

# 厨 *Chu bou* 房

2014  
No.543

9

SEP



新連載 厨房女子が行く!

平成26年度 厨房設備士資格  
認定試験・合格者番号発表

最終回 強力!厨房の鉄人への道  
これから厨房業界が取り組むべき使命

官庁関係 労働災害のない  
職場づくりに向けた緊急要請

# 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

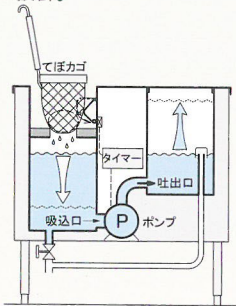
- 93kWの高効率加熱・デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式・スープ容量スケールつき。



SWD103 G

## 初の水流ポンプ式 麺水切り機

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



超低騒音



DM17

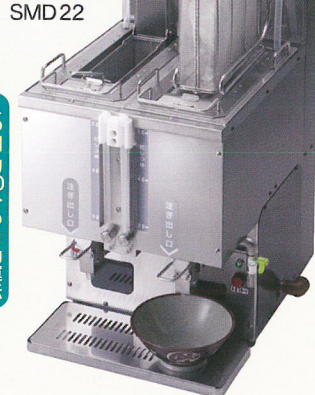
特許  
出願中

## こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしバ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
- だしかごにだしバックをセット
- 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



この間約20分の自動運転

## 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと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上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

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



UM721 G

## 自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を  
自動で注水、自動で排水

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



GZ191

# 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

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受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本 社 所 在 地  
大阪営業所  
名古屋営業所  
仙台営業所  
新潟営業所  
福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14  
大阪市城東区永田4-2-7  
名古屋市名東区猪高台1-1324  
仙台市太白区泉崎1-19-1  
新潟市東区牡丹山4-8-3  
福岡県大野城市大城5-21-24

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

「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができず。

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。

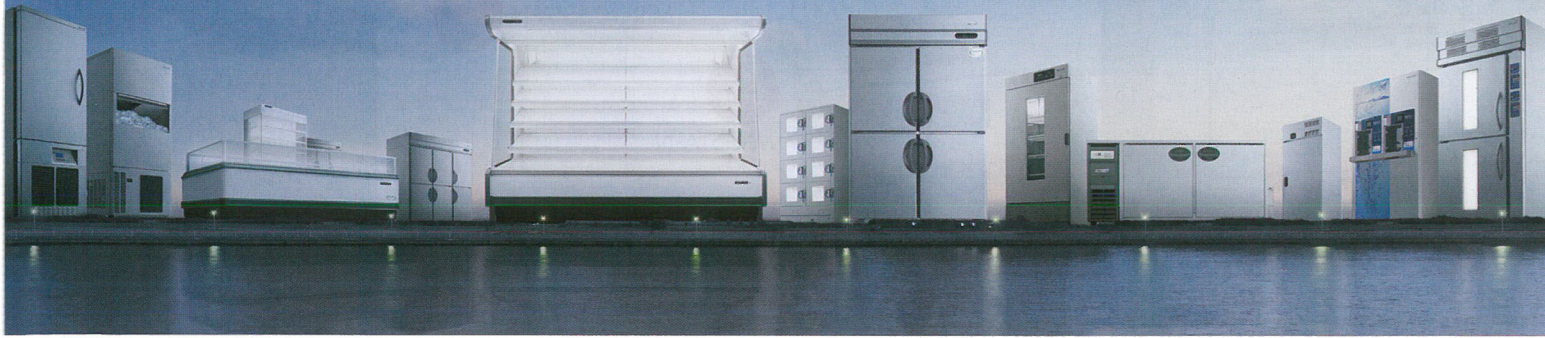
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

誘導加熱式

# IHシリーズ

**脱!**  
**3K宣言**  
(危険・きつい・汚い)

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

安全・快適・ハイパワー!  
安心メンテナンス。  
快適な厨房づくりに。



MCR-636B IH中華レンジ

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

●600×750×750mm 3φ200V 5.6kVA



MSF-18K IHフライヤー

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

●450×600×800mm 3φ200V 5.3kW



MIGR-300 IHロータリー炒め機

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

●420×615×622mm 3φ200V 5.6kVA

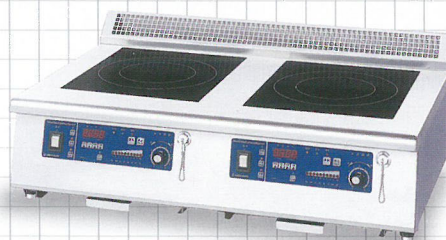


MIRC-27N2 IH立体炊飯器

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

●770×659×1345mm 3φ200V 16.8kVA

MIRC-27N2



MIR-1055TA-N

特許登録済



MIR-5TA-N

特許登録済

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

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

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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

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

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

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

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

名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市長区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)  
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)  
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

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

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)  
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)  
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)  
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 子供たちと地球の未来のために。

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

過熱水蒸気オーブン  
 小型SVロースター HOT MAX  
 SVMT-1WL



過熱水蒸気オーブン  
 SVロースター HOT MAX  
 SVM-1W



美しい地球  
 のために

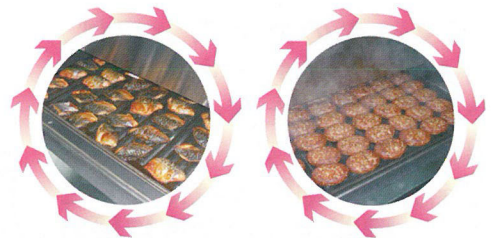
美味しさとecoを両立

## 過熱水蒸気でおいしくヘルシー



水蒸気に更に熱を加えたのが過熱水蒸気です。過熱水蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

## 過熱水蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図られます。



株式会社  
 中野

**中野製作所**

■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]

奈良工場は品質マネジメントシステム  
 ISO9001:2008認証取得工場です。



# 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](mailto: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 ちこれ 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



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](http://www.sanwachuri.co.jp)

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

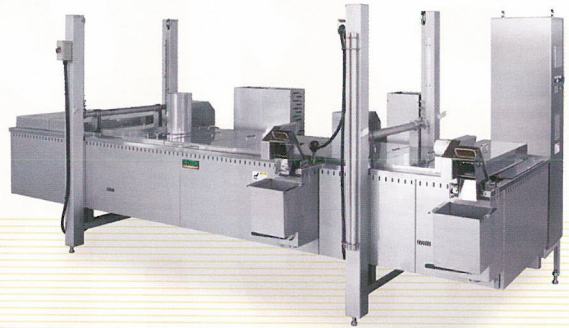


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆CO<sub>2</sub>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  
ワイドレンジバー  
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
- サラマダー
- ベキングダックプロイラー
- 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)

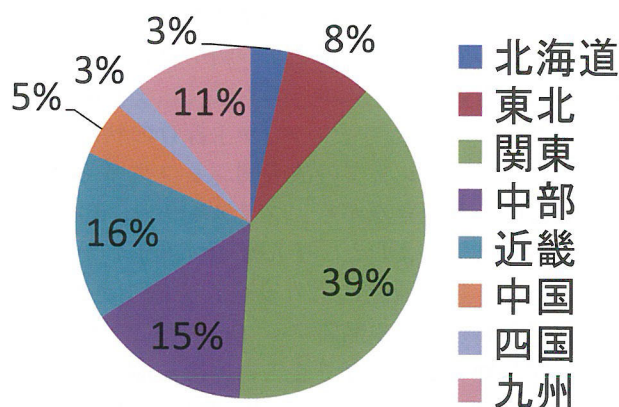
## 雑誌内容

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。

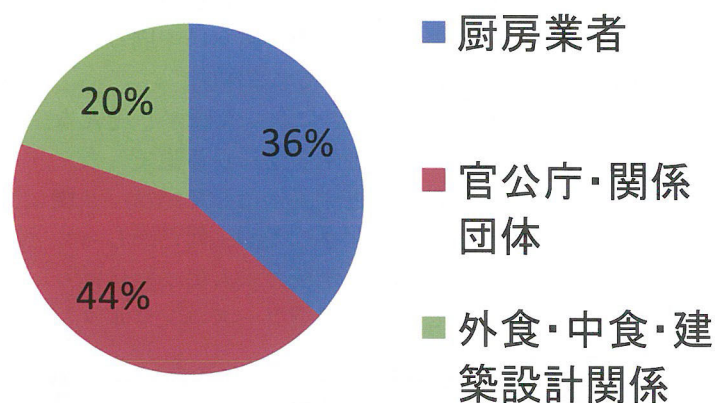
## セールスポイント

- 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

## 工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



厨房女子が行く 1

今月のゲスト

福島工業株式会社

フーズコンサルタント室 室長 田本 景子さん  
同 主任 管理栄養士 青木 そのごさん  
同 管理栄養士 籾内 貴子さん



### 厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

**田本** 「食品研究室（現・フーズコンサルタント室）メンバー」募集の求人広告を見たのがきっかけです。とにかく、「食」に関われる仕事なんだ！と思い、具体的にはどんな仕事内容なのかも分からないまま、応募しました。もちろん厨房業界についても何も知りませんでした。今では毎日「食」に囲まれながら仕事をしています。

**青木** 世の中のありとあらゆる「食事」をおいしくしたいという人生の目標があり、厨房機器を使いこなせば実現できるのではと、何となく思っている所へ、それまでセミナーと一緒に仕事をしていた縁もあり、入社のお機会をいただきました。私自身の思いの強さもあるかもしれませんが、出会いや周りの人に感謝しながら業務に当たっています。

**籾内** 昔から食べることがとにかく大好き！そんな性格から考えたのが、管理栄養士になる道でした。最初は病院や委託給食など栄養士としてバリバリ働く環境に行こうと考えていましたが、何だかしっくり来ない……。そんな時、学校の求人掲示板に貼り出されていたのがこの福島工業フーズコンサルタン



厨房設備機器展にて。左から二番目より、青木さん、田本さん、籾内さん、そして大阪本社フーズコンサルタント室の上田沙姫さん。



田本景子さん

ト室の案内でした。病院などとはまったく異なる仕事内容に興味を持ち、説明会に行った時に今の上司、田本室長に出会いました。きれいなショールームに優しそうな先輩、面白そうな業務内容……。ここしかない！と、その日のうちにこの会社を受けてみることを決め、無事採用していただきました。



### お仕事の内容は？ やりがいは？

**田本** 「ブラストチラー」を中心とした厨房機器や調理システムの提案・調理実演を行っています。活動場所はショールームF'S DESIGN COURT（エフズデザインコート）や全国各地でのセミナー・厨房設備機器展などの展示会・お客さまの厨房などさまざまです。入社当初はショールームもなく、まだ出来立ての部署でしたので、一つ一つが手探りの状態でした。コーポレートシェフの故大関シェフや多くの方々から教えていただきながら、ブラストチラーの活用方法を確立して来ました。そんな中で誕生したのが、急速冷却・急速凍結により安全性を向上させ、さらに食材のおいしさや品質アップを図ることができる「冷却調理」です。今でもこの「冷却調理」を広めて行くことが大きな使命だと思っています。

**青木** 厨房機器を使ってできる調理や、新調理システム普及のためのセミナー開催や個別訪問、ブラストチラーを使用した冷却試験などです。最近、泣きそうになるくらいうれしいことがありました。とある病院さまにブラストチラーを導入いただいたのですが、私が提案した「天ぶらのクックフリーズ」をイベントで実現させるために、調理師さまが現場で朝から晩まで試作を繰り返されたとのこと。そしてイベントでの試食会は大成功！ 思わず調理師さまと一緒にガッツポーズをとり、感極まりました。



