お料理を食べに来るお客さまに気持ち良い時間を過ごしていただくため、ダクト火災の危険性を限りなく回避するために、オピニオン独自のメンテナンスを提供できる所まで来しました。これからも、この快適な厨房環境の維持を提供するために、まだまだ品質に対する飽くなき追求をしていきます。

また、私たちオピニオンでは環境に真正面から向き合い、グリスフィルター洗浄は、環境に悪影響を与えない排水処理循環システム工場で行っております。メンテナンス交換をしたグリスフィルターがお店の厨房を出てから、またピカピカの状態でお店の

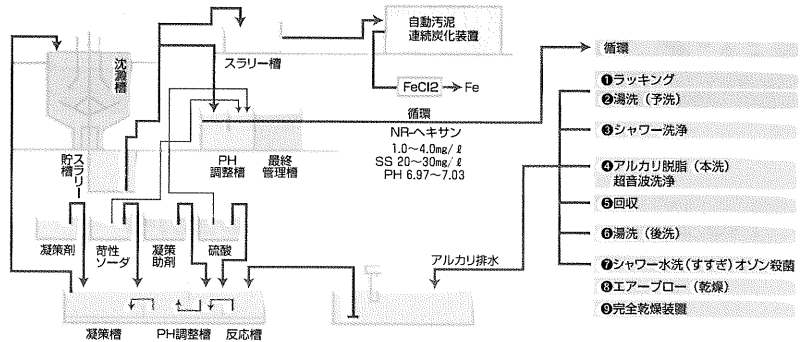
厨房に戻るまで、一貫して環境に対し十分配慮されています。しつこい油も根こそぎ洗浄され、何重ものチェックを経てピカピカの状態でお店へ再度届けられます。私たちは、時代の変化に対応しながら環境ビジネスに取り組むことで、事業の成長と社会貢献の両立を実現し、社会に存在を望まれる企業として、持続的な発展を続けていきたいと考えております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

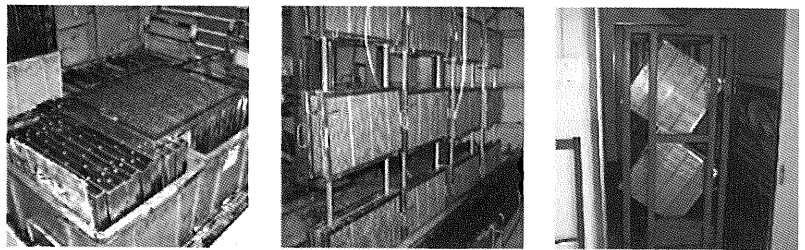
私たちは、厨房環境の維持を提供させていただくうえで、ハード面とソフト面、つまりオピニオン独自の特徴ある製品とサービスの両立が不可欠と考えています。ハード面では、オピニオン製「ECOウェーブフィルター」がウェーブ状（波状）のステンレス繊維で構成されているため、フィルターの通気性やロングライフを特徴としています。一方、ソフト面の特徴として、私たちオピニオンでは、まず「フィルターの交換」はメンテナンスの始まりに過ぎませ



同社のECOウェブフィルター



洗浄工場の排水処理循環システム



洗浄工場のオートメーションライン

ん。私たちがお店を訪れる目的は、フィルターの「交換」と「回収」だけではなく、厨房の命といえる排気システムをしっかりとチェックし、異常がないかを確認、もし不具合のある箇所があれば、その改善方法を立案し解決まで導きます。問題を早期に発見し、長期的にお店が安定した厨房環境を維持できるように努めること、これがオピニオンのグリスフィルター専門会社としての使命であると考えています。これらはオピニオンのすべてのスタッフ（営業、事務、メンテナンス）が目指す所です。つまり、グリスフィルターの管理、メンテナンスを通して、同じ目線でお店を盛り上げて行くことこそが、私たちオピニオンのスタッフの仕事であると考えています。

また、数々の名だたるお店の方がオピニオンのグリスフィルターを選んでくださる大きな理由の一つとして、かゆい所に手が届く、まるで孫の手のようなメンテナンス工程にあります。調理に集中している厨房スタッフの方々が普段は気づかない、でも、これをしておかないと、後々大変なことになってしまう。そういうメンテナンスのツボをオピニオンのスタッフは見逃さず点検し、問題をいち早く見つけ、解決へ導きます。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

