

厨 *Chu bou* 房

2014
No.541

7

JUL



平成26年度第1回理事会報告

第48回定時総会報告

新連載 映画の見どころ・台所

最新外食トレンド2014
平成25年外食産業市場規模推計値

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L 大容量のガス式 スーブウォーマー

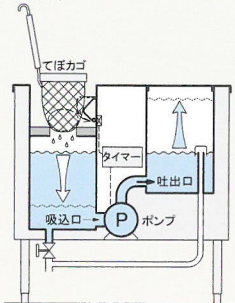
- 93 kW の高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



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

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

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

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

SMD22



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申しつけください。

本社 東京都大田区鵜の木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 名古屋市東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができま

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。

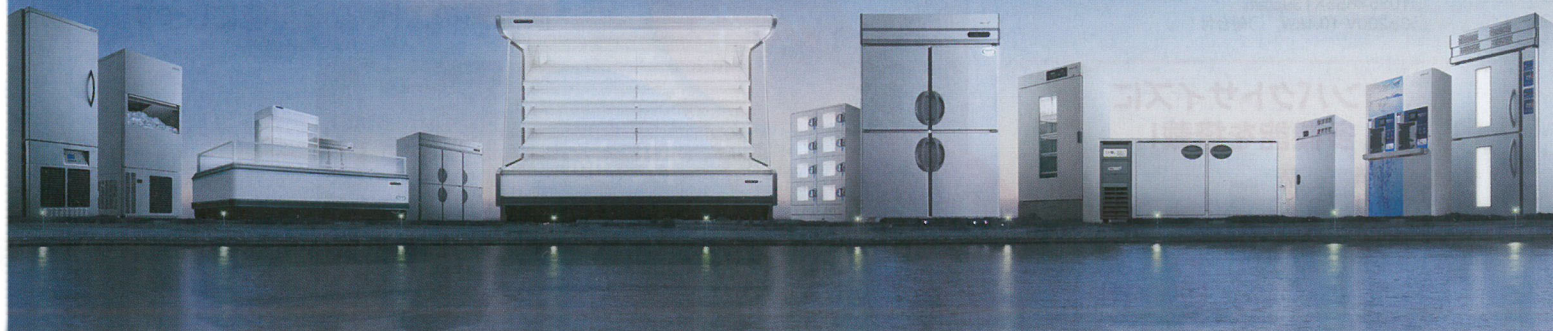
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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.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

電気スチームコンベクションオーブン

スチーマー+オーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

自動調理機能を搭載!

希望の仕上がりを設定することで、自動的に調理を行います。

新機能搭載

自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



次世代スタンダードタイプ SCOS-610RY-R

○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

コンパクトサイズに多機能を搭載!



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

焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。



電気回転釜



大量調理はおまかせ!

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

現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。

出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。

釜底は半球形状のため攪拌作業が楽にできます。

フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50は除く)

真空包装機(ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

温かい料理やソースをそのままパック!

熱々料理を2パック同時に真空包装

ホットテンプ(Hot Temp)誕生!

凍結含浸法にも対応! (真空保持自動機能付)

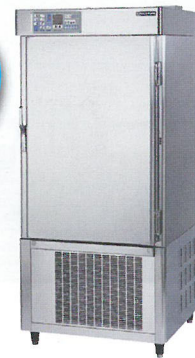
卓上タイプ LYNX 42

○491×529×395mm
○シール有効寸法: 420mm×1本
○3φ200V 1200W



ブラストチラー&フリーザー

加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックを可能にします。



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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC SAFETY&CLEAN

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

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) 三重営業所 ☎(059)229-8501(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代) 山口営業所 ☎(083)973-4771(代) 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

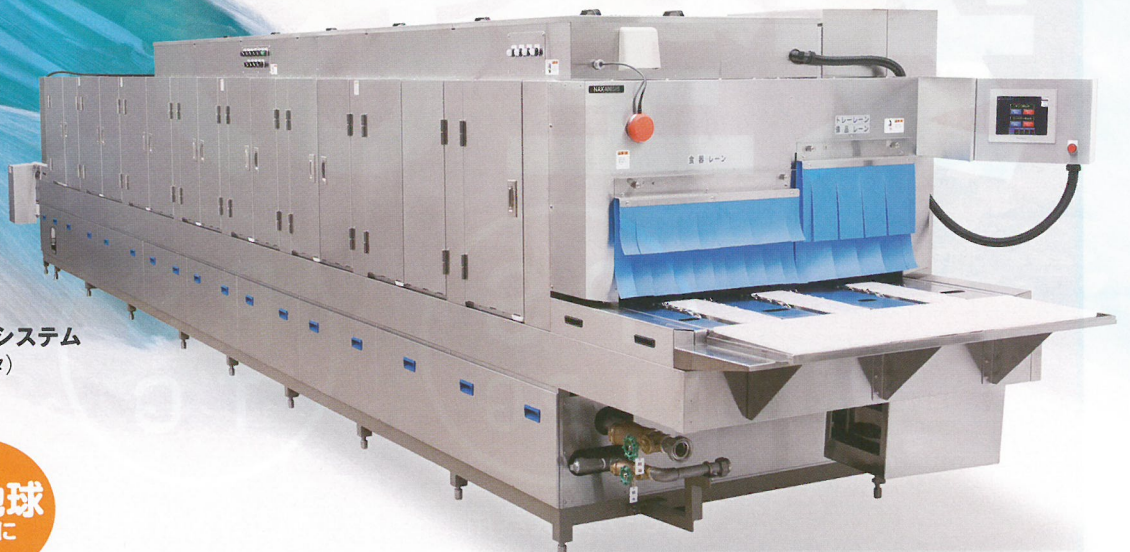
■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
 “人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。
 お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
 どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。
 「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

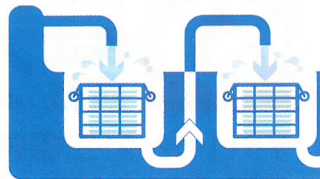
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



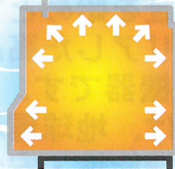
食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

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



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。

eco3



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

click
 click

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

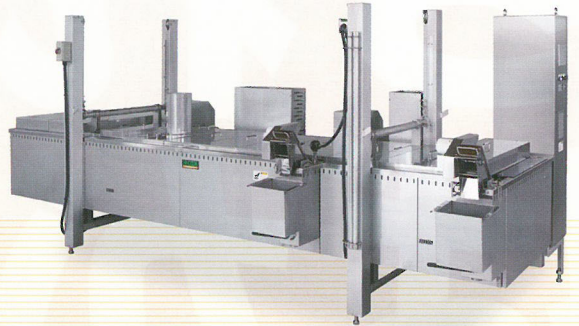
日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



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

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

 **アサヒ装設株式会社**
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

 **オザキ ガスレンジ
フアイドレシーバー
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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)

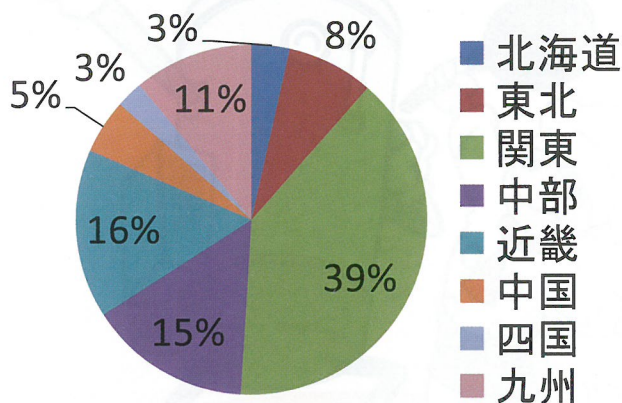
雑誌内容

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。

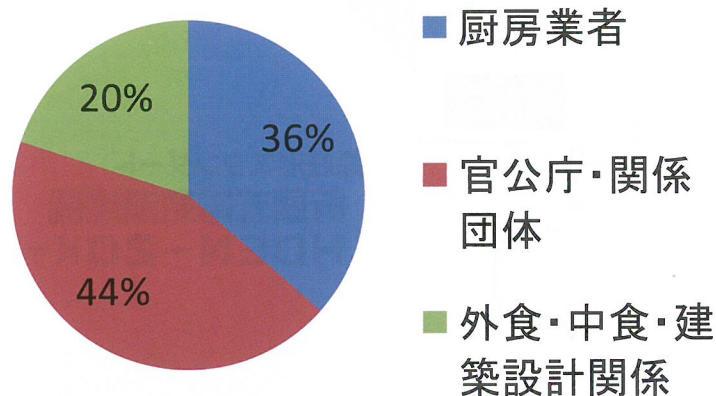
セールスポイント

- 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

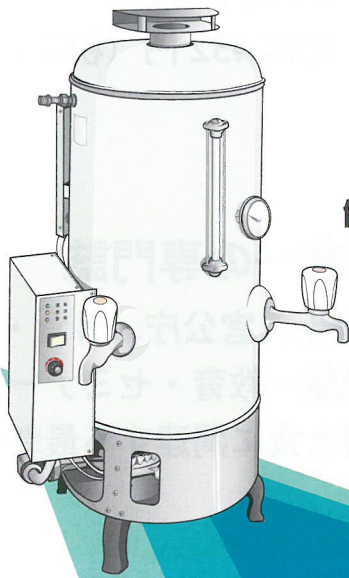


広告のお申込・
お問い合わせは

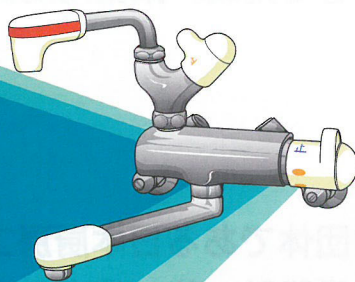
一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯器

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

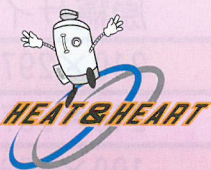


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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 真方ビル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

支部だより 関連団体情報 E S S A Y

厨房業界

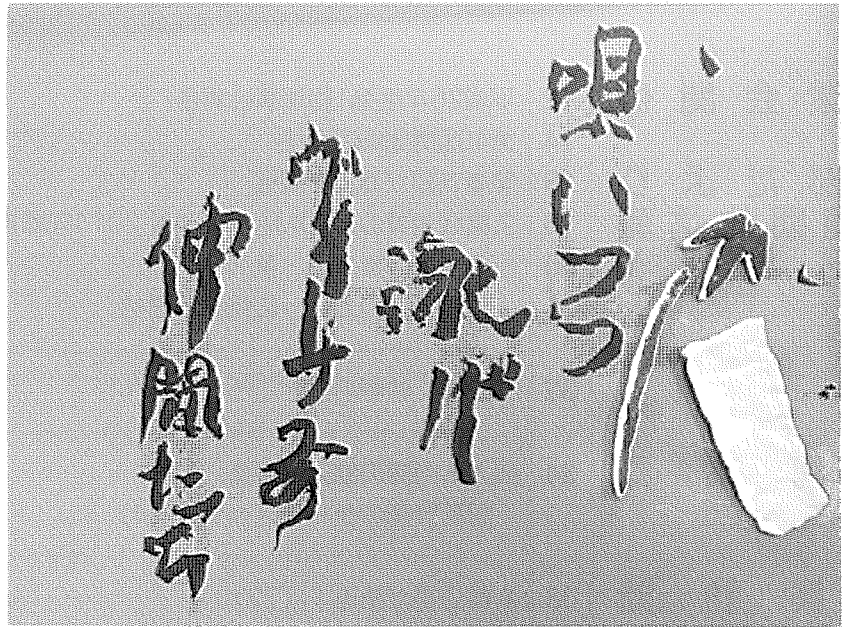
企業訪問 厨房業界関連情報

- 12 平成26年度第1回理事会報告
- 14 第48回定時総会報告
- 18 関東支部が総会を開催
- 18 工業会協賛のFOOMA JAPAN 2014国際食品工業展が開催
- 30 小倉朋子の食・心・美 (13)
世界各国のカレーに見るお国柄
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 32 **新連載** 映画の見どころ・台所 (1)
————— 齊田育秀
- 34 強力! 厨房の鉄人への道 (13)
厨房計画のケーススタディ (4)
————— NRTシステム(株) 畑 治
- 38 会員企業が語る! (77) ————— (株)安達工業
- 40 最新外食トレンド2014 (7)
平成25年外食産業市場規模推計値
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 10 陶俳画 [ビーナス]
- 11 巻頭によせて [日本厨房工業会 平成26年度の始まりにあたって]
————— (一社) 日本厨房工業会 会長 渡辺恵一
- 17 工業会だより
- 19 暑中名刺広告
- 27 工業会回覧板
- 42 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 44 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 46 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
- 48 会員一覧
- 50 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【
ビーナス
】



唄いつつ泳げビーナスの仲間たち

東京の港区社会福祉協議会主催で、毎年七夕前後の土曜午後、区民ホールで行われる、共に生きるみんなの歌と踊りのつどいも、回を重ねて三十五に達した。

三十五年といえば、発足当初、学生や卒業し立てだった仲間たちも、相応の年配になっている。

でも、催しを盛り上げている限り、往時の輝かしい若き日の自分たちを、見事に蘇らせている仲間たちだ。

引き込まれて、私も、毎年、あいさつを贈っている。

それが今年も、いろいろな事情が重なって、文章が俳句になりそう。

それがこの句だが、できたいきさつを知らないと、戸惑いそうだ。

おまけに、『海』には今回の公募作品のテーマ、海への想いも含まれたかったのだ。

海といえば、当然浮かぶのが古典的名画『ビーナスの誕生』。

あちらは春だが、周りの仲間たちには、思い切り夏を謳歌して欲しいのだ。楽しんで欲しいのだ。



日本厨房工業会 平成26年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会

会長 渡辺 恵一

会員各位におかれましては、日頃より当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。6月11日の定時総会につきましても、皆さま方のお力添えにより、無事滞りなく終わることができました。ありがとうございました。

