

厨 *Chu bou* 房

2014
No.540

6

JUN

団体賠償責任保険制度のご案内

小倉朋子の食・心・美

日本食の海外における評判と味覚

最新外食トレンド2014

外食産業と人材



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

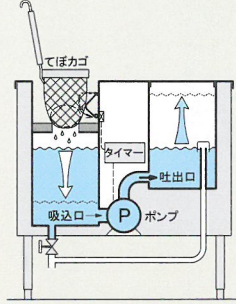
- 93kWの高効率加熱 デジタル高精度温度制御。
 - スープ残量が少なくなる自動加熱切断。
 - スープを回収するバルブと掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープレースケールつき。



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従来（下図）そのための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
- かえし定量注水(手動)
- 95℃で湯煎保温

SMD 22



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。テポ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、耳まで柔かいジュ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



自動化フードサービス機器の専門メーカー 日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

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

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てきないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

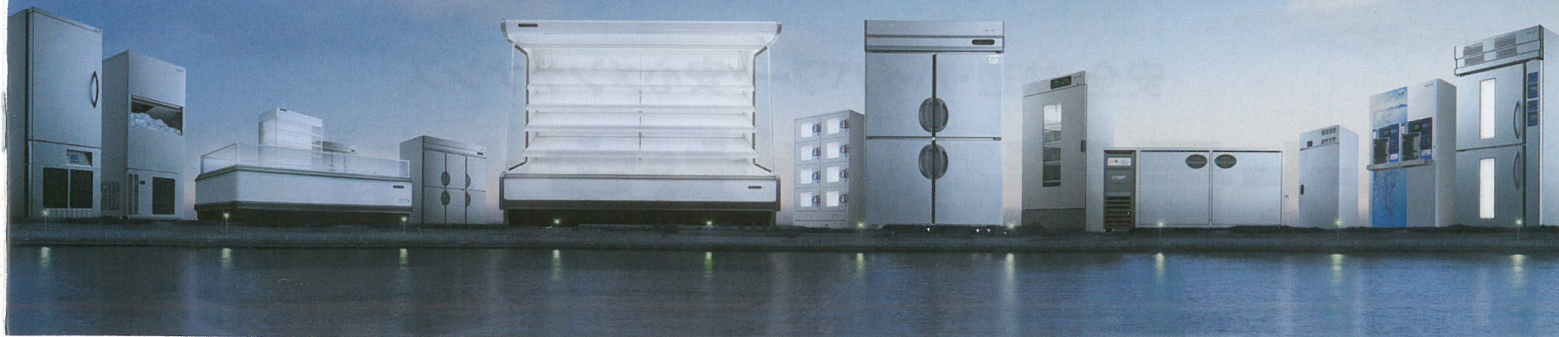
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

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

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

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」*の厨房環境に貢献します。

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

*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

節電に効果的な 分割加熱方式

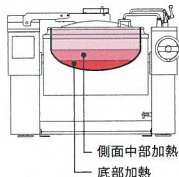
15%の電力デマンドを
抑える節電

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)

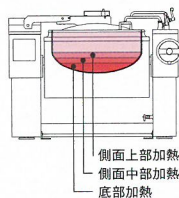


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

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

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
- C 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。



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



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。

納入実績No.1

※カゴごと洗浄機納入実績平成26年6月現在



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA(ナウパタ)



eco

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず!

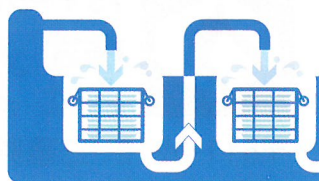


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco1

徹底した水の
 リサイクルで節水!

水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。

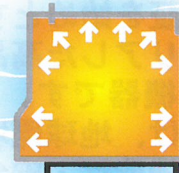


eco2

eco3

断熱機構で、空調負荷を軽減!

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



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

中西製作所

検索



ISO9001:2008
 認証取得工場[奈良工場]



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

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。

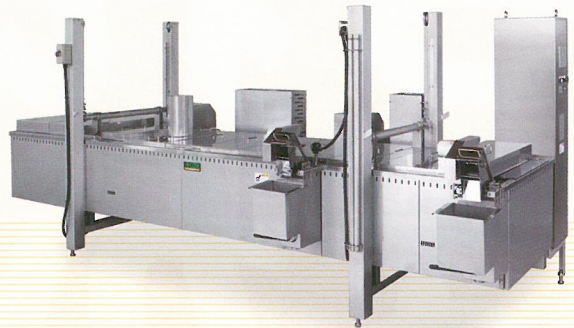


優れた熱効率

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



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 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 (スタジオYビル)	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**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
- ヒートトッ
- 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
- コーヒースイフォンテーブル
- 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

<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)

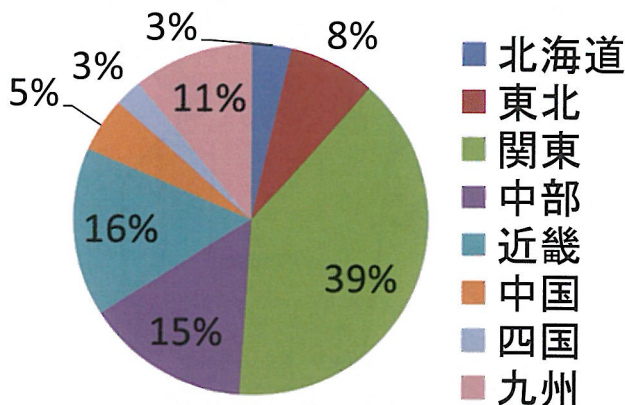
雑誌内容

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。

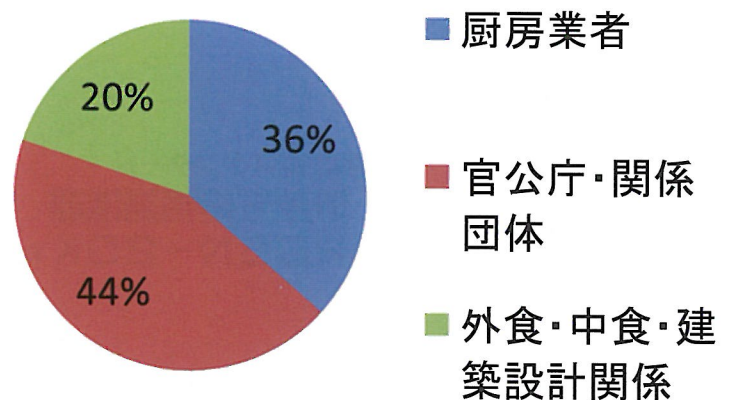
セールスポイント

- 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

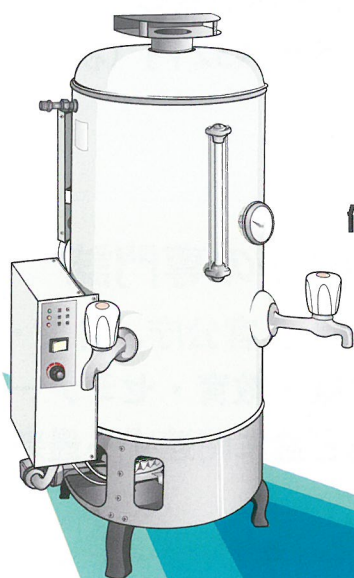


広告のお申込・
お問い合わせは

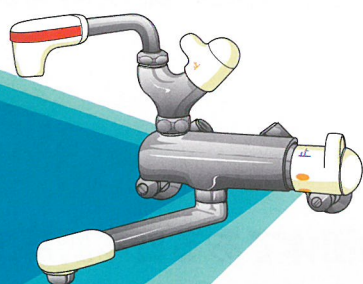
一般社団法人日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

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



GAS

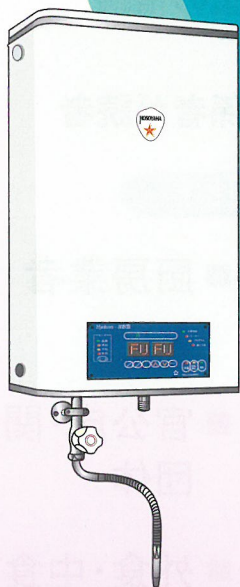
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

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



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



**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
仙台北出張所 〒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 関連団体情報

E S S A Y

厨房業界

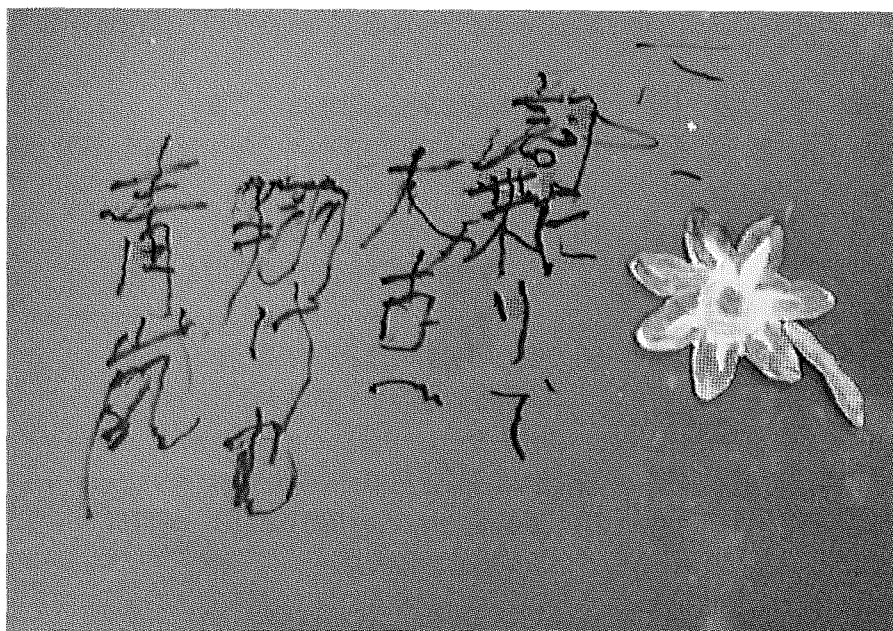
企業訪問 厨房業界関連情報

- 12 団体賠償責任保険制度のご案内
- 15 工業会協賛のFOOMA JAPAN 2014国際食品工業展が6月10日から開催
- 16 小倉朋子の食・心・美 (12)
日本食の海外における評判と味覚
—— (株)トータルフード 小倉朋子
- 18 強力! 厨房の鉄人への道 (12)
厨房計画のケーススタディ (4)
—— NRTシステム(株) 畑 治
- 22 会員企業が語る! (76) —— (株)ショウワ
- 24 最新外食トレンド2014 (6)
外食産業と人材
—— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 10 陶俳画 [青嵐]
- 11 巻頭によせて
[シンクから見える欧州と日本の台所事情]
- 13 工業会だより —— 日本調理機(株) 本山忠広
- 14 工業会回覧板
- 26 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 30 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 32 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
- 34 会員一覧
- 36 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【青
嵐】