青木そのこさん



藪内貴子さん

**藪内** 私たちフーズコンサルタント室は「冷却調理セミナー」だけではなく、幅広いお仕事をさせてもらっています。さまざまな活動を自由にさせていただき、いつでも新しい気持ちで仕事をするができます。そんなやりがいも感じつつ、一番の楽しみは出張時のおいしいご飯です。ご当地グルメを楽しみつつ、いろいろな方にお会いできるなんて、何ておいしい仕事！ ということで、そんな仕事をさせていただいていることにとても感謝しております。



### 今後のあなたの夢を教えてください。

**田本** ずっと「食」に関わる仕事を続けて行くことが夢です。その中で仲間をいっぱい増やして行きたいと思っています。身近な目標としては、ショールームF'S DESIGN COURTの全国展開です。全国各地で「冷却調理」を実践し、もっともっと普及させて行きたいです。社外にも「冷却調理サポーター」をどんどん増やし、一緒に取り組んで行けたらうれしいです。また、冷却の可能性をもっと追求し、冷却の魅力伝え続けて行きたいと思います。そしていづれ、高校生の頃から夢だった小料理屋さんで働けたらと思います。おいしいお料理とお酒が並ぶ、ホッとできる素敵な空間を作って行きたいです。

**青木** 全世界のすべての食事が、素材を生かしたすごくおいしいものになって、みんな幸せになればいいと思います。そのためにはやはり、製品の強みを実践を通してユーザーさまにお伝えし、生かしていただくことが、今の私にできることかなと思います。そうして行く中で、厨房機器や冷却の素晴らしさを共有できる仲間が増え、またもっと地球環境に配慮した仕事ができればなあと思っています。私自身は、ゆくゆくは厨房機器がフル活躍する食堂やカフェを開きたいです。そこで、料理教室などできたら最高

です。

**藪内** 食を通じて沢山のの人に笑顔を、というのが私の入社当初からの夢です。私はここでこれからも、沢山のお客さまのために冷却調理を突き詰め、厨房機器の活用方法を考え、広める努力をして行きます。フーズコンサルタント室ももっと大きくして、全国各地で協力して行きたい。そして冷却調理のすばらしさが、ユーザーさまを通して生活者の皆さまに伝われば、私の知らない所でもまた、多くの人が笑顔になれると思うんです。一つ一つの仕事、一人一人のお客さまを大切にしておくことで、たくさんの人に「食べている時が一番幸せ」と思ってもらえるような食事作りをお手伝いして行きたいです。プライベートでは、結婚して子どもを産んでもこうやって食を通じた笑顔作りを続けたいです。私の部署は女性が多いので、お互いに理解して、支え合って行きたいです。

### 職場の方からエール

■田本さんへ■フーズコンサルタント室設立以来、新部署の存在感を社内外に知ってもらうことに活躍してくれました。いつも鋭い意見をありがとう。小生そんなに若くないので、これからはお手柔らかに頼みます。老後は、ぜひ小料理屋の女将さんになってください。ヘビーユーザーになりますよ。

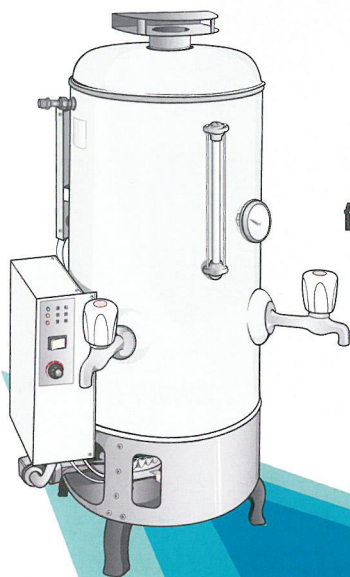
■青木さんへ■冷却することで食の安全安心を守る衛生的な調理方法の普及を、青木さんのとびっきりの笑顔を添えて皆さんに提案して行ってください。持ち前の食欲と新陳代謝の良い身体能力を生かして、フクシマのプラストチラー・低温スチーマーのユーザーをゲットしてください。

■藪内さんへ■少し子どもっぽい所がいっぱいの、誰とも人なつこく接してくれる親しみやすい性格と、いつも元気な笑顔で、世の中の食に携わる人に接してください。上司にも同じようお願いします。フクシマ冷却調理を全国に広めてください。期待しています。

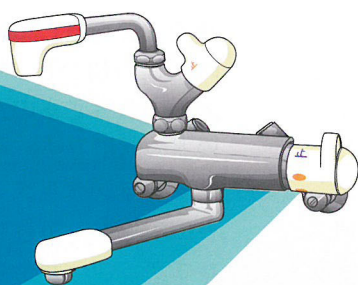
(フーズコンサルタント室 担当役員 水谷浩三)

# 給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



**GAS**

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

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

札幌営業所 〒001-0019 札幌市北区北十九条西5-20  
TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739  
大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19  
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040  
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 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

### INTERVIEW 工業会関係 官庁関係 厨房業界

### ESSAY

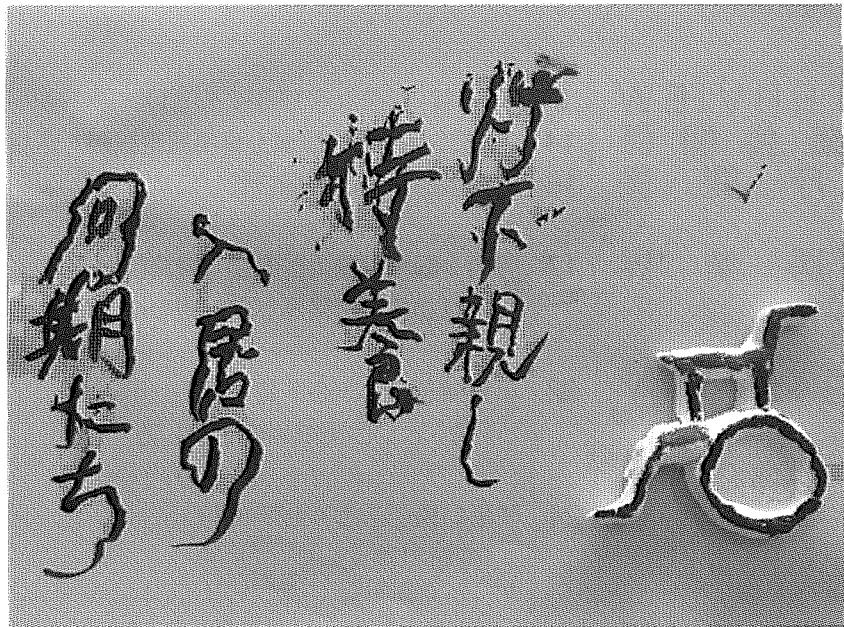
### 企業訪問 厨房業界関連情報

- 8 **新連載** 厨房女子が行く！(1) ————— 福島工業(株)
- 14 平成26年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号
- 16 労働災害のない職場づくりに向けた緊急要請  
————— 厚生労働省労働基準局
- 17 強力！厨房の鉄人への道(最終回)  
これから厨房業界が取り組むべき使命  
————— NRTシステム(株) 畑 治
- 22 小倉朋子の食・心・美(15)  
「塩」という調味料の生かし方  
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 24 映画の見どころ・台所(3)  
『南極料理人』  
————— 齊田育秀
- 26 会員企業が語る！(79) ————— (株)ダイフィル
- 28 最新外食トレンド2014(9)  
飲食店の売上高ランキング  
————— 宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [灯火]
- 13 巻頭によせて [アジアの水環境と食生活について]  
————— (株)増井厨房製作所 増井劫祇
- 15 工業会だより
- 30 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 32 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 34 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
- 36 会員一覧
- 38 奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【灯火】



灯火親し 特養入居の同期たち

特養入居などという、あまり普遍的でない、特殊な環境を詠った句を掲げて始めることを、まずはお許し願って……。

九月の声を聞くと、昼の日差しの強さはともかく、夜が夜ごとに凌ぎやすくなる。縁台まで出なくても、室内で十分楽しめる。

そう、灯火親しむの頃だ。虫しぐれも盛り。そして敬老の日。月曜休日、毎年日替わりなのが、どうもね……と思われている。

迎え方、祝われ方もいろいろ。特養などもその一つだ。

## 「アジアの水環境と食生活について」

(株)増井厨房製作所 増井劫祇

私が東南アジアに行った際にまず思ったことは、水環境が悪いことです。東南アジアに限らず、水道水を飲める国は、数えるほどしかないそうです。これらの国では、主にコンビニエンスストアやスーパーマーケットで市販されている水を飲料水として使用しています。日本でも水は市販されていますが、蛇口をひねれば安全な水がいつでも飲める国ですから、あえて買わない人が多いかと思います。その他の生活用水は、雨水や水道水をいったん大きな容器などに貯めた水を使っていました。入浴も、郊外の一般家庭では、貯めてある水で体や頭を洗い、洗顔や歯磨きもしていました。トイレは一応水洗でしたが、桶で水を汲んで自分で流します。便器の側に小さなシャワーのようなものが設置されていました。何に使うのか聞いたところ、お尻を洗うための物でした。手動式のウォシュレットです。ちなみに郊外のトイレには、トイレトーパーはほとんどの所で設置されていません。このように、東南アジアなどの発展途上国では今なお何十億人が適切な衛生設備へのアクセスができず、何億人が安全な水供給を有していないそうです。街では強烈に汚染された河川が流れ、下水設備がされていない場所では、悪臭でその場に留まって居られない地域もあります。また、貧しい家庭では市販の水すら買えず、やむなく汚染された水を使用しているため、免疫のない乳幼児の死亡率は日本よりはるかに高いそうです。

私は本当に、日本人として生まれて来たことに感謝します。

次に食生活について思ったことは、基本的に各家庭ではあまり料理を作らず、外食や屋台などで一日の食事を済ませる人が大半です。

何故、東南アジアの人々は家庭で料理を作らないのだろうかと思ったこともあります。現地に行くと、何となくですが、その理由が分かったような気がします。とにかく一般のレストランや屋台の値段の安さには、驚きました。

普通の店でだいたい大人5～6人でお腹いっぱい、いろいろ食べても日本円で5,000円そこそこで食べられました。

わざわざ食材を買って来て調理するより、はるかに安いしおいしいのです。手間もかからないし、好きな時間にいつでも食事ができる、そのような理由からではないかと思います。余談ですが、デパートにショッピングに行った際、店員が店先で屋台で買って来たのでしょうか、白い容器に入ったご飯を接客しながら食べているのには驚きでした。屋台の料理は確かに安くてうまいですが、くれぐれもお腹の弱い方は気を付けられた方が良いでしょう。

食料品や日用雑貨も、日本よりはるかに安かったです。あと、気になったことは、肉や鮮魚の販売方法です。鮮魚などは生きたものをその場で捌いたり、氷の入った器の中に入れて売っています。肉は台の上に、無造作に並べているだけです。気温30℃を超える炎天下の中でこのような状態で、衛生的に本当に大丈夫なのだろうか心配になりました。日本では考えられない光景でしたが、現地ではそれが当たり前なのです。

最後になりますが、この先、このような発展途上国で私たちの製品が衛生管理の道具として少しでも役立って行けるよう、「創意工夫」を社是とし、チャレンジ精神でもの作りに取り組んで行ければと思っています。

