

厨 *Chu bou* 房

2014
No.542

8

AUG



平成26年度厨房設備士
資格認定試験報告

第15回厨房設備機器展の
出展募集開始

映画の見どころ・台所
『ティファニーで朝食を』

最新外食トレンド2014
消費税引き上げ後の外食等の支出状況

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L 大容量のガス式 スープウォーマー

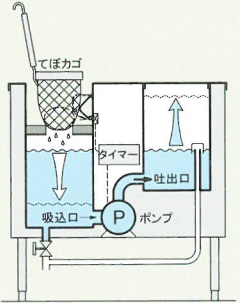
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式。スープレースケールつき。



SWD103 G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音

特許出願中



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

SMD 22



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(ラウン、同時に下から熱湯40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食 25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721 G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を自動で注水、自動で排水

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



GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64 EA



SD74 EA



SD113 GSA



SD114 EA



SDW218 GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
 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。
 お気軽にお申し付けください。

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5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができます。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

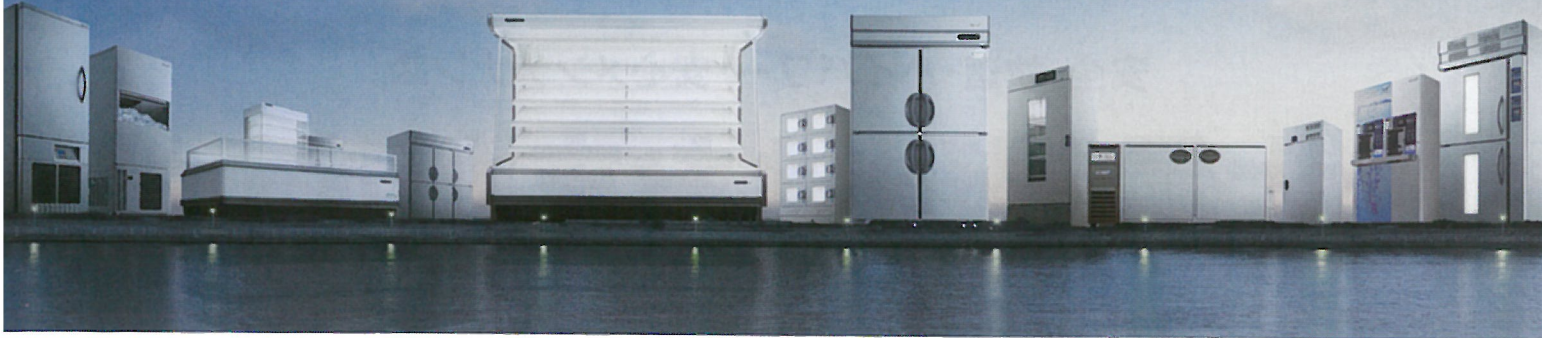
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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



COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」*の厨房環境に貢献します。

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

*3C(クール・クリーン・コントロール)・P(プロダクティビティ=生産性)

節電に効果的な 分割加熱方式

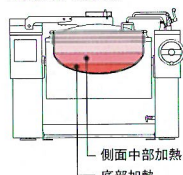
15%の電力デマンドを
抑える節電

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)

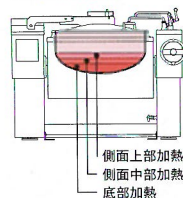


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

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 | オプション装備 |
|------------------|----------------|
| ●アジャスト脚 | P/2H 注ぎ口 |
| ●清掃用水栓 | H 両側ハンドル |
| ●給水・給湯カラン | C 電源電線 (アース含む) |
| ●中折れ式フタ | A 煮こぼれ防止エプロン |
| ●出力調節 (機種により異なる) | 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/>

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

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

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)



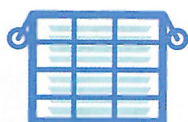
eco

eco1

eco2

eco3

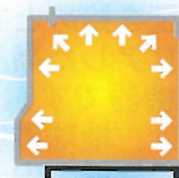
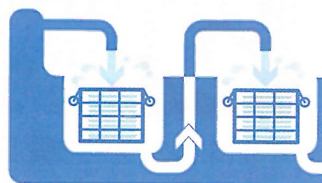
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



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。

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。



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

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 ちれが ばん

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



やさしさ
が違い

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



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

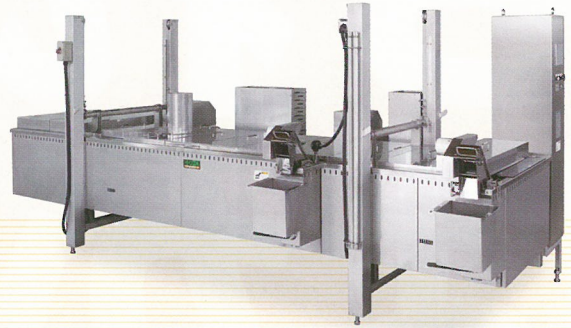


日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

 **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



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Y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
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- 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

で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月5日発行)
A4判平綴じ
定価 432円 (税込)

雑誌内容

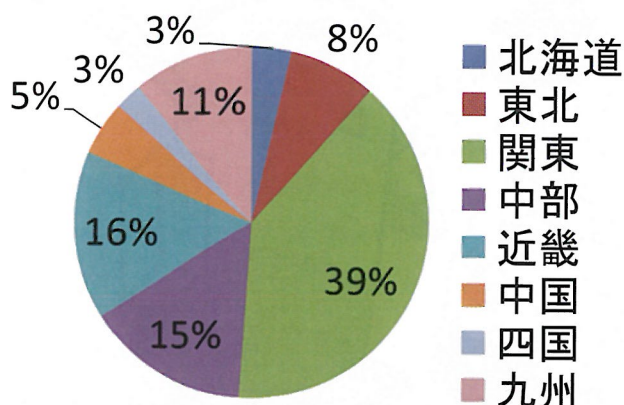
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

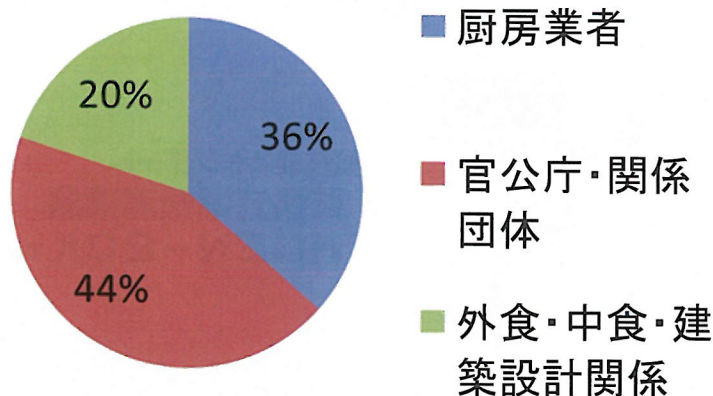
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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

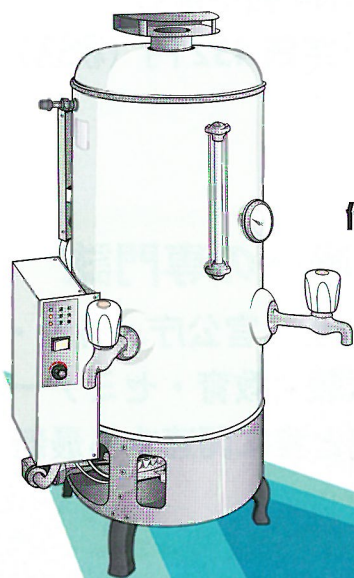


広告のお申込・
お問い合わせは

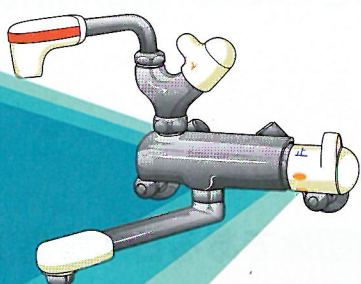
一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

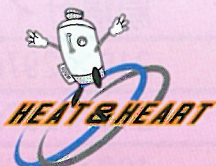
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

工業会関係

- 12 第15回厨房設備機器展の出展募集開始
15 平成26年度厨房設備士資格認定試験報告
16 平成26年度厨房設備技能検定受検概要

支部だより 官庁関係

- 17 中四国支部が総会・懇親会を開催
18 食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故の防止について
経済産業省 商務流通保安グループ
21 露店等を出店される皆様へ 多数の者の集合する催しにおける消火準備等について
東京消防庁

E S S A Y

- 22 小倉朋子の食・心・美 (14)
ヒット食品の条件は、新しくないこと？
株式会社トータルフード 小倉朋子
24 映画の見どころ・台所 (2)
『ティファニーで朝食を』
斉田育秀

厨房業界

- 26 強力！厨房の鉄人への道 (14)
厨房計画のケーススタディ (6)
NRTシステム(株) 畑 治

企業訪問 厨房業界関連情報

- 30 会員企業が語る！ (78) 株式会社サンテックコーポレーション
32 最新外食トレンド2014 (8)
消費税引き上げ後の外食等の支出状況
宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

10 陶俳画 [終戦日]

11 巻頭によせて [ボランティア活動より]

スズカン(株) 若林弘樹

16 工業会だより

34 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]

36 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

38 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

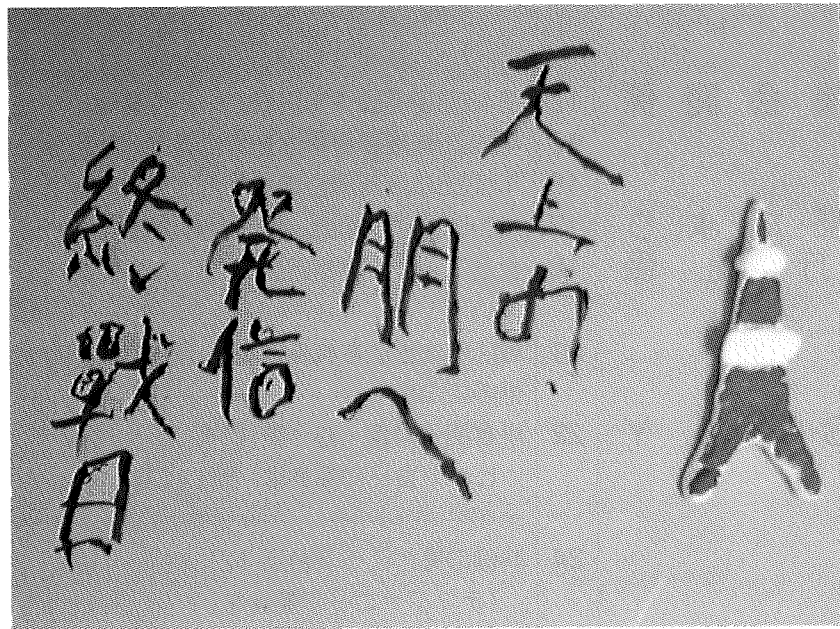
40 会員一覧

42 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【終戦日】



天上の朋へ発信終戦日

八月といえば、まず、朝・夕新涼の風が立ち始める旧盆を、そして終戦の日を想った人々もだいぶ減ってしまっているのだろう。

その世代の人々の多くが、高齢の生涯を全うして他界してしまったり、戦争を知らない世代が国民の大多数を占め、嫌なことは思いたくない人たちもいて、存在そのものが遠ざかって行くのは仕方ないにしても、昨今、戦争自体を過去の事実として、忘却の彼方に押しやり、やがては肯定にまで行ってしまうような動きが、一方にあるらしいのが気になってならない。

天上の仲間たちよ。見守っていてくれ。

電波塔。宇宙へも発信している電波に、天上の仲間たちとの交信も託したくなる。

「ボランティア活動より」

スズカン(株) 若林 弘樹

今年に入り、2月と4月にフィリピン共和国マニラへ、食料支援のボランティアに参加しました。日本の企業や自治体の、期限切れ前の非常食で廃棄される予定のものを事前にもらい受け、フィリピンの恵まれない孤児院の子どもたちやレイテ島台風被災者の方々に対して、運搬配布を行いました。「白い小箱運動」という非常食設置運動の一環です。

