

厨 *Chu bou* 房

2014
No.539

5

MAY



平成26年度厨房設備士
資格認定試験受験案内

第34回厨房設備通信教育
スクーリング設計実技結果発表

団体賠償責任保険制度のご案内

九州支部が創立40周年を迎える

強力！厨房の鉄人への道
シンガポール・FHA2014レポート

最新外食トレンド2014
外食・中食支出と消費税アップについて

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L 大容量のガス式 スープウォーマー

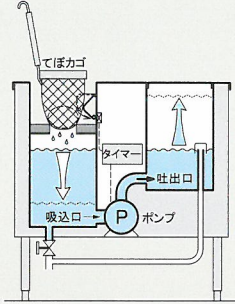
- 93kWの高効率加熱デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式スープレースケールつき。



SWD103 G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

特許
出願中

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート鈕を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし煮出し・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
- ヒータとだしかごタンク
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 湯煎・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

この間約20分の自動運転

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。テポに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのパリエーション

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

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

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

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

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることが出来ます。」

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。

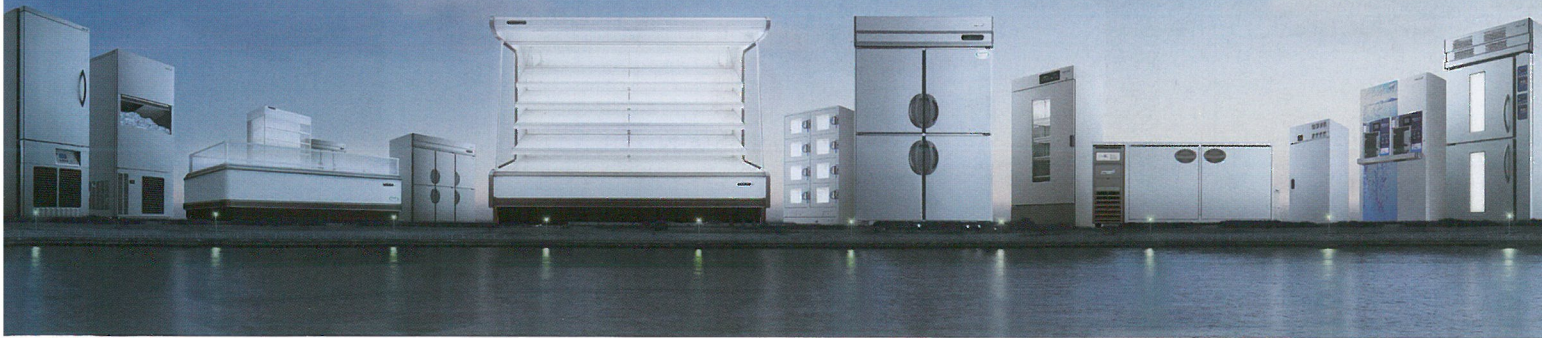
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを含めています。

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

誘導加熱式

IHシリーズ

脱!
3K宣言
(危険・きつい・汚い)

ニチワのIHシリーズは、火を使わない(誘導加熱方式)ため、安全で、排気設備も小規模化が可能、調理もクリーンで快適。また、油煙等の汚れもおさえられ、常に最適な厨房環境を提供します。高火力と高効率による低燃費で省エネが可能になるニチワのIHシリーズは、まさに外食産業の未来をより明るくします。

安全・快適・ハイパワー!
安心メンテナンス。
快適な厨房づくりには。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA

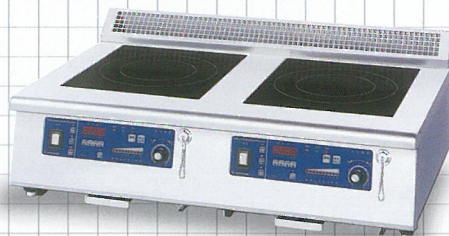


MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



MIR-5TA-N

特許登録済

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

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

MIR-5TA-N ●450×600×250mm 3φ200V 5.6kVA
MIR-1055TA-N ●900×600×250mm 3φ200V 5.6kVA×2



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

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

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)

名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中区東区高針台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)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(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)

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(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。

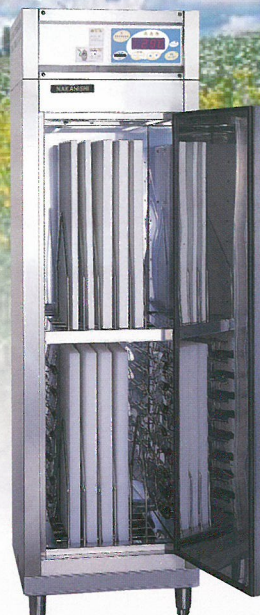


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリーン
(包丁まな板消毒保管機)



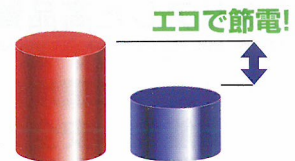
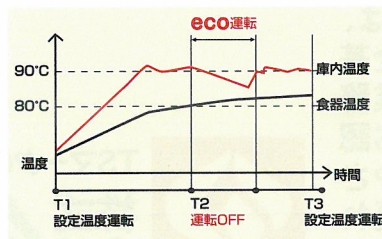
KCSK-5-e

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**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 ちれが ばん

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

やさしさ
が違う

おいしさ
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

本工場 〒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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

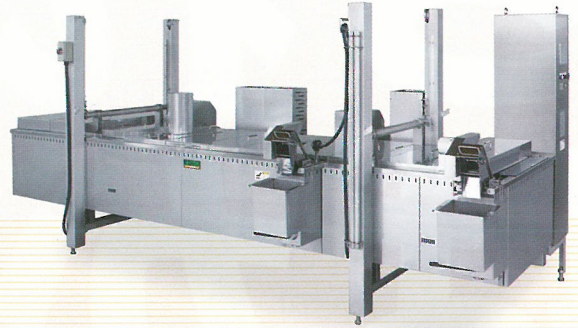


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 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



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

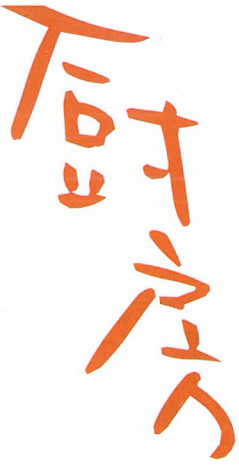
本 社 〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7 ☎(03)3633-1291(代表) FAX(03)3632-1291
 名古屋営業所 〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804 ☎(052)802-8861(代表) FAX(052)802-8883
 大阪営業所 〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9 ☎(06)6321-1205(代表) FAX(06)6321-0699
 福岡営業所 〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805
 (スタジオYビル)

ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオーブン
- コンベクションオーブン
- 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
- チャーブローラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- パキンダックブローラー
- 災害対策用スーパークマド
- レジヤ用スーパークマド
- 特別ご注文品

http://www.ozaki-gasrange.co.jp



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

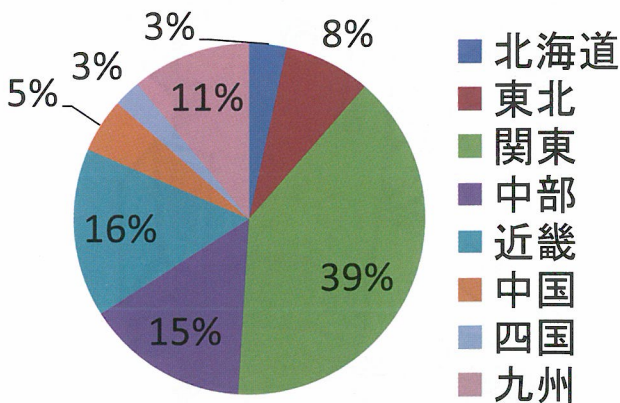
1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

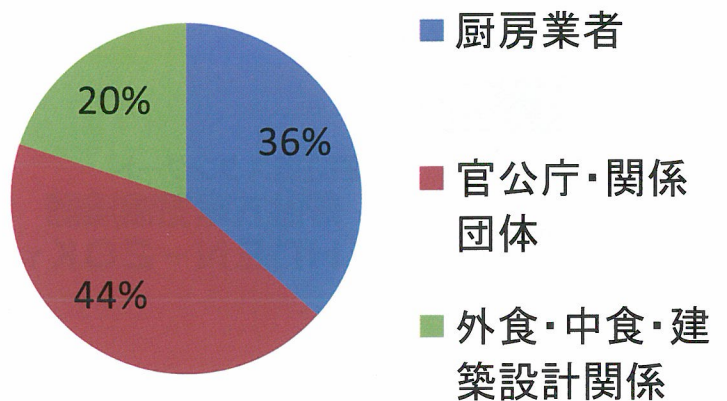
セールスポイント

- 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

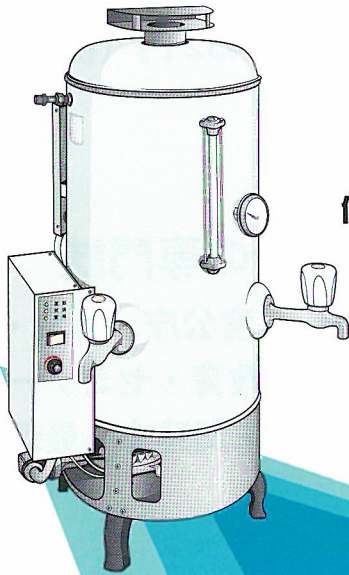


広告のお申込・
お問い合わせは

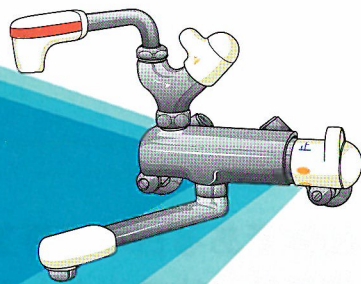
一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

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

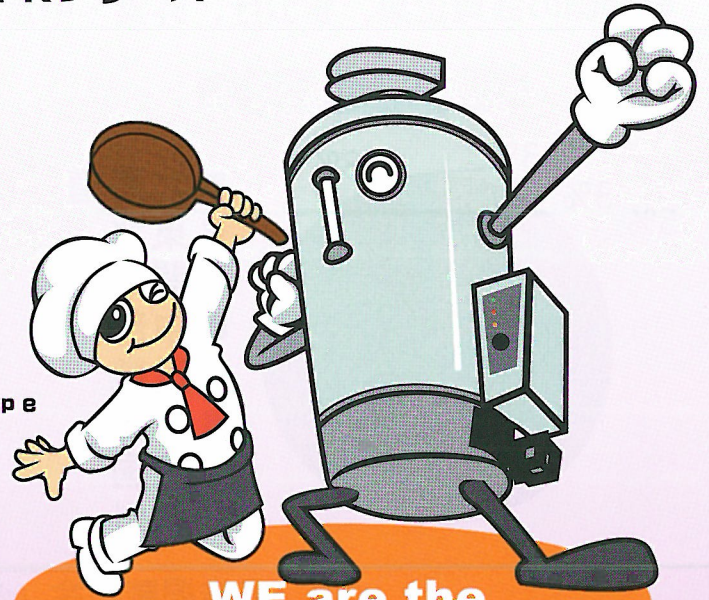
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

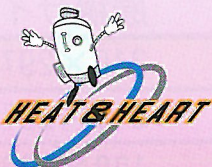
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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26年度厨房設備士資格認定試験受験案内
	14	平成25年度第34回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評
	20	団体賠償責任保険制度のご案内
	21	法律事務所との顧問契約について
会員の広場	22	「快適厨房」マークが「低輻射型」マークに変わります ————— (一財) 日本ガス機器検査協会
支部だより	24	九州支部が創立40周年を迎える
官庁関係	25	平成26年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください ————— 経済産業省大臣官房調査統計グループ
ESSAY	26	小倉朋子の食・心・美 (11) 味覚 Part1 ————— (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 (11) FHA2014 (Food&HotelAsia2014) と シンガポールのホテルのダイニングと厨房 ————— (株)NRTシステム 畑 治
企業訪問	34	会員企業が語る! (75) ————— サンウエーブキッチンテクノ(株)
厨房業界関連情報	36	最新外食トレンド2014 (5) 外食・中食支出と消費税アップについて ————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
	10	陶俳画 [柏餅と大樹]
	11	巻頭によせて [今日までを振り返って] ————— (株)大穂製作所 我妻文人
	13	工業会だより
	21	工業会回覧板
	38	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

