

厨 *Chu bou* 房

2014
No.537

3

MAR



第34回厨房設備

通信教育スクーリング報告

平成25年度フォローアップ
研修会が全日程を終了

第32回海外視察調査団報告

Side B 完結編

「フランス三ツ星レストランの料理」
体験会を開催

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

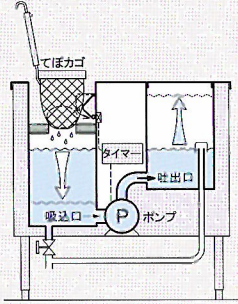
- 93kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD103G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷり熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA

SD74 EA

SD113 GSA

SD114 EA

SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 大阪府大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名 古屋 名古屋市中区東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
仙 台 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
福 岡 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出来ます。

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て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。

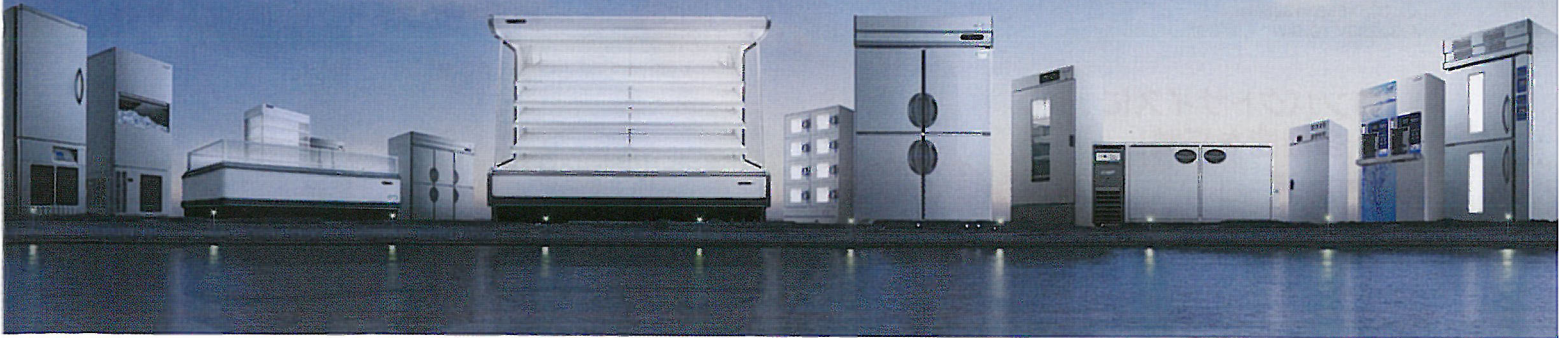
微妙な温度の中にたくさんの気持ちらを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

電気スチームコンベクションオープン
スチーマー+オープン

次世代スタンダードタイプ
RYシリーズ登場!

自動調理機能を搭載!
希望の仕上がりを設定することで、
自動的に調理を行います。

新機能搭載

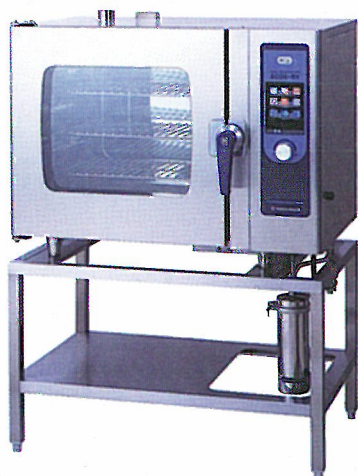
自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



液晶タッチパネル&
ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

- アップダウンキー
- タッチスライダー
- テンキー
- ジョグダイヤル



次世代スタンダードタイプ SCOS-610RY-R
○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

コンパクトサイズに
多機能を搭載!



卓上タイプ
SCOS-5230RS-L
○745×560×680mm
○3φ200V 4.1kW

安全

快適

ハイパワー

安心メンテナンス

焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

電気回転釜



大量調理は
おまかせ!

ERK-100P
○1320×840×945mm
○釜容量100ℓ
○3φ200V 14.3kW

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
楽にできます。

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-50Iは除く)

真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

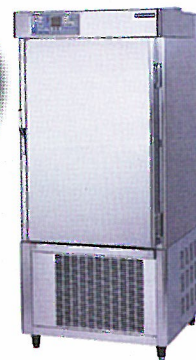
凍結含浸法にも対応! (真空保持
自動機能付)

卓上タイプ LYNX 42
○491×529×395mm
○シール有効寸法: 420mm×1本
○3φ200V 1200W



プラスチックラージ&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。



NBC-1010RE
○818×915×1902mm
○3φ200V 2.0/2.3kW
(50/60Hz)

※スチームコンベクションオープン
6段/10段タイプ対応のモデルです。
その他(カートインタイプ)対応の
モデルもございます。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(代) 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東区高針台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) 三重営業所 ☎(059) 229-8501(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。

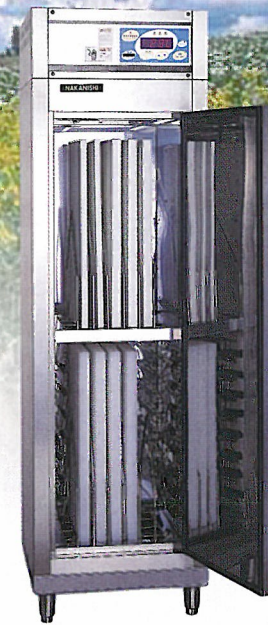


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリーン
(包丁まな板消毒保管機)



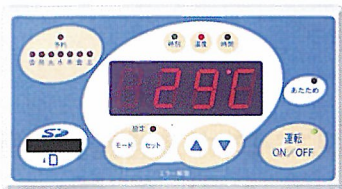
KCSK-5-e

美しい地球
のために



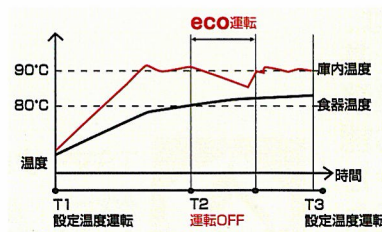
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

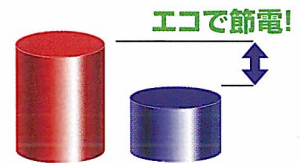


エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



電気式で90°C90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、**1年間で最大1ヶ月分**もの電気代を削減することができます。
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。



株式会社 中西製佐所

■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

ISO9001:2008
認証取得工場[奈良工場]

中西製作所

検索

click
click



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

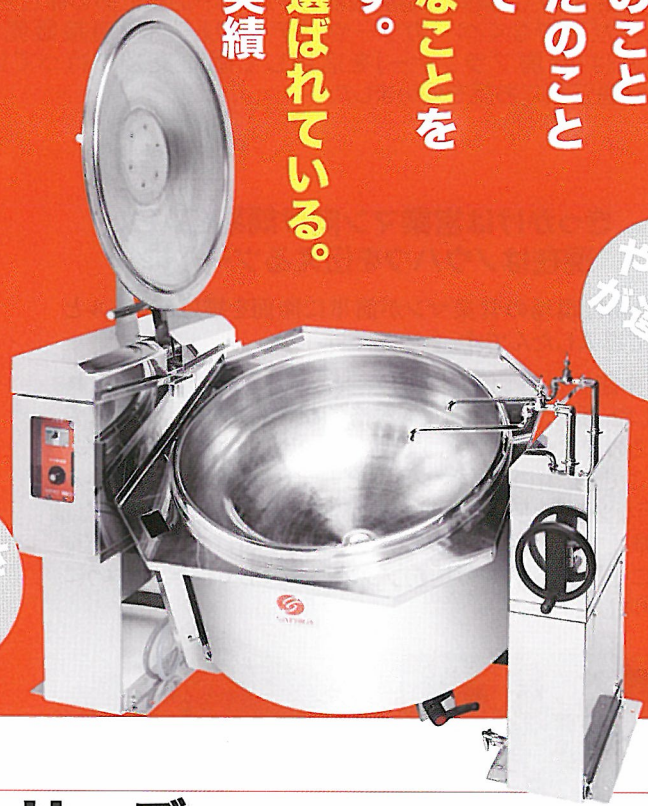
カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちこれ ばが 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



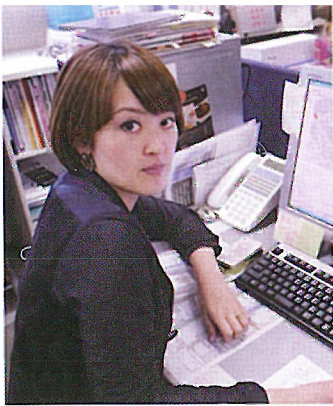
たとえば、非常時の備えが問われる時代に応えた「移動式電気回転釜」のように... 日本の社会が、調理の現場が、「いま」何を求めているのかを追求し、タイムリーな厨房機器を提供し続けるSANWA。納入実績 No.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気をほこる商品が生まれる理由がそこにあります。SANWA の大型加熱機器シリーズ。あなたの望む一台もきっとあります。

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



3Dパースは 機器の信頼性を 伝えるツール

製菓・製パン業向け厨房機器のトップメーカーである株式会社愛工舎製作所は、卸売だけでなくベーカリーやパティスリーへの直接販売も手掛けています。今回は「厨房プランナー」を活用して販売支援を行っている営業企画課の牛窪香江氏にお話を伺いました。



きっかけは営業マン向け簡易CAD、 現在はノウハウを伝えるツールに

「最初は現場の営業マンが簡単に図面を描けるツールとして導入したんです。」

牛窪さんは「厨房プランナー」導入の経緯をそう話してくれました。愛工舎製作所でも本格的なCADソフトは導入しているのですが、誰にでもすぐ使いこなせるものではありません。そこで、現場の営業マンがスピーディーに案件対応できるようなツールとして見つけたのが「厨房プランナー」でした。「弊社ではエンドユーザーへの直販も手掛けていますので、ここぞという案件には厨房プランナーの3Dで提案するようになりました」



3Dによる提案は、新規のお客様や、現状との違いが見せどころのリニューアル案件など、競合他社と特に差別化したいときに威力を発揮します。業務用厨房の業界ではまだ3Dによる提案はめずらしく、愛工舎製作所の強力な武器となっています。

製菓・製パン業の店舗は厨房も 見せ場の一つ

「製菓や製パンの店舗は、ときに『見せる』ことを意識してプランニングする必要があります」



■ 立体パースで確認できるので、店舗のイメージが掴みやすい

と牛窪さん。製造の過程を見せることで顧客の目を楽しませたり、オープンから次々と運び出される焼きたてのパンを見せたりすることが購入単価をアップさせるのです。そこで重要になるのが、厨房の見え方。ホールからオープンはこの風に

見えている、作業台はここまで見える、といったことは平面図からではなかなか想像が付きません。そんなとき、実際のお店にいるかのように視覚的に確認できる3Dパースは最適のツールです。

機械メーカーであっても これからはソフトも充実させるべき

「愛工舎製作所は厨房機器メーカーですから、よりよい機械を提供するのが一番大切なことです。でも、お客様にとって一番大事なことはお店が繁盛することなんです。」

機器を提供するだけでなく、どのように使えばお店が繁栄するかをアドバイスしていくことが同社の使命だと牛窪さんはいます。その手始めとして、これまでに手掛けた店舗の導入事例をプラン集としてまとめているとのこと。これからお店を始める人はもちろん、初めて製菓・製パン店を手掛けることになった店舗デザイナーの方にも使ってもらえる貴重な資料となるものです。「この資料に3Dパースも添付しています。厨房機器のスペックから、空間提案まで、愛工舎製作所のノウハウを一目で伝えることができるツールにしていきたいと思います」