詞に乗りて大古へ翔けむ青嵐

最初は、五月待つ花橘の香を嗅げば……の古歌から、季節の衣替えに跳ぼうと思っただけだが、どうもそれにはふさわしくなさそうだと分かっただけで、代案も浮かばず困っていたら、何となく向こうから飛び込んで来てくれた。筋向かいの戸口のドアに掲げられた季節の絵だ。新聞一ページ大の紙に、日本画風の絵と、詩のような詞が妍を競っているのだ。

乱れ咲く草むらと、空を駆け上がっていく鯉のぼり“二千年の時を超えて吹いてくる風”などが、見事に私の中で合流して行く。その驚きの共鳴の消えぬうちに……と纏め上げたのがこの一句。少し無理に詰めたような気もするのだが、どうだろうか。

青嵐。本物の嵐でなくとも、青葉の茂りを吹き渡る強風、を強調した季語。花は一輪に代表してもらった。

「シンクから見える欧州と日本の台所事情」

日本調理機(株) 本山 忠広

皆さんは家庭で食器や調理用具を洗う時、シンクに水を貯めてから洗うか、それともシンクにボウルや桶を入れてこのボウルに水を貯めて洗うだろうか。実はこの違いにより台所をきれいに使えるかどうかに影響する。多くの日本人はシンクにボウルを入れて洗う方法が多いように思われるが、ドイツや英国ではシンクに水を貯めて、その中で洗い物をする。最後にシンクを洗浄して完了するため、手間がかからず水垢も付きにくい。ボウルやごみ受けコーナーを使う場合は、それ自体を洗う手間がかかり、シンク内に水垢や汚れが溜まりやすく、不衛生になりやすい。もっとも、システムキッチンでシンクの排水に蓋がないことも原因の一つであろう。一般的なイメージとして、欧米（特にドイツ、英国）の台所はいつもきちんと整理整頓されて磨かれている。これは気持ちのいい生活習慣であろう。欧州の台所は、作業しない時はテーブルの上やシンクの中に物を置かず、戸棚等にしまい込むことが慣習化されている。一見するとショールームのように整理されている。そのコツは、汚れたらすぐに拭き取る、汚れが溜まらないうちに拭き取る、出したら元に戻す、これに尽きる。

反面、アジア地域の台所は“ゴチャゴチャ”して脂ぎっている感じがする。その違いは、台所の使い勝手の考え方が欧米のそれと違う点にある。欧米では日々の台所作業は調理のみでなく終了時にはシンクやテーブルをピカピカに磨き上げることもその一つと考えるのに対して、アジアの台所は使い勝手の良いように調理用具や食材、調味料を“とにかく近くに置く”ことで、自身が動かなくても手を伸ばせばそこに欲しい物がある、毎日使う物だからいちいち片付けるという考えはないように思われる。これでは汚れが溜まり、隙間の掃除がしづらい。

では、日本の台所事情はどうであろう。多くの場合後者ではないだろうか。ガスコンロや電気コンロの五徳の下にアルミ箔を入れて噴きこぼれが掃除しやすいようにする、揚げ物料理の時は、フライ鍋の周囲に屏風のようなアルミ箔を立てかけて、油が飛散して付着しても良いように防御し、汚れたら捨てることで手間を節約するが、無駄も多い。こうした“アイデア商品”は欧米で見るとはおそらくないと思われ、私は見たことがない。欧米人から見ると摩訶不思議な光景であろう。つまり、台所は汚れる場所であり、汚れたらすぐに掃除をする習慣があるかないかの違いであろう。汚れはすぐに掃除をすることで、簡単に落ちやすい。あなたはどちら派だろうか。

ところで、日本のシステムキッチンは収納機能や引き出しレールの強度を高めた機種がある反面、前記のようにシンクは排水栓に蓋ができず、水を貯めることができないものもある。これではボウルを使わざるを得ず、余分な作業を強いられるばかりか、衛生管理もしづらい。シンクに水を貯めるニーズはないのだろうか。些細なことかもしれないが、家庭用業務用にかかわらず、製品開発はその作業の仕方を十分研究、分析し、使用者目線に立って考えることがとても大切な要件ではないだろうか。

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

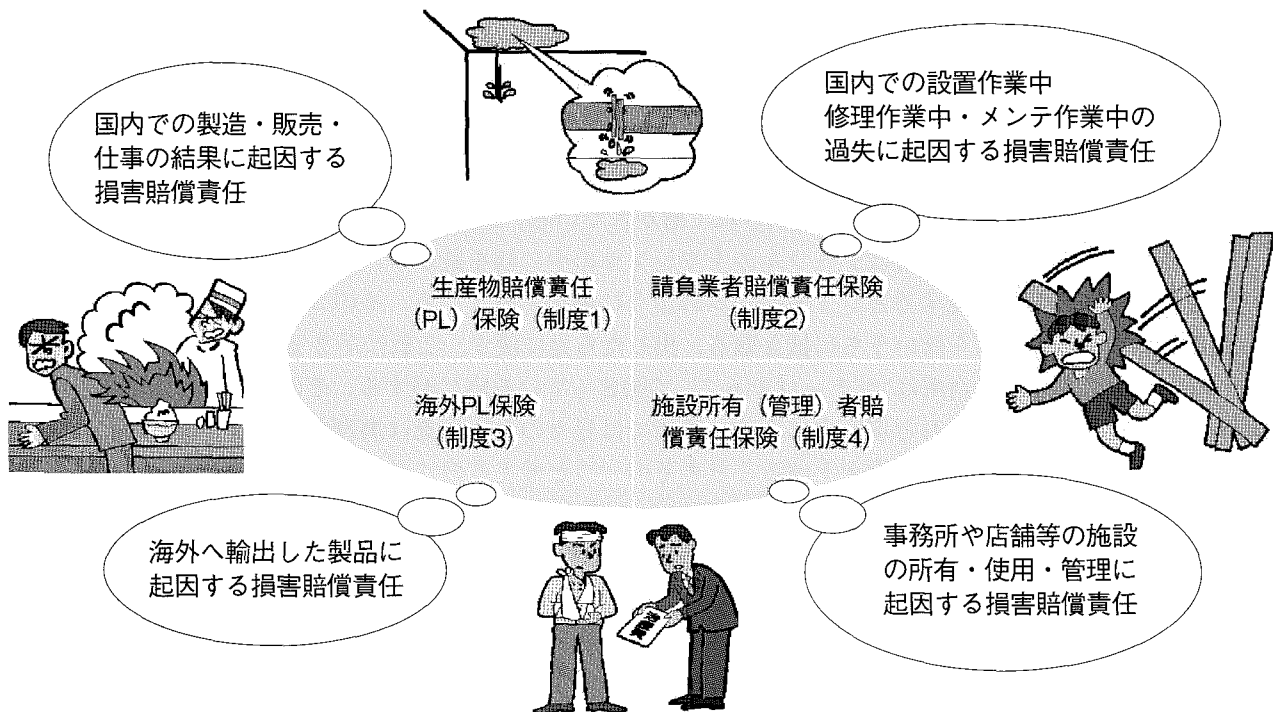
度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「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
 TEL.03-3538-6180 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

4. 18 平成26年度第1回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
4. 23 平成26年度第1回財務委員会。細山副会長、肥田、村松各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)
4. 24 平成26年度第1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)
5. 8 平成25年度事業及び収支決算監事会。村田、杉山、坂本各監事、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)
5. 9 (一社)日本フードサービス協会懇親会。若杉専務理事、由利事務局長次長。(ホテルオークラ1階・平安の間)
5. 14 平成26年度第1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、由利事務局長次長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
5. 14 最適厨房研究会主催セミナー。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(厨BO! SHIODOME)
5. 16 第2回設備士資格委員会。中橋、小泉、松田、大下、水上、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)
5. 16 業務用厨房のあり方を考える研究会総会。由利事務局長次長。(栄ガスビル会議室)
5. 20 平成26年度第1回流通企画委員会。中川副会長、渋谷委員長、桑原、池田、丹森各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
5. 20 ガス警報器工業会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(如水会館・「スターホール」の間)

■社名の変更

[新] シーバイエス(株) (7月1日より) (賛助)

[旧] ディバーシー(株)

■ 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) 14時30分～
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	14時30分～ 4階「カールトン」
懇親会	16時～ 4階「ルグラン」

4.23

【経済産業省からのお知らせ】

現在、消費者から消費税引上げに伴い、便乗値上げではないかとのクレーム等が政府に寄せられているところです。

会員企業等において消費税引上げ以上の値上げを行っている際は、消費者に対して、値上げの理由を丁寧にご説明いただくようご案内願いたく、関係者各位への周知についてご協力の程お願い申し上げます。