【柏餅と大樹】



楠新樹 天井への風吹き起これ

柏餅が、万葉の古歌、家にあらばけに？盛るものを草枕旅にしあれば草の葉に盛るを思わせ、野外に転じて、折からの新緑の季節。

大きさ・葉の輝き・歌の古代のイメージなどなどから、浮かび上がる楠の大木。

みずみずしさを保ちながら相応な老樹。御神木のイメージも。

携帯食の餅やむすびは出たが、端午らしく戸外で楽しむ食品は何か、各地方であるのでは？

薩摩出身のわが家では、灰汁巻き（竹の皮で包んだもち米を？灰汁でゆでたもの）を楽しんでいた記憶がある。皆さんはどうだろうか？

「今日までを振り返って」

(株)大穂製作所 我妻 文人

さて今回の消費増税にからみ、皆さま方もお忙しい毎日を過ごされているのではないのでしょうか。

私が厨房の仕事に携わるようになりましたのは、今から約35年くらい前になります。当時、営業で、とある小料理屋へ製氷機を売り込みにお伺いしたところ、ものすごい剣幕で怒られ、仕方なくお店を出たところ、後ろから塩を撒かれました。私には何が何だか訳が分からず、何か悪い事でもしたのかなとも思いました。

その後、別の飲食店のオーナーにその話をしたところ、口開け（その日一番最初に来るお客さん）に、集金とか営業マンが来ることを嫌う人がいるということを知りました。今となってはそういうことも、良い経験だったなあと思います。

それでも今日まで厨房業界で仕事を続けられて来られたのはこの仕事が好きだからで、周囲のいろいろな仲間または諸先輩方に支えられて来たから今の自分があるのだと思います。

話は変わりますが、東日本大震災からまる3年が過ぎました。復興は遅々としてなかなか進んでおりません。仮設住宅から出ようにも出られない人たちがたくさんおります。震災前にお店をやっておられた方たちも、都市計画がはっきり決まらない以上は再開しようと思ってもできません。もっとスピードを上げて復興に取り組んで欲しいのですが、われわれも微力ながらお手伝いをさせていただければと思います。

ちなみに私の家も大規模半壊の診断を受け、完全に修復するまで約1年ほどかかりました。

建築に携わる職人さんが不足していて、特に屋根を張り替えるのに、はるばる函館から8時間もかけてやって来た板金屋さんもいました。その意気込みにはこの私も感心させられました。やはり世の中は、いろいろな人と人との関わり合いによって成り立っているのだと、改めて感じた次第です。

私も含め皆さま方も、仕事上でもプライベートでも困ったこととか（もちろん良いことも）出て来た場合、いろいろな（上司、家族、友人）方に相談すれば良いと思います。必ず解決法が見つかるはずですよ。

これから、春、夏と季節は移り変わって行きますが、皆さま方もお体をいたわりながらお仕事に励んでいただきたいと思います。

取りとめのない文章で大変申し訳ございませんでしたが、これからも厨房業界発展のため、精進して行きたいと思っています。

平成26年度

厨房設備士資格認定試験受験案内

【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、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、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う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

受験資格

- 1級…2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督的実務経験1年以上の条件を具備している者。
 2級…次の各項の一に該当する者。
 (1)厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 (2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

試験科目

*各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学 科	厨房設計、関連設備、関係法規
	設 計	設計実技
2級	学 科	厨房の概念、一般関連知識、厨房機器と材料、関連設備、保守管理、厨房計画と設計要領、厨房設備の施工、関係法規
	設 計	設計実技

試験日時及び場所

平成26年7月15日(火)

- 一般受験者試験時間
 (1級)13:00~17:00 (2級)13:00~15:00
- 科目受験免除対象者試験時間(平成25年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者)
 (1)学科のみ受験する者
 (1級)13:00~14:30 (2級)13:00~14:30
 (2)設計実技のみ受験する者
 (1級)13:00~16:30 (2級)13:00~14:30
- 開催実施会場及び受験者定員(各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます)
 ※受験申込者数が少数の場合、受験会場が変更となる可能性があります。
 東 京:(1級)50名(2級)130名
 名古屋:(1級)15名(2級)65名
 大 阪:(1級)15名(2級)125名

福 岡	:(1級)15名(2級)65名
札 幌	:(1級)5名(2級)10名
秋 田	:(1級)5名(2級)10名
仙 台	:(1級)5名(2級)40名
岡 山	:(1級)5名(2級)10名
広 島	:(1級)5名(2級)10名
高 松	:(1級)10名(2級)30名

【受験申込】

●受験料

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会 員	14,400円(税込)
	会員以外	19,600円(税込)
科目受験免除対象者	会 員	7,200円(税込)
	会員以外	9,800円(税込)

受験料の納付先

➡ 郵便振替 00180-8-175280
 一般社団法人 日本厨房工業会
 (受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

(注意)

- ①受験申込書提出後、5月8日(木)までに受験料を納付願います。
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/] でご確認ください。
- ③受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

●受験申込期間

平成26年4月21日(月)~5月8日(木)まで(5月8日必着 厳守)
 (上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

●受験申込書の提出方法

- (1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。[http://www.jfea.or.jp/]
- (2)あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出(FAX送信可)のこと。
 送付先: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4階
 TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170
- (3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」を発送します。6月2日までに届かない場合は、事務局担当(水

野、土屋)までご連絡願います。

【受験講習会】

6月13日(金)～6月20日(金)の通知した日時及び会場とし、**一般受験者は必修とする。科目受験免除対象者は任意参加とする。**

【受験テキスト】

「厨房設備工学入門 第6版(厨房設計・関連設備)」
「業務用厨房関係法令集 2012年版」を使用。

※**受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。**

【合格発表】

平成26年8月15日(金)付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

(注意) 受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

【基準点制度及び科目受験免除制度】

◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

◇科目受験免除制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、**翌年に限り**、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,400円(税込)

工業会だより

3月21日～4月16日

- 3. 25 第35回フード・ケータリングショー 第14回厨房設備機器展 第3回企画委員会。若杉専務理事。(東京プリンスホテル・高砂)
- 4. 3 第1回設備士資格委員会。中西委員長、小泉、中橋、松田、水上、大下、大山、宇田川、日高、三上各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、土屋職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 4. 4 工業会九州支部 創立40周年記念式典。若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルセントラザ博多)
- 4. 16 平成26年度第1回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、伊藤、中山各委員、増沢オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長、

吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者・本会に対する代表者の変更

広島ガス株(賛助)

【会社代表者】 田村 興造 代表取締役
社長執行役員

【本会に対する代表者】 吉崎 直
業務用エネルギー営業部長

■本会に対する代表者の変更

タニコー(株)中国四国事業部(中四国支部)

【本会に対する代表者】 吉村 剛
中国事業部事業部長

平成25年度第34回通信教育作品講評

スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成25年度受講者の成績を審査し、上級8名・初級113名、計121名の修了を認定。このうち上級7名・初級54名、計61名が成績優秀者となり、既に資格を取得している1名（上級）を除いた60名が2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月4日・5日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級
「従業員食堂300食」
- ・初級
「従業員食堂100食」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし
初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……水野 竜太さん (株)タニコーテック
初級……新田 偉子さん (株)JALホテルズ

■佳作

上級……灰野 健一さん 日本調理機(株)
初級……辻田 美由紀さん
(有)トータル・プランニング・シー

た図面が多く、全体的に良かったと思います。

表彰作品ですが、準優秀作品が1名、佳作が1名という結果になりました。

準優秀作品について描きますので、受講者の皆さんは、自分の描いた図面とどのように違うのかを見て参考にしてください。

まず図面ですが、丁寧に描かれていることです。手で描くことがなくなっている中で、このように綺麗に描くことは、とても大変なことです。

図面の内容ですが、設計条件にある「汚染作業区域、非汚染作業区域を明確にするか、エリアで区分すること」とありますが、壁できちんと区画をしていることです。エリア分けでなく、壁で区画しています。また、両面式の機器を使用し、作業者が汚染、非汚染区域に出入りしなくても作業できるようになっていることです。ここが大きなポイントです。

衛生面でも、下処理室、調理室に入る前に、前室を設けることにより、靴の履き替えや手洗いができ、衛生管理ができるプランになっています。

調理室は、壁面を利用して、大型の機器を設置しています。このようにプランをすることにより、調理室内が広く見えます。

熱加工と盛付のエリアが分けられていて、作業動線もスムーズになっています。

提供ラインですが、混雑時を考慮して定食が手前にあり、提供に時間のかかる麺類が後ろになっています。

下膳においてもシャワーシンクを使い、下膳のピーク時の対応ができるよう考えられています。

以上のようなことが、この作品から見受けられます。このようなことを踏まえて厨房のプランを考えてみるのも、良いのではないのでしょうか。

(関根建志委員)

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は、「従業員食堂300食」でした。

受講者の皆さんの図面は例年よりも丁寧に描かれていました。

レイアウト、ゾーニングともしっかりと考えられ

【初級】

今年の初級スクーリングの実技問題は、「従業員食堂100食」でした。大多数の図面は、途中で時間切れになることがなく、最後まで丁寧に仕上げてありました。ゾーニング、レイアウトも良く考えられた図面が多く、従業員食堂に必要な機器についても良く理解されていました。

準優秀賞作品は、特に実線、破線、一点鎖線など線の違い、丸プレートを使用しての番号記入、冷蔵庫のドアなど、機器の特徴ディテールを正確な縮尺で綺麗にかつ丁寧に作図されていました。レイアウトも模範解答に近いゾーニングで、下処理、加熱機器、盛付、提供と、バランス良く、機器選定も過大になり過ぎず、良くまとめられていました。

提供ラインでは、冷菜・ホット・ライス/スープ・丼・麺と定番の順になっていました。

麺コーナーでは、麺ゆで器、ローレンジに電気式を選択しカウンター面への設置に対しての考慮、シンクの設置など、冷麺、湯ギリなどへの配慮がうかがえます。

加熱機器コーナーでは、冷凍冷蔵庫とフライヤー

の間、フライヤーとガステーブルの間に台を配置し、またシンクをガステーブルと炊飯器の間に配置し、使いやすさ、作業の安全面への配慮がうかがえます。スチームコンベクションのメンテのスペースをもう少し空けていただくと良かったと思います。

ここには掲載しませんが、佳作も丁寧にきれいに作図され、レイアウトも良く考えられていました、防火シャッター、防火扉などの記載があり、防火への配慮がうかがえます。

今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続して、業務に役立ててくださることを期待します。

(大下浩司委員)

■ 第48回定時総会開催ご案内 ■

第48回通常総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

記

開催日時	平成26年6月11日(水)
開催場所	ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222
総会議事	4階「カールトン」
懇親会	4階「ルグラン」

※ 詳細な開催通知は、追って送付いたします。

厨房機器リスト

厨房機器一覽表

No.	品名	寸法(mm)				配管口径(A)				ガス 消費電量 (kWh)	14.100V/14.100V/34.200V (kWh)	電圧	フード	備考
		開口	奥行	高さ	台数	給水 (φ)	給湯 (φ)	排水 (φ)	口径 (φ)					
1	シンク台	1200	600	850	1	15	15	50						
2	卓上タイプ(水切り)	244	232	137	1									
3	横型洗濯機	610	650	1950	1									
4	電子レンジ	350	600	1800	1									
5	水切り上置シンク	1500	750	800	1	15	15	50						
6	野菜切機	360	670	450	1									
7	作業台	1300	750	800	1	15x2	15x2	50x2						
8	作業台	900	750	800	1									
9	バスル-直棚	900	750	800	1									
10	バスル-流し	1200	840	1950	1									
11	シンク	900	600	800	1	15	15	50						
12	シンク	900	600	800	1	15	15	50						
13	計量米量器	600	630	1785	1	15								
14	ガスコンロ	785	702	1285	2				2.5	32.4	0.06			
15	ガスコンロ	1040	870	780	1	15	15		2.0	27.9				
16	ガスコンロ	930	950	1100	1	15x2	15x2	40						
17	シンク	920	630	600	1									
18	作業台	1200	750	800	1									
19	シンク	1300	600	800	1									
20	調理台	1200	600	800	1									
21	立型型冷凍庫	1200	800	1950	1									
22	冷凍庫	1200	600	800	1									
23	冷凍庫	1500	600	800	1	15x2	15x2	30x2						
24	シンク	870	750	800	1				15x2	2.0				
25	作業台	730	750	800	1									
26	調理台	1200	750	800	2									
27	シンク	1500	600	800	1									
28	シンク	900	600	1700	2				25	6.8				
29	シンク	1200	600	800	2									
30	シンク	1000	600	800	2									
31	シンク	1500	600	800	2									
32	卓上型冷凍庫	350	550	280	2									
33	調理台	730	600	800	1									
34	調理台	600	600	800	1									
35	シンク	600	600	800	1									
36	シンク	500	750	800	1									
37	シンク	706	318	365	1									
38	シンク	600	600	800	1									
39	シンク	600	600	800	1									
40	シンク	1200	750	1900	1									
41	シンク	1400	600	800	1									
42	シンク	1400	600	800	1									
43	シンク	1400	600	800	1									
44	シンク	1400	600	800	1									
45	調理台	1400	600	800	1									