# 1級29名、2級195名が合格

## 平成26年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

### 〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1級	仙 台	1203							
	東 京	1301	1303	1306	1312	1313	1314	1315	1316
		1318	1320	1322	1323	1325	1328		
	名古屋	1402	1403						
	大 阪	1501	1513						
	広 島	1602	1604	1608	1609	1610			
	高 松	1703							
	福 岡	1803	1807	1809	1810				
2級	札 幌	2101	2102	2104	2105	2107	2108	2109	
	仙 台	2201	2202	2203	2206	2207	2209	2210	2211
		2212	2214	2215	2216				
	東 京	23001	23003	23004	23005	23006	23008	23009	23010
		23012	23013	23014	23017	23021	23022	23024	23025
		23027	23029	23030	23031	23032	23033	23034	23035
		23041	23043	23044	23045	23047	23048	23049	23050
		23051	23052	23053	23055	23056	23057	23059	23060
		23061	23062	23063	23064	23065	23066	23067	23068
		23069	23072	23073	23074	23077	23078	23080	23081
		23082	23086	23091	23092	23093	23097	23098	23099
		23100	23101	23102	23103	23104	23107	23108	23109
		23110	23111	23112	23116	23120	23122	23123	23124
		23128	23129	23132	23135	23137			
	名古屋	2401	2402	2405	2406	2408	2413	2414	2415
		2416	2418	2419	2421	2424	2425	2426	2427
		2428	2429	2430	2431				
	大 阪	2502	2503	2505	2506	2508	2510	2512	2514
		2515	2517	2520	2523	2524	2525	2526	2527
		2530	2533	2536	2538	2539	2545	2546	2549
		2553	2555	2557	2559	2563	2564	2567	2568
広 島	2601	2603	2604	2607					
高 松	2701	2702	2703	2705	2707	2709	2710	2712	
	2714	2715	2717	2719	2720	2723	2726		



福 岡	2803	2804	2808	2809	2814	2815	2816	2818
	2819	2820	2822	2823	2828	2829	2830	2833
	2836	2838	2839	2840				

### 〔 厨房設備士資格認定試験 学科合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の学科が免除されます)

1級 学科 合格	札 幌	1101				
	東 京	1311	1317	1319	1324	1330
	大 阪	1502	1503	1504		
	福 岡	1801	1802	1808		
2級 学科 合格	東 京	23011	23046			
	大 阪	2509				
	高 松	2722				
	福 岡	2805	2834			

### 〔 厨房設備士資格認定試験 設計実技合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の設計実技が免除されます)

2級 設計 実技 合格	広 島	2611				
----------------------	-----	------	--	--	--	--

## 工業会だより

7月21日～8月20日

7. 23 流通企画委員会。中川副会長、池田委員長、桑原、渋谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
7. 29 第3回設備士資格委員会。中西委員長、中橋、小泉、水上、大下、大山、宇田川各委員、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)
7. 30 第2回教材検討委員会。尾崎副会長、柴田委員長、飯田、白井、大山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
8. 1 電気製品認証協議会総会。由利事務局次長。(御茶ノ水ホテルジュラク・コンベンションホール孔雀)
8. 11 平成26年度厨房設備士運営委員会。【運営

- 委員会委員】渡辺委員長、福井、平、千田、木下、田村、石田、中西各委員、辻岡代理(加藤委員)、江原代理(千葉委員)、【オブザーバー】山本克己氏、【諮問委員会委員】金子、鈴木、石川、山田、矢山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(メルパルク東京5階・華厳)
8. 20 技術委員会。谷口副会長、福島委員長、飯島、内田、小嶋、近藤、陶山、中根、橋本、沼田各委員、小出代理(和中委員)、中山オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

- 会社代表者・本会に対する代表者の変更  
三和厨理工業(株)(東海北陸支部)  
[会社代表者] 加藤太一郎 代表取締役  
[本会に対する代表者] 加藤嘉治 会長

平成26年8月5日  
厚生労働省労働基準局  
安全衛生部長 土屋 喜久

## 労働災害のない職場づくりに向けた緊急要請

労働災害の発生件数の発生件数は、関係各位のご尽力により長期的には着実に減少してきましたが、平成22年、23年、24年と3年連続で増加という事態となり、労使、関係者、一丸となって対策を講じた結果、平成25年は4年ぶりに前年を下回りました。しかしながら、平成26年は再び増加傾向に転じており、死亡者数は対前年比19.4%（6月末現在）の大幅な増加となっております。また、休業4日以上之死傷者数も対前年比3.6%（同）の増加となっております。

本年の労働災害が増加している背景には、消費税の増税前の駆け込み需要や2月の大雪の影響のほか、4月以降も前年同期を上回る労働災害が発生していることから、産業活動が引き続き活発になっていることがあると考えられます。

また、これまで労働災害防止活動に積極的に取り組んできた製造業、建設業、陸上貨物運送事業などでも、死亡災害が大幅に増加しており、経済状況が好転する中、人手不足が顕在化し、企業の安全衛生管理体制の「ほころび」が懸念されます。

さらに、小売業をはじめとする第三次産業において労働災害の割合が拡大傾向にあります。こうした業種では重篤な労働災害が少なく、安全に対する意識が事業者、労働者ともに弱いことがその背景にあると考えられます。そのほか、若年者をはじめ経験が十分でない労働者に対して効果的な安全衛生教育が実施されているかも確認が必要と考えます。

安心して働くことができる職場づくりは、人材を確保・養成し、企業活動を活性化する上でも、大きなメリットをもたらします。事業者の皆様におかれましては、上記の労働災害増加の背景と併せ、こうした点も考慮いただき、誰もが安心して健康に働くことができる社会を実現するために、企業の安全衛生活動を今一度総点検していただくよう要請いたします。

その上で、労使の皆様をはじめ、関係者が一体となって以下の取組を徹底し、労働災害防止に努めていただきますよう、併せて要請いたします。

- 1 経営トップの参加の下に職場の安全パトロールを実施するなど、職場内における安全衛生活動の総点検を実施すること
- 2 安全管理者等の選任義務がない事業場においても安全の担当者（安全推進者）を配置するなど、事業場の安全管理体制を充実すること
- 3 雇入れ時教育を徹底するなど、効果的な安全衛生教育を実施すること

# 強力！厨房の鉄人への道

最終回

## これからの厨房業界が 取り組むべき使命

NRTシステム(株) 代表取締役 畑 治

昨年の11月号の本連載で「厨房計画と建築・設備」について書かせていただき、良い厨房を作るためには、厨房における「建築仕上げ」並びに「付帯する設備」が重要であるということをお伝えしました。今月は、そのようなことも含めて最適厨房研究会で取りまとめた『最適な厨房設計のためのガイドブック2014』という冊子について、お話ししたいと思います。

### はじめに

「最適厨房研究会」は、業務用厨房のあるべき姿を中立的な立場から追求するべく、厨房機器メーカー・厨房コンサルタント・学識関係者等、業務用厨房に関する深い見識を持つメンバーの参加を得て、厨房に関する技術や情報の交流と調査・研究を行う場として、2005年（平成17年）に設立されました。

外食店舗、給食施設の厨房を取り巻く課題や状況を踏まえて、さまざまな研究会の活動を通じて、そ

の成果を業界に広く発信して行くことによって、わが国の業務用厨房のレベルアップに貢献して行きたいと考えて活動している団体です。事務局は、東京ガス(株)都市エネルギー事業部地域営業統括部にあります。

ご紹介する『最適な厨房設計のためのガイドブ

ック2014』という冊子については、すでにご覧になられているかと思いますが、取りまとめに携わった者として、簡単にご案内したいと思います。

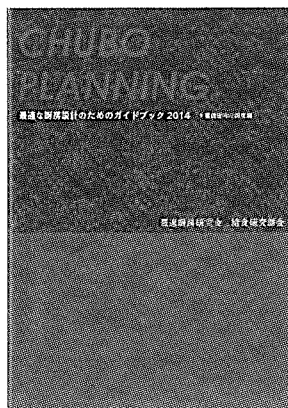
### ガイドブック制作までの経緯と制作物が目指した方向性

このガイドブック作成に当たっては、2005年の設立以来、大変多くのメンバーが関わって、多くの議論が繰り返されて来ましたが、9年かかって、やっと取りまとめられたものです。建築計画の段階から配慮すべき設計のポイントと具体的な指針を提示することで、施設作りの目指す方向が明確になり、実現されて行くことを期待して作成しました。

また『厨房設計のためのガイドブック2014』は、『厨房設計ガイドブック』としてのA4版の冊子の他に、『厨房設計手帳』というA6版の携帯サイズのものも作成しました。A4版はデスクの脇に置いて参照し、A6版は出先などでも確認できるようにという思いから作られたものです。

今までのガイドラインとの大きな違いは、厨房作業者の視点に立って書かれていることです。

これまで、日本の法律やマニュアルには、厨房作業者の視点に立った作業環境指針が少ないため、換気・空調を含めた厨房環境改善の議論も、明確な指針がないゆえに、認識の相違が生まれて解決策を見いだせないことがありました。その一方で、ドイツをはじめとした海外には「人にやさしい作業環境」という視点で設計指針があり、参考にすべき点があるのではないかと考えました。



今回、最適厨房研究会では、毎年さまざまな検討を重ねて来た研究成果と共に、国内外の法律、基準、衛生管理マニュアル、海外の参考文献等から、業務用厨房についての見識者たちが議論を重ね、日本に合う指針は何かを整理してガイドブックにまとめました。このように厨房作業者の視点で、最適な厨房作りの指針などをまとめたものは、これまでになかったように思います。したがって、国内で初めてのガイドブックだと思っています。

したがって、この冊子は厨房設計担当者だけでなく、施主や建築設備の設計者の皆さまをはじめ、厨房作りに関わるすべての皆さまに、是非ご覧になっていただきたいと考えています。

## 『最適な厨房設計のためのガイドブック2014』は3章から構成される

冊子の内容は、以下のような構成になっています。また、冊子はページスペースの関係から重要なポイントだけに絞られており、誰にでも分かりやすい内容になっています。さらに関心のある人は、そこから専門的な文献にアプローチして行くことができる体裁になっています。

### ●第1章 はじめに考えること

HACCP導入のための厨房環境ということで、HACCP導入の重要性とそのために必要とされることが記載されており、一般衛生管理を徹底するための「インフラ整備」と「マネジメント整備」についてのチェックリストがあります。

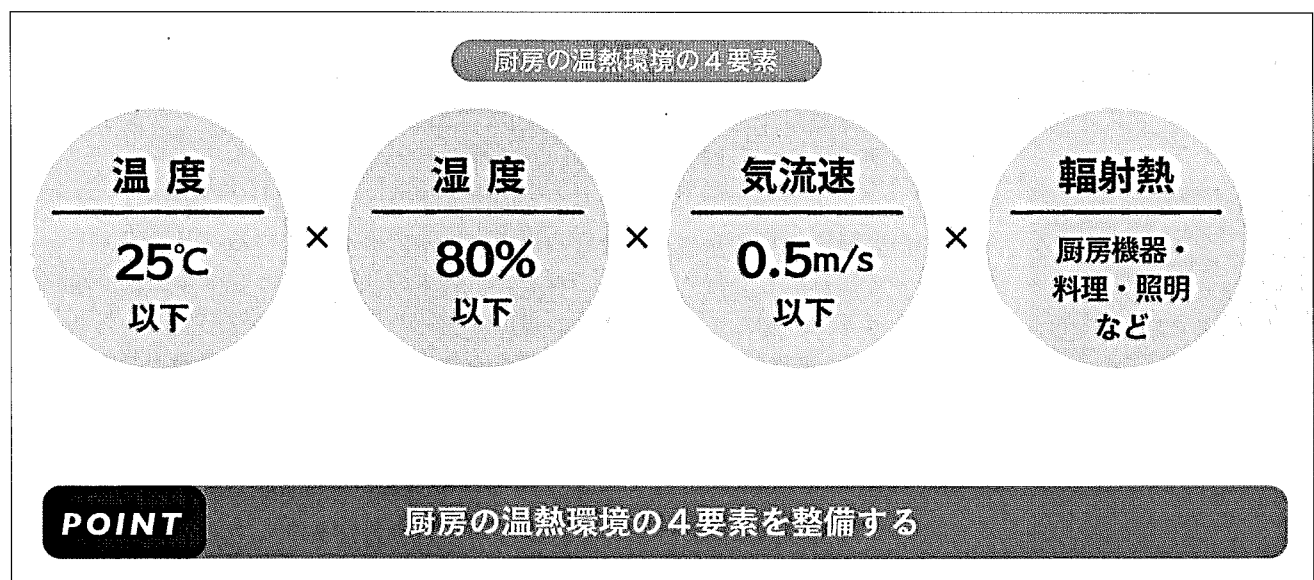
インフラ整備という点でまず触れなければならないのが、厨房の温熱環境改善の問題です。厨房の温熱環境を決める要素に関しては、温度・湿度・気流速・輻射熱という4要素を掲げ、温度と湿度のみで論議されていた厨房の温熱環境に関しても、新たな指針を提案しています。

