

厨 *Chu bou* 房

2014
No.538

4

APR



平成25年度第4回理事会報告

第14回厨房設備機器展開催報告

強力！厨房の鉄人への道
厨房計画のケーススタディ(3)

最新外食トレンド2014
消費者サイドの外食購入の季節性

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 スूपウォーマー

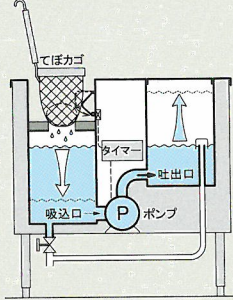
- 93kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式・スープ容量スケールつき。



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、スタート釦を押すとタンクに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
- スタート釦を押す
- ヒータとだしかごダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON 加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

SMD22



この間約20分の自動運転

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ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吹き上げ、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、耳まで柔ら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

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA

SD74 EA

SD113 GSA

SD114 EA

SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

www.n-sen.com

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

- 本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
- 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
- 名古屋営業所 名古屋市中区東区猪高台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 新潟市東区杜丹山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気持ちを含めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。

しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」*の厨房環境に貢献します。

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

*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

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

節電に効果的な 分割加熱方式

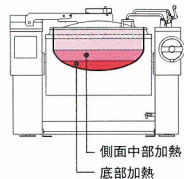
15%の電力デマンドを
抑える節電

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

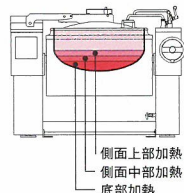


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

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



ニチワ電機株式会社

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

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)
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06) 6838-5001(代)

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

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

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

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

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

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

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。

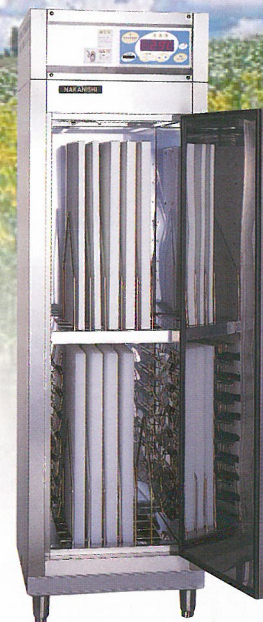


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリン
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球
のために

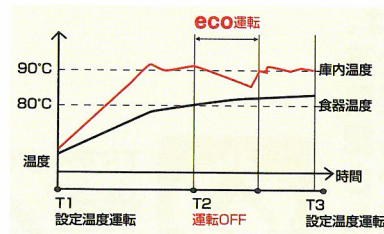
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル



エコ運転とは

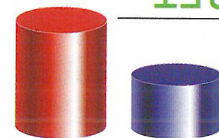
食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



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。



エコで節電!



株式会社 中西製作所

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

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

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

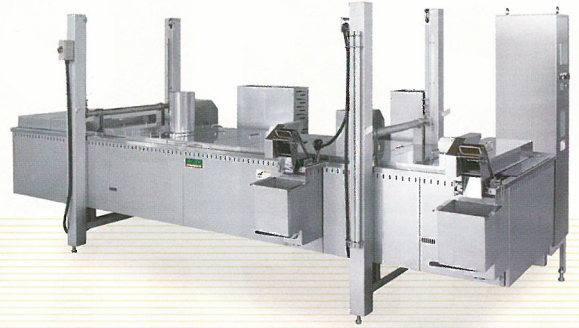


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

076-275-8159
03-3482-2245
06-7662-8159
092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



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
ワイドレンジバー
OZL-1500EC**

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

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)

で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月5日発行)
A4判平綴じ
定価 432円 (税込)

雑誌内容

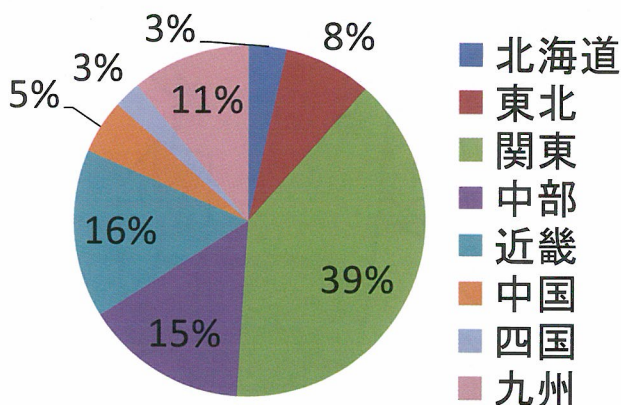
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

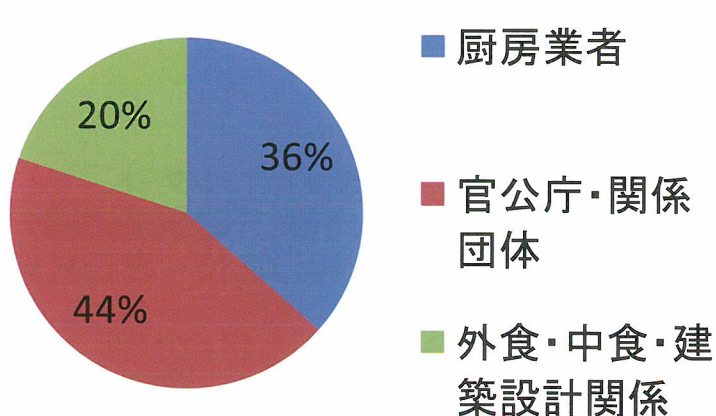
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

| | 毎月 | 隔月・3カ月 | 単発 | 原稿サイズ |
|------------------|---------|---------|---------|-----------|
| 普通 1頁 (A4/4色刷) | ¥80,300 | ¥84,400 | ¥87,500 | 210×297mm |
| 普通 1頁 (A4/1色刷) | ¥59,700 | ¥63,800 | ¥66,900 | 210×297mm |
| 普通 1/2頁 (A4/4色刷) | ¥41,700 | ¥47,900 | ¥54,000 | 190×132mm |
| 普通 1/2頁 (A4/1色刷) | ¥30,900 | ¥36,000 | ¥41,200 | 190×132mm |

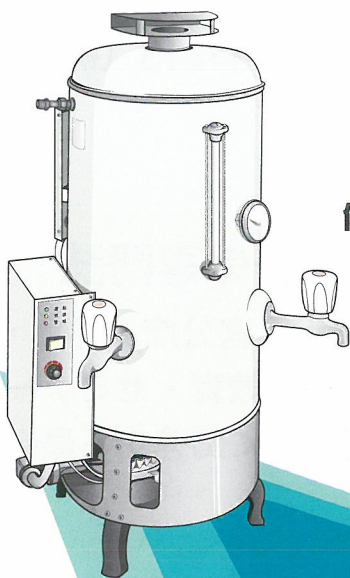


広告のお申込・
お問い合わせは

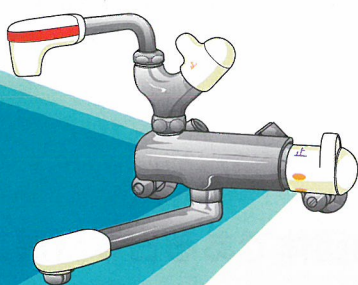
一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯 質

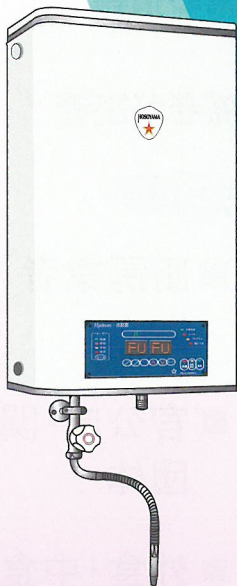
HOSOYAMA



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

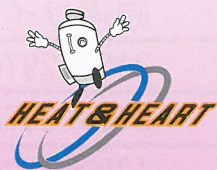
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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 |
| 仙台下張所 | 〒981-0916 | 仙台市青葉区青葉町5-3 TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473 |

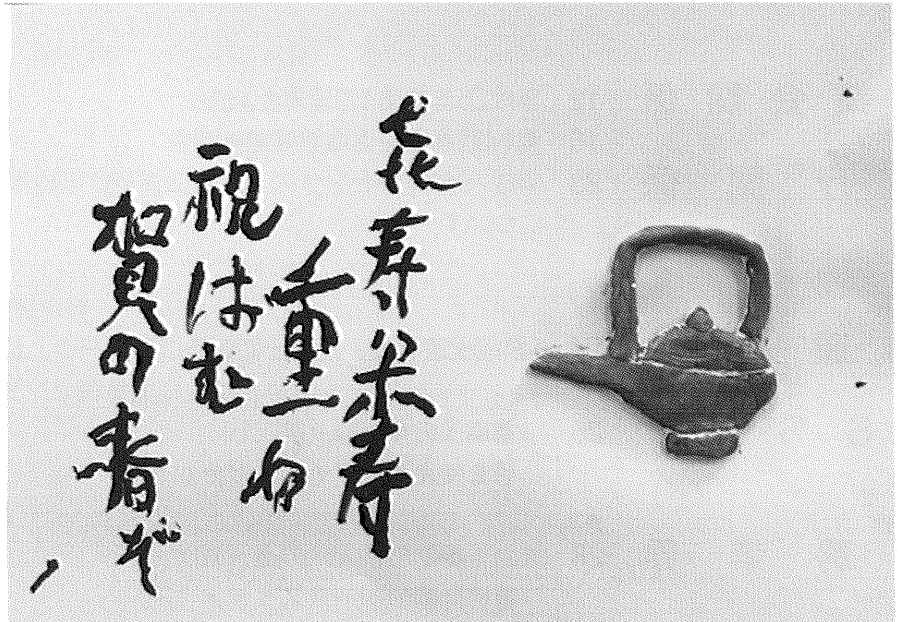
CONTENTS

| | | |
|----------------|----|---|
| 工業会関係 | 12 | 平成25年度第4回理事会報告 |
| 官庁関係 | 16 | 第14回厨房設備機器展開催報告 |
| | 23 | 平成26年経済センサス・基礎調査及び平成26年商業統計調査の実施 について 総務省統計局長 経済産業省大臣官房調査統計審議官 |
| 関連団体 | 24 | 「技能検定制度・技能士に係るロゴマーク」について 中央技能振興センター（中央職業能力開発協会） |
| ESSAY | 26 | 小倉朋子の食・心・美（10） 箸を使えるかでその人が分かる？ （株）トータルフード 小倉朋子 |
| 厨房業界 | 28 | 強力！厨房の鉄人への道（10） 厨房計画のケーススタディ（3） （株）NRTシステム 畑 治 |
| 企業訪問 | 36 | 会員企業が語る！（74） 服部工業(株) |
| 厨房業界関連情報 | 38 | 最新外食トレンド2014（4） 消費者サイドの外食購入の季節性 宮城大学食産業学部 堀田宗徳 |
| | 10 | 陶俳画 [春] |
| | 11 | 巻頭によせて [雪と共に……] 北海道ガス(株) 北本満 |
| | 14 | 工業会だより |
| | 40 | INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報] |
| | 42 | 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 |
| | 44 | 会員一覧 |
| 一般社団法人 日本厨房工業会 | 46 | 奥付 [広告掲載企業名] |

陶俳画

春
兆

【春】



喜寿米寿重ね祝はむ賀の春ぞ

年頭以来居座り続ける大寒波。いい加減に動いてくれないか、と思い始めてからだけでも久しいが、4月の声を聞いて、果たしてどうなるやら。

そんな外界の気候をよそに、ひと足早く春本番を思わせる、明るくおめでたい気分に含まれる会合が、新旧職員と同窓生有志を呼び集めて、母校で開かれた。と言っても懐旧のためばかりではない。豊富な人脈を生かして、開く電波による公開文化講座発信の放送局(?)、開局発信準備会議だ。

歳月の流れは、集まった仲間の多くを、米寿を筆頭に、喜寿以上が目立つ高齢者仲間にならせていた。

そんな祝賀の心も込めて配れた、お祝いのお弁当のお赤飯が、ふと、この頃一部でもはやされているらしい赤い古代米を炊き込んだ折り詰め弁当を、思い浮かべさせていた。

「雪と共に……」

北海道ガス(株) 北本 満

今から30年くらい前までは、春になると「車粉公害」が問題となっていた。スパイクタイヤが削り取ったアスファルトが春風に乗って空気中を舞い、コンタクトレンズを入れている人にとっては最悪の季節であった。道路脇の雪山にも車粉が大量に降りかかり、車通りの多い市街地は黒い雪山に覆われていたことを思い出す。今思い返すと、「さっぽろ雪まつり」の雪像も黒ずんでいたような気がする。

現在ではスタッドレスタイヤが普及したことにより「車粉公害」はなくなり、札幌市内中心部も白い雪で覆われ、雪解けまでは文字通りの銀世界になっている。しかし春になって雪が解け出すと道路は川のようになり、車が通行するたびに泥水をかけられそうになったり、歩道はザクザクのシャーベットで靴がびしょ濡れになったり、完全に雪が解けるまでの約一ヵ月はとても嫌な状況が続く。「こんなことなら真冬のままの方が良かったのに！」とさえ思う時もある。

私の住んでいる地域は、札幌市北東部のニュータウン「あいの里」。その昔「藍」の一大産地であった徳島県から入植した方が、この地域一体で「藍」の栽培をしていたことからこの可愛らしいネーミングになったそうである。この「あいの里」、実は市内有数の豪雪地帯であり、降雪量は600cmを超える。

わが家には除雪道具として、①「雪はね」=柄が長く四角いプラスチック製のスコップで、軽い雪を掻き集めて遠くに放り投げる道具。②「スノースコップ」=先が四角く軽いアルミ製で、湿った雪や積もった雪をサクサク切り出して遠くに放り投げる道具。③「スノーラッセル」=スコップの先がブルドーザーのブレードのようになっており、積もった雪を脇に寄せる道具。④「スノードンプ」=一輪車(ネコ)にタイヤが付いていない形状でバケットのようなもの(通称ママさんダンプ!)。溜まった雪を大量に運ぶことができ、空き地に雪山を作るための道具。これら四つの武器を駆使して、近隣住宅の中で「わが家が一番きれいに除雪をしているぞ!」と競い合う。そのモチベーションにより、一心不乱に雪と格闘するのである。

この地域に豪雪を降らせるのが「石狩湾小低気圧」と言われる、天気図にも載らないローカルな低気圧。「石狩鍋」で有名なこの石狩湾にはいくつもの川が流れ込み、毎年たくさんの「シャケ」(=サケ)が遡上するが、この小低気圧も毎年冬になるとたくさんの雪を蓄えて遡上して来る。

このいろいろな恵みをもたらせる石狩湾は、現在北海道内のエネルギー供給源として大きな役割を担っており、一昨年にはLNG(液化天然ガス)の受け入れ基地が稼働し、メガソーラー発電も動き出した。今後はLNG火力発電の建設計画や大規模洋上風力発電の検討なども進められており、いろいろな意味で石狩湾から目が離せない!

