

# 厨 *Chu bou* 房

2014  
No.544

10  
OCT



第15回厨房設備機器展  
出展参加のご案内

平成26年度厨房設備  
フォーローアップ研修会のお知らせ

官庁関係 平成26年度  
「建設業取引適正化推進月間」実施要領

新連載  
フードビジネスコンサルタント魂



# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

### エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

- エコンバスターとは新たに開発されたガスバーナーと熱交換器を一体化した高効率燃焼ヒーターです。
  - エコンバスター本体は1本の筒状で、出力を無段階に調節することができます。
  - 高効率のエコンバスターの排気温度は低く排気量も少ないため排気筒は従来の1/2以下のサイズで済みます。
  - 高温のすすぎタンクの壁面と上面から洗浄湯槽に伝熱させることで電気ヒーター等を使わずに洗浄湯槽を保温する「ヒートウォール方式」を新開発しました。〈特許出願中〉
- ※「涼厨」は大阪ガス株式会社の、「エコンバスター」は細山熱器株式会社登録商標です。  
※本製品は東京ガス株式会社、細山熱器株式会社との共同開発品です。

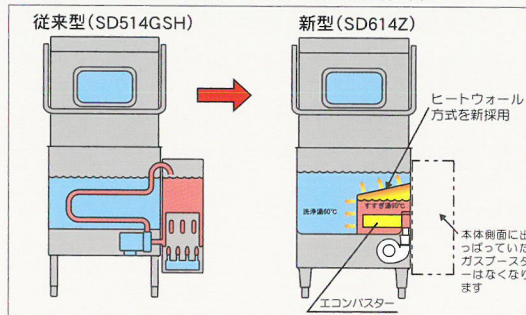
**涼** 涼しい厨房を実現します



取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態を正確に確認できるガラス窓

SD614Z



### 70L大容量のガス式スーブウォーマー

**涼**

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



SWD503G

### 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ボタンを押すと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

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ー式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

### 熱湯循環式だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で作る『だし職人』その秘伝は熱湯循環抽出、注ぎ出しまで風味と温度をキープ

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)のボタンを押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しボタンを押してどぶりに注ぎ出します。



SMD24

## 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



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

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

www.n-sen.com

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎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出来ます。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

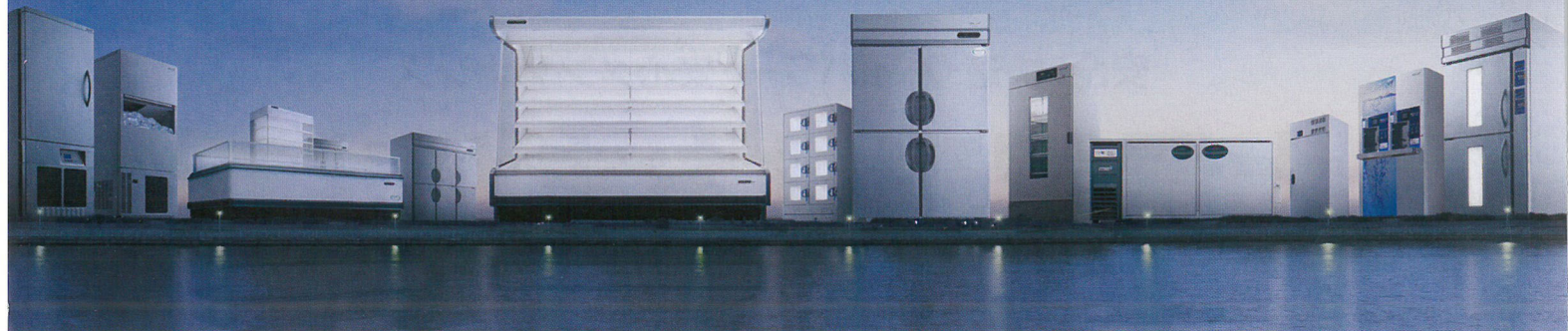
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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



# COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」\*の厨房環境に貢献します。

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

\*3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

## 節電に効果的な 分割加熱方式

15%の電力デマンドを  
抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/  
150は上下に2分割、ERK-200/300/  
400は上中下に3分割し、少量調理  
時は下側のヒーターのみで加熱が  
でき、省エネに貢献。(ERK-50以外)

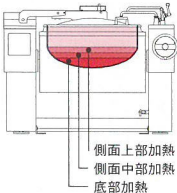


出力調節  
1系統(分割):  
ERK-50  
2系統(分割):  
ERK-80/100/150  
3系統(分割):  
ERK-200/300/400

### 2系統(分割)回路



### 3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1320×840×945 釜容量100ℓ  
3φ200V 14.3kW

## 充実のオプション装備

### 標準装備

- アジャスト脚
- 清掃用水栓
- 給水・給湯カラシ
- 中折れ式フタ
- 出力調節  
(機種により異なる)