厨房作業環境の指針として、厨房室内温熱環境を決める4要素のうち温度・湿度・気流速については、日本でもいくつかの基準が設けられていますが、それぞれで異なる数値が示されています。そこで、諸外国の基準を参考にしつつ、日本の実情に合った形で、目指すべき推奨値を記載しています。

さらに、厨房では大量の水を使用し、しかも加熱調理を行うことから高温多湿になりやすく、出来上がった料理や調理機器からの輻射熱、作業員から発せられる熱の放出など、その特殊な作業環境を考慮すると、厨房内の有効天井高も重要な作業環境を決定する要素になります。そこで、厨房内の有効天井高についても推奨値を記載しました。

同様に、厨房の採光については、異物混入といった食品事故をなくす観点から推奨値を記載しましたし、作業員の健康被害をなくすことや作業員同士のコミュニケーションを阻害しないようにする観点から、騒音についても推奨値を記載しました。

また、作業環境に大きく影響する厨房面積についての考え方に関しても、既存の指針の問題点を指摘し、病院給食・学校給食・事業所給食の約1,000施設の事例を一定のルールの下で調査分析し、厨房面積の推奨値も提示しました。厨房面積を決める要素ということで、チェックリストを用意し、厨房施設的设计フローも記載しました。



■各国の厨房室内温熱環境基準の比較

室内温熱環境基準		温度			湿度	気流速
		夏季	春・秋	冬季		
日本	食品衛生法（厚生労働省）	25℃			80%以下	—
	ビル管理法*1（厚生労働省）	17-28℃			40-70%	0.5m/s
	学校給食衛生管理基準（文部科学省）	25℃以下			80%以下	—
海外	ZH 1/37（ドイツ）*2 *3	18-26℃	18-26℃	18-26℃	30-80%	0.6clo*4 維持
厨房室内温熱環境（最適推奨値）		<b>25℃以下</b>	<b>25℃以下</b>	<b>25℃以下</b>	<b>80%以下</b>	<b>0.5m/s</b>

■各国の有効天井高基準の比較

各国の法規制		有効天井高（m）			
		50㎡以下	50㎡超 100㎡以下	100㎡超 200㎡以下	200㎡超
日本	食品衛生法（厚生労働省）	2.4m以上	2.4m以上	2.4m以上	2.4m以上
	学校給食衛生管理基準（文部科学省）	—	—	—	—
	建築基準法（国土交通省）	2.1m以上	2.1m以上	2.1m以上	2.1m以上
海外	ZH 1/37（ドイツ）*1	2.5m以上	2.75m以上	3.0m以上	3.25m以上
	NSF（全米公衆衛生協会）*2	2.75m以上	2.75m以上	2.75m以上	2.75m以上
天井高（最適推奨値）		<b>2.7m以上</b>	<b>2.7m以上</b>	<b>3.0m以上</b>	<b>3.25m以上</b>

■国内外の照度基準比較

単位：ルクス（lx）

エリア		日本		海外	照度 （最適推奨値）
		弁当/セントラル衛生規範*1	JIS Z91110	ZH 1/37（ドイツ）*2	
厨房内	検収、秤量エリア	300以上	200~500	500	<b>400~500</b>
	食器洗浄エリア	150以上	〃	〃	<b>400~500</b>
	調理、包装エリア	150以上	〃	〃	<b>400~500</b>
	下処理、加工エリア	150以上	〃	〃	<b>400以上</b>
	厨房作業場	100以上	〃	〃	<b>300以上</b>
	倉庫・冷凍冷蔵庫	50以上	〃	100	<b>100以上</b>
その他	事務エリア	—	200~500	500	<b>400~500</b>
	階段	—	30~75	100	<b>100</b>
	通路・倉庫、附室	—	30~75	50	<b>50</b>

■騒音基準

単位：デシベル（dB）

エリア		海外
		VDI 2052
厨房内	食器洗浄エリア	50~60 以下
	調理エリア	85MAX (ZH 1/37)

騒音 (最適推奨値)
60 以下
55 以下

やかましい、乗用車内、  
銀行窓口

普通の事務所内、  
役所の窓口

■厨房の床材（種類 / 特徴）

厨房床	種類	特殊防滑長尺塩ビシート	エポキシ系塗床（防滑）	厚膜型水性ウレタン系塗床材	コンクリート	磁器質タイル
	参考例	アルトロセーフティーフロア D25 / X25	ケミクリートE ベースト防滑工法	タフクリートMH	打ち放し	NSタイル（目地幅8mm以上）
規格（厚さ）		2.5mm	約 2.0mm	約 6.0mm	—	13.0mm
機能性	防滑性	◎ カーボランダム骨材他混入	◎ 珪砂が取れる又は磨耗すると防滑性はなくなる	◎	×	△
	耐久性	◎	◎	◎	△	◎
	耐薬品性	◎	◎	◎	×	○ 目地部の劣化
	抗菌性	◎ 抗バクテリア材配合	△ 特注対応可能	◎	×	×
	耐衝撃性	◎	○	◎	○	◎
	クラック追従性	◎	×	◎	×	×
	耐荷重性	○	◎	◎	○	◎
	歩行感	◎ 素材が塩ビの為ソフトな歩行感	△	○	×	△
	カート走行性	◎ 表面がフラット	△	○	◎	△
	施工性	○	◎	○	◎	△
	耐熱性	△ 耐熱温度 瞬間 60℃まで	△ 耐熱温度 50℃目安	◎ 耐熱温度 100℃目安	◎	◎
	排水枠廻り壁面対応	PVCアングル使用・巻上げ施工	欠き込み施工・幅木施工	欠き込み施工・幅木施工	—	—
職場環境	清潔性	◎ 表面フラット	△ 表面凹凸あり	○	×	△ 目地が汚れる
	明るさ	◎ 色柄が豊富	○	○	×	○ カーボランダム骨材他混入
	美観の維持	◎	○	○	×	△
	疲労感	◎ 塩ビは軟らかい素材	△ 床が硬い	○	×	×
	メリット	いつまでも綺麗で明るい職場を維持できる	初期コストが安い	耐熱性、耐衝撃性に富む	仕上げ材費用がかからない	耐衝撃性に富む
	デメリット	熱に弱い（60度以下）	珪砂がとれると防滑性はなくなり危険	初期コストが高い	暗い・汚い・汚れが取りにくい	コンクリート一体の為クラックや割れが生じる
メンテナンス	清掃性	◎ 表面はフラット・モップ清掃可	△	○	×	△
	除水性（湿度抑制）	◎ 除水率 93%	△ 除水率 42%	△	×	△ 凹凸あるため計測不可
	補修性	◎	△	◎	△	△

◎非常に適している ○適している △使用できる ×適さない

さらに、よく誤解されがちな「ドライ厨房」に関しても、概念について明確な定義付けを行い、その利点を明確にし、次章の「ドライ厨房の建築・設備」につながって行きます。

## ●第2章 ドライ厨房の建築・設備

この章では、ドライ厨房での厨房機器の据え付けや各種配管接続のポイントや据付方法別の特徴について解説すると共に、厨房の床・壁・天井の仕上げについて、仕上げ材の特徴や施工方法について、推奨する仕様を明記しています。

設備面では、厨房の一般換気の重要性を説き、排水設備計画などの配慮についても解説しています。また、厨房換気に関してもその役割と換気量の決め方にも言及すると共に、推奨する換気方式についても提案しています。

エネルギー設備に関しては、ガス・電気・蒸気などのエネルギーの多重化を推奨しており、厨房の省エネルギーの提案と合わせて、解説しています。

## ●第3章 参考資料

ガイドブックの最後には、参考資料として、国内並びに海外の厨房機器に関連する規格について紹介し、規格認証の重要性についてと、害虫対策の事例と対策方法が記載しています。

## ■ これからの厨房作りに求められること

今回紹介した冊子では、ドイツをはじめとした海外の指針を紹介していますが、その主旨は、日本の厨房環境の向上を図るために、参考にすべき点が多いと考えているためです。当然、海外と日本の厨房環境には大きな違いがあり、単純に数値だけを採用することはできません。しかしながら「働く人にやさしい作業環境」という視点で考えると、日本の厨房環境は明らかに欧米先進国の厨房に比べて遅れていることは否定できません。

そこで、最適厨房研究会は、わが国の厨房環境を欧米先進国レベルに近付けるよう、日本の実態を考慮した上で最適推奨値を導き出し、「実現可能な指針」として示すこととし、手始めとしてこの冊子を制作しました。これまで、日本ではこうした作業者基軸の指針はほとんど見られませんでした。陥りがちな換気・空調の議論も、明確な指針がないゆえに厨房環境に対する認識の相違が生まれ、そこから生じる場合も多いように感じています。

また、厨房の作業環境改善への取り組みは、食の安全・安心にもつながると考えています。厨房内の温熱環境を改善することは、衛生環境を高めて行くことにつながりますし、劣悪な環境下での作業はミスも起こしやすくなり、引いてはその不満が作為的な異物混入といった作業者のモラル低下をもたらしかねません。

このところ、世間をにぎわしているこの業界の不始末の多くは、従業員の労働環境（金銭面・人間関係を含む）が影響しています。

フードサービス業界がますます発展し活性化して行くためには、優秀な人材にその魅力を伝える必要があります。劣悪な厨房作業環境で優秀な人材を確保することは困難ですし、消費者に対し安全・安心な食の提供を阻害して行くことになりかねません。引いては、このことが消費者の外食離れをもたらして行くことになります。

また、少子高齢化が進む社会の中で、労働集約型と言われる飲食業界がどれだけの労働力を集めることができるのだろうか？ 飲食単価の減少と人口減少化により飲食市場規模が縮小している昨今において、この業界は安泰といえるのだろうか？

## ■ おわりに

厨房の作業環境問題は、外食産業のこれからの大きな課題につながっていることを忘れずに取り組みが必要であり、一歩ずつ良い方向へと導いて行くのが業界としての社会的使命と考えています。

なお、この冊子について、ご興味がありましたら下記までお問い合わせください（実費等をご負担ください）。その時は、「日本厨房工業会発行の月刊厨房9月号を見ました」とおっしゃってください。