5.1

【経済産業省からのお知らせ（沖縄特区について）】

この度は改正沖縄振興特別措置法により、沖縄にて新設・拡充された特区の周知をお願いいたくご連絡させて頂きました。平成26年4月1日に施行された改正沖縄振興特別措置法の下で新設・拡充された特区の下では、一定の条件の下で投資税額控除や 特別償却、所得控除といったきわめて大きな税制優遇措置を受けられます。

また、これまでの税制優遇措置に比べ、本特区では制度の抜本的な見直しを通じて大幅に要件を緩和・撤廃しております。

つきましては、新たな特区制度の内容につきまして、御案内申し上げますので、是非御高覧頂き、関係者の皆様方へご周知頂ければ幸いです。

何卒宜しくお願い申し上げます。

沖縄の新たな特区制度に関する御案内

平成26年4月
内閣府沖縄政策担当

さて、この度は、沖縄の新たな特区制度について、御案内を申し上げますと、御連絡をさせて頂きました。

沖縄には、国際物流拠点産業集積地域、情報通信産業特別地区など、沖縄振興特別措置法に基づく「特区制度」が設けられており、これらの特区では、一定の条件の下で、投資税額控除（最大15%）、特別償却（最大50%）、所得控除（40%）といった極めて大きな税制優遇措置などを受けることができます。一方で、これまでの税制優遇措置に対しては、企業の皆様などから、「活用の前提となる各種要件を満たすことが難しく、使い勝手が悪い」等の御指摘もいただきました。そこで、今般、各特区制度について抜本的な見直しを行い、平成26年度より、大幅に要件を撤廃・緩和した新たな特区制度をスタートすることと致しました。

つきましては、新たな特区制度の内容につきまして、別紙の通り御案内申し上げますので、是非御高覧下さいませようお願い申し上げます。また、これらの特区に御関心をお持ちいただいた皆様には、より詳細な御説明を差し上げたく存じますので、宜しければ、下記連絡先まで御連絡をいただければ幸いです。

〈問い合わせ先〉

内閣府政策統括官（沖縄政策担当）付
参事官（産業振興担当）室 石丸、溝上
TEL：03-3581-5717

5.19

【経済産業省からのお知らせ】

本日（5 / 16）、電力需給に関する検討会合が開催され、「2014年度夏季の電力需給対策について」が決定されました。

「2014年度夏季の電力需給対策について（概要）」と併せて、「2014年度夏季の節電メニュー」を送付いたしますので、関係各位へご周知くださいますようお願い申し上げます。

<http://www.meti.go.jp/setsuden/index.html>

工業会協賛のFOOMA JAPAN 2014国際食品工業展が6月10日から開催

食の未来を探しに行こう。

FOOMA JAPAN 2014

New Technology, Machinery, Processing, Safety, Service, Innovation, Development, Research, Automation

FOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展
 INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
6/10-13 東京ビッグサイト
 June 10 (Tue) - 13 (Fri), 2014/10:00 ~ 17:00 / TOKYO BIG SIGHT
 主催: 一般社団法人 日本食品機械工業会
Organized by The Japan Food Machinery Manufacturers Association
 Licensed by the Japan Food Machinery Manufacturers Association
 Copyright © 2014. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the prior written permission of the Japan Food Machinery Manufacturers Association.

www.foomajapan.jp TEL: 03-6909-3265 FAX: 03-6909-3266

6月10日(火)～13日(金)、(一社)日本厨房工業会が協賛する「FOOMA JAPAN 2014国際食品工業展」が、(一社)日本食品機械工業会主催により、東京ビッグサイトで開催される。

これは「食の未来を探しに行こう。」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展する予定である。

恒例のセミナーやシンポジウムその他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2014」、海外機関や駐日外国大使館による企業の海外進出に役立つ情報提供の場「グローバルスペース」等の他、今年は製造現場で働くロボットの展示が増加している点が見所となりそうだ。

【工業会事務局 花田政孝】

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

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第12回 日本食の海外における評判と味覚

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 日本流の工夫で、 ● 海外で人気の日本食

パリの繁華街、雨の中をパリっ子が傘を差して2時間以上も行列している先は……。日本企業が出店した、日本のラーメン店です。パリではラーメンは、日本の“それ”とは異なり、客単価が3,000円超。ラーメンを単体で食べる習慣は少なく、オードブルからメインも食べて、締めにはラーメンというパターンや、アルコールのお供にラーメンという食べ方をしています。カジュアル食なフードというよりは、海外における日本のラーメンは立派な“ミール”の位置付けです。

欧米でもアジア諸外国でも、世界中で日本のラーメンは人気が高くなっています。私が10年以上前にカナダやニューヨークに留学していた当時は、日本のラーメン店には東洋人の客が大半で、日本語のラーメンという店の看板を掲げている、台湾風だったりベトナム風だったりしました。よほどアジア好きな西洋人でないと、純粹な味噌ラーメンは主流には食べられていませんでした。

近年、開業する前に海外進出を視野にメニューを考えて成功しているラーメン店もあります。メ

ニューを考えるにあたり、世界中で最も誰にでも受け入れられやすく、また、現地入手をしやすい「塩ラーメン」を柱の味つけにして、具材も最も宗教に関わりが少ない鶏肉をメインにしたそうです。確かに、味噌や醤油を口にしない国はあっても、塩を食べない国はないですね。

長年、日本食といえば、海外では寿司、天ぷら、しゃぶしゃぶが定番とされて来ました。「日本は料理を生で食べる国」と表現され続けて来たのですが、今では中国でマグロ寿司も人気です。富裕層かと思いきやそうではなく、大衆にもその趣向は広がっているのです。また、お好み焼き、たこ焼き、とんかつ、カレーライス、牛丼など、いわゆるB級グルメも“普通”に海外で食べられるようになりつつあります。生魚の刺身以上に、私は西洋人がたこ焼きを食べる方がある意味では驚きました。タコという食材を可食する国は限られていて、スペインがアフィージョにして食べますが、一般的に西洋では好まれない食材です。たこ焼きの皮も、カリッとしているかと思いきや、口に入れると異常に熱く、中はドロツとしていて、しっかり食材を加熱する海外では「これは生煮えだ!」と思われていたので、長い間たこ焼きは、出店してもアジア人の客のみを相手にする料理だっ

たのです。昨今の日本食の海外のバリエーションの広がり、目を見張るものがあります。

ところでハヤシライス、明治初期にイギリス料理であるハッシュドビーフが伝えられた際、パンと主菜を合わせる習慣のない日本人が、ソースの濃度を変えてライスに合わせた西洋料理の日本料理です。そのネーミングから林さんが作った料理と思っている人も多いのですが、ハッシュドという発音が日本人には難しく、ハヤシとなったと言われていました。

冷やし中華も中国の中華蕎麦（汁そば）を冷たくした日本人のアレンジ料理で、中国料理の日本料理です。体を冷やすものを食べない（そのため、生ものは中国では食べられて来ませんでした）中国ではなかったのも当然なのですが、ざるそばや冷麦など、冷やし麺の文化に長年親しんで来た日本ならではの発想といえるでしょう。

このように、かつて、日本が海外の料理を日本流にして定着させたように、現在のイタリアやフランスでは、回転寿司でも、前菜からメイン、デザートなど、コースの流れに沿って、さまざまな西洋料理が回って来る店も増えているようです。回転カウンターの中に鉄板があって、目の前でステーキを焼いて、焼きたてを回転レーンに乗せるといったシステムの店もあります。

本国そのものに近い味も受け入れられ、また、それを今では咀嚼して自国流にアレンジするなど、日本食は海外で一時のトレンドではなく、日常の定番料理になりつつあるのだなあ、と感じます。

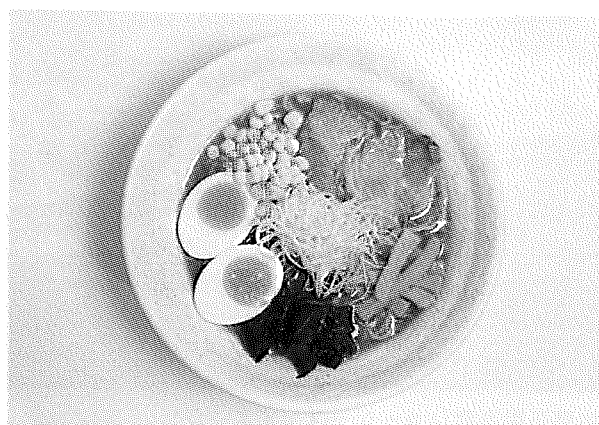
また、外国のメニューを日本が自流にアレンジして独自に進化をさせ、それが他国へ紹介され人気になる、という少々ややこしいメニューや食品も少なくありません。例えば世界一のカレーチェーン店の集客ナンバー1は上海の店だとか。また、コンビニで販売されている商品にも数多く見かけられます。例に挙げると、日本の大手メーカーが製造する食パンです。海外のパンは、外がカリッと固く、中も気泡がしっかり見えるタイプが多い。各店舗で“正統”なパンの製法で作って店頭売りするのがほとんどで、日本のようにパンを工場大量生産してビニール袋に詰めて流通販売する国は稀有です。ですから、日本ほど食パンの耳まで柔らかかったり、モチモチとした食感だったり、糖度が強かったりといった食べやすい食パンは売られていません。日本のコンビニの食パンは衝撃的でもあるようで、アメリカやフランスからの旅行者は、大量にお土産に買うことも多く、ネットでも日本の食パンがおいしいと評判になっているのです。