さて、現在のがわが国では政府主導による経済政策、いわゆるアベノミクスにより景気は回復基調にあり、厨房業界の関連するフードサービス産業におきましても高単価メニューを中心として持ち直しの動きが見られております。このような中、2020年の東京オリンピックの開催決定や「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録など、当業界はもちろん日本経済の追い風となるような明るい話題もありますが、一方で消費税増税の影響や海外経済の動向等の不安要素もあり、予断を許しません。

このような情勢の中、当工業会においては引き続き、四つの主要事業を中心として諸活動を行って参ります。一つ目は「厨房設備士の資格認定制度」であり、今後とも厨房のプロフェッショナルの育成に努めて参ります。二つ目の「業務用設備機器登録制度」については、会員各位やユーザーさまへ機器基準の周知を継続して登録機器の拡充を図り、厨房の衛生・安全・環境保全に寄与して参ります。三つ目の「厨房設備機器展」については、今年度で15回目となりますが、業界最大のイベントとしてますます盛大に開催され、より多くのお客さまにご来場いただけるよう取り組んで参ります。四つ目の月刊「厨房」誌については、工業会の諸活動を対外的にPRする業界唯一の機関誌として、今後とも誌面の充実を努めて参ります。さらに、業務用厨房における火災およびCO中毒防止の重要性を踏まえ、安全対策とその周知にも取り組んで参ります。

また、各委員会活動としましては、Going Global委員会より会員企業および日本の厨房機器の海外進出に向けた情報発信をより充実させるほか、昨年度よりスタートした教材検討委員会においては平成25年度の討議を踏まえ、厨房設備工学入門をより使いやすく充実させていきたいと考えております。そして、会員各位へのサービス向上を目的として、今年度より弁護士への相談窓口を新たに開設致しました。

以上の通り、本年においても当工業会ではさまざまな事業活動を活発に推進し、会員および当業界の発展に寄与し、広く国民の食生活を支える役割を果たして参りたいと存じます。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成26年度第1回理事会報告

그리스除去装置試験場の移転が承認される

平成26年5月22日(木)、平成26年度第1回理事会が、東京グランドホテル・4階「芙蓉の間」にて開催された。

冒頭で渡辺会長が挨拶を述べた後、本人出席者25名であることを確認したうえ、出席役員が定款第35条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることで、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より説明があり、承認された。

続いて、第2号議案「平成25年度事業報告及び収支決算に関する件」について上野副会長より説明され、平成25年度の事業内容の詳細が若杉専務理事、収支決算に関して細山副会長より詳細が説明され、承認された。

第3号議案「平成26年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について、上野副会長より説明され、事業計画案の詳細が若杉専務理事より説明され、その後細山副会長より収支予算案が説明され、いずれも原案の通り承認された。

第4号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について細山副会長より説明され、若杉専務理事と寺内事務局長より、公益目的支出計画実施報告書の内容について詳細が説明され、承認された。

第5号議案「その他に関する件」について、谷口副会長より 그리스除去装置試験場移転に関して説明され、詳細が由利事務局次長より説明され、承認された。

◆協議事項

①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことでした承された。

「第49回スーパーマーケット・トレードショー2015」

②第48回定時総会の開催について

上野副会長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎第47回通常総会

日時：平成26年6月11日(水) 14時30分～

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
4階「カールトン」

議案：

第1号議案 平成25年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 平成26年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件

第3号議案 理事の選任の承認の件

総会議事：14時30分～

懇親会：16時00分～(4階「ルグラン」)

③平成26年度第2回理事会の開催について

上野副会長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎第2回理事会

日時：平成26年10月15日(水) 13時30分～

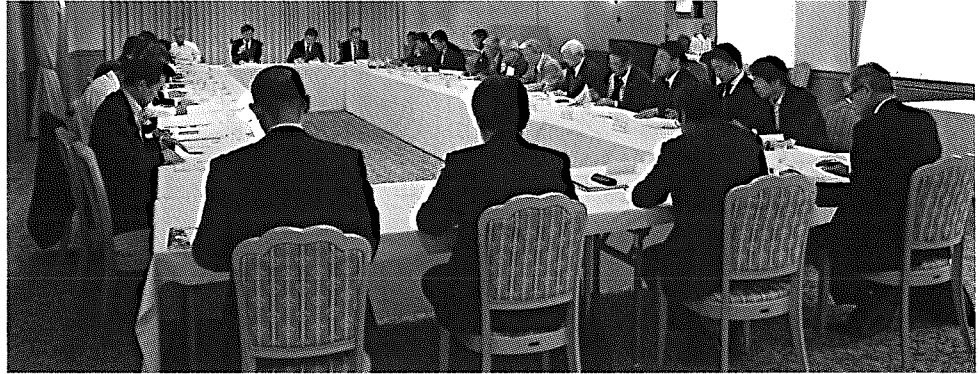
場所：メルパルク東京 3階「牡丹の間」

◆報告事項

○総務部(上野副会長)

①平成26年度団体賠償責任保険制度について

6月13日まで受け付けていること等が報告された。



渡邊会長の司会で議事が進行した

本人出席25名で開催された

②支部運営について

清水理事より、地域加入会員、厨房設備士フォローアップ講習会などについて報告された。

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

平成25年度の収支が報告された。

○技術部（谷口副会長）

①技術関連事項について

グリス除去装置試験場移転に関して報告された。

○広報部（中川副会長）

①工業会案内パンフレットの発行について

工業会の活動を案内するパンフレットを新規に発行したことが報告された。詳細については、若杉専務理事より報告された。

○資格部（中西副会長）

①平成25年度厨房設備士認定試験について平成26年度厨房設備士資格認定試験について

実施計画と要項、応募状況などについて説明があり、6月の受験講習会を経て、7月15日（火）に試験を実施することになった旨が報告された。

○教育部（尾崎副会長）

①平成26年度（第35回）厨房設備通信教育受講者の募集結果について

上級9名、初級151名の計160名の応募があり、平

成27年2月4・5日に東京・名古屋・大阪・福岡でスクーリング、平成26年10月に東京で厨房レイアウト作成未経験者向け講習会を実施する予定であることが報告された。

○その他（若杉専務理事）

①理事の辞任について

齋藤隆哉理事が平成26年5月30日付で辞任する旨が報告された。これについて齋藤隆哉理事退任後に相談役に推す意見が出され、理事会より推薦することとなった。

②法律事務所への相談窓口開設について

会員向けの法律相談窓口として、坂本廣身法律事務所と顧問契約を結んだことが報告された。

③平成26年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、平成26年度の主要事業のスケジュール案が説明された。

④事務局職員の退職と採用について

退職/採用した職員について報告された。

■新規加入会員

・正会員（1社）

名	称	(株)ケーソーエス
現	住	所
		〒731-3161 広島県広島市安佐南区 沼田町伴8183-3
電	話	・ F A X
		082-555-2130・082-555-2131
代	表	者 名
		代表取締役 川上 博章
本	会	に対する代表者
		代表取締役 川上 博章
加	入	支 部
		中四国支部

第48回定時総会

平成26年度事業計画及び収支予算案が承認される

平成26年6月11日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



渡辺恵一会長



渡辺議長により議事が進行した

◆定時総会

(一社)日本厨房工業会は平成26年6月11日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」にて第48回定時総会を開催した。

開会に先立ち渡辺会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の事務局・吉野職員より、定款の規定により渡辺会長が議長となることが述べられた。

次に渡辺議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には、東京都・岡田氏、愛知県・谷口氏、大阪府・肥田氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「平成25年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、上野副会長より上程され、平成25年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が説明された。収支決算については、細山副会長より報告がなされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、坂本監事より監査報告がなされ、5月8日に工業会の会議室で監事会を開催し、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、第2号議案「平成26年度事業計画(案)

及び収支予算(案)の承認の件」が上野副会長から上程され、平成26年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案など

について説明がなされ、収支予算案については細山副会長より説明がなされ、承認された。

第3号議案「理事の選任の承認の件」については上野副会長より上程され、齋藤隆哉理事の後任として、新たに日本調理機(株)の黒澤公雄氏を選任したい旨が説明され、承認された。その後黒澤新理事より挨拶があり、閉会となった。

◆功勞者表彰

続いて15時20分より、功勞者顕彰規定に基づく表彰が行われた。最初に、工業会前会長だった福島理事が昨秋に藍綬褒章を授章されたことが報告された後、10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(有)イー・



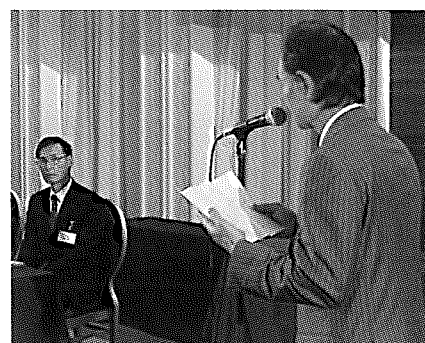
挨拶をする黒澤公男新理事



永年会員表彰を受ける方々



永年会員表彰状が渡辺会長から渡される



渡辺会長に謝辞を述べる藤田氏

ジャパン・フード・サービス（関東支部）藤田 莊一郎代表取締役、(株)エレミック（関東支部）三木 好夫代表取締役、オピニオン(株)（関東支部）岸 衛代表取締役、(株)舞浜ビルメンテナンス（関東支部）大西 薫取締役、(株)クリエ（東海北陸支部）高田 功一代表取締役、三喜ゴム(株)（関西支部）藤村 吉彦代表取締役社長らに贈られることになり、出席した藤田、三木、高田各氏が渡辺会長より表彰を受けた。

その後渡辺会長より各受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して、藤田氏より謝辞の言葉が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

◆懇親会

続いて、場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第48回定時総会懇親会が催された。

懇親会は事務局・庄子職員の司会で進行。壇上に立った渡辺会長は出席された関係官庁、関係諸団体、関係各位への礼を述べ、「日本経済はアベノミクスや消費税増税で慎重に見て行かなければならない状態だが、われわれの業界は和食が無形文化遺産に登録されたことが明るい話題だ。また2020年の東京オリンピック/パラリンピックが正式決定した。そして本日虎ノ門ヒルズがオープンし、マッカーサー道路が開通し、それがオリンピック道路になるという。景気は良くなると思うが、一つ問題なのが外食業界の人手不足だ。合理的な厨房機器で少人数でも店舗がフル回転する、そういう提案をできればと思う。工業会の大きな仕事の一つに、厨房設備士資格認定制度があるが、そういった面で、お力添えができるのではないか。JFEA業務用厨房設備機器基準が前年度に大幅に改定され、多くのメーカーが登録し、多くの機器が認定された。そういう意味で、さらに合理的で安心・

安全な厨房機器を使っていただく活動をしなければならぬ。また、厨房設備機器展では前述の合格した認定機器を展示した。今後認定製品を増やして、より多くの安全・安心な厨房機器を広めて行ければと思う。厨房機器を使ってより産業を活性化し、お役に立ちたい。皆さんと力を合わせて日本経済が繁栄するようにして行きたい。今後とも皆さんのご協力を仰ぎたい」旨を述べた。

次に来賓の経済産業省商務情報政策局日用品室・高橋政義室長より祝辞が述べられ、「厨房機器は出荷額が前年より伸びている。また工業会は大変立派な活動をされている。業界団体の役割は大きく分けて二つある。一つは広報、一つは人材育成。先ほど渡辺会長が紹介されていたが、来場者5万人規模の厨房設備機器展は素晴らしい。厨房設備士のような人材育成を行っているのも素晴らしい。今産業に求められているのは、環境に対応すること、安心・安全の確保だ。工業会は厨房設備の規定を作って対応し、火災や一酸化炭素中毒事故にも対応されている。そういう活動が実って、私どもの統計でも事故件数が減っているのは立派である。敬意を表する。今後とも、消費者が求める安心安全な厨房設備機器を世の中にご提供いただければと思う。本日まで列席の皆さまのご健勝と益々の発展、業界の益々の発展を祈念する」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・須藤哲夫室長より「われわれは建築設備を担当している。工業会は厨房設備士の育成や機器基準などを行って、われわれの建築行政にご貢献いただいている。経済は上向いて来ていて、着工面積が4年連続で上向いている。消費税の影響が心配だったが、飲食・宿泊の着工統計はほとんど影響ないと思っている。東京オリンピックに向けて皆さまのビジネスチャンスも大きくなって行



経済産業省・高橋政義室長

国土交通省・須藤哲夫室長



農林水産省・櫻庭英悦審議官

乾杯の音頭をとる上野副会長



中締めを行う谷口副会長

くと思う。われわれ国土交通省は安全安心という面で業務を行っているが、5月に建築基準法の改正案が通過した。今後もわれわれは工業会と連携を取りながら、安全・安心という面で、お互いに良い仕事をしていきたい。工業会の益々のご発展と皆さまのご健勝を祈念する」旨の挨拶があった。

そして農林水産省大臣官房・櫻庭英悦審議官からは「外食惣菜の産業基盤は30兆円を超えているが、それを支えている皆さんには感謝の念に堪えない。最近では東南アジアなど海外からの訪日客が増えていて、厨房も明確に宗教などの食事規定を考慮したハラル対応をしなければならないが、日本はまだ遅れているので、皆さまの力をお借りしたい。また来年5月から半年間、イタリア・ミラノで食の万博が開催される。日本の食や農林水産業、自然などを世界の方々に体験していただく、その中心はフードコートになると思う。その際は厨房の「見える化」、最先端を出して行きたい。現地は電力の割り当てが厳しいので省エネにしなければならない、火を使え