厨房設計実技 上級
演題 「従業員食堂」

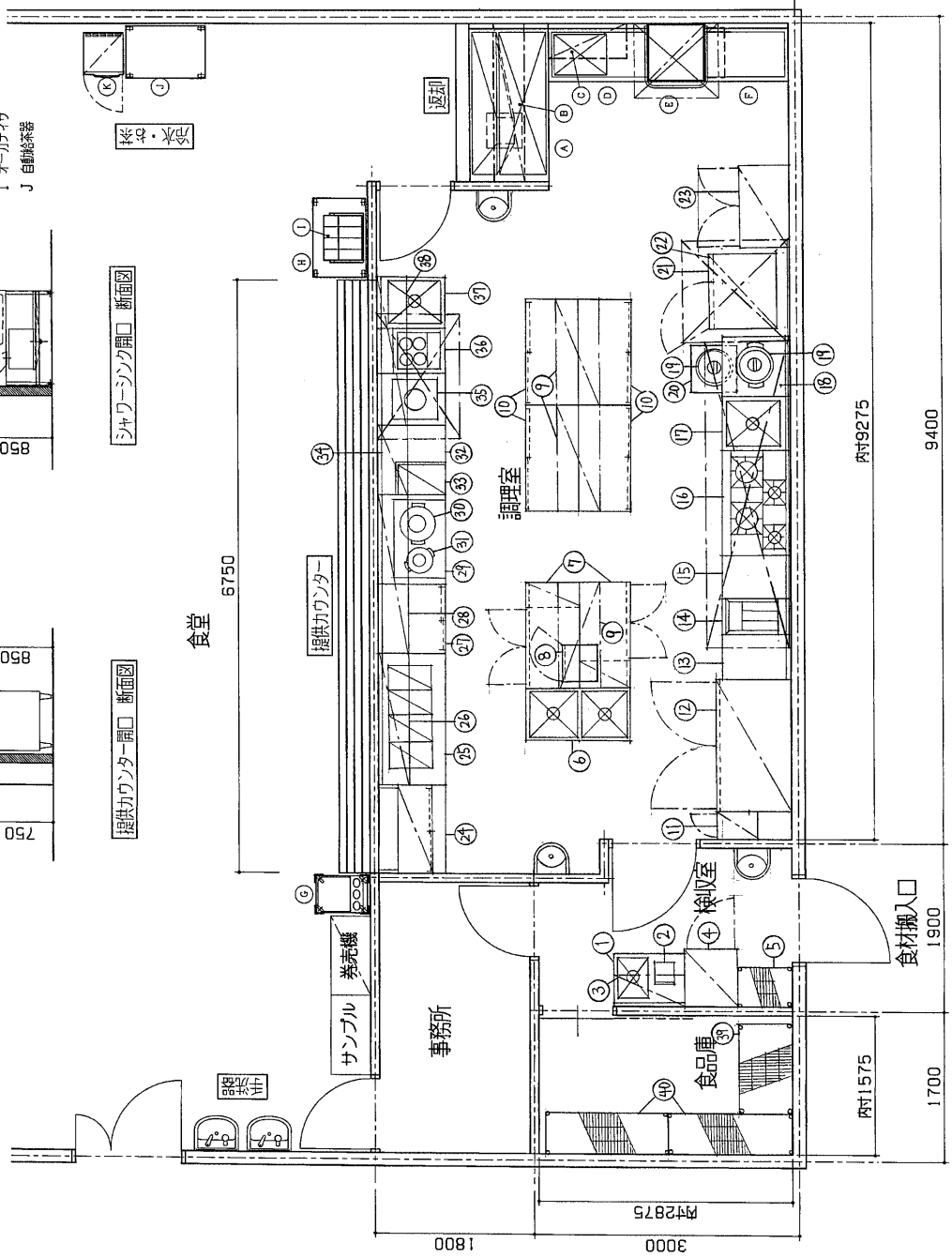
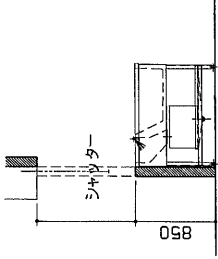
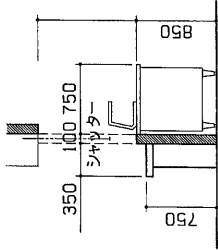
厨房設備実技 初級

演題 「従業員食堂 100食」

縮尺=1/50

※ワード以外のシンボルマークは記入不要。

- A シャワーシンク
- B 上棚
- C ラックシェルフ
- D ソイルドテーブル
- E 電気トアタイグ食器洗浄機
- F クリーニングテーブル
- G トレーディスベント
- H 移動台
- I オーガナイザ
- J 自動除菌器



厨房機器リスト

厨房設備実技 初級 機器表

演題 「従業員食堂 100食」

No.	品名	台数	寸法 (規格) mm			配管接続口径 (A)			ガス (kW)		電気 (kW)			備考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径 (A)	消費量	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V	
1	シンク付台	1	800	600	850	15	15	50						
2	卓上デジタルばかり	1	244	232	137									5000g用
3	上棚	1	800	350	1段									
4	検食用冷凍庫	1	610	650	1,950			50			0.383			369リットル
5	シェルフ	1	600	450	1,892									棚4段
6	2槽シンク	1	1,200	600	850	15×2	15×2	50×2						
7	コートテーブル	2	1,200	600	850			50×2			0.119×2			庫内容量: 201リットル
8	電子レンジ	1	422	476	337							2.8		
9	上棚	3	1,200	500	1段									
10	台下戸棚	4	1,200	600	850									
11	包丁収納板殺菌庫	1	300	450	1,550			25			0.230			収納数(包丁8, 刃板4) 紫外線殺菌 乾燥機能付 容量: 634リットル 冷蔵: 634リットル
12	冷凍冷蔵庫	1	1,500	800	1,950			50×2				0.481		
13	台	1	500	750	850									
14	ガスフライヤー	1	400	750	850				15	10.0			㊦	油量: 18リットル
15	台	1	500	750	850									
16	ガステーブル	1	1,200	750	850			20		38.4			㊦	
17	1槽シンク	1	600	750	850	15	15	50						
18	台	1	700	750	850									
19	ガス炊飯器	2	543	506	436			15×2		11.0×2			○	低放射タイプ、炊飯量: 36.90リットル
20	炊飯カート	1	550	550	130									
21	スチームコンベクションオーブン	1	847	771	782	20		50				10.1	㊦	ホテルパン1/1 × 6枚
22	専用架台	1	845	665	671									
23	食器消毒保管庫	1	943	542	1,900			25				4.2		収容枚数: 10枚
24	冷蔵ショーケース	1	1,000	750	1,700			50			0.4	0.75		
25	電気ウォーマーテーブル	1	1,500	750	850		15	40				3.1		ホテルパン1/1 4個
26	スニーズガード	1	1,500	300	300									
27	台下戸棚	1	800	750	850									
28	スニーズガード	1	1,800	300	300									
29	ライス&スプテーブル	1	1,000	750	850 550									
30	ライスウォーマー	1	460	380	390						0.08			内容量: 8リットル
31	スープウォーマー	1	365	315	375						0.21			内容量: 8リットル
32	台	1	800	750	850 565									
33	フードウォーマー(卓上)	1	340	540	285						1.00			ホテルパン1/1 1個
34	スニーズガード	1	800	300	300									
35	ローレンジ(IH)	1	600	750	450	15						3.0	㊦	
36	電気式ゆで麺器	1	500	750	800		15	25				6.4	○	予水数: 4 槽容量: 29リットル
37	1槽シンク	1	600	750	850	15	15	50						
38	スニーズガード	1	1,700	300	300									
39	シェルフ	1	1,000	600	1,892									棚4段
40	シェルフ	2	1,400	450	1,892									棚4段

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制

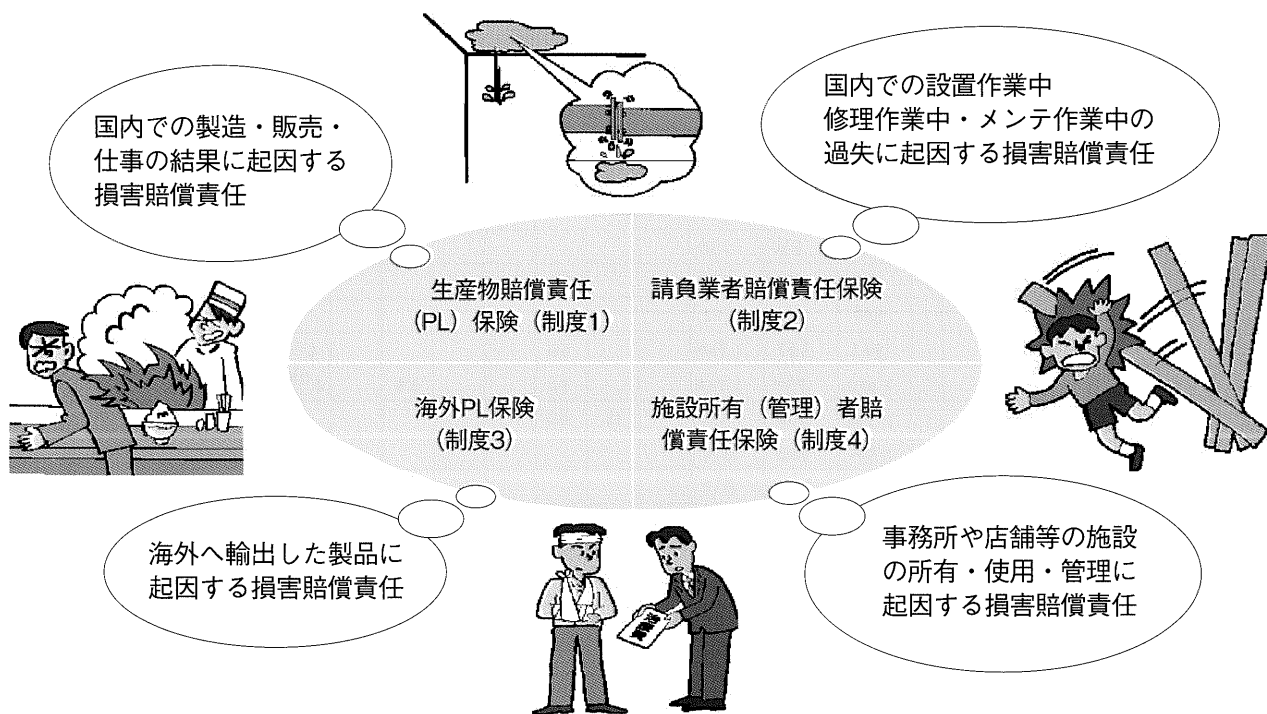
度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」

「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」

十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入

していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。ご不明な点がございましたら、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞

【団体窓口】 一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野
 【取扱代理店】 商工サービス株式会社 担当：根岸
 TEL03-3538-6180 ファックス03-3538-6188
 【引受保険会社】 あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

(2014年4月) B14-100127

一般社団法人日本厨房工業会から会員のみなさまへ

法律事務所との顧問契約について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、(一社)日本厨房工業会では、平成26年4月1日より法律事務所と顧問契約を結び、会員のみなさまを対象とした法律に関する各種相談を開始いたします。

つきましては、下記内容にて法律相談を承りますので、是非ご活用いただきたくご案内申し上げます。

敬具

【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号

長山ビル5階

〔電話番号〕 03-3542-3661 (代表)

〔FAX番号〕 03-3546-0443

〔ホームページ〕 <http://www.sakamotohiromi.com>

【相談内容例】

- ・債権回収
 - ・契約書、定款等のリーガルチェック
 - ・従業員の個人的な相談
- 等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- ・相談内容についてアドバイスを頂くことは原則、無料です。
- ・法律相談を超えて、訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。その場合、その都度、弁護士事務所で作成いたします。
- ・相談の中で、書面作成料等、別料金が発生する場合は、その都度、説明があります。

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため。)

※事務局担当者 水野圭吾

〔電話番号〕 03-3585-7251

〔E-Mail〕 mizuno@jfea.or.jp

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただけます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。

工業会回覧板

4.14

【経済産業省からのお知らせ】

国税の一つである印紙税について、「領収証」等の「金銭又は有価証券の受取書」は、これまで記載された受取金額が3万円未満のものが非課税とされてきましたが、昨年成立した「所得税法等の一部を改正する法律」(平成25年法律第5号)により印紙税法の一部が改正され、平成26年4月1日以降に作成されるものについては、記載された受取金額が5万円未満のものが非課税とされています。

昨年の改正法成立以降、国税庁において改正内容の周知チラシ(添付ファイルご参照)を作成して国税庁ホームページに掲載するとともに、各種説明会における広報を通じ改正内容の周知を図ってきました。

仮に事業者の皆様が上記の税制改正(非課税範囲の拡大)を知らずに、受取金額が5万円未満の領収証等に印紙を貼付した場合、領収証等の原本を税務署長に提示すれば、誤って納付した印紙税の還付を受けることは可能ですが、領収証等は取引の相手方に交付するものであることから事実上救済は困難となります。