ハードウェア（厨房機器）をよりよく運用するためのソフトウェアとして、牛窪さんは「厨房プランナー」を効果的に活用しています。

業務用厨房設備レイアウトソフト

MEGASOFT プランナー

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

使いやすいさと信頼性

メガソフト株式会社 TEL.06-6386-2072
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。



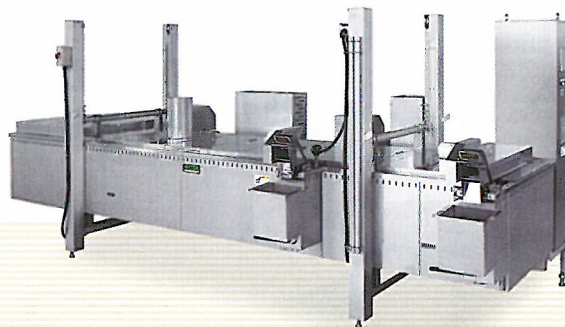
優れた熱効率

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

W オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

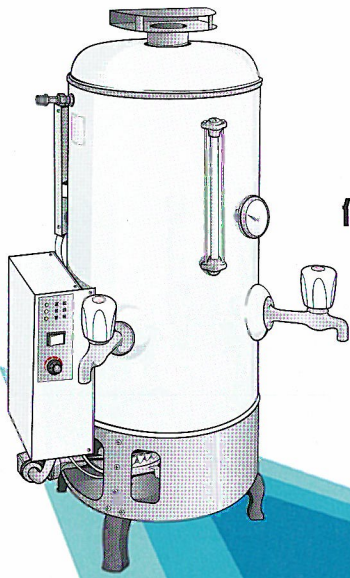
業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業 1929

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

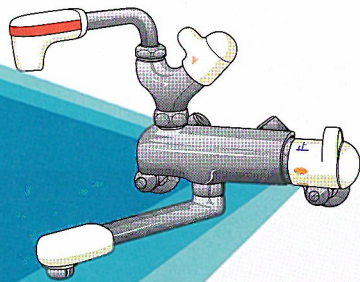
- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダ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

給湯 質

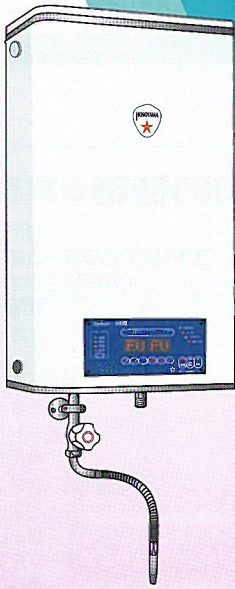
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

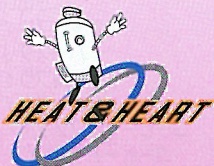
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

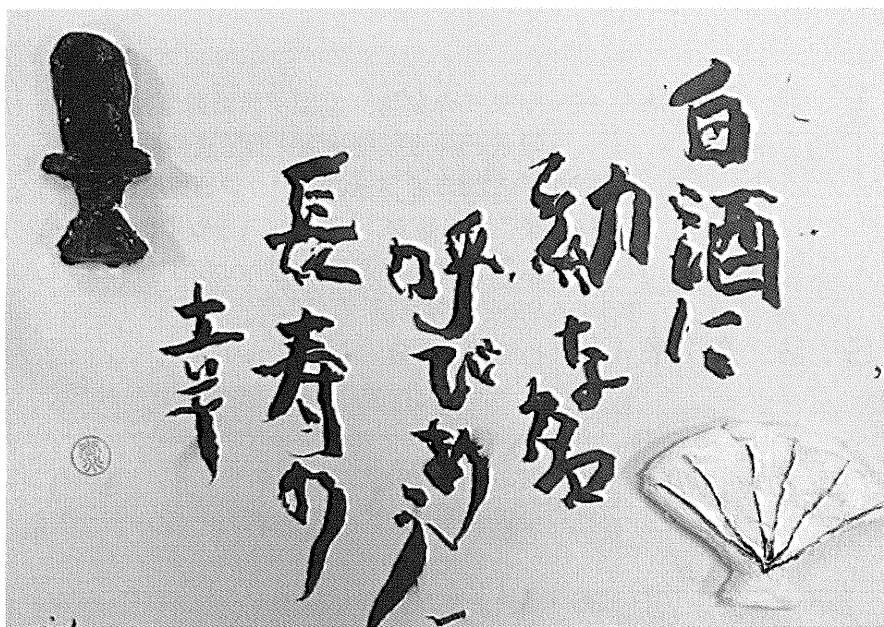
CONTENTS

工業会関係	12	平成25年度第34回厨房設備通信教育スクーリング報告 平成25年度技能検定（厨房設備施工）報告
	13	平成25年度フォローアップ研修会が全日程を終了
	14	東京ガス㈱が、「フランス三ツ星レストランの料理」体験会を開催
	15	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 完結編
E S S A Y	18	小倉朋子の食・心・美（9） 一方向だけ見るのは、やめませんか？ ——— ㈱トータルフード 小倉朋子
厨房業界	20	強力！厨房の鉄人への道（9） 厨房計画のケーススタディ（2） ——— NRTシステム㈱ 畑 治
企業訪問 厨房業界関連情報	26	会員企業が語る！（73） ——— ソフテック㈱
	28	最新外食トレンド*2014（3） 平成25年の中食消費動向 ——— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
官庁関係	30	平成26年春季全国火災予防運動に対する協力について（依頼） ——— 消防庁次長
	10	陶俳画 [白酒]
	11	巻頭によせて [「同時並行」で意欲を高める] ——— (有)丸一厨房 石井純一郎
	13	工業会だより
	30	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	32	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	34	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	36	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【白酒】



白酒に幼な名呼び合う長寿の幸

何年ぶり、何十年ぶり??の幼稚園の同窓会。こんな連想を湧かせて読んでいただければ幸せ。確かに日本の現在は、長寿王国を実感させてくれる。それを支えているのは食生活の豊かさ、携わっている多くの人々のおかげなのも確かだ。また、健康第一の古代食の愛用も顧みられているようだ。古代食と桃の節句で浮かんだけれが、白酒。米と唾液などで醸した発酵酒、日本でも古来独自に広く作られ、飲まれていた……と思っ込んでいるのだが、どうだろうか。

平成25年度 第34回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で151人が2日間のスクーリングに参加



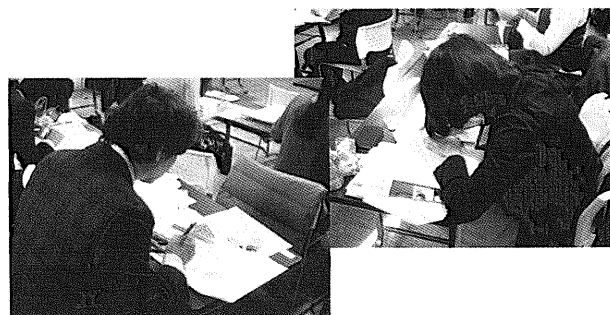
東京会場の受講生（右は上級受講生会場）

平成25年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月4・5日の2日間にわたって、全国4会場（東京・都立産業貿易センター台東館台東区民会館、名古屋・名古屋市中小企業振興会館、大阪・エルおおさか南館、福岡・深見ビル）で一斉に実施された。このスクーリングは、平成25年4月より開講されている第34回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをするとともに、修業成績の評価に資するもの。全国で151名（初級137名・上級14名）の受講生が参加した。

東京会場に松尾裕之・関根建志・石崎孝治・湯浅真一・生澤貴良・大山誠・左海讓・小西正樹氏、名古屋会場には清水広安・清水健治氏、大阪会場に中橋弘・村木進氏、福岡会場には三上眞野・野瀬弘嗣氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課題要領などの説明（自由参加）が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技（必修）が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



平成25年度 厨房設備施工技能検定 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

平成25年度技能検定（厨房設備施工）の実技試験が、平成25年12月4日から平成26年2月16日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士（厨房設備施工）」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開発協会が主体となり例年実施されている

もので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。

実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。なお、合格発表は3月14日に行われ、通知される。

平成25年度フォローアップ研修会が終了 全国7会場で229人が参加

平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会が、全日程を終了した。フォローアップ研修会は、厨房設備士の資格を持った方々への教育サービスの一環として平成17年度より（一社）日本厨房工業会が開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

平成25年度は研修会初の試みとして女子栄養大学短期大学部の三好恵子先生を講師に迎え、「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」をテーマに、管理栄養士・栄養士から見た厨房設計および機器に

対する意見や要望、厨房業界との関わりなど、大変興味深い内容で講演していただき、平成25年10月の東京会場を皮切りに平成26年2月の仙台会場まで全国7会場で実施した。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。平成26年度も秋以降に開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成25年10月7日（月）	関東	東京	東京ガス(株)滝野川ビル	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	61
平成25年10月16日（水）	東海北陸	名古屋	東邦ガス(株)ショールーム	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏 東邦ガス(株) お客様保安部 北條俊明氏	36
平成25年11月1日（金）	九州	福岡	福岡センタービル	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	26
平成25年11月15日（金）	関西	大阪	エル・おおさか	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	27
平成25年12月20日（金）	北海道	札幌	札幌市産業振興センター	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	13
平成25年1月22日（金）	中四国	広島	メルパルク広島	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	34
平成25年2月3日（月）	東北	仙台	東北電力(株)本店ビル	女子栄養大学短期大学部 教授 三好恵子氏	32

計229名

工業会だより

1月21日～2月20日

1. 21 （公社）日本メディカル給食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。（東京會館・ロイヤルルーム）
1. 22 （一社）日本弁当サービス協会平成26年新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。（東京ガーデンパレス・高千穂A）
1. 22 （一社）日本惣菜協会新春懇親会。寺内事務局長、水野課長。（ハイアットリージェンシー東京・「センチュールーム」）
1. 23 （社）国際観光日本レストラン協会平成26年新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。（八芳園・「チャット」）
1. 27、2. 10 厨BO!SHIODOME「フランス三ツ星レストランの料理」体験会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、花田職員。（厨BO!SHIODOME）
1. 30 電気安全環境研究所厨房機器小委員会。

- 小出委員、由利事務局次長。（電気安全環境研究所・4A会議室）
2. 4・5 第34回通信教育スクーリング東京会場。尾崎委員長、関根、石崎、生澤、大山、左海、小西、湯浅各委員、松尾氏、寺内事務局長、水野課長、吉野職員、庄子職員、花田職員。（台東区民会館）
2. 5 黒本発刊30周年記念感謝の会。若杉専務理事、由利事務局次長。（東海大学校友会館・朝日の間）
2. 12 電気安全環境研究所厨房機器小委員会。小出委員、由利事務局次長。（電気安全環境研究所・2A会議室）
2. 13 JIA 第3回業務用厨房機器検査規程等検討専門委員会。由利事務局次長。（一財）日本ガス機器検査協会・3階大会議室）
2. 17 第3回LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。（高圧ガス保安協会・第3会議室）