### オプション装備

- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線  
(アース含む)
- A 煮こぼれ防止  
エプロン
- D 排水ドローコック
- F 横型水栓
- FC 横型水栓カバー付
- M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプ  
のモデル名の後に上記の記号が  
付きます。  
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは  
同時に装備できません。  
※攪拌機を装備する場合は、給水、給  
湯、清掃用水栓は取付られません。



釜回転ハンドルで  
釜を前後に90度  
傾けることができます。



清掃性の良い中折れ式  
フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

# 大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ  
電気厨房機で  
節電!

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC  
SAFETY&CLEAN

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

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

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所  
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。



# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



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



過熱水蒸気オープン  
SVロースター HOT MAX  
SVM-1W



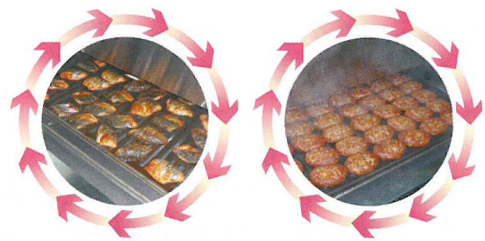
美味しさとecoを両立

## 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C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 西 製 作 所

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]

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。



# いご ちれ ばが ん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気プレijing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)



HI-COOK is GOOD-1 Partner

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穏を。

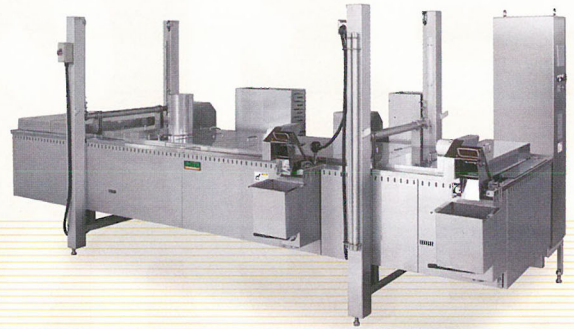


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆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



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 —

 **アサヒ装設株式会社**  
[www.hicook.com](http://www.hicook.com)

# 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**

- 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
- サラマンダー
- パキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパークマド
- レジャー用スーパークマド
- 特別ご注文品

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)

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



# Photo Story

柳原智子



花火。



夏の終わりの花火を、娘の嫁ぎ先で堪能しました。

千葉県流山市・埼玉県三郷市が江戸川を挟んで同時開催した今年の花火は見事でした。

ご存知のように夏の風物詩、花火は、そもそも灯籠流しなどと同様に、送り盆の時期に魂の鎮魂のために打ち上げられたものだとわれています。


有名な隅田川花火大会も、享保17年(1732)に起こった大飢饉と疫病で亡くなった人々の慰霊と悪病退散を祈って行われた水神祭で打ち上げられた20発の花火に由来としているとのこと。

この夏、全国各地で開催された数々の花火が、今年の災害で被災された方々の慰めになってくれれば良いですね。



## 工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



 **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。**

**関根** 食えることが好きで、食に興味があったため、大学も栄養学が学べる大学に進学しました。就活の時に就活情報サイトで食に関係する企業を探していて、そこでマルゼンを見つけ、厨房業界に出会いました。とりえず説明会に行ってみると、展示会や講習会などで自社製品を使って料理を作りながらPRするという部署があることを聞き、大変興味を持ち、魅力的な仕事だと思って選考に進み、無事内定をいただきました。

**熊谷** 「とにかく食で世の中に影響を与えたい！」という信念の下、食に関わるありとあらゆる仕事を探しました。路頭に迷ったところ、学校の先生からチケットをもらい、展示会に行ったことがきっかけでした。そこでさまざまな厨房機器と出会い、厨房

業界ならより多くの食に携われそう！とひらめき、説明会に行ったところ、業務内容がとてもワクワクしたので入社しました。大好きな「食」を仕事にできて大変うれしく思っています。

**笠原** 仕事内容を見て、「これだ！ かっていいー！」と一瞬で惹かれました。お客さまの前で機械や調理についてプレゼンする、メニュー開発、調理実験など……思い描いていた仕事で目がキラキラと輝きました（笑）。期待を胸に働き始めて、マルゼンや厨房業界を知っていくにつれて、夢はもっともっと広がって行きました。しかしまだまだ至らない点ばかりなので、これから一歩ずつ夢をかなえていきます！