ないなど、各国が頭を悩ませているが、皆さまのおかげでわれわれは悩ませない。また農林水産省ではグローバル・フードバリューチェーンプロジェクトを、各省庁・金融・民間商社などの方々と詰めて、これからのODAをフードチェーンとして見たい。生産・流通・加工・消費に至るまで横串を刺して、日本では当たり前になったコールドチェーンを進めて行きたいと思っている。世界の食市場は340兆円、10年後には680兆円、東アジアは3倍の伸びをされると言われている。日本は微増に留まるようだが、一歩外にはブルーオーシャンがある。皆さま共々発展できればと思う。総会が成功裏に終わったことを祝い、皆さまのご発展を祈る」旨の挨拶がなされた。

その後の乾杯では上野副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、来賓の方々が挨拶をしたり、旧交を温め合ったり、今後の業界展望について語り合ったりする姿が見られた。

懇親会は、谷口副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。

5. 21 日本惣菜協会創立35周年記念パーティ。若杉専務理事、寺内事務局長。(ハイアットリージェンシー東京・クリスタルルーム)
5. 21 関東厨房機器協同組合懇親会。由利事務局長次長。(メルパルク東京)
5. 22 平成26年度第1回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長、花田職員。(東京グランドホテル・芙蓉)
5. 22 日本給食サービス協会懇親会。若杉専務理事、由利事務局長次長。(東海大学校友会館)
5. 22 キッチンバス工業会懇親会。寺内事務局長。(東京会館)
5. 23 設備士諮問委員会。金子、鈴木、矢山、山田、石川各諮問委員、中西委員会委員長、小泉、松田、大下、日高各委員、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. 23 日本メディカル給食協会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京会館ローズルーム)
5. 27 平成26年度第2回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、清水、関根、中橋各委員、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)
5. 28 第1回教材検討委員会。尾崎副会長、柴田委員長、三上、飯田、白井、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
5. 29 日本食品機械工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルJALシティ田町)
6. 3 ISO/TC161国内対策委員会WG。由利事務局長次長。(ガス石油機器会館7階会議室)
6. 5 全国LPガス協会講演会・懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(第一ホテル東京)
6. 5 日本冷凍空調工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(東京マリオットホテル サウス)
6. 11 第48回定時総会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・カールトン)
6. 12 日本ガス協会懇親会。若杉専務理事。(ホテルニューオータニ・芙蓉の間)
6. 17 平成26年度第1回技術委員会。谷口副会長、福島委員長、飯島、内田、岡田、小松、近藤、陶山、中根、橋本、沼田、和中各委員、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
6. 19 東北支部総会。由利事務局長次長。(飯坂ホテル 聚楽)

■社名の変更

[新] ハッピージャパン(株) (関東支部)
(10月1日より)

[旧] (株)シンガーハッピージャパン

■本会に対する代表者の変更

大和冷機工業(株) (関西支部)

[新] 尾崎 敦史 代表取締役社長

(株)メイトー (東海北陸支部)

[新] 古田 哲 ヒーテック部 部長

■会社代表者の変更

イシダ厨機(株) (東海北陸支部)

[新] 石田 詳治 代表取締役

関東支部が総会を開催



尾崎支部長の司会で進化した

関東支部は、6月11日13時45分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。総会は、尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を尾崎支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

尾崎議長は本日の総会が出席会員34名・委任状による議決権委任する者が71名で定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「平成25年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成26年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「理事の選任の件」では、齋藤隆哉理事の後任として、日本調理機（株）の黒澤公雄氏を選任したい旨が説明され、承認された。その後、新しく理事に就任した黒澤理事より挨拶が述べられた後、総会は無事終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

関連団体情報

工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展が開催



6月10日から13日にかけて、東京ビッグサイトで、

（一社）日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2014国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。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し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、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が多数展示されており、来場者の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田政孝]

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 渡辺 恵一

副 会 長 中西 昭夫

同 谷口 一郎

同 上野 秀雄

同 尾崎 誠

同 中川 幹夫

同 細山 欣也

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 谷口 茂

〒462-0842 愛知県名古屋市長区志賀南通二一五三
(株)国益社内
☎ 〇五二(九八二)八五七〇
FAX 〇五二(九八二)一六八二

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 鈴木久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿二二八
☎ 〇三(五四二)四〇一〇

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 吉田憲史

東京都千代田区鍛冶町一六一十七
フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 保々 賀右

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二
淡路町広瀬ビル3階


ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役 武富 順二

〒113-8422 東京都文京区本郷一四一五
陽光ビル
☎ 〇三(三八二)二九七二
FAX 〇三(三八二)二九七二

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 洋志

HI-COOK
石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五)八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 AiHO

代表取締役 宮崎 眞一

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五二一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

厨房機器の総合商社
有限会社 イー・ジャパン・フードサービス
 代表取締役 **藤田 荘一郎**
 〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六一
 ☎ 〇四八(六八八)一三〇八
 FAX 〇四八(六八八)一三二五七

総合厨房設備工事・
 空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社
 代表取締役 **石川 文紀**
 〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
 ☎ 〇五五(三三三)六四〇〇
 FAX 〇五五(三三三)六四〇一

インダ厨機株式会社
 代表取締役 **石田 詳治**
 豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
 電話 〇五三(一四一)八〇七八

ISEKI
株式会社 ISEKI トータルサービス
 代表取締役社長 **木村 廣司**
 Hiroshi Kimura
 〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
 TEL 03-3805-7955
 FAX 03-3805-7952

winterhalter
株式会社 ウィンター・HALTER・ジャパン
 代表取締役 **高城 宏州**
 たかぎひろくに
 〒179-0084 東京都練馬区水川台3-7-6
 TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 **上野製作所**
 代表取締役 長 **上野 秀雄**
 東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウサミ**
 代表取締役 **宇佐美 真一**
 三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
 電話 〇五九五(四五)三九五―

エース工機株式会社
 代表取締役 長 **浅井 裕一**
 東京都台東区駒形一―三丁一六
 駒形プラザビル
 ☎ 〇三(三八四三)四八五一

クボタライズロポ
 株式会社 **エム・アイ・ケー**
 代表取締役 長 **藤村 和夫**
 埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
 ウイングビル二階
 ☎ 〇四八(八六二)〇八四一

エムケー厨設株式会社
 代表取締役 **木谷 義秀**
 本社 福岡県大野城市乙金東三ノ四ノ二〇
 ☎ 〇九二(五〇四)二二七〇
 FAX 〇九二(五〇三)五七七七
 営業所 大阪

Electrolux
Thinking of you
 エレクトロラックス・ジャパン株式会社
 プロフェッショナル部門
 日本・韓国地区統括
浅井 伸宏
 〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1
 芝パークビルA館6F
 電話(代表) (03) 6743-3141

株式会社 エレミック
 代表取締役 **三木 好夫**
 〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―八―一八
 ☎ 〇三(五三九九)一一一三
 FAX 〇三(五三九九)一一一六

大阪ガス株式会社
 エネルギー事業部
 エネルギー開発部長
 理事 **武内 敬**
 〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十一号
 ☎ 〇六(六二〇五)四六七〇
 FAX 〇六(六二〇二)二一九〇

冷蔵ネタケース・ショーケース製造
株式会社 大穂製作所
 代表取締役 長 **杉村 広行**
 本社 北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
 ☎ 〇九三(六六〇)八八五七
 営業所 東京 大阪 名古屋 仙台 札幌 広島

株式会社 大道産業
 代表取締役 **坂田 浩一**
 本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

オザキ株式会社
 代表取締役 会長 **尾崎 和夫**
 代表取締役 社長 **尾崎 誠**
 本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
 ☎ 〇三(三六三三)二一九一(代表)
 FAX 〇三(三六三三)二一九一
 http://www.ozaki-gastrange.co.jp

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

SANKI
株式会社 **関東三貴**
代表取締役 **石井 勝之**
〒578-0843 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ 〇六(六七二)七三〇六
FAX 〇四三(二〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社
代表取締役 **木村 智政**
〒578-0843 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ 〇六(六七二)七三〇六

兼八産業株式会社
代表取締役 **原 延明**
〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四一五
☎ 〇五三三(一六)四三三五

株式会社 **尾高厨房器製作所**
代表取締役 **尾高 清臣**
大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎ 〇七二(三三七)五八八一
FAX 〇七二(三三四)二二四四

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社
代表取締役 **中村 英夫**
TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社キヤニオン
代表取締役 **榎本 るみ**
東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎ 〇三三六(一六)七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限公司 **北見厨房**
代表取締役 **中塚 敏之**
〒099-0053 北海道北見市桂町四一三二二
TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社
代表取締役 **尾崎 光行**
東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
☎ 〇三(五四八)五一一

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくらう
代表取締役社長 **井上 強一**
クリナップ株式会社
〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 **クラコ**
代表取締役 **倉橋 昌宏**
〒541-0046 大阪府中央区平野町二一ノ一
沢の鶴ビル
☎ 〇六(六二二)六一六

クマノ厨房工業株式会社
代表取締役 **牧田 哲雄**
東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎ 〇四二(三六三)二二二七
FAX 〇四二(三六三)二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東登近字中殿局一四〇七四
☎ 〇二六五(七六)〇六二六
FAX 〇二六五(七六)〇六二七

国立厨房サービス株式会社
代表取締役 **藤原 章太郎**
〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎ 〇四二(五七三)三三四一
FAX 〇四二(五七三)三二八七

西部ガス株式会社
エネルギーソリューション本部長
常務執行役員 **安田 俊一**
〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号パピヨン24
☎ 〇九二(六三三)一三六四
FAX 〇九二(六三三)一三二八

涼
涼しい厨房

株式会社 **コメットカトウ**
取締役社長 **加藤 愛一郎**
愛知県稲沢市祖父江町甲新田一〇九
☎ 〇五八七(九七)八四四一

業務用全自動洗米機
コイスミニ
コニカミルタテクノプロダクト株式会社
ライスミニ事業部
取締役事業部長 **岸野 正夫**
〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アーケヒルス201
電話03-3577-8381

アイセいの
ミキサー! 調理機器
株式会社 **国益社**
代表取締役 **谷口 茂**
名古屋市中区志賀南通二ノ五三三
☎ 〇五二(九一一)〇三三八
FAX 〇五二(九八二)一六八二

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 三陽製作所

代表取締役
和田 廣

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一〇二八
TEL 〇三三(八四七) 五五一四
FAX 〇三三(八四七) 三九五二

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
TEL 〇七二(八二八) 三三〇二

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事 三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
TEL 〇一九(六二四) 三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四) 三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
TEL 〇一七(七四一) 一三五〇
FAX 〇一七(七四一) 一三五三

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役会長
深澤 信生
代表取締役社長
深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五
TEL 〇四五(五四九) 五七〇二
FAX 〇四五(五四五) 五七〇二
<http://www.san-ei-tai.co.jp>

株式会社 シンガーハッピージャパン

代表取締役
社長
羽鳥 新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五
TEL 〇三三(八三三) 五〇二〇

株式会社 ショウワ

代表取締役
社長
藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
TEL 〇六(六四二) 六四八一
FAX 〇六(六四二) 四五五五
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋
駐在事務所 上海

陸船用厨房電化機器製造 三和厨房工業株式会社

代表取締役
加藤 嘉治

本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七
TEL 〇五四(三六四) 七二七八
FAX 〇五四(三六四) 三二四〇

三和厨房株式会社

取締役会長
中野 重敏
取締役社長
中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一五三
TEL 〇七二(九九三) 七七七〇
FAX 〇七二(九九三) 七七四九

株式会社 セイコー

代表取締役
金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一四二
TEL 〇五八(二四六) 三二二〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
社長
杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八一〇一三
TEL 〇二五六(八六) 三七一一
FAX 〇二五六(八六) 二〇〇〇
<http://www.sugico.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一一四一六
TEL 〇四八(二六九) 三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一四一
TEL 〇三三(三七三) 八一七一
FAX 〇三三(三七三) 〇四〇一

株式会社 ソフテック

代表取締役
堤 義明

東京都練馬区関町北一三三十一〇
TEL 〇三(五九九) 二二八一
FAX 〇三(五九九) 九七五三
いぐちビル

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工 株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

仙台市ガス局

ガス事業管理者
高橋 裕

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五一三一一
Tel 〇二二(二五六) 二二一一



総合厨房設備・店舗設計・内装工事
企画・設計・製作・施工

株式会社 SENDA 千田

代表取締役
千田 禎一

本社(総合厨房設備)
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前 8-16
(千日前道具屋敷)
TEL 06(6632) 5851 特
FAX 06(6641) 5873

総合流通センター
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西 1-1-10
URL <http://www.senda.co.jp/>
E-mail webmaster@senda.co.jp

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨城	東邦厨房株式会社 取締役会長 大滝利夫	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 取締役会長 深澤信生	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
新潟	株式会社 ナンバ 代表取締役 難波昇一	☎940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail : nanba@nanba1.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0824 山梨県甲府市蓬沢町1111 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機株式会社 取締役会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : ogurit@mail.wbs.ne.jp
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 E-mail : kyv06110@nifty.com
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 0593-51-5131 FAX 51-5112 E-mail : suzukan@cty-net.ne.jp
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房株式会社 取締役会長 西村利夫	☎520-0801 滋賀県大津市におの浜3-1-39 ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : tosio-n@usennet.ne.jp
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : camino2100mf@aioros.ocn.ne.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp
鹿児島	株式会社 第一食器 代表取締役 宮原良一	☎890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail : r-miyahara@daiichi-s.jp
香港	福島国際(香港)有限公司 海外事業部長 島正人	☎555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 ☎ 06-6477-2051 FAX 6477-0026 E-mail : shima@fukusima.co.jp

賛助会員 (株)コメットカトウ エイシン電機(株)
福島工業(株) パナソニックES産機システム(株)
横河電子機器(株) 三和厨理工業(株) エレクトロラックス・ジャパン(株)