お客さまから信頼を得られるか否かは、製品やサービスのみならず、会社の姿勢にかかってくると思っています。そして会社の姿勢は（社員）スタッフ一人一人の姿勢に関わってきます。私たちオピニオンでは、持続性のある組織を作りたい、けれどもも

ただ存続をしているだけではなくて、常に勇気ある革新を起こし、人々が認める製品、満足するサービスを生み出し、スタッフ一人一人が自主自律を持った会社を目指しています。私たちオピニオンは、常に時代の変化に対応しつつ、この原点を見失わない姿勢を貫き邁進して行きます。

——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。

私たちは環境問題に真正面から向き合い取り組み、また私たちの業務が環境に一切の悪影響を与えないことで、次の世代へ美しい環境を残せるよう、今後も社会に貢献できる企業姿勢を続け邁進して参ります。

- 設立
1973年5月
- 代表者
岸 衛
- 資本金
1,320万円
- 従業員数
20人
- 業種
厨房用高性能グリスフィルターのレンタル・メンテナンス事業
- 主要取引先
飲食店、レストラン、ホテル、他
- 本社
〒107-0052 東京都港区赤坂5丁目5番地9号
第7セイコービル9F
TEL03-5545-1691 FAX03-5545-1693
- 工場、支社
東京洗浄工場、大阪洗浄工場、岐阜支社
- ホームページ
<http://www.e-opinion.jp/>

最新外食トレンド2014

No.2 平成25年の外食の動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

業界紙の外食日報による重大ニュースを見ると、景況感の回復や家計での外食支出が増加したことで、高価格帯業態や忘年会需要の増加、ファミリーレストランでの高価格帯のメニューへの支持が集まる一方で、円安傾向による食材価格の上昇や電気料金の値上げ、人材確保ための人件費の上昇など、コスト面での圧迫要因があり、経営環境が厳しくなっている面もあると指摘している。

外食産業は、本連載で何度も述べているように、景気が良くなるとマクロ的には売上高が増加する傾向にある。

昨年は、アベノミクス効果で株価が上昇する一方、円安傾向となり外食産業としては売上高が増加する一方、コストも増加する傾向にあった。

今回は、その状況を見ることにする。

2. 日経平均株価と為替レートの推移

平成25年の日経平均の月間株価（終値）の推移を

見ると、昨年1月では、日経平均株価が1万1,138.66円であったものが、4月（1万3,860.86円）まで上昇、その後8月まで停滞状態が続いたが、9月以降上昇基調となり、12月には1万6,291.31円と昨年の月間最高値を付けている（年初来最高値は12月30日の16,320.22円である）。

年間で見ると、昨年1年間で月間の日経平均株価が46.3%上昇し、金額では5,152.65円上昇している。株価が好調であることは各企業の活性化につながり、政策的にも労働者の賃金上昇を促す施策もあり、経済が好循環に向かう兆しが見えて来ている。この状況は、外食産業にとっても歓迎すべきことであるが、景気が良くなると人材確保が難しくなる傾向もあり、コスト面の環境は厳しい状況となる。

為替レートを見ると、1月は1ドル=91.72円であったが、5月（1ドル=100.46円）まで円安方向に進み、6月から10月までは1ドル=98円前後で推移した。しかし11月には1ドル=102.41円と100円台となり、12月には1ドル=105.30円と、大きく円安傾向となった。