■最適厨房研究会事務局 東京ガス(株)  
都市エネルギー事業部 地域営業統括部  
最適厨房推進チーム

〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20

TEL03-5400-7777

<http://eco.tokyo-gas.co.jp/chubokenkyukai/>

参考出典：

最適厨房研究会 給食研究部会『最適な厨房設計のためのガイドブック2014』

# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第15回 「塩」という調味料の生かし方

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ラー油と塩麴の次に来た、 塩レモンとは？

この数年、調味料がブームになっています。調味料がブームというのも不思議な現象といえなくもないですが、調味料は一つのカテゴリー化され、定期的なトレンドサイクルが出来上がっています。今年の筆頭株に挙げられるのは、塩レモンですね。塩レモンは、単純にレモンを切り、塩と交互に重ねて瓶に入れて2週間ほど寝かすだけの発酵調味料です。男性陣では「知らないなあ」と思われる方もいらっしゃるかもしれません。なぜなら、見た目のインパクトがないため、外食では使用をPRしている店はあまりないのです。手料理をしたり、料理雑誌に触れる人でないと接しにくいかもしれません。

あくまでも“塩レモン”であって、レモン塩ではないので、あしからず。「どっちだって良いではないか」と思いますが、トレンドとはそんなもので、塩の「お」で終わるより、れもんの「ん」で終わる音のほうが、収まりが良く訴求させるのです。塩とレモン。なんともシンプルで、昔からなじみのある珍しくない二つ。スーパーで1年中、容易に購入が可能。そんな二つが合わさるだけで、トレンドに。

何故塩とレモンなのか。理由はいくつかあります。少し、近年の調味料トレンドを溯ってみましょう。爆発的な人気となり、現在の調味料トレンドの火付け役といえば、食べるラー油と言えるでしょう。どこにでもあるラー油。その液体を固形化してうま味成分を追加することで餃子にかけるだけだったラー油の用途は広がり、調理にも使え、和洋中すべてに万能な便利調味料になりました。ラー油のブームの後には、泡状調味料や、ポン酢系などの流れを経て、塩麴が大人気となりました。

ブームの終焉と共に食べるラー油があまり食卓で利用されなくなったのに比べて、塩麴は定番調味料として一定の定着と支持を得たと感じます。日本人にとって、ラー油はやはりある意味特別なものであり、個性的であったのでしょうか。比較して、油を使わずべたつかず、日本の食文化に昔からあった塩と麴は、現代の食卓にも無理なく参入できたのだと分析します。また、発酵食品ブームにも見られるように、「発酵」は「健康」とセットになって日本人の脳内に良いイメージが埋め込まれたので、発酵調味料である塩麴は、健康面でも食文化としても、もちろん使いやすい利便性においても、現代人の心を掴んだのです。



塩レモンも同様の発酵食品です。2週間ほどで食べられますが、その後も冷蔵庫で数年熟成させると、ドロドロになってレモンの形もなくなりまるやかになるそうです。しかし私も作っていますが、おいしく便利なのでいつもすぐに使い切ってしまう、数年も冷蔵庫に入れておくことはできそうにありません。家庭冷蔵庫での保存では、危険な気もします。しかし混ぜ具合や気温の変化で熟成しにくく、手作りでは失敗もしやすかった塩麴に比べて、失敗知らずの塩レモン。何ととっても塩もレモンも個々にそのままでも食べられるのですから「いつ食べても問題ない」安心感も、塩レモンは群を抜いて優等生なのです。

“利便性”というのと、作りやすさ、食べやすさの行動の利便に注目しやすいのですが、「発酵不十分でもおいしく食べられる」という安心感も、心理的な利便性と言えるのです。余計なことを考えなくてよい、ということが、現代の家事人には必須なのです。

使い方としては、これまた便利。食材を選ばず、また、肉や魚の下漬けにすると、肉は柔らかく、魚は臭みを消すのに効果的です。汗をかいた後の塩分補給やビタミン補給に、水やビールなどに少し垂らしても良いでしょう。塩麴よりもさらに安価で料理に合わせやすく、買う場を選ばず、作る手順も食べるタイミングも気にせずおいしくいただける。「多角的な利便性の網羅」が、塩レモンの強みなのだと考えます。

一方で、その利便が外食への途用を鈍らせているともいえます。昨今では、家庭内で流行りの調味料に外食、中食が後追い参入する傾向が見られましたが、塩レモンは素人でもまかなえる調味料のため、企業側がこぞって商品化することも少ない。ビジネスとしては多角化しにくいのが、食べるラー油や塩麴との違いに思います。

塩そのものの威力も感じる昨今です。1店舗目から海外出店を皮切りに、多店舗展開を意識して、塩ラーメンと鶏肉を主軸としたラーメン店を展開し、人気店になっているラーメンチェーンもあります。世界中で、塩を食べない国はないに等しい。また鶏肉も牛肉や豚肉に比べて宗教を選ばないため、どの国でも展開しやすい、というのがその理由です。最初から日本国内ではなく海外展開から始めたのが受け入れられたのです。塩そのものが万能選手ですね。

さて塩は、岩塩、海塩、湖塩に大別されます。世界では約7割が岩塩ですが、日本は100%近くが海塩。海塩は、海水を塩田に流して水分を天日で蒸発させて塩の結晶を作る天日製法が一般的ですが、日本は多雨多湿の気候のため、海水をまずは濃縮し、さらに煮詰めるという2段階方式で塩を作っています。

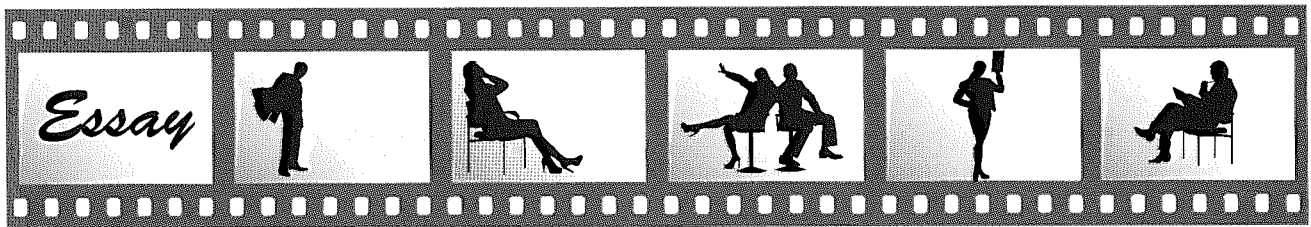


す。岩塩も湖塩も、海水が地殻変動で地面に付着し、干上がったたり蒸発して塩となったもので、いずれも源は海水なのです。

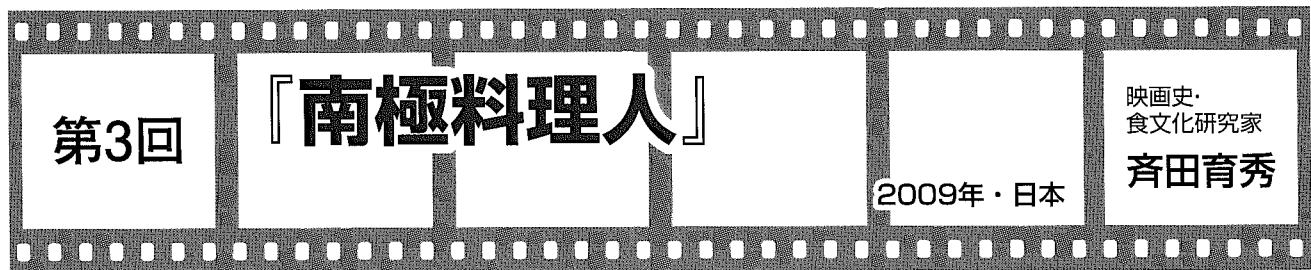
2011年のデータでは、生産量1位の国は中国で、日本の約60倍の生産量で、岩塩、海塩、湖塩すべてを生産しているとのこと。次いで、アメリカ、インドと大国が続きます。日本の生産量は32番目ですが、それだけに世界中で塩は使われており、種類も豊富なのです。さらに塩は賞味期限記載がないものもあり、保存性がほかの調味料に比べて大変長いという利便性があり、流通もしやすい。

また、バリエーションが豊かなため、生み出すメニューも広がりやすいといえそうです。私も飲食店のメニュー開発にご協力する際、塩の種類を変えるだけでも味わいが変わり、お客さまの印象も異なるので、興味深く感じています。100円均一ショップで購入できる塩もあれば、kg数万円のものなど、価格帯の幅が大変広いのも特徴でしょう。

塩分は生命維持に必須のため、本能で受け入れるように人間の脳はプログラムされています。そのためついつい摂取過多になりやすい。わが国の食生活指針でも、1日10g未満に抑えるように推奨しているほどです。加工品にも多用・使用されている昨今、おいしく上手に取り入れて生かしたいものです。



## 映画の見どころ・台所



### 『半沢直樹』の堺雅人が挑む、 極寒の南極の料理の数々

西村淳の『面白南極料理人』シリーズを原作に、沖田修一が監督したヒット作品である。時は1997年。所は南極の昭和基地から1,000kmほど離れた、内陸の山の上に位置する“ドームふじ基地”である。標高は富士山より高いおおよそ3,800m、気圧は平地の6割で平均気温はマイナス54℃という環境の中で、8人の南極越冬隊員が繰り広げる“真面目でおかしく狂乱に満ちた”越冬観測奮戦記である。

『半沢直樹』で大ブレイクした堺雅人扮する調理担当の隊員が、限られた食材で工夫に工夫を重ね悪戦苦闘をしながら、メンバーに喜んでもらえる料理を提供して行く形で物語は進行する。観客はある時はニヤリとしながら、ある時は笑い転げながら、スクリーンの中のおいしい料理を堪能することになる。

越冬隊員の8人は、極地研の大気学者、雪氷学が専門の大学院生、通信担当、医者、気象庁の気象学者、車両担当、極地研の雪氷学者、調理担当という顔ぶれである。男ばかり8名が、極地の宿舎兼研究施設という閉ざされた空間で、四六時中顔を突き合わせながら1年余りを過ごす訳で、想像を絶する狂乱状況が大いに期待できる。隊員を怪優・生瀬勝久や変優・きたろうが演じるので、結果は追って知るべしである。

冒頭ブリザード（雪嵐）が吹きまくる基地の建物から突然人が飛び出してくると、それを数人の人々が追う。「どこへ行くつもりなんだ?」「もう嫌なんで

す!」「勘弁してください」「甘ったれてんじゃね～や!」「いいかお前はな、俺たちの大事なメンバーなんだよ」「お前が強くなるしかね～んだよ」「やるな!」とメガネの中年男性が若者を抱きしめる。観客は「ああ!極限の地で耐え切れなくなった若者が、発狂寸前になって脱走を図ったな」と思う。若者がうなずくと、抱きしめていた男が一言、「よし!じゃあやろう!麻雀!」。そして画面は一転し、暖かい室内に「中国文化研究会」の赤い垂れ幕の下、雀卓を囲むメンバーの姿が映し出される。という訳で“勘違いギャグ”が光る、見事なオープニングである。

そして話は進み、映画のメインテーマの「食事」となる。越冬隊員にとっては「食事が最大の楽しみ」なので、その内容には力点が置かれる。人間の2大欲求は「食と性」だが、ここ南極では「食欲」に全力を注ぎ、「性欲」の方も乗り越えてしまおうという訳だ。