こういったボランティアに参加するようになったのは、東日本大震災へのボランティア活動がきっかけでした。

まだ瓦礫の横たわる道を掻き分け、新鮮な野菜や牛乳やお米、当然調理機器などをトラックに載せて運び、新鮮で温かい食べものを、石巻市と女川町の被災地の皆さんに届けさせていただき、喜んでいただいたのを、今も鮮明に覚えています。

目の前に広がる瓦礫の街を見た時は、さながら爆撃機による空襲跡を思わせる風景で、たいへん衝撃を受けました。その時ふと、女川町が瓦礫の山と化した風景と、子供のころに読んだある漫画の、1941年のロンドン空襲の場面が、私の中でリンクしました。その漫画の主人公の恩師が、空襲で瓦礫の山となったロンドンの学校の教室で、「ドイツ軍はわれわれの向学心、向上心を奪うために攻撃をして来ている、負けてはならない」と言って、授業を始めるのです。

東北地方は生々しい形で津波の被害を受けましたが、これは私たちにとっても対岸の火事ではなく、経済的であったり、精神的であったりと、目に見えない大きな津波や空襲が、毎日のさまざまな試練となって、東日本だけでなく日本や世界、人間一人一人に押し寄せているのだと感じました。

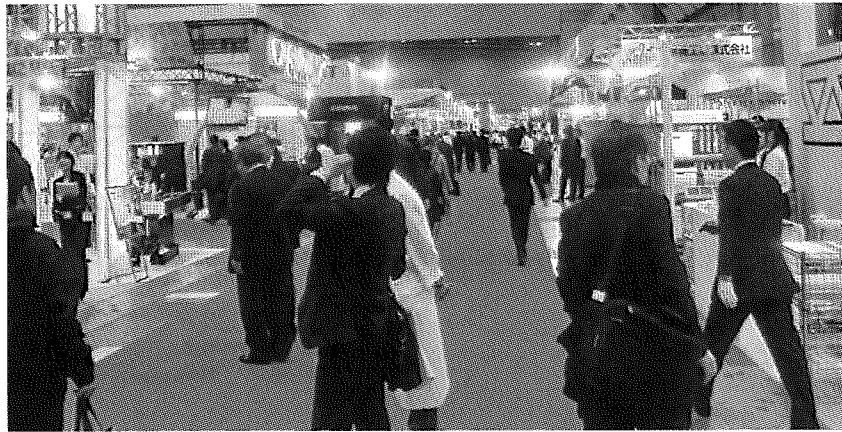
この時ほど、自分は日々の状況や試練に飲まれるのではなく、足を地に着けて、経営について、生き方について、勉強する時間を決して欠かしてはならないと感じたことはありませんでした。

元気に明るく学び行動することが私たちの使命であり、決して心折れることなく、向上心を持って、新たな世界を構築するがごとく、自分にできる最良の行動を取り続けたいです。

そして、今後もボランティア活動を継続して行く中で、フィリピンの孤児院の子どもたちや被災された方々にも、食料支援だけでなく、境遇に負けることのない強い使命感と向上心を持つことの大切さ、学び続けることの大切さを、伝えることができればと思います。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第15回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第14回厨房設備機器展を振り返る

第15回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第14回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月18日(火)～21日(金)に開催された第14回厨房設備機器展は、三展合同で5万1,468人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニアなど27ヵ国・地域から入場者が訪れています。

国内各地方からの来場者は北海道0.8%、東北3.6

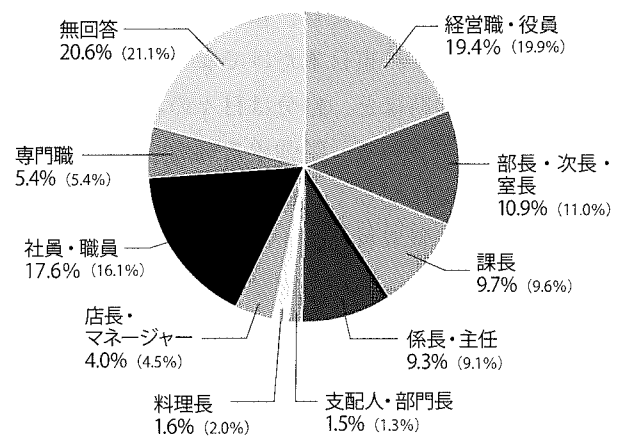
%、関東22.0%&東京51.9%、中部・北陸8.9%、近畿5.1%、中国1.2%、四国0.5%、九州・沖縄2.2%という内訳となっており(無回答2.5%)と、近畿や九州・沖縄などの西日本からの来場登録者が増加しています。

来場登録者の業種は「外食」20.2%と「メーカー」20.0%がトップとなり、「商社・卸・問屋」14.4%、「宿泊」12.7%、「給食」8.8%、「設計・設備」7.1%、「小売」5.5%、「施設」3.7%、「官公庁・自治体・医療福祉法人。その他」3.6%、「中食」2.8%、「温泉温浴・スパ」1.2%となっており、実際の厨房機器を導入・購入される中食の方々、設計・設備や小売や施設など各種B to Bビジネスのチャンスにつながる来場登録者が増加しています。

●来場登録者の業種

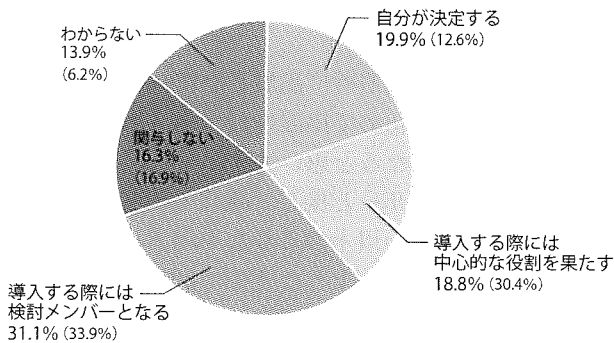
2014		
外食	10,422名	20.2%
メーカー	10,294名	20.0%
商社・卸・問屋	7,403名	14.4%
宿泊	6,556名	12.7%
給食	4,504名	8.8%
設計・設備	3,665名	7.1%
小売	2,806名	5.5%
施設	1,922名	3.7%
官公庁・自治体・医療福祉法人・その他	1,828名	3.6%
中食	1,451名	2.8%
温泉温浴・スパ	617名	1.2%

●役職別分析

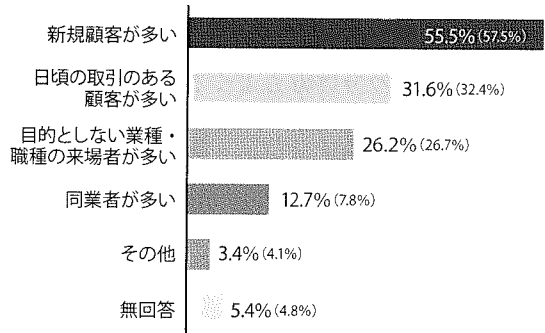


※図の()内は第13回厨房設備機器展集の結果

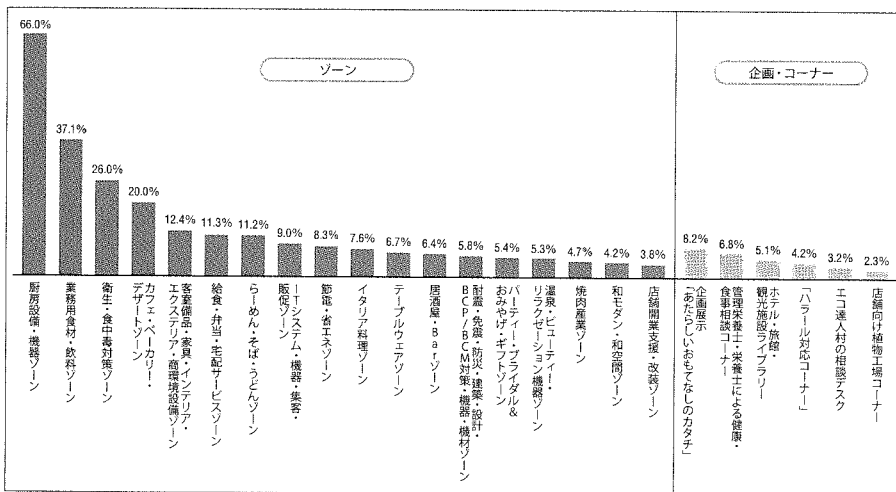
●製品や機器購入についてどのように関与するか



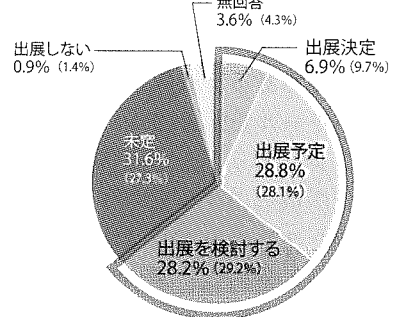
●来場者層について(複数回答)



●今回特に興味を持ってご覧になった製品(群)・企画は何ですか? ※複数回答



●次回の本展示会への出展について



来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」19.4%、「部長・次長・室長」10.9%、「課長」9.7%、「係長・主任」9.3%、「料理長」1.6%、「支配人・部門長」1.5%、「店长・マネージャー」4.0%と、管理職の方々が概ね半数を占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」19.9%、「導入するには中心的な役割を果たす」18.8%、「導入するには検討メンバーとなる」31.1%と、3分の2以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

来場された方々の66.0%が「厨房・設備機器ゾーン」を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持ち、7割以上の方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答され、81.7%が次回も来場すると回答しており、満足度が高くなっています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が55.5%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半分以上を占めます。

また、次回出展については「出展決定」(6.9%)「出展予定」(28.8%)「出展を検討する」(28.2%)と、出展者の計63.9%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【来場者アンケートからのご意見（抜粋）】

●会場レイアウト、出展者について

- ・全体的に見やすく、わかりやすい展示が増えた。
去年よりブースの分け方もよくなり、整理されていた。受付や誘導スタッフが多く、ブース間のスペースも十分あって歩きやすかった。
- ・去年より出展が増え、分野が広がり充実していた。
その代り、少々狭い感じもする。
- ・実演が増え、試食も豊富で楽しめる展示会だった。
“食べる”体験がたくさんあり、初来場でも親しみがもてる内容だったと思う。最新の技術や情報も多く、満足した。
- ・日本食や装置が世界で競争力を持つと実感できるような内容で良かった。

●関心のあるテーマ、出展してほしい企業について

- ・ハラル食、オリンピックに向けたもの。外国人をターゲットとしたイベント。
- ・厨房機器のグレードアップについて。機器のメンテナンスとランニングコストについて。
- ・人員の省力化、教育関連。
- ・美容院へのカフェ併設など。
- ・省エネに関する条例、法律等のセミナー。
- ・バリアフリー環境の情報がほしい。

- ・シニア世代。
- ・サイエンス、ろ過機。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になるとと思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。



第14回厨房設備機器展

第15回 厨房設備機器展

- 会 期：2015年2月17日(火)～20日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟
- 主 催：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- 展示予定規模：800社/1,900小間(三展同時開催規模)
- 予定来場登録者数：55,000名(三展同時開催規模)
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
¥334,800(税込・会員料金 ※会員外料金は¥356,400)
※1小間当たり(小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出展申込期限：早期申込締切2014年8月29日(金)、通常申込締切2014年10月10日(金)
- 一般社団法人日本厨房工業会 担当：事務局 由利 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興第1センター内
担当：久壽米木、井田、寺村、堀内、富浦、内田
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076
E-mail：hcj@convention.jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

全国で413名が受験

平成26年度 厨房設備士資格認定試験



右下が1級、中央が2級受験者（東京会場）

平成26年度厨房設備士資格認定試験が、7月15日（火）に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級76名・2級337名の、計

413名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除および設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月15日（金）付け書面にて行われるほか、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	2	9	11
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	4	16	20
東京	サンパール荒川	30	136	166
名古屋	東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム	6	30	36
大阪	エル・おおさか	12	68	80
広島	RCC文化センター	11	13	24
高松	高松テルサ	3	25	28
福岡	福岡センタービル	8	40	48
合計		76	337	413

平成26年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要

申請受付は10月6日(月)から10月17日(金)まで

平成26年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成26年10月6日(月)～10月17日(金)

- 実技試験
 - 問題公表 平成26年11月26日(水)
 - 実施期間 平成26年12月3日(水)～平成27年2月15日(日)
- 学科試験 平成27年2月1日(日)
- 合格発表 平成27年3月13日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより

6月21日～7月20日

- 6. 23 第2回 그리스除去装置評定委員会。倉渕委員長、伊藤、増沢、末光、中山各委員、由利事務局次長、吉野係長、下川職員。(厨BO! SHIODOME)
- 7. 4 JEMA第59/61/116小委員会。由利事務局次長。(電機工業会館・会議室)
- 7. 11 平成26年度第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、松尾、精松、戸田、三島、福田各委員、山本代理(安藤委員)、若杉専務理事、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

■社名などの変更

- [新] ロバートショウ・ジャパン(株) (関東支部)
- [旧] 日本ランコ(株)
- [住所] 〒321-0152 栃木県宇都宮市西川田5-4-3 N'sビル
- [TEL] 028-658-1211 [FAX] 028-658-1129
- [新] ACE厨設(株) (関西支部)
- [旧] (株)エース厨房機器製作所
- [住所] 〒565-0802 大阪府吹田市青葉丘南6丁目9番301号

■本会に対する代表者の変更

- 東京電力(株) (賛助)
- [新] 小早川 智明 法人営業部長

中四国支部が総会・懇親会を開催



みんな揃って記念撮影

中四国支部は、6月20日（金）午後2時に、総会を広島県東広島市の㈱サタケさんにて開催しました。新会員の㈱ケーツーエスさんも含め、17社26名の会員が参加致しました。

総会に先立ち、㈱サタケさんのショールームにおいて炊飯システムや穀物の選別機など説明を受け、また同社内にある温室にて、世界に3本しかないシュロ（故2代目社長が集められたもの）も見せていただき、会員一同、見分を広めることができました。

総会後は、福山ニューキャッスルホテルにて懇親会を開き、懇親を深めました。

翌21日は有志によるゴルフコンペを、福山カントリークラブにて開催致しました。

[中四国支部支部長 福井正晃]

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

食品工場及び業務用厨房施設における 一酸化炭素中毒事故の防止について

近年、食品工場及び業務用厨房施設において都市ガス及び液化石油ガス（以下「ガス」という。）の消費設備による一酸化炭素（以下「CO」という。）中毒事故が発生しています。平成26年は6月末時点で、既に2件（死者0名、症者8名）発生しているほか、平成25年は4件（死者1名、症者6名）発生しています。これらの事故原因は換気が不十分で、消費設備が不完全燃焼を起こし、COが発生したものです。

食品工場及び業務用厨房施設において一たびCO中毒事故が発生した場合、従業員のみならず来店者をも巻き込む可能性があることから、換気、点検、手入れ、業務用換気警報器設置等の重要性について、業務用厨房の所有者、従業員、アルバイト等の理解を促すことが重要です。

経済産業省は、食品工場及び業務用厨房施設におけるガスの消費設備によるCO中毒事故を防止するため、下記の事項について、ガスの消費設備の使用者及び管理者に対して注意喚起をします。

記

1. ガスの消費設備の使用中は必ず換気（給気及び排気の両方）を行うこと。特に夏期、冬期等冷暖房機を使用する時期においても、屋内でガスの消費設備を使用する際には、必ず換気を行うこと。
なお、現場において換気し忘れを防止するための工夫を実践すること。
2. ガスの消費設備の使用者及び管理者は、ガスの消費設備の使用開始時及び使用終了時に当該設備の異常の有無を点検するほか、1日に1回以上、ガスの消費設備の態様に応じ、当該設備の作動状況について点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。
3. ガスの消費設備及び換気設備は、日頃から手入れをすること。特に台風、地震、積雪等の自然災害後は当該設備の異常の有無を点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。また、停電中は、換気扇及び給排気設備が作動しない場合があるので、停電中にやむを得ずガスの消費設備を使用する場合は、窓を開けて換気をする等の措置を講じること。
4. 排気ガス中に含まれる油脂等を有効に除去するために排気取入口に設置されるグリス除去装置（グリスフィルター）や、悪臭防止のために排気ダクト内に設置される脱臭フィルター等は、使用し続けると油脂等が付着して目詰まりを起こし、十分な換気量が確保できなくなることから、当該フィルターの定期的な清掃又は交換を実施すること。
5. 万一の不完全燃焼に備えて業務用換気警報器の設置が望ましいこと。

参考1：平成26年 食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故一覧

参考2：平成25年 食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故一覧

問い合わせ先：経済産業省 商務流通保安グループ

高圧ガス保安室（食品工場） 03-3501-1706

ガス安全室（業務用厨房施設） 03-3501-4032

(参考1)

平成26年 食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故一覧

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種*
1	1月22日	福岡県	0	1	<p>専門学校で、授業を受けていた生徒一名が、帰宅後に体調不良のため病院で受診したところ、一酸化炭素中毒症状が見られるとの診断を受けた。</p> <p>学校からのガス機器の修理依頼を受け、確認した結果、蒸し器の不完全燃焼状態が確認された。</p> <p>学校によると、蒸し器使用中は室内の換気扇2台を稼働させ、近傍の窓を一部開けた状態で使用していたとのこと。</p> <p>また、業務用換気警報器の内蔵電池のコネクター（電源）が外れた状態で設置されており、鳴動しない状態であった。</p>	都市ガス
2	2月24日	北海道	0	7	<p>食品加工場で、カニの茹上げ・加工作業を行っていた作業員7名が、体調不良となり病院に搬送された。</p> <p>原因は、事故当時、工場内では壁と天井に設置されている排気口に外側から目張りがされ、出入口も閉鎖されていた状態でガスバーナーと灯油ポータブルストーブを使用していたことから、換気不足により一酸化炭素を含む排気が室内に滞留したものと推定される。</p> <p>また、CO警報器は設置されていなかった。</p>	LPガス (高圧法)

※ガス種の分類は、都市ガス、LPガス（高圧法）又はLPガス（液石法）の3つがあります。

①都市ガス：ガス事業法に基づき、都市ガスを使用して発生した事故（簡易ガス事業を含む）。

②LPガス（液石法）：「液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律」に基づき、LPガスを使用して発生した事故。

③LPガス（高圧法）：「高圧ガス保安法」に基づき、LPガスを使用して発生した事故。

(参考2)

平成25年 食品工場及び業務用厨房施設における一酸化炭素中毒事故一覧

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種*
1	5月13日	香川県	0	2	<p>製パン店において、従業員が業務用オープンを使用中に気分が悪くなって倒れ、搬送先の病院で2名が一酸化炭素中毒と診断された。</p> <p>原因は、窓を閉め切った状態で換気扇を作動させずにオープンを使用したため、一酸化炭素を含む排気が厨房内に滞留したものの。</p> <p>また、CO警報器は設置されていなかった。</p>	LPガス (液石法)
2	6月12日	沖縄県	1	1	<p>製パン店において、消費者2名が倒れているとの通報が消防へあり、搬送先の病院で、一酸化炭素中毒により1名が死亡、1名が軽症を負ったことを確認した。</p> <p>原因は、窓を閉め切り排気装置を作動させない状態で業務用オープンを使用したことから、換気不足により一酸化炭素を含む排気が室内に滞留したものの。</p> <p>また、CO警報器は設置されていなかった。</p>	LPガス (液石法)

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種 [※]
3	7月18日	香川県	0	1	<p>病院の食器洗浄室において、業務用食器洗浄機を使用していた従業員1名が倒れているのを別の従業員が発見し、同病院にて一酸化炭素中毒による意識不明の状態での入院していたが、その後死亡した。</p> <p>原因は、食器洗浄機の使用時に、部屋の給排気のスイッチを入れ忘れていたため換気不良となり、一酸化炭素を含む排気が室内に滞留したものと推定される。</p> <p>なお、給排気のスイッチは隣の部屋にあり、稼働させることを忘れやすい設置位置であったと推定される。</p> <p>また、CO警報器は設置されていなかった。</p>	LPガス (液石法)
4	7月24日	福岡県	0	2	<p>食品工場の作業室内において、午前7時頃より容器殺菌のために使用する大型湯せん器に取り付けられた2台のガスバーナーを燃焼していたところ、担当の従業員1名と近くで作業中の従業員1名の計2名が午前8時頃より具合が悪くなり、緊急搬送された。診断結果は軽度のCO中毒であり、従業員は2名とも2日間入院した後、退院している。</p> <p>原因は、バーナーの不完全燃焼および換気不良と推定される。不完全燃焼については、大型湯せん器に取り付けられた2台(計5口)のうちの一つのバーナーが不完全燃焼を起こし、そこよりCOが発生したものと考えられる。当該バーナーには多量のスケールが付着していたため、周辺での作業により何度も水がかかることで、バーナーの燃焼部金網にスケールが生じ、目詰まりを起こして老朽化を早めたものと推測される。</p> <p>また、換気不良の原因は排気口の目詰まりであった。事故後に販売店が行った現場調査の結果、バーナー上部に取り付けられた換気扇の排出口について、防虫金網ネットが長年の使用により大部分がふさがっており排ガスが屋外に排出されていなかった。</p> <p>このため、室内に排ガスが充満したものと考えられる。換気扇の排出口に取り付けられていた防虫ネットを新品に交換した。吸排気が確実に行われるよう、吸排気系統の見直しを行った。今後は、バーナーを全数新品に交換し、湯せん器(消費設備)の近くに業務用換気警報器を設置する。また、ガス器具の燃焼状態を毎日点検し、販売店による6ヶ月に一度のガス器具等の調査を実施する。</p> <p>さらに、CO中毒、換気の重要性について、従業員に教育を行い、作業時に湯せん器に水がかからないように作業を実施する。</p>	LPガス (高圧法)

※ガス種の分類は、都市ガス、LPガス(高圧法)又はLPガス(液石法)の3つがあります。

①都市ガス：ガス事業法に基づき、都市ガスを使用して発生した事故(簡易ガス事業を含む)。

②LPガス(液石法)：「液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律」に基づき、LPガスを使用して発生した事故。

③LPガス(高圧法)：「高圧ガス保安法」に基づき、LPガスを使用して発生した事故。

露店等を出店される皆様へ

多数の者の集合する催しにおける消火準備等について

施行日 平成26年8月1日

平成25年8月に発生した京都府福知山市の花火大会火災を契機に、祭礼、縁日、花火大会、展示会その他の多数の者の集合する催しにおける火災予防対策の充実強化を図るため、火災予防条例が改正されました。

この改正により、多数の者の集合する催しにおいては、次の事項が義務化されました。

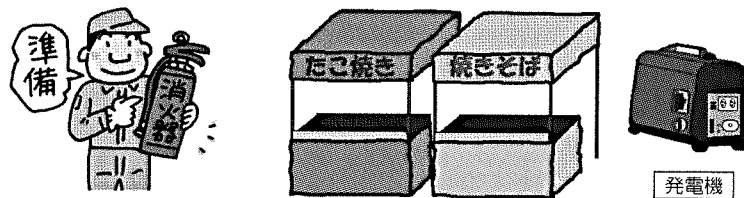
- (1) 火気使用器具等*を使用する場合の消火器準備
- (2) 火気使用器具等を使用する露店等を開設しようとする場合の届出