印紙税の手引き(納税義務者、印紙税の納付方法 etc)は下記ページにございます。

ご参考までにお知らせいたします。

<https://www.nta.go.jp/shiraberu/ippanjoho/pamph/inshi/tebiki/01.htm>

<https://www.nta.go.jp/shiraberu/ippanjoho/pamph/inshi/pdf/inshi-2504.pdf>

業務用厨房機器の熱的影響を確認する「作業環境向上ガス機器検査規程」が「低放射型ガス厨房機器検査規程」に改訂され、それに伴い「快適厨房」マークが、新たに「低放射型」マークに変わります。

JIA (理事長:木村 文彦、所在地:東京都港区赤坂1-4-10) は、4月1日に「作業環境向上ガス機器検査規程」を「低放射型ガス厨房機器検査規程」として改訂し、適用範囲を増やしてより多くの品目がこの認証を受けやすいようにしました。

また、マークの名称も検査規程と同じ「低放射型」に変更し分かりやすくしました。

■低放射型マークについて



JIAは、業務用ガス機器の製品認証（JIA認証）に加え、平成19年8月から業務用ガス機器を対象に低放射型ガス厨房機器の認証を行っております。低放射型ガス厨房機器とは、従来の厨房機器に比べ、厨房機器からの放射熱を低減させるなど、空調に頼らず節電に貢献できる厨房環境を改善した機器のことです。低放射型ガス厨房機器の認証を受けた製品には、「低放射型」マークが貼られます。

■適用範囲の変更について

ガスによって発生する熱源（蒸気又は温水）を用いる蒸気式厨房機器及び温水式厨房機器を適用範囲に加え、これらの機器の技術基準等を定めました。

また、こんろ、レンジ及び中華レンジの裸火をもつ機器に対しての検査の方法を明確にしました。これによって、JIAも裸火のこんろをもつ機器の低放射型化を図って参ります。

■新旧マーク

新	旧
	

平成26年4月1日から新マークに変わります。

<お問い合わせ>

一般財団法人 日本ガス機器検査協会

東京検査所 電話03-3960-4251

名古屋検査所 電話0568-72-2361

大阪検査所 電話06-6224-4468

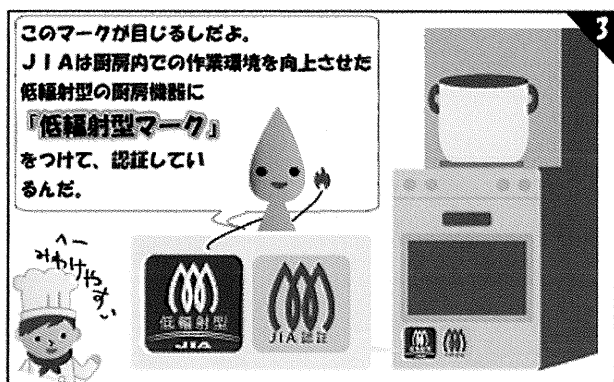
認証技術部 電話03-5570-5990

(参考)

■業務用ガス機器の認証の対象品目

品 目	業務用ガス機器	低輻射型ガス厨房機器
厨房機器（ガス厨房機器）	○	○
厨房機器（蒸気式厨房機器・温水式厨房機器）	—	○
温水機器	○	—
衣類乾燥機	○	—
ガスヒートポンプ冷暖房機	○	—
遠赤外線ガス暖房機	○	—

■アニメで見る“低輻射型ガス厨房機器の見分け方”



九州支部が創立40周年を迎える



ホテルセントラーザ博多にて開催

4月4日（金）、九州支部は、福岡市博多区・ホテルセントラーザ博多で「創立40周年記念事業」を開催致しました。

九州支部は昭和49年（1974年）8月5日に、工業会の全国各支部の5番目に発足致しました。歴代の支部長、支部の発展に寄与されました会員の皆さまに、改めて感謝申し上げます。

まず最初に、九州支部の平成26年度通常総会を開催。議事進行も例年通り、順調に推移して、閉会致しました。

その後工業会本部より、若杉専務理事と寺内事務局長をはじめ、多くの来賓の皆さまと会員を含めた55名のご出席の下、記念式典を開催致しました。

来賓を代表して、若杉専務理事にご挨拶をいただきました。

その後記念講演として、地元博多の「博多にわか」を博多仁和加振興会の会員の皆さまに実演していただき、独特の博多弁での面白おかしな話に時を忘れて大いに笑って、式典を滞りなく終了することができました。

そして記念祝賀会へ移りました。時間の経過を忘れるぐらい大いに盛り上がり、予定通りの時刻に「創立40周年記念事業」を終えることができました。

最後になりましたが、九州支部創立40周年記念誌の広告協賛にご協力いただきました皆さま、ご出席いただきました皆さまに、心より感謝申し上げます。



開式の言葉を述べる小西洋・創立40周年式典実行委員



野瀬弘嗣・同実行委員長の挨拶



来賓の若杉雄二専務理事



乾杯の音頭をとる、佐藤敏活・西部ガス(株)福岡支社営業部長



博多にわか、口元が緩む

ありがとうございました。

[九州支部事務局・立花隆行]

平成26年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」（基幹統計調査）を実施しており、平成26年も実施いたします。調査に対するご協力をお願いいたします。

- 実施期間：平成26年5月16日から7月15日まで
- 根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：別表に属する事業所を有する従業者50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業で、企業全体の数値。
- 調査結果：平成27年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた内容につきましては、統計法に基づき秘密を厳守いたしますので、調査に対するご協力をお願いいたします。

(別記)

厨房設備に附属する排気ダクト等に係る運用基準

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業（一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業）
- 情報通信業（ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業）
- 物品賃貸業（産業用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、事務用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、自動車賃貸業（レンタルを除く）、スポーツ・娯楽用品賃貸業（レンタルを含む）、その他の物品賃貸業（レンタルを含む））
- 学術研究、専門・技術サービス業（学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業）
- 生活関連サービス業、娯楽業（洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業（冠婚葬祭互助会を含む）、写真現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業（フィットネスクラブ、ボウリング場など）、公園、遊園地・テーマパーク）
- 教育、学習支援業（外国語会話教室、カルチャー教室（総合的なもの））
- サービス業（廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業）

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室 TEL：03-3501-1831

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第11回 味覚 Part 1

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

私たちは食べものの味を複合的に捉えながら、「おいしい、まずい」「好き、嫌い」を判断しています。世界では、基本の味の要素は、甘味、酸味、塩味、苦味の4味が長年定説にされて来ました。これは、1916年に、ドイツの心理学者ヘニング (Hans Henning) が、この四つの味とその複合によって食べ物のすべての味覚は成立している、と、4基本味説を提唱したことによります。ヘニング氏の説は、甘味、酸味、塩味、苦味の4基本味を正四面体に配して(これを味の四面体と言うそうです)、それぞれの複合味はその基本味の配合比率に応じて四面体の面上に位置付けることができるという考えです。この位置によって、「限りなく塩辛い」塩味もあれば、酸味があり塩を感じない薄塩味もある、などという具合に強度の程度が分かる訳です。この提唱は、おおよそ100年前のことなのですね。そういう意味では、味の証明はまだ歴史が浅いともいえるかもしれません。

基本の4味が唱えられる以前は、基本的な味の要素として挙げられていたものには、4味の他は、辛味、渋味、刺激味、無味、脂身味、アルカリ味、金属味、電気の味などがあつたと言われます。なるほど、肉

の脂の味は何ともおいしく、本能的に欲するように感じてしまうものなので納得です。

基本の味は国によっても若干異なり、日本では4味のほかに辛味を加えて、基本の5味とも言われていました。和食でいうところの辛味は、いわゆるカレーや唐辛子のようなピリ辛な刺激ではなく、ねぎや生姜、辛味大根、わさびのような自然の食材からなるものです。素材の持ち味を生かす日本の風土では、優しいさっぱりとした味わいが和食の持ち味でした。ピリ辛料理を食べて体を温めたり、汗を出して発汗させたりするような必要も少なかったでしょう。

ですから、明治時代以降、中国から日本へ移住し、横浜に中国料理店を出した方々は、元々は四川の人たちでした。しかし辛味に慣れずに四川の麻婆豆腐などを食べられない日本人に向けて、万人向けの味付けの広東料理を出すようになったと言われてます。ですから、広東料理が中心の横浜中華街ですが、本来は四川料理街であつたはずなのです。

その他、日本では和食には欠かせない“味”が長年愛されてきました。それは“うま味”です。うま味は近年海外でも人気急上昇の“味”となっていて、

ヨーロッパのミシュランの星を獲得している著名なシェフほどうま味に注目しており、フランス料理に入れています。今年のバレンタインにおいても、ヨーロッパのショコラティエも日本のショコラティエも、うま味に着目して、味噌や昆布などの素材を生かしたチョコが目立ちました。

しかしこのうま味は、少し複雑な歴史を踏んで現在に至っています。1908年に東京帝国大学理学部（現在の東京大学）教授の池田菊苗がうま味物質グルタミン酸モノナトリウム塩の存在を発見し、このうま味成分を日本では基本味とする認識が定まったのだそうです。しかし当初、西洋では受け入れられず、長い間4基本味説が支持され続けたのです。そのためか、日本国内でもうま味研究が活発にされませんでした。数年前にドイツの学会で、うま味が科学的に分析され発表されてその存在が認められてから、和食への認知も高まり、諸外国のシェフの意識も変わりました。現在では甘味、酸味、塩味、苦味にうま味を加えた5味が、受容体を媒体としているため生理学的に味覚であるといえるという理由で、5基本味と位置付けられています。100年前から存在も分かり、もっと以前から日本の日常の食卓に普通に載っていたうま味ですが、海外で発表されてからこの数年で人気になるのは、皮肉なものです。

しかし肝心の日本人は、その存在をあまり意識しなくなり、ある意味鈍感になってしまっています。うま味の宝庫といえば、汁椀ですね。吸い物の味わいは、香りとうま味の複合で成立します。若い人を中心に、吸い物の味が分からない、味が無いと思ってしまう傾向は、10年以上前から増加しています。また、天然だしに慣れていないため、削り立てのカツオ節や煮干しの出汁に気分が悪くなる子どもも珍しくありません。味噌の香りも苦手な若者も多し。

和食の出汁は、野菜類や魚介類など、さまざまな素材から生み出されて来ました。カツオに昆布、煮干し、しいたけ、キノコ、大豆、干し大根など、精進料理の出汁は、味覚で味わうというよりもむしろ柔らかな香りで味わうのが“粋”だと言っても良いでしょう。それらの6種類くらいの出汁の効き出汁ができるか実験をすると、成人でも、正しく見極められる人はごく稀です。濃い味、強い香りや香料に慣れている現代人は、もはや精進出汁は区別できなくなっているのです。こういった危機感から、うま味を理解させるために、秋田県の小学校では減塩授業をしており、塩分を減らして素材の味を分らせる波及効果でうま味を教えています。

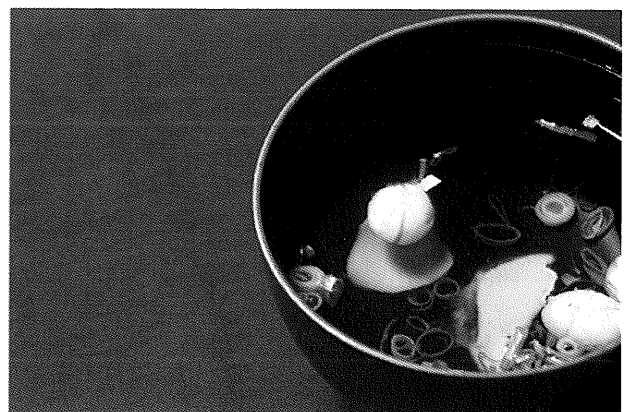
また、うま味は、メタボ対策などダイエットにも効果的です。満腹中枢に働きかけるため、過食を防ぐと共に、塩分摂取の減少にもつながるのです。私は毎食出汁スープを必ず飲んで過食予防しているのです。是非成人も、もっと深くうま味と関わりたいものですね。

うま味以外にも、現代は5味の感覚も変化しています。例えば苦味。「甘くておいしい～」という言葉はよく耳にしますが、「苦味がおいしい～」はほとんど聞きません。以前は、例えば魚の血合い（内臓）を肴に酒を飲む国民でしたが、近年は苦味を愛でることも少なくなりました。ふきのとうなど苦味が特徴の食べものに関しても、「苦味があまりなくておいしい」などといったテレビのコメントが目立つほどです。苦さをウリにしたトレンド食品などできたら面白いのですが、当面できそうにないですね。

また、甘さに関しては興味深く、本来甘くなくても良い食材が糖度を増し、一方甘くあるべきものが、糖度控えめな傾向です。例えば、トマトなどの野菜の糖度は限りなく果物に近い甘さへアップしています。一方、スイーツ類は「甘過ぎず」が主流の昨今です。甘くないのは菓子として本筋の美味なの？と疑問です。糖度を増したために、野菜本来が持つ味の個性がなくなるのも寂しいと思います。