冬の運動不足解消には最適な除雪作業ではあるが、年々身体に堪えるようになって来た。石狩湾から供給されるさまざまなエネルギーを有効活用し、わが家もこの地域も雪の悩みから解放されるように、また北国の生活文化を豊かにできるようにと、除雪作業で高く積まれた雪山を眺めながら、日々考えをめぐらせている。

平成25年度第4回理事会報告

平成26年度事業計画案が了承される

平成26年3月12日（木）、平成25年度第4回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀」にて開催された。冒頭、渡辺会長の挨拶の後、本人出席者24名の出席であることが確認されたうえ、出席役員が定款第35条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には出席の会長及び監事が当たることで、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員（詳細は別記）について説明があり、審議の末、新たに正会員2社・準会員1社の入会が承認された（詳細は別記）。また、退会会員の退会事由等について報告があった。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、例年通り協賛を行うことで了承された。

「第17回ファベックス2014」

「FOOMA JAPAN 2014」

②弁護士との顧問契約について

寺内事務局長より顧問契約の具体的内容について説明があり、4月1日より坂本廣身法律事務所と工業会が顧問契約を結ぶことが了承された。

③平成26年度事業計画（案）について

上野副会長と寺内事務局長より、平成26年度事業計画について説明され、了承された。

④平成26年度第1回理事会開催について

上野副会長より、以下の日時に開催することが説

明された。

◎開催日：平成26年5月22日（木）

13：30～16：30

◎場所：東京グランドホテル4階「芙蓉」

◆報告事項

○総務部（上野副会長）

①2014年新春賀詞交歓会の開催結果について

平成26年1月15日に開催された2014年新春賀詞交歓会の開催結果と収支結果が報告された。

②Going Global講演会について

肥田理事より、Going Globalの講演会が以下の要領で開催されたことが報告された。

日時：平成26年1月15日（水）14：30～15：40

場所：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」

内容：「日本食文化普及と日本の厨房機器の役割と期待」（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 山口 靖氏）

「我社の海外進出について」（タイジ株式会社取締役社長 堀江裕明氏）

③生産性向上設備投資促進税制について

上野副会長より生産性向上設備投資促進税制について工業会会員向けに告知を行ったことが説明され、若杉専務理事より詳細が報告された。

④支部運営について

清水理事より、3月12日に理事会に先立って開催された組織強化委員会について報告があり、各支部の活動状況が報告された。

⑤平成26年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、4月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。



渡辺会長の司会で議事が進行した

本人出席者24名の理事会となった

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

細山理事より、年間で収支がプラスになる見込みである旨が報告された。

○技術部（谷口副会長）

①自主検査員講習会開催について

1月22日に機械振興会館B3-6会議室において食器洗浄機、熱機器、板金製品の自主検査員講習会が開催され、16社22名の参加者があり、累積で自主検査員が109名となったことが報告された。

②適合機器登録業務について

4社52機種（子型式を入れると1,812機種）の登録を行った旨が報告された。

③その他技術関連事項について

IEC-J厨房機器小委員会への委員派遣と、ガス機器検査協会「業務用ガス厨房機器検査規程」および「低輻射型ガス厨房機器（旧作業環境向上ガス機器）検査規程」の改定について会員企業と事務局が委員として参加して進めている旨が報告された。また、由利事務局次長より、厨房設備機器展で適合機器の実機を展示したことについて報告された。

○広報部（中川副会長）

①「2013年版 業務用厨房機器に関する実態調査」について

平成25年10月に調査依頼を行い、平成25年12月に報告書を発行し、今回より熱源別台数調査は「涼

厨対象製品」と「涼厨対象製品以外」の2項目に分けて行ったことが報告された。

②第14回厨房設備機器展の開催結果について

厨房設備機器展の入場者や出店状況等が報告され、坂本監事と寺内事務局長より詳細が報告された。また、平成27年度の海外視察調査団について検討をしている旨が報告された。

○資格部（中西副会長）

①平成26年度厨房設備士認定試験スケジュール案について

平成26年度試験のスケジュール案が説明された。

②平成25年度技能検定（厨房設備施工）の経過報告について

技能検定（厨房設備施工）に対し、全国11地区で受検講習会を実施すると共に、平成25年11月～平成26年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

○教育部（尾崎副会長）

①平成26年度（第35回）厨房設備通信教育受講者の応募状況について

平成26年2月28日現在の応募受講者数が報告された。また、応募者の傾向について、寺内事務局長より詳細が報告された。

②平成25年度厨房設備フォローアップ研修会の実施結果について

平成25年10月から平成26年2月まで実施し、前年より受講者が増加した旨が報告された。

③教材検討委員会について

『厨房設備工学入門』について意見交換を行い、作業を進めている旨が報告された。

■新規加入会員

・正会員（2社）

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 名 称 | 三英物産(株) |
| 現 住 所 | 〒311-4145 茨城県水戸市双葉台4-569-3 |
| 電 話 ・ F A X | 029-252-1248 ・ 029-253-5960 |
| 代 表 者 名 | 代表取締役 石塚 章 |
| 本会に対する代表者 | 代表取締役 石塚 章 |
| 業種及び取扱品目等 | 業務用厨房機器販売、教育施設製品販売 |
| 加 入 支 部 | 関東支部 |

| | |
|-------------|--------------------------------|
| 名 称 | 大和冷機工業(株) |
| 現 住 所 | 〒543-0028 大阪府大阪市天王寺区小橋町3-13 |
| 電 話 ・ F A X | 06-6767-8171 ・ 06-6767-0047 |
| 代 表 者 名 | 代表取締役社長 尾崎敦史 |
| 本会に対する代表者 | 代表取締役社長 尾崎敦史 |
| 業種及び取扱品目等 | 電機製造業 |
| 加 入 支 部 | 関西支部 |

・準会員（1社）

| | |
|-------------|------------------------------------|
| 名 称 | 押切電機(株) 福岡営業所 |
| 現 住 所 | 〒811-1346 福岡県福岡市南区老司1-17-8 岩井ビル102 |
| 電 話 ・ F A X | 092-408-5937 ・ 092-408-5938 |
| 代 表 者 名 | 代表取締役 岡田重雄 |
| 本会に対する代表者 | 福岡営業所長 戸上伸也 |
| 加 入 支 部 | 九州支部 |

工業会だより

2月21日～3月20日

2. 25 厨房のあり方を考える研究会 幹事会。寺内事務局長、由利事務局次長。(ガス協会会議室)
2. 26 ガス機器の技術基準関連調査分科会。由利事務局次長。(三会堂ビル2階・A会議室)
2. 26 平成25年度第3回総務委員会。上野副会長、桑原委員長、肥田、寺部、小山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
2. 28 グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、末光、中山各委員、五十嵐代理(伊勢村委員)、増沢オブザーバー、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)
3. 5 平成25年度第3回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
3. 6 第3回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、石崎、生澤、中橋、関根、大山、左海、大下、三上、小西、湯浅各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
3. 6 ガス石油機器工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(東京会館9階・ローズルーム)
3. 7 平成25年度第3回教材検討委員会。尾崎副会長、柴田委員長、三上、小柳、藤田、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
3. 10 第5回業務用厨房機器検討専門委員会。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)
3. 12 第2回組織強化委員会。清水委員長、石塚、尾崎、肥田、福井、野瀬各委員、谷口オブザーバー、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(メルパルク東京2階・桐の間)
3. 12 平成25年度第4回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京4階・孔雀の間)
3. 13 平成25年度第3回展示会実行委員会。古口委員長、小枝副委員長、阿久澤、安藤、井川、佐藤、滝沢各委員、山本代理(山本委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
3. 18 第3回流通企画委員会。中川副会長、池田委員長代理、桑原、岡田各委員、村元代理(丹森委員)、三島代理(渋沢委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、土屋職員。(厨房機器会館6階会議室)

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



安全が第一だ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

※使用例

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

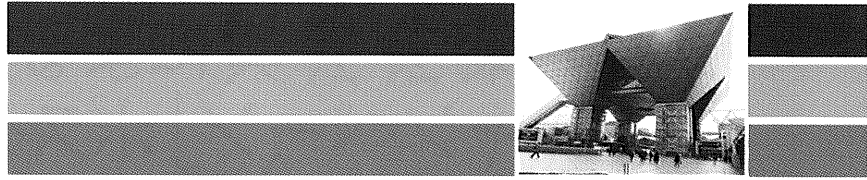
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

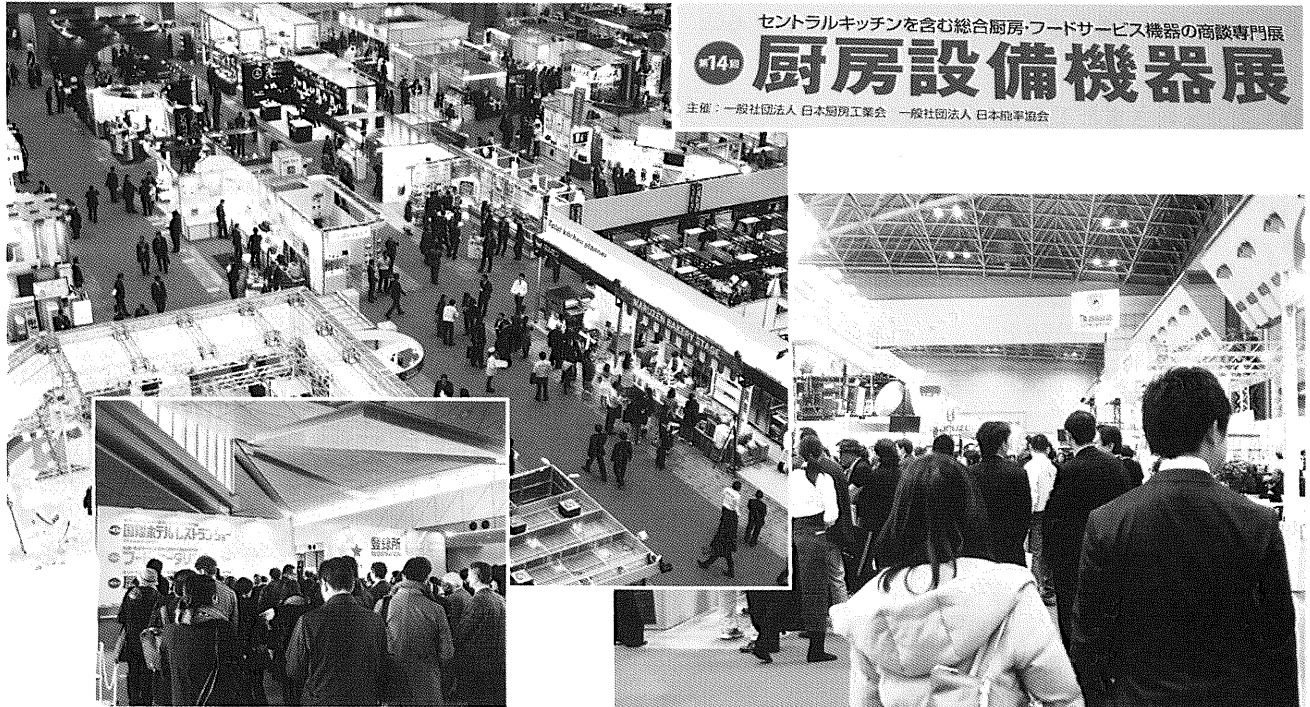


外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
●42● **国際ホテルレストランショー**
HOTERES JAPAN
給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
●35● **フード・ケータリングショー**
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展
●14● **厨房設備機器展**



第14回厨房設備機器展が開催

アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第14回厨房設備機器展が2014年2月18日（火）から21日（金）まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。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、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門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前回同様、「見て・触れて・新発見!」である。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめと

する新製品や主力製品の説明を行った。工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、映像による工業会紹介デモ、要望に沿って出展会員企業ブースを来訪者に紹介する「会員コンシェルジュ」サービスに加え、(一社)日本厨房工業会会員コーナーで会員企業4社の展示を行い、さらに、改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を新たに行った。

また、東1ホール主催者事務室では、会員企業8社によるオープンセミナーも開催された。

これらにフードビジネスをはじめホテルや病院、給食関係者など、外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第15回厨房設備機器展」の開催は、2015年2月17日（火）～20日（金）となる。