※ 火気使用器具等とは、液体燃料・気体燃料・固体燃料を使用する器具又は電気を熱源とする器具のことです。

1 消火器を備えましょう！

<第18条～第21条>

多数の者の集合する催しにおいて火災が発生した場合、迅速な初期消火が極めて重要です！調理器具や発電機などの火気使用器具等を使用する際には消火器を備えましょう！

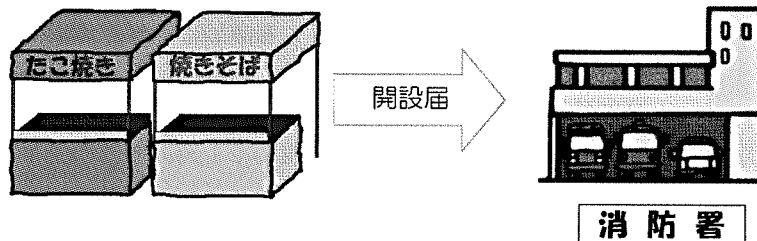


* 複数の露店等で共同して備えることもできます。詳細は管轄の消防署までお問い合わせください。

2 露店等の開設を届け出ましょう！

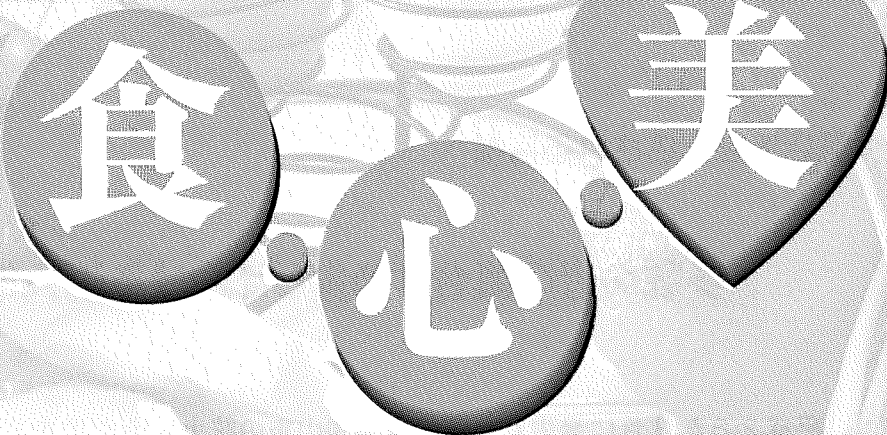
<第60条>

露店等で安全に火気使用器具等を使用するために、3日前までに消防署長に届け出ましょう！



* 催しの主催者や露店等の代表者が複数の露店等の開設を届け出ることもできます。

Essay 小倉朋子の



第14回 ヒット食品の条件は、 新しくないこと？

㈱トータルフード 代表取締役
小倉 朋子

● お客さまは、 ● 見た目食べる

例えばドーナツを4等分に切り分けて、その一切れを食べたとします。おそらく“食べた気がしない”と思う人もいるくらい、満足度は低いのではないかと思います。では、同量ですが球体のミニドーナツに形を変えて食べた場合。量は少ないけれど、「小さな丸い形のミニドーナツを1個食べた」と感じるでしょう。お腹がいっぱいになる訳ではないですが、ミニドーナツは小さくても1個は1個。同量であっても、大方の人が、一つを切った一切れより食べた後の満足度は高いと思われます。見た目で判断するイメージはずいぶん違うのです。ドーナツはリング型以外に、円形やねじり型、棒型……最近はたい焼きの形もあります。それでも圧倒的に今でも、ドーナツといえばリング型をイメージする人が多いですね。

そんな脳の“だまし”を生かして商品作りをすることがあります。クロワッサンの生地と製法ですが、形がドーナツ型のクロワッサン。味は完全にクロワッサンなのに、お客さまはドーナツだと思っています。製法や味よりも、見た目イメージで味わって

しまうのは面白いものです。しかしその「クロワッサンのようなドーナツ」は、既存のドーナツの食感とは異なるから、ヒットした訳です。

ピザは丸いだけでなく、昔から四角いピザも存在します。かなり前のことですが、都内に四角いピザが大人気の店がありました。それでも、今もってやはりピザは丸型が主流ですし、丸いほうが「ピザらしい」と思われています。四角い形になると、例えば製法や生地がピザであっても、ピザではなくフォカッチャや前菜の薄いパンだと思われることも多いのです。形が違うだけで、メニュー名や食べる時間帯も変わりますね。

ヒットする商品は近年、変動が激しくなっています。1年単位、商品によっては月単位……。コンビニでは新商品が1ヵ月置かれたら大ヒットとも言われ、棚に並んで1週間が、新商品の明暗を分けると言われるスピード勝負です。

しかし新旧交代激しい中においても、近年のヒット商品（メニュー）にはいくつかの法則があります。そのうちの一つに私が考えるのが、「分かりやすく、慣れているものの目線を変えること」です。

例えば数年前に大ヒットした、食べるラー油。ラー油はその存在を知らない人はいない、馴染みある調

味料でしたが、用途といえば餃子に上からかけるくらいのものでした。それが液体調味料を「食べる」という固形調味料にしたことによって、使い方が広がったのです。調理の段階で入れてみる、和食の煮物に入れる、パスタに合わせるとうま味が出る……など、和洋中間わず使えて「便利」な存在に大変身したのです。

コンビニに端を発したロールケーキ。立てて、かつ、一切れ分を切らないと食べられなかったロールケーキを平らに置いて、スプーンですくって食べるという大胆な発想の転換。しかしあくまでも主軸になるロールケーキは、昔から誰しも食べたことのある馴染みのあるスイーツで、癖のない大衆的なケーキなのです。

今年も人気が続いているパンケーキ。今年のヒットメニューの一つのポップコーン。ポテトフライの専門店。立ったまま食べるステーキ……。どれもこれも「それ、知らない！ 食べたことが今までない」というように想像できないものは何一つないのです。

しかし以前は、逆の傾向の時代がありました。「寒天に見えるけれど寒天でないんだ」と新鮮な驚きをもって迎えられたナタデココや、イタリアスイーツのティラミスやパンナコッタ、ヒュージョンという言葉が無数のメニューの広がりを感じさせた時代……。当時は想像しにくい他国の料理に人気が集まりました。しかし現在は、既存のテコ入れが、心地良いのです。

この傾向は、食の分野に留まりません。若者（10代後半から20代全般）へのある国民調査で、海外旅行への希望は2割もいませんでした。「箱根や熱海で十分楽しいから」という理由。将来出世をしたいかという設問にも、消極的な解答。生活スタイルや人生価値観が「手が届く範囲の幸せ」になっていて、未知への憧れや、高みを願って努力したり我慢したりする、といった思考が減少していると感じます。

しかし発想の転換は、今に始まったことではなく、日本人が昔から得意とする所です。コンビニおにぎりのツナマヨや、昭和の時代は、中華料理の肉まんからアンパンを生み出し、クリームコロッケからジャガイモコロッケを作ったのです。今後も身近な商品の日線変えが、さまざまなヒットを生む気がします。ただ、それをヒットにつなげ客の満足に結び付けるには、消費者の固まったイメージをまずは少し柔らかくさせることなのでしょう。

例えばこんな話があります。先日、某有名パンメーカーの人が「ベーグルは、サンドイッチにしてもあまり日本では売れないので、なかなか今後、販路や需要の伸びが難しい」とおっしゃっていました。確



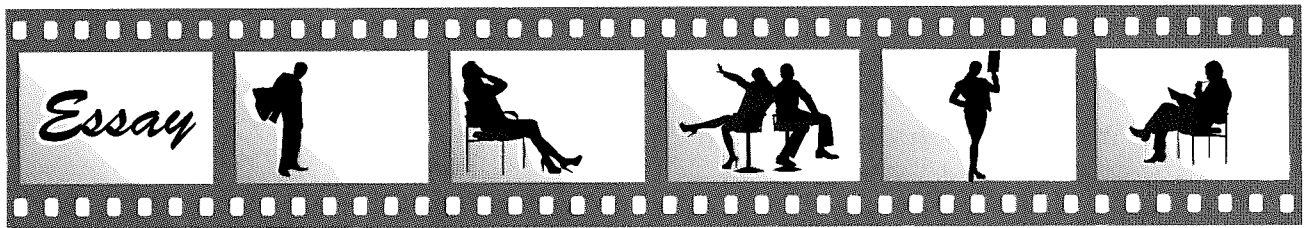
かにベーグルサンドは販売されていますが、圧倒的にベーグルは単体での需要が多い。日本人にとって、中心に穴があいたリング型はどうしてもドーナツスイーツのイメージが強く、その形のサンドイッチは、訴求がしにくいのだと解釈します。西洋と異なり、食文化にないからです。

ある学生が、「ご飯の上にあんこをかけて食べるのが好き。“これぞあんかけご飯だ”とダジャレを交えて言ったのを聞いて、ほかの学生が一同で、「ご飯にあんこなんて、気持ちわる〜い」と声を上げました。しかし、私たちはおはぎを長年食べています。もち米とうるち米の違いこそあれ、ご飯の上にあんこをかけて一緒に食べるのがおいしいことは分かっているはず。それでもご飯茶碗に乗っているあんこには、脳は否定的。

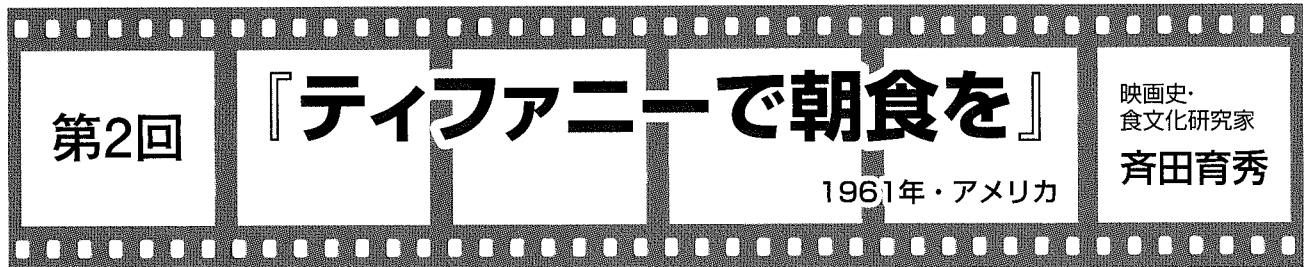
以前、某老舗のカフェメニューを開発するお手伝いをした際に、当時珍しかった野菜スイーツの開発を「今後はヘルシーイメージの野菜スイーツが人気になるので、パイオニアになれますよ」と提案したところ、私の力不足で経営側から「野菜でスイーツ？ イメージ湧かない」と却下されました。その後、野菜スイーツが各企業で開発されたことは、皆さまもご承知と思います。

成熟を超えた現代の日本において“売れるメニューや商品”を開発するには、まったく新しいメニューを作らなくてはいけない訳ではありません。むしろ、誰でも知っている基本メニューや懐かしいメニューに対して少しのアレンジを施し、斬新に思わせる手法が良いのです。

野菜スイーツなど、少し私は早過ぎたと反省し、大衆意識の半歩先の開発くらいが売れるメニューの落とし所だと感じています。半歩を導きだせば、ヒットの可能性はそこかしこにあるのです。今までの「イメージ」に囚われて、その半歩が掴めない飲食店や企業さまざま多く、チャンスを逃して非常にもったいないと、ドーナツを見るにつれ？ 思うのです。



映画の見どころ・台所



冷蔵庫はシューズ入れ、 シンクは猫の巣と椅子代わり

オードリー・ヘプバーンがニューヨークを舞台に、自由奔放に生きる魅力的な主人公を演じ、大ヒットしたロマンチック・コメディである。ユーベル・ド・ジバンシィの衣装を身にまとったエレガントなヘプバーンに世界中の女性が魅了され、高級宝飾店「ティファニー」は広く世間にその名を知られることになった（題名でレストランと勘違いした人もいる）。

原作は『冷血』のトルーマン・カポーティ。マリリン・モンローをイメージして書かれたもので、映画化に際し原作者はモンローにこだわったが断られ、ヘプバーンに落ち着いた。監督も当初は「影なき狙撃者」（1961年）のジョン・フランケンハイマーの予定が、『ペティコート作戦』（1959年）などでコメディセンスを発揮したブレイク・エドワーズとなった。

早朝、人通りのないニューヨーク5番街の高級宝飾店「ティファニー」の前に、イエローキャブが止まる。イブニングドレスで着飾った女性が降り立つと、店のショーウィンドウの前で、突然抱えている紙袋から取り出したデニッシュを頬張り、コーヒーを飲み始める。「何だこりゃ？」というオープニングである。

彼女の名はホリーといい、こぢんまりとしたアパートに名無しのネコと住んでいる、いわゆるコー

ルガールである。天衣無縫な彼女の夢は、いつかティファニーのような雰囲気のある場所で暮らすこと、その時には家具も買い、ネコに名前を付けようと思っている。ある日このアパートに小説家の青年ポール（ジョージ・ペパード）が引っ越してくる。小説家といっても、出版されたのは短編集『九つの人生』1冊のみ、おまけに年上の女性パトロン付きだ。さて大都会の片隅で、ひよんなことから知り合った二人の恋の行方は？というお話である。