東京ガス(株)が、「フランス三ツ星レストランの料理」体験会を開催



「厨BO！SHIODOME」で、瀧野シェフの説明を聞く

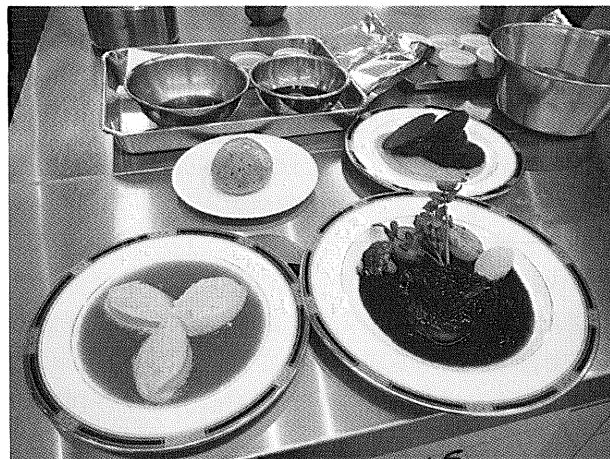
1月27日と2月10日、東京都港区の業務用厨房ショールーム「厨BO！SHIODOME」で、東京ガス(株)の主催による『「フランス三ツ星レストランの料理」体験会』が開催され、渡辺会長ら当工業会役員が参加した。

当日はフレンチシェフとして活躍してきた瀧野衛シェフにより、フランス料理三ツ星レストランのレシピと調理法が約1時間にわたって説明された。

- ・赤ピーマンのムース 酸味のあるトマトクーリ添え
- ・牛フィレ肉トゥルヌード ロッシーニ風
- ・チョコレートのフィヨンティーヌ オレンジマーマレードソース チョコレートグラニテ添え

以上のオードブル、メインディッシュ、デザートに加えてパンを焼くこととなり、参加者は2～3人のグループに分かれて「厨BO！SHIODOME」のメイン厨房に入り、各々の食べる夕食の調理に挑戦。日頃から業務用厨房に携わっている工業会役員が、あまり経験はないと思われるシェフの仕事を体験。スタッフの協力を得ながら、切る、こねる、混ぜる、焼く、盛るといった作業を、「ご自分の作ったものを召し上がっていただくので、失敗しても大丈夫です」という瀧野シェフの激励(?)を受けながら、約1時間で終了。

その後全員が、ラウンジの大テーブルに着席し、自分で作ったコース料理を堪能。楽しい歓談の時間



今回挑戦する料理の調理例



渡辺会長と上野副会長も満面の笑顔



最後は全員で歓談しながらのディナータイム

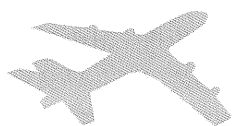
を過ごしていた。

[事務局 花田政孝]

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



完結編

工業会事務局 吉野 高広

4日目 (10月22日)

4日目は午前中にヴェネチアのIRINOX社を見学した後、12時10分にエレクトロラックス社へ向けて出発した。12時50分に同社に到着し、昼食後ショールームおよび工場の見学を行う。見学にはエレクトロラックスジャパン(株)の浅井社長も同行した。

この工場はhost開催中にエクセレンスデイズという名称で場内の展示施設を開放し説明を行うイベント

トを行っており、YouTubeにて配信も行っているとのこと。途中、コーディネーターの鈴木先生は配信用のインタビューを受けていた。

ショールームにてレンジ、スチコン、洗浄機等の説明を受けた。自動洗浄機はドアが開く前に水蒸気を吸い取る仕組みになっており、厨房環境へ配慮がなされていた。工場は2班に分かれて見学を行い、部材置き場、組み立てライン、環境テスト室などの見学を行った。環境テスト室では亜熱帯地域を想定した湿度の高い環境を再現し、動作テストを行っていた。

工場にはトロフィーが飾っており、部署ごとにチーム分けされたサッカー大会の物だという。職場でのチームワークを高める一環として行われているようだ。

工場見学後はデモンストレーション用のキッチンルームへ移動し、調理実演を見学した。このキッチンルームは座席が備えられており、プレゼンテーションとデモを同時に行うことができ、シェフの解説を聞きながら調理を見ることができる設備だ。コンビオープンやパスタのクックチル食べ比べから始ま



写真1 エレクトロラックス社にて



写真2 プレゼン用キッチン



写真3 インタビューを受ける鈴木先生

り、プレイングパン、グリル等で多種多様な料理が振る舞われた。途中ブラストチラーで冷やされた白ワインも出され、さながら夕食会のようなであった。

実演終了後、集合写真を撮影し、団長により記念品の贈呈を行った。

18時5分、エレクトロラックス社を出発し、ホテルへ向かう。

19時30分にホテルNHラゲーナパレス到着後に解散、自由行動となる。私（吉野職員）は視察調査団の有志の方々とヴェネチア観光へ同行し、サンマルコ広場やゴンドラ、水路のある街並みなどを見て回った。

5日目（10月23日）

7時20分、バスでヴェネチア空港へと出発し、10時15分発の飛行機でドイツ・フランクフルトへ。11時55分にフランクフルト空港に到着後、空港内にて自由行動。この日はスペインへの移動日となるので、

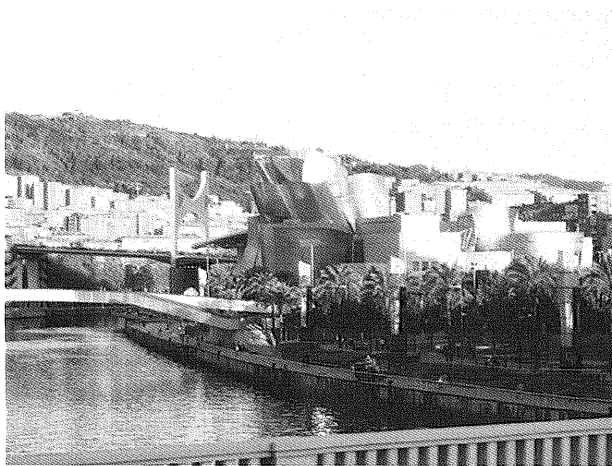


写真4 グッゲンハイム美術館の美しい景観

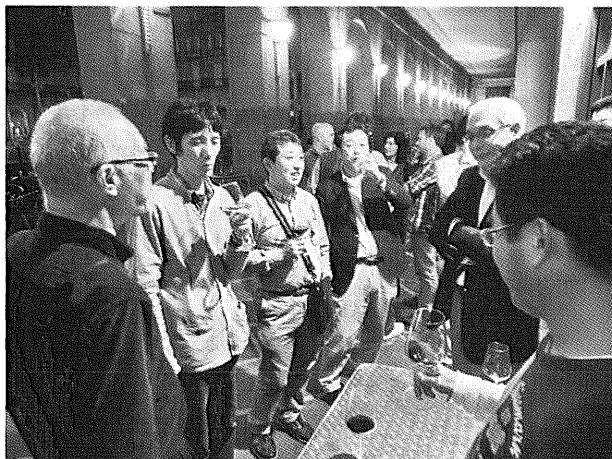


写真5 バルにて

各自昼食やお土産を買うなどをして時間を過ごした。15時45分にフランクフルト空港を出発し、18時にスペインのビルバオ空港に到着し、バスでホテルへ向かう。

ビルバオは昔工業地域として栄えていたが、経済状況の変化や環境の悪化からの都市再生計画が実施され、グッゲンハイム美術館を始め、美しい文化の街として生まれ変わったという。実際、この視察旅行で行ったどの都市よりも綺麗で安心感があった。

18時50分にホテルメリアビルバオに到着後、自由行動。通訳の明田氏より町を案内していただけたことで、ほぼ全員が参加した。

路面電車に乗り向かった先は、バルの密集広場。広場周りの大半はバルというこの地域でも、有名な場所であった。基本は立ち飲みでおつまみやお酒をつまみではハシゴするというスタイルである。飲んでは次の店次の店と、皆さんビルバオの夜を堪能していた。

6日目（10月24日）

7時50分、バスでFAGOR社（MCC Group本社）へ出発。9時に到着し、会社の説明を受ける。FAGOR社はオネイラグループに所属しており、厨房やランドリー等七つの部門に分けられた一つで、さらにそれらのグループはモンドラゴン協同組合企業（MCC Group）に所属している。MCCはモンドラゴン地域の金融、産業、物流、大学などさまざまな業種が参加し、のべ280社にもなるという。厨房部門は4社あるが、それぞれランク分けがされており、競合はしないとのことだ。また、FAGOR社に会社更生法が適用されたとの情報については、対象となったのは家電部門のため、厨房部門には影響がないとのこと。

9時50分、バスで工場へ移動し、2班に分かれて見学を行った。材料の加工から組み立て工程まで見られ、10mはあろうかという鋼板の折り曲げ機やプレス後に穴を開けられるという3Dレーザーマシンが印象的であった。耐久テストルームにはさまざまな機器が置いてあり、同一グループで製造された機器のテストも行っている。

工場の見学後はショールームにて実演デモの見学予定であったが、準備のため時間調整が必要との連絡があり、急遽近くのアランサス教会を観光することとなった。この教会には日本でも有名な、フランシスコ＝ザビエルも所属していたとのこと。

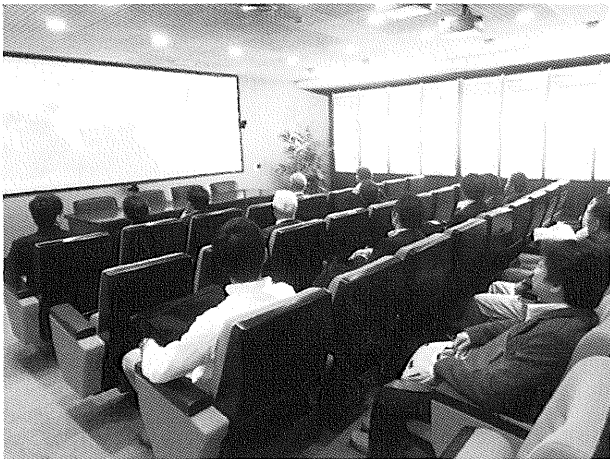


写真6 FAGOR社のシアタールームにて会社の説明を受ける



写真7 いただいたバスクベレーをかぶって記念撮影

14時にショールームへ戻り、実演デモの開始。エレクトロラックス社と同様の、座席を備えたデモンストレーション用のキッチンルームがあり、鈴木先生に解説をいただき、実演デモが行われた。品数から質までフルコースのようなボリュームで、その大半がコンビオープンで作られていることに驚いた。実演終了後、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50分にFAGOR社を出発し、ホテルに到着後、自由行動。私は近くのショッピングセンターを散策した。

20時、グッケンハイム美術館内のレストラン「Nerua (ネルア)」にて厨房見学を行い、海外視察調査団の打ち上げ夕食会を行った。「Nerua」はミシュランガイドにも登録されている高級レストランで、今回の視察の目玉でもある。厨房は意外にも小さいが、この規模でも十分に調理を賄うことが可能だという。夕食会にはFAGOR社のジョン氏、シェ



写真8 FAGOR社にて



写真9 レストラン「Nerua」の厨房を視察

フのオオイェ氏も同席した。夕食会の終了後は解散となるが、オオイェ氏に誘われた二次会に、数名が同行した。

7・8日目 (10月25・26日)