(順不同)

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

タニコー株式会社

代表取締役
社長

谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目一〇
FAX 〇三(五四九八)七二二一
〇三(五四九八)七九二七

業務用高級鍋物・ガス器具総合メーカー
株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役会長
池田秀勝
代表取締役社長
池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL.(0594)74-5080 FAX (0594)74-5078
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/>

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長

椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
FAX 〇三(三八七六)〇二〇六



株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 吉治

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
FAX 〇五三三(八三一八)〇一
〇五三三(八三一八)〇一
<http://www.churindo.com>

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八一八
TAYO 〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

タイジ株式会社

代表取締役
社長
堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
FAX 〇四四(二一一)五八八一

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
社長
三林 義典

〒511-0043 三重県桑名市森忠四六三
FAX 〇五九四(三三)一一一一

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
FAX 〇五二(七六二)三三五九
〇五二(七五二)五一五〇

東邦厨房株式会社

取締役会長
代表取締役
大滝 利夫
上崎 明彦

茨城県水戸市住吉町一〇四ノ六
FAX 〇二九(二四七)四六二三

東邦ガス株式会社

専務執行役員
業務用営業本部長
神谷 秀樹

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
FAX 〇五二(八七二)九四七二

東京ガス株式会社

常務執行役員
エネルギーソリューション本部
営業統括
村関 不二夫

本社 東京都港区海岸一―五―二〇
FAX 〇三(五四〇〇)七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長
大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-9578



HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー
ナチ電機株式会社

代表取締役
岡田 徹

本社 兵庫県三田市テクノパーク一―二―五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一―〇―二
大阪支店 大阪市淀川区新北野一―一―四―二
各支店 名古屋市名東区高針台一―一―七〇
営業所 札幌 札幌市千代田区南 仙台 仙台市青葉区 新潟 新潟市 三郷 京都市 岡山市 高松市 高松市 高松市 高松市 高松市

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 豊田エイタツ

取締役会長
清水 健治

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
FAX 〇五六五(三三)三三三三

常盤コテレン工業株式会社

代表取締役
社長
山崎 巖

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五十六号
TEL 〇六六七九一―四九八五(代)
FAX 〇六六七九一―三三三七

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

日本洗浄機株式会社

代表取締役
社長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一番地
〒105-8522
☎ 〇三(三七五〇)四四五一

株式会社日本厨房工業

代表取締役
社長 曾我 敏文

本社 名古屋市名東区高社三丁目九十七番地
〒465-1005
☎ 電話(代)〇五(七七八一)八一一一

日本調理機株式会社

代表取締役
社長 黒澤 公雄

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会

理事長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
☎ 〇三(三四三四)一三七七

パナソニックES産機システム株式会社

代表取締役
社長 柴田 康祐

〒131-0045 東京都墨田区押上一一〇一
0045 東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六六六四)三四三三

株式会社 早川製作所

代表取締役
社長 石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西岡笠九二
☎ 〇五三八(三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三)六二六〇

株式会社 パロ

代表取締役
社長 小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
☎ 〇五二(八二四)五二二二

ワイズガス

トヨクニ株式会社

代表取締役
社長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五十四一
☎ 〇六(六七九一)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 深川製作所

代表取締役
社長 深川 秀子

埼玉県川口市西青木一ノ九ノ五
☎ 〇四八(二五七)三一一一

株式会社 福井厨房

代表取締役
社長 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
☎ 〇八六(二四二)九五五一
FAX 〇八六(二四二)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

Fukushima 株式会社 福島工業株式会社

代表取締役
社長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二二
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所


代表取締役
社長 渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(二八九三)一五二五(代)

株式会社 フジマック

代表取締役
社長 熊谷 俊範


東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七七九一

 FUYO 株式会社 扶洋

取締役社長
仲井 修二

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる個別型ビジネスのレスパクン
RESPACK.

 株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役
島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役
社長 鈴木 幸彦

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三十一番六
☎ 〇五六二(九七)二二一一

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

ホバート・ジャパン株式会社

日本支社長 **三木 商吉**

〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
 電話 〇三(五七六七)八六七二
 FAX 〇三(五七六七)八六七五

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員
 営業本部長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
 エムズ大通
 〇一一(一三三)九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役
 社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町一八一七
 〇三(三三三)〇三三一
 FAX 〇三(三三三)四九九〇三二九

細田工業株式会社

代表取締役 **細田 祥成**

〒100-0001 東京都千代田区千代田二丁目三番三〇
 〇七二(八八二)五二九一

有限会社 **丸 枝**

代表取締役 **枝元 慶一**

〒814-0153 福岡市城南區樋井川一丁目二六
 電話 〇九二(八六二)五〇二七
 FAX 〇九二(八六二)五〇二七
 (民宿)丸枝霧島荘
 〒899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口三丁目七十六
 TEL・FAX 〇九九五(五七)三八三三

マツハ機器株式会社

代表取締役 **野村 一洋**

〒100-0001 東京都千代田区千代田一丁目一六
 〇三(三六九九)四四三二

株式会社舞浜ビルメンテナンス

取締役 **大西 薫**

 〒279-8518 千葉県浦安市舞浜三三三〇
 〇四七(三〇五)五三二〇
 FAX 〇四七(三八二)三四五七

ステンレス製品 設計製作施工
 厨房器具一式
 株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役 **石塚 實**

〒043-0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇上十八
 〇一一(八七五)七二二二
 FAX 〇一一(八七二)七七四一

株式会社 **村 幸**

代表取締役
 社長 **村田 良介**

〒100-0001 東京都港区新橋四ノ六ノ八
 〇三(五七七七)〇〇二一

有限会社 **美濃製作所**


代表取締役 **穂波 美夫**

〒100-0001 東京都千代田区京浜島二ノ一八ノ一
 〇三(三七九〇)二五三二

三浦工業株式会社
 食機・メデイカル事業本部

事業本部長 **柳原 伸章**

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目一五―三五
 〇三(五七九三)一〇四一
 FAX 〇三(五七九三)一〇四五

 株式会社 **マルゼン**

代表取締役
 社長 **渡辺 恵一**

〒100-0001 東京都台東区根岸二丁目一五―一八
 〇三(五六〇三)七二二二
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

業務用食器洗浄機
 横河電子機器株式会社

厨房機器
 事業統括 **三木 良昭**

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―三十三
 〇三(三三三)五三三七
 FAX 〇三(三三三)五三三六

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役社長 **玉田 晃一**

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
 〇七五(二二二)三五九一(代)
 FAX 〇七五(二二二)三五九五

株式会社 **明和製作所**

代表取締役 **下條 聡哉**

〒545-0001 大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
 〇六(六四六二)八二二一(代表)
 FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 **明城製作所**

代表取締役
 社長 **河野 紘之**

本社：工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
 電話 〇七九(二九三)八〇一五
 大阪営業所 電話 〇六(六三〇九)七四一一
 東京営業所 電話 〇三(五二九〇)一五三六

2014 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 渡辺事務所

代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市新町二丁目二十五番
FAX ☎ 〇五六八(三三) 四八〇八
〇五六八(三三) 五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

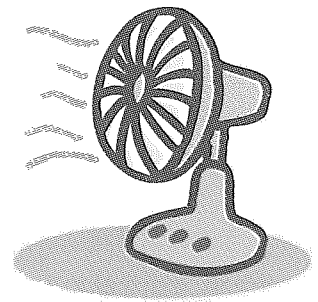
代表取締役 山道 文雄

〒101-0952 東京都千代田区神田小川町二丁目十一番
☎ 〇三(三三九) 四四七一(代)

理研機器開発株式会社

代表取締役 小林 利枝

東京都足立区綾瀬六丁目一六―九
☎ 〇三(三三六) 二九六一
FAX 〇三(三三六) 二九八一



工業会回覧板

6.13

【経済産業省からのお知らせ】

EU及び北米見本市を活用した海外販路開拓支援について、参加企業を募集しておりますので、お知らせします。

こちらは、中小企業・小規模事業者の海外販路開拓を支援するため、EU及び北米圏で開催される主要見本市に商品を出展するものです。

現地での展示会対応は、事務局（全国商工会連合会）が用意するスタッフが代理として行いますので、比較的安価に海外の評価を調べることが出来ます。

ご関心ある方は、以下のURLをご参照ください。

募集対象：国内の中小企業

対象商品：地域資源を活用したデザイン雑貨

応募期限：平成26年6月30日

<http://www.murc.jp/sp/1406/shokokai2014/>

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



安全が第一だ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

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

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第13回 世界各国のカレーに見るお国柄

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 何故カレーうどんだけが ● はねやすいのか？

毎年冬になると、「カレーうどんをはねずに食べる方法」についてのメディア取材を数多く受けます。誰も一度は洋服にシミを付けてしまった経験があるのではないのでしょうか。しかし今のような暑い季節に、「冷やし中華の上手な食べ方を教えて」という質問はほとんど受けないのです。これは何故？冷やし麺は、はねないのでしょくか？

実は今の仕事をするずっと以前の小学生の時に、私は「カレーうどんは何故はねやすいのしょうか？うどん以外でもはねるのしょうか？」と疑問に思い、数種類の麺で比較実験してみたことがありました。うどん、パスタ、そば、ラーメン、素麺などを揃え、カレーのルーも濃度を交えて数種類用意し、うどんも讃岐うどん、稲庭うどんや水沢うどんなど、太さの異なるうどんを比較してみたのです。

結果は、断然、カレーうどん、それも讃岐うどんが最もはねやすいという結論に。また、カレールーの濃度によって、「一緒に口に入れた時の味の感覚がこれほど違ふのか！」と、別の新たな発見もあったことを覚えています。

子どもの私には結果の検証ができませんでしたが、その後年を重ね、讃岐うどんがはねるのは、太さとグルテン含有のためなのだろうと考えました。麺のすべての箇所がはねる訳ではなく、末尾の部分。口元へ持って行くまでの末尾の振り幅によって、はね具合に違いが出る。だとするとそれは麺のいわゆる“コシ”の違いであり、グルテン（タンパク質の一種）なのだ。

また、讃岐うどんの太さや表面積にも、はねる理由があります。太く表面がなめらかなので、ルーに絡みにくい。絡ませるために濃度が強化されたルーは、よりはねやすいのです。

数年前に、某テレビ番組で、小学生以来の私の疑問を拡大カメラを使って検証・解決してくれたのです。やっぱり間違っていた！と納得することができ、出演したタレントの方々も、私が提案した食べ方で全然是ねずに食べてくださって大満足でした。

世界には、「似ているけれど、国によって食べ方も調理法も異なる」料理は多数存在します。例えばカレーにしてもルーはさまざまあり、合わせる炭水化物も、コメやナン、麺、パパド……、きりがありません。その土地に根付いた食材を用い、気温や湿度など、環境要因によってもルーとの合わせ方が異

なり、また、それにともなう調理法や食べ方のマナーにも違いが出ます。

インドからイギリスを経由して伝わったとされる日本のカレー。水分率の高い丸い日本米に合うように、ルーに片栗粉を入れていました。また、蕎麦屋で出すカレーは、箸だけで麺とルーを引力に逆らって持ち上げなくてはならないため、より一層濃度を強くして、蕎麦屋の“かえし”を混ぜ合わせて、本来の蕎麦の香りと相性の良いルーを作ったのでしょう。

タイでも蒸したタイ米にカレーを合わせて食べますが、タイ米はもともと乾燥しているため、蒸籠で蒸し上げて加水し、ルーに絡まるようにした調理法です。コメとコメの間に入りやすい濃度になっています。

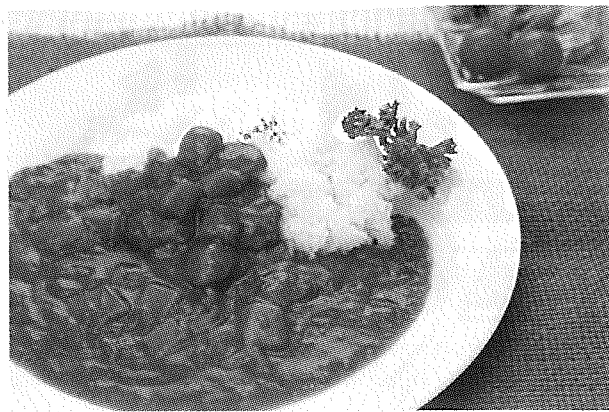
手食文化のインドのカレー。手食といっても右手だけ。それも料理に触れるのは親指、中指、人差し指の3本のみ使用し、薬指と小指は使用しません。日本人がインドカレーをナンで食べる際には、両手でナンをちぎって、右手に持ち替えてからカレーに付けますが、左手が不浄とされるインドでは、ナンをちぎるのも右手の3本指のみ。中指でナンを安定するように押し付けて、人差し指と親指で皿の上でちぎるのです。

スリランカは、インドより少しアッサリしていて、バターはほとんど加えていません。パラタという、丸く平たいお好み焼きのような生地のパンで合わせます。ロティは、小麦粉にココナツの粉を入れています。薄焼きせんべいのごとくパリパリと食べるのは、パパドという豆の粉を入れたものです。カレーを巻いたり載せたりなど、主食によってカレーの食べ方も変わりますが、すべてフライパンで焼き上げるからこその形状。タンドールで生地を膨らませながら焼き付けるインドのナンと違って、ふっくら膨らむことはないのです。

某大手レトルト食品の調査では、インドカレーの日本人人気No. 1はバターチキンカレーだそうです。日本人が好きなトロみとマイルドな辛さが、大衆に無難なのでしょう。この濃厚なバターチキンカレーを、例えばタイの米粉の細い麺で食べてみます。なんだかルーが勝ってしまって、麺のおいしさが感じられません。