年間で見ると、1ドルに対する円が14.8%上昇し、

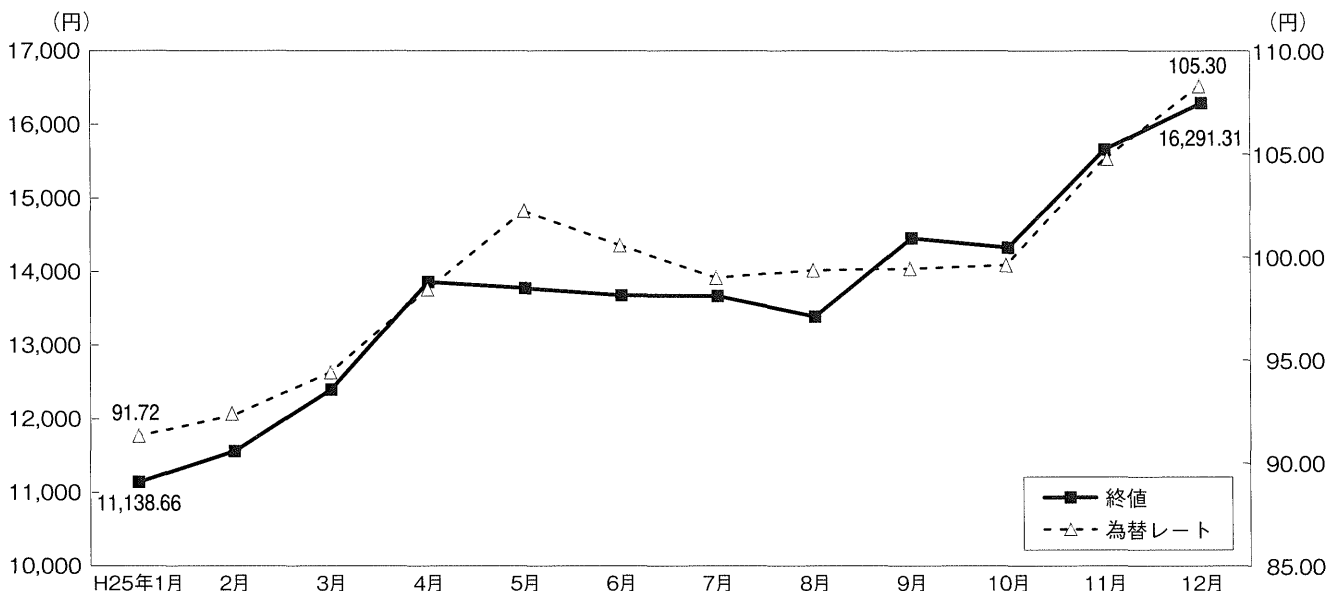


表1 平成25年1年間の日経平均月間株価終値と為替レートの推移

資料：Yahooファイナンス

13.58円も円安になっている。

輸入食材を比較的に利用する外食産業にとっては、円安傾向になることはコストが増加することにつながり、経営を圧迫することになる。さらに冒頭でも述べたが、電気やガス料金の値上げは光熱費を押し上げることとなり、ますます経営環境が厳しくなる。昨年は日経平均の株価と為替レートがほぼ同じような傾向を示していることから、外食産業は景気の上昇と為替レートの円安傾向のバランスの中でどのように収益を確保するか考えることが重要となっている。

3. 家計調査での外食支出の状況

では、実際に昨年、消費者は外食でどのような品目に支出しているかを見るため、総務省統計局の「家計調査」（現時点での公表は11月分までとなっている）で外食支出額を世帯人員数で除した世帯1人当たりの月別増減率の推移を見ると、食料支出と一般外食支出は、昨年1年間を通してほぼ前年実績を上回っている。

一般外食を詳しく見ると、喫茶ではすべての月で前年実績を上回っており、その中でも3月から9月まで、2桁の増加率となっている。家計調査での喫茶とは飲み物代のことであり、喫茶店での支出だけではないことに留意する必要がある。また、そば・うどんでも各月で前年実績を上回り、好調に推移している。

その他の品目で好調に推移した品目は、中華そば、洋食、他の麺類などが挙げられる。すし、飲酒では第1四半期が低調だったが、その後は前年実績を上回っており、飲酒では6月（対前年同月増減率15.7%増）以降、2桁の増加率で推移している。

低調だった品目としては、ハンバーガーが挙げられる。前年実績を上回ったのは3月（同0.7%増）、8月（同2.3%増）、9月（同0.3%増）の3ヵ月のみであった。このような状況の中、提供サイドのハンバーガー店でも既存店売上高が不振な企業も出て来ている。

4. まとめ

景気は株価の状況等を見ると、かなり上向いて来ている。一方、為替レートは輸出する企業にとっては追い風になるが、輸入食材を使用する外食企業にとっては、収益面の環境が厳しくなる状況にある。

消費者サイドの外食支出の状況は景気が良いと感じられる分、平成25年は全体では好調に推移している。品目別にはハンバーガー以外の品目で好調に推移している品目が多くあった。消費者の外食への支出が活発化し始めていることは、消費者への対応次第では売上増加につながり、逆風となっている仕入れコスト等の抑制が課題となる。