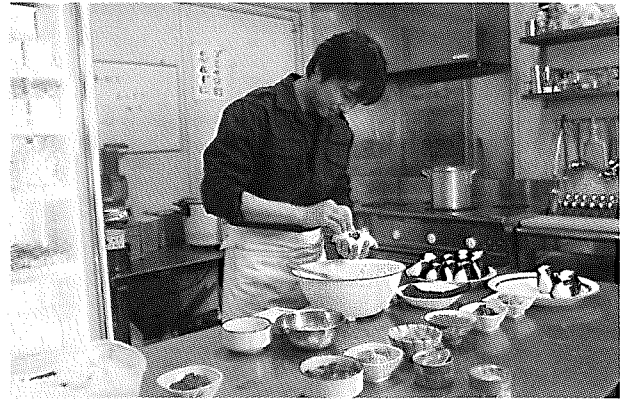
その食事場面だが、想像以上に立派である。マグロと白身魚の刺身・天麩羅（海老・キス〔?〕・レンコン・かき揚げ）・ブリの煮付け・豚の角煮・キュウリとプチトマトのサラダ・味噌汁などがテーブルを飾る。調味料も醤油・ソース・マヨネーズ・塩・胡椒・ラー油などが用意され、南極の冬至の日には「フォアグラ・フィグ（無花果）ジュレ添え」「スズキのポワレ・アスパラ添え、バルサミコ酢」といったシズル感たっぷりの本格的フレンチなど、日本国内の単身赴任生活ではとても味わえないような豪華な食卓が用意されている。

さらにその食事を作る厨房は、大きな業務用冷凍冷蔵庫・4口のガスコンロ・標準サイズのシンクと蛇口・電気炊飯器・オーブントースター・電子レンジ・キッチン秤などが装備され、壁にはレードル・おろし金・トング・ターナー（フライ返し）、その他スパイス入れ・箸・ざる・水切りバスケットなどが垣間見られる。加えて大きな調理兼配膳用のステンレス台も配備されている。もっともここは南極なので、冷凍冷蔵庫の冷凍機能は不要で、逆に凍結しないための温蔵庫の役割があるのかもしれない。映画の中の「厨房」は、想像以上に調理器具や備品が整っており、南極隊員の“生命維持と食欲を満たす（精神の安定）”ための「食事作りの場」として、立派に務めを果たしていた。まるで9番目の隊員のようなだ！

さて映画は、このように整備された厨房から次々と料理が提供され、食事の合間に多彩なエピソードが展開されて行く。主役・堺の妻からの便りが傑作で、「お父さんがいなくなってから、毎日が楽しくて仕方ありません。なので余計な心配をせず、どうぞそちらで元気にお過ごしください」。よく聞く台詞で、単身赴任経験者は苦笑いだ。

宿舎の外の雪上車まで「おにぎり」を運ぶと瞬時に「冷凍おにぎり」になってしまったり、「いちごシロップ」で雪上に野球のベースを線描きしそれを欠いて食べたり、霜降りのブロック肉に油を塗って火をつけ、松明のように弄んでローストビーフを作ったりと、全編を通じて細かいギャグが次々と披露されるのだが、全般的に今一つのものが多い。氷上のせい（？）ギャグが滑ってしまう例が多々見られ、観客に意図が伝わらないのも残念だ。放屁で3度笑いを取るうとしているが、一番安易なギャグなので、これは避けた方がよい。

しかし一方で、特筆に値する秀抜なギャグもある。伊勢海老があることを聞いたメンバーたちが「海老」イコール「エビフライ」をイメージし、調理担当の堺は刺身などの腕の振るいようもなく「伊勢海老フライ」を作るはめになる。結果！食卓には立派な伊勢海老の頭と、巨大な太めのエビフライが置かれ、その違和感が何ともおかしい。続いて最深部2,500mの地下から氷柱を切り出し、当時の気象を調べる作業場で、揉め事に巻き込まれた堺の巾着袋からお守り代わりに娘の乳歯が飛び出し、氷柱を切り出した穴に落下してしまうという、見事に計算された突発のギャグがある。究極は「醤油ラーメン」の盗み喰いが続出し麺が皆無となる話で、ラーメン



が活力源の“きたろう”が半泣きになる表情がおかしかった。かん水がないので麺が作れないのだが、学者の生瀬が「重曹」から作れないかとアドバイス。久しぶりにラーメンにありつけた隊員達の“ほっと”する至福の表情に、観客も大満足だった。

ではここで、トリビア（どうでも良い些細なこと）を。海外渡航をした人は経験のある話だが、しばらく日本食を食べないと日本食への渴望が起き、中には苛立つ人も出る。これは欠乏したものの生理的な「味覚や栄養」要求で、持参の日本食を食べると渴望が解消し、「ほっと」できる。慣れ親しんだ味覚や栄養素が精神的安定を生んだためだが、お茶・海苔・味噌汁・ご飯・ラーメン・醤油・味噌などの「日本特有食」は「安定食品」とも呼ばれ、その正体は日本人の根源的味覚である「アミノ酸」で、特に「硫黄」が関係している。隊員に醤油味のラーメンが強く嗜好されるのは、このためである。また、映画の隊員はどこか変人っぽいが、実際に観測隊員は厳寒に耐える体力・精神力が要求され、その意味でタフである。昭和31年の第一次南極観測隊は、この観点から山岳部出身者が多かった。思い起こせば、私の大学の同級生S君も第24次の越冬隊員だが、登山が趣味であった。

とまあ、次々と事件が起きるのだが、堺雅人・料理人のおかげで8名の隊員は、無事“南極”いや“難局”を乗り越えたのである。



**『南極料理人』**

監督・脚本：沖田修一  
 原作：西村淳  
 撮影：芦澤明子  
 音楽：阿部義晴  
 出演：堺雅人、生瀬勝久、きたろう、  
 高良健吾、豊原功補  
 (C) 2009『南極料理人』製作委員会

ブルーレイ：3,800円（税別） DVD：3,800円（税別）  
 発売：バンダイビジュアル

## 株式会社ダイフィル

支 部	会員No.
関西	3008

**製品情報も決算報告も、積極的に公開！  
お客さまとプロの二つの視点を大事にする、  
グリスフィルターレンタル&メンテナンス企業**



代表取締役  
**多島 彰秀**

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

(株)ダイフィルは、1995年12月に設立されました。設立のきっかけは、現会長が前職でダストコントロールのレンタル事業を長年経験しており、レンタル事業に魅力を感じたことと、前職の後半に携わったグリスフィルターのレンタル事業が、大手の参入が少ないこれから開拓できる、ニッチな市場という

ことで可能性を感じたことです。紆余曲折がありましたが、独立しダイフィルを立ち上げました。設立当初は、30坪ほどの小さな事務所兼倉庫からの出発でしたが、飲食店やスーパーマーケットに一軒一軒啓発することで少しずつ知名度も上がり、お取引先も増えて参りました。1999年には、事務所も移転し当初の事務所の5倍くらいになり、グリスフィルターの洗浄工場も併設致しました。

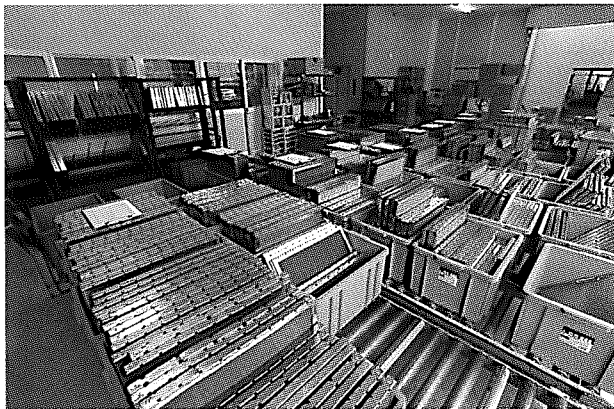
また、ダイフィルでは工場併設時から、独自の洗浄技術で環境負荷の低減を図り、排水基準値を水質汚濁防止法や上下水道法の3分の1以下の基準に設定し取り組み、2000年の7月には業界初の環境ISO14001の取得企業になりました。

そして2000年の9月には東京にも進出し、2003年4月には東京にも洗浄工場を併設し、代理店や提携先の協力で、日本のほとんどの地域にグリスフィルターをお届けできる企業として成長を続けて参りました。いろいろな企業さまに支えていただき、おかげさまで6,000件近いお客さまとお取引させていただいており、深く感謝しております。

これからもグリスフィルターを使用するお客さま



本社全景



同社のグリスフィルター

が、快適・安全で安心してお仕事のできる厨房環境と、より高い基準の排水処理技術の向上を図り、社会からの存在価値を高め、お客さまに喜んでいただけるサービスを提供して行きたいと考えております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

私たちのサービスは、快適な厨房環境のお手伝いをする仕事だと考えております。一概に厨房環境と言っても業種態や店舗によってさまざまです。ダクトの形状やファンの大きさ、ダクト口などにより、厨房の排気状態は異なります。従ってフィルターの種類や大きさも、状況によっては変える必要があります。また、保守点検を行うことにより、問題点の早期発見や改善提案を行うことができ、お客さまのニーズだけではなく、プロとしての視点でお店にお役に立てるご提案ができ、喜んでいただけます。

グリスフィルターの交換に毎月お伺いすることで、交換だけではない安心感を得ることができるのではないかと考えております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

お客さまから見て、グリスフィルターのレンタルメンテナンスを任せただけかどうかは、フィルターのハードはもちろんのこと、ソフトも含めたサービスが提供できるか否かだと思います。すなわちフィルターの洗い方や、排水処理をどのように行っているのか、ということです。当社では、洗浄方法や排水分析結果をホームページで公開しております。ご要望があれば洗浄工場の見学にも来ていただき、安心して任せただけの企業として、存在意義を見いだしております。



同社の洗浄工場

また、会社法440条に従い、上場企業以外ではほとんど行っていない決算公告を行い、安心してお取り引きができる企業として、お付き合いいただいております。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

私たちは、「お客さま視点」と「プロとしての視点」の二つの視点を持ち快適・安全で安心してお仕事のできる環境作りのお手伝いができる企業として、成長し社会貢献して参ります。

消防予防条例の改正などで日本厨房工業会の果たした功績は大きいと思いますが、大型商業施設以外の単独店舗では、新しい店舗でも設備の不備や構造の問題など、さまざまな問題点が見られます。さらに関係官庁と連携し、安全で安心して働ける厨房作りの働きかけが必要ではないかと感じております。

- 設立  
1995年12月
- 代表者  
多島彰秀
- 資本金  
4,900万円
- 従業員数  
27人
- 業種  
高性能グリスフィルターのレンタル及びメンテナンス
- 主要取引先  
スーパーマーケット、飲食店、商業施設、ビルメンテナンス会社、他
- 本社  
〒577-0012 大阪府東大阪市長田東3-1-31  
TEL 06-6746-3773 FAX 06-6746-3771
- 営業所  
東京営業本部
- ホームページ  
<http://www.daifill.co.jp>

# 最新外食トレンド2014

## No.9 飲食店の売上高ランキング

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

外食産業のトレンドを見る上で、外食産業の市場規模や中食の市場規模、消費者ニーズの食の外食化率・外食率などのデータは、各企業の経営戦略を策定する上での一つの指標として重要である。

その他に他社の動向を見る上で、飲食店の売上高ランキングのデータも重要な指標である。

今回紹介するランキングは、日経MJが、毎年「飲食業調査」として発表しているもので、今年で40回となる、外食業界ランキングの代表的なものである。

今回は、この飲食店売上高ランキングについて見てみることにする。

### 2. 平成25年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」は、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング（250位までランキング）や総売上高（連結企業を含めた）ランキング、