“コールガール”といっても、ヘプバーンが演じるので、エレガントに明るく楽しく描かれているが、当然セクシーさには欠ける。これをモンローが演じれば『お熱いのがお好き』（1959年）の女主人公・シュガーのように、天然ボケだが品性を保った色気が香り立つので、キュートな別の面白さが出たのは間違いない。また監督も骨太作品の名人であるジョン・フランケンハイマーなら、ホリーの“心の闇”をどのように料理したか興味のあるところだ。

全編に細かいギャグが散りばめられているが大げさ過ぎて少々滑ったネタもあり、エドワーズ監督としてはクルーザー警部が活躍する『ピンクパンサー』シリーズや、『グレートレース』（1965年）の秀逸なギャグには及ばない。しかし都会の洒落たセンスを見事に描き出している点では特筆に値する。猫・鍵・靴・電話・長キセル・タバコ・鏡・タイプライター・インクリボン・提灯・お面・スナック菓子の景品（指輪）・細い棒状カーテンなどの小道具が実に効果的に使われており、後々の布石として重要な役割を果

たしている。

非常階段・イエローキャブ・ティファニーはニューヨークっぽさをより強調しており、ヘプバーンにより『ローマの休日』(1953年)でローマに憧れた人々は、今度は“ニューヨーク“に憧れを募らせたに違いない。話題の衣装では、ホリーが刑務所の訪問用にとドレスアップしたワンショットが息を飲むほど素晴らしく、形容する言葉が浮かばない。

さて、厨房から映画を観てみよう。本作ではキッチンが多彩な役割を担っている。まずソファとテーブル程度しかない主人公の部屋で、白を基調にした備え付けのシステム・キッチンが立派な家具の役目を果たしている。流し台・調理台には多くの収納用の引き出しがあり、上部は小さな戸棚になっている。調理台の上にはポップアップ式のトースターやコーヒー沸かし器が置いてあり。大きな冷蔵庫には牛乳・ワイン・シャンパンの他に“ジュース”ではなく“シューズ(靴)”まで入っている。

キッチンは整理整頓されピッカピカだが、要は調理場としての利用は皆無に近いという証明だ。ところが終盤ホリーがブラジルの金持ちと付き合い始めると、壁には調理道具がぶら下がりケチャップなどが整い、立派な調理場となる。大きなボウルに満杯の葉菜類をオイルと赤ワインビネガーで和えているのは“トスサラダ”で、ドレッシングを後からかけるより味がなじみ、油の使用量も少なくて済むヘルシーサラダだ。ここで圧力鍋で煮込んでいる“チキンのチョコ・ソースがけ”の鍋蓋が、突然吹っ飛ぶのにはビックリ！ 大爆笑である。

傑作なのは「シンク」の利用法で、「キャット〈猫ちゃん〉！」と呼ばれる猫の定住の場所なのである。そのうえホリーが引き出しをステップ代わりにして流し台に上り、ウイスキーの瓶を取った後、シンクの縁に腰掛けるといった場面があり、猫といいホリーといい、「シンク」の使われ方として妙に”様になっている“のがおかしい。

本作は軽いタッチで作られているが、ホリーは弟と親戚に預けられ、14歳で卵を盗んだ先の人の良い獣医師兼牧場主と結婚、その後自由を求めて都会に出たという、結構重い経歴の持ち主である。幼き日に親戚に預けられ、同性愛者で見栄っ張りな作者“カポーティ”が投影されているのは明瞭だが、ヘプバーンにとっても、ヨーロッパ時代の自分史に少々重なる部分があるようだ。その意味で見直して

みると、重層構造を持つ映画として面白い。

乱痴気パーティー、万引き、麻薬取引騒動などいろいろあるが、ラストは雨の中で名優“猫ちゃん”を絡めた熱い抱擁と口づけに収斂していく。映画と小説はラストが違うとのことだが、本作はこのラストのために布石を打ち続けた映画だと思えてならない。さらにオープニング・窓辺(弾き語り)・ラストで使われる主題歌『ムーンリバー』の魅惑効果も忘れ難い。

芸能ネタに困らない作品で、パトロンの女性を演じたパトリア・ニールは『摩天楼』で共演したゲリー・クーパーが、生涯で本気になった唯一の女性である。ステレオタイプの日本人・ユニヨシを演じ、この4月に逝去したミッキー・ルーニーは、戦前からの青春・ミュージカル映画の大スターで、エヴァ・ガードナーをはじめとした8回の結婚で知られる。

監督のブレイク・エドワーズの奥さまはジュリー・アンドリュースである。ちなみにカポーティの幼馴染みが60年代のアメリカ映画を代表する秀作『アラバマ物語』(1962年)の原作者ハーパー・リー(ピューリッツァー賞受賞)で、カポーティが4名を惨殺した死刑囚をルポし続け、死刑執行にも立ち会って書き上げた『冷血』では、彼の取材の助手を務めている。『ティファニーで朝食を』と『冷血』は一見同じ作者のもととは思えない「明と暗」を感じるが、底流にある共通の“闇”を意識して本作を観るのも一興である。



『ティファニーで朝食を』
監督：ブレイク・エドワーズ
原作：トルーマン・カポーティ
脚本：ジョージ・アクセルロッド
撮影：フランツ・F・ブラナー
音楽：ヘンリー・マンシーニ
出演：オードリー・ヘプバーン、ジョージ・ヘバード、パトリア・ニール、ミッキー・ルーニー

ブルーレイ：2,381円(税別) DVD：1,429円(税別)
※その他アニバーサリー・エディションDVD、ブルーレイ・コレクターズ・エディション【初回生産限定】版等もあり。
発売：パラマウント ジャパン

強力! 厨房の鉄人への道

第14回

厨房計画のケーススタディ(6)

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、ベーカリーについて考えて行きます。

はじめに

ベーカリーというのは、レストランの厨房と違い、食品工場的な性格があり、そこで使用される機器も飲食店で導入される機器とは異なり、専用機の意味合いが大きく、製菓製パン専門の設備機器業者による設計と施工が主流です。しかし、最近は各家庭にホームベーカリーが普及して来ていることやカフェブームの中で、焼き立てパンの関心も高まり、ベーカリーを併設し、焼き立てパンを提供するカフェなどが増えて来っています。

そういった中で厨房設備業者としても、新たなマーケットとして、製菓製パン設備機器に注目するべきではないでしょうか。また、コンパクトなベーカリーのシステム機器が発売されており、今後も注目すべきところです。

ベーカリーの製造工程

ベーカリーでの作業とレストランでの作業との違いは、作業そのものが分業化されていることです。レストランは、厨房で調理加工を行い、お客さんの注文に応じて最終的に仕上げ、組み合わせて提供するサービス業であるのに対し、ベーカリーでは、自分たちが企画した商品を完成品として販売する製造業に近いと考えられます。製造工程は一般的な生産

工場の流れに近くなります。

すなわち、そこでの作業は原材料の計量からオーブンでの焼成まで、工程通りに順に流れて行きます。工程が後戻りしたり、省略されたりすることはありません。また、生産能力は機器の処理能力に密接に関係して来ます。

皆さんご存知と思いますが、スクラッチベーカリーの基本となる製造工程をご紹介します。

まず、材料を正確に計量することから始まります。使用する材料は、店主のこだわりや商品などで異なる場合がありますが、一般的には小麦粉(強力粉)・

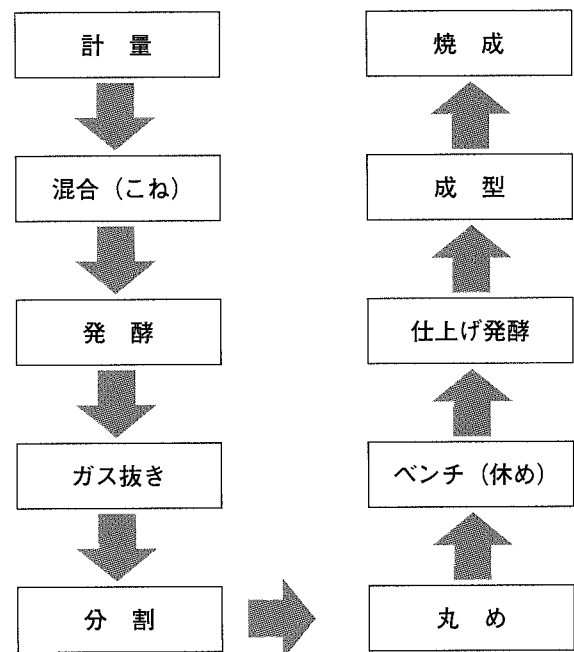


表1 ベーカリーの製造工程

イースト・食塩・砂糖・油脂・乳製品・水が使用されます。

次に、ミキサーを使って、これらの材料を混合し、こねて行きます。十分に生地がこねられたら、ホイロの中で発酵させます。

発酵が完了すると、生地を軽く押さえて中の炭酸ガスを抜きます。ガス抜きが終わると、ディバイダーやスケッパーを使用して生地を個々の重さに分割します。続いて、生地の表面を整え、切断されたグルテンの伸びの方向を揃えるために「丸め」の工程を行います。

丸められた生地は乾燥させないようにしながら、15～20分間程度休ませます。これをベンチタイムと言います。

ベンチタイムが終わると、モルダーやめん棒を使用してパンの形に成型して行きます。成型が完了すると、焼き上げる天板の上に並べます。湿度75～80%、温度35～38℃の所に保たれたホイロの中で30～40分間、2～2.5倍の大きさになるまで仕上げ発酵させます。仕上げ発酵が終わると、オーブンで焼き上げます。小型パンは10～15分で焼き上がりますが、大型パンになると20～30分程度かかります。

■ 冷凍生地の活用

前章では、一つの店舗内で粉の練り上げ（生地作り）から焼き上げまでの工程を一貫して行うスクラッチベーカリーの工程を説明しました。しかし、朝から何種類も焼かなければならないベーカリーにとって、すべてのパンをスクラッチベーカリーで焼くことはけっこう大変です。そこで、パイ生地やベーグル、菓子パン、惣菜パンなどは冷凍生地がよく利用されるようです。自店でこね上げしてから分割後、ショックフリーザーで冷凍する所もありますし、市販の冷凍生地を使用する所もあります。

■ 冷凍生地の種類

冷凍生地には、次のような種類があります。

1. 冷凍生地玉

パン生地が分割丸めされた状態で冷凍されているもので、解凍後に成型を行います。つまり、生地を捏ねることと分割する所までの時間が短縮できるというものです。冷凍生地の中では比較的安価で購入

できます。

2. 成形冷凍生地

成型冷凍生地には、仕上げ発酵を行う前か後かで、「ホイロ前成型冷凍生地」と「ホイロ後成型冷凍生地」の2種類があります。ホイロ前成型冷凍生地は、冷凍生地玉に成型工程を追加して冷凍したものです。既に成形が終了した状態で冷凍してあります。したがって、解凍後発酵を行い、焼成すれば製品になります。仕上げ発酵を行う前なので、大きく膨らんでいない状態で発送しやすく、保存もしやすい状態です。

それに対して、成型後仕上げ発酵を行った状態で冷凍したものもあります。解凍後、ただちに焼成できるので比較的早く焼き上がります。しかし仕上げ発酵が行われた後であり、大きく膨らんでいない状態で配送するため、かさばるというデメリットがあるだけでなく、流通中や保管中に欠損が生じることがあります。

3. 完成冷凍品

焼成済みの製品を冷凍したものです。解凍し温めると商品になります。商品によっては、トースターでも焼くことができます。すべての作業が終了している商品ですから、価格はかなり高めです。