今度はサラッとしたタイカレーに、インドのナンを付けてみましょう。ポタポタと垂れやすく、ナンの表面だけに薄いカレー味がいて、スナック菓子やビールのつまみを食べているよう。おかずとしては、物足りない印象になってしまいます。

インドは、昔から各家庭で数十種類の香辛料を毎



日体調や気分によって調整してカレーを作って来ました。カレーの味は、まさに“おふくろの味”です。さらに薬膳の意味もあります。対して香辛料の文化があまりない日本では、香辛料よりむしろ果物や野菜の甘みで味のオリジナリティを出して来た経緯があります。四季があり素材をそのまま食することに慣れている日本人は、リンゴの甘さや玉ねぎの甘さなどで、カレーの深みを出そうとしたのでしょう。

さて、今では国民食のカレーやラーメンの他、日本食事情を変えた食材の一つが「肉」でしょうか。ナイフとフォークを使用しない時代、厚切りステーキは箸では切れません。しゃぶしゃぶ、すき焼きは日本人がおいしく箸で食べられるように作った肉料理です。薄切りにすることで、箸でも“くるむ”“折りたたむ”などして、切らずとも食することができるのです。また、ポン酢などサラッとしたタレであっても、食器ごと口元へ近づけることで垂れる心配はいりません。ステーキの上のにせる西洋のソースの発想とは一変しています。

「やわらか〜い」

何度、この食リポーターの言葉をメディアで耳にしたことでしょうか。日本人の「やわらかな肉好き」は、今に始まったことではないのです。食に対して惜しまない手間暇が、やわらかな上質の肉牛作りが可能に。また、刺身や焼き魚など、やわらかいメインディッシュに慣れた舌が、肉に対しても同様なテクチャーを求めたのかもしれない。

国ごとに異なる似た料理は数知れず。その背景を紐解くと、メニューは永遠に開発し続けられるのだと思います。

新連載

Essay



映画の見どころ・台所

第1回

『沈黙の戦艦』

1992年・アメリカ

映画史・
食文化研究家
齊田育秀



淀川長治先生に誘われて

今月号より「厨房」という切り口の「映画エッセイ」を連載させていただくことになった。そこで自己紹介を兼ねた挨拶を、少々述べてみたい。

幼少より「東映のチャンバラ映画」で育った私は、高校時代に東和映画が輸入した戦前・戦後の名作に魅せられ、その後ジョルジュ・サドゥールの世界的名著『世界映画史』に遭遇し、映画を歴史的・体系的に研究しようと思い立った。そこで大学に入ると「サイレント（無声）映画」の研究を始めたのだが、ある日のこと、サイレント映画の鑑賞会で、私の前に映画評論家の淀川長治先生がお座りになった。声をかけると「若いのにサイレント映画が好きなの？じゃあ私の映画教室に来なさい！」と誘われ、爾来45年、先生亡き後もこの「淀川長治・映画友の会」のメンバーとの付き合いが続いている。

その後専攻した「食品化学」を生かし、食品メーカーに入社。商品開発部門が長かった関係で、日本国内はもとよりヨーロッパ・アメリカ・中国・東南アジア・中近東・オセアニア等約35カ国、主要120都市を訪れ、各国の食材・料理・食品・食文化の調査・研究に携わった。



このような趣味と職歴から、先般「名作映画」とそれに登場する「食べ物」の関係を解説した蘊蓄本、『映画のグルメ映画と食のステキな関係―（五曜書房）を上梓した。現在は40年余り続けて来た「映画史と食文化の研究」をライフワークとしている。

さて“映画と厨房の関係”につき蘊蓄を語る訳だが、一口に「厨房」といっても、いろいろな見方がある。「厨房」とはいわゆる台所・調理場・キッチンのことだが、「厨（くりや）」は料理をする場所を、「房」は部屋を意味する。ところが本来調理をする人達にとって神聖な場所である厨房は、映画の世界では実に多彩な顔を持つ。

調理の場であることがもちろんメインだが、時として恋人同士が人目を忍ぶ場所になり、まさに“チューする部屋”で「チュー房」だ。大きな調理台・収納庫は追っ手から逃れる格好の隠れ場所であり、並んでいる包丁・ハサミ・箸・レードルは戦闘用の攻撃道具に早変わりする。また鍋・釜は防具に、フライパンやまな板は攻撃・防御の両方に使われる。一方厳しい師匠や意地悪な先輩への悔し涙を一人で流す所であるし、思いを寄せてくれる可愛いお嬢さんが慰めてくれる場所でもある。ということで、“厨房から見た映画”の話を始めたい。



史上最強のcock、テロリストを撃破

『沈黙の戦艦』は、ステイヴン・セガールが超人的活躍をする大ヒット映画である。真珠湾からサ

ンフランシスコへ向かう戦艦ミズーリがテロ集団に乗っ取られる。テロリストのボス・ストラニクスはもとCIAの情報部員で古巣に対する怨念があり、北朝鮮の潜水艦にミズーリの核弾頭付きミサイルを移し、闇の市場に転売しようと目論んでいる。このテロリストたちを、偶然難を逃れた戦艦のcock・ライバックがたった一人で壊滅させる“痛快娯楽大巨編”である（正確にはグラマーな“プレイメイト”と救出した乗組員の協力あり）。主人公が一人でテロリストたちを壊滅させる点では、まさに海洋版『ダイ・ハード』である。

このcock、事情があって戦艦の厨房乗務をしているが、実はもと海軍特殊部隊の指揮官で武術・爆弾・兵器・戦術の大家である。従ってその強さたるや半端ではなく、荒唐無稽を通り越し「007のジェームズ・ボンドだってこれほど強くない」と思わせるほどだ。それもそのはずで、主人公を演じるスティーヴン・セガールは日本に10年以上も滞在し、空手・合気道などの武術全般を修得しているので、格闘シーンがリアルでスピーディーである。空手・ナイフ技などでは手が素早く小刻みに動き、敵を“仕留める技”が華麗に決まるため、観客は思わず画面に見入ってしまう。何しろ面白いのだ！

艦内の厨房ではオムレツが焼かれ、パイがオープンに入り、ライバックが見事な手さばきでニンジンのカットするなど、調理場の雰囲気は良く出ている。ここではまず“冷蔵庫”が重要な役割をする。プレイヤーを作っていると副艦長のクリル中佐（本事件の首謀者の一人）が寸胴鍋に唾を吐いたので、ライバックが中佐をぶっ飛ばし規律違反で冷蔵庫にぶち込まれる。

その後、艦が乗っ取られるが、彼は冷蔵庫に一人取り残される。この設定が後の主人公の大活躍につながる訳だ。ここで冷蔵庫を冷凍庫と訳している字幕もあるが、「ミート・ストック」と聞こえるのと、庫内には枝肉・魚・マンゴー・ニンニク・卵などがあり、温度は4℃なので明らかに間違いである。なお冷蔵庫（室）は事故防止のため庫内からも開けられるはずだが、本作では金棒の門をかけられたので開扉が不可能だった。

ところで艦内の厨房は、限られたスペースに調理台・流し台・収納庫・調理器具がレイアウトされている。暗闇の中、この複雑で狭い場所を熟知したライバックと戦わざるを得なかった相手は、本当に気

の毒であった。さらに“電子レンジ”の有効活用もある。爆弾の専門家である主人公は厨房の備品で爆弾を作り、それをレンジに入れタイマーをかける。後からやって来た敵が突然“レンジ爆弾”のお見舞いを喰らうわけだ。また、セロリをカットしたナイフが後々役立つなど、“厨房の備品”が大活躍するのも自然な成り行きである。

テロリストの“ボス”を演じたのは、缶コーヒー「BOSS」のCMでお馴染みの、トミー・リー・ジョーンズである。ロックスターに化けた若き日の彼は、動きもリズムカルで一見の価値がある。騙されて乗艦したプレイメイトを演じているエリカ・エレニアックは、プレイボーイ誌の本物のプレイメイトで、彼女が巨大ケーキから出て来るシーンはマリリン・モンローの『お熱いのがお好き』（1959年）のパロディである。彼女は圧倒される胸部の持ち主だが、可愛いだけのうえ主人公も腕力だけなので、007シリーズのようなキザで洒落た感覚は出せず、深みに欠けるのは致し方ない。戦艦ミズーリは日本が降伏調印をした艦であり、セガールもジョーンズも大の日本びいきなので、そのような視点で見ると面白い。

本作の題名は、当時流行っていたコミック『沈黙の艦隊』からのいただきであろうが、大ヒットしたことで、以後スティーヴン・セガールの作品は「沈黙〜」と命名されたものが多い。ただ正確には本シリーズの続編は『暴走特急（Under Siege2）』（1995年）のみであり、ここでは食堂車両で“中華包丁”を振り回す壮絶な闘いが観られる。敵を倒したcockのライバックが言う。

「台所じゃ負けないぞ！」

そう！ キッチンとケリを付けた訳だ。



『沈黙の戦艦』

監督：アンドリュー・デイヴィス
脚本：J・F・ロートン
撮影：フランク・タイディ
音楽：ゲイリー・チャン
出演：スティーヴン・セガール、
トミー・リー・ジョーンズ、
ゲイリー・ビジー、エリカ・
エレニアック

ブルーレイ：2,381円（税別） DVD：1,429円（税別）
発売：ワーナー・ブラザース・ホームエンターテイメント

強力！厨房の鉄人への道

第13回

厨房計画のケーススタディ(5)

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、先月に引き続いてパティスリー（ペストリー）の厨房計画の事例をご紹介します。ただし、今月の事例は、ロードサイド店舗ではなく、ビルインのパティスリー（ペストリー）の事例です。

はじめに

今回は、ホテルやバンケット施設に付帯しているパティスリー（ペストリー）の二つの事例を紹介します。

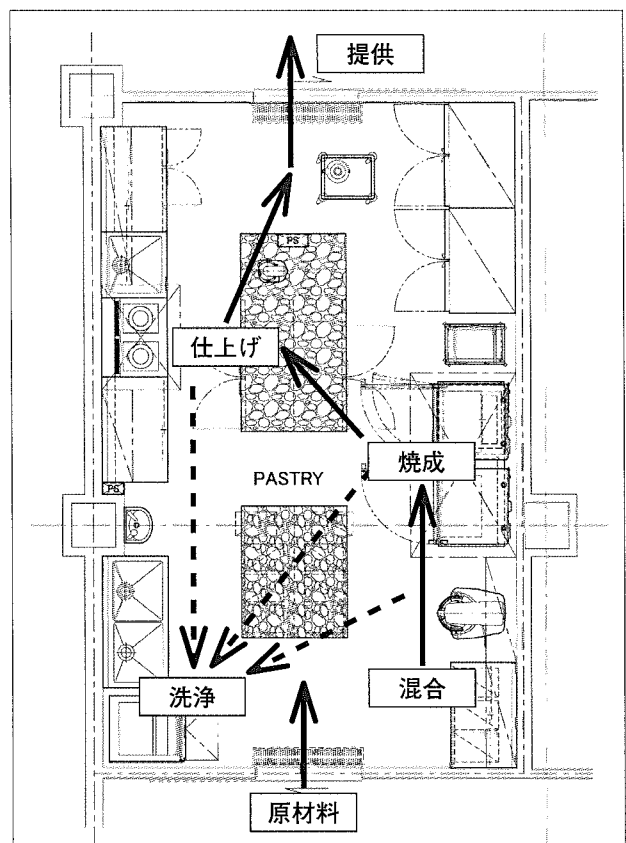
事例1

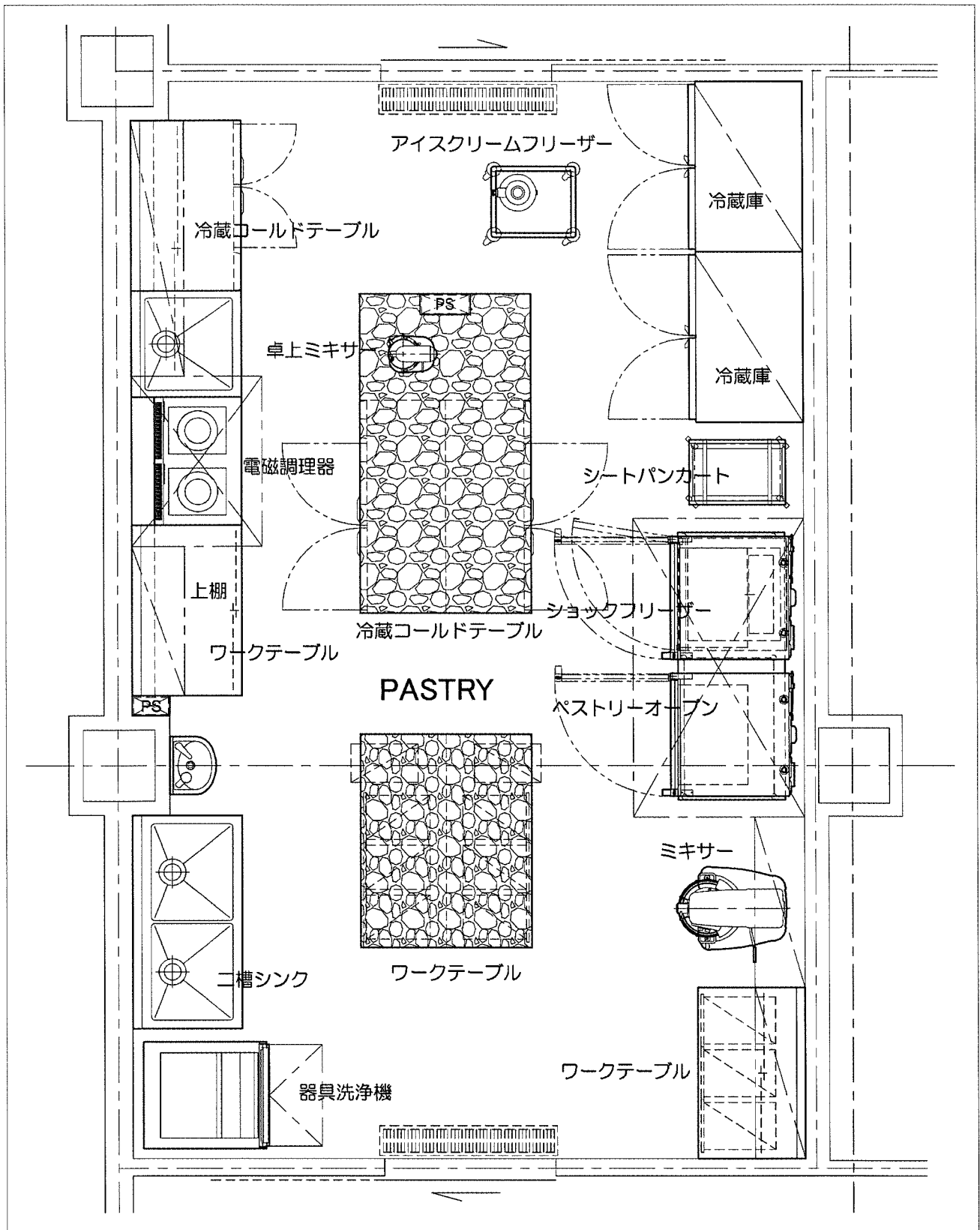
事例図面1は、焼成用のオーブンにペストリーオーブン（コンベクションタイプ）が2台採用されている事例です。この図面には描かれていませんが、この部屋の外にペストリー専用のプレハブ冷蔵庫とプレハブ冷凍庫も準備されています。