8時50分にホテルロビーに集合し、バスでビルバオ空港へ出発。空港に到着すると飛行機が遅れているとの情報が入り、多少の遅れはあったが、12時20分にビルバオ空港を出発、14時15分にミュンヘン空港へ到着し、16時にミュンヘン空港を出発し、成田空港へ向かった。

最終日、日本時間では10月26日(土)の10時25分に成田空港へ到着。10時50分には通関後参加者すべての荷物受け取り手続きを終えた後、解散式を行った。この場を借りて、今回の海外視察調査団にご協力いただいた方々と、ご参加いただいた方々にお礼を申し上げる。

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第9回 一方向だけ見るのは、やめませんか？

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

人気のチョコレートの中にも「和」の心

箸文化の継承のお手伝いできればと日本箸文化協会という協会を作って、講演活動やイベント、世界で一つの箸検定などの活動を地道にしています。度々、「小倉さんは和食がお好きなんですか？」と言われるのは、おそらくそういった理由なのだろうなあとと思います。実は無類のパン好きですし、激辛カレーなどエスニックに目がないのですが、少々言い出しにくい時もあるほどです。トレンドマーケティングも専門なので、毎日コンビニを見るのが楽しい日課なのですが、そんなイメージがないと思われてしまうのも、おそらくテーブルマナーを教えているからでしょう。

どうも人間というのは、物事に一つの方向を作って結論付けたい傾向があるのだと思います。「この人は家庭料理の人」「この人は栄養学の人」「この人はお取り寄せの人」というように、女性に多い食の仕事为例にしても、カテゴリー分類したくなる。シンプルなカテゴライズが“分かりやすい”なのでしょう。

同じことが、今の日本の消費者の志向や食べ方にも現れているように思います。調味料のトレンドに

関しては、食べるラー油に始まり、塩麴、醤油麴、ジェルボン酢などなど、毎年新しいトレンドが作られており、今年はレモン塩などが候補の一つ。ラー油や塩麴は、ヒットしている時期はどのスーパーにおいても、商品が棚から消える事態となりました。食べるラー油が最もインパクトが強かったといえますが、全国どの家庭でも同じ調味料を使用して料理をしていると想像すると、少々怖い気もして来ます。また、棚から消える事態がまだまだ続くかと思いきや、あっという間にブームが去ることもあります。そうすると、今度は売れると見越して大量仕入れした“ヒット商品”が大量に売れ残ってしまって、安売りしなくてはならない事態に。ブームにあやかり業務変換した中小企業が、国内はもとより海外企業に至るまで、去りゆくブームに巻き込まれて倒産してしまったという話も少なくはないのです。

昨年頃から、朝食ブームは全国区へ発展した感じでした。エッグベネディクトに3時間待ち、ポップコーンに4時間待ち、バレンタインのショコラ祭典には5時間待ちの時も……。今年流行った食のいくつか、来年も人気を維持しているのでしょうか。企業側は動向を常に意識して、消費者が飽きないように、次々に新商品発売を迫られる切迫感で息も抜けない現在の日本。そのブームがいつまで続きそうなのかの見

込みを間違えないように、メニューや商品展開をして行くことが必至です。また、企業側から仕掛けて行くことも求められています。じっくりゆっくりと良品を作る、時間的余裕や心理的余裕を奪ってしまう側面もあります。

しかしそれが流行りというものであり、先進国であることの所以だともいえそうです。日本は特に、新たな商品を開発する力や、微妙な味わいやアイデアの違いで新しい商品に仕上げる工夫にも長けており、その技術力も素晴らしいからこそ、できてしまうともいえるのでしょう。私も新しい食に出会うと、驚きや楽しさを感じる人が多いのも事実です。それでも、箸が持てない人があまりにも多い現実を考えると、もう少し普遍的な日本の食事の良さに日本人が目を向けても良いだろうとも感じています。新旧のバランスのとり方を考える時期なのでは、という気がします。

毎年バレンタインデーの時期に開かれる都内某百貨店のショコライベントは、6階のフロア全域で毎年大盛況です。今年は、初日に朝の5時（夜明け前）に他府県から来て並んでいる人もいて、百貨店の周囲を女性陣の列がグルッと囲む様は圧巻でした。行くだけで目が回りそうになる人も多いことでしょう。女性パワーの凄さ（怖さ？）を見る良い機会かもしれません（笑）。一つのマーケティングの場所だと思えます。

誰しもお目当てのショコラティエのチョコを目指して突進。開店からわずか20分で完売する商品や、来日している有名海外ショコラティエと一緒に写真を撮って感激に泣いている人など。沢山のブランド店がフロアに出店している中、行列ができて人気の店は、メディアで宣伝されたり雑誌に取り上げられたりする店が中心です。実際に自分の体験でファンになって買いに来る人は、こういったイベント等では少ないのです。こういったメディアの力と消費の連動で、売上が一気に変わる現象は日本の“一つの方向で決めたい”という志向の表れの一つのように思います。人気とされる商品を買っておくと“安心”するという気持ち。他人と同じ食を人気のうちにゲット（得るというよりは、ゲット志向が強い傾向も現代の消費者の一つの傾向）したい、そうすると安心という気持ちは、おそらく欧米ではない気持ちなのではないでしょうか？

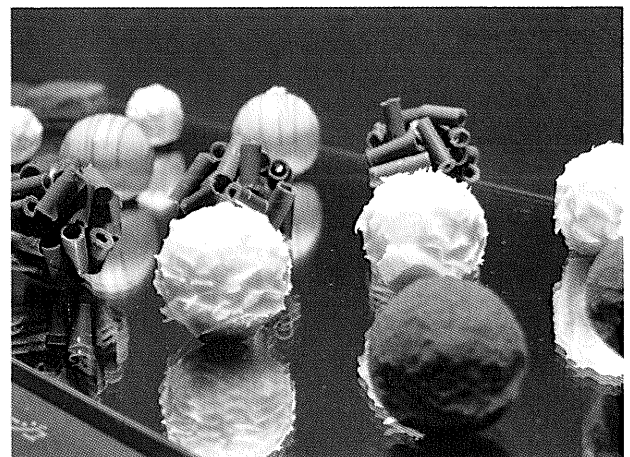
今年のショコライベントのトレンドの一つが、“和”でした。柚子や山椒などが練り込まれたものは数年前からあるのですが、本年はさらに調味料のバリエーションが広がったと思います。羅臼昆布を練り込ませたチョコや、赤みそ入りチョコ。万願寺唐辛子入り、カツオ節入りなど、「うま味」がテーマのものが多い。おそらく和食のユネスコの無形文

化遺産登録を意識したと思われる。また、この数年は、海外のシェフやショコラティエの間にも“うま味”が注目されていますので、それを受けて、日本人ショコラティエも再認識したともいえそうです。

買い手側の女性客にも昆布入りチョコは大人気で、すぐに完売していました。昆布で丁寧に出汁をとって、毎日の味噌汁や煮物を作る人も減少している現代の食卓。若い世代では、羅臼昆布を使った経験がない人は少なくありません。そこで、チョコに練り込まれた羅臼昆布のおいしさを知って、例えば、自宅で自分でも昆布で出汁をとった煮物を作ってみようかな、など生活へ生かす方向になるかといえば、そうは行かないのが現代です。チョコレートという「洋」のものを得ようとして、「和」にも触れることがあっても、和そのものにつなげては考えない。前述のように、一つの方向に志向が向いていると、その対極になるものや広がりについてバランス良く見ようと思わない傾向が現代は強いのだと感じます。

日本人がパンケーキやチョコ、ポップコーンなど、海外からの輸入食品に行列を作って夢中になる一方で、日本の食が海外で人気となっていることは近年多々あります。日本食はもちろん、例えば日本のお菓子。100円台で購入できる菓子であるにもかかわらず、味のバリエーションや細部の造りに至るまで、感動すると言われています。また、食パンや豆パンなど、日本人の舌に合わせた柔らかいパン類も、バゲットにうるさいフランス人もおいしいと大好きであったり。また、キッチングッズ、アイデアグッズ、調理器具なども日本人ならではの技術力に驚かされています。外食では、寿司、天ぷらのみならず、最近では春雨や煮魚など、数年前には海外では騒がれなかった食材や料理が、人気になっているのです。

日本人が知らない間に、海外では和食文化は加速度を上げて認知されていると感じます。ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されたのも、それだけ危機的であるという証明でもあるでしょう。



強力! 厨房の鉄人への道

第9回

厨房計画のケーススタディ(2)

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、全40室、最大収容人数が156名の温泉ホテルの厨房改修計画の事例を検証してみたいと思います。

はじめに

今回の改修計画は、クライアントとの事前の打ち合わせ、既存厨房の視察、実際に顧客として試泊の3段階を経て、問題点の抽出を行い、改修計画を進めて行きました。そこで、改修に向けてのテーマは、衛生的な厨房環境の実現、食材原価の適切化と作業効率アップによる収益の向上とし、改修のコンセプトを決定しました。

<厨房改修のコンセプト>

1. 安全な調理のできる衛生的な厨房環境
2. 調理作業の効率化・食材原価の削減
3. 提供食事の高品質化
4. 洗浄作業の見直しによるランニングコスト削減

また、このホテルでは、目玉料理があり、これをいかに衛生的に効率良く調理し、しかも現状より高品質化を進めるかというテーマもあり、何回も実際の現場に入り、調理スタッフへ衛生教育ならびに新調理システムによる調理法の解説とその具体的な調理手法を指導することも行いました。新調理法の採用に当たっては、クックチルや真空調理法などが検討されましたが、厨房スペースやハード上の制約などから、真空調理法を主力で行うのがベストという

判断で進めました。

さらに、同時に特別室を含めた3ヵ所の食事処の厨房もメイン厨房に集約し、それぞれのパントリー作業の見直しを行いました。また、厨房改修のコンセプトに基づき、朝食ビュッフェやワークスケジュールなどの見直しも行いました。

それでは、実際にクライアントにプレゼンした資料に基づき、その内容をご紹介します。

メイン厨房改修のコンセプトシート

メイン厨房の改修方向性をまとめたコンセプトシートが、次ページのもので、クライアントへはこのシートを使用して、方向性を伝えて行きました。実際のプレゼン資料では、このシートに実際の機器のイメージ並びに機能面の特徴を付け加えています。

付帯設備としてのパントリー

付帯設備としてのパントリーへ、ホットワゴン、コールドワゴンを使用してどのように搬送するのか、料理ごとに設定し、それらの料理ごとのパントリーでの作業についても、以下の3つのパターンに分類し、規定して行きました。