また、酸味も嫌がられる昨今は、「酸っぱくない酢」が人気に。果物の酸味も減少傾向のため、「酸っぱいみかん」が食べたくても市場では買えません。

このように昨今は5味をバランス良く食べる（口に入れる）ことも努力が必要になっているのです。あらゆるものが食べられているようでいて、実のところ現代の日本は、嗜好先行型でもあり、ある一定の範囲内のものだけで回っていると思うのです。また、売れる食を作るためには、現代に合わせた味の微妙な変化に対応させる必要がありますね。



強力! 厨房の鉄人への道

第11回

FHA2014 (Food&HotelAsia2014)とシンガポールのホテルのダイニングと厨房

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

今月は、シンガポールで4月8日から11日まで開催されたFHA2014の視察の様子をご紹介しますと共に、期間中に市内の三つのエリアのホテルを巡り、ホテルのダイニングと厨房を見て来たので、簡単にご紹介したいと思います。

はじめに

4月7日23時50分、羽田空港の国際線ターミナルからシンガポールに出発し、現地時間10日11時50分、シンガポールを立って羽田空港へ帰って来ました。3泊4日(機中1泊)、実質シンガポール滞在は2日という強行軍でしたが、なかなか充実した旅程となりました。

初日は早朝の到着であるため、いったんホテルにチェックインして、ひと休みした後、ホテルから出ているシャトルバスを利用して、FHA2014の会場

へ向かいました。シャトルバスは6ルートが用意されており、主要なホテルを回りながら展示会の会場まで連れて行ってくれます。私が泊まっていたホテルからは、途中マリーナ・ベイ・サンズを経由して会場まで行くルートでした。

初日(8日)は午後まで会場を見て回り、その後、シンガポール国内を網羅する公共の交通機関であるMRT(Mass Rapid Transit)を使って、オーチャード通りまで行き、周辺のホテルを視察しました。夜は、FCSIのカクテルパーティに参加して来ました。

2日目(9日)は、午前にはセントーサ島のリゾートホテルを視察し、今話題のマリーナエリアに移動し、いくつかホテルを視察した後、午後にはFHA2014の会場に移動し、夜はホバート社主催のコーポレートディナーに出席しました。

今回このショーに視察に来た大きな目的は、以下の3点です。

会場	コーナー名	展示品
HALL 1	Bakery & Pastry	製菓製パン機器
HALL 2~3	HotelAsia	厨房機器
HALL 4 と HALL 5 の一部	HospitalityStyleAsia	テーブルウェアや店舗ディスプレイ
HALL 5	SpecialityCoffee&Tea	コーヒーを中心とした料飲機器
HALL 6~10 の一部	FoodAsia	各種食材
HALL 10	Wine&SpiritsAsia	ワインとスピリッツ

表1 FHA2014のフロア構成

- FSCIへの入会手続きをすること
- このショーで発表されるHALTON社とホバート社の新製品を見ること
- 5年前に訪問した時と、街がどのように変わっているかを目にする

■FHA2014 (Food&HotelAsia2014)

FHA2014の会場は、チャンギー空港からMRTで一駅隣のExpo駅に隣接してあります。HALL 1～10まであり、各HALL来場者でにぎわっています。それぞれのHALLの展示は表1の通りです。

初日オープン直後に会場に入りましたが、来場者の少なさに驚きました。しかし、時間と共に人が増え、午後には大勢の人でにぎわっていました。

今回は、滞在日程と主目的の都合もあり、HALL 2～3を中心に視察して来ました。全体的に歩いて回った感じでは、東京ビッグサイトで2月に開催される厨房設備機器展と同規模か少し小ぶりかなといった感じです。食材などの展示もあり、印象として



大勢の人で込み合うFHA2014登録所



FHA2014 HALL 3の様子。

は、ホテルス・厨房設備機器展・FOODEXが一緒になった感じです。また、同じアジアの展示会だからかもしれませんが、会場の雰囲気も国内のものと似ています。しかし、アジアとヨーロッパの交じり合うシンガポールらしく、展示されている厨房機器も、日本、韓国、台湾など、アジアの製品からヨーロッパの機器まであり、非常にハイブリッドな感じがします。それと、国内の展示会との違いで特に感じたのは、メーカーの展示ブースと代理店展示ブースが混在していることです。隣接する別の会社のブースで、同じメーカーの製品を展示していたりと、あまり国内の展示会場では見受けられない風景もあ



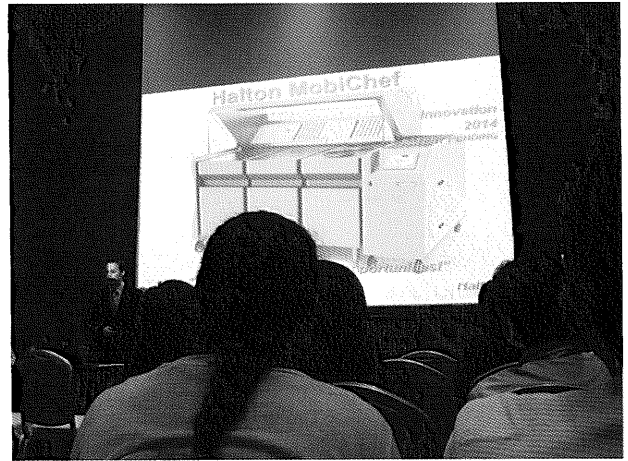
フジマック社ブース。



コメットカトウ社ブースにて。加藤社長と中川工業会広報担当副会長。



アジアブースで出展されていた、中華のカウンターキッチン。



HALTON社 MobiChef プレゼンテーション風景。



Gourmet Team Challengeというイベント会場風景。



HALTON社 MobiChef。

ります。

日本からはフジマック社が、かなりの大きなスペースで展示しており、今年の厨房設備機器展でも大勢の来場者の注目を浴びていたバリオ・クッキング・センターの前には大勢の来場者が集まっており、同製品への関心度の高さがうかがえました。また、コメントカット社も、ガスレンジや立体炊飯器などを展示しており、東南アジアエリアへのビジネス拡大を考えておられるようです。加藤社長自らシンガポールにお越しになっておられました。

HALL 4では、Gourmet Team Challengeというイベントが行われており、シンガポールをはじめ、UAE、マカオ、タイ、台湾、ブルネイ、オーストラリアからの10チームが参加して、料理コンテストを行っていました。

■ 新製品プレゼンテーション

・ HALTON社 MobiChef

HALTON社が技術の粋を集めて開発した自己完結型の厨房排気システムを採用した、クッキングワゴンです。厨房機器は本体の中に収納できれば、熱源が電気を条件に、どこのメーカーのものも採用できます。

本体のスニーズガード部分上部から斜め後方に向かってと、スニーズガード手前の機器側面からは上方内側に向かって、キャプチャージェットノズルからエアを吹いており、機器からの調理排気を外に漏らさずグリースフィルターに導いています。

グリースフィルターから吸い込んだ調理排気は、本体下部に取り付けられたもう一つのプリフィルターを経由して、静電フィルター、アブソリュートフィルターと呼ばれるもので、超微細な微粒子も取り除きます。それでも取りきれなかった臭いは、最後に活性炭とケミカルペレットと呼ばれるもので除去されます。

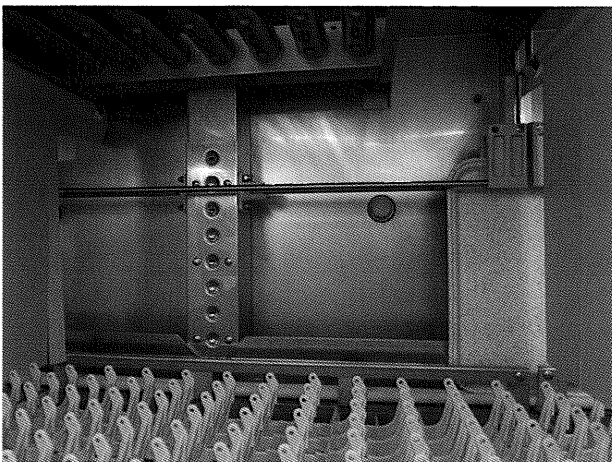
この商品は、当初ブースで赤い布で覆われていましたが、昼前にカンファレンスルームで製品のプレ



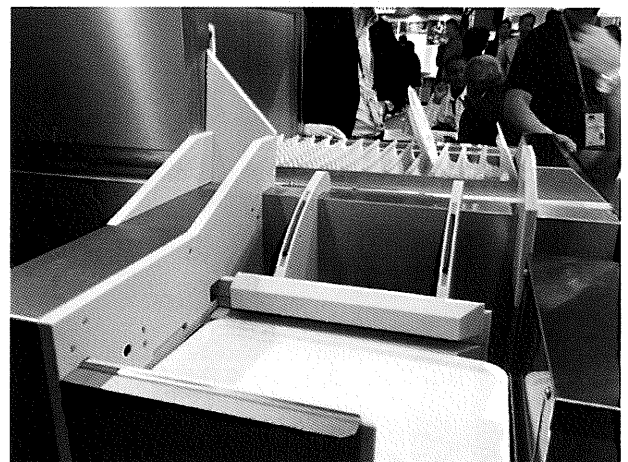
ホバート社 新型フライトタイプ洗浄機。食器と一緒にトレイも洗えます。



ホバート社 新型フライトタイプ洗浄機。



サイドに取り付けられた洗浄ノズルがポイント。



ホバート社 新型フライトタイプ洗浄機。自動で回収されるトレイディスペンサー。

ゼンテーションを行い、ランチビュッフェの後、会場ブースで披露されました。

十分な換気設備が取れない場所での調理、特にビュッフェカウンターなどでの採用が期待されるものと思われます。

・ホバート社 フライトタイプ洗浄機 FTPi/FTNi シリーズ

ホバート社の新製品は、食器コンベアの脇にポリコードコンベアを設け、食器と共にトレイも同時に洗浄できるフライトタイプ洗浄機です。製品の特長としては、洗浄したトレイを自動で専用のトレイディスペンサーに収納して行けることです。このことにより、30%のトータルの洗浄時間の短縮が行えるとしています。

今話題のコンデンサーによる熱回収も採用されていますし、コンベア上の食器のありなしにより吐出水量を調整するなど、省エネに向けての最新テクノロジーが採用されています。

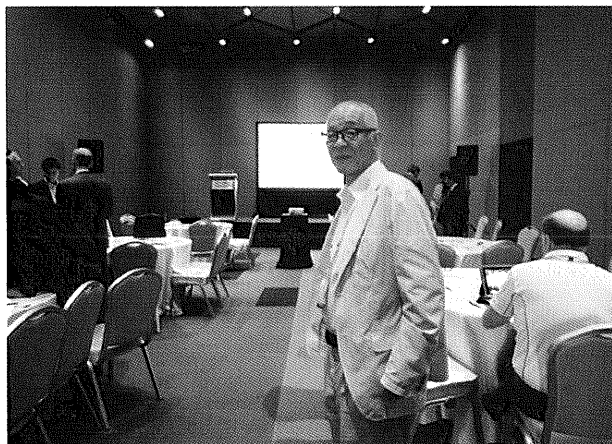
■ カクテルパーティとコーポレートディナー

8日は、展示会場のカンファレンスルームでは、FCSIのカンファレンスが行われており、アジアパシフィックエリアのコンサルタントたちが集まり、勉強会を開いていました。

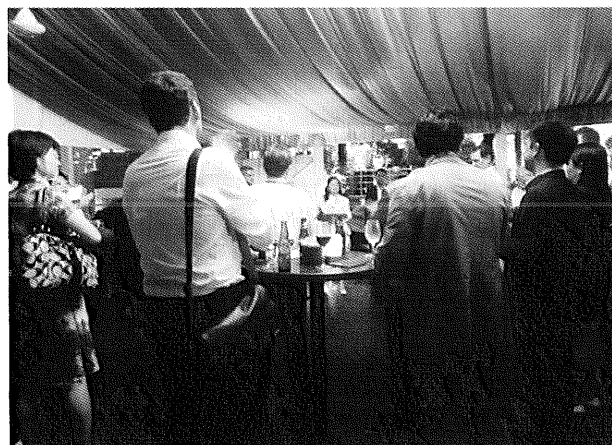
そして夜は、FCSIのカクテルパーティが18時30分より、フラートン・ベイ・ホテル (Fullerton BayHotel) のランターン (Lantern) というルーフトップバーで行われ、雷雨の中、大勢が集まりました。スポンサー企業の担当者やFCSIのコンサルタントたちが集まり、情報交換を行っていました。

9日の夜は、ホバート社のコーポレートディナーがラッフルズ・プレイスで行われました。まずは、1-ALTITUDE (ワン・アルティテュード) の屋上ルーフトップで食前酒を楽しみ、その後1階下の StellarRestaurant (ステラー・レストラン) で食事を楽しみました。