冒頭で述べた業界紙でも、重大ニュースの中で景況感が追い風になっているとしており、好調な業態としてパンケーキの店を挙げている他、居酒屋やファミリーレストランでのフォアグラのメニュー化、米産牛肉輸入緩和による牛丼店のメニュー値下げ、高価格帯のTボーンステーキの商品化なども取り上げていた。

今まで見て来たように、家計調査では消費者の外食需要が昨年上向いて来ていることから、今年も引き続き継続することを望みつつ、外食企業サイドも消費者ニーズを的確に把握することが必要と来る。

(単位：%)

	食料	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
平成25年1月	0.3	▲0.5	8.5	5.3	11.1	▲6.3	▲6.7	13.1	▲5.3	▲16.1	▲2.2	4.9	15.7
2月	▲2.0	1.2	13.0	6.1	▲3.3	▲4.2	1.7	▲1.3	6.6	▲0.9	1.3	7.7	▲6.1
3月	2.4	4.9	12.5	10.1	10.2	10.2	5.2	11.8	15.8	0.7	1.7	12.7	▲5.9
4月	0.7	2.4	8.0	10.6	13.1	▲3.7	8.6	2.1	2.6	▲9.7	1.0	21.4	▲2.6
5月	2.6	8.0	8.6	7.9	10.6	21.9	2.6	▲0.7	22.1	0.7	3.7	13.8	8.8
6月	4.0	9.2	9.8	▲0.9	5.8	15.9	▲3.8	6.2	23.8	▲0.4	6.3	19.2	15.7
7月	3.3	5.6	4.1	0.7	▲16.5	7.5	▲5.3	▲0.5	6.6	▲2.3	8.7	13.0	15.8
8月	3.1	8.2	5.9	1.4	1.8	10.8	3.8	3.4	7.9	2.3	7.6	23.0	19.7
9月	3.9	8.1	18.5	19.2	9.6	17.0	6.9	12.2	8.3	0.3	▲2.1	17.9	30.8
10月	1.6	4.2	5.3	7.3	22.1	4.7	▲5.2	10.6	13.1	▲4.5	▲1.8	5.0	26.1
11月	4.7	10.3	7.8	11.0	33.5	17.8	8.5	29.5	16.0	▲1.1	3.7	3.0	22.2

表1 世帯1人あたりの外食支出額増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

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	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	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
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(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	ディパーシー(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	ディパーシー(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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ 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	アクアクリンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855

平成24年度 交付ラベル 187,420枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 2月(如月) ❖

1日(土)	テレビ放送の日	14日(金)	バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日
2日(日)	バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、二日灸(如月灸)	16日(日)	寒天の日
3日(月)	節分	18日(火)	第14回厨房設備機器展開催(21日まで)
4日(火)	立春	19日(水)	プロレスの日
5日(水)	プロ野球の日	20日(木)	歌舞伎の日、アレルギーの日
6日(木)	海苔の日、抹茶の日	21日(金)	食糧管理法公布記念日
7日(金)	北方領土の日	22日(土)	猫の日、食器洗い乾燥機の日
8日(土)	針供養、御事始め	23日(日)	ふろしきの日
9日(日)	ふくの日、服の日、福の日、肉の日	24日(月)	月光仮面の日
10日(月)	左利きの日、ふきのとうの日	28日(金)	ビスケットの日
11日(火)	建国記念の日、万歳三唱の日		



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



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

●東北支部

- 岩手県
- (株)AIHO 盛岡営業所
- 三機商事(株)
- 宮城県
- (株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
- エレクター(株) 仙台営業所
- (株)大穂製作所 仙台営業所
- 北沢産業(株) 仙台支店
- (株)コメットカトウ 仙台営業所
- タニコー(株) 東北事業部
- 東北アイホー調理機(株)
- (株)中西製作所 東北支店
- ニチワ電機(株) 仙台営業所
- 日本洗浄機(株) 仙台営業所
- 日本調理機(株) 東北支店
- パナソニックES産機システム(株) 東北支店
- 福島工業(株) 東北支店
- (株)フジマック 東北事業部
- (株)北拓機工
- ホシザキ東北(株)
- 細山熱器(株) 仙台出張所
- (株)マルゼン 東北営業所
- 三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