**お仕事の内容は？ やりがいは？**

**関根** 全国で行われる講習会、ビッグサイト等で行われる展示会で、弊社の主力製品であるスーパースチームやベーカリー機器を使って、料理やパン、菓子類を作りながら実演を行います。参加されるお客さまは、保育園・学校給食・病院・一般飲食と、業種もさまざま、初心者の方から使い慣れている方までレベルもさまざまなので、それに応じて話す内容、メニューの構成も変えて行かなければいけません。そこが難しい部分ですが、「お客さまにこんな使い方があるんだね」とか「メニュー提案したレシピが喫食者から好評なんです！」というお声をいただいた時は大変うれしいですね！ 逆にお客さまから教えていただくことも多く、大変勉強になります。

**熊谷** 私は主にベーカリー関連を担当しているのですが、粉からこね上げたパンたちがマルゼンのオープンを使って思い通りに焼き上がると、この上ない達成感と同時に、がんばって来て良かったなあと感じます。また、講習会などでお客さまからの質問や相談に答え、感謝された時は一層のやりがいを感じる瞬間です。そして何よりも、自分の作ったものでさまざまな人と「おいしい」の共感ができる幸せは、この仕事ならではの楽しみです。

**笠原** 何と言っても「おいしい！」や「そうなんだ！」など、お客さまの笑顔が見られることが一番の幸せです。そのお客さまが現場に帰られて実践し、さらに多



厨房設備機器展にて。左から関根麻貴さん、笠原瑠利子さん、熊谷春菜さん





笠原瑠利子さん

関根麻貴さん

熊谷春菜さん

くの方の「おいしい！」につながっていると思うと、最高の喜びです。たくさんの人に影響を与えることができる仕事だから、やりがいも責任も大きいです。マルゼン製品を快適に便利に使っていただけるように、「おいしい！」笑顔のために、調理や機械のことを研究し、勉強して行きます！



## 今後のあなたの夢を教えてください。

**関根** 講習会や展示会に来られるお客さまは業種やレベルがさまざまなので、もっと対応できるように知識や経験を積みたいです。その手段として、有名店や大規模な施設等に導入していただいたお客さまにしばらく使っていた後に、どんな使い方をされているか、使い心地などを取材に行ってみたいですね。それを記事にしてまた別のお客さまに配れば、購入を検討中のお客さまの後押しになったり、私たちが知らなかった使い方も発見できるかもしれないので、良い経験になると思います。

**熊谷** 夢はたくさんありますが、大きな夢としてはマルゼンのパン屋さんを経営したいです。使いやすい作業動線とかっこいい厨房機器で、見せる厨房にします。従業員は新人営業マンで、研修も兼ねて機器を使いこなすことで、よりリアルな営業ができる

と思います。街のパン屋としてさまざまな人に気軽に利用してもらい、マルゼンをより世の中に身近な存在にしたいです。また、そこで経験した経営方法や技術やヒット商品は、講習会などでお客さまにしっかりフィードバックします！

**笠原** 夢は製品の開発にゼロから携わることです。「栄養士がプロデュースしたスチコン」などができたら、おもしろいですよね。どんな機械、どんな機能が欲しいかお客さまからも情報を集めて、使いやすく、使っていて楽しくて、栄養士ならではの製品を提案したいです。その他にも、マルゼン社員が健康で笑顔でがんばれるように社員食堂を運営してみたいし、小さい夢から大きな夢までたくさんあります。

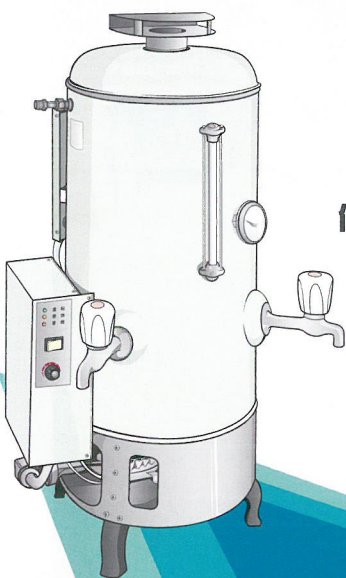
## 職場の方からエール

スチコン・ベーカリーの調理講習会や、大きなイベントで、お客さまの前で説明する3人の管理栄養士は、アシスタントとして、回数を重ねるごとに、よりうまくなっています。話し方も、味もです。調理に関する質問にもどんどん答えてもらっています。これからは、スチコン、ベーカリー以外の厨房機器での調理もどんどん行ってほしい、機器の使い方やお手入れ方法など細かい部分まで、女性目線でのアドバイスをくださいね。  
(研究開発センター・小柳和芳)