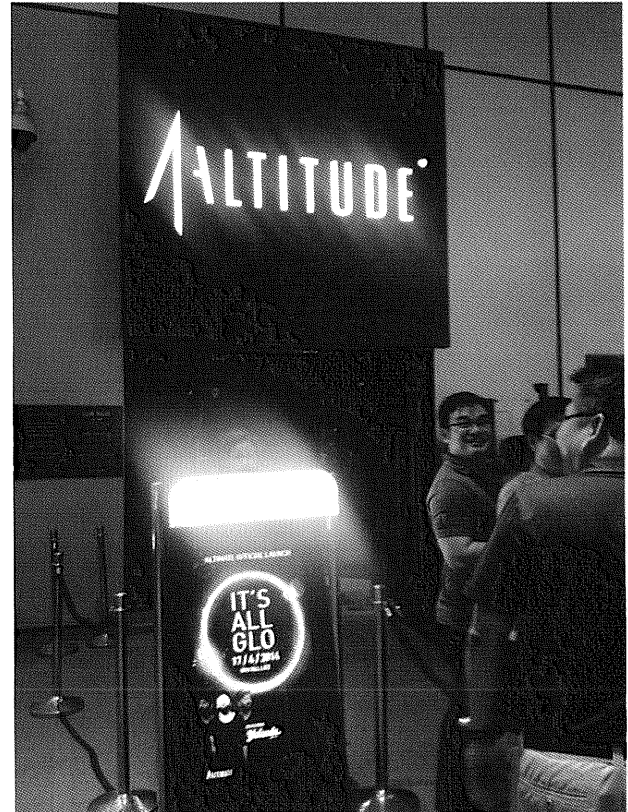
参加者は、ざっと見積もっても100人程度。プロ



FCSIカンファレンスルームと井上事務所の鈴木社長。



FCSIカクテルパーティ会場と、会場から見えるマリーナ・ベイ・サンズ。



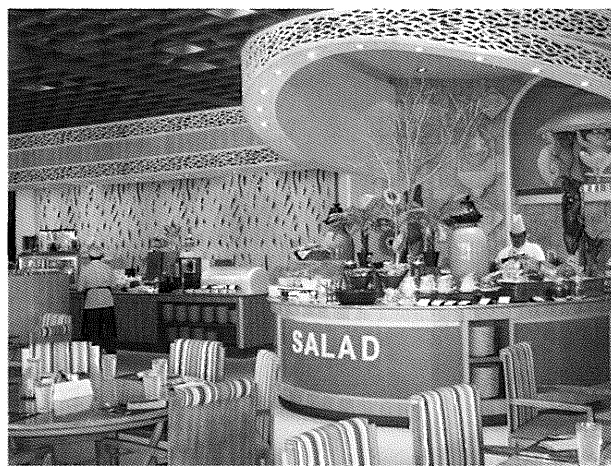
ホバート社のコーポレート・ディナーの様子。

ジェクターモニターを使って効果的に新製品のプロモーションを行うと共に、ドイツから来た社長の挨拶があり、その後はUKから来たらしい3名の女性ソプラノボーカルによるエンターテインメントショー付きでした。

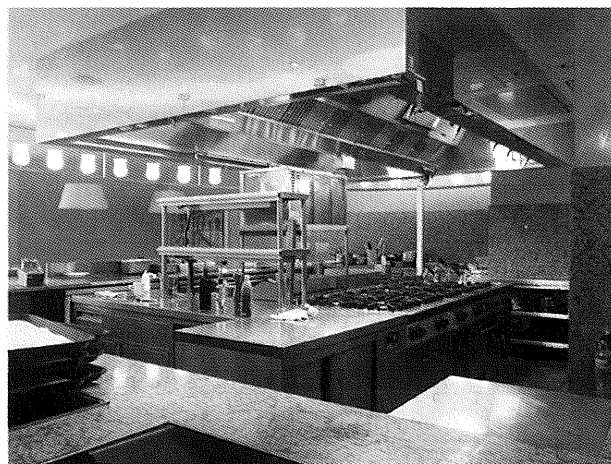
ちなみに、1-ALTITUDE (ワン・アルティテュード) は、マリーナ・ベイ・サンズの展望台よりさらに高いビルの屋上にあって海拔282m (ちなみにサンズの展望台の高さは200m)。目下、シンガポールで一番高い場所にあるルーフトップで、周囲360度の眺めが抜群ということで、人気を集めている場所だそうです。

■ シンガポール ホテルダイニングと厨房

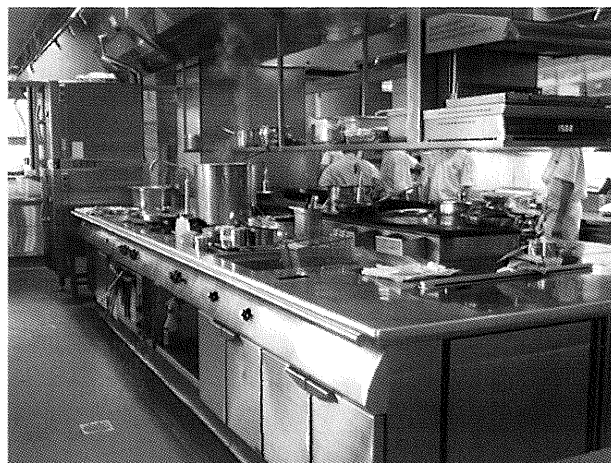
最後に、展示会の合間にオーチャード通りエリア、セントーサ島エリア、マリーナエリアの約10ヵ所ホテルに行き、ホテル内のダイニングを見て回りましたので、その中のいくつかを紹介します。



Shangri-La Rasa Sentosa Resort内のビュッフェレストラン、Dine on 3。リゾート感満載！



HOTEL MICHAEL (Resorts World Sentosa) 内のイタリアンレストラン、PALIO。



EQUARIUS HOTEL (Resorts World Sentosa) 内のコンテンポラリーチェーンズというカテゴリーのレストラン、Forest森。

サンウエーブキッチンテクノ株式会社

支 部	会員No.
関東	1118

50年以上にわたって
多様なお客さまの要望に答えてきた、
総合キッチンマネージメント企業。



代表取締役
村重英昭

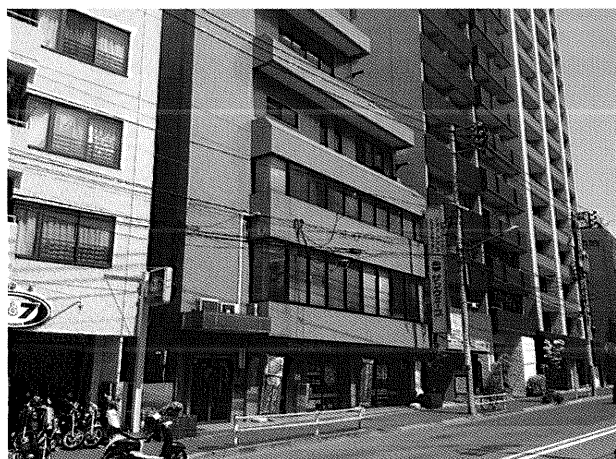
——貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は、昭和22年にハンダ付ステンレス流し台の生産を開始してから7年後の昭和29年、サンウエーブ工業株式会社と改称しました。その年、ステンレス溶接流し台を商品化し、そのわずか2年後の昭和31年に“日本初”のプレスによるステンレス深絞り流し台の生産に成功。「日本住宅公団」と初契約しま

した。ダイニングキッチンという新しい住空間の中で、憧れと羨望の輝きを放っていました。その後キッチンは先駆者たちのDNAを引き継ぎ、日々進化し業界のリーダーに恥じない技術力と販売力を持ってお客さまの住生活・食生活の向上に努めて参りました。

そうした技術を生かし、業務厨房業界に先駆けて業務用厨房機器を規格化して発売したのが昭和37年でありました。当時のカタログには「総合厨房設備」と記され、規格化された機器が一覧表で誇らしげに記載されていました。また、ガス機器の開発にも尽力し、縦型炊飯器や間口1,800mm×奥行き900mmの大型ガスレンジ等を上市しました。当時、海外（香港）で縦型炊飯器の評価が高く、「ライスクッカーのサンウエーブ」と呼ばれたほど、コンテナで輸出しておりました。

時を経て、2001年4月1日、サンウエーブ工業から独立し、業務厨房設備専門の会社として「サンウエーブキッチンテクノ」社を設立、2011年4月1日に「LIXILグループ サンウエーブキッチンテクノ」として生まれ変わり今日に至っております。業務用厨房機器の規格化から52年目を迎えることができたのも、ひとえにお客さまのご愛顧と日本厨房工業会



本社全景



棚板・据置きコンロ「ESSABT219QW109N」

の皆さまのご協力の賜物と感謝しております。この場をお借りしまして、厚く御礼申し上げます。

——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、外食ビジネスを力強くサポートする会社です。調理システムやスーパーマーケットなど、お客さまの実態に合わせたプレゼンに始まり、「図面作成」「見積もり」「施工(搬入・設置)」サービスまで、より食の快適さを提案しています。商品に至っては国内外のあらゆる厨房機器を仕入れることができますので、お客さまの最大最適な商品をご提案しています。

また、お客さまが商品を選択しやすくするため、50mmピッチで規格化した「セミオーダーメイド50」というシステムを取り入れました。これは、従来特注で対応していた商品を、間口・奥行「50mmピッチ」で規格化し納期と価格を明確にすることで、お客さまはカタログを見てそのまま型式(品番)で発注ができるシステムです。これによりお客さまはいちいち問い合わせなくても済み、現場納期に合わせた対応をスムーズに行うことが可能となりました。もちろん、特注対応は今まで通り対応しています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社最大のセールスポイントは、LIXILグループとして厨房機器だけでなく店舗の設備まで、総合的に提案が可能です。例えば、トイレ・洗面・オートドア・店舗のフロア等、グループの持つ商材をお客さまのご要望やイメージに合わせてご提案できます。また、住宅設備で積み重ねたノウハウを生かし、木とステンレスの融合商品(調理実習台・手洗いロング流し台)は同業の会社さまからも多数ご発注いただいております。ステンレス製品の生産は主に群馬県桐生市にある工場で行っています。まだ日本には



収納・オープンレンジETSACR219QW109 (R・L)

数台しかないベンダーマシンを導入し、複雑な形状の板金製品を正確に曲げることができますので、意匠性が重要な一般家庭向けキッチンや、オールステンレス製の調理実習台等は、納入後お客さまから大変喜ばれております。現在は、お客さまが必要としている商品をお客さまと一緒に開発することに注力しております。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

弊社は50年以上にわたり業務用厨房機器分野で提案、メンテナンス等を手がけて参りました。LIXILグループとなった今、内装から設備工事まで、ワンストップの提案を拡大して行きたいと考えております。総合キッチンマネジメント企業として、すべての場面をサポートする多種多様な製品・サービスをお届けし、日本厨房工業会と共に業界発展のために貢献し、さらなる飛躍を目指します。

- 設立
2004年4月
- 代表者
村重 英昭
- 資本金
9,900万円
- 従業員数
100人
- 業種
厨房・住設機器販売、厨房レイアウト設計、厨房プランニング
- 主要取引先
外食チェーン、企業、コンビニエンスストア、ファストフードレストラン、学校等
- 本社
〒162-0056 東京都新宿区若松町31番4号
TEL03-5285-3335 FAX03-5285-3309
- 関連企業
(株)LIXIL、(株)LIXILピバ、(株)川島織物セルコン、(株)LIXIL鈴木シャッター、(株)クラシス、他
- ホームページ
<http://www.sunwave.co.jp/swkt/index.html>

最新外食トレンド2014

No.5

外食・中食支出と消費税アップについて

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成26年4月から消費税が5%から8%に3%上がり、各方面で買い控えの売上高減少を最小に食い止めるべく、各業界、各企業は経営努力を行っている。

外食・中食産業でも、消費税がアップする前の3月には、客数の減少を最小限に食い止めるためにメニュー価格やメニューの改訂などを実施している。

マスコミでは、牛丼業界の牛丼（並）の価格設定に注目が集まっている。すなわち、「吉野家」が300円（税込み価格、以下同じ）、「松屋」が290円と従来の280円からそれぞれ20円、10円、メニュー価格が上がるのに対して、「すき家」では270円にしている。

正確には、従来の280円の本体価格は267円（小数第一位四捨五入、以下同じ）であり、それに今回の消費税8%を乗せた消費税込み価格は、288円となる。この価格と今回の3社の提供価格を比較すると、「吉野家」は12円、「松屋」は2円、価格を引き上げ、「すき家」は18円の引き下げになる。