順位	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店あたり 年商(百万)
1	日本マクドナルド	504,459	3,164	159.4
2	ゼンショーホールディングス	419,072	4,792	87.5
3	すかいらーく	288,513	2,606	110.7
4	日清医療食品	191,950	5,133	37.4
5	プレナス	185,001	2,939	62.9
6	モンテローザ	145,364	2,056	70.7
7	日本ケンタッキーフライドチキン	132,171	1,535	86.1
8	あきんどスシロー	118,511	356	332.9
9	エムサービス	108,400	1,393	77.8
10	ダスキン	103,001	1,350	76.3
11	サイゼリヤ	102,263	982	104.1
12	モスフードサービス	98,663	1,454	67.9
13	王将フードサービス	96,150	682	141.0
14	吉野家	95,869	1,191	80.5
15	レインズインターナショナル	95,603	1,220	78.4
16	グリーンハウス	92,500	1,833	50.5
17	くらコーポレーション	87,171	331	263.4
18	ドトールコーヒー	86,613	1,355	63.9
19	本家かまどや	86,150	1,765	48.8
20	カップクリエイト	80,937	401	201.8

表1 平成25年度店舗売上高ランキング

資料：日経MJ「第40回飲食業調査」(2014年5月28日付)

売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成25年度の単独企業ランキング上位を見ると、1位が日本マクドナルドで売上高5,044億5,900万円となっており、以下、ゼンショーホールディングス(4,190億7,200万円)、すかいらーく(2,885億1,300万円)、日清医療食品(1,919億5,000万円)、プレナス(1,850億100万円)などの順となっており、昨年同様、1,000億円以上の企業は11社となっている。

上位20位までを業種・業態別に見ると、ファストフードが6社、ファミリーレストラン、集団給食、回転すしが各3社、持ち帰り弁当店など中食が2社、居酒屋、喫茶、焼肉等となっている。

上位5位までを見てもファストフード、ファミリーレストラン、集団給食、持ち帰り弁当(中食)と、業種・業態がバラエティに富んでいる。

1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した数値)を見ると、最も多いのがあきんどスシローで、3億3,290万円の年商となっている。次いで、くらコーポレーション(2億6,340万円)、カップクリエイト(2億180万円)と、回転すし企業が続いている。その理由はすしレーンを入れるため、1店舗当たりの面積が大きいことが考えられる。その他1店舗当たり年商が高い企業は、日本マクドナルド(1億5,940万円)、王将フードサービス(1億4,100万円)、すかいらーく(1億1,070万円)、サイゼリヤ(1億410万円)などで、1店舗当たり年商が1億円を超えている。

次に、売上高ランキング(ベスト20位)を平成元年から10年ごとに見ると、日本マクドナルドが平成元年から1位を維持している。日本マクドナルドがランキングのトップになったのは、昭和57年(売上高646億円)からであり、それ以前は、小僧寿し本部などが売上高ランキングのトップを占めていた。ちなみに平成25年の小僧寿し本部のランキングは、83位となっている。

外食産業の最先端は流行であり、消費者ニーズの最先端である。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物(長続きする)かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

外食産業界の中で、日本マクドナルドが常に1位

を維持していることは容易なことではなく、そのマーケティングの精度が高く、常に消費者ニーズを把握していることを意味していると思われる。

常に最先端の消費者ニーズを的確に把握し、それをメニュー戦略や出店政策等に反映させている結果、外食産業全体のマーケットが縮小している中にも1位を維持し続けているように思われる。

その他の企業を見ると、平成元年にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年には15社、平成20年には8社、平成25年には7社となっており、ランク外になっている企業や急速に売上高を拡大してベスト20位に入ってきている企業など、この25年間で外食企業の栄枯盛衰が見てとれる。

### 3. ランキングシェア率

1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

まず、日経MJのランキングには、中食（料理品小売業）は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、(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公表の外食産業市場規模に料理品小売業を加えて、宿泊施設とバー・キャバレー・ナイトクラブを差し引いたマーケットでシェア率を考える必要がある。

それによると、平成25年の1位～100位のシェア率は23.4%となっている。100位の企業の年間販売

額が180億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業であるとする、大手飲食店のシェア率は23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどをうかがうことができる。

ちなみに大手飲食店のシェア率は、平成23年が22.3%、平成24年が23.4%となっており、平成25年は前年と同じとなっている。

### 4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、外食企業にとってはランクインすることがステータスでもあり、その企業で働く従業員にとってもモチベーションが上がるものでもある。

ただ、シェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり産業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化(企業化)された外食企業が少ないことを意味している。産業化がますます進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれから必要であると考えられる。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成25年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	504,459
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	419,072
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	288,513
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	ブレナス	151,362	日清医療食品	191,950
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	ブレナス	185,001
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,364
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	日本ケンタッキーフライドチキン	132,171
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	あきんどスシロー	118,511
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レイズインターナショナル	115,058	エムサービス	108,400
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	ダスキン	103,001
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	サイゼリヤ	102,263
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイフードシステムズ	102,109	モスフードサービス	98,663
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,150
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	吉野家	95,869
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エムサービス	96,500	レイズインターナショナル	95,603
16	伊藤万食品	48,156	ドールコーヒー	60,622	大庄	86,589	グリーンハウス	92,500
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	くらコーポレーション	87,171
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	ドールコーヒー	86,613
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フードコンパスグループ	82,486	本家かまどや	86,150
20	ニユートーキー	31,125	村さ来本社	50,787	カッパクリエイト	74,736	カッパクリエイト	80,937

表2 売上高上位企業の変遷

資料：日経MJ「第40回飲食業調査」(2014年5月28日付)



### 【1】7月の相談受付の概要

#### (1) 受付件数

受付件数は24件で前年同月の29件に対して82.8%

#### (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、カートリッジガスこんろに点火して、約3分後にツマミが燃えて溶融し、消火する際左指3本を火傷した等3件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、使用約9年の石油ファンヒーターより灯油が漏れ、畳半畳が汚染された。メーカーの調査内容や対応に不満なので、PLセンターで報告書を確認してもらい見解を聞きたい等3件。
- ◇ 問合せは、防災用に購入したこんろやボンベの使用期限や処分等について聞きたい等18件。

### 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	3	7	10(41.7)
事業者	3	0	0	8	11(45.8)
司法・行政	0	0	0	3	3(12.5)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	3(12.5)	0(0.0)	3(12.5)	18(75.0)	24(100.0)

注) 前年同月の受付件数は29件、事故クレーム件数は2件

### 【3】主な関係行事

#### (1) 消費生活センター訪問：

広島県環境県民局消費生活課、広島市消費生活センター（7/7）

### 【4】事故クレーム

- ① カートリッジガスこんろのツマミが燃えて溶融し、消火する際左指3本を火傷した。
  - ◇ カートリッジガスこんろを使用されたお客様より、点火の約3分後にツマミが燃えて溶融し、消火しようとして左指3本を火傷した。第三者機関に再度調査してほしいとの申出があった。調査をお願いしたい。
  - ◆ こんろ及び容器側に異常個所並びにガス漏れは確認できず、通常の使用状態での発火はないと推測する。溶融している部分が器具栓つまみに限定されていることから、着火源は特定できないが、外部からの要因によるものとの結論に至った。
- ② ビルトインガスこんろを使用していたら火傷した。
  - ◇ ビルトインガスこんろでお客様が調理中、20分ほど経過したところで突然火柱が上がり、火傷した。ガス漏れがないことは消防も確認している。右こんろは以前から点火しなくなっていたため、ライターで点火し使用していた。近くに点火用ライターがあり、一部溶融していた。調査をお願いしたい。
  - ◆ 外部検査機関とともに調査したところ、右こんろに電極の不具合により点火不良が確認されたが、他にガス漏れ、燃焼状態等には問題はなかった。今回の事故原因は、外部からの要因により調理中のこんろに何らかの可燃性の物質が接触して起こったものと推測する。取扱説明書には警告表示として「機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない」「機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない」と記載されており、今後は可燃物や引火物等を周辺に放置せず安全に使用するよう注意喚起をした。
- ③ カートリッジガスこんろで調理をしていたらボンベが噴き飛び天井を壊した。
  - ◇ カートリッジガスこんろにカセットこんろ用容器を装着して、電源を切ったIHこんろの上に置いて使用したところ、容器が破裂し天井が壊れたとお客様より苦情が入った。IHこんろの上で使用するごと自体が使用者のミスだと説明しても理解されないため、調査をお願いしたい。
  - ◆ 調査中。

### 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

7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
				<b>合計金額</b>
				<b>円</b>

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。



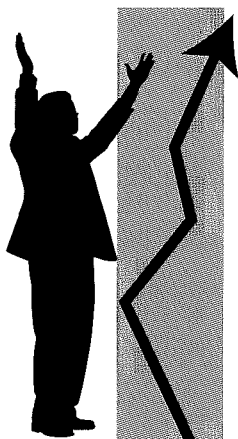
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※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



ラベル見本

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

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 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	バップレッシュ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	14-002-2701	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

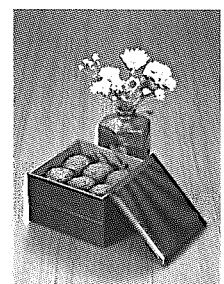
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	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25年度 交付ラベル 207,290枚

一般社団法人日本厨房工業会

## ◆ 9月(長月) ◆

1日(月)	防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日	16日(火)	マッチの日
5日(金)	クリーン・コール・デー(石炭の日)	18日(木)	かいわれ大根の日
6日(土)	鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、 世界老人給食の日、妹の日	20日(土)	彼岸入り、空の日
7日(日)	クリーナーの日	23日(火)	秋分の日
9日(火)	重陽の節句、菊の節句、 カーネルズデー	24日(水)	畳の日、清掃の日
10日(水)	下水道の日	26日(金)	彼岸明け
14日(日)	コスモスの日、 セプテンバーバレンタイン	29日(月)	招き猫の日、 日中国交正常化の日、 クリーニングの日、 ふぐの日
15日(月)	敬老の日、ひじきの日	30日(火)	くるみの日



# 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8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  
エレクトー(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  
エレクトー(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  
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

シンプロメント(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  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニックES産機システム(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社

(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
(株)マルゼン 名古屋支店  
(株)メイター  
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)アイジィエー  
(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)  
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)  
北沢産業(株)大阪支店  
クウケン(株)  
(株)クラコ  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三喜ゴム(株)  
三宝ステンレス工業(株)  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
大和冷機工業(株)  
タニコー(株)関西事業部  
(株)土谷金属  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株)大阪支店  
日本洗浄機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
パナソニックES産機システム(株)近畿支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)逢光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所

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

●兵庫県

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

●奈良県

(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

北沢産業(株)広島支店  
(株)ケーソーエス  
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  
日本洗浄機(株)福岡営業所  
日本調理機(株)九州支店  
(株)ネオシス 福岡工場  
パナソニックES産機システム(株)九州支店  
福島工業(株)西日本支社  
(株)フジマック 福岡営業所  
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>

# 厨房

平成26年9月5日発行

第51巻／第9号 (No.543)

## ■本号掲載広告企業名

㈱AIHO	後6
㈱アクシー	後2
アサヒ装設㈱	前6
㈱上野製作所	後4
㈱大道産業	後4
オザキ㈱	前6
三和厨理工業㈱	前5
スギコ産業㈱	後2
㈱タチバナ製作所	前4
東京ガス㈱	表4
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後3
細山熱器㈱	前10