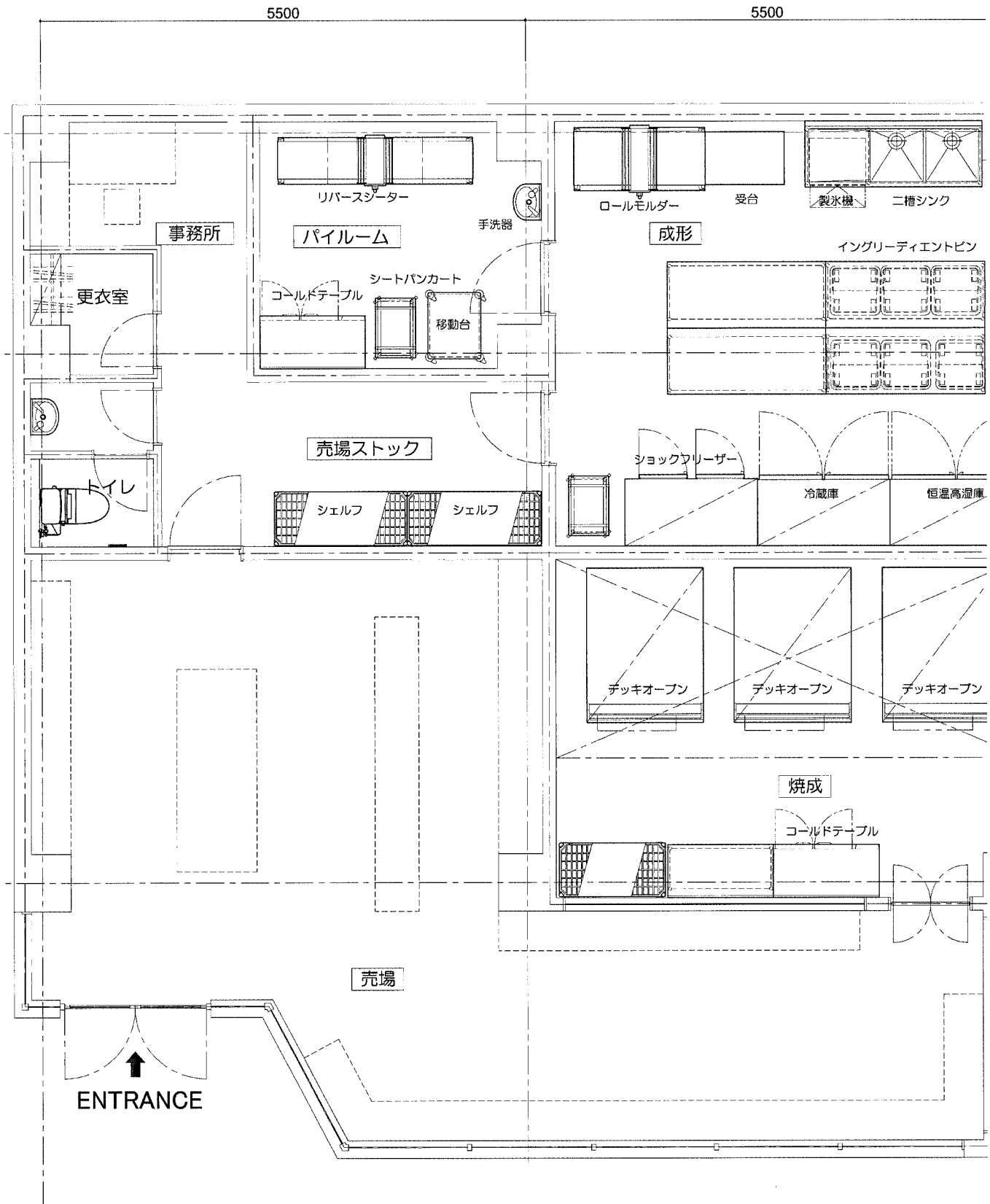
■ 事例

今回の事例は、ロードサイドの大型ベーカリーショップです。日商は30～40万円の想定です。同じ敷地内にはホテルもあり、そちらのレストランにも食パンやロールパン、バゲットなどを提供していますし、近隣のレストランに対してもデリバリーで対応しています。

■ おわりに

ベーカリーというのは、生産工場に近いと説明しました。日商をベースに必要な生産量が決まると必要とされる機器能力も決まってきます。レストランの厨房計画よりも能力計算がはっきりしています。製造能力計算には、アイテムによるところもありますから、お客さんともヒアリングは重要です。

また、機器の能力計算をする際には、日商をベースにオープンの能力を決めます。オープンの能力は焼成できる天板数で判断します。オープン能力が決



まれば、それに対するホイロの能力が決まります。ホイロの能力が決まれば、それに対してミキサーの能力なども決まってくる。

アイテム数によっては、成型スペースが不足することがありますので、お客さんとよく打ち合わせて

おく必要があります。また、ベーカリーではオープンの中にローディングする際にスライドピールを使用したり、焼成されたパン類を天板の上で冷却させたり、工程間の移動でカートを利用したりと機器周辺に何かとスペースを必要とすることが多いので、

株式会社サンテックコーポレーション

支 部	会員No.
関東	1126

積極的な海外進出で世界を目指す、 気鋭の業務用電気調理機器メーカー



代表取締役
小川 智之

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

弊社は昭和49年5月に、(株)サンテックを電子部品の販売を目的として設立。昭和51年4月に厨房機器の設計・製作・販売を開始し、ホットスナッカー（ホットサンドメーカー）の製造販売を開始しました。昭和52年に、ワッフルメーカーと同時に商品名クリッカーエース（チェルキー）も製造販売を開始。現在

では、チェルキーはベーカリーの定番アイテムとなっています。

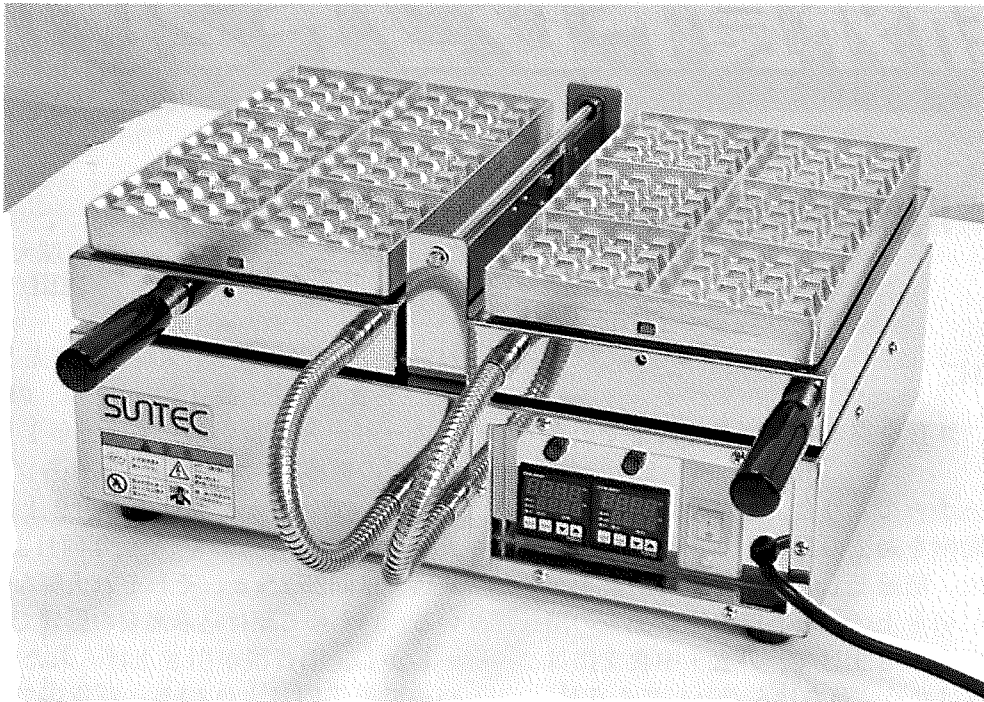
その後平成5年11月1日に、(株)サンテックの厨房部分を分離独立し、新会社として(株)サンテックコーポレーションを設立しました。平成9年には、ベルギーワッフルのブーム到来により、販売台数を伸ばしました。平成11年には、チェルキーが専用生地の開発により、やっと日の目を見ました。そして平成20年に、油で揚げないドーナツ専用焼成機のバイクド・ドーナツメーカーを発売しました。

平成22年1月には、東京都葛飾区より東京都墨田区へ本店を移転。同年、コーヒー豆の形をした”カフェボール”の専用生地と専用焼成機のカフェボール・メーカーを発売しました。平成23年3月より、中国にてOEM生産を開始し、中国・香港・マカオ・台湾への販売を強化し、平成24年には20周年を迎えることができました。

その後も平成25年にワンタッチでプレートを交換できるマルチシリーズのマルチメーカー PROとMINIを発売し、食材統一ブランド「CookChef クックシェフ」を立ち上げました。そして海外展開を見据え、新たなコーポレートマークを作成しました。



本社玄関



同社のマルチベーカー PRO

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

弊社は業務用電気調理機器（ワッフルベーカー等）の100V仕様の製造販売を主に行っております。特注にて200V仕様の機器の製造や、キャラクター物の作成も行います。

最近では、以前から多くのお客さまからいただいた「簡単にプレートを交換できたら良いのに……」の声にお応えして、ワンタッチで交換できる機種（マルチシリーズ）を開発し販売を開始しました。

ワンタッチでプレートを交換できることにより、プレートの丸洗いが可能になり、清潔に保つことができ、かつ少量多品種のニーズに応え午前中にワッフルを焼き、午後から違ったメニューを焼く等の、1日で数種類のメニューを焼成することが可能になりました。マルチベーカー PROは2014年7月現在、14種類のプレートと交換可能です。

——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、主に100V仕様の小型卓上電気調理機器の製造をしているので、設置場所や電気工事を行うことなく簡単に設置でき、メニューアイテムを増やすことが可能な点です。

また、ワッフルベーカーやバイクドーナツなどの卓上電気調理器に特化した製品、それに付随する食材の取り扱いを行い、ハード（機械）とソフト（食材）の両方を提案しています。

——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。

今後はお客さまの目線での機能やデザインなどをより充実させ、ハード（機械）とソフト（食材）の提案をさらに強化していきたいと思っております。

日本厨房工業会には、海外進出での認証関係や展示会出展等のアドバイスをさせていただき、今後は進出していなかった国へ販売したいと思っております。また業界発展のために少しでも貢献したいと思っております。

- 設立
平成5年11月
- 代表者
小川智之
- 資本金
1,000万円
- 従業員数
10人
- 業種
業務用電気調理機器メーカー
- 主要取引先
厨房メーカー、厨房・備品商社、食品商社、コーヒー関係商社、ベーカリー関係商社、他
- 本社
〒131-0033 東京都墨田区向島2-8-12
TEL03-6746-9797 FAX03-6746-9669
- ホームページ
<http://www.suntec-jp.co.jp>

最新外食トレンド2014

No.8 消費税引き上げ後の外食等の支出状況

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食を含め、外食を巡る各指標が5月まで公表された。

以前このコーナーで、外食・中食の消費税引き上げ後の支出動向を過去の動向から予測し検討したことがあった。結論としては、過去の消費税が3%から5%に引き上げられた時の家計調査の消費動向から今回の引き上げで、外食・中食支出は大きな落ち込みはなく、落ち込んだとしても6月、7月頃には回復基調になるのではないかとの内容であった。

今回は実際に消費税引き上げ後のデータが出て来たことで、外食と外食を巡る各指標、ここでは消費者の外食支出動向の指標として総務省統計局の家計調査から外食支出額、また提供サイドの指標として(一社)日本フードサービス協会の外食企業の売上高、外食を巡る指標として百貨店協会の全国百貨店の売上高、日本チェーンストア協会の全国スーパーの売上高を基に、実際の消費税引き上げ後の動向を検討することにする。

2. 消費税引き上げ後の動向

図は、世帯1人当たり一般外食の支出額、スー

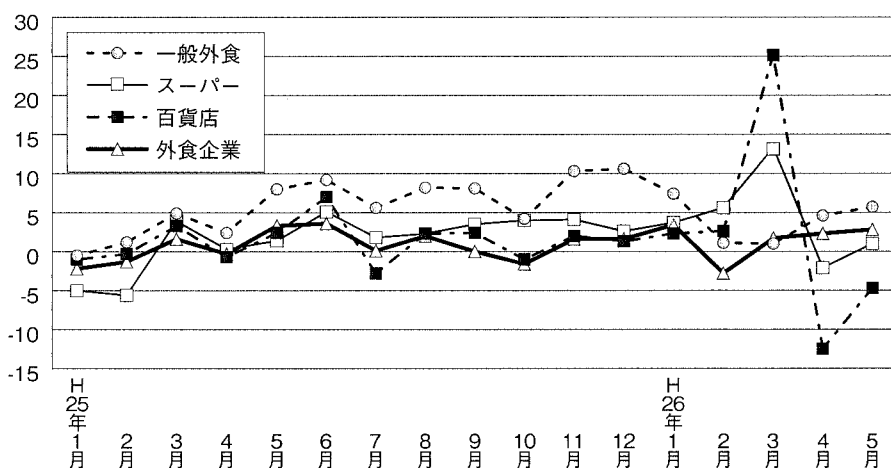


図 消費者の支出動向

資料：総務省統計局「家計調査」、日本チェーンストア協会「チェーンストア販売統計」、日本百貨店協会「百貨店売上高」、(一社)日本フードサービス協会「JF外食産業市場動向調査」