このプランでは、台下タイプのブラストチラー（ショックフリーザー）が配置されています。焼成後、粗熱を取り、チョコレートやシュガーをまどわせて行きますが、ブラストチラーを導入して急速冷却することで、その工程の時間短縮が可能になります。また、とろけるプリンなどもオーブンで蒸し上げた後、急速冷却することで細菌が繁殖しやすい温度帯を素早く通過することが可能になり、賞味期限を延ばすことが可能になります。

仕上げエリアには、チョコレートを溶かしたり、カラメルを作ったりするためのIH調理器やホイップクリームを準備する卓上ミキサーなどがあります。

さらに、シートパンやボウルなどの備品を洗浄するために、排熱回収型の器具洗浄機も導入されています。優秀な人材を確保し、効率良く作業を進めるためにも重要な機器です。



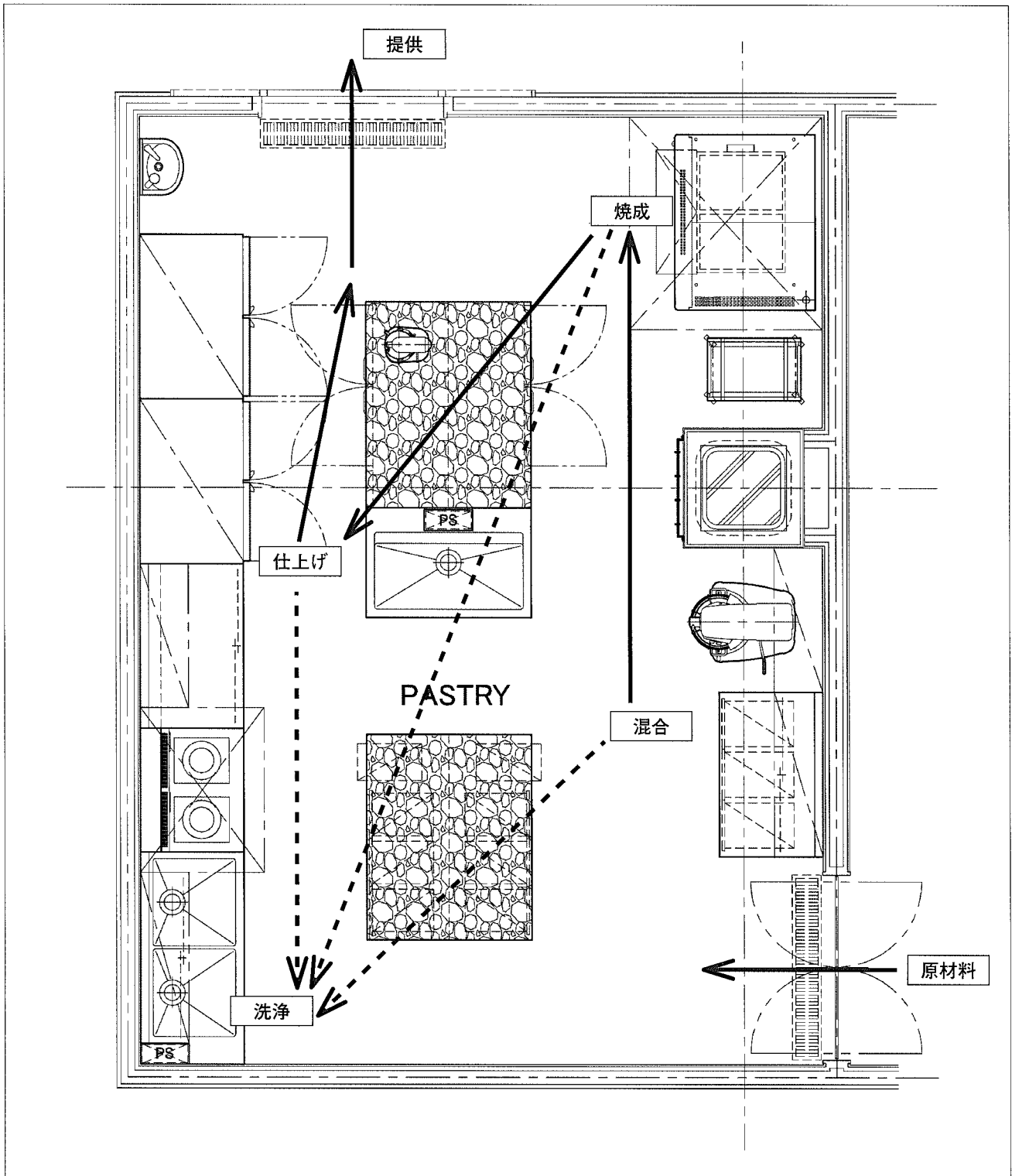


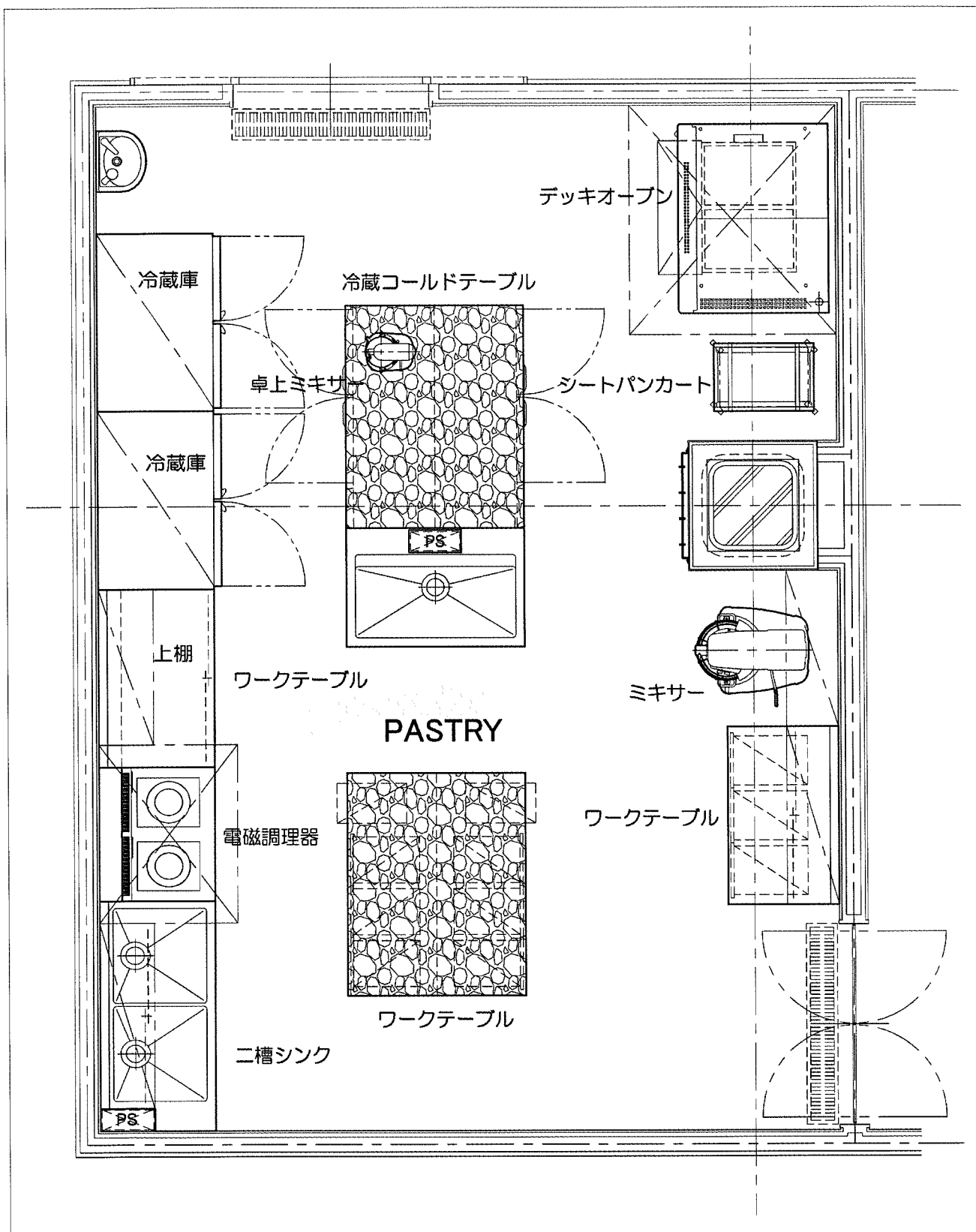
〈事例図面1〉パティスリー（ペストリー）厨房参考図（1）

事例2

事例図面2は、焼成用のオーブンにデッキオーブン（平釜）が採用されている事例です。こちらの図面も、この部屋の外にペストリー専用のプレハブ冷蔵庫とプレハブ冷凍庫も準備されています。

事例1との違いは、焼成用のオーブンにデッキオーブンが採用されていることが大きな違いです。また、ブラストチラー（ショックフリーザー）と器具洗浄機が採用されていないことも違いになります。しかし、このことはスペース上の制約から採用されていないだけで、スペース的に可能であれば、採用して行くことが望ましいと思います。





〈事例図面2〉パティスリー（ペストリー）厨房参考図（2）

■ おわりに

今回は、ベーカリー（ロードサイド店舗）の厨房計画の話をしたと思います。

株式会社安達工業

支 部	会員No.
東海北陸	2522

ニッケル多孔体フィルター専門！創業40年を超えて 意気盛んな金属加工の研究開発・製造メーカー。



代表取締役
安達 進

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は1973年創業以来、常に金属加工技術の開発向上と高品質な製品作りに邁進し、今日まで数多くの実績と信頼を築き上げて来ました。本社工場では、長年培って来た経験の上に、最新鋭の機械設備や自動化・省力化を図った一貫生産システムを導入する

など、お客さまの多彩なニーズにきめ細かくお応えできる万全の体制作りにも積極的に取り組んでおります。

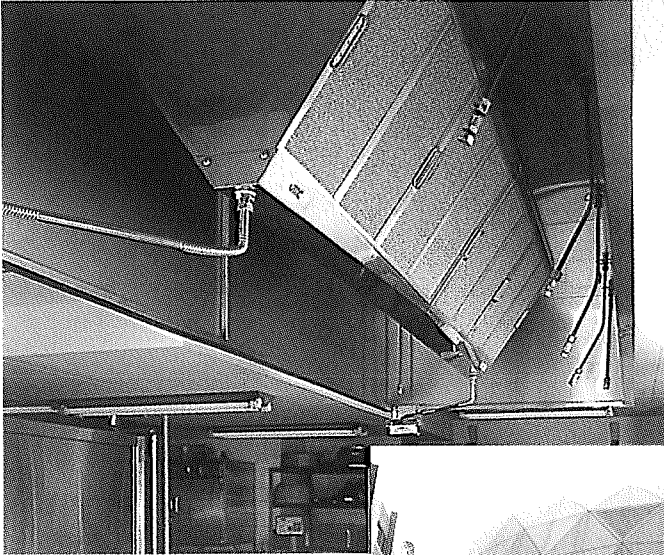
また、関連会社として、業務用ラップを製造する（現在はベンディング加工が中心）(株)アダチラップを設立、2004年にはフィルター事業を展開する高岡工場を立ち上げ、新しい事業にも鋭意取り組んでおります。当社は今後も、ますます広がり行く金属加工の領域をカバーしながら、より新しく、より良く、より早くの精神で製品を作り上げ、社会に貢献できるよう、たゆまぬ努力を重ねて参ります。