第14回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「見て・触れて・新発見!」
- ◆会 期：2014年2月18日（火）～21日（金）
10：00～17：00（最終日は16：30まで）
- ◆会 場 東京ビッグサイト（東ホール）
- ◆出展社 781社／1,859小間（HCJ2014）



広報担当副会長
中川 幹夫

第14回厨房設備機器展におきましては、出展等ご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご出展いただきました会員企業さま、展示会実行委員会の各委員、参加者と事務局のご尽力の賜物です。

工業会の活動の一つとして、食の安全・安心に貢献することがありますが、2013年1月に「業務用厨房設備機器基準」を改訂し、厨房と厨房機器に安全・安心というご提案をしたのは、日本の食を大きく前進させる一歩でした。

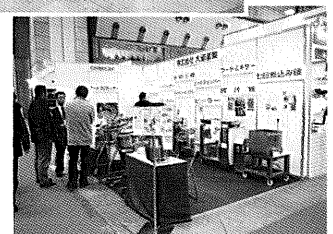
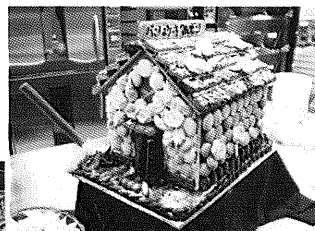
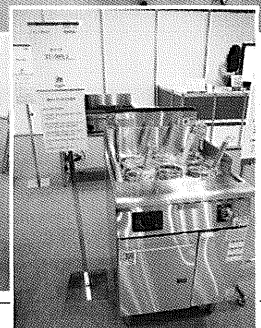
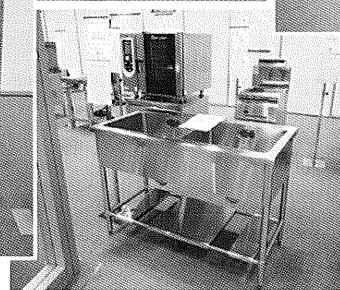
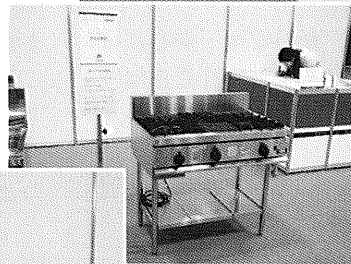
今回の厨房設備機器展のテーマは「見て・触れて・新発見！」ですが、工業会ブースに「改訂業務用厨房設備機器基準」に適合した実機を展示しましたのも、そのテーマに沿った試みでした。もちろん工業会ブースのみならず、各会員企業さまのブース、工業会主催オープンセミナーなどをご覧いただいた皆さま全員が、見て、触れて、新発見をしていただけたことと存じます。

日本経済は消費税増税と内需拡大というテーマに直面して苦闘しておりますが、ユネスコの無形文化遺産として和食が登録されるなど、明るい話題も出て来ています。今回の厨房設備機器展で、会員企業さまと工業会の活動と魅力を再確認していただいたことが、日本の食と厨房の今後の発展へとつながることと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



工業会ブースでは工業会の各事業の展示と、会員企業が実演付きの展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、2013年1月に改訂された改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。また、会員企業にスペースを提供し、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の会員企業4社が自社製品のデモンストレーションを行った。



工業会主催オープンセミナー 「環境と省エネを考えるこれからの厨房」

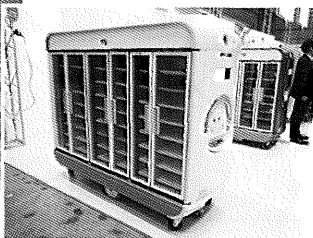
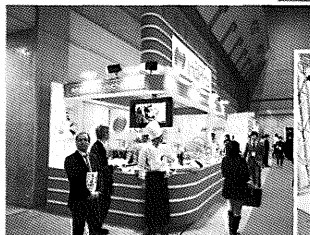
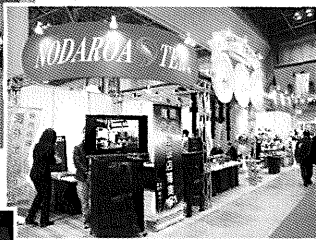
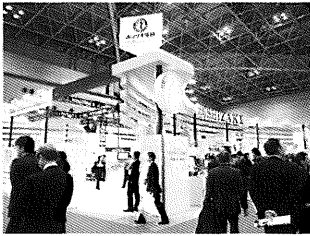
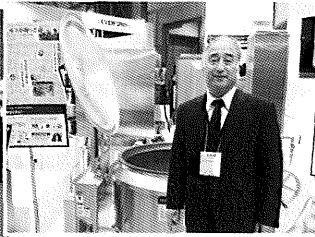
工業会では、2月19日・20日の2日間にわたってオープンセミナーを開催した。今年は（一財）日本ガス機器検査協会、(株)HALTON、タニコー(株)、(株)フジマック、東京ガス(株)、(株)コメットカトウ、(株)マルゼン、福島工業(株)の会員企業8社がメインテーマに沿って熱弁を振るい、立ち見が出るほどの人気を博していた。



東海北陸支部が厨房設備機器展を視察

2月20日、工業会東海北陸支部が厨房設備機器展を視察した。これは毎年同支部の有志によって行われている視察であり、今年も清水健治東海北陸支部支部長、谷口茂同副支部長、寺部良洋同理事らを中心に、23社30人が参加。会場内の会員企業ブースを中心に、最新の厨房機器を見て回っていた。





厨房業界女性社員連載企画が始動

2月19日、厨房業界の女性社員17名が大集合した。これは本誌で連載開始予定の、厨房女子社員記事のために、戸田史子広報編集委員の号令一下の下に集結したもので、皆さんお忙しい中お集まりいただき、記念撮影と相成りました。



最新版、発売中。

業務用厨房関係法令集、

2012年の最新改訂版です。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

業務用厨房関係法令集
2012年版

新たに追加された法令

健康増進法
健康増進法施行令
健康増進法施行規則
事務所衛生基準規則
減価償却資産の耐用年数等に関する省令
……etc

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係

一般社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房関係法令集 2012年版

■A4判・286頁 ■価格:4,800円(税込)、会員価格:3,800円(税込) ※送料含む

官庁関係

総務省統計局長 経済産業省大臣官房調査統計審議官



あなたの回答が、日本経済の力になる！

平成26年経済センサス-基礎調査

平成26年商業統計調査を一体的に実施します

●経済センサス-基礎調査は、事業所及び企業の活動の状態を調査し、全ての産業分野における事業所及び企業の従業者規模等の基本的構造を全国及び地域別に明らかにするとともに、各種統計調査の基礎となる母集団情報の整備を図ることを目的として実施します。

●商業統計調査は、商業を営む事業所について、産業分類別、従業者規模別、地域別等に従業者数、商品販売額等を把握し、我が国商業の実態を明らかにし、商業に関する施策の基礎資料を得ることを目的として実施します。

●調査票は平成26年6月末日までにお届けします。7月1日以降に提出をお願いします。

◆調査の意義・重要性をご理解いただき、ご回答をよろしくお願いいたします。

平成26年
7月1日
(火)

平成26年 経済センサス-基礎調査 商業統計調査

経済センサス 検索

商業統計調査 検索

<http://e-census-syougyo.stat.go.jp/>

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村

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

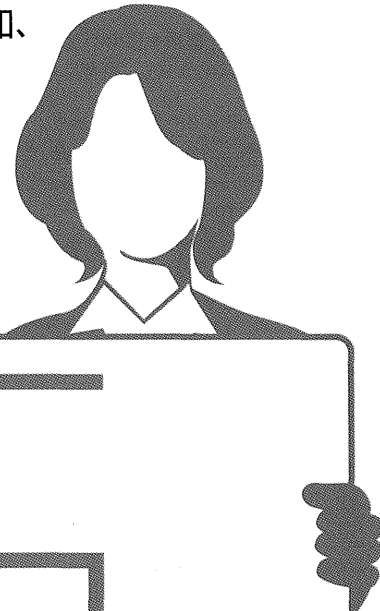
働く
学ぶ
教える

みなさまへ

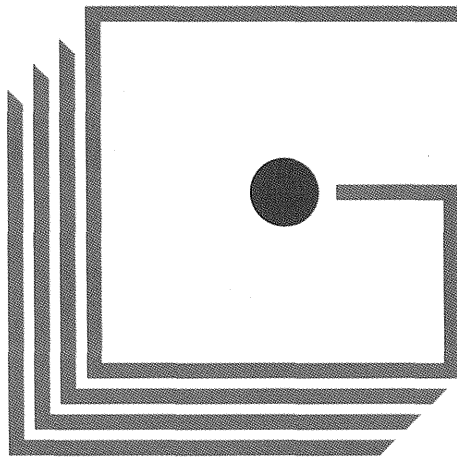
平成25年度厚生労働省委託事業

技能検定制度・技能士

厚生労働省では、技能士をより広く周知、普及するため、「技能検定制度・技能士に係るロゴマーク」を公募し、このたび、下記のデザインに決定しました。



決定!



デザインの趣旨

「Global」「Ginou(技能)」の「G」をモチーフとして作成。
日の丸はその中心であり続ける人たちの決意を、人が原点であり、原点を忘れないことでもあります。
整然と並ぶ姿は、「正確なすり合わせ」「職人」「努力」「技術の蓄積」「等級」を表しています。

技能検定制度とは

働くうえで身につける、または必要とされる技能の習得レベルを評価する国家検定制度で、機械加工、建築大工やファイナンシャル・プランニングなど全部で128職種の試験があります。試験に合格すると合格証書が交付され、「技能士」と称することができます。(職業能力開発促進法第44条)

ロゴマークが決定しました!

技能検定制度・技能士ロゴマーク

○使用できるかた

技能士をはじめ、技能検定制度に関わる企業・団体・その他どなたでも無料で使用できます。

○使用の目的

技能検定制度に関わる自治体・団体・企業や技能士自身が「技能検定制度の普及促進」や「技能士の身につけた技能の高さ」を対外的にアピールすることを目的とします。

○用途

次の用途に使用できます。

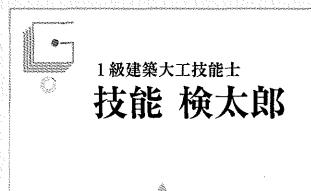
- ① 広報用印刷物、書籍、テキスト、名刺、シール等の紙・紙製品等
- ② キーホルダー、記念盾、徽章、バッジ、腕章等
- ③ 雑誌・新聞・ホームページへの掲載等
- ④ イベント・セミナーでの使用等

※次の場合には使用できません。

マーク策定の趣旨に反するなど著しく不相当と認められる使用

○使用例

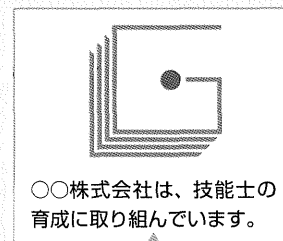
・技能士が名刺等に等級を表示できます。



顧客への
アピールに使えます！

※ロゴマークの下の記号は等級を表します。
☆特級 ◎1級又は単一等級 ○2級 ◇3級

・企業が会社案内等に掲載できます。



社員採用の際に
自社の取組をアピール
できます！

○上記の他、詳細な使用方法につきましては、使用マニュアルをお読みください。

ロゴマーク電子データ及び使用マニュアルの入手方法

「技のとびら」で検索 (URL:<http://www.waza.javada.or.jp/>)

技のとびら

その他、技能検定試験日程、活用事例等技能検定に関わる情報も本サイトでご覧いただけます。

本マークに係る問い合わせ先

使用方法が、マーク策定の趣旨に合致するかの判断が難しい場合は、厚生労働省職業能力開発局能力評価課あるいは中央技能振興センターまで問い合わせてください。

○厚生労働省職業能力開発局能力評価課 TEL:03-5253-1111(内線5946)

○中央技能振興センター(中央職業能力開発協会) TEL:03-6758-2899/2907

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第10回 箸を使えるかでその人が分かる？

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

独自の進化を遂げた日本の箸文化

改めて箸について書いてみようと思います。世界で箸食の国は人口ベースで約30%、コメを食べるアジア地域を中心に6カ国1地域あると思われます。その中で、日本だけの独特な関わり方が多々あります。例えば、自分用の箸や女性男性用の箸など、箸に所有制を持つのは日本だけです。他の国はすべて共通に使用します。

また、本来日本にはスプーン状の食具がなく、箸だけですべての食事を完結させる世界で一つの国です。他の箸食の国は匙を使うため、それが料理やマナーにも影響しています。例えば、韓国は正式にはご飯類はスッカラという銀製のスプーンで食べ、箸はおかず類に使用します。中国もスープやチャーハン、おかずを食べる時の箸のフォローにも散蓮華を用います。比べて日本は匙がなかったため、食器を手にもち、口元に近付けて食べないとこぼれてしまう。汁物は食器に直接口を付けて飲まなくては飲めません。ですから、日本の作法では食器を手を持つのが美しい所作となったと思われますが、その作法も、世界で日本だけで成立する所作なのです。

「箸は人なり」「箸は手」とも称されるほど、繊細

な動きを強いられる日本の箸は、他国の箸より先の尖った形です。そのため日本の細工を施した料理を食べるのに適しています。比較して他国では、取り箸とじか箸の区別がないので、長い大きな箸でおかずを取り、そのまま口に運んでも問題ありません。むしろそれができるように、太目の箸になっているのです。中国料理に見られる、大きく切った料理も落とさないような頑丈な箸です。