- (有)ケーエムイー
- 新日産業(株)
- (株)ピンテック
- (株)フルタ

●山形県

- (株)三陽製作所
- せんじん商事(株)

●福島県

- (有)浅川製作所

●関東支部

- 茨城県
- 小野地 賢治
- 東邦厨房(株)
- 群馬県
- 伊東電機関東販売(株)
- (株)大道産業
- パナソニック(株)アプライアンス社
- (有)坂東厨房

●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
- エレクター(株)
- エレクトロラックス・ジャパン(株)
- (株)エレミック
- (株)オーディオテクニカ
- (株)大穂製作所 東京営業所
- オザキ(株)
- オビニオン(株)
- オルガノ(株)
- (株)カジワラキッチンサプライ
- (株)加藤厨房設備
- (株)キシ・トレーディング
- 北沢産業(株)
- (株)キャニオン
- 国立厨房サービス(株)
- クマノ厨房工業(株)
- クリナップ(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)
- (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
- マツハ機器(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)
スキコ産業(株)
株ハイサーブウエノ
株ハシモト

●山梨県
石川調理機(株)

●長野県
株伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県
株安達工業
株富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県
アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
株マコト

●福井県
畑中厨房(株)
株ラポー

●岐阜県
共栄産業(株)
株シンコー製作所
株セイコー

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

●愛知県
株愛知厨房製作所
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
日本洗淨機(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
株アイジエー
株ウサミ
スズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
株三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
株八木厨房機器製作所

●大阪府
株AIHO 大阪支店
株アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
株エース厨房機器製作所
株エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪営業所
株大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
株尾高厨房器製作所
株川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
クウケン(株)
株クラコ
晃洋厨機(株)
株コメットカトウ 大阪営業所
株コヤマ
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
日本洗淨機(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
株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
株オリエンタル物産
株創研厨房
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所 岡山営業所
株BSS
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
株マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
株山中

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

●徳島県
株東四国厨房設備

●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
株厨房のウエマツ
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
日本洗淨機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
株ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
株フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
株丸枝
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
株丸一厨房

●鹿児島県
株第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
S・TEC(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
キッチン・バス工業会
西部ガス(株)
四国電力(株)
商工サービス(株)
仙台市ガス局
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
ディバーシー(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(株)
東京電力(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
メガソフト(株)

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO 後6
 (株)アクシー 後2
 アサヒ装設(株) 前7
 (株)上野製作所 後4
 (株)大道産業 後4
 オザキ(株) 前7
 三和厨理工業(株) 前5
 スギコ産業(株) 後2
 (株)タチバナ製作所 前4
 東京ガス(株) 表4
 (株)中西製作所 前3
 ニチワ電機(株) 前2
 日本洗浄機(株) 表2
 日本調理機(株) 表3
 (一社)日本能率協会 後1
 福島工業(株) 前1
 (株)フジマック 後3
 細山熱器(株) 前8
 メガソフト(株) 前6
 (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

厨房

平成26年2月5日発行

第51巻/第2号 (No.536)

発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強
 松尾圭次/精松弘充
 戸田史子/三島博史
 山中岳/安藤哲夫
 中村昌昭
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。



●東宝・新東宝の戦争映画DVDを付けた定期行物が発売された。東映・松竹・日活・大映等が入っていないのが残念だが、特殊撮影を駆使したスペクタクルな作品が多い2社に絞っているのは当然か。●トップバッターは『連合艦隊』。戦艦大和爆沈をクライマックスに、それまでの東宝戦争映画の名場面を流用した通史・総集編的オールスター作品で、入門作としては最適であろう。●本作の監督は松林宗恵だが、この時代の東宝は岡本喜八や丸山誠治等、戦中派で知識も経験も見識もあるスタッフと当時のスターを総動員しているだけあって、昨今の薄っぺらな戦争映画とは格が違う作品を多数送り出している。●今後のラインナップの全貌が現段階では未定なのが残念だが、『沖縄決戦』『軍閥』『日本のいちばん長い日』等の名作が廉価で観られるのはありがたい。●とはいえ、既発売の作品ばかりなのはやはり物足りない。『南十字星』『軍旗はためく下に』といった未DVD化作品も積極的に投入してほしい所だ。特に後者は部下を排除しておきながら自分の落ち度を秘匿しようとする古参兵の手練手管が凄まじく、圧倒される。●30~40年前の作品でも未ソフト化作品は多いのだから、戦中戦前の映画に至ってはまだまだ宝が眠っている。●今月末の厨房設備機器展のように、見て・触れて・新発見!と行きたいところである。