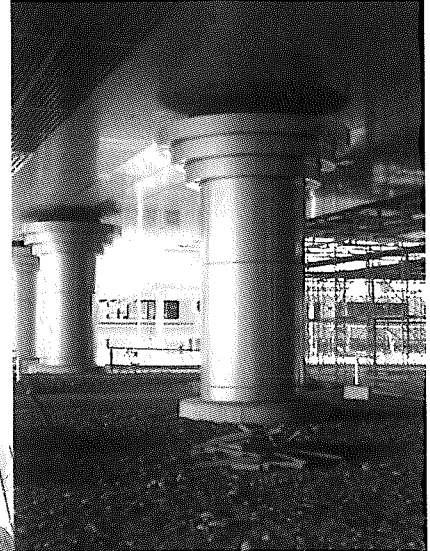
本社全景

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

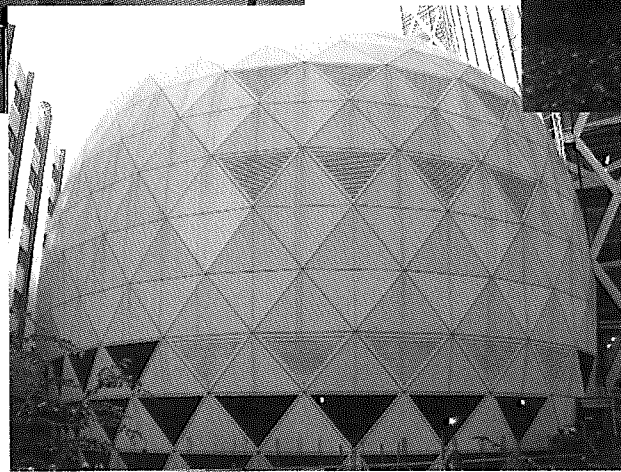
当社は設立以来、建材板金加工を主力に今日まで操業して参りましたが、最近では自動車部品製造機械カバー板金、食品加工機ステンレスカバー、アルミ・スチール・ステンレスと、加工金属の幅を広げて来ました。今まで培って来た金属加工のノウハウを発揮し、厨房関連商品のお役立ちに貢献して行ければ幸いです。



同社の金属多孔体フィルター



盛岡駅前施設のアルミ製大型支柱カバー



特殊アルミカットパネルを用いた都内学校施設

——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、「ニッケル多孔体フィルターの専門メーカーである」の一点であります。現在、油除去率の向上に合わせて従来にはなかった高除去率に加え、高いコストパフォーマンスが期待できるフィルターの発売に向けた商品の開発途上です。近日中の発売に向け、鋭意検討中です。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

工業会のメンバーの方々と、商品作りのコラボレーションに期待したいと思います。

安達工業は創業来、金属板金「アルミ、ステンレス、スチール」を生業として今日まで活動して参りました。

主たる販売先さまは建築資材メーカーさまから建築金物施工業者さまなどの、ビル建築に関わる方々が主な取引先さまでありましたが、昨今は食品加工ラインの設計、施工を手掛けられておられる皆さまとも取引ができるようになりました。これも、当社が長年培って参りました金属板金加工技術の応用が功を奏したものと感じております。

工業会の会員さまとは、厨房設備を通じて何かのお役に貢献できれば幸いと存じます。

今後とも(株)安達工業をご利用いただきますようお願い申し上げます。

- 設立
1973年12月
- 代表者
安達 進
- 資本金
4,400万円
- 従業員数
90人
- 業種
製造業
- 主要取引先
三協アルミ、コマツNTC、YKK/AP、トップライズ、中越クリーン、一般飲食店
- 本社
〒939-0351 富山県射水市戸破32-9
TEL0766-56-2800 FAX0766-56-0031
- 関連企業
(株)アダチラップ
- ホームページ
<http://www.adachi-gr.co.jp>

最新外食トレンド2014

No.7

平成25年外食産業市場規模推計値

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成26年6月、(一社)日本フードサービス協会、(公財)食の安全・安心財団から平成25年の外食産業市場規模推計値が公表された。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略にとって重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種や銀行や証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計など派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標でもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

今回は、公表された平成25年外食産業市場規模

推計値について検討することとする。

2. 平成25年外食産業市場規模推計値

まず、外食産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外食企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成25年の外食産業市場規模は、アベノミクス等の政策的効果などによる景気回復基調の兆しにより、世帯一人当たりの外食支出額が最近になく好調に推移したことや、法人交際費の増加が予想されることなどから、前年より2.5%増加の23兆9,046億円と推定し公表した。

この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業統計表によると百貨店・総合スーパーの年間販売額が15兆1,555億円(平成19年)、

国内自動車・バイク(新車、中古車含む)の年間販売額が15兆5,669億円(平成19年)となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の79.8%を占め、19兆706億円で前年より2.6%増加している。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の65.9%を占め15兆2,274億円で、前年より3.3%増加し

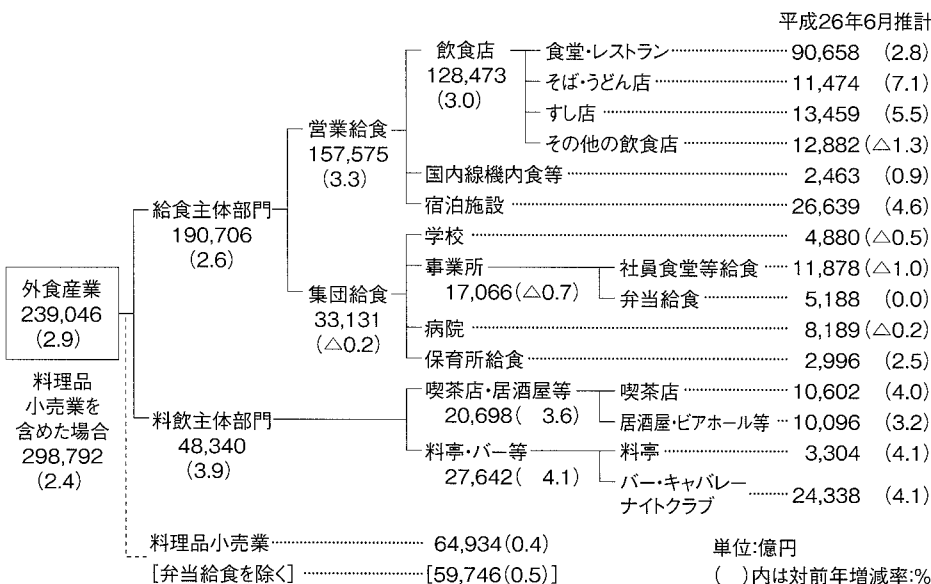


図1 平成25年(2013年)外食産業市場規模推計値

資料:(公財)食の安全・安心財団 附属機関外食産業総合調査研究センターの推計による。

- 注1)平成24年外食産業市場規模は平成26年6月現在の推計値で23兆2,314億円である。
- 注2)売上高のうち、持ち帰り比率が過半の店は、「料理品小売業」に格付けされる。
- 注3)産業分類の関係から、料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。
- 注4)外食産業の分類は、基本的に日本標準産業分類に準じている(平成14年改訂)。
- 注5)病院給食は、17年以前は入院時食事療養費及び標準負担額の合計額であったが、18年以降は入院時食事療養費、標準負担額、入院時生活療養費及び生活療養費標準負担額の合計額となっている。

ている。

「飲食店」の市場規模は、前年より3.0%増加し、12兆8,471億円となっており、詳細を見ると、ファミリーレストランや定食店などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店（焼肉店等も含まれる）を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.8%増）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる）（同7.1%増）、回転寿司を含む「すし店」（同5.5%増）は増加したが、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）（同1.3%減）は減少している。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、国内旅行客の増加傾向もあり、全体として前年より4.6%増加している。

「集団給食」の市場規模は全体で、3兆3,131億円と、前年より0.2%の減少であった。

主として国公立の小学校や中学校などの給食である「学校給食」は、児童数の減少傾向等の影響で前年実績を下回り、前年より0.5%減少となっている。

「事業所」給食では、従業員数が増加したものの、出勤日数の減少等から「社員食堂等給食」は1.0%減少し、会社等と契約をして弁当を配達する形態である「弁当給食」は前年並みとなった。

入院患者の食事である「病院」給食は、病床数の減少等により、前年より0.2%減少した。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、「喫茶店」が1兆602億円で前年より4.0%増加、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より3.2%増加の1兆96億円、「料亭・バー等」が前年より4.1%増加の2兆7,642億円であったことから、全体として、前年より3.9%減少し4兆8,340億円となっている。

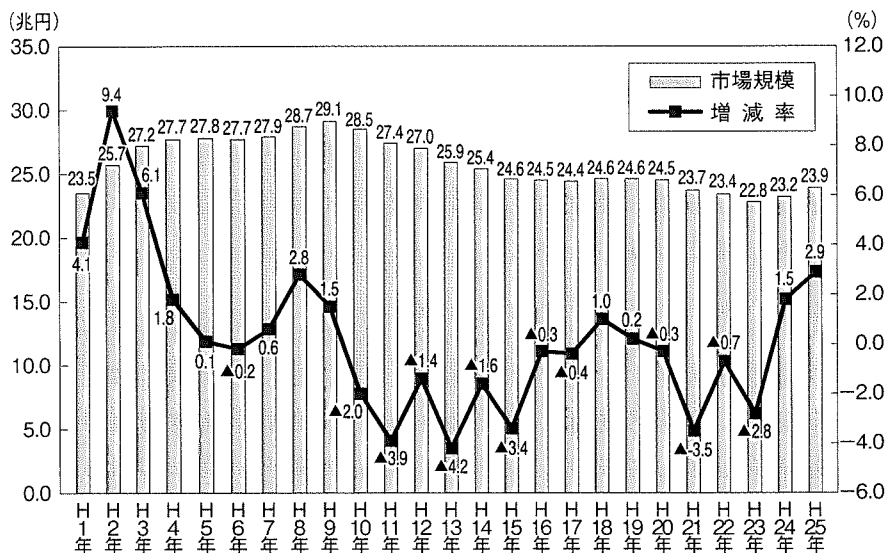


図2 外食産業市場規模推移

資料：(一社)日本フードサービス協会、(公財)食の安全安心財団推計

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年2兆円程度の増加を示していた。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模である。

しかしバブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がり増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少（対前年増減率0.2%減）し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし平成10年（対前年増減率2.0%減少）以降、平成17年（同0.4%減少）まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がり推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

ただここ2年は前年実績を上回って推移しており、景気の回復基調が外食にも影響していることがうかがえる。

5. まとめ

平成25年の外食産業市場規模は、2年連続前年実績を上回る形となった。平成24年の増加は、前年、平成23年の東日本大震災による全国規模の外食等の自粛による低迷の反動であったが、平成25年のプラスは、景気の回復基調の兆しに伴うマーケットの拡大であると思われる。

個別業種別では、ハンバーガー店も分類されている「その他の飲食店」はここ3年連続低迷している。また、「居酒屋・ビヤホール等」では、平成23年（9,928億円）、24年（9,780億円）と2年連続1兆円台を下回っていたが、平成25年には辛うじて1兆円台をキープし、3年ぶりに前年実績を上回る状況となっている。

ハンバーガー業界の低迷は、家計調査でもハンバーガー支出額にも現れており、何かてこ入れが必要であると考えられる。居酒屋業界は、景気回復基調の影響が強く出て来ており、今後の経済状況しだいで変化が出て来るものと思われる。

**【1】5月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は18件で前年同月の21件に対して85.7%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、新築マンションに設置されていたガス給湯器が強風により何度も失火して湯が出なくなった、メーカーが排気の向きを変えたら正常に使用できるようになったが今後が心配等2件。
- ◇ 問合せは、子供が石油ストーブにコップ1杯分の水をかけてしまい、給油タンクの受け皿付近にも入ってしまったが、化学反応で火事にならないか不安等16件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	1	10	11(61.1)
事業者	0	0	0	2	2(11.1)
司法・行政	0	0	1	4	5(27.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(11.1)	16(88.9)	18(100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会：キッチン・バス工業会PL交流会（5／13 キッチン・バス工業会会議室）
- (2) 講演：札幌石油燃焼器具整備業協議会（5／16 札幌）

【4】事故クレーム

5月度の事故クレーム件数は0件。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

カートリッジガスこんろから炎が上がり、使用者の頭髮が少し焼けた。

〔申出概要〕

28年前に製造のカートリッジガスこんろに容器をセットし点火したところ、すぐに炎が上がり、使用者の頭髮が少し焼けた。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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査し、当該カートリッジガスこんろに当該カセットこんろ用容器を接続し石鹸水で確認したところ、接続部より著しい漏れがあり、こんろの容器接続部に使用されている気密を確保するOリングに亀裂があることが確認された。容器の気密性に問題がなかったことから、今回のガス漏れの原因は経年劣化によるOリングの不具合（亀裂）であり、こんろ及び容器に欠陥があったとは判断できない。

■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。



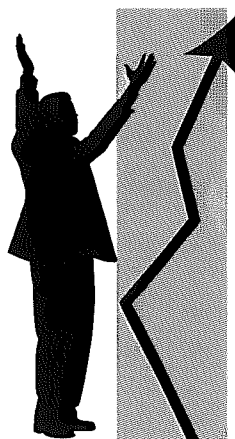
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

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

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
	フライヤ	FGF2723R
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIT-127
		MITX-S55C
	テーブルレンジ	SMT-097
		SSCX-06HNU
	スチームコンベクションオープン	SSCX-P20NU
		フライヤ
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
		DBS2-159W
		MM2-156RX
	水切り台	BSW-126
		MSW-127X
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して取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バッフレッシュ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F 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	ソール I 型	09-002-4903	日之出(株)	0532-31-2237
12. 6. 28	ソール II 型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	ディパーシー(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	ディパーシー(株)	045-640-2240
09. 4. 23	F C '09	09-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
09. 10. 30	チャントルフィルターIII	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー 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

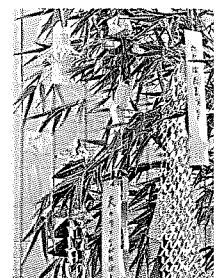
12. 10. 24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13.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

7月(文月)