日本の箸はいつからどのように使われたのかは明確には分かっていません。ただ、約1,500年前に遣隋使として大國へ小野妹子が渡った際に、箸を使用して食べる食事で歓待され、その感動を聖徳太子に伝えたとされています。しかしそれから数百年は、箸は一般化されず、神さま用として用いられていたようです。天皇皇后両陛下が正月に伊勢神宮に参拝される祭事の際に、神さまにたくさんの貢物をさされますが、今でも最初に差し出されるのは箸です。少なくとも2,000年続いている祭事の一つです。そもそも大衆の食事用ではなく、神事に用いられた箸というものは、日本人にとってたいへん尊いものとして存在していたようです。そのため、作法やことわざ、人生の中の行事などに箸は訓えを持っています。

文献に一般大衆が食事の道具として使ったとの記述は、『古事記』の頃に出て来ます。また、火箸、

菜箸（調理用の箸）、手元箸、割り箸と塗り箸……などの用途別の箸の分類に加え、懐石では、先付け用、煮物用、焼き物用、菓子用など、料理ごとに使う箸が決まっています。

例えば割り箸も、使うシーンや料理の格に応じて適する割り箸に区別があります。形や大きさ、手に持った感触などが明確に違うのです。近年一般的に弁当などには、「元禄」が重宝されています。割れ目があり、角を削っているため触っても痛くありません。しかし、元禄は高級和食や高級弁当では不向きです。

もともと割り箸は、江戸時代にリサイクルの精神から生み出されたもので、日本が発祥ですが、現在は90%以上を輸入に頼っています。

数年前に、割り箸が木材の環境保護に反しているということでパッシングを浴び、マイ箸ブームがありました。飲食店やコンビニ、惣菜店など、外食から中食まで、安価な割り箸に代わる“エコ”箸を求めて苦勞をしたのです。

確かに近年の輸入箸は、元気な木を伐採して製造していることも多く、また、人口塗料を塗っていて健康に良くないとも言われています。しかし日本国内で手作りをしている割り箸は廃材を使用している場合が多く、素晴らしい文化なのです。また、店には店の考えもあり、店に合う箸が用意されていることも多いもの。そのため私はマイ箸ブームの際にも店の箸を使用していたのですが、箸業界の知人に「先生がマイ箸を持ち歩かなくて誰が持つんですか！」と叱られたり、「割り箸は悪の骨頂ですよね？」などと取材を受けることもありました。しかし、TPOを弁えて、私はバランス良く使用したいと思っています。

そんな箸の国の日本ですが、正しい持ち方ができない人が増えています。長年箸づかいを教えて来ましたが、成人の人で約80%の人は正しく扱えません。子供はなおさらです。

持てなくなった理由は多々ありますが、一つは食生活の変化です。箸が持てなくても困らないおいしい食事が、現代は多々あります。自分用の箸がない人も増えています。

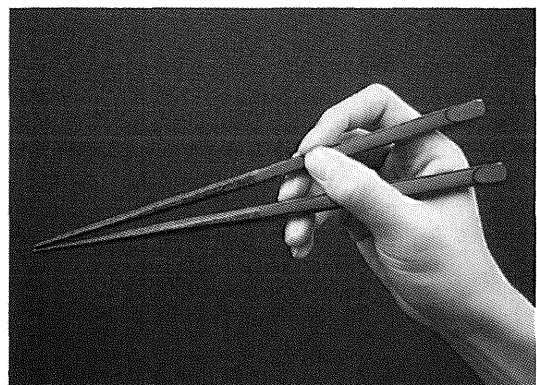
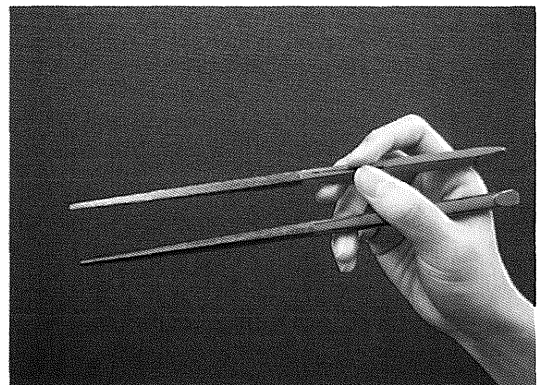
ナイフとフォークは、握って刺して切つての繰り返しですが、箸は2本の棒をバラバラに使用して料理を扱います。つまむ、切る、混ぜる、くるむ、裂く、持ち上げる……。多々の用途を行うため、複雑な動きが求めら、現代社会では、自然に持てるようになるのは困難で、子供の頃から周囲の大人が教える環境が必須となってしまいます。

箸が持てない人が増えている背景に、家庭の食卓の個食化傾向も見えますし、しつけの減少、食の価値観の変動、食べ方の伝承の喪失などもうかがえま

す。箸の持ち方を入社試験や入学試験に加える企業や学校もあります。「仕事とは関係ないではないか」と思われる人も多いかと思いますが、私は無論例外があると思いますが、ある意味、理にかなった方法かもしれないと考えています。と言いますのは、箸が正しく持てることと挨拶ができることは比例関係にあるというデータがあるのです。また、箸が持てる子供と持てない子供では学力に差があることも分かっています。あくまでも例外があることが前提ですが、箸は生活習慣と関連が深いということかもしれません。

私が実際に教えた経験の話ですが、箸が持てない人が持てるようになると、さまざまな変化が出て来ます。まずは食べることへの興味が変わります。また、朝食を食べなかった子どもが食べるようになったり、健康に気を付けるようになったり。志向や行動が能動的に変わる人も少なくありません。また、辛抱強くなる人もいます。前述したように、正しい箸づかいを身につけるためにはある程度の努力が必要になるため、練習を重ねることで気構えが変わって来るのでしょうか。

このような経験から考えても、企業が箸づかいから社員教育をして行く！ということも十分な効果を期待し得る人材教育の方法だと思っています。人生の中で大切なことというのは、案外身近な日常に隠れていることが多いものだと思いますから、たかが箸、されど箸。すべてのビジネスに通じることかもしれません。



提供：日本箸文化教会

強力! 厨房の鉄人への道

第10回

厨房計画のケーススタディ(3)

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、地下1階、地上5階建ての婚礼宴会施設の厨房計画の事例をご紹介します。

はじめに

今回の事例は、昭和初期に建築された建物をその風合いを生かして婚礼宴会場に改修し、その脇に事務所棟、チャペル棟を新築するというプロジェクトでの厨房計画です。この計画で一番大変だったのは、耐震補強工事による建物制約をクリアしながら、食事を提供して行く所定の機能を満たして行くということでした。

運営計画と連動する厨房計画

当初は、2階には平日ランチとディナーを提供し、週末はバンケット（最大120席）を行うレストラン、3階、4階にそれぞれ最大120名を収容できる宴会場を計画するというものでした。

図1に計画当初のオペレーション・フローを紹介します。1階の勝手口から食材等が納品され、収納・保管されます。地下1階のフロアは、従業員施設と厨房になっており、このフロアの一部をセントラルキッチンとパティスリーにして提供する料理が調理され、ケーキ・スイーツが製造されます。宴会で提供される料理は、加熱調理後、すべて冷蔵され、冷蔵カートで各階パントリーに運ばれ、再加熱と仕上げを行い、提供されるというものです。

しかし、クライアントが最新のマーケティング調査を行い、最終的には1階にはランチとディナーを提供する80席のレストラン、2階、3階、4階にそれぞれ最大120名収容できる宴会場、5階に季節営業する屋外レストランを計画するというものに営業計画が変更となり、図2のようなオペレーション・フローに計画変更して行きました。

具体的には、既存建物より制約の少ない新築部分のスペースを有効活用して、不足する機能を移して行きました。それと同時に、営業計画変更によるゾーニングの変更に伴い、耐震補強の見直しも行われ、壁厚や開口寸法が変更になり、その都度プランの修正を行って行きました。

しかしプラン変更が行われる中で、最初から最後まで変更しなかった方針があります。それは、レストラン部分においては、調理から料理提供、下膳から食器洗浄と、一連の作業を一つのフロアで完結させるということです。働く人、提供する料理、使用する食器を効率的にオペレーションするためには必須であると考えたからです。

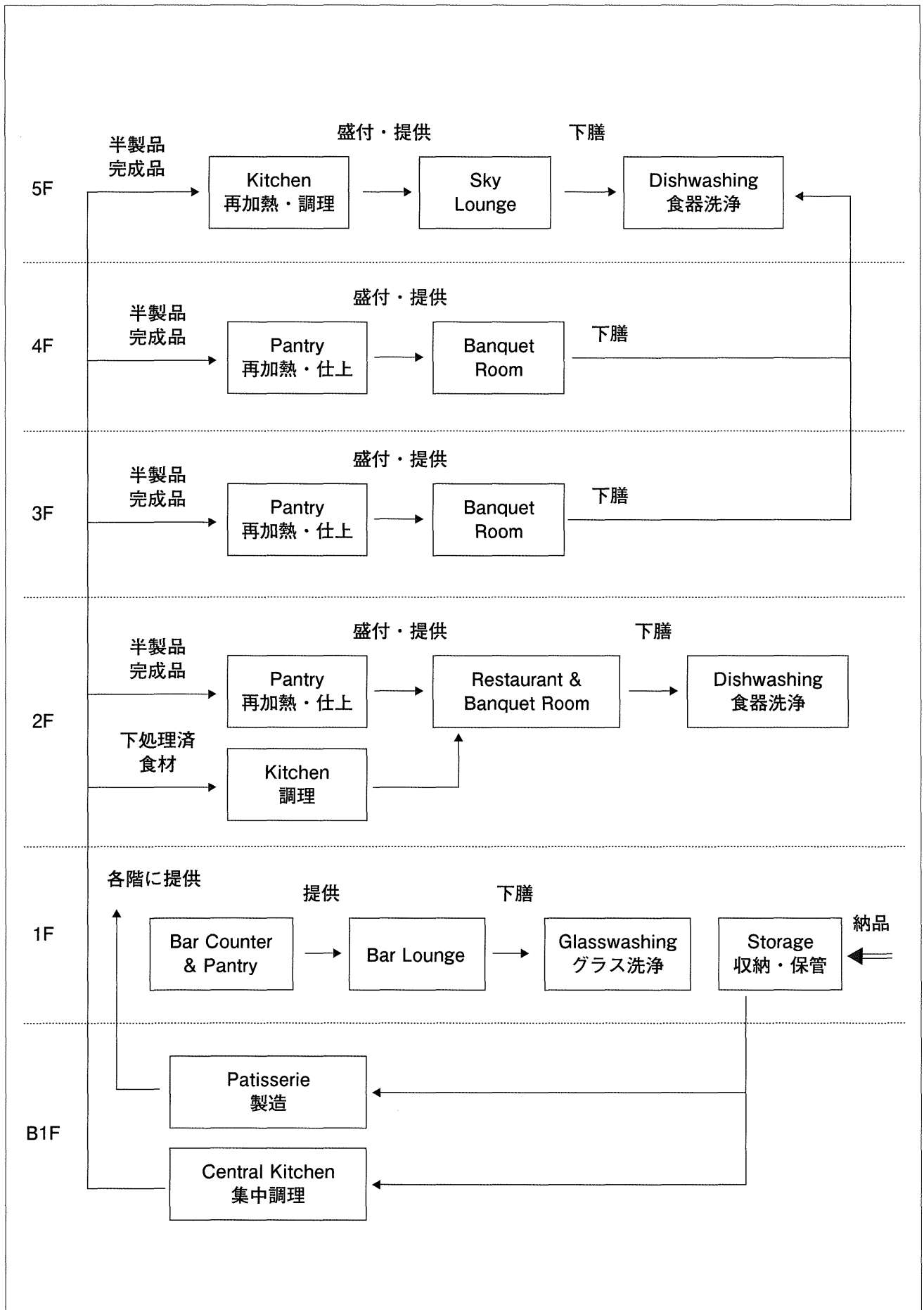


図1 オペレーション・フロー (当初計画案)