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で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

42nd

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

国際ホテル・レストランショー
HOTERES JAPAN

35th

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

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 主催者事務室

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! **HCJ**

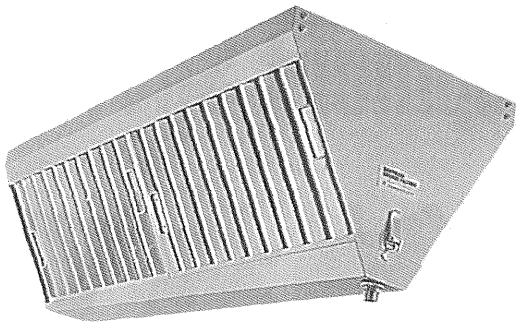
検索 <http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

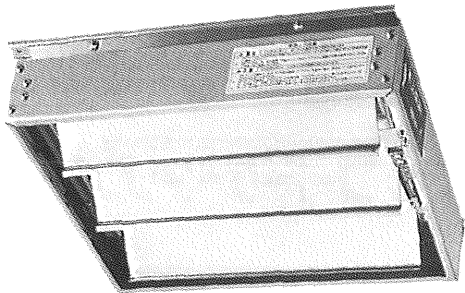
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。
 このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。
 アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

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)

■製造元

AQCC
 株式会社 **アクシー**

コンパクトでも本格派

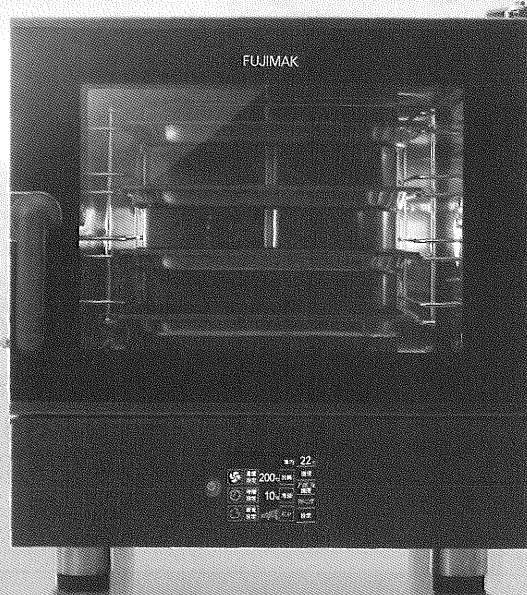
小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理、
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

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

フジマック365日 サポート体制
全国 11 事業部 58 営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

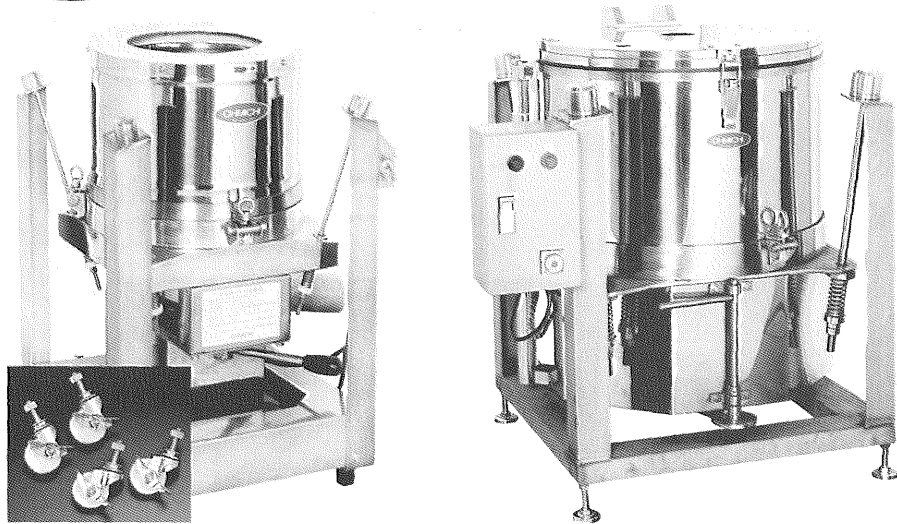
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

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

移動

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



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



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

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!