(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



●米国版『ゴジラ』が欧米や韓国等アジアから2ヵ月、中国に1ヵ月以上遅れて公開された。アメリカの2億ドルや中国の7,700万ドルにはかなわないが、イギリスの2,800万ドルに次いで、日本の興行収入が2,500万ドルと世界でも4番目にヒットしている。円安が続く中では、健闘した部類だろう。全世界では5億ドルを稼ぎ、ローランド・エメリッヒ版『ゴジラ』を3割以上上回っている。●それと合わせて今年がゴジラ誕生60周年ということもあり、各種博覧会やリバイバルや名画座での旧作の上映も相次ぎ、どれもなかなか活況を呈していたのはさすがと言うべきか。既にスタッフ・キャスト共に多くの方が鬼籍に入られたが、主演の宝田明やゴジラの「中の人」中島春雄各氏は健在で、トークショーなどに引っ張りだこだったのが心強い。●書籍も、コンビニに並ぶ数百円のものから資料性の高い数千円もするものまで雨後の竹の子の如く刊行されたが、個人的には、『ゴジラ99の真実』(徳間書店)だろうか。その分野の研究では第一人者にして、また原稿の遅さでは定評のある池田憲章氏の書き下ろしという、編集者からしても驚愕の一冊である。とはいえ、ビジュアル重視の大百科本の方もそそののだが。●ちなみに来年はガメラ誕生50周年だが、こちらは何も聞こえて来ないのが残念である。

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  
 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)



# 出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第15回

# 厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第43回

## 国際ホテル・レストラン・ショー

HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第36回

## フード・ケータリングショー

会期

2015.2/17(火) - 20(金)

10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

会場

東京ビッグサイト

(有明・東京国際展示場)東展示棟

### 外食・給食・中食・宿泊業界に特化した専門展示会

### ぜひご出展を検討ください!

出展申込期限

2014.10/10(金)



厨房設備・機器  
ゾーン

BUFFET・バイキング  
ゾーン

フードサービスゾーン

業務用食材・飲料/イタリア料理/  
焼肉産業/らーめん・そば・うどん

—— その他、多数のゾーンを展開!! ——

詳細はこちら!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチシー・ジェイ

HCJ三展合同事務局

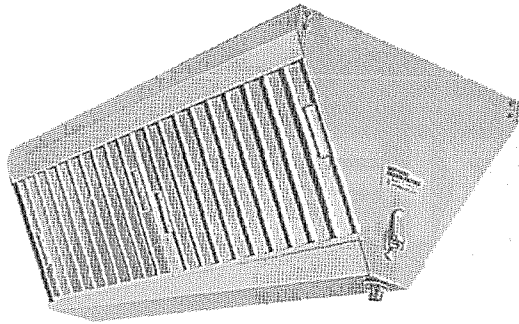
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL. 03(3434)1377 FAX. 03(3434)8076 E-mail. hcj@convention.jma.or.jp

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



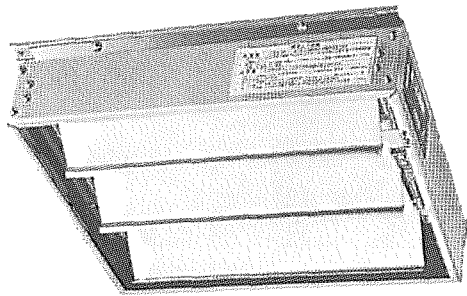
●特長

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

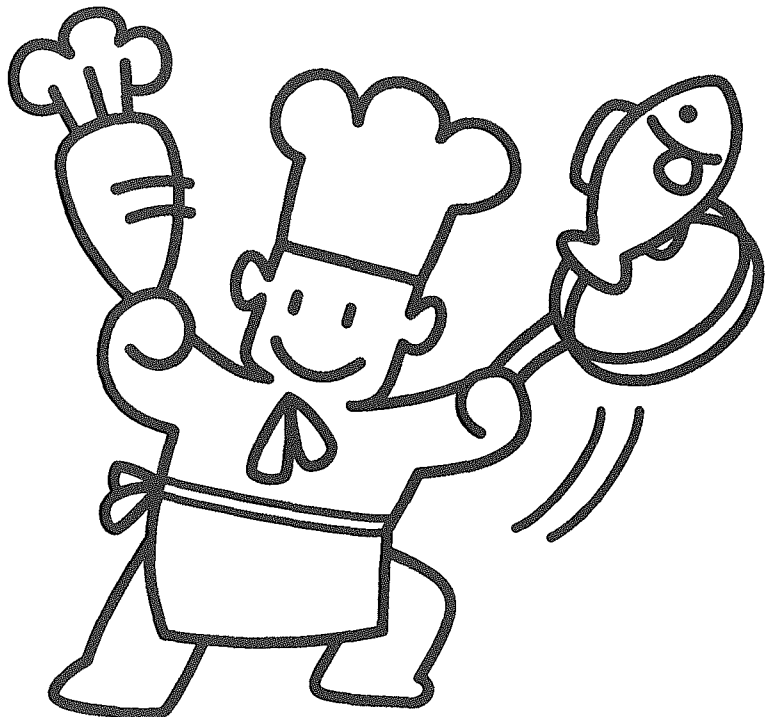
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリッドフィルタ(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

本社 ☎0256(86)3711(代) インターネットホームページアドレス <http://www.sugico.co.jp> E-mail: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)

■製造元



## コンパクトでも本格派

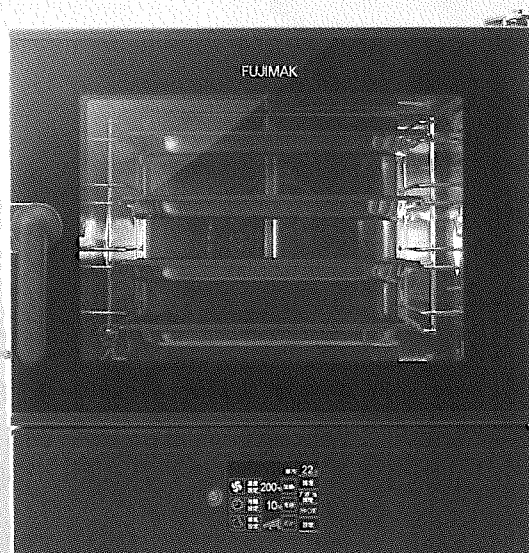
小型スチームコンベクションオーブン

### 「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/](http://www.fujimak.co.jp/)

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351

横浜事業部 045-841-0202

九州事業部 092-431-4664

東北事業部 022-788-4431

名古屋事業部 052-991-3271

海外事業部 03-3434-6662

北関東事業部 048-864-6301

近畿事業部 06-6338-0710

システムキッチン事業部 03-3434-7262

東京事業部 03-3434-0395

中四国事業部 082-850-3322

**フジマック 365日** サポート体制  
全国 11 事業部 58 営業所

**機器修理・メンテナンス** **お任せください**

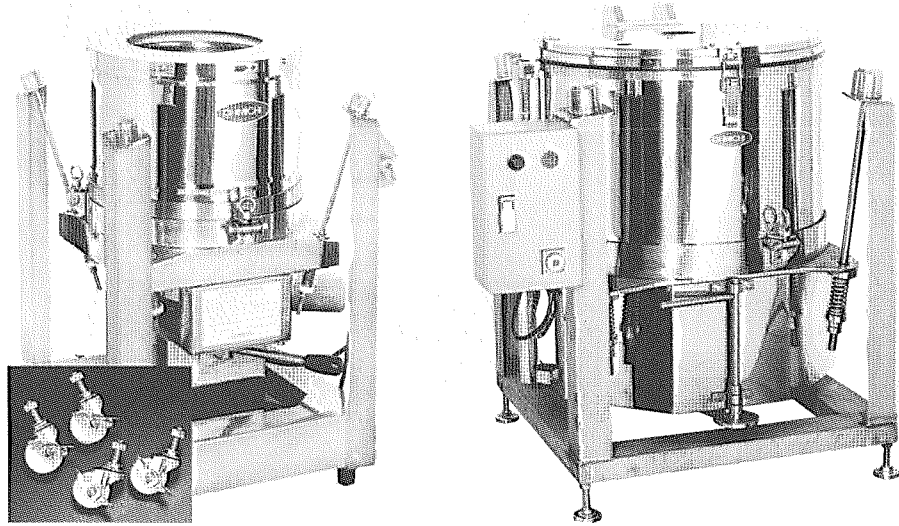
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に  
ご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

**厨房図面作成・レイアウト** **無料作成**

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

# 移動

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



## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1  
Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719  
URL <http://www.ohmichi.co.jp>

## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

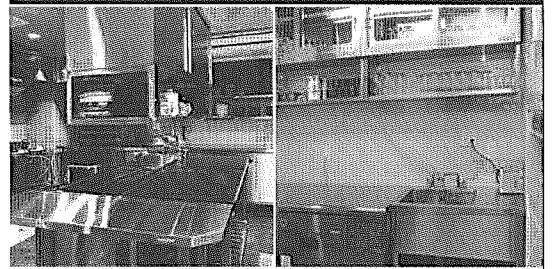
厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。  
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、  
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



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

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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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

# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

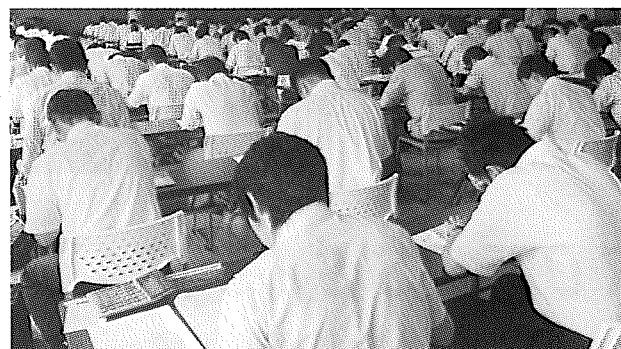


厨房設備士証は、  
知識の証。

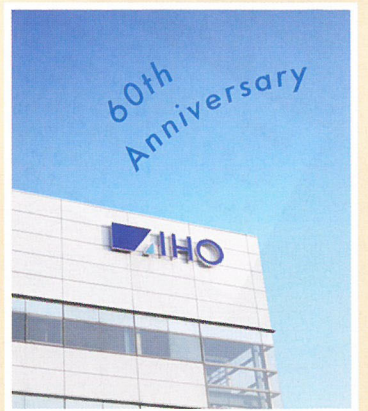
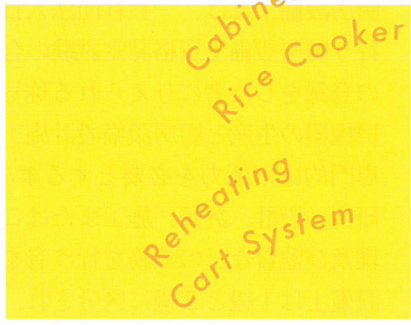
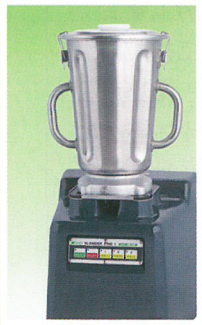
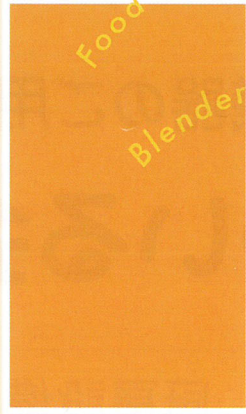
## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



**JFEA** 厨房設備士の資格認定は、  
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。



# 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](http://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

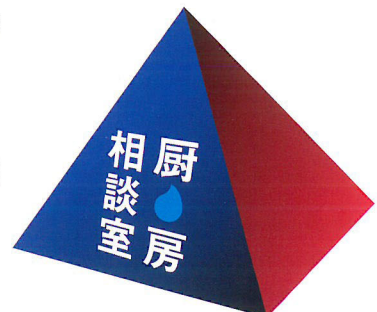
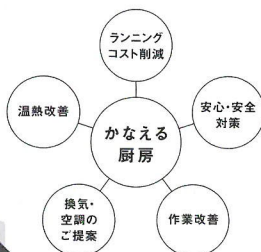


# かなえる 東京ガス 厨房。

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 検索