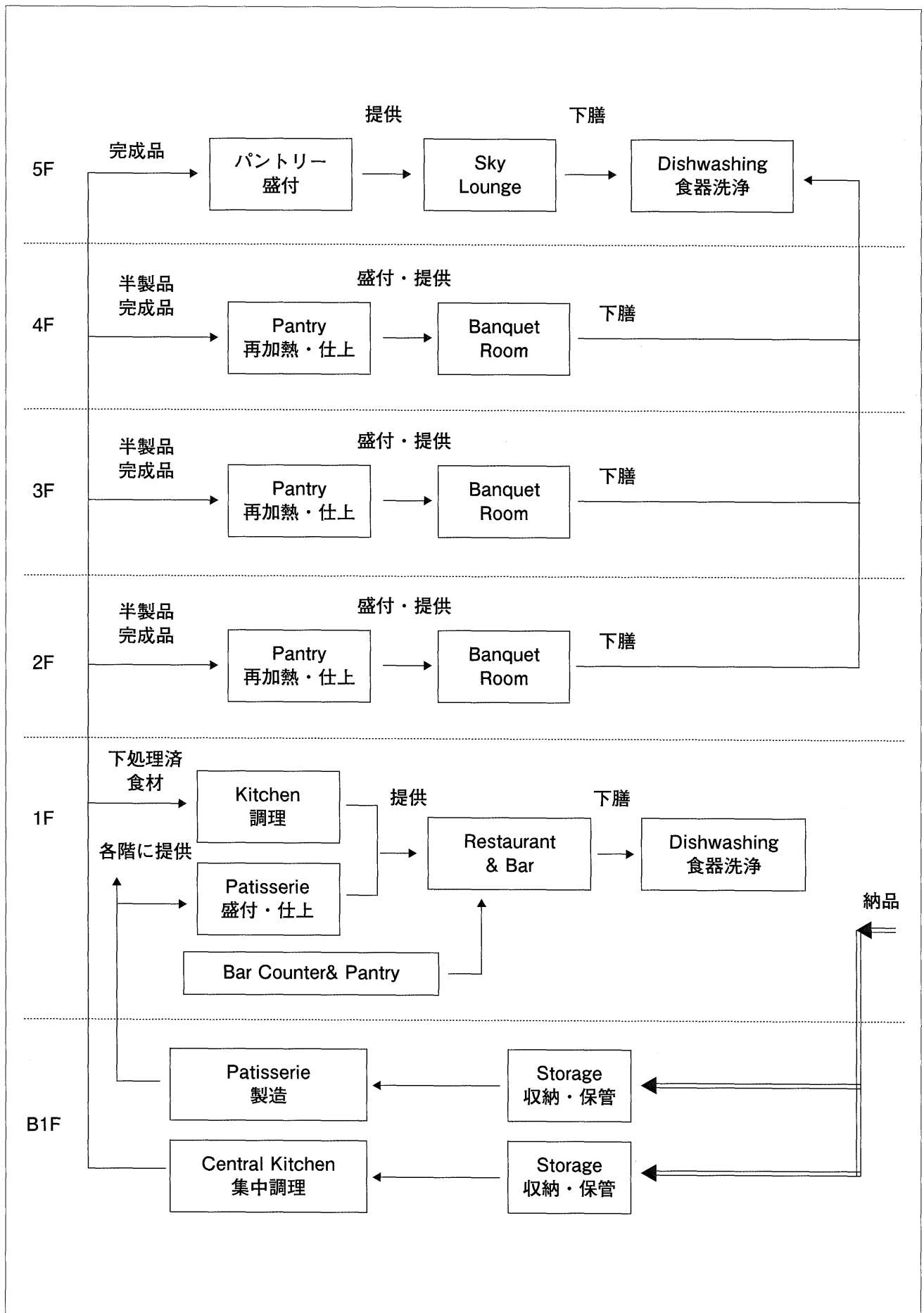


図2 オペレーション・フロー (最終)

最終の厨房図面

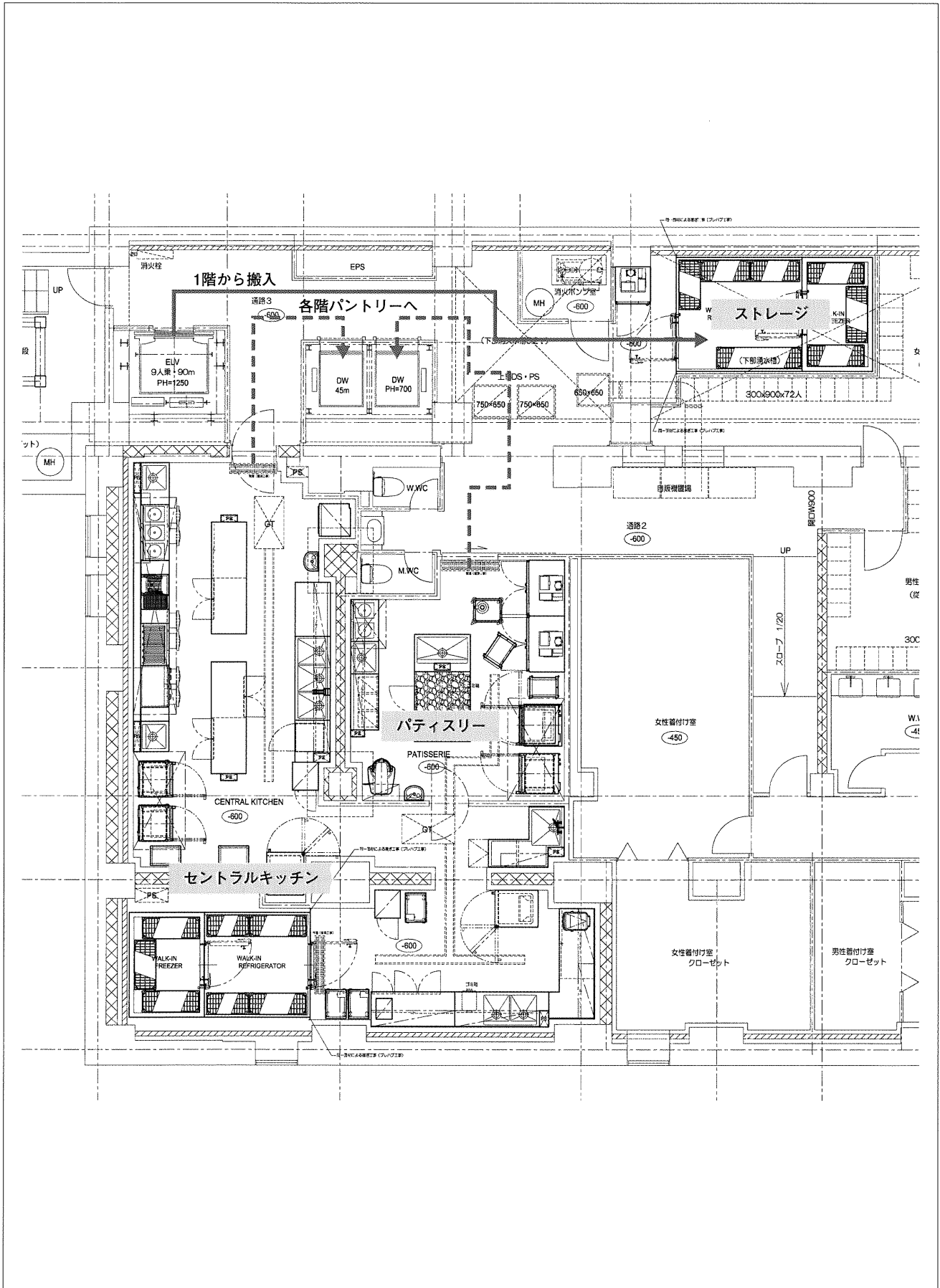


図3 地下1階 厨房プラン (最終)

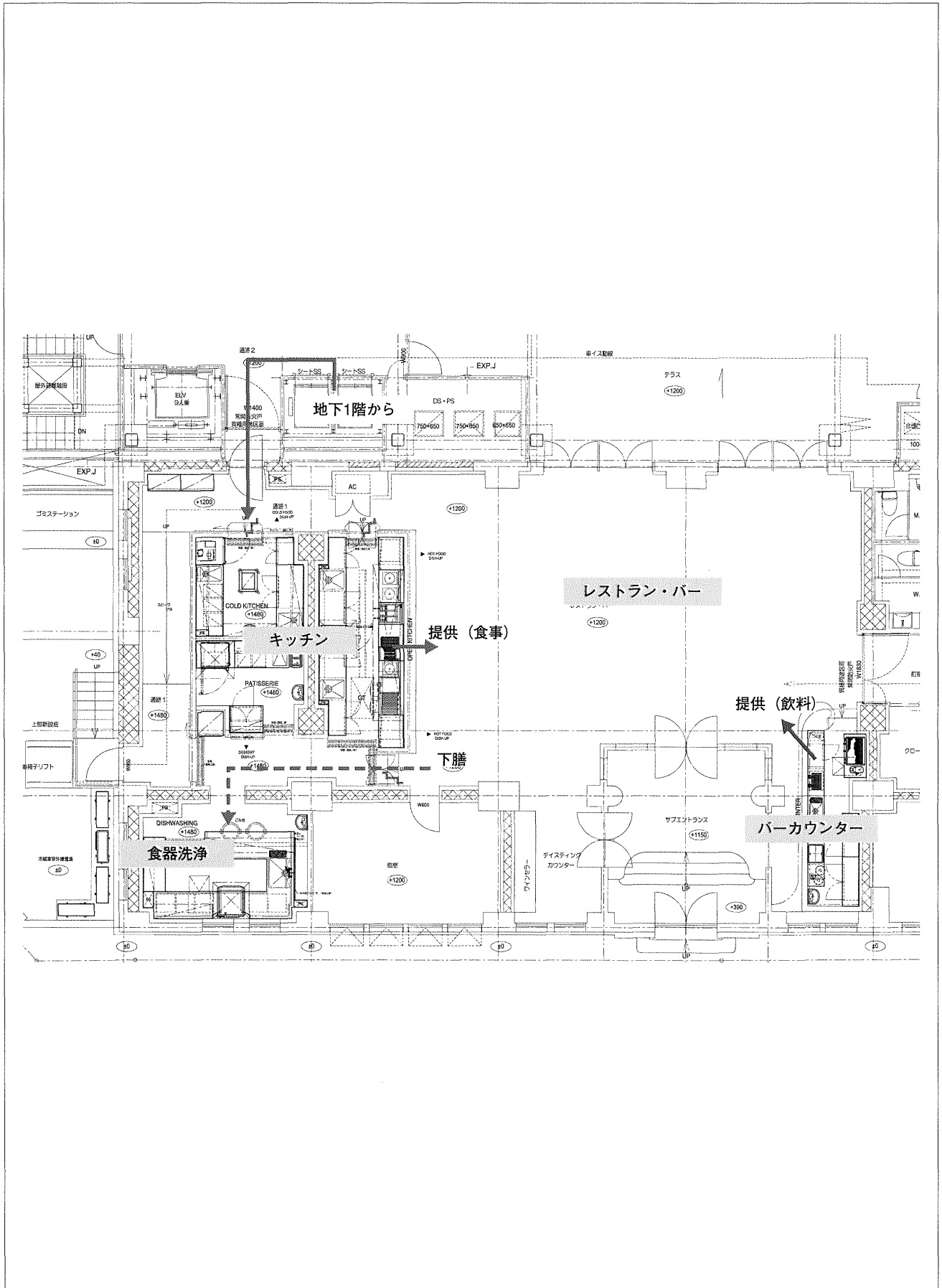


図4 1階 厨房プラン (最終)

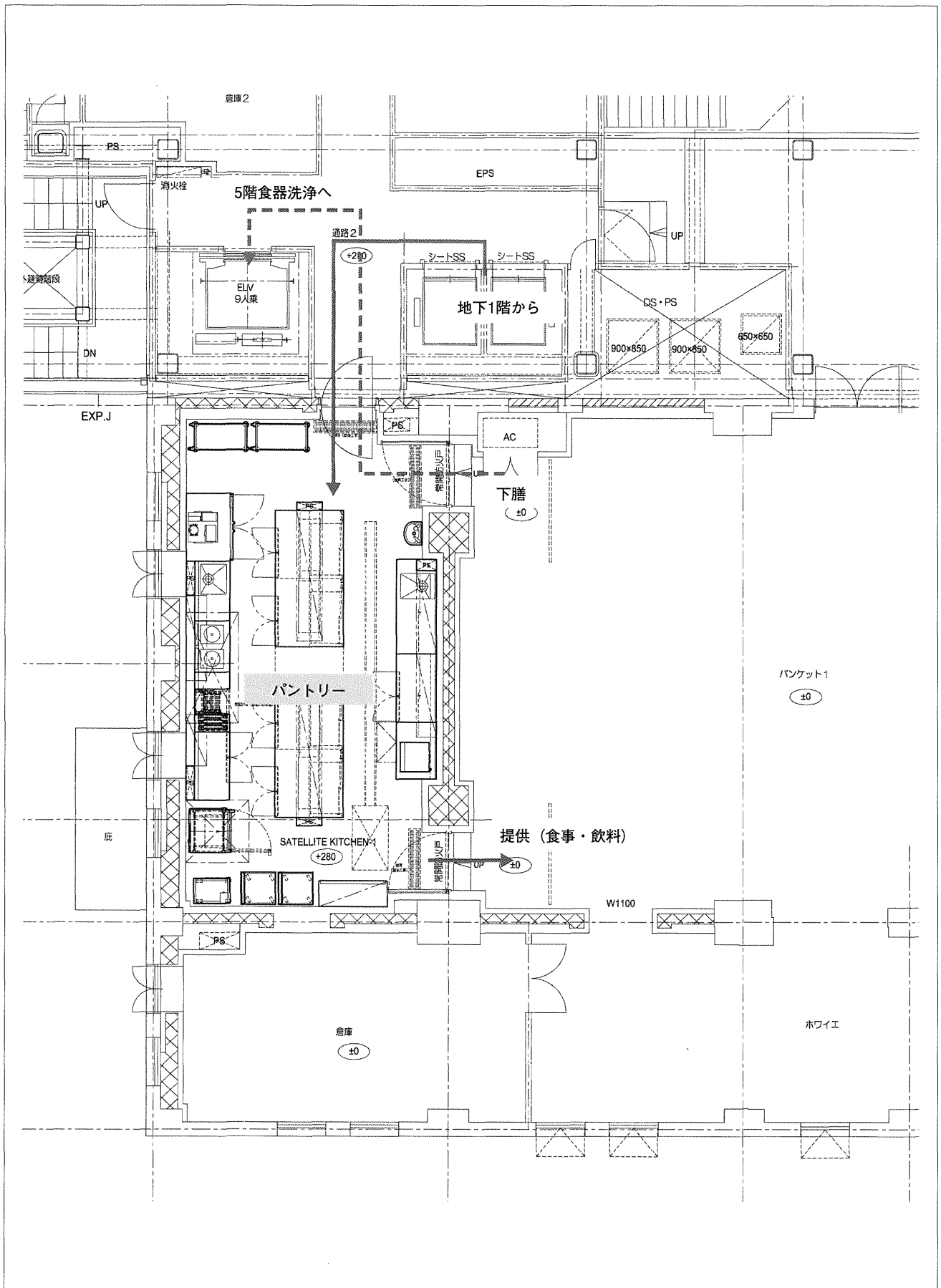


図5 2・3・4階 厨房プラン (最終)