あるスイーツがインドで現地の人に人気で、午前

中に完売するそうです。何かというと、生地が柔らかいタイプの日本流のシュークリームです。もともとフランス菓子のシュークリームは、外側が固く中のクリームは濃厚なカスタードで、糖度や粘度も強いのですが、日本では、クリームの甘みを抑え生地も柔らかくアレンジして、万人向けの味に変えて定番菓子にしたのです。コンビニのジャンボシュークリームはフランス人にも「新たな食感スイーツ」として好まれ、また、コンビニティラミスはイタリア人からも「本場と遜色なく、とてもおいしい」と言われます。

味覚とは不思議なものです。長い期間の食文化や食志向は、簡単には変えられないという意見もある一方で、昨今の状況を見ると、もちろんある程度の情報や戦略を打った上ですが、「味覚や志向は、簡単に変わる可能性が高い」とも言わざるを得ません。そして、“万人向けする味”というのは、どの国に行っても概ね「おいしい」と思われやすいのだ、万人のおいしさには、それほど差異はないのだ、と。現代の世界中の味覚がグローバル化されつつあることに驚くのです。

私は食のオタクなので、毎日一人ですまざまな食べ方実験をしています。例えば、1本のキュウリを13回で食する。まずは一口、カリッと。そして何回噛むとジュワ〜ッが来て、どんな味のものと一緒に食べるとどんな味になり、どういう感覚が脳に行き、次に何を食べたくなるのだろうか……等々。人間の味覚はどこでどうなるのか、メンタルとはどう関係するのか、環境が変わった時、いかに食事に適応性があるのか……。何十年と毎日さまざまことを繰り返していますが、“一人実験”は尽きることはありません。国内市場が低迷と言われつつ、人間の食の感性が分かりきっていない以上、食に関わるすべての企業の発展は、まだまだ大いに望めるのだと感じています。



強力! 厨房の鉄人への道

第12回

厨房計画のケーススタディ(4)

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、パティスリー（ロードサイド店舗）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、郊外のロードサイドのパティスリー（ケーキショップ）の事例です。日商30万円が目標の店舗です。将来的には近隣へのレストランへの販売も視野に入れています。

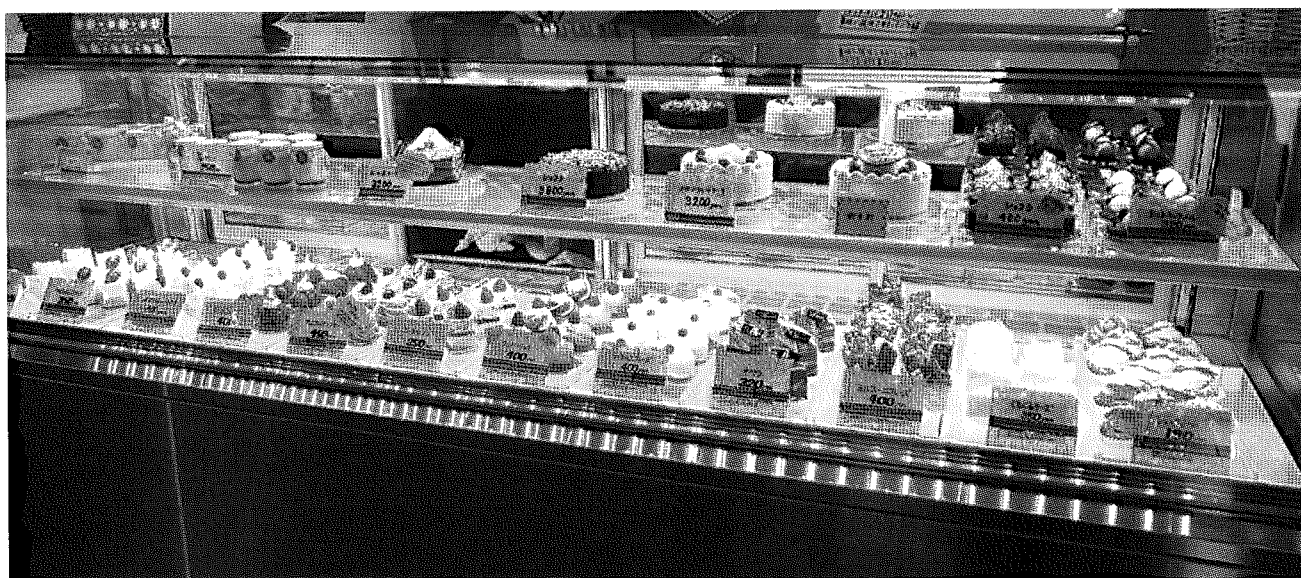
商品計画と厨房計画

まず、店舗（売場）には、洋生菓子用、マカロン用、

包装済みの商品用という三つの冷蔵ショーケースがあります。その他に焼き菓子用の物販棚もあります。お店の売上効率を上げるためには、この焼き菓子用の物販棚と包装済みの冷蔵ショーケースが、重要な役割を果たします。個々にディスプレイされる商品は、計画生産して在庫することのできる商品群のディスプレイになります。

バックカウンターで、持ち帰りの包装をしますので、その際に付属する保冷剤をストックしている冷凍ストッカーがあります。また、バックカウンター越しには厨房内の様子も見るができます。

売り場部分の脇には、パイルームあり、マーブルトップの冷蔵コールドテーブルではケーキのデコレーションを行っています。この様子は売り場からガ



洋生菓子用冷蔵ショーケース（イメージ）

ラス越しに見ることができます。この部屋は、厨房と売り場で区画されており、専用の空調機が設置され、15～18℃に温度管理がされています。

厨房内には、平釜の他にコンベクションタイプのペストリーオーブンがあります。厨房排気処理のコストを考えると、外部の壁面側に配置しました。ショックフリーザー（ブラストチラー）も採用しています。

排熱回収型の器具洗浄機も導入しています。労働生産性を上げていくためにも、優秀な若手パティシエを採用していくためにも、厨房への温熱環境を最低限にし、商品制作に集中できるようにしました。

カスタードクリームを作るカスタードクッカーが設置され、ミキサーについては、タイプが違うものを2種類設置するなど、設備は充実しています。

パティスリーやベーカリーの厨房では、粉を混合するミキサー、焼成するオーブンというように、専用マシンを多く使用します。したがって、計画を進める際には、製造工程を十分に理解することがプランニングの重要なポイントになります。

さらに、欧州天板（600mm×400mm）を使用することが多く、しかも焼成後、空冷して粗熱を取るため、多くのシートパンカートと、それを待機させておくスペースが必要となり、一般的な厨房より広いハンドリングスペースが必要となります。

また、バックルームには大きなプレハブ冷凍庫がありますが、店舗での売り上げを左右する重要な機器です。このスペースでは、一定ロットで多品種商品を製造した商品の保管を行います。このスペースが充実しているか否かで、現場作業の作業効率が格段に変わって行きます。