パーの売上高(全店ベース)、百貨店売上高(全店ベース)、外食企業売上高(全店ベース)の推移である。

スーパーと百貨店は、平成25年1月から平成26年までの推移は、マイナス5%からプラス5%の幅で推移していたが、消費税の引き上げ直前の平成26年3月には、スーパーで前年同月より13.3%、百貨店では同25.2%と、それぞれ大幅な増加となっている。いわゆる駆け込み需要の影響である。

しかし、消費税が引き上げられた4月にはスーパーで前年同月より2.1%、百貨店では同12.5%それぞれ減少と、前月の反動減が表れている。

一方、消費者の外食支出額と外食企業の売上高では、一般外食が平成25年1月では前年同月より0.5%減少したが、2月(対前年同月増減率1.2%増)以降、平成26年5月(同5.7%増)まで16ヵ月連続前年実績を上回っており、外食企業の売上高ではマイナス3%程度からプラス3.5%程度の間で推移しており、ここ3ヵ月間は前年実績を上回って推移している。

消費者の外食支出額、外食企業の売上高とも平成26年3月以降の駆け込み需要がほぼ見られなかったが、消費税引き上げ後の4月以降も前年同月を上回って推移している。

家計調査の場合は税込み価格であるため、実質は2%前後の増加であるが、堅調な推移と言える。スー

パーや百貨店の駆け込み需要とその反動については食料品以外の耐久消費財や普通生活雑貨などの購入の影響が強く表れている結果であると思われる。

3. 消費税引き上げ後の外食の各品目別消費動向

総務省統計局の家計調査で、平成26年4月以降の外食の消費動向を見ると、前述したように平成25年の外食支出額が今までになく好調に推移している

勢いが続いている。

平成25年から比較的好調な品目は、そば・うどん、他の麺類、すし、和食、洋食、喫茶、飲酒などとなっている。

また、平成26年4月以降、前年同月より3%以上増加しているいわゆる実質前年実績を上回っている品目はそば・うどん（4月4.0%増、5月5.1%増）、他の麺類（同12.0%増、同32.5%増）、和食（同7.6%増、同12.4%増）、中華食（同16.7%増、同17.8%増）、洋食（同22.4%増、同21.6%増）の品目で2ヵ月連続、前年実績を上回っている。また、中華そば（5月4.9%増）、すし（4月15.2%増）、喫茶（5月11.7%増）、飲酒（5月6.1%増）の品目では、4月または5月は実質的に前年実績を上回っている。

このような状況から外食全体である一般外食は、前年同月より4月が4.6%（実質1.6%増）、5月5.7%（同2.7%増）それぞれ増加している。

この消費税引き上げ後の外食支出の好調さは、政策的な景況感に後押しされた影響もあるが、各外食企業の経営努力があったことも影響している。業界誌によると、まずは、メニュー価格の工夫である。ファストフードやセルフ喫茶店など、回転数が早い業態では、税込み価格で1円単位の端数が生じないような設定にして顧客の支払がスムーズに進むような対策をした他、4月1日に合わせてメニューの改訂実施やキャンペーンの実施、看板メニュー価格の据え置きなどを行うといったさまざまな対応をした結果も見逃せない。

一方、消費税引き上げに合わせて集客力の強化

の一環として、メニュー価格の引き下げを実施した企業も出て来ている。

企業の中には通期業績を上方修正する企業もあり、好調さがうかがえる。また、客単価が高い業種・業態でも好調に推移している企業も出て来ている状況にある。

これらは、各外食企業がさまざまな経営努力をしていることが奏功していることが大きいように思われる。

4. まとめ

今回は、消費税引き上げ後の公表された各指標を基に外食の消費動向を見てみたが、総じて引き上げ後も売上高の減少が見られず（あったとしても大きな減少は見られず）、平成25年からの好調を維持していることが分かった。

それには景気の兆しが良い方向に見えて来ていることや、各外食企業の経営努力によるものである。

しかしこの景況感の良さは外食業界だけではなく、全業界に及んでいることから、一方で外食業界では人手不足が深刻化している。この影響で店舗の営業が制限される事態となっている企業も出て来ている。また人手不足の影響もあり、社内に第三者の委員も入った委員会を設置し、労働環境の改善を積極的に行う努力をしている企業も出て来ている。外食産業は労働集約的産業でもあり、人がいなければ成立しない産業であることを考えると、労働環境の改善が広がって行くことを期待したい。

（単位：%）

	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の種類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
平成25年1月	▲ 0.5	8.5	5.3	11.1	▲ 6.3	▲ 6.7	13.1	▲ 5.3	▲ 16.1	▲ 2.2	4.9	15.7
2月	1.2	13.0	6.1	▲ 3.3	▲ 4.2	1.7	▲ 1.3	6.6	▲ 0.9	1.3	7.7	▲ 6.1
3月	4.9	12.5	10.1	10.2	10.2	5.2	11.8	15.8	0.7	1.7	12.7	▲ 5.9
4月	2.4	8.0	10.6	13.1	▲ 3.7	8.6	2.1	2.6	▲ 9.7	1.0	21.4	▲ 2.6
5月	8.0	8.6	7.9	10.6	21.9	2.6	▲ 0.7	22.1	0.7	3.7	13.8	8.8
6月	9.2	9.8	▲ 0.9	5.8	15.9	▲ 3.8	6.2	23.8	▲ 0.4	6.3	19.2	15.7
7月	5.6	4.1	0.7	▲ 16.5	7.5	▲ 5.3	▲ 0.5	6.6	▲ 2.3	8.7	13.0	15.8
8月	8.2	5.9	1.4	1.8	10.8	3.8	3.4	7.9	2.3	7.6	23.0	19.7
9月	8.1	18.5	19.2	9.6	17.0	6.9	12.2	8.3	0.3	▲ 2.1	17.9	30.8
10月	4.2	5.3	7.3	22.1	4.7	▲ 5.2	10.6	13.1	▲ 4.5	▲ 1.8	5.0	26.1
11月	10.3	7.8	11.0	33.5	17.8	8.5	29.5	16.0	▲ 1.1	3.7	3.0	22.2
12月	10.6	10.5	▲ 1.9	15.0	10.4	11.4	31.0	20.7	▲ 1.5	5.4	9.6	14.7
平成26年1月	7.4	6.4	1.6	17.7	8.9	9.6	22.4	9.7	0.7	5.2	4.5	6.7
2月	1.1	▲ 3.5	▲ 9.1	▲ 3.8	2.2	2.0	▲ 1.3	7.9	▲ 4.9	▲ 0.5	▲ 4.5	7.8
3月	1.0	4.3	▲ 3.7	8.2	5.8	9.5	23.1	▲ 4.3	▲ 7.8	▲ 2.8	▲ 3.8	3.2
4月	4.6	4.0	0.2	12.0	15.2	7.6	16.7	22.4	1.0	▲ 2.9	▲ 6.6	2.8
5月	5.7	5.1	4.9	32.5	2.2	12.4	17.8	21.6	1.6	▲ 2.9	11.7	6.1

表1 世帯1人当たり一般外食支出額とその品目の対前年同月増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」各月を基に作成



【1】6月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は12件で前年同月の14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、今年の1月に設置した床暖房付ガス給湯器の湯張り、床暖が設定温度通りにならない。販売店とメーカーの対応に不満なので返品したいが可能だろうか等3件。
- ◇ 問合せは、使用約7年の石油ファンヒーターの底部分から灯油が漏れ出した。メーカーに調査をお願いしたところ、灯油に水が混入していたためタンクが錆びて孔があいたことが原因だと言われたが納得できない。錆びない材質に変更すべきだ等9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	2	4	6(50.0)
事業者	0	0	1	3	4(33.3)
司法・行政	0	0	0	2	2(16.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(25.0)	9(75.0)	12(100.0)

注) 前年同月の受付件数は14件、事故クレーム件数は3件

【3】主な関係行事

- (1) 理事会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会 理事会 (6 / 11 日本ガス石油機器工業会 会議室)
- (2) 交流会：ADR機関情報交換会 (6 / 17 化学製品PL相談センター 会議室)
- (3) 消費生活センター訪問：
岡山県消費生活センター及び岡山市市民局生活安全課消費生活センター (6 / 20)

【4】事故クレーム

6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)

6月度の未解決案件処理件数は0件。

■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,592円	共	2,592円
〃 (年間)	5,184円	共	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円	共	3,240円
厨房設備工学入門 第6版	8,640円	共	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円	共	6,480円
業務用厨房関係法令集 2012年版	4,800円	共	4,800円
〃 (会員企業価格)	3,800円	共	3,800円
業務用厨房設計事例集	12,000円	460円	12,460円
〃 (会員企業価格)	9,600円	460円	10,060円
会員名簿(平成25年度版)	2,100円	215円	2,315円

■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」

年 月号から半年間	各 冊	業務用厨房関係法令集 2012年版	冊
年 月号から1年間	各 冊	業務用厨房設計事例集	冊
厨房設備工学入門 第6版	冊	会員名簿 (平成25年度版)	冊
合計金額			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: 電話: FAX:

送付先: 〒

氏名: 部課名:

厨房設備士登録番号:

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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

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。

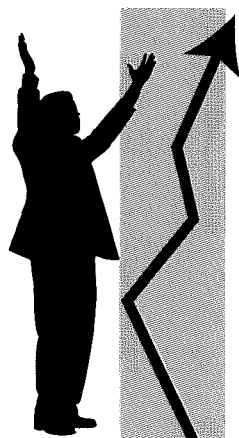
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※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
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	フライヤ	MXF-046FB
	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

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として取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 18	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	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
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	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. 14	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. 14	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	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(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
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203	(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	ゲイロードペンチレーター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 ェ 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	10-003-0901	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
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
12. 12. 14	エ ア ー ワ ン ダ ー Ⅱ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855

平成24年度 交付ラベル 187,420枚

一般社団法人日本厨房工業会

◆ 8月(葉月) ◆

- | | | | |
|--------|--|--------|------------|
| 1日(金) | 水の日、自然環境クリーンデー、
パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 15日(金) | 終戦記念日、刺身の日 |
| 3日(日) | はちみつの日、ハモの日 | 17日(日) | パイナップルの日 |
| 4日(月) | 箸の日、ピアホールの日 | 18日(月) | 米の日 |
| 5日(火) | ハコの日、ハンコの日 | 24日(日) | 愛酒の日 |
| 6日(水) | 広島平和記念日、ハムの日 | 25日(月) | 即席ラーメン記念日 |
| 7日(木) | バナナの日、花の日、鼻の日 | 26日(火) | 人権宣言記念日 |
| 8日(金) | タコの日、そろばんの日、白玉の日、
米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 29日(金) | 焼肉の日 |
| 9日(土) | 長崎原爆の日、薬草の日 | 31日(日) | 野菜の日 |
| 10日(日) | 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | | |
| 14日(木) | 特許の日 | | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



全400社

(2014年7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
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 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

ロバートショウ・ジャパン(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)オーデオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
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)

●神奈川県

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)
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
日本洗淨機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニックES産機システム(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社

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

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

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
ACE厨房(株)
(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)

●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)ケーツーエス
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

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)ケーツーエス
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)
シーバイエス(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)
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5
株大道産業	後5
オザキ株	前6
三和厨理工業株	前5
スギコ産業株	後1
株タチバナ製作所	前4
東京ガス株	表4
株中西製作所	前3
ニチワ電機株	前2
日本洗浄機株	表2
日本調理機株	表3
福島工業株	前1
株フジマック	後2
細山熱器株	前8
ホバート・ジャパン株	後3