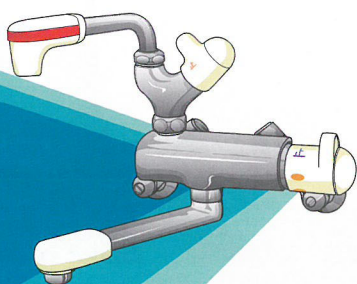


# 給湯 質

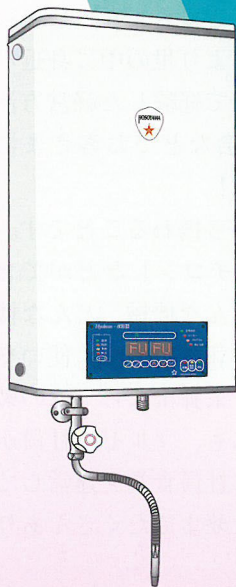
HOSOYAMA



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**

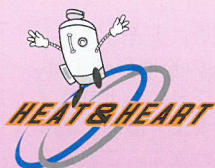
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

**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

### INTERVIEW

#### 工業会関係

#### 官庁関係 厨房業界

#### 支部だより

#### ESSAY

#### 企業訪問 厨房業界関連情報

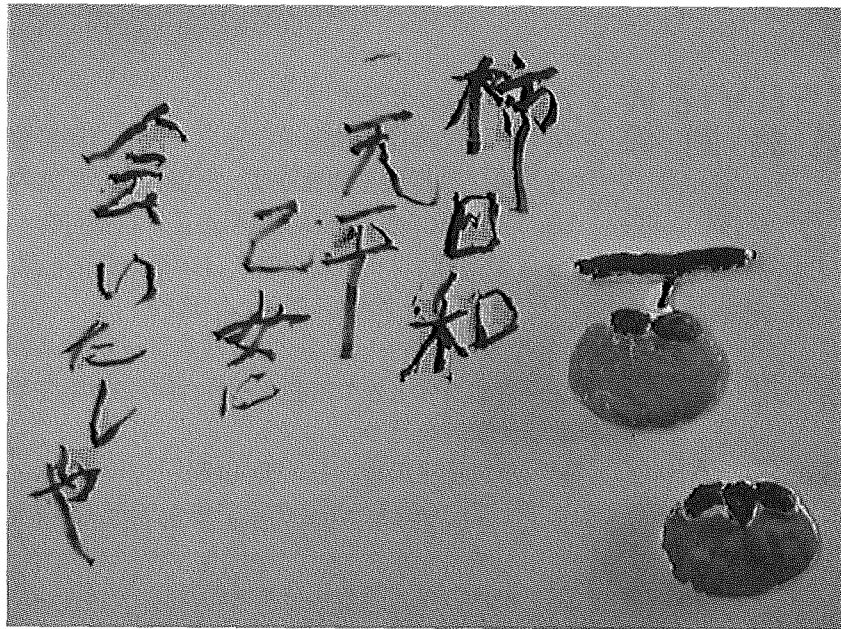
- 8 厨房女子が行く！(2) (株)マルゼン
- 14 平成26年度厨房設備フォローアップ研修会がスタート
- 15 第15回厨房設備機器展 出展参加のご案内
- 18 平成26年度「建設業取引適正化推進月間」実施要領
- 19 **新連載** フードビジネスコンサルタント魂(1)  
フードビジネスの新しい流れ  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治
- 22 東北支部・佐々木副支部長が平成26年度学校給食技能技師等研修会で講義を行う
- 24 小倉朋子の食・心・美(16)  
漢の字を知って和の心で使う、料理の日本流命名  
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 26 映画の見どころ・台所(4)  
『郵便配達は二度ベルを鳴らす』  
————— 斉田育秀
- 28 会員企業が語る！(80) (株)土谷金属
- 30 最新外食トレンド2014(10)  
食マーケットのこれからの外食・中食  
————— 宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳
- 7 Photo Story [花火]
- 12 陶俳画 [柿日和]
- 13 巻頭によせて [わが家の愛犬]  
————— (株)マルゼン 豊福 淳
- 17 工業会だより
- 32 工業会回覧板
- 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

【柿日和】



柿日和天平乙女に会いたしや

秋の進むにつれ、お天気も定まって秋晴れの日々に恵まれるようになる。

でも、菊日和というほどには深まってはいいない。柿、そう、柿日和だ。

家々の軒場も、山野も、輝く柿の実に、日本中がにぎやかに満たされて行く。と言ってもやはり、柿食えば……の正岡子規の俳句で、広く現在の日本人の胸中に沁みこんでいる、鐘の音の響き渡る大和地方の光景が、優先的に浮かんで来る。

もう、大分以前、記憶も薄れているが、私も、この時期、この地方を旅して、華やかな彼女たちに巡り会ったのだ。

もつとも、存在を確認したものの会えずに帰って来るしかなかったし、それより何より現実には生きている彼女たちではなかったのだ。拝見できずに帰るのを、心使われたご任職がくだされた、直属の美術館が所蔵する秘蔵の寺宝類を収めた豪華な画帳の紙面を華やかに飾って、奏で舞う美女たち、そう、天平の乙女たちだったのだ。

タネを明かせばその寺宝の一つ、