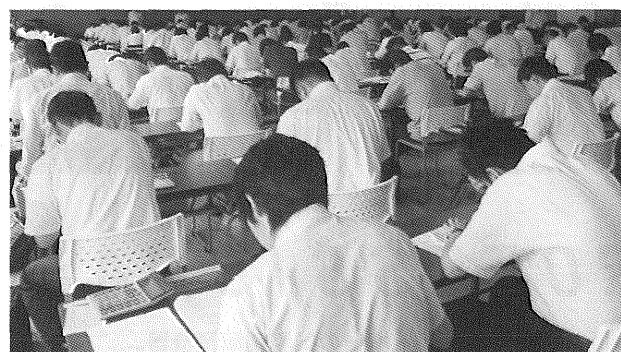


厨房設備士証は、
知識の証。

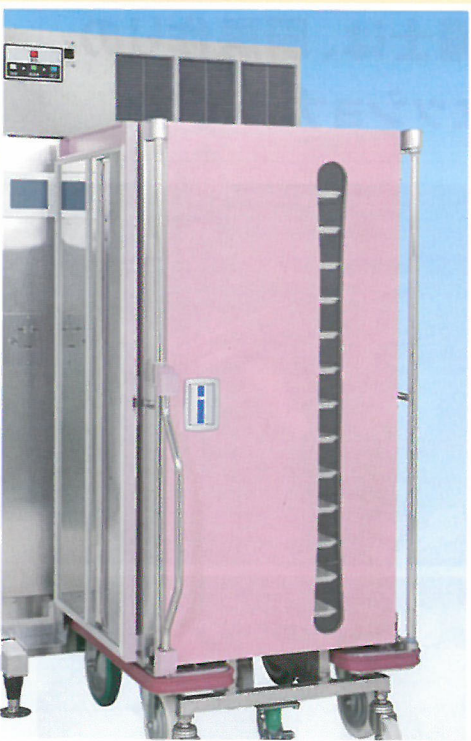
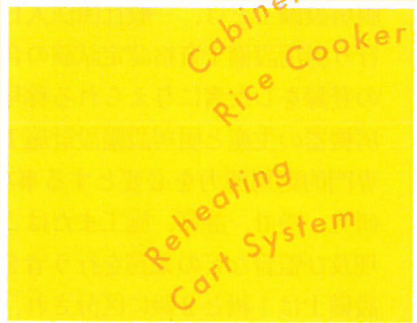
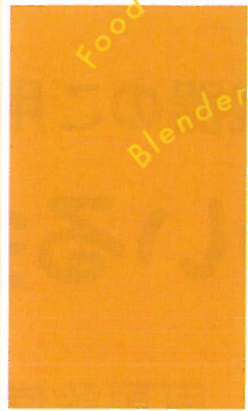
厨房設備士とは？

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。**



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。



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。

AIHO 株式会社 **AIHO**

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp/>

- | | |
|---------|---|
| 支店 | 札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡) |
| 営業所 | 盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉(さいたま)・千葉・多摩(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分 |
| 代理店・特約店 | 青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央・駒ヶ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島
松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇 |
| 海外 | 中国(北京・上海)・韓国(ソウル) |



愛知ブランド
企業認定
認定番号227



ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

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

料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。

おいしいものを食べる。

そして、心から満たされた気持ちになる。

考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、

人にとっていざば身近な幸福かもしれません。

ただ、おいしい料理をつくりたい。

そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、

私たち東京ガスが出したひとつの答えが、

厨房機器「涼厨」です。

火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、

快適な調理環境を実現。

また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、

経済性にも優れた厨房ができました。

新しい発想から生まれた新しい厨房が今日も、

料理への情熱をお手伝いしています。

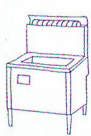
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス



回転釜



立体吹飯器



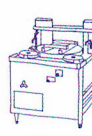
フライヤ



ゆで燗機



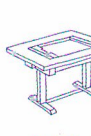
台付コンロ(スープ用)



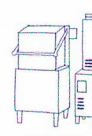
そばかまど



丸型吹飯器



ホットプレート



食器洗浄機



涼しい厨房

商標「涼厨」は、大高ガス(株)の登録商標です。

快通
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