(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



●最近知人が書籍の執筆に取り掛かり、資料だの写真だのを掻き集めていて、こちらにも何貸せあれ寄越せとうるさいのだが、テーマが近現代史だけに、相当苦労しているようである。●まあ、ネットと又聞きで得た変な知識を振り回されるよりは、きちんと調べてくれる方がありがたいのだが。●長らく絶版で一時期は数千円のプレミアが付いていた『靖国史観』(小島毅)も貸せと言われたが、ちくま学芸文庫から増補版で文庫化されたので、これは自分で揃えろと伝えた。この薄さで税別1,000円はきついが、それだけの価値はある。三島由紀夫から始まって、水戸光圀と水戸藩が興した水戸学、南北朝時代の『神皇正統記』や古代中国の思想まで遡り、靖国神社の源流について紐解いている。戦後史とは別に成り立ちについての話がメインになるのでダイナミズムには欠けるが、この辺りの考察は結構すっ飛ばしている人が多いので、逆に重宝されるだろう。●今後こういった学術的かつ歴史的な学問は衰退し子どもたちに行き渡らない危惧があるが、こういった部分はきちんと次の世代に伝えて行きたい。●恣意的な記憶や事実の改変によって言われなき非難をするのは、『1984年』の真理省だけで十分である。

厨房

平成26年8月5日発行

第51巻/第8号 (No.542)

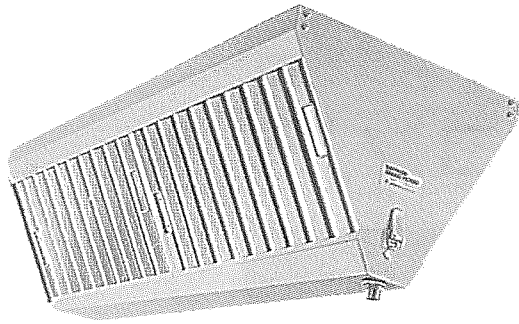
発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強
 松尾圭次/精松弘充
 戸田史子/三島博史
 安藤哲夫/福田敦
 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価432円(税込) 毎月1回5日発行
 年間購読 5,184円(税込)
 半年購読 2,592円(税込)

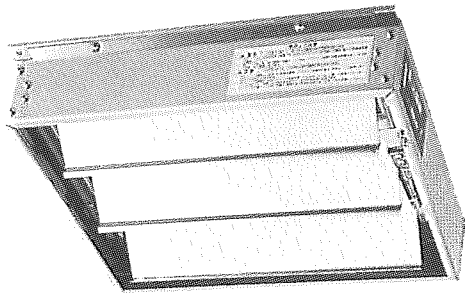
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はありません。
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、アクシー製グリッドフィルタ(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)
 ショールーム
 インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

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

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



コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271

北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710

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

九州事業部 092-431-4664

海外事業部 03-3434-6662

システムキッチン事業部 03-3434-7262

フジマック365日 サポート体制
全国 11 事業部 58 営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

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

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

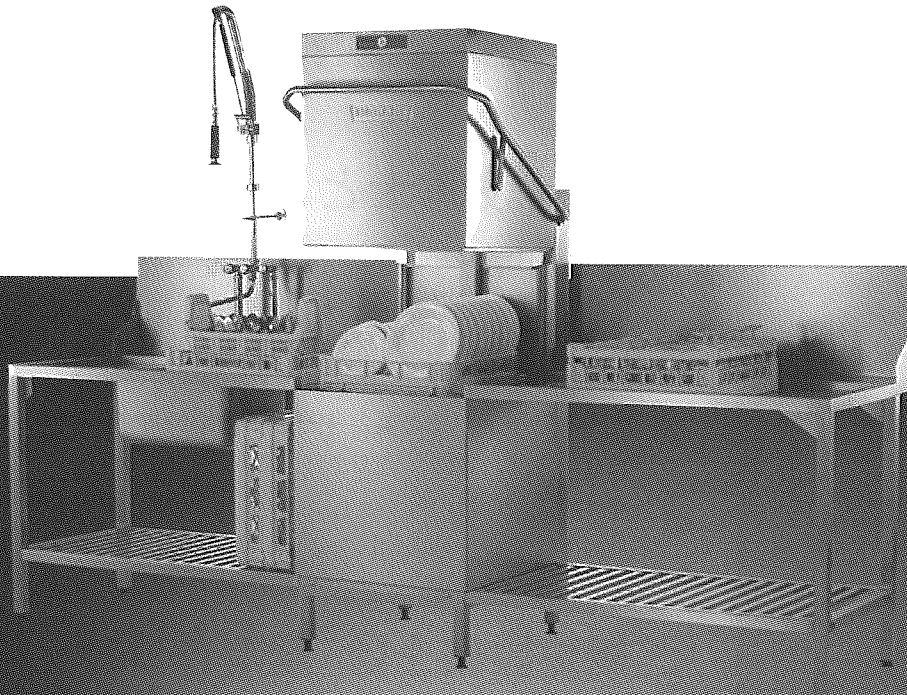
フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプラン
を無料でご提案します。気軽にご相談ください。



Saving Energy Saving Money

【新登場】AMX/AM900

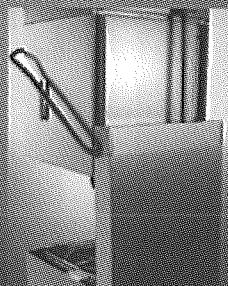
eco eco
ECOLOGY ECONOMY



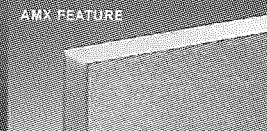
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO₂排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



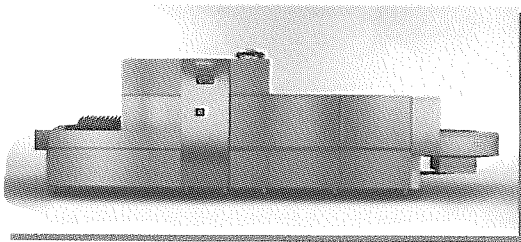
E-Store イーストアースシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

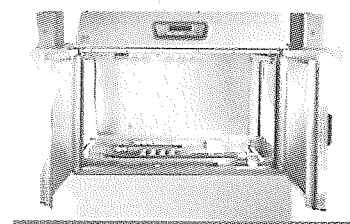


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ
CLe食器洗浄機シリーズ

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



Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

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

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011
TEL.03-3744-7201
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535

TEL.011-741-2772
TEL.092-282-4330

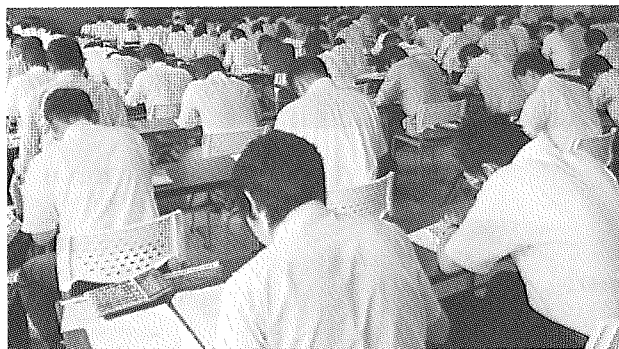
<http://www.hobart.co.jp>
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

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。**

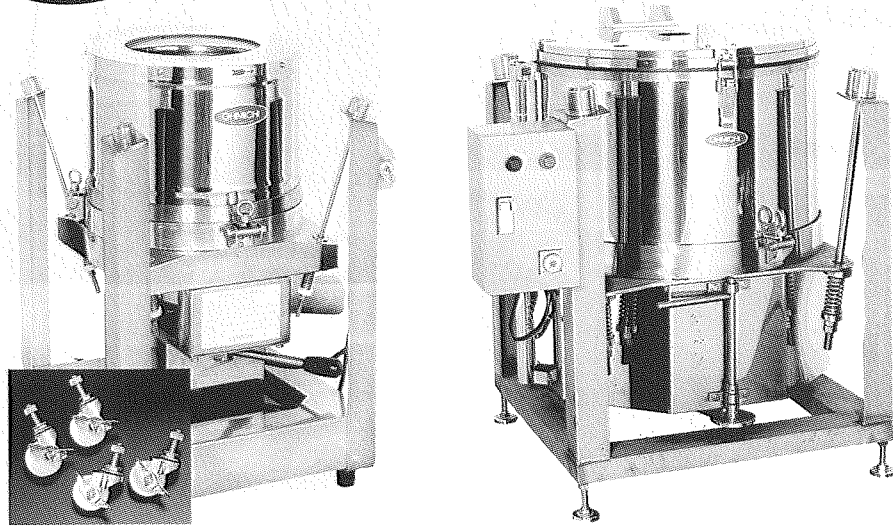


厨房設備士証は、
知識の証。

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

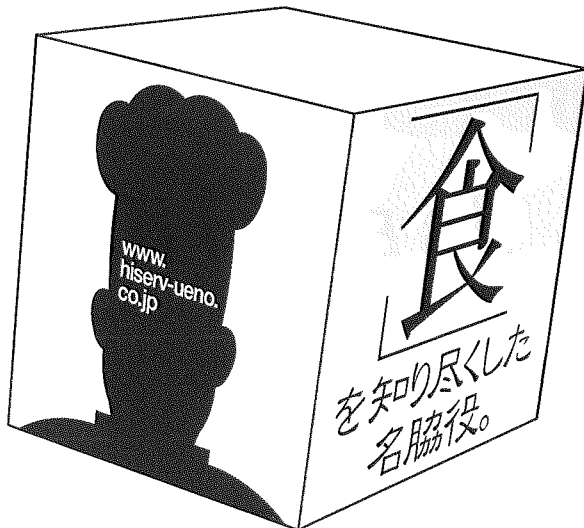


株式会社大道産業

〒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>

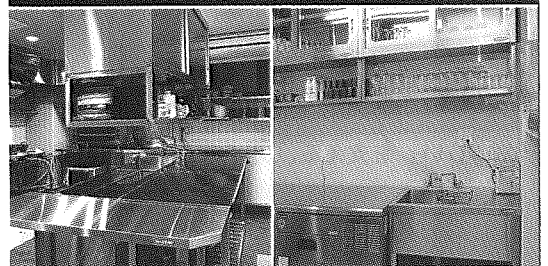
総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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

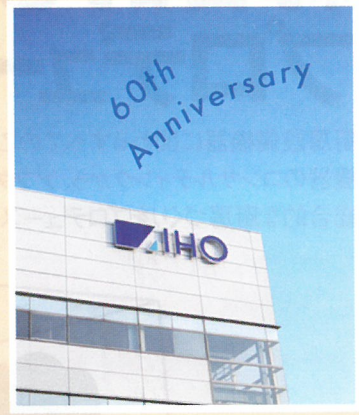
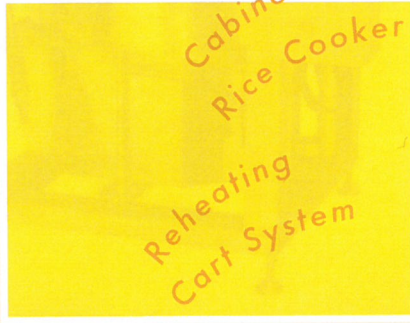
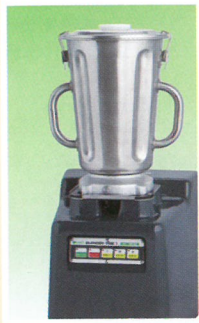
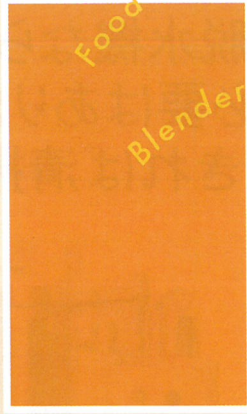
ハイサーブウエノ(新潟)

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)



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

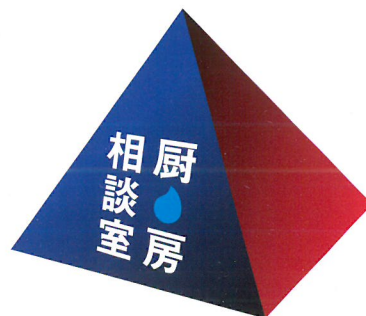
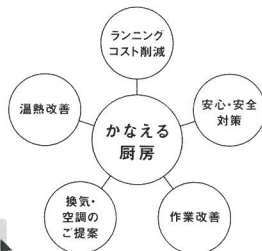
- 支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
- 営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



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

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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



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

厨房相談室

検索