- 1) 厨房で調理し、盛り付けた後、コールドワゴンにより配送
- 2) 厨房で調理し、ホテルパンのままの状態でホッ

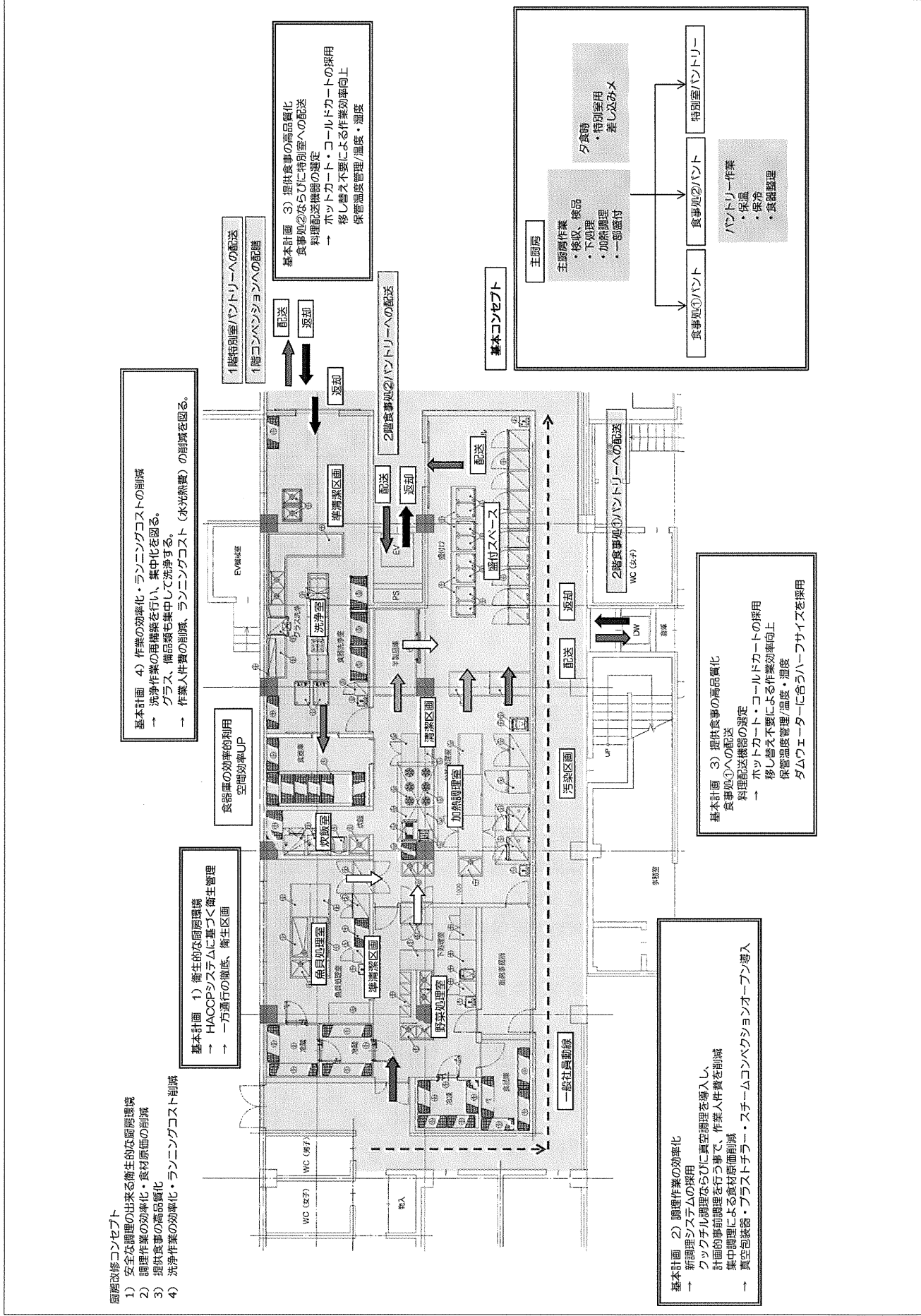


図1 コンセプトチャート

トカートにより配送、パントリーで盛り付けを行う。

- 3) 厨房で調理し、盛り付けた後、ホットワゴンにより配送

■ 朝食ビュッフェの見直し

今回の厨房改修のテーマの実現のために、朝食ビュッフェについても以下の見直しを行いました。

1) 食材原価の見直し

- ①仕入れ食品の内製化
- ②新調理を採用することにより、事前準備、集中調理による食材歩留まりの向上

2) 作業内容の効率アップ

- ①再加熱機器の変更スチームコンベクションオーブンの活用
- ②炊飯器の変更
タイマー付計量洗米炊飯器の採用

■ 1日の調理作業の見直し

改修コンセプト実現のために、1日の調理作業も見直し、基本的な時間帯ごとの作業内容を決め、叩き台となるワークスケジュールも作成しました。具体的には、以下の内容を反映させました。

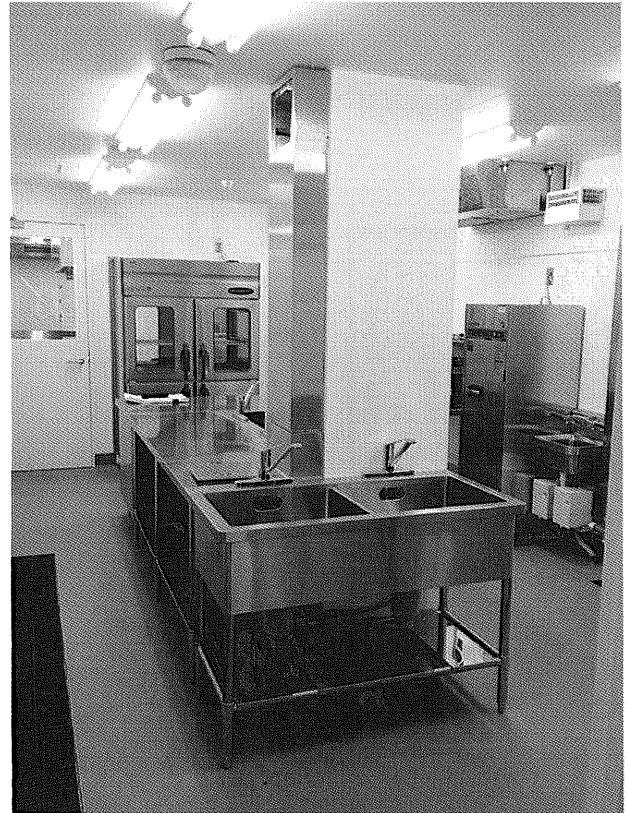
- ・現状、朝食準備作業を前日の空いた時間に行うこととし、午前5時前後に出勤する勤務体系を見直し、一人を除くスタッフを2時間前後遅らせて出勤することで、夕食時に対応できる人員数を確保すること。
- ・出勤時間の調整により生み出された時間を、夕食対応のパントリー作業に充てること。
- ・新調理システムを採用し、仕込み作業の集中化を図ること。
- ・鍋・フライパンを使って加熱調理していた作業の一部を温度・時間の調節できる自動化機器を採用することで、並行した加熱調理を可能にさせること。
- ・厨房での盛り付け作業とパントリーでの盛り付け作業を効率良く分業させること。