各社各様に思惑はあると思うが、最終的には客数が増加し、売上高・利益が増加することであると思う。

今回は、消費税アップに伴う外食中食業界の今後について、過去の消費税アップの数字等を踏まえて、検討することにする。

2. 前回の消費税引き上げ時の外食・中食の支出動向

前回の消費税引き上げは平成9年4月からで、3%から2%上がって5%になったのであるが、その時期の消費者の外食・中食の支出動向を総務省統計局の家計調査で見ることにする。外食支出では、平成9年3月が若干の駆け込み需要があり、前年同月より4.8%増加している。しかし、4月以降は低調に推移している。4月が前年同月より0.3%増加しているが、本来であれば、2%以上増加していないと実質的に増加したとはいえない。さらに、5月（対前年同月増減率1.9%減）、6月（同2.4%減）では外食支出を控えていることがうかがえる。

外食が回復の兆しが見えてきたのは、7月（同

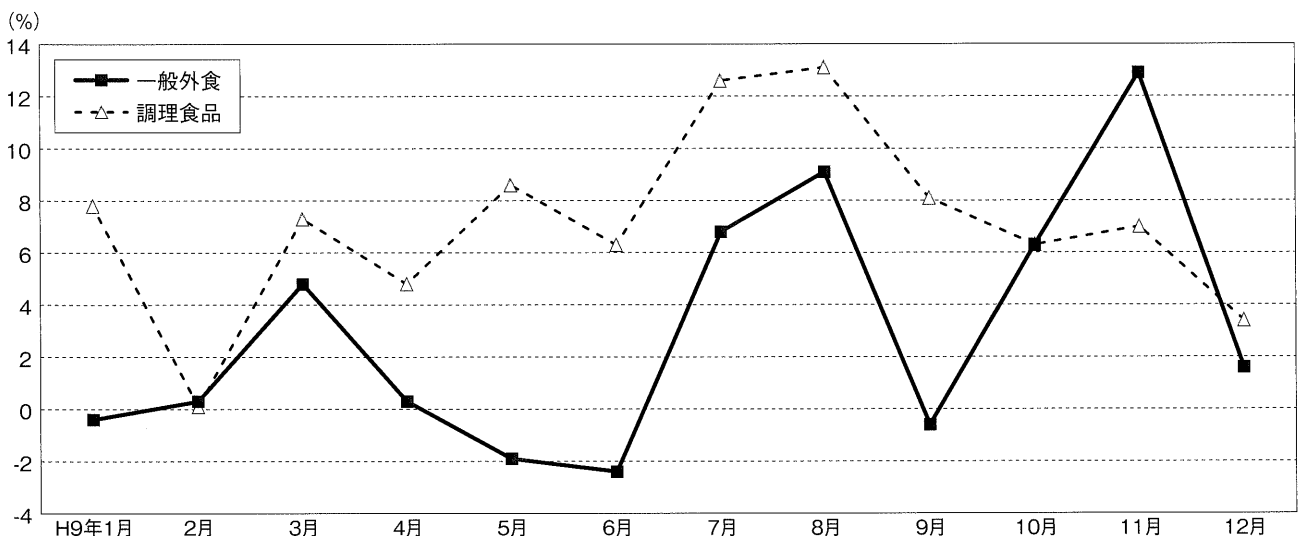


図1 平成9年の消費税アップ時の外食・中食の支出動向

資料：総務省統計局「家計調査」

6.8%増)以降であった。

また、平成9年の外食産業市場規模は、前年より1.5%増加し、29兆702億円と過去最高となっている。外食産業市場規模推計値は名目値であるため今回の伸び率は、ほぼ消費税2%加算分のみの伸びとなっており、外食産業が活性化されて伸びたとは言いがたい。平成10年以降の外食産業市場規模は7年連続前年実績を下回って推移していることから、デフレ経済下で消費税を上げたことで外食産業はその後、低迷を続けた。

中食の支出額については、平成9年4月前年同月より4.8%増加と2%加算分より大きく増加しており、その後もその傾向は続いている。平成9年の中食伸び率の推移は外食の伸び率を上回っている月が多く、消費者は外食支出を抑えた分、実質志向の中食へシフトしたように思われる。

3. 今回の消費税アップに対する 外食・中食の支出動向

現時点では4月以降の消費支出額が出ていないので、その前段階の外食・中食支出額がどのように推移しているかを見て、先に見た平成9年時の消費税アップの動向を参考にしながら検討することにする。

各外食企業は、4月以降の対策としてメニュー改訂、メニュー価格の検討等を行っている。また、平成25年2月から平成26年2月の外食支出額の推移を見ると、アベノミクスによる経済対策での景気浮上策の影響もあり、大きな伸び率で推移している。前回の消費税引き上げ前と異なる点がここにある。消

費税引き上げの前年が良い状態で引き上げを迎えるのか、低調な状態で迎えるのかでは大きな違いがあるように思われる。平成25年の外食と中食の関係を見ても、外食の伸び率が大きいことが分かる。

しかし消費税引き上げ後は、消費者の外食支出は前年比べて減少することは各企業も覚悟していることであり、問題は平成9年の時のように、引き上げ後3ヵ月後ぐらいで回復基調になるのかが問題となって来る。

消費者の所得が目に見えて増加するのであれば回復は早いのではないかとと思われるが、増加しないのであれば、消費者は外食支出を控える期間が長引くのではないかとと思われる。

4. まとめ

このコーナーで何度も述べているが、外食は景気との相関が強く、売上高は景気に左右されることが多い。今回の消費税引き上げ後の景気の状態がどのようになるかで、大きく外食の動向も異なるように思われる。

前述したように経済政策により消費者の所得が拡大する方向にあるならば、外食の回復も早くなると思われる。ただ、今のところ平成27年10月には消費税が2%引き上げられ、10%になる可能性が高くなっている。

各企業は、今回の消費税引き上げへの対策も必要だが、次の引き上げも見据えた経営戦略やメニュー戦略も考える必要が出て来ている。

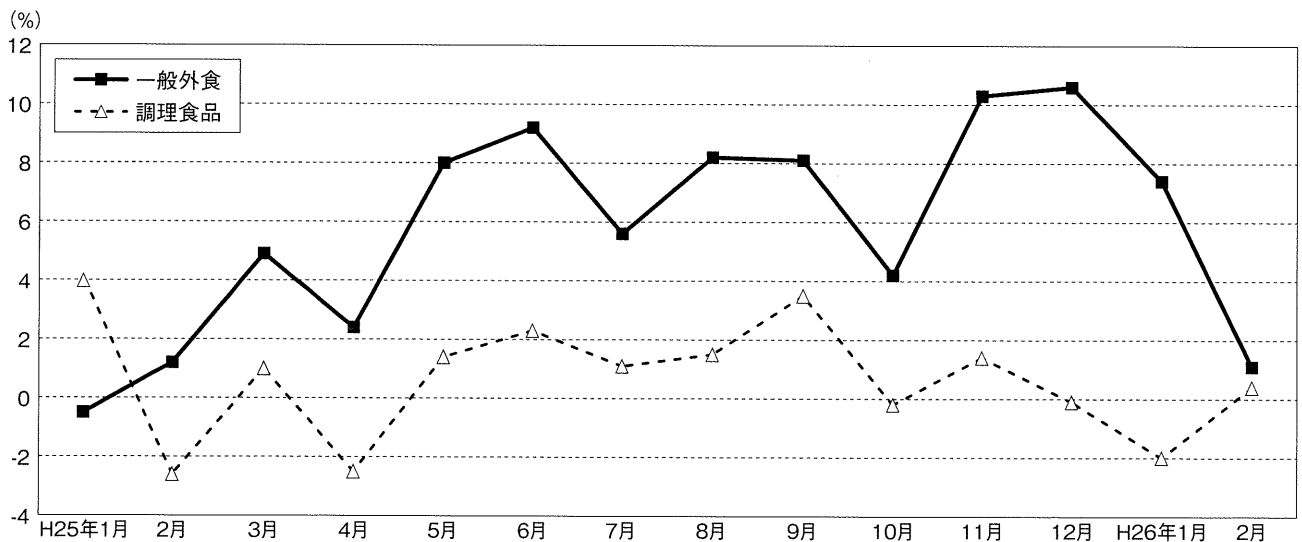


図2 平成26年の消費税アップ前の外食・中食支出動向
資料：総務省統計局「家計調査」

【1】3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26件に対して169.2%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、親が石油ファンヒーターに給油時、灯油をこぼしたため火災が発生し怪我を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は約3年前に設置したポット式石油ストーブを使用すると異臭が発生。当該品は煙突で排気を屋外へ出すタイプなので、排気が室内に漏れているのではないかと点検してもらったが問題無いと言われた。改善策はあるか等4件。
- ◇ 問合せは、約3年前に購入した石油ストーブの消火ボタンを押しても消火しない。どうしたらよいか等39件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	0	2	15	18(40.9)
事業者	0	0	1	13	14(31.8)
司法・行政	0	0	1	11	12(27.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(2.3)	0(0.0)	4(9.1)	39(88.6)	44(100.0)

注) 前年同月の受付件数は26件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

(1) 消費生活センター訪問

・三重県消費生活センター 及び 津市消費生活センター (3/3)

(2) 総会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 社員総会 (3/6 東京會館)

【4】事故クレーム

①石油ファンヒーターに給油時、灯油をこぼしたため発火し火災が発生し怪我を負った

- ◇ 自分の親が消火直後(約30～60秒後)の石油ファンヒーターの上面に灯油が入ったポリタンクをのせて、床に置いたカートリッジタンクに給油していたところ灯油をこぼしてしまった。消火していたにもかかわらず、石油ファンヒーターより発火し、4階建て家屋の1階と隣家(2階建て)が全焼、怪我を負った。不注意は認めるが、取扱説明書通り消火して給油していたのになぜ発火したのか理解できないし、消火直後の危険性(高温状態でも発火することがある)について何も明記されていない。当該メーカーは被害補償には一切応じないと言っているが、納得できない。

◆ 当該メーカーと消防に確認後、顧問弁護士に相談した結果を以下の通り説明した。

一般利用者であれば通常は行わないような場所で給油を行い、さらに過失により灯油をこぼし、ファンヒーター本体にかかったことが直接の原因である。消火されていたとしても高温となっていることは理解でき、直後に灯油を注げば、引火する可能性があることは自明。取扱説明書には火の気の無い所で給油し灯油をこぼさないよう注意喚起されているし、具体的な警告表示が存在しないとしても一般利用者において十分認識できる危険な行為である。よって、製品本体、取扱説明書に欠陥があっ

たとは言えない。

【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）

アウトドア用カートリッジガスこんろの容器が爆発、再調査してほしい

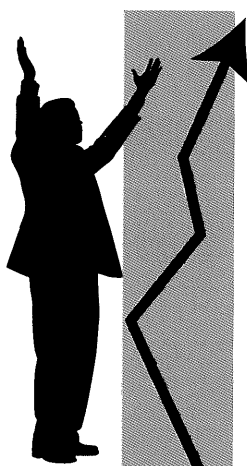
〔申出概要〕

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

〔調査・対応結果〕

通常の使用状態では爆発することは考えられない。爆発するには、製品自体の欠陥、誤使用、容器の温度が異常に上昇するような周囲の環境等が考えられるが、今回の状況を考えると、こんろは過去に使用されて問題がなかったことから不具合があったとは考えにくい。容器は使用不能のため不具合があったかどうか判断できないが出荷段階で事業者により不具合がないことが確認されている。よって原因は解明できなかった。

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！

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

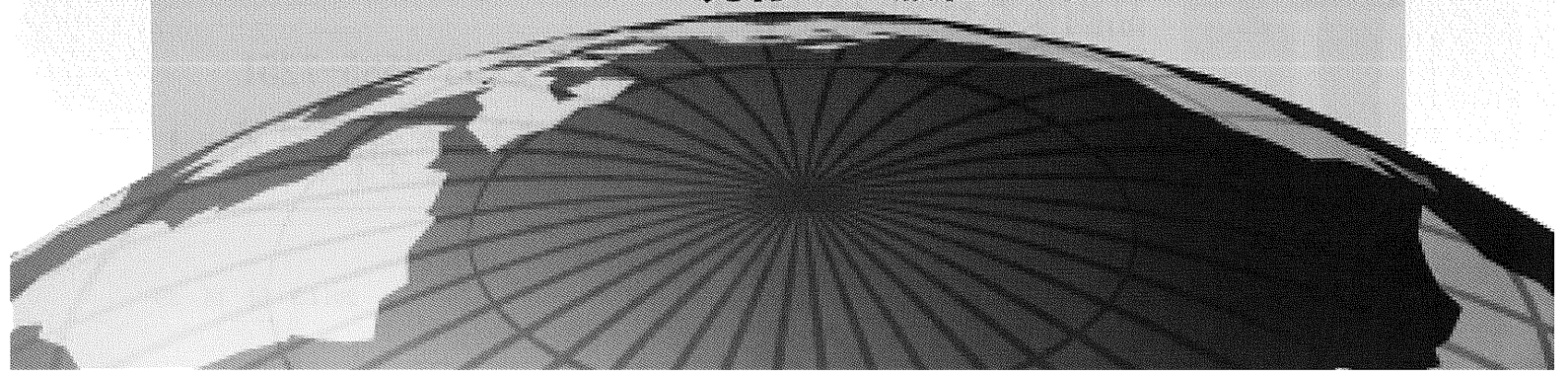
厨房設備工学入門 第6版

— 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



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	12,450円
〃 (会員企業価格)	9,600円	460円	10,050円
会員名簿(平成25年度版)	2,100円	215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が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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	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	ソレI型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	ディバーシー(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	ディバーシー(株)	045-640-2240
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