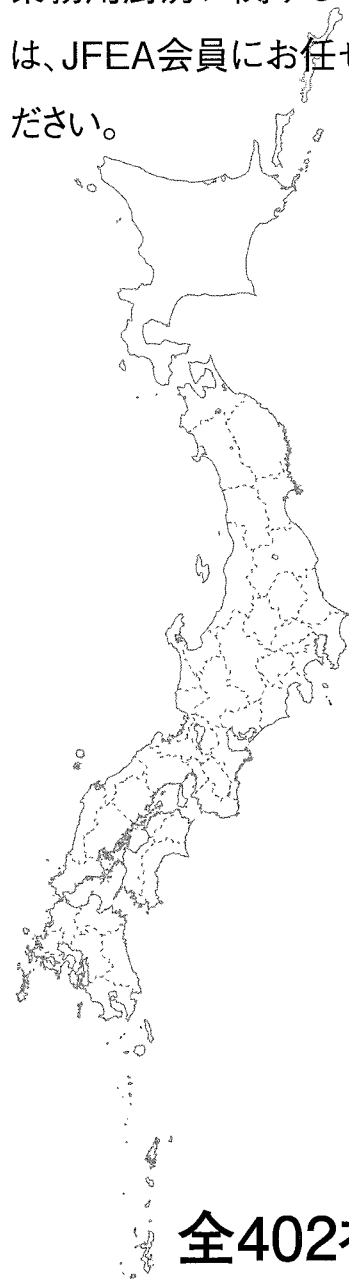
- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1日(火) 国民安全の日 | 16日(水) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、
駅弁記念日 |
| 2日(水) たわしの日、蛸の日 | |
| 3日(木) ソフトクリームの日 | 20日(日) ハンバーガーの日 |
| 4日(金) 梨の日 | 21日(月) 海の日 |
| 6日(日) サラダ記念日 | 22日(火) 下駄の日、ナッツの日 |
| 7日(月) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、
竹・たけのこの日、乾麺デー、カピスの日、
冷やし中華の日 | 23日(水) 米騒動の日 |
| | 25日(金) かき氷の日、
味の素の日 |
| 10日(木) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、
四万六千日、納豆の日 | 26日(土) 幽霊の日 |
| 13日(日) 盆迎え火 | 27日(日) スイカの日 |
| 15日(火) 盆、盂蘭盆会、中元 | 28日(月) 菜っ葉の日 |
| | 29日(火) 土用の丑の日 |



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6月30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)ビンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

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)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
エスケーエイ(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(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)

●神奈川県

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)
トーション機材(株)
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
バリバリシステム(株)
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ヘバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

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

●山梨県
石川調理機(株)

●長野県
(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県
(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県
アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県
畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

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

●愛知県
(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(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)
シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
(株)エース厨房機器製作所
(株)エフ・エム・アイ大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪営業所
(株)大穂製作所大阪営業所
オザキ(株)大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
クウケン(株)
(株)クラコ
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
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
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
(株)ケーゾーエス
タニコー(株)中国四国事業部
(株)中西製作所中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニックES産機システム(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株)広島支店
(株)フジマック中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

●徳島県
(有)東四国厨房設備

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

●愛媛県
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグフジ

●九州支部

●福岡県
(株)AIHO九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
(株)九州イトミック
(株)コメットカトウ九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)中西製作所九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
日本洗淨機(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所
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン福岡営業所

●長崎県
(株)長崎日調

●大分県
(株)中栄工業

●宮崎県
(有)丸一厨房

●鹿児島県
(株)第一食器
ホシザキ南九(株)

賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	前8
横河電子機器(株)	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3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

編集後記

●フィルムセンター同様、国会図書館は大好きでよく覗きに行くのだが、やはり蔵書を検索するといろいろな書籍がないことに気づく。●三島由紀夫の自決現場の写真記事を掲載した某写真誌や単行本未収録の手塚治虫作品掲載誌が破り取られているとかは除いても、学習・科学などの児童誌はほとんどない。●児童書も同様だ。昔学校の図書室にあった書籍を探してみたが、見事なまでにない。子どもの買った本なんてボロボロになって捨てられるものがほとんどだから、仕方がないか。古書店で万単位で取り引きされているものが多いのも頷ける。●『発掘！子どもの古本』（北原尚彦著・ちくま文庫）には、このあたりのレアとなった児童書が多く紹介されていた。●やはり惹き付けられたのが、ポプラ社の『名探偵ホームズ』『怪盗ルパン』『少年探偵団』シリーズの話だろうか。最近一部が復刻されたとはいえ、このシリーズ、当時は大人気だったせいか、江戸川乱歩もドイルもルブランも知らない日本オリジナルの物語が追加されていて、それがまた独特の魅力を持っていて、そちらの方が人気が高かったりする。本書でもホームズの最後の物語が早期に刊行されてその後シリーズが続いているのは何故かという疑問に身も蓋もない内情が明らかにされていたりして、面白かった。●手間と金を惜しまずに作った書籍は、時代を超えるものである。

厨房

平成26年7月5日発行

第51巻／第7号 (No.541)

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
 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)
 春兆

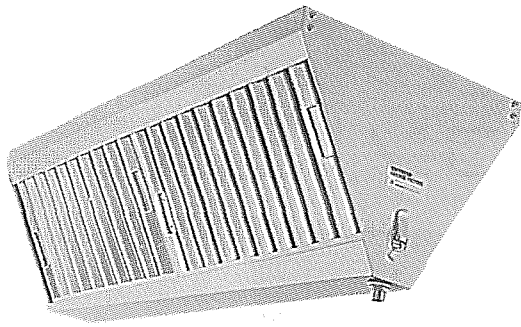
挿絵 春兆

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)

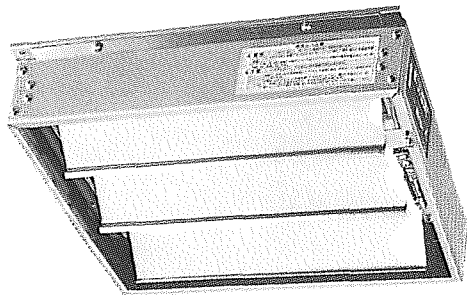
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はなりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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。

アクシーの空質(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



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 インターネットホームページアドレス 名 古 屋 営 業 所 052(979)6181(代) 広 島 営 業 所 082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp> 札 幌 営 業 所 011(785)9119(代) 福 岡 営 業 所 092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 東 京 支 店 03(3537)1951(代) 仙 台 営 業 所 022(236)6525(代) 熊 本 営 業 所 096(340)0010(代)



コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオープン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社:東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351

横浜事業部 045-841-0202

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

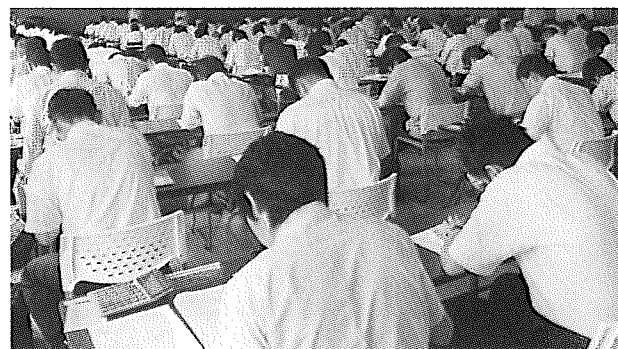
フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプラン
を無料でご提案します。気軽にご相談ください。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**

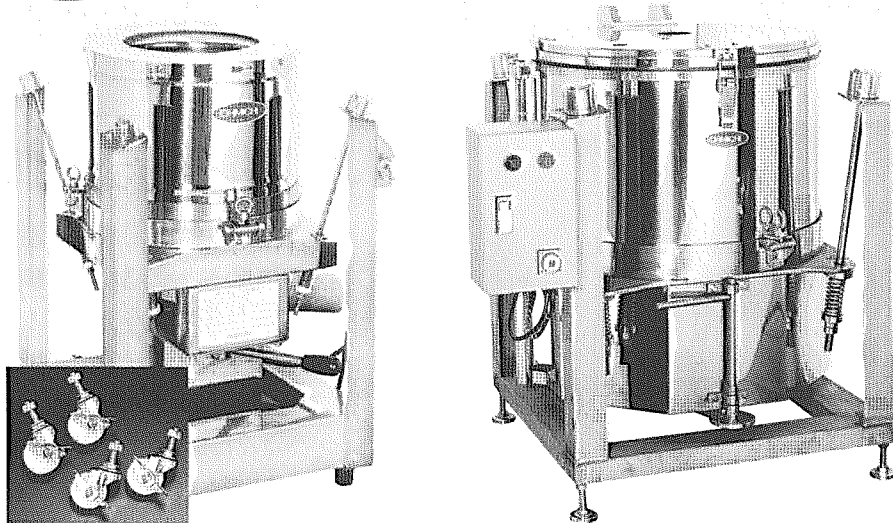


厨房設備士証は、
知識の証。

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

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>

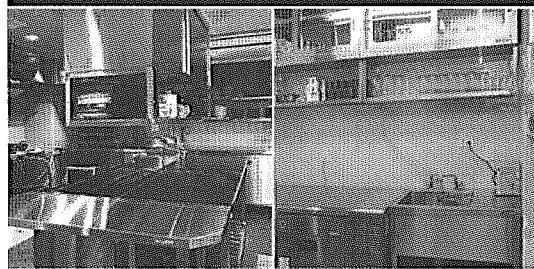
総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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)

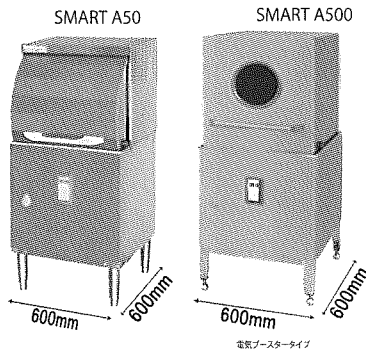
TEL.0256-45-5678

<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)

すすぎ **2.2** リットル
洗淨槽 **27.0** リットル
奥行き **600mm**



省スペース設計

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

安心・安全・衛生洗淨

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

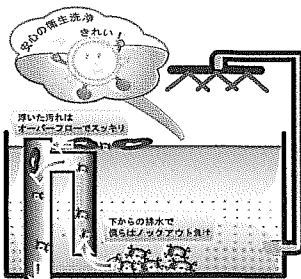


(200V仕様のみ)

市水接続 OK!

ガスプースター GHA26N (A500 のみ)
電気プースター E10
給湯器要らず (市水接続可能)

リードクリーン方式により洗淨槽の中を衛生的にし経済的な洗淨を実現!



リードクリーン方式

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

洗淨槽底部に残る汚れた低温の洗淨湯はリードクリーンパイプで排水
すすぎの清温水が洗淨槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続
洗淨回数に影響されることなく、オーバーフロー方式よりも優れた
洗淨効果を発揮します。

横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

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

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

* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

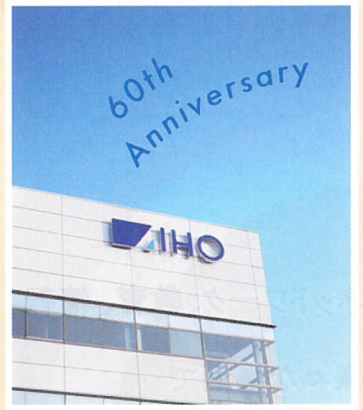
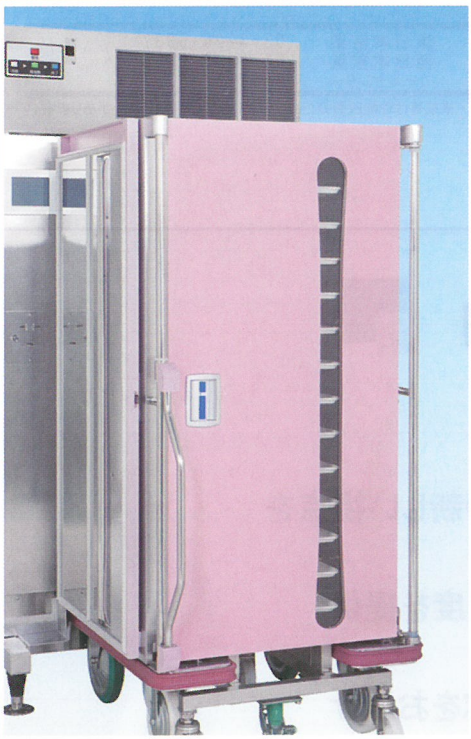
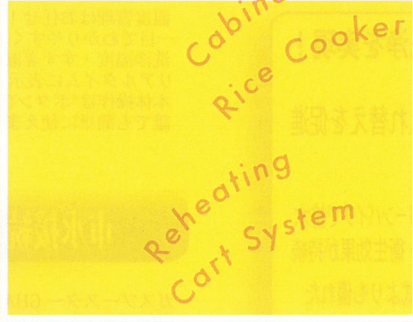
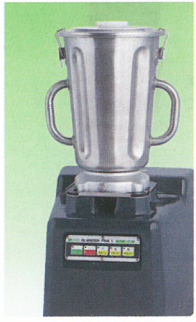
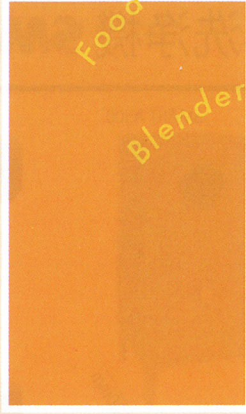
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 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



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



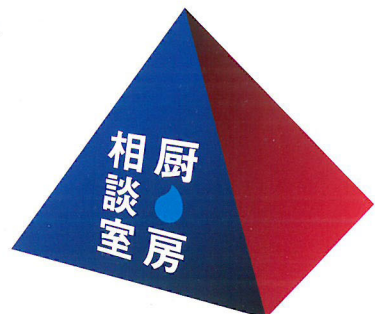
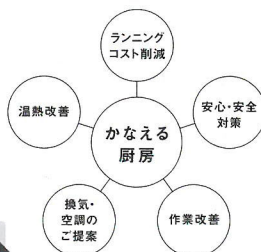
かなえる 東京ガス 厨房。

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