このことは、提供する料理の品質向上にもつなが

りました。

■ メイン厨房図面

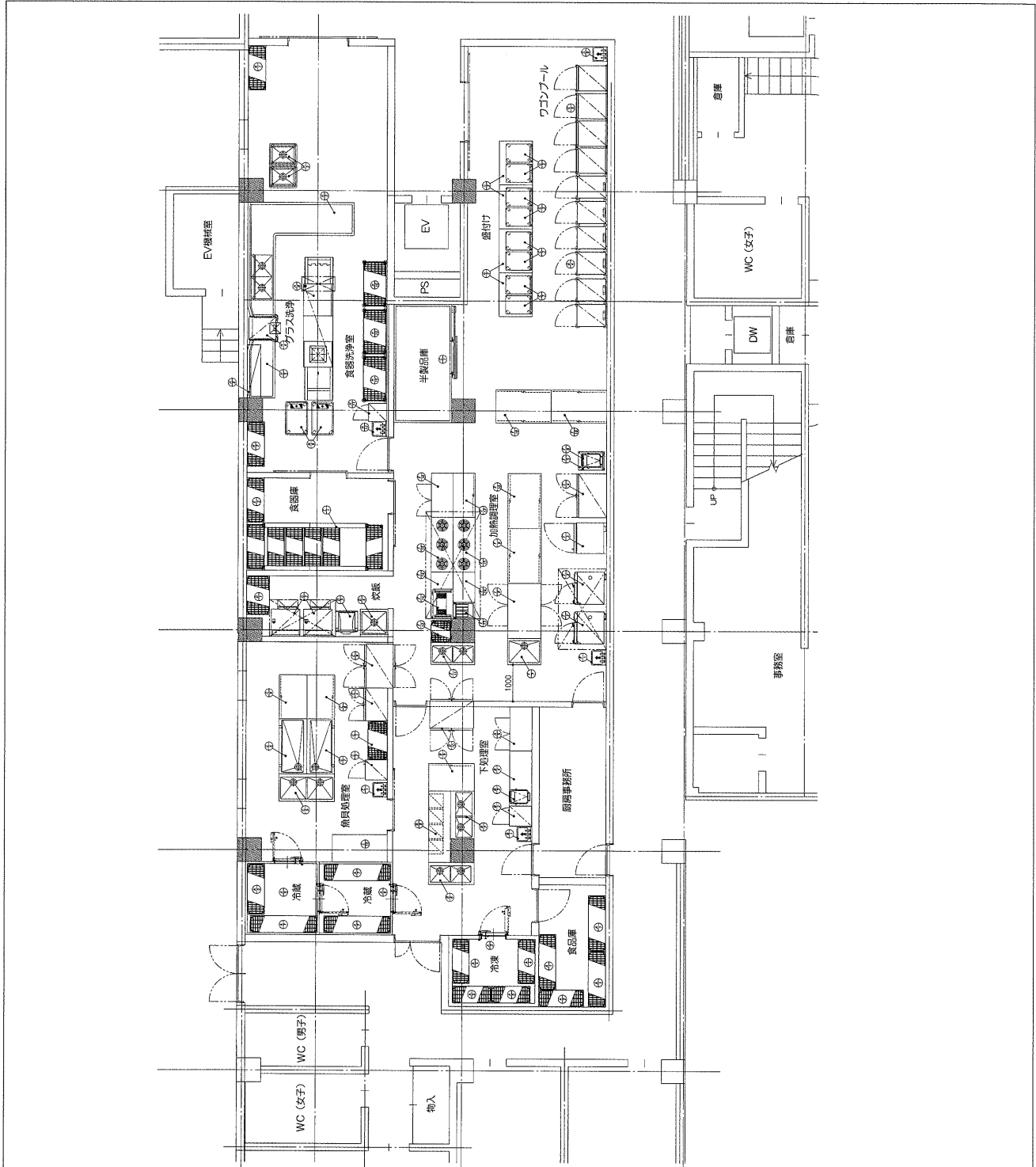
メイン厨房の図面と機器リスト並びに、完成した厨房の写真は次の通りです。



下処理室



加熱調理室

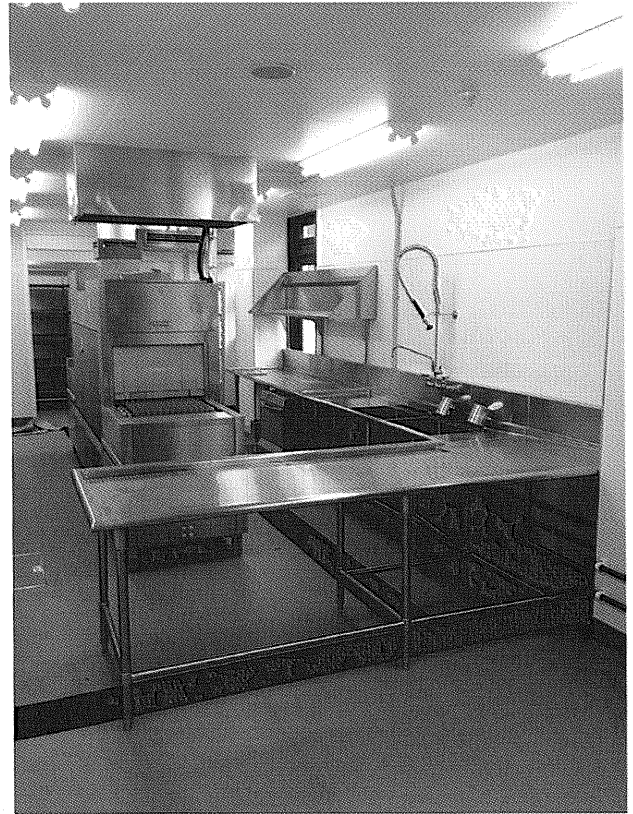


No.	機器名	No.	機器名
A-	<ストレージ>	F-	<加熱調理室>
1	シェルフ	1	システム手洗器
2	シェルフ	2	F+DJの冷ホア
3	プレハブ冷凍庫	3	ファストフロー
4	シェルフ	4	冷蔵庫
5	シェルフ	5	移動台
6	プレハブ冷蔵庫	6	真空包装機
7	シェルフ	7	一層シンク
8	プレハブ冷蔵庫	8	パナソニックのホア
9	シェルフ	9	作業台
10	作業台	10	作業台
B-	<下処理室>	11	二層シンク
1	システム手洗器	12	シェルフ
2	包丁まな板殺菌庫	13	低騒音型フライヤー
3	真空包装機	14	作業台
4	作業台	15	ガステーブル
5	コールドテーブル	16	コールドテーブル
6	二層シンク	17	作業台
7	二層シンク	18	配膳台
8	作業台		
9	作業台	C-	<盛付け>
10	バススター冷蔵庫	1	半製品庫
		2	盛付け
		3	番皿カート
C-	<魚介処理室>	4	凍結外解凍庫
1	システム手洗器	5	冷蔵カート
2	包丁まな板殺菌庫		
3	シェルフ	6	システム手洗器
4	冷蔵庫		
5	二層シンク	H-	<食器洗浄室>
6	舟型シンク	1	シェルフ
7	舟型シンク	2	移動シンク
8	作業台	3	ソイルドテーブル
9	バススター冷蔵庫	4	食器洗浄機
10	魚貝用イケス	5	クリーンテーブル
		6	フックシェルフ
		7	シェルフ
D-	<炊飯>	8	食器洗浄機
1	シェルフ	9	移動氷切り台
2	低騒音型立休炊飯器	10	移動シェルフ
3	計量流水機	11	包丁まな板殺菌庫
4	炊飯シンク	12	システム手洗器
E-	<倉庫庫>		
1	トップトラック		
2	シェルフ		

図2 メイン厨房の図面と機器リスト



炊飯室



洗浄室



盛付室



食器庫

■ おわりに

今月は、与えられたテーマに基づき、さまざまな検証を加え、プランニングを進めて行く事例の一つとしてご紹介しました。このホテルは厨房改修が無事終了し、リニューアルオープンを迎えています。

しかし、どこでも同じことですが、「実現した衛生的な厨房環境を維持していけるか」、「新調理を活用して新たなメニューづくりが進められ、提供していく料理の高品質化を維持していけるか」、という今後の課題がありますので、クライアント（施主）

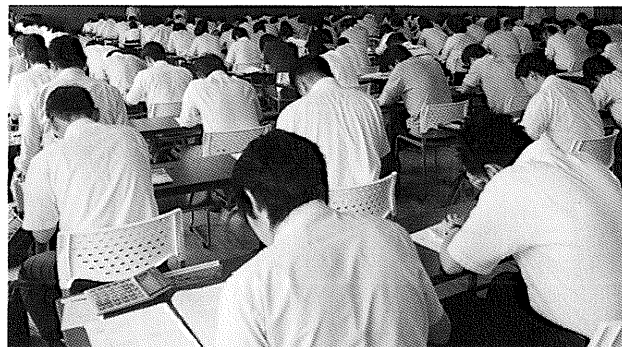
と情報を共有しながらフォローアップしていく必要があります。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
Japan Food Service Equipment Association
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

支 部	会員No.
関東	1120

株式会社 ソフテック

フットワークの良さを生かして、
20年以上にわたって調理機器を追究。
電気・ガス・炭火に対応した自動串焼機等の調理機メーカー。



代表取締役社長
堤 義明

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は、平成3年（1991）年、上水処理技術の開発を目的にスタート致しました。開発過程において食品調理の専門家や厨房設計の方々のお付き合いにより、いろいろな薫陶をいただきました。翌平成

4年に技術センターを開設し、以前勤務していた会社の応援もいただき、上水処理機器と調理機器の開発に関与するようになりました。特に調理機械にはまったくの未経験者の集まりでありましたが、わずかな機械技術を元に各方面の方々のご指導をいただきながら、縦型のガス/電気式の自動串焼機を発売、改善改良を繰り返し、バリエーションを増やして、現在に至っています。平成16年より東京電力さまとの共同開発による省エネ型の機器の開発やマルチ電気調理器の開発・発売を経て、平成19年にはオランダのフリヤード社のロテサリーオープンの取り扱いを開始し、品目を増やして参りました。

また、2012年より某居酒屋チェーン店さまと共同で電気と炭火のハイブリッド自動串焼機を開発、発売致しました。今年^{じょうし}は自動串焼機「焼鳥繁盛」のバージョンアップ品を上市の計画でございます。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は現在ガス、電気式自動串焼機、マルチ電気

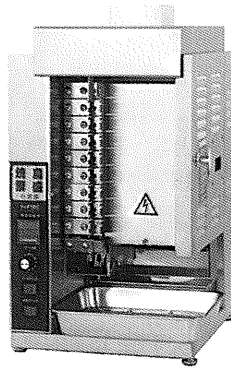
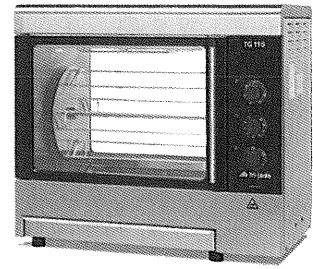


同社オフィスの入居するビル

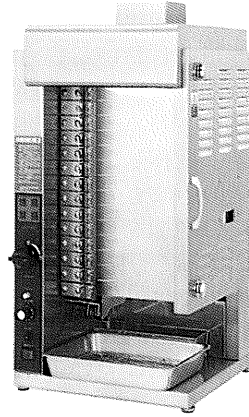


SMC-60BEはマルチ電気調理器で、愛称は「鉄太郎」。これ1台で煮る・焼く・炒める・蒸すなどのマルチな働きをする。

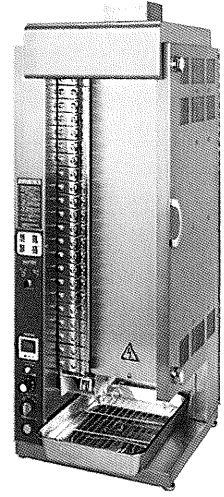
TG-110H。電気式小型ロテサリーオープン型のロングセラー。



SH-28KETは「焼鳥繁盛」シリーズの中でも小型の機械で、「小太郎」の愛称で呼ばれている。



SH-38AG。自動串焼機「焼鳥繁盛」シリーズの中型機で、一番人気の機械。



SH-54BET。自動串焼機「焼鳥繁盛」シリーズの中の大型機械。

調理器、ロテサリーオープンおよびハイブリッド自動串焼機が主力の製品群です。ロテサリー以外は自社で設計、開発、製造および販売、メンテナンスサービスを東京・大阪の拠点を中心に実施しております。

特にサービスは東京・大阪エリア以外は専門メーカーの集まりである「さわやか厨房電化村」メンバーさまをはじめ代行店さまのご協力をいただき、お客さまにご迷惑がかからぬように対処させていただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社はお客さまに対してフットワークの良さと小回りのきく対応を、従来より心がけて参りました。

当初ガス式からスタートした自動串焼機も、お客さまのご要望にお応えすべく、2年たらずの開発期間で電気式を上市できました。その後、バリエーションの充実、オプション、付属部品の追加、納期の短縮、海外向けを含む仕様変更の迅速化等。そして、共同開発のハイブリッド自動串焼機や今年発売予定の「焼鳥繁盛」をバージョンアップした新型機で、市場にお応え致しております。大量生産に適した機種、自社のコンセプトに合致した生産方式と、ますます多様化するニーズにもお客さまと共に歩まさせていただきますと考えております。

——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。

和惣菜が外食、中食を始め海外にも定着しつつある昨今、厨房、調理機器も大きく転換されて行くと思われれます。貴会にはさらなるグローバル化を念頭に国や地方自治体等の関連機関との連携を強化され、ますますのご指導をお願いしたいと存じます。

- 設立
1991年11月
- 代表者
堤 義明
- 資本金
1,500万円
- 従業員数
7人
- 業種
自動串焼機等自動加熱機調理器製造、販売
- 主要取引先
厨房メーカー、販売会社、工事店等
- 本社
〒177-0051 東京都練馬区関町北1-23-10
いぐちビル4F
TEL03-5991-2181 FAX03-5991-9753
- 工場、支社
技術センター、大阪営業所
- ホームページ
<http://www.softec.co.jp>

最新外食トレンド2014

No.3

平成25年の中食消費動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

中食産業は、ライフスタイルの変化に伴う消費者の簡便志向（ここでは、調理短縮しおいしいものを食したいという志向や、単純に食事の行為を簡単にしたいなどの志向）や現在進行中の高齢化の進展での食の需要などもあり、堅調に推移していると考えられている。また、外食企業の中にも外食マーケットの縮小や将来の高齢化人口の増加を見据え、中食業界に参入する動きが最近になっても見られる。

このような状況の中、本連載では、供給サイドの動向ではなく、総務省統計局の家計調査で消費者サイドでの昨年1年間の中食消費動向について検討することにする。

2. 食の外部化率の推移

この最新の外食トレンドで何回か示した食の外部化率であるが、最新の平成24年の食の外部化率が推計できたこともあり、改めて紹介しておく。

食の外部化率は、食費のうち、食を外部に依存している金額の割合であり、食を外部に依存している形態とは「外食」「中食」を意味しており、簡単に食の外部化率を考えると、食のうち外食と中食にかける割合をいうことになる。

その最新の食の外部化率を見ると、平成24年が45.2%と、食費のうち少なくとも45%が食を外部に依存している金額になっている。

逆に言うと、家庭で約半分しか調理しないことと

なり、その消費者の傾向を生産者や食品メーカー、流通業者、食品小売業者等が把握し、自社の商品開発を考えないといけなくなっている。

また、食の外部化率と外食率との差が拡大していることから、食の外部化率の上昇は、中食の消費者の支持があることが伺える。一昨年米国穀物協会主催で開催された「FOOD2040」（東アジアにおける食と農の未来像）で「2040年には、日本の食品の70%以上が家庭外で調理されている可能性がある。」と指摘している。

このような状況になると、まさしく「キッチンのない家庭」になってしまう。筆者も食の外部化率を推計していて、平成24年の45.2%は最も下限の数字であると考えており、実際は50%前後になっている可能性も否定できないと思っている。

食の外部化率は、今後も上昇する傾向にあると思われる、その要因は中食への支出が増大することによると考えられる。

3. 平成25年の中食消費動向

総務省統計局の家計調査で世帯1人当たりの調理食品（中食商品に該当）の支出額増減率の推移を見ると、まず、消費支出と食料支出はおおむね各月前年実績を上回って推移している。暫定数字（年間比較は以下同じ）であるが、前年に比べて消費支出額は2.1%、食料支出は2.5%、それぞれ増加している。