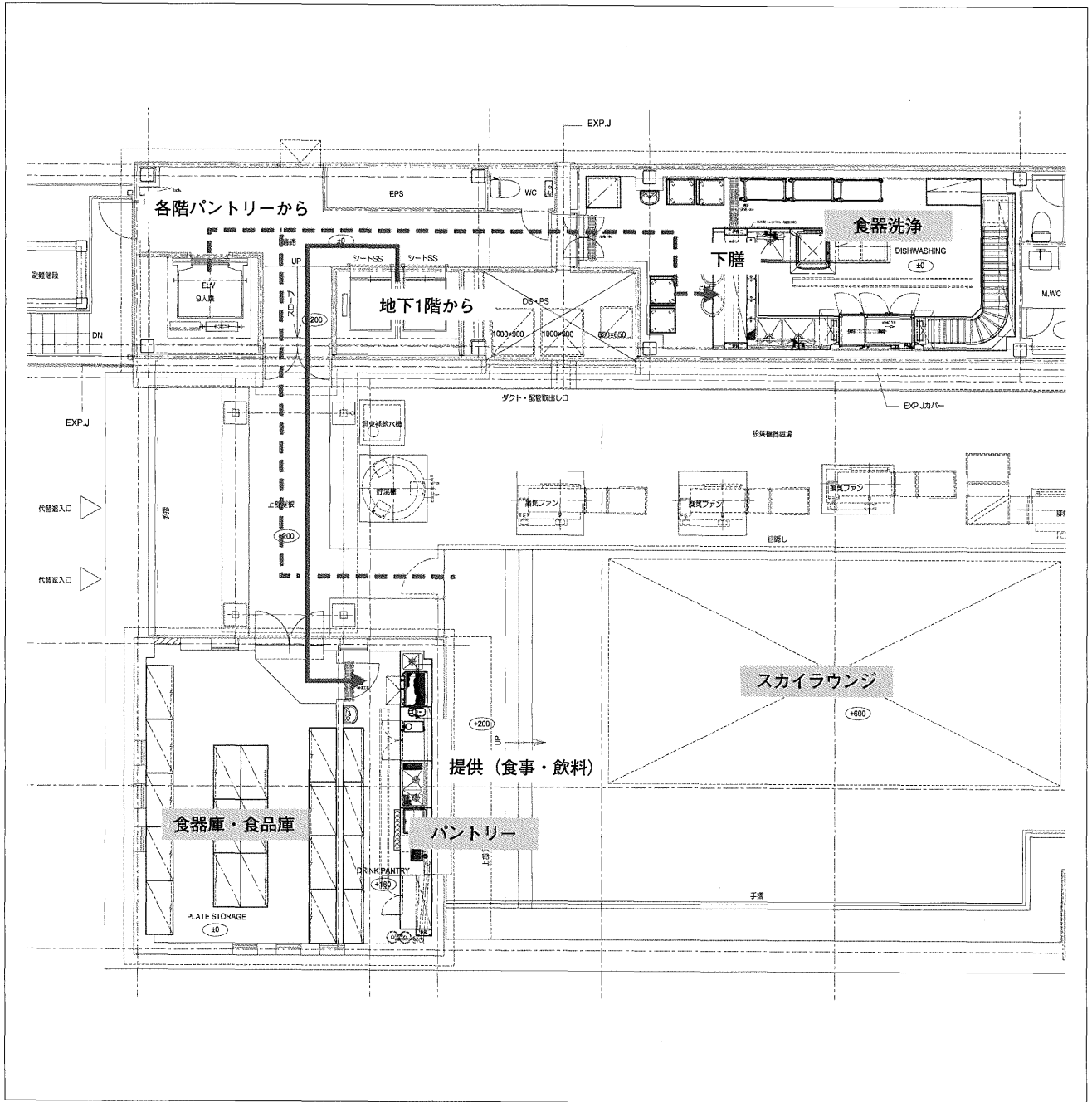


図6 5階 厨房プラン (最終)

■ おわりに

今月は、建築上のさまざまな制約の中でプランをまとめるというテーマの中で、可能な限りの運営上起こり得る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。この現場は施工時点で、さらに一部変更を加え、2年前に竣工を迎えました。おかげさまで、現在レストラ

ンは、ランチ・ディナーとも大盛況で、大変予約が取りにくいお店になっています。さらに、建物全体スペースを有効に活用するために、ストレージスペースを抑えて計画し、食材の下処理を仕入れ業者の協力を得ることで運営を可能にしています。

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and...A.D.2013!!

厨房設備工学入門 第6版

発売中!

厨房工学監修委員会 監修

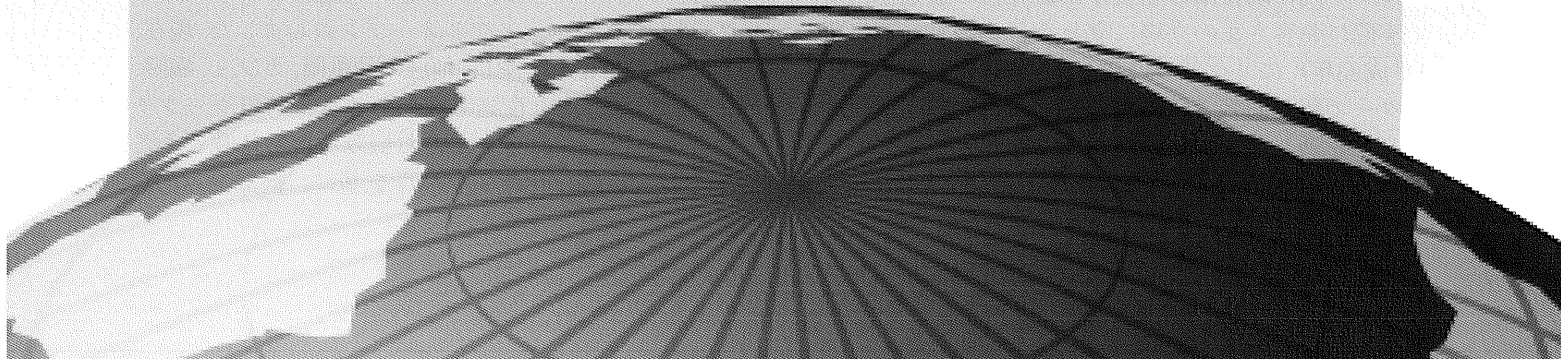
厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,640円 / 会員価格：6,480円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会



服部工業株式会社

| | |
|------|-------|
| 支 部 | 会員No. |
| 東海北陸 | 351 |

愛知県岡崎市に創業して、130年。
常にお客さまと厨房の悩みを共有し、
提案を続けるソリューション事業。



代表取締役
服部良男

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

1885年（明治18年）に初代服部太郎吉が天秤を担いで鍋釜の修繕を始めてから、当社は今年で130年目を迎えます。当初は「三州 傘（ヤマサ）」の商標で大釜や風呂釜などの鋳鉄鋳物を、戦後は、学校給食用の蒸気釜やガス煮炊釜を生産、販売させていただき、大量調理施設を中心とした厨房機器の販売を行って現在に至っております。そして15年ほど前より、大量調理における新しい調理システムを海外メーカーと一緒に日本に導入することを手がけて参りました。

このような経験の中で、機器システムを提供する立場からは本当の意味でのお客さまの解決したい問題点や課題が共有できないと気付きました。そこで、グループ内の幼稚園の給食や、お弁当の製造部門等で実際にお客さまの立場に立とうと企画し、2011年（平成23年）に「クックチルセンター」を設立。センターで毎日お客さまの立場になって食事を提供することを通して、本当の問題点や課題も少しずつ見えて参りました。

そして機器販売だけではなく、食材、人、建物、設備、流通など、厨房に関するすべての問題に対するソリューションを提供することを決め、2012年（平成24年）に「新調理ソリューション事業部」を立ち上げました。現在も、厨房スタッフが笑顔で働ける、そして食事を召し上がる方々が健康で幸せな生活を送るためのお手伝いをさせていただいております。

中でも、近年、人口の高齢化に伴い増え続ける高齢者施設、そして、医療福祉関連施設が抱える問題解決を最重要課題と考え、活動しています。その解決法の一つとして、当事業部では過去15年間にわたる経験やノウハウを基にクックチル、ニュークックチル調理方法に取り組んでいます。

また、地域に根付く企業として、地域の皆さまへの配食事業も開始。そのため、2013年（平成25年）6月、クックチルセンターを「岡崎クックチルセンター」としてリニューアルオープン致しました。現在、1日約1,000食を生産し、地域の幼稚園、カフェ、病院、介護施設などへと配送しております。毎日クックチル調理を行い、お客さまのお悩みを自ら体験したことによって得られたノウハウを基に、機器選定、厨



同社の岡崎クックチルセンター



房設計だけでなく、食材選定、献立作成、レシピ開発、人材育成など、厨房に関するあらゆる分野において、お客さまに合わせたご提案をすることができるようになりました。

——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、厨房に関するお客さまのありとあらゆるお悩みを解決するお手伝いをさせていただいております。

近年手がけて参りました、クックチル、ニュークックチル導入支援サービスでは、現地調査、運用設計のみならず、栄養士・調理師トレーニング、クックチル体験ツアー、HACCP改善指導なども行っております。また、厨房で働く方々や、環境にやさしい製品の開発、生産も重要な課題の一つでもあります。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

私たちが、お客さまへの総合的なソリューションを提供できる理由の一つに、グループ内で多分野にわたった事業展開をしていることが挙げられます。幼稚園、カフェ、日本語学校、カルチャーセンター、コミュニティーラジオなど、一見厨房とは無関係のようにも見えますが、各事業での経験や知識を基に、お客さまを多方面からサポートすることが可能です。

——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、厨房で働く方々と、そこで作られた食事を召し上がる方々とに、心から喜んでいただける最適な厨房環境を整え、質と効率の高い調理業務の実現を行うことを、最も重要な使命としています。

日本厨房工業会の皆さまには、業界におけるさま



ざまな分野にわたって多大なるご協力、ご支援をいただいておりますこと、この場をお借りして深く御礼申し上げます。今後もお客さまに喜んでいただけるサービスが提供できるよう取り組み、皆さまと共に成長させていただき所存でございます。

- 設立
1919年11月
- 代表者
服部良男
- 資本金
1,000万円
- 従業員数
80人
- 業種
厨房機器製造・販売、厨房設計、運用コンサルティング
- 主要取引先
官公庁、全国学校給食センター、食品工場、工場給食、病院給食、全国主要チェーンレストラン、その他全国のレストラン、ホテル、旅館
- 本社
〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地
TEL0120-181-249 FAX0120-842-860
- 関連企業
(株)アーテック、(学)めぐみ幼稚園、Fine Food Cafe くるみ、(学)YAMASA言語文化学院、(公財)暮らしの学校、(株)エフエム岡崎
- ホームページ
<http://www.hattorikogyo.com>

最新外食トレンド2014

No.4 消費者サイドの外食購入の季節性

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

統計的に時系列データを見る際、1年を通して決まった動きが見られる。このような動きを季節変動といい、その要因として①自然条件、例えば夏になるとドリンク類の消費が増えるといった現象があり、消費量や生産量の変動する。②暦の要因、月による日数や休日の違いによる影響、③制度・習慣からの影響（3月や4月の歓送迎会、7・8月、12月の中元・歳暮などの他、ボーナス時期など）、消費・生産・売上高が増加する、大きな三つのことが考えられる。

今回は、この季節変動に注目し、どのような外食品目がいつ頃、消費者が多く購入するのか、また、季節変動のほとんどない外食品目があるかなどについて消費者サイドからの視点で検討してみることにする。

2. 外食支出額の季節変動指数

今回の季節変動指数の計算として、1月から12月までの外食支出額の平均を出し、その平均に対して各月の割合はどのようになっているかという指数を計算した。例えば、1月が100を超えていた場合や90以下だった場合などは、何らかの季節性があると判断する指標となる。

今回は、家計調査の平成25年1月から12月までの外食に関する支出額を品目ごとに年間平均を出し、月ごとの季節変動指数を算出した。

それによると、一般の産業ではニッパチと呼ばれ、2月、8月は売れ行きが良くないと言われている。

これは、2月は他の月より営業日数が少なく、8月はお盆休みがあり実質の営業が少ないという季節要因があると考えられるからである。

しかし外食では、消費者の支出額の季節変動指数を見ると、一般外食では2月が80.18と年平均支出額より20ポイント近く低下しているが、8月では123.79と平均より23.8ポイント上昇していることから、外食に限っては、いわゆるニッパチは当てはまらないことが分かる。

一般外食で2月が低下していることは、他の産業と同じく営業日数が少ないためであるが、8月は夏休み等で消費者の国内移動が頻繁になることから他の産業と異なり、支出金額が多くなる季節要因として現れている。

外食は、企業サイドの売上高季節変動でも同じような傾向となっている。

3. 主な外食品目別の季節変動

外食品目別の季節変動をみると、「そば・うどん」では8月が127.49と最も支出金額が高くなっており、次いで12月（120.38）、9月（105.09）の順となっている。消費者のそば・うどんの支出金額の季節性は、まず夏頃が通年を通して高いことが分かるが、企業サイドから見ると、12月が年越しそば需要で最も高くなっている状況にあり、そば・うどん店の夏秋重要への対応が必要となるように思われる。

「中華そば」については、そば・うどん同様8月で120.53となっており、消費者は夏に支出を増やしていることが分かる。その他の月では1月（108.65）が高くなっており、推測であるが、正月料理に飽きた消費者が中華そばを食べることが想像される。その他、やや高い季節性が表れているのは9月、12月、3月、11月であった。