マカロン用冷蔵ショーケース（イメージ）



焼き菓子用物販棚（イメージ）



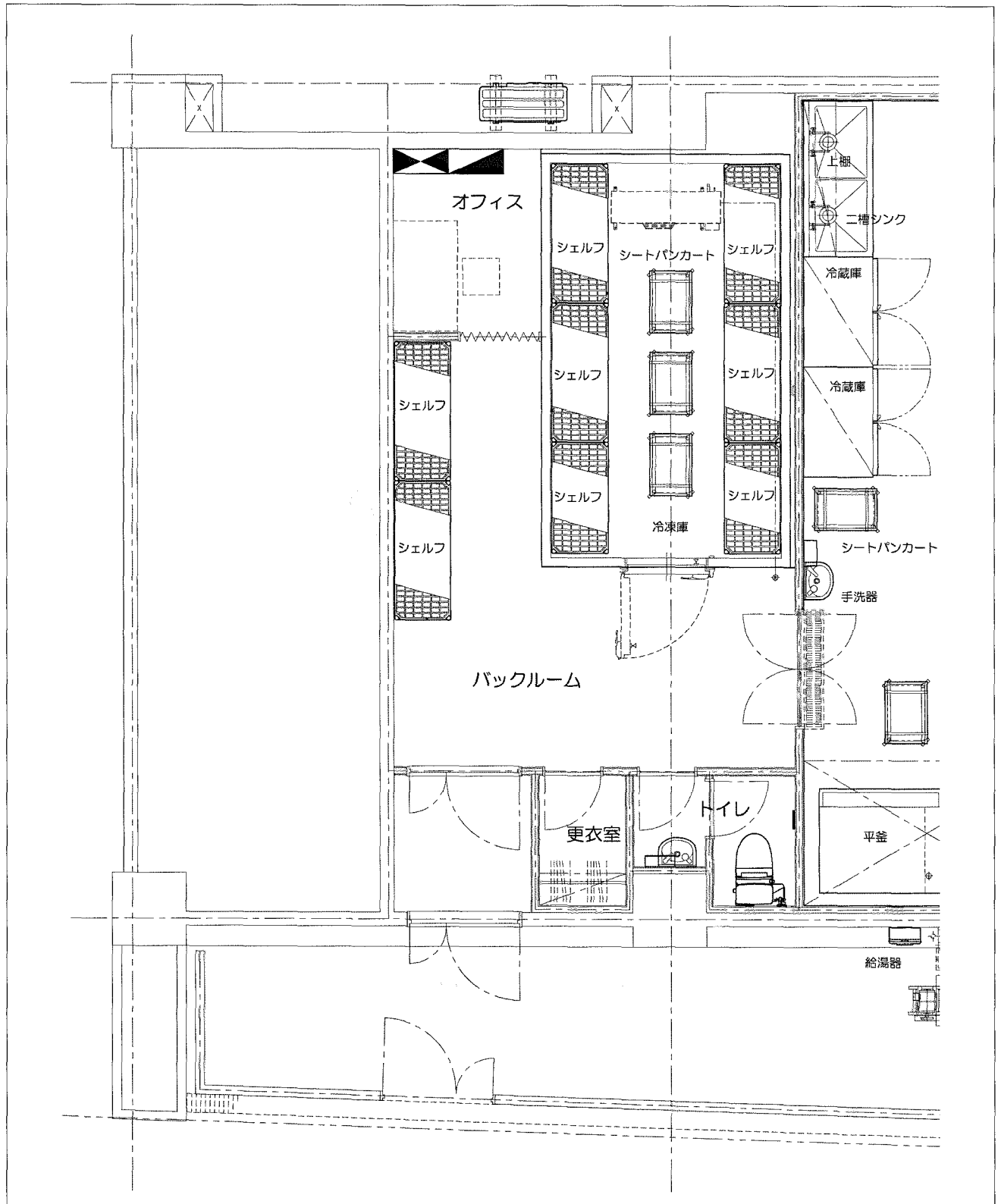
厨房作業風景（イメージ）

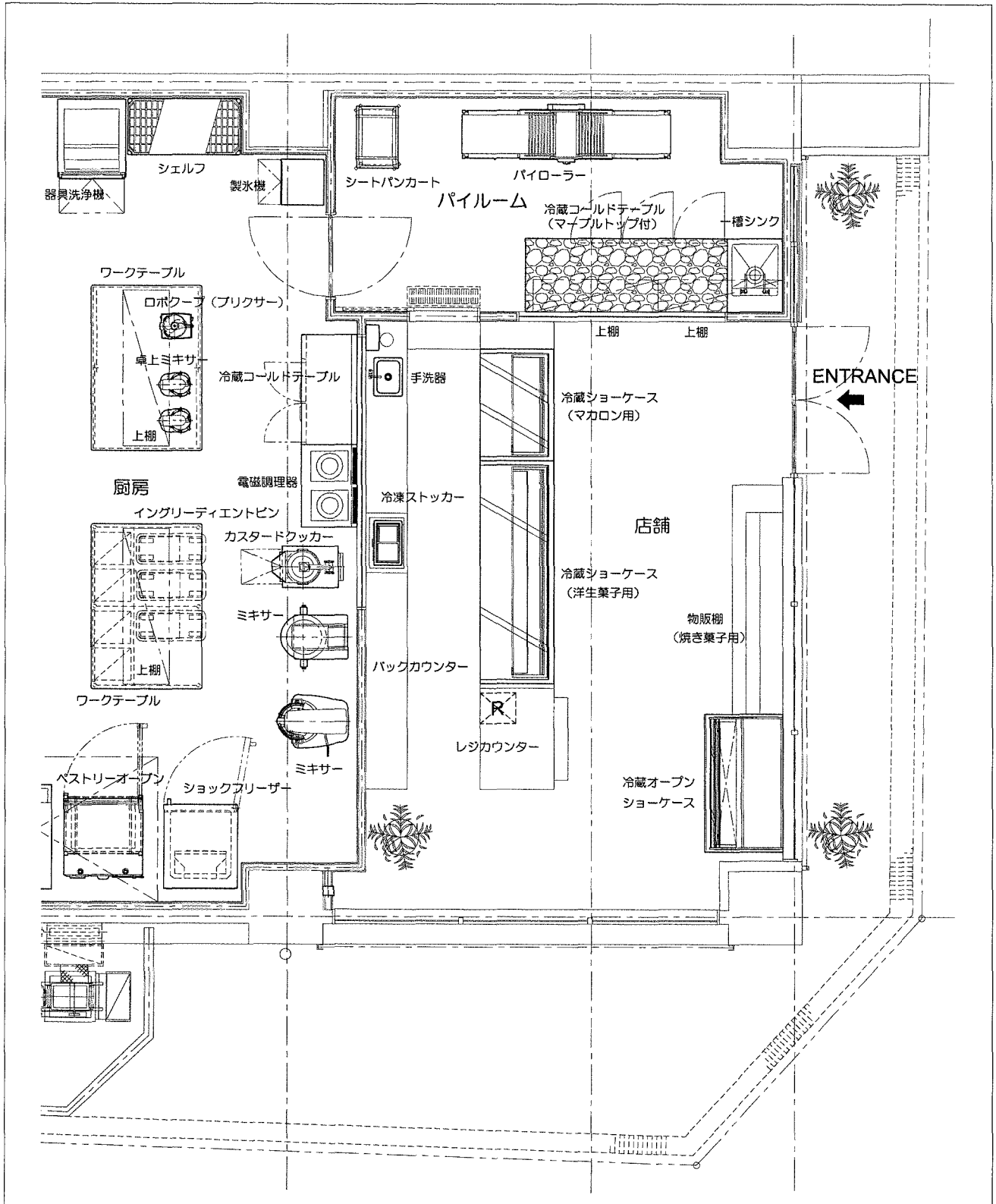
パティスリーやベーカリーの厨房では、一般的に大きな動力電源を必要とするため、「電子プレーカー」が採用されています。簡単に言えば、厨房内の電力消費の傾向を分析し、電力使用のピークカットを行い平均化することにより、契約電力を抑える装

置です。キュービクルによる高圧受電が必要な施設であっても、低圧受電で可能となる場合があります。

次回もパティスリーやベーカリーの話をしたと思います。次回は、ホテルやビルインのパティスリーの厨房をご紹介しますと思います。

■ 厨房図面 (参考)





株式会社 ショウワ

支 部	会員No.
関西	3019

厨房から自動車・半導体まで多様な洗浄機を、
日本から世界に送り出す洗浄機専門メーカー。



代表取締役社長
藤村俊秀

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

当社は、グループ会社の(株)ショウワテクノ（旧昭和金属工業(株)）の洗浄機メンテナンス部門として発足した会社で、社歴は12年になります。

その後、洗浄機部門を分社化した際に、(株)ショウワと社名変更し、洗浄機メーカーとしてスタート致しました。



本社全景

食器洗浄機の製造は古く、約20年前から某洗浄機メーカーさまの製造委託からスタートし、現在は洗浄機メーカーとして洗浄機を製造販売させていただいております。

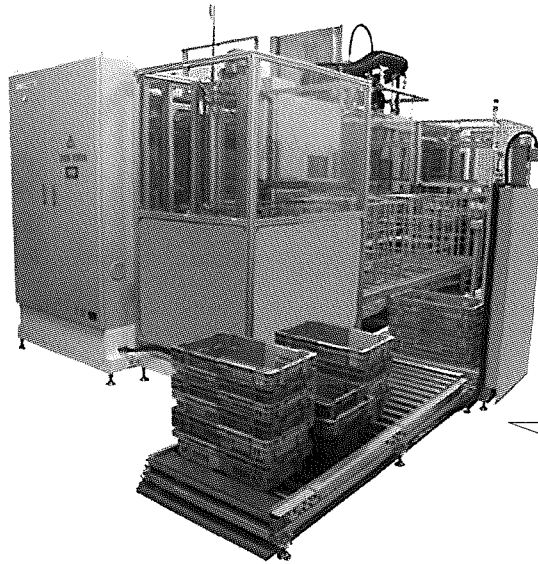
食器洗浄機から容器洗浄機、容器洗浄機から部品洗浄機と、業種も食品・物流・自動車・建機・農機・医薬品・半導体など、あらゆる業界への洗浄機実績のあるメーカーで、機械加工を社内で行い、板金、製缶はグループ会社のショウワテクノに委託し、その他部品関係も内製化を図り、一般購入品以外の約90%を内製化している、洗浄機業界では非常に稀な会社だと思っております。

当初は製造委託でしたが、その時の経験を生かし、今では年間1個を目標に特許申請を行い、今まで業界にはなかった洗浄機を世に送り出しております。

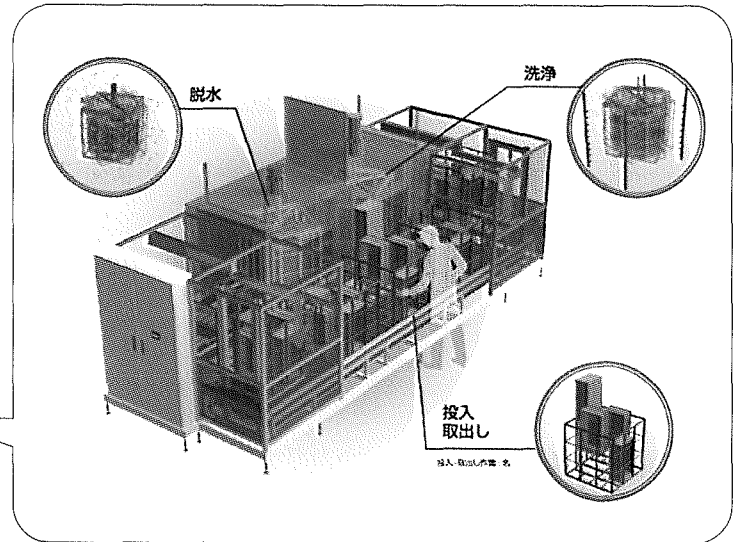
——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は厨房業界向けでは、食器洗浄機を製造販売させていただいております。

排熱利用機種も取り揃え、海外展開では中国での生産も始め、今後は従来輸出で対応していたタイ、



同社のコンテナ洗浄機



インドネシア、メキシコ等にも生産委託の形で展開を計画しております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、あらゆる業界へあらゆる種類の洗浄機を販売していることです。

食器洗浄機の厨房業界だけでなく、食品、自動車、建機、医薬品、半導体、その他あらゆる業界へ洗浄機を納入しており、洗浄、乾燥方式も多岐にわたるため、業界の常識にとらわれない斬新かつ革新的な装置をお客さまにご提案させていただいております。

また、海外進出においても、韓国および中国上海では、既に現地生産を開始しております。

今後、中国・大連、インドネシア、タイ、メキシコでも同様に現地生産を計画しております。

業界初のボイラーレス洗浄機も、弊社がパイオニアであると自負しております。化石燃料必須の洗浄機業界において、ヒートポンプの活用により、大幅な省エネ、作業環境改善等を実現しております。