主食的調理食品とその他の調理食品の合計である調理食品は、2月（対前年同月増減率2.6%減）、4

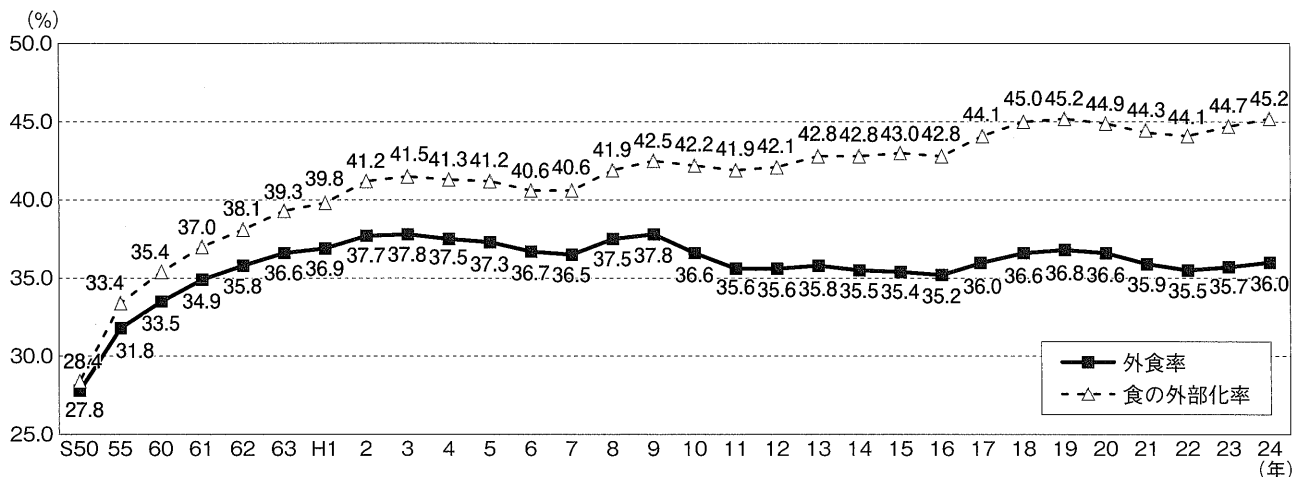


図1 外食率と食の外部化率の推移

資料：内閣府「国民経済計算」、(公財)食の安全安心財団「外食産業市場規模推計」等より筆者推計

月(同2.5%減)、10月(同0.2%減)、12月(同0.1%)で前年実績を下回った他は、前年実績を上回って推移している。調理食品の対前年増減率は1.0%増加している。

詳細を見ると、主食的調理食品は概ね堅調であったが、いわゆる惣菜類のその他の調理食品が低調に推移したことで、調理食品全体では月によって前年実績を下回る月が出ている状況にある。前年1年間と比べると1.0%増加している。

主食調理食品の中で1年間を通して好調だった品目は、真空パックの白飯や焼きおにぎりなどの冷凍食である、その他の主食的調理食品、おにぎり、調理パンであった。しかし、弁当、すしなども含め前年より各品目とも0.5%~4.0%程度増加している状況にある。

いわゆるお惣菜といわれる他の調理食品では、昨年1年間で前年実績を下回った月は6回あったが、年平均で前年並であった。

品目別に見ると、サラダは各月前年実績を上回って推移し、消費者の健康志向が反映されている形となっている。年間平均では、対前年より7.9%の増加となっている。そのほかの品目で堅調だったのが、ハンバーグで前年より4.0%増加となっている他、てんぷら・フライ(対前年増減率1.1%増)や他の調理食品のその他(同1.8%増)、カツレツ(同1.8%増)

などの品目であった。うなぎの蒲焼きは前年より3.7%増加しているが、前年の支出減の反動が影響していると考えられる。

低調な品目としては、ぎょうぎ(同4.8%減)、しゅうまい(同2.8%減)、やきとり(同1.5%減)、コロッケ(同0.8%減)であった。

4. まとめ

消費者の中食支出への意欲は、品目により格差があるものの、全体的には高まっていることがうかがえる。

その背景として、冒頭で述べたように簡便志向が挙げられる。しかし生命をつなぐ意味での生理的なものではなく、調理を簡単に済ませ楽しく食事をしたい志向が強いように思われる。

また、高齢者の消費者としては、適量なおかずといった合理性、近くのコンビニでも購入できるなどの利便性、あと一品の使い方などの需要としての使われ方もあり、中食は将来的には汎用性が高いフィールドであることが分かる。

そのため、提供サイドとしては消費者のニーズにきめ細かく対応することが必要となって来ており、そのきめ細かさの対応が消費者に支持される基準になるように思われる。

(単位：%)

	消費支出	食料	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
平成25年1月	2.4	0.3	4.1	▲0.3	▲1.7	▲1.9	▲1.5	▲0.3	3.2
2月	0.4	▲2.0	▲2.6	▲3.4	▲6.3	▲5.1	▲2.9	6.5	▲0.9
3月	4.7	2.4	1.0	2.0	1.6	4.2	3.5	1.2	0.3
4月	1.1	0.7	▲2.5	▲3.0	▲7.9	▲3.0	0.3	▲1.1	2.4
5月	▲1.3	2.6	1.4	3.9	5.4	▲1.1	4.4	3.9	7.8
6月	0.5	4.0	2.3	3.3	2.2	2.4	2.8	4.8	5.7
7月	1.7	3.3	1.1	1.2	1.1	▲2.4	1.3	1.8	5.2
8月	▲0.2	3.1	1.5	2.4	▲1.3	2.1	1.1	6.2	7.2
9月	5.6	3.9	3.5	5.5	6.0	3.8	4.1	6.7	6.8
10月	2.6	1.6	▲0.2	3.3	2.5	1.4	6.1	5.1	4.3
11月	2.8	4.7	1.4	4.7	0.8	12.3	12.2	▲2.2	2.7
12月	3.1	3.1	▲0.1	5.3	2.8	8.3	5.7	8.2	3.1
年間平均	2.1	2.5	1.0	2.2	0.5	1.7	3.3	3.5	4.0

図2 平成25年、消費支出、食料支出、主食的調理食品の支出額増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

(単位：%)

	他の調理	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうぎ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
平成25年1月	7.6	▲2.1	15.9	▲2.4	1.9	4.3	1.6	5.6	8.0	5.5	5.4	12.1
2月	▲1.9	▲25.0	8.0	0.3	▲0.5	▲2.3	15.4	▲8.9	▲4.5	15.7	0.1	▲1.0
3月	0.2	▲30.3	6.8	0.7	▲11.3	3.1	0.7	▲6.4	1.3	▲1.7	▲0.8	5.1
4月	▲2.0	10.6	3.1	▲3.9	▲5.1	▲3.0	3.9	▲6.0	▲5.0	7.7	0.1	1.5
5月	▲0.4	26.4	8.0	▲0.6	2.8	▲5.0	▲5.8	▲6.2	2.5	7.8	5.2	3.3
6月	1.6	39.1	2.4	▲2.5	10.5	1.5	▲9.8	▲4.1	1.2	▲5.1	6.7	4.7
7月	1.1	6.7	3.0	▲2.0	▲0.1	▲1.3	1.9	▲3.5	▲0.9	0.7	13.8	3.5
8月	0.8	▲5.2	7.9	0.3	8.6	3.2	▲1.0	▲6.7	▲1.5	14.5	0.6	2.4
9月	2.0	▲6.1	11.8	▲1.0	▲5.3	7.9	▲9.6	▲7.0	0.3	10.8	▲1.6	4.3
10月	▲2.6	11.6	8.7	2.1	7.8	0.7	▲1.8	▲6.8	▲8.1	▲5.0	▲0.8	▲3.9
11月	▲0.8	14.1	14.5	3.9	7.2	2.6	▲19.0	▲1.1	▲2.2	7.7	▲0.9	▲2.2
12月	▲2.7	▲15.3	6.6	▲4.9	3.6	0.9	▲5.1	▲7.2	▲9.5	▲7.1	▲4.9	▲2.1
年間平均	0.1	3.7	7.9	▲0.8	1.6	1.1	▲2.8	▲4.8	▲1.5	4.0	1.9	1.8

図3 平成25年、他の調理食品の支出額増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

**【1】1月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は44件で前年同月の38件に対して115.8%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、0件。
- ◇ 品質クレームは、使用約10年の石油ファンヒーターを運転中、突然白煙が発生。当該メーカーは「寿命だから買い換えを勧める」と言うが納得できないので調査してほしい等2件。
- ◇ 一般相談は、使用10年のガス給湯器の排気で隣家のトタン壁が黒くなった、補償してほしいがメーカーからは不可との回答に納得いかない等5件。
- ◇ 問合せは、停電時に使用できると思い、7年前に石油ストーブを購入し未使用のまま保管していた。今年、使用しても大丈夫か等37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	2	3	17	22(50.0)
事業者	0	0	2	7	9(20.5)
司法・行政	0	0	0	13	13(29.5)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	2(4.5)	5(11.4)	37(84.1)	44(100.0)

注) 前年同月の受付件数は38件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

1月度の事故クレーム件数は0件。

【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)

1月度の未解決案件処理件数は0件。



官庁関係



消防庁次長

平成26年春季全国火災予防運動に対する 協力について(依頼)

平素は消防行政への御理解、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、消防庁では、平成26年3月1日から7日までの7日間にわたり春季全国火災予防運動を実施することといたしました。

つきましては、貴職におかれましても火災予防体制の一層の充実を図るため、本運動の趣旨に御賛同のうえ御協力いただきますようお願いいたします。

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

図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,592円	共	2,592円
〃 (年間)	5,184円	共	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円	共	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行っておりません。ご了承ください。

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

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	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	ソールI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソールII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	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

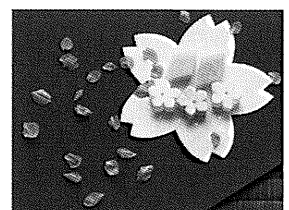
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 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

❖3月(弥生)❖

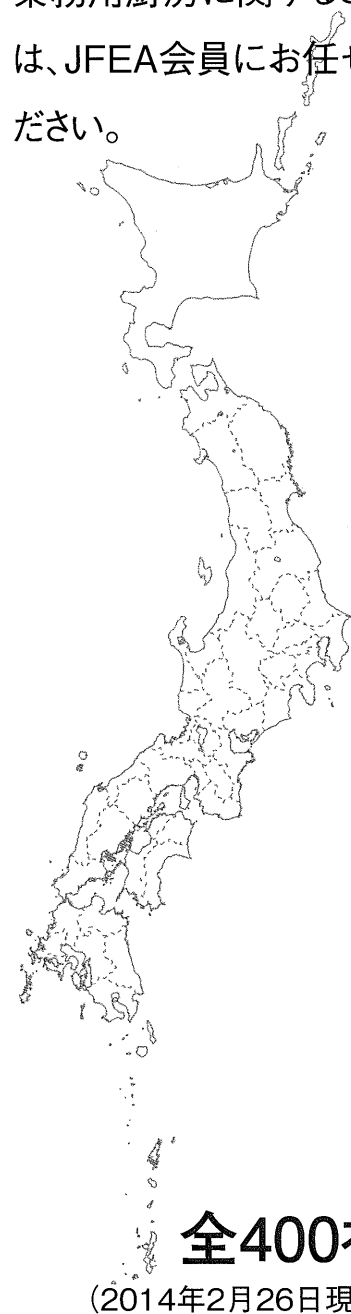
1日(土)	豚の日、労働法施行記念日	マシュマロデー	
3日(月)	雛祭、耳の日、金魚の日	15日(土)	靴の記念日、オリーブの日
4日(火)	円の日、雑誌の日	16日(日)	十六団子
6日(木)	弟の日	18日(火)	彼岸入り
7日(金)	消防記念日	20日(木)	電卓の日
8日(土)	ミツバチの日、みやげの日、 国際女性デー	21日(金)	春分の日、ランドセルの日
9日(日)	ありがとうの日、漁業法記念日、 記念切手記念日、レコード針の日	24日(月)	彼岸明け、ホスピタリティ・デー
10日(月)	砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、 ミントの日	25日(火)	電気記念日
13日(木)	サンドイッチデー	27日(木)	さくらの日
14日(金)	ホワイトデー、キャンデーの日、	28日(金)	三つ葉の日
		29日(土)	マリモの日、 八百屋お七の日



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



全400社

(2014年2月26日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

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

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)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)
オルガン(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)
トーション機材(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
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部**●富山県**

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和厨理工業(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
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社

(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機(株)
(株)マルゼン 名古屋支店
(株)メイトー
横河電子機器(株)中部営業所
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部**●滋賀県**

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルバ(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
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店

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

●兵庫県

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

●奈良県

(株)シンコー

●中四国支部**●鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
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)
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)
ディパーシー(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4
株アクシー	後1
アサヒ装設株	前7
株上野製作所	後3
株大道産業	後3
オザキ株	前7
三和厨理工業株	前5
スギコ産業株	後1
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
福島工業株	前1
株フジマック	後2
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・税込み)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	78,000	82,000	85,000
普通1頁(A4/1色刷)	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁(A4/4色刷)	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●個人経営の飲食店、特に昭和30年ぐらいに建てただろう？という風情を改装もしないで続けている店が好きである。●編集部近所から、浅草等の下町、地方の観光地まで、くたびれきった雑誌が積み上がり演歌歌手のポスターの貼られた客席からの注文を聞きながら、昔だったら2、3人で回していたんだろうと察せられる広い厨房に立ち続けるお爺さんや、突然入院して数ヵ月ぶりにひょっこり店を再開し始めたお婆さんは、今いずこ。●地方で夕飯を食べ損ね、ファミレスが閉店時刻を過ぎ、コンビニと一見さんは入りにくい飲み屋しか開いていないような時に、「締め」の酔客を待っているかのように開いているラーメン屋さんとか、細く長く続いてほしいものである。●そういえば3月2日に閉園する東急プラザ蒲田屋上・プラザランドに続き、上野松坂屋南館が建て替えとなり、その屋上遊園地が3月11日に閉園するそうである。少し風の強い中、こういう所でデパ地下で買った弁当を広げるのもまた楽しい。●この気さくな若いおにーさんの、遊具への熱い思いを聞くのが、良い肴だったのだが。

厨房

平成26年3月5日発行

第51巻/第3号 (No.537)

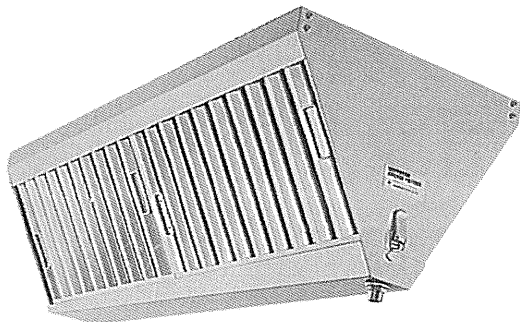
発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強
 松尾圭次/精松弘充
 戸田史子/三島博史
 山中岳/安藤哲夫
 中村昌昭
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,184円(税込)
 半年購読 2,592円(税込)

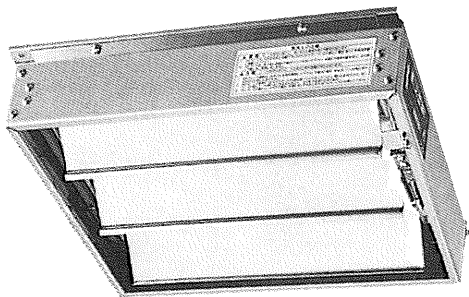
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュ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 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 東京支店 ☎03(3537)1951(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

■製造元

AQCC
 株式会社 アクシー

コンパクトでも本格派

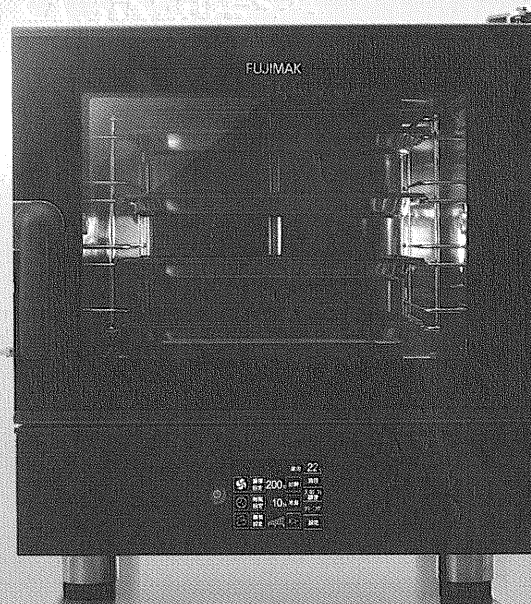
小型スチームコンベクションオープン

「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
東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271
北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710
東京事業部 03-3434-0395 中四国事業部 082-850-3322

九州事業部 092-431-4664

海外事業部 03-3434-6662

システムキッチン事業部 03-3434-7262

フジマック365日サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

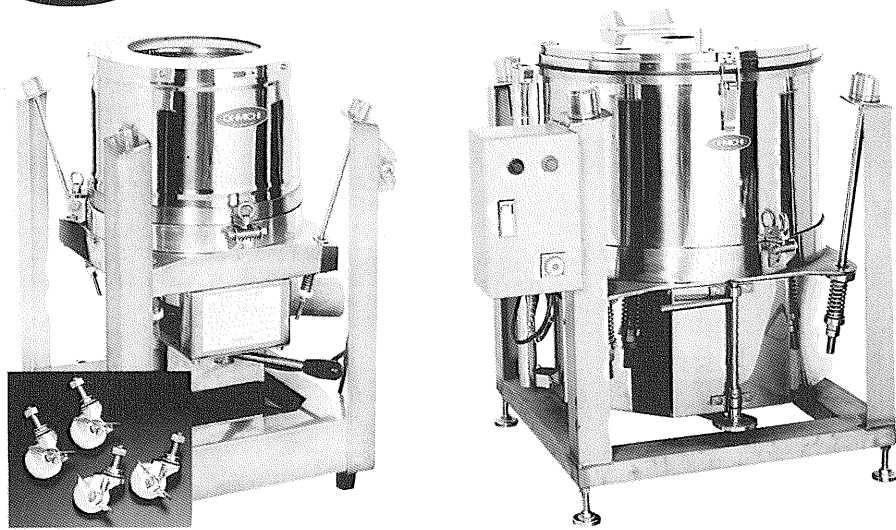
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

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

移動

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



株式会社大道産業

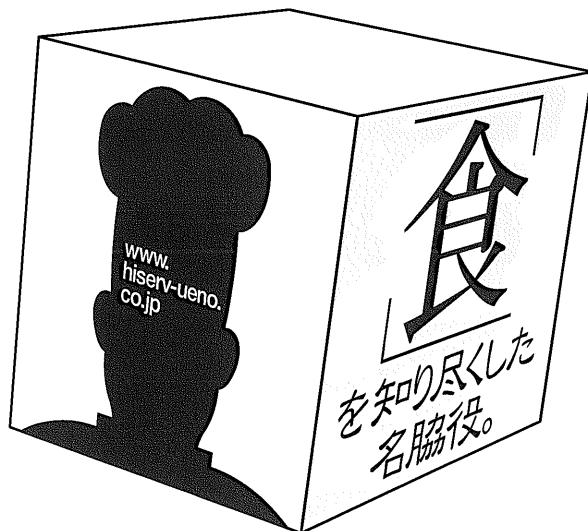
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



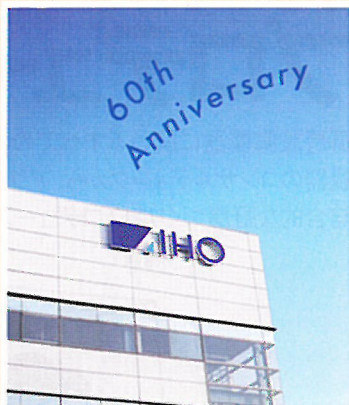
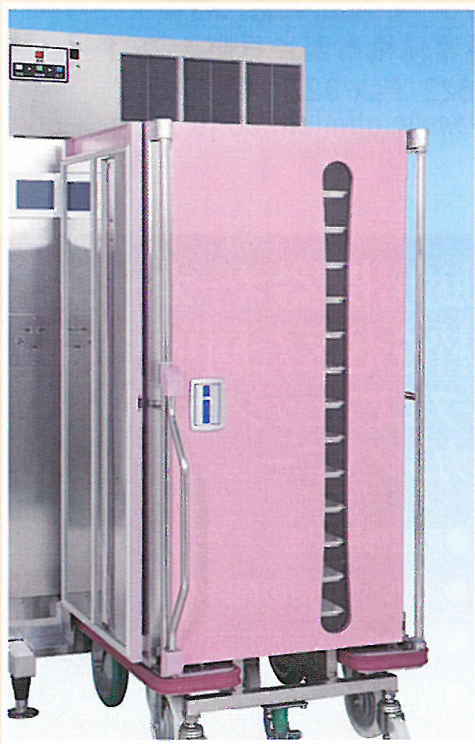
Food Slicer
Blender



Cabinet-type
Rice Cooker
Reheating
Cart System



Combination
Oven



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

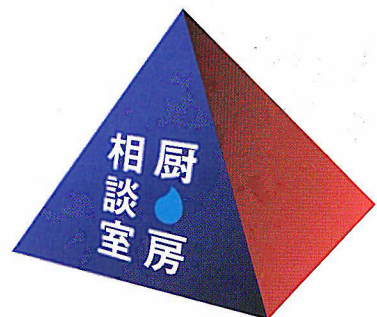
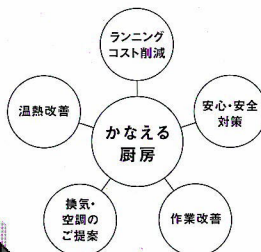


かなえる 東京ガス 厨房。

東京ガス「厨房相談室」スタート。厨房に関することなら、何でもご相談ください。

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

東京ガスの「厨房相談室」がスタートしました。ここでは、ひとりひとりにひとつひとつ、最適な厨房環境をご提案します。経営者の声に耳を傾け、料理人の夢に寄り添い、ユーザーの美味しい笑顔を想像しながら…。それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。



東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部 厨房相談室
〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 TEL.03-5400-7777

厨房相談室 検索