パスタやマカロニグラタンなどの「その他の麺類」では、8月以降、季節性が高くなっている。

「すし」では、8月が140.62と、他の月に比べて最

も指数が高くなっている。消費者のすし需要は夏が高いことが分かる。次いで、1月、5月、12月と続いている。すしはハレの食事というイメージがあり、1月・12月が高いと思ったが、回転ずしの普及で8月の夏休み家族連れで回転ずし店に行くということもあり、夏が最も高くなっている。

「和食」では、8月が124.29と最も高く、次いで12月、11月の順となっている。すしよりも和食の方がハレの食事というイメージがあるためか、12月の指数も比較的高くなっている。

「中華食」では、8月が123.66と最も高く、次いで12月、1月などの順となっており、ほぼ和食と同じような季節性を持っている。

「洋食」は8月が135.98と最も高く、次いで12月、3月で季節性が高い。「ハンバーガー」では、8月(122.33)の夏休みを中心とした月、春休みである3月(109.95)の他、12月、1月で季節性が高くなっている。

「喫茶」では8月が高い他は、前半で何らかの季節性があるのか、高くなっている。「飲酒」では、12月が181.33と圧倒的に高くなっており、次いで1月(122.01)であり、忘年会、新年会の季節性が強いことが分かる。その他の月については、年平均より下回っており、特に7月・8月などは夏需要があると思われたが、季節性が高くなかった。

サイドの支出金額に注目して季節変動指数を見たところ、企業サイドと同じ季節性は、2月の低迷であった。これは、消費者・企業サイド共に、日数が他の月より少ないことに起因していると考えられる。

一方、今回、消費者サイドでは8月の季節性が高いことが分かった。企業サイドの変動指数では通常、各業種・業態とも概ね12月が最も高くなっているが、消費者サイドから見ると、12月も変動指数が高くなっているものの、それ以上に8月の指数が高くなっており、消費者と企業の変動指数に違いが見られた。また、「飲酒」のように嗜好性が高い品目については12月(181.33)、1月(122.01)など年末年始の季節性が高くなっている。

以上のように、消費者サイドの季節性と企業サイドの季節性の相違点を見ることで、新たな商品戦略を考えるヒントが出て来ているように思われる。

4. まとめ

企業サイドの季節変動指数から企業の経営戦略を考えることは必要なことであるが、今回は、消費者

| | 外食 | 一般外食 | そば・うどん | 中華そば | 他の種類 | 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 | 101.50 | 101.08 | 94.84 | 108.65 | 95.01 | 112.63 | 101.21 | 109.02 | 90.34 | 104.20 | 93.77 | 101.69 | 122.01 |
| 2月 | 81.63 | 79.60 | 80.18 | 85.73 | 77.74 | 72.65 | 80.80 | 78.69 | 80.00 | 93.55 | 81.55 | 83.99 | 71.47 |
| 3月 | 103.31 | 106.56 | 97.77 | 103.77 | 99.62 | 108.29 | 104.05 | 104.58 | 110.89 | 109.95 | 110.64 | 105.95 | 96.48 |
| 4月 | 92.41 | 94.39 | 93.79 | 98.46 | 86.95 | 83.96 | 93.46 | 90.46 | 92.41 | 93.26 | 97.92 | 102.97 | 93.62 |
| 5月 | 104.93 | 102.37 | 100.70 | 98.46 | 89.83 | 111.78 | 102.43 | 96.21 | 101.55 | 89.52 | 109.81 | 101.26 | 82.19 |
| 6月 | 93.93 | 92.38 | 88.14 | 83.40 | 82.92 | 89.15 | 83.75 | 84.44 | 96.68 | 84.91 | 97.95 | 93.16 | 89.14 |
| 7月 | 99.35 | 98.49 | 93.79 | 91.03 | 92.71 | 92.81 | 95.52 | 92.81 | 92.68 | 106.50 | 108.71 | 99.56 | 85.76 |
| 8月 | 119.23 | 123.79 | 127.49 | 120.53 | 122.65 | 140.62 | 124.29 | 123.66 | 135.98 | 122.33 | 125.58 | 123.86 | 93.95 |
| 9月 | 97.31 | 96.53 | 105.09 | 105.68 | 115.74 | 101.83 | 103.16 | 105.88 | 96.48 | 101.03 | 90.49 | 102.75 | 90.11 |
| 10月 | 91.83 | 90.68 | 97.35 | 97.40 | 116.31 | 84.13 | 93.90 | 95.69 | 95.61 | 90.96 | 86.31 | 95.72 | 90.57 |
| 11月 | 100.38 | 99.40 | 100.49 | 102.28 | 112.28 | 93.32 | 105.22 | 104.58 | 94.08 | 97.87 | 98.36 | 95.51 | 103.37 |
| 12月 | 114.20 | 114.73 | 120.38 | 104.62 | 108.25 | 108.80 | 112.19 | 113.99 | 113.29 | 105.92 | 98.91 | 93.59 | 181.33 |

H25年の外食支出額の季節変動指数

資料：総務省統計局「平成25年家計調査」より算出



【1】2月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は41件で前年同月の34件に対して120.6%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、カートリッジガスこんろを使用し消火後、下に敷いていたタオルが燃えて、テーブルが焦げた等4件。
- ◇ 品質クレームは、2年前に購入した石油ファンヒーターが、修理後点火時にいやな臭いがするようになり、約2週間使用したところ、娘が頭痛を訴えるようになった為調査してほしいの1件。
- ◇ 一般相談は、ガス給湯器の凍結防止ヒーターの作動温度帯の設定が高すぎるため、冬期の電気代がかさむのが不満等6件。
- ◇ 問合せは、約15年使用の石油ストーブから灯油が漏れるようになった。修理してこのまま使うべきか否か等30件。

【2】受付実績

(単位：件数)

| 相談者／内容 | 事故クレーム | 品質クレーム | 一般相談 | 問い合わせ | 合計 (構成比) |
|----------|---------|---------|----------|-----------|------------|
| 消費者 | 1 | 1 | 5 | 17 | 24 (58.5) |
| 事業者 | 3 | 0 | 1 | 9 | 13 (31.7) |
| 司法・行政 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 (9.8) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 (0.0) |
| 合計 (構成比) | 4 (9.8) | 1 (2.4) | 6 (14.6) | 30 (73.2) | 41 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は34件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

- (1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (ガス石油機器会館 2 / 5)
- (2) 消費生活センター訪問
 - ・兵庫県立健康生活科学研究所 及び 神戸市生活情報センター (2 / 10)

【4】事故クレーム

- ① カートリッジガスこんろを消火後、タオルとテーブルが焦げた。
 - ◇ カートリッジガスこんろを使用されたお客様が火を消した後、こんろの下に敷いていたタオルが燃えて、テーブルが焦げたとの申出があった。調査をお願いしたい。
 - ◆ 現在、外部検査機関で調査中。
- ② ガスこんろで調理中、突然火柱が上がり、顔に火傷を負った。
 - ◇ ガスこんろの右こんろ (大バーナー) にて調理中、突然火柱が上がったので、あわてて消火した。その際、こんろ上部にある換気扇フィルターと髪の毛が焦げ、顔に火傷を負った。調査をお願いしたい。
 - ◆ 現在、外部検査機関で調査中。
- ③ ガスこんろのグリルで魚を焼いていたらグリル部ガラスが割れ、両足裏を怪我。
 - ◇ グリル付ガスこんろのグリルで魚を焼いていたところ、10～15分でグリル部のガラスが割れた。庫内が真っ赤に燃えていたので消火作業をしたため、フローリングが水浸しになり汚損し、ガラスで両足裏を怪我した。調査をお願いしたい。
 - ◆ 現在、外部検査機関で調査中。
- ④ カートリッジガスこんろを使用中、突然容器が爆発し壁に穴が開いた。
 - ◇ カートリッジガスこんろに直径20cmの片手鍋をのせておでんを加熱していた。約3分後、突然カセットこんろ用容器が爆発し、その一部が吹き飛び壁に穴が開き、こんろも破損した。被害補償をしてほしいが、どうしたらよいだろうか。
 - ◆ 現在、当該品を送付するよう要請中。

【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)

2月度の未解決案件処理件数は0件。

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 | 8,640円 | 共 | 8,640円 |
| 〃 (会員企業価格) | 6,480円 | 共 | 6,480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 | 460円 | 12,460円 |
| 〃 (会員企業価格) | 9,600円 | 460円 | 10,060円 |
| 会員名簿(平成25年度版) | 2,100円 | 215円 | 2,315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

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

| 認定日 | 技術基準適合品 | 認定製品コード | 会社名 | 電話番号 |
|------------|-------------------|-------------|--------------|--------------|
| 12. 10. 24 | ダブルチェック | 12-002-0201 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 2. 17 | ダブルチェックLL | 10-002-0202 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 6. 23 | ダブルチェックM型 | 10-002-0203 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 09. 8. 25 | グリースダンパー | 09-002-0204 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 10. 11. 22 | パップレッシュⅡ | 10-002-1302 | (株) アクシー | 06-6682-2251 |
| 10. 2. 17 | ファイヤグリスフィルター | 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

◆4月(卯月)◆

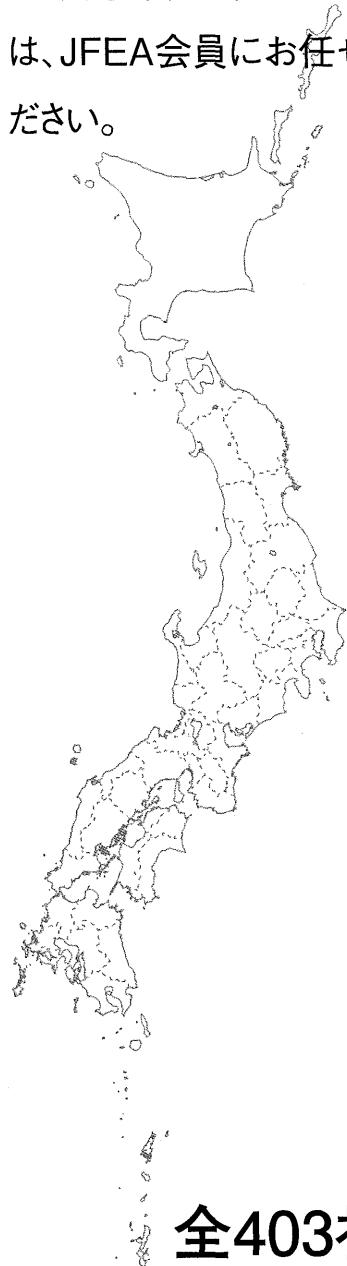
| | | | |
|--------|------------------------|--------|--------------------------|
| 1日(火) | エイプリルフール、トレーニングの日 | 17日(木) | 恐竜の日、ハローワークの日 |
| 2日(水) | 週刊誌の日 | 18日(金) | よい歯の日、よい刃の日、発明の日 |
| 3日(木) | インゲン豆の日 | 22日(火) | 清掃デー |
| 4日(金) | あんパンの日 | 23日(水) | サン・ジョルディの日、地ビールの日 |
| 6日(日) | コンビーフの日、新聞をヨム日、 城の日 | 28日(月) | 二輪・自転車安全日、 缶ジュース発売記念日 |
| 7日(月) | 世界保健デー | 29日(火) | 昭和の日、豊の日、羊肉の日 |
| 8日(火) | 花祭り、参考書の日 | | |
| 9日(水) | 大仏の日、左官の日 | | |
| 10日(木) | 駅弁の日、女性の日、建具の日 | | |
| 12日(土) | パンの記念日 | | |
| 13日(日) | 喫茶店の日、水産デー | | |
| 14日(月) | オレンジデー、パートナーデー | | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



全403社

(2014年3月31日現在)

●北海道支部

株AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
南北見厨房
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) 仙台北出張所
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
三英物産(株)
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ISEKIT-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
エレクトロラックス・ジャパン(株)
株エレミック
株オーディオテクニカ
株大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
株カジワラキッチンサプライ
株加藤厨房設備
株キシ・トレーディング
北沢産業(株)
株キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(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
マッハ機器(株)
株マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
株村幸
横河電子機器(株)
株ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(株)
株和田製作所

●神奈川県

株エイエル工業
エイシン電機(株)
株三栄コーポレーションリミテッド
タイジ(株)
(有)大洋
タマ設備工業(株)
株両津工業

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部**●富山県**

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

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

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

●三重県

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

●関西支部**●滋賀県**

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

(株)AIHO大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ大阪本社
エレトロラックス・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
大和冷機工業(株)
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
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
(株)九州イトミック
(株)コメットカトウ九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)中西製作所九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス福岡工場
パナソニックES産機システム(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン福岡営業所

●長崎県

(株)長崎日調

●大分県

(株)中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

| | |
|--------------|----|
| (株)AIHO | 後6 |
| (株)アクシー | 後1 |
| アサヒ装設(株) | 前6 |
| (株)上野製作所 | 後4 |
| (株)大道産業 | 後4 |
| オザキ(株) | 前6 |
| 三和厨理工業(株) | 前5 |
| スギコ産業(株) | 後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 |
| ホバート・ジャパン(株) | 後3 |
| 横河電子機器(株) | 後5 |

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

| | 毎月 | 隔月・3カ月 | 単発 |
|----------------|--------|--------|--------|
| 普通1頁(A4/4色刷) | 80,300 | 84,400 | 87,500 |
| 普通1頁(A4/1色刷) | 59,700 | 63,800 | 66,900 |
| 普通1/2頁(A4/4色刷) | 41,700 | 47,900 | 54,000 |
| 普通1/2頁(A4/1色刷) | 30,900 | 36,000 | 41,200 |