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
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	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
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011

●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

◆5月(皐月)◆

1日(木)	メーデー	12日(月)	アセロラの日
2日(金)	えんぴつ記念日	13日(火)	カクテルの日
3日(土)	憲法記念日、世界報道の自由の日、 ゴミの日、リカちゃんの誕生日	15日(木)	沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日
4日(日)	みどりの日、ラムネの日、 ファミリーの日	18日(日)	18リットル缶の日
5日(月)	こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、 わかめの日	20日(火)	世界計量記念日
6日(火)	ゴムの日	25日(日)	食堂車の日
7日(水)	粉の日、コナモンの日	29日(木)	こんにゃくの日、 呉服の日
8日(木)	世界赤十字デー、ゴーヤーの日	30日(金)	ごみゼロの日、 消費者の日、 掃除機の日
9日(金)	アイスクリームの日		
11日(日)	母の日		



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402社

(2014年4月25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
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニックES産機システム(株) 東北支店
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

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
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(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)キン・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
日本洗淨機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社

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

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

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪営業所
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
クウケン(株)
(株)クラコ
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
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
日本洗淨機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニックES産機システム(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所

ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
(株)増井厨房製作所
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支店
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

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

●奈良県
(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機(株)

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

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

●徳島県
(有)東四国厨房設備

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

●愛媛県
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギグ 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
日本洗淨機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
(株)ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
(株)フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(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3
(株)大道産業	後3
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
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
パロマ(株)	後4
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	前8

(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ヵ月	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



●「爪先立つ者は立たず、自ら矜る者は長からず」などと老子の言葉があるが、徳のある人は放置していても自然に人の敬愛を集めるものだが、徳のない人はむしろ自身を大物と勘違いし、またそのように見せるために敬愛を周囲に強制し、ますます蔑まれるものである。まあ、徳を如何に説こうと、「憎まれっ子世にはばかる」が現実ではあるのだが。●武士道の素晴らしさを如何に説いたところで、そもそも武士がそのように生きていた訳でないから作られた事を無視して、古来の日本人の優越を説くことの愚かしさに似ている。●明治初期に英国人女性イザベラ・バードが訪日体験を書いた『日本紀行』(講談社)は、観光客誘致のパンフレットにはない、生々しい当時の日本が描かれていて、長所も短所も清濁併せ呑む視点は興味深い。都市と地方の格差、貧困と未開と野蛮の残る近代日本の姿を教訓とするか、なかったこととするかは読む人次第だが、自ら矜る者がどうなったかは、歴史の示す通りである。知らぬは本人ばかりなり。

厨房

平成26年5月5日発行

第51巻/第5号 (No.539)

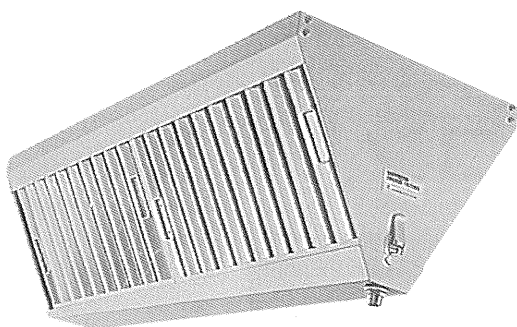
発行人	渡辺恵一
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	寺部良洋/水上強 松尾圭次/精松弘充 戸田史子/三島博史 山中岳/安藤哲夫 中村昌昭
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 堀之内健士(関西) 福井正晃(中国) 小野富生(九州)
挿絵	春兆

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)

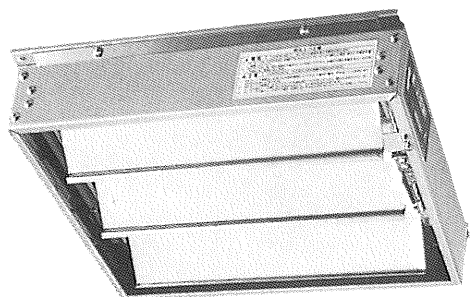
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

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



コンパクトでも本格派

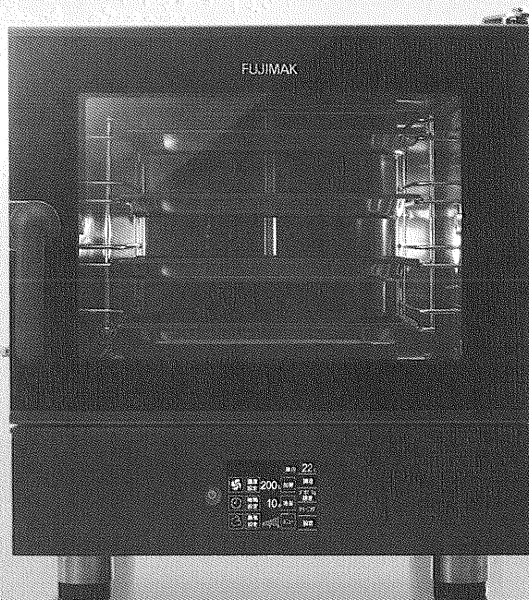
小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351 横浜事業部 045-841-0202
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

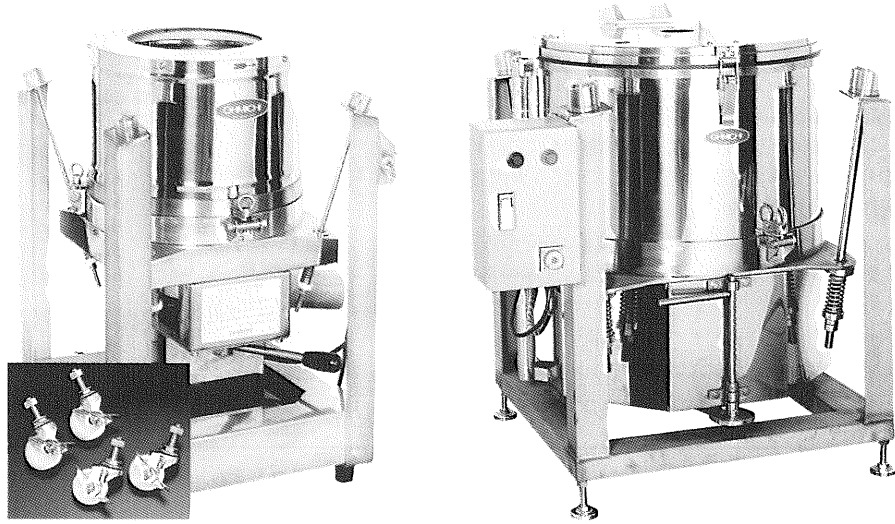
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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。



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



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

パロマから、いま一度のご確認のお願いです。

昭和55年～平成元年に製造した屋内設置型ガス瞬間湯沸器を探しています。該当製品は改造により安全装置が働かず、一酸化炭素中毒事故にいたる危険性がございます。ご使用中、ご使用されていないにかかわらず、ご連絡をお願いいたします。

これまでに多くの皆様のご協力をいただいております。心より感謝申し上げます。

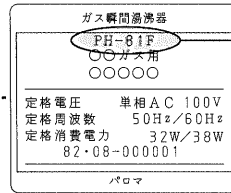
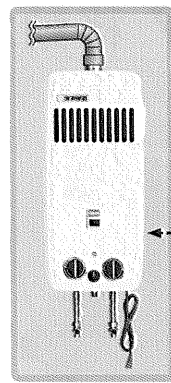
該当製品は昭和55年～平成元年に製造しており、相当数が廃棄・交換されていると考えられますが、引き続き、点検・回収活動を実施いたしております。誠にお手数ですが、ご使用中・ご使用されていないにかかわらず、ご所有の湯沸器を全てご確認いただき、該当製品をお持ちのお客様は、ただちにご使用を中止し、下記の専用相談窓口へご連絡いただきますようお願い申し上げます。

該当製品は通常問題なくご使用されている場合でも、改造により安全装置が正常に働かず、停電などにより排気ファンが作動しない場合に一酸化炭素中毒による死亡事故に至る危険性がございます。

お客様にはご迷惑とご心配をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げますとともに、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成26年5月7日 株式会社パロマ

該当製品の見分け方



機器型式

製品側面にある機器型式プレートをご確認ください。

該当製品の機器型式一覧 ※下記型式末尾()付を含む

- | | |
|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> PH-81F | <input type="checkbox"/> PA-108FE (東京ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-82F | <input type="checkbox"/> PA-113FE (東京ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-101F | <input type="checkbox"/> PICM-250 (東邦ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-102F | <input type="checkbox"/> KPA-608F (北海道ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-131F | <input type="checkbox"/> KPA-610F (北海道ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-132F | <input type="checkbox"/> KPA-613F (北海道ガスブランド) |
| <input type="checkbox"/> PH-161F | |

無償交換またはお引取りについて

該当製品に関しましては、現行の同等製品への無償交換、または1台あたり本体定価の半額(3.7~5万円)をお支払い、お引取りをさせていただいております。

弊社では平成18年7月19日より該当製品の点検・回収活動の実施に関わるお知らせとお願いをいたしました。点検・回収活動にあたり多大なご協力をいただきました消費者の皆様および関係者の皆様方に心より厚くお礼申し上げます。

【お問い合わせ窓口】株式会社 パロマ 専用相談窓口

☎ 0120-314-552 | 📠 052-824-5670 | パロマホームページ <http://www.paloma.co.jp/>

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

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

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

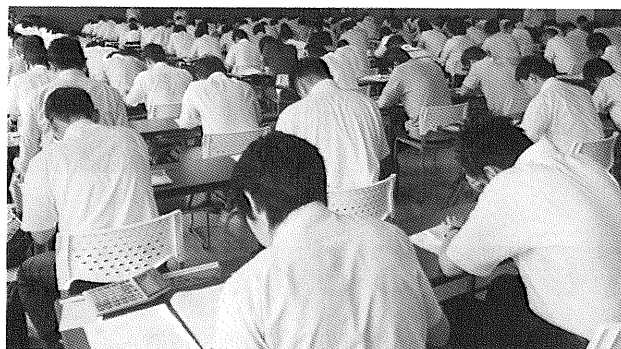


厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

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

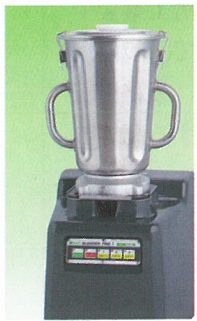
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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



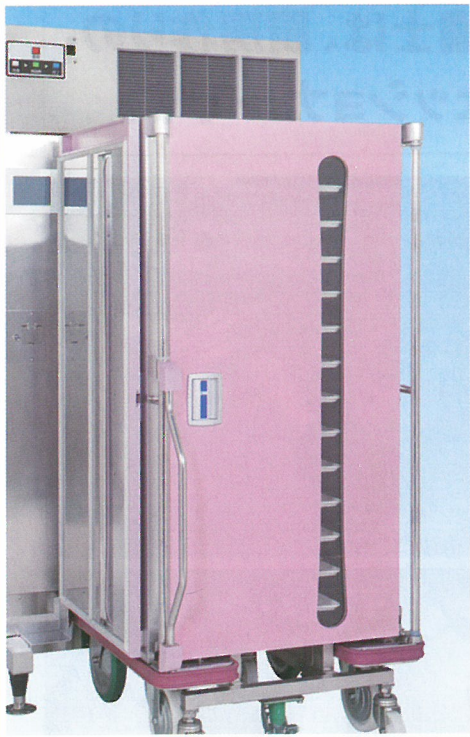
Food Slicer
Blender



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

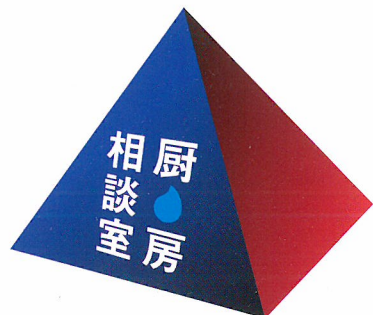
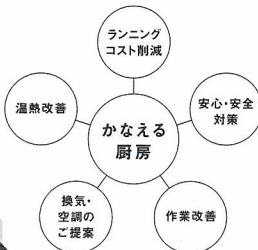


かなえる 東京ガス 厨房。

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