——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。

今後も業界の常識にとらわれない「イノベーション」を忘れず、装置開発に取り組んで参りたいと思っております。

また弊社のような中小企業でも海外進出等、業界にも元気づけられるような取り組みも積極的に行って参ります。



同社の食器洗浄機「SDW-745」

- 設立
2002年5月
- 代表者
藤村 俊秀
- 資本金
2,000万円
- 従業員数
50人
- 業種
工業用洗浄機、業務用食器洗浄機 製造販売
- 主要取引先
ホテル、レストラン、学校、病院、福祉施設、スーパーマーケット、自動車メーカー、建機メーカー
- 本社
〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町2-6-36
TEL06-6422-6481 FAX06-6429-4555
- 関連企業
株式会社ショウワテクノ、東京営業所、名古屋営業所、上海事務所
- ホームページ
<http://www.e-showa.net>

最新外食トレンド2014

No.6 外食産業と人材

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食産業が急速に拡大した一つの要因は、常に外食産業の背景に、現在の団塊の世代という大きな市場があったことと、そこから輩出された若年未熟労働者（パート・アルバイト）の役割があったことである。

外食産業はその機能として、調理をするという「製造的機能」、メニューの販売の「小売業的機能」、そして、接客や喫食場所の提供などの「サービス業的機能」が必要となっている。この三つの機能が一つでも欠けると、外食産業は成り立たなくなる。

その意味では、最近言われている人手不足は、それぞれの機能に人が関わっているが、特に接客サービスなどの「サービスの機能」の低下につながり、外食産業にとって深刻な問題となってくる。

今回は、最近問題となっている人手不足について考えてみる。

2. 日本の将来推計人口から見た人手不足

国立社会保障・人口問題研究所の「日本の将来推計人口」（平成24年1月推計 出生中位死亡中位）によると、日本の人口総数は平成25年（2013年）では、約1億2,700万人が、5年後の平成30年（2018年）には200万人減少し、約1億2,500万人になり、25年後の平成50年（2038年）には、平成25年（2013年）に比べて1,800万人ほど減少し、総人口は1億人前

後と推計している。

従来、人口の減少は食の世界、特に外食産業にとってマーケットが縮小するなどといった外向き経営や戦略の指摘が多くあった。だから、人口が増加する高齢者へターゲットを当てた戦略が必要であるということになる。

しかし今回の人手不足は、外食産業にとって内向き組織の運用面で影響が出始めている。

人口減少の中で、特に注目されるのが生産年齢人口である。生産年齢人口とは、国内の生産活動の中で中核の労働力を担う年齢人口で、日本では15～65歳未満である。

この生産年齢人口を見ると、平成25年（2013年）は約7,900万人であったが、5年後の平成30年（2018年）には440万人減少し、約7,500万人となり、25年後の平成50年（2038年）には平成25年（2013年）に比べて1,900万人も減少し、6,000万人程度になる推計となっている。

このように日本の生産活動の中心として働く人口が大きく減少して行くことは、それほど遠くない将来には、外食産業に限らず全産業的に人手不足となる。

また、この生産年齢人口の減少は国力の減少となり、対外的にもさまざまな問題となって行くと考えられる。

大げさに言えば、今回話題になっている外食や小売りを中心とする人手不足の問題は、人口減少が国内外に与える問題の始まりなのかもしれない。

(単位：千人)

	総数		0～14歳		15～64歳		65歳以上	
	実数	H25との差	実数	H25との差	実数	H25との差	実数	H25との差
平成25年	127,247	—	16,281	—	78,996	—	31,971	—
平成30年	125,236	▲2,011	15,056	▲1,225	74,584	▲4,412	35,596	3,625
平成35年	122,122	▲5,125	13,766	▲2,515	71,920	▲7,076	36,436	4,466
平成40年	118,293	▲8,954	12,466	▲3,815	69,187	▲9,808	36,640	4,669
平成45年	113,970	▲13,277	11,544	▲4,737	65,412	▲13,583	37,013	5,043
平成50年	109,250	▲17,998	10,951	▲5,330	60,059	▲18,936	38,239	6,269

表1 平成25年基準の年齢階級別、将来人口の推移と減少数

資料：国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」（平成24年1月推計）

3. 外食産業の平均時給

外食産業は、景気が良くなるとタイムラグはあるものの、活況を呈してくる。昨年からの景気の高揚は各産業に及んでおり、外食産業でも出店政策と同時に人員の確保が重要となっている。ただ、人員の確保は外食産業のみならず、他の産業でも必要であり、外食産業からの労働力の流出を止める一つの手法として、賃金の引き上げが必要となって来る。

最近、時給1,000円以上を支払っている外食企業がある等、マスコミが報道し外食産業の人手不足が注目を集めているが、毎月、求人情報メディアの求人情報からアルバイト・パートの募集時平均賃金を集計している㈱リクルートジョブズの「アルバイト・パート募集時平均時給調査」によると、平成25年からの首都圏のフード系時給の推移は、平成25年の1月から4月までの時給は958円前後の横ばい状態であったが、5月（962円）以降、時給実額が上がり、11月には978円と、平成25年1月～4月までの平均時給より20円増加している。

平成25年12月（971円）、平成26年1月（968円）と減少傾向にあったが、2月には前月を上回って時給971円となっている。この時給の推移を前年同月と比べると、毎月、前年実績を上回っており、時給の上昇がうかがえる。

この時給を上げることで、外食産業の運営を支えるパート・アルバイトを確保しようとする狙いであるが、同調査の全体平均時給より15円から30円ぐらい低い時給となっており、外食企業の提示している時給に満足しないパート・アルバイトは他の産業に流れる可能性はある。

4. まとめ

前述したように外食産業にとってパート・アルバ

イトは必要不可欠な存在であり、外食が伸びて来た一つの要因でもある。

最近では、その労働力が不足したことで店舗を休業または、撤退している外食企業が出て来ている。

一般的に組織論的に考えると、企業は、企業に参加して来る人々にさまざまな誘い（誘因）を行い、それに納得した人々がその企業に参加し貢献をすることが、その企業が存続して行く一つの条件となる。

これを外食企業の募集で考えると、募集時の時給が誘因となり、それに納得した人々がパート・アルバイトとして働いてくれることになるが、外食産業で働きたい人の外食産業へのイメージにより、時給（誘因）と労働力（貢献）を天秤にかけて、貢献の方が大変ではないかということで募集をしても集まらない状況となっており、時給1,000円以上で募集しなければならなくなる状況となっている。

労働環境が厳しい場合は、労働力の流動性が低いため、外食産業にもパート・アルバイトをする人が集まったが、景気が良くなり労働環境が良くなりつつある現在、流動性が高まり、他の産業に労働力が流出して行くことで外食産業の労働力確保が難しくなっている。

一方、企業の中には女性のパート・アルバイトを積極的に活用したり、正従業員の定着率を良くして行こうとする企業も出て来ている。ある企業で労働環境改善に関する第三者委員会を設置したり、外部有識者による業務改革検討委員会などを設けて労働環境を改善して行こうという動きも出て来ている。

外食産業は人の産業であり、人がいなければ機能しない産業である。

今言われている人手不足の問題は企業の存続の問題となっており、外食という組織に参加したいと思う人々を増加させるために、外部だけの誘因だけでなく、内部の改革が必要となっている。

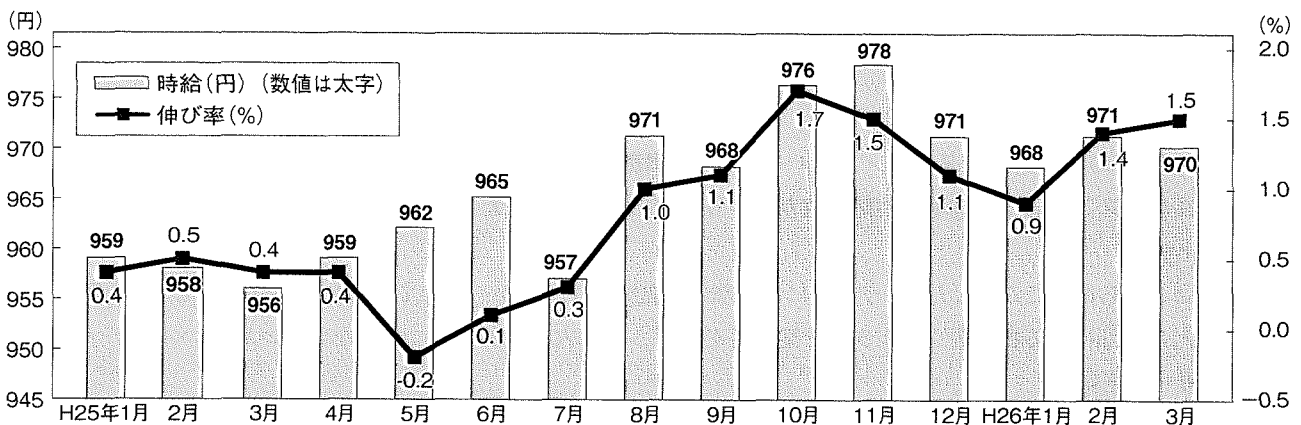


図1 首都圏のフード系平均時給の推移

資料：(株)リクルートジョブズ「アルバイト・パート募集時平均時給調査」

**【1】4月の相談受付の概要**

(1) 受付件数

受付件数は28件で前年同月の15件に対して186.7%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、28年前に製造されたカートリッジガスこんろを点火した直後、炎が上がり頭髪が少し焼けたの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、約半年前に設置した暖房用石油ボイラーのリモコンタイマーが誤作動するので、リモコンとボイラー本体を新品交換をしてもらったが改善されない。どうすべきか等3件。
- ◇ 問合せは、11年使用の石油ストーブの給油タンクの口金を変形させてしまいメーカーに購入を申し出たが、部品保有期間を過ぎているため供給不能と言われ不満等24件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	3	13	16(57.1)
事業者	1	0	0	6	7(25.0)
司法・行政	0	0	0	5	5(17.9)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(3.6)	0(0.0)	3(10.7)	24(85.7)	28(100.0)

注) 前年同月の受付件数は15件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：ガス石油機器PLセンター 運営委員会 (4/8 ガス石油機器会館7階会議室)
- (2) 消費生活センター訪問
・愛知県中央県民プラザ、名古屋市消費生活センター、岐阜市消費生活センター (4/21)

【4】事故クレーム

- ① カートリッジガスこんろから炎が上がり、使用者の頭髪が少し焼けた。
 - ◇ 28年前に製造のカートリッジガスこんろに点火後すぐに炎が上がり、使用者の頭髪が少し焼けた。メーカー担当者が訪問し確認したところ、こんろ用容器をセットするとガスが漏れることを確認。交渉が難航しているため、調査をお願いしたい。
 - ◆ 外部検査機関で調査中。

【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

グリル付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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該製品には不具合は確認されなかった。今回の事故原因としては、当該こんろの近辺に放置されたライターによるものと推測する。ライターの引火実験を実施した

ところ、こんろバーナーとライターの離隔距離、調理内容やライターの残ガス量等の違いにより、引火時の炎の状態には差異があるが、ライター本体が溶融してガスが噴出し、引火することが確認された。取扱説明書には警告表示として「機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない」「機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない」と記載されており、今後はライター等を周辺に放置せず安全に使用するよう注意喚起をした。

グリル付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。

〔申出概要〕

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、割れたガラスで両足裏を怪我した。調査をお願いしたい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したが、延べ44分間使用（タイマーが22分で作動）しても再現しなかった。当該こんろのグリルは購入後初めて使用したものであったため、グリル庫内に油等の可燃物はなかったと思われるが、事故発生後にグリル受け皿と外装を掃除されたことにより汚損状態が確認できないため、今回の事故に至った原因は特定できない。今後、安全に正しく使用してもらうため、取扱説明書の危険表示、警告内容、注意事項を理解した上で使用してするよう注意喚起をした。

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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、同時期に購入した未使用の容器の寸法及び容器バルブの寸法は基準値内であり、気密試験でもガス漏れはなかった。これまで当該こんろ及び容器は問題なく使用されていることから不具合があったとは思えない。事故当時の状況から判断すると、何らかの拍子に電熱器のスイッチが入り、その上で使用していた当該こんろが加熱されたことにより容器圧力が上昇して爆発したと推測される。今後はカートリッジガスこんろに適合する容器を使用し、電熱器等のスイッチが誤作動しないようカバーをつける等の提案をした。

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

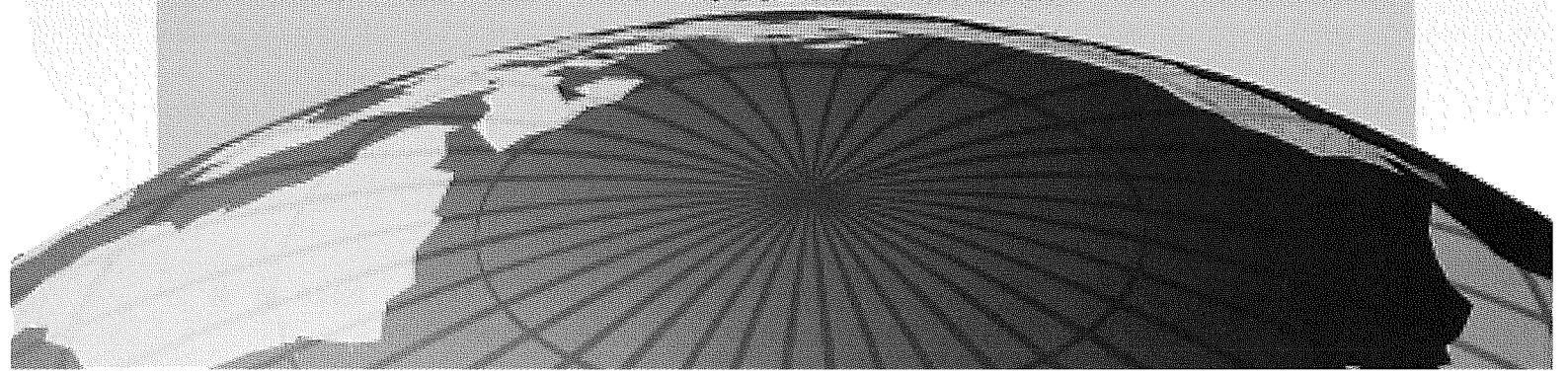
厨房設備工学入門 第6版

— 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	12,460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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。




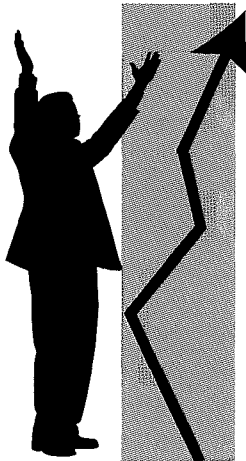
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	DX2-1575T
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
	ローレンジ	DX2-1275L
	ローレンジ	CI-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GD27
	フライヤ	CF2-GA23W
	フライヤ	CF2-GA18
タニコー(株)	レンジ	TSGR-1532A-J
	レンジ	THI-3NN
	テーブルレンジ	TSGT-1843A
	テーブルレンジ	TIH-S555N
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
	フライヤ	TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	TX-MT-120-J
	台	D-MT-180B-J
	台	TX-WT-180ADNB-J
	台	TTS-WT-180ADNB-J
	台	TX-WCT-180ANB-J
	台	TTS-WCT-180ANB-J
	台	TX-WCT-180ADNB-J
	台	TTS-WCT-180DNB-J
	台	TTS-WT-180ANB-J
	台	TX-WT-180ANB-J
	シンク	TX-1S-150ANB-J
	シンク	TTS-1S-150ANB-J
	シンク	D2-3S-300BW-J
	水切り台	TTS-CL-90A-J
	水切り台	TX-CL-90A-J
	戸棚	TX-CB-180A-J
	吊戸棚	TX-HCB-180-J
	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー(株)	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
	パンラック	TX-PR-180A-J
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC90606TF
	フライヤ	FGF2723R
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
	テーブルレンジ	SMT-097
	テーブルレンジ	MIT-127
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
	スチームコンベクションオープン	SSCX-P20NU
	フライヤ	MXF-046FB
	台	MH-157X
	台	BH-157
	台	MWD-157X
	台	DBW-159W
	台	BWD-157
	シンク	DBS2-159W
	シンク	MM2-156RX
	シンク	BSM2-156R
	戸棚	BDS-157

楽をして、 売上アップ?

(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん! 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか? 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項(プレスリリース)と製品画像をお送りください!

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュⅡ	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤーブルーFⅢ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

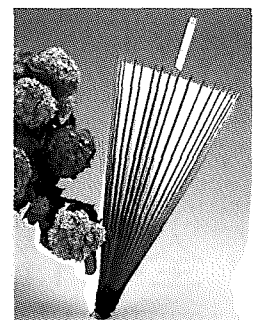
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011

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

❖ 6月(水無月) ❖

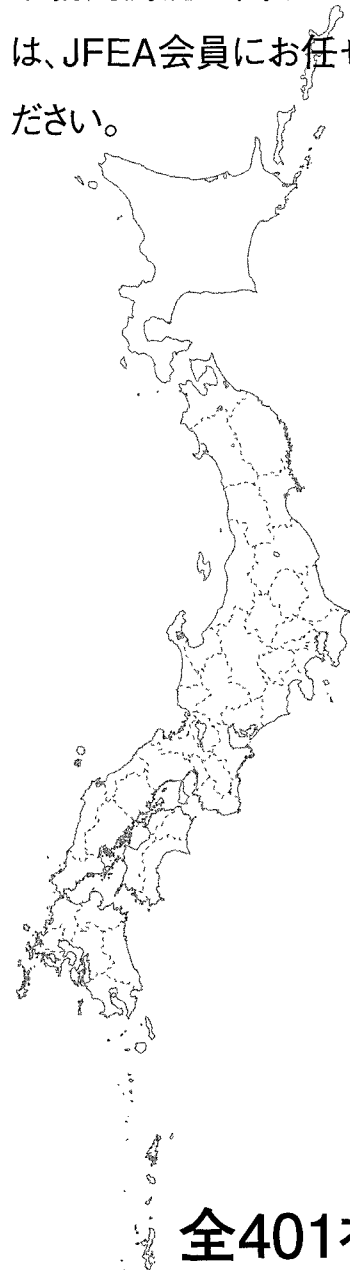
1日(日)	衣替え、チーズの日、麦茶の日、 氷の日、チューインガムの日、梅の日、 ねじの日	15日(日)	父の日
3日(火)	測量の日	16日(月)	和菓子の日、麦とろの日
4日(水)	虫歯予防デー、ローメンの日	18日(水)	おにぎりの日
5日(木)	環境の日	20日(金)	ペパーミントデー
6日(金)	飲み水の日、コックさんの日、兄の日	21日(土)	夏至、スナックの日、さくらんぼの日
9日(月)	ネッシーの日、リサイクルの日、 ロックウールの日	22日(日)	か到的日
10日(火)	時の記念日、ミルクキャラメルの日、 無糖茶飲料の日	23日(月)	沖縄慰霊の日
11日(水)	入梅	24日(火)	UFOの日
12日(木)	恋人の日	26日(木)	国土庁創設記念日
		28日(土)	ニワトリの日、 パフェの日
		29日(日)	佃煮の日
		30日(月)	大祓、みその日



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401社

(2014年5月29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)ネオオシス 本社工場
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
(株)モリチュウ

●千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー
(株)舞浜ビルメンテナンス

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKI一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)
ワシオ調理工業(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)
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
株パロマ
福島工業(株)中部支社

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

●三重県

(有)アイジエー
株ウサミ
スズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
株三重特機

●関西支部**●滋賀県**

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(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
株達光エンジニアリング
株細田工業(株)
株細山熱器(株) 大阪営業所

ホバート・ジャパン(株) 大阪支店

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

●兵庫県

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

●奈良県

株シンコー

●中四国支部**●鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグ フジ

●九州支部**●福岡県**

株AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
株大穂製作所
オザキ(株) 九州事業部
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)
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4
(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

(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

厨房

平成26年6月5日発行

第51巻/第6号 (No.540)

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/楢松弘充
 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.

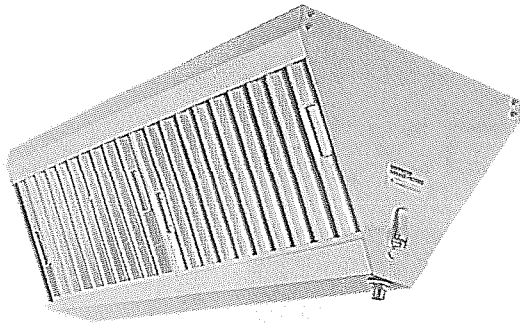
本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

編集後記

●007の映画は20本以上製作されているが、ジョージ・レーゼンビーが1回だけボンドを演じた『女王陛下の007』はボンドが結婚したり、派手さに欠けたりする内容で、現在に至るまで鬼っ子扱いされている。●他にも菅原文太が毎回片想いで終わるトラック野郎シリーズは5作目『トラック野郎・度胸一番星』でヒロインと両思いになり、松竹のコメディ映画シリーズ14作目『ザ・ドリフターズの極楽はどこだ!!』では退職金を満額支給されずに困り果てるいかりや長介の姿が哀感漂うドラマ重視の作品になっている。●マンネリ打破も含めて時折こういった変わり種が登場すると強烈な印象を残すものだが、それがそのまま王道にとって代わって定着するには至らないケースが多い。●むしろ何とかの考え休むに似たりというか、折角順調に持続していたものを根底から破壊することにつながりやすいのが困りものである。そしてそうなった場合、元に戻すのは至難の業である。●何十年も続いている映画や小説を見るたびに、継続は力なりという言葉を出す。

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)

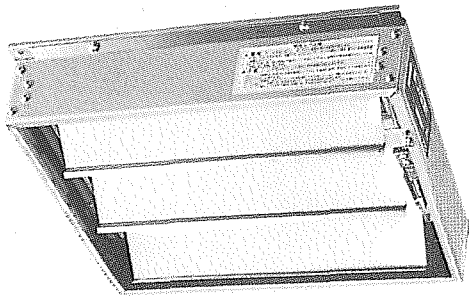
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配は有りません。
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 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@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

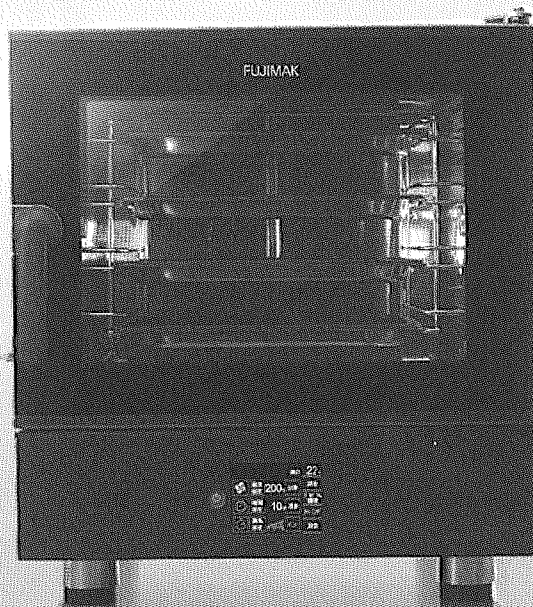
小型スチームコンベクションオーブン

「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 九州事業部 092-431-4664

東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271 海外事業部 03-3434-6662

北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710 システムキッチン事業部 03-3434-7262

東京事業部 03-3434-0395 中四国事業部 082-850-3322

フジマック365日 サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

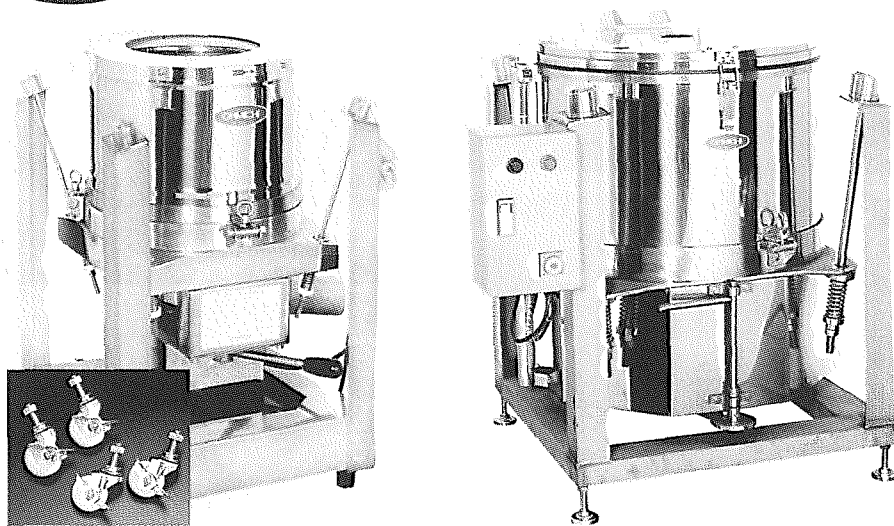
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

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

移動

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



株式会社大道産業

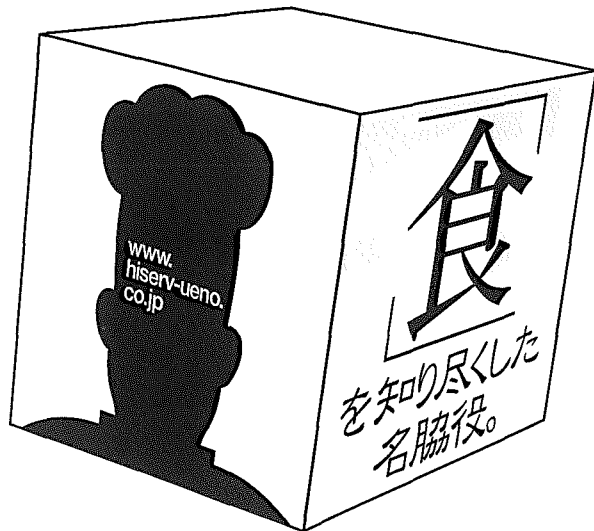
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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

総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

TEL.03-3652-5211

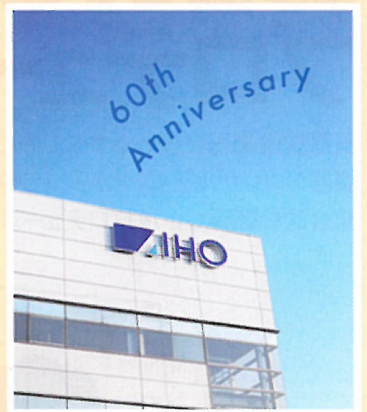
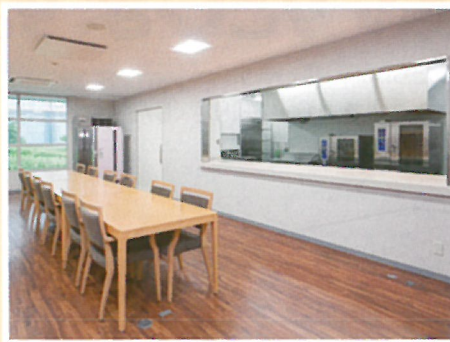
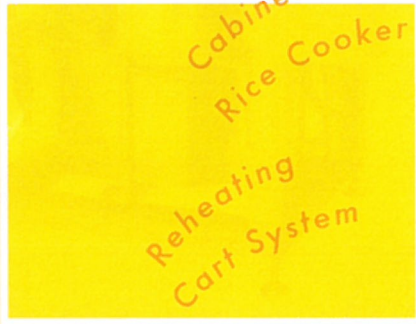
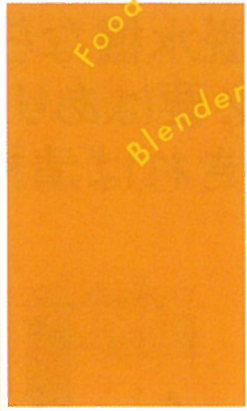
ハイサーブウエノ(新潟)

TEL.0256-45-5678

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



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



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

●白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

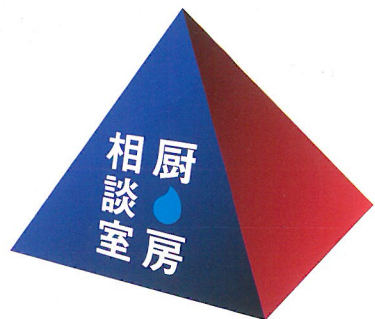
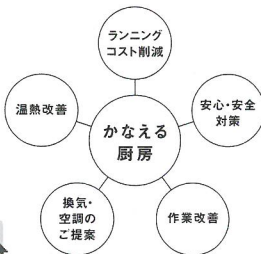
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



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