※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



●太平洋戦争の日本軍の艦船を擬人化したオンラインゲーム『艦隊これくしょん』がユーザー数100万人を突破したとのことで、戦闘機や戦車に次いで、最近では帝国海軍をネタにした商売が一部で熱くなっているようだ。ゲームにも各種機能や艦艇が次々と実装されているあたりから、制作側がノリノリなのが見えていて微笑ましい。●「鬼の金剛、地獄の山城、いっそ長門で首吊るか」とか、シゴキ体質で恐れられた軍艦のイメージがソフィステイケートされているものの、大和や長門といったスター艦艇に限らず、戦後ソ連に引き渡されて余生を送った響、闇の中に光を照らした為に集中砲火を受けて沈められた暁、パナマ運河を目指した伊401と、馴染のないマイナー(失礼)艦が多数揃っているのが凄い。●最近面白かったのが、「まるゆ」が追加されたことだろうか。まるゆについては『陸軍潜水艦』(土井全二郎著、光人社刊)に詳しい。陸軍開発の輸送専門小型潜水艦という鬼っ子のような艦だが、それ故に珍妙なエピソードが多く、「陸軍軍のお歴々が並ぶ潜航試験で沈没した」「海軍艦艇に、『お前本当に潜航できるのか』と聞かれた」「敵艦と間違われて日本の商船に体当たりされた」「白昼堂々と米軍の前を浮上航行した」「味方の海軍艦艇に狙われた」とか、散々だが、半面製造された38隻のうち33隻が終戦まで生き残っていたのだから、運だけは強かったのかもれない。●かくいう自分は、祖父が乗艦していたらしい軍艦が入手できずに、運のなさを嘆く日々だ。

厨房

平成26年4月5日発行

第51巻/第4号 (No.538)

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

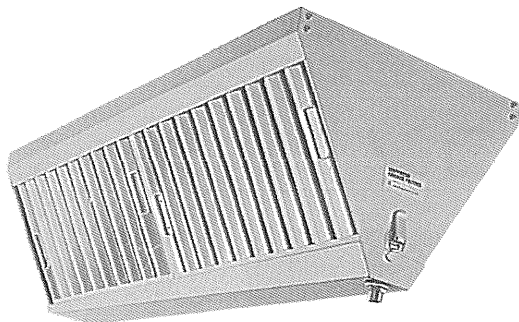
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
 厨房機器会館内
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170
 印刷 伊坂美術印刷株式会社
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
 THE WALL ISAKA BLDG.

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432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

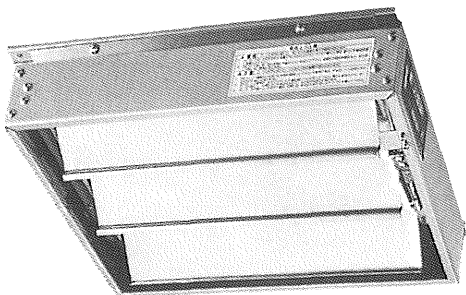


●特長

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、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュ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

■製造元

AQCC
株式会社 **アクシー**

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

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

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

コンパクトでも本格派

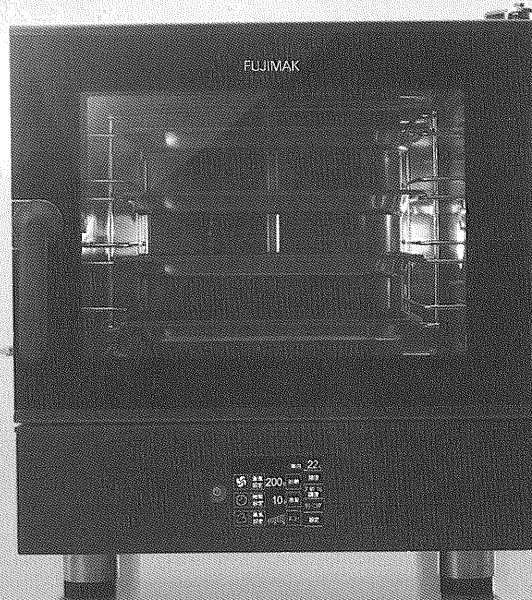
小型スチームコンベクションオープン

「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。

HOBART IS
COMMITTED TO
DEVELOPING THE
MOST ENERGY
EFFICIENT MACHINES



Saving Energy Saving Money

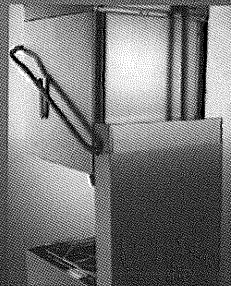
【新登場】AMX/AM900

eco eco
ECOLOGY ECONOMY

ホバートは、エネルギー消費を削減、
CO₂排出抑制・環境保護の為に、
常に新しい製品の開発、改良に
努めています。

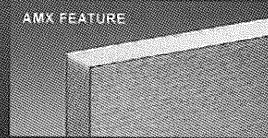


- 洗淨過程が色で分かる新型操作パネル“スマートロニック”
- 消費水量2.5L/ラック
- Geniusx2スレーナーシステム+強制排水
- 断熱防音の2重構造フード
- R底構造の洗淨タンク、庫内セルフクリーニングサイクル



E-Store イーストアースシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗淨力のアップにつながります。
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。

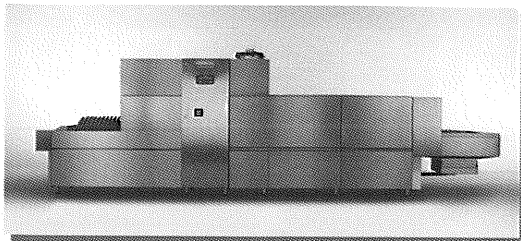
AMX FEATURE



2重構造イメージ

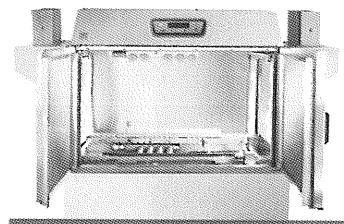


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

- ドイツ衛生基準DIN
- 新開発“FANワイド洗淨ノズル”
- 新開発トリプルリンスシステム“TRI”
- 排熱回収システム“C25”コンデンサー
- 防音断熱2重構造



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗淨機シリーズ

- e*cological 環境
- e*rgonomic 人間工学
- e*nhanced 改良
- e*asy to use 操作性



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

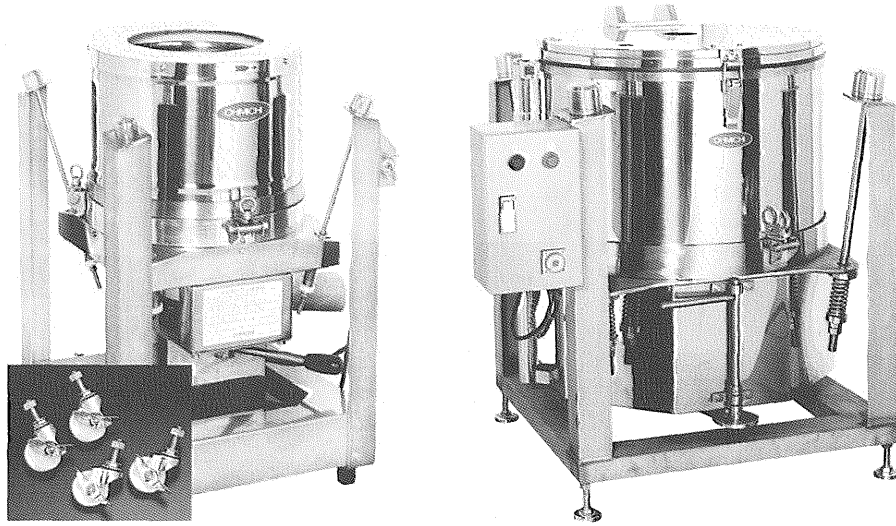
東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル
サービス部
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011
TEL.03-3744-7201
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535
TEL.011-741-2772
TEL.092-282-4330

<http://www.hobart.co.jp>
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

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

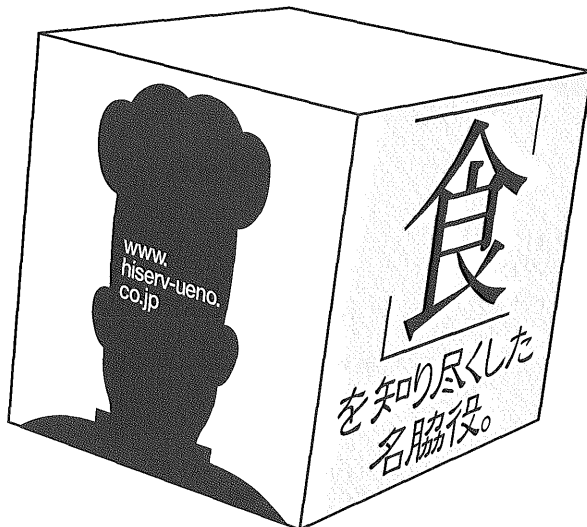
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

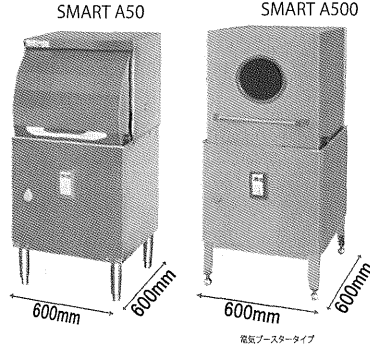
TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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

すすぎ **2.2** リットル
洗浄槽 **27.0** リットル
奥行き **600**mm



省スペース設計

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

安心・安全・衛生洗浄

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

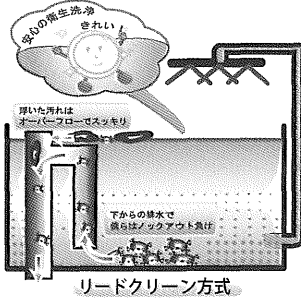


(200V仕様のみ)

市水接続 OK!

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

リードクリーン方式により洗浄槽の中を衛生的にし経済的な洗浄を実現!



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

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

洗浄回数に影響されことなく、オーバーフロー方式よりも優れた
洗浄効果を発揮します。

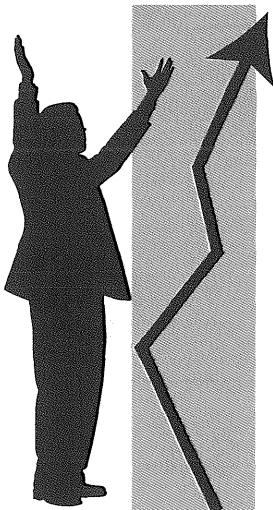
横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

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

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

* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

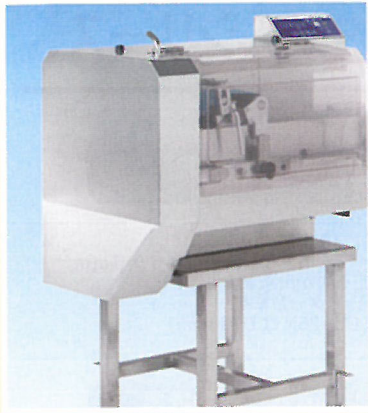
楽をして、 売上アップ?



(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!



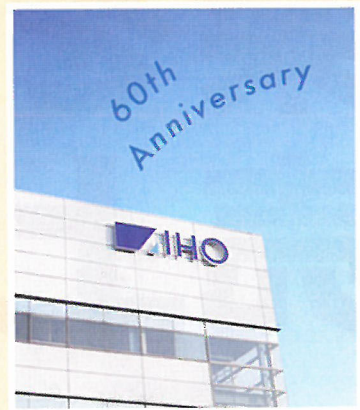
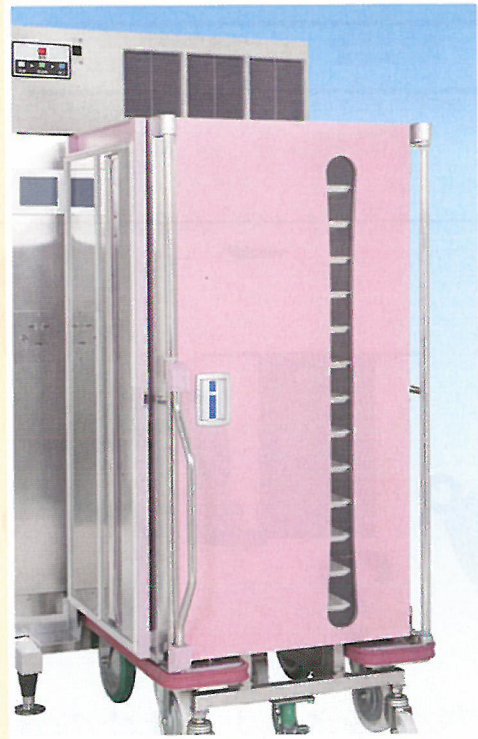
Food Slicer
Blender



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

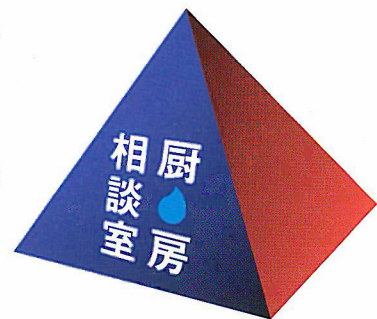
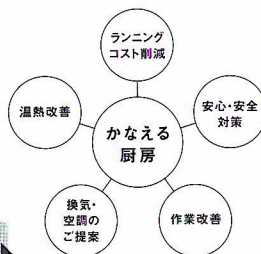


かなえる厨房。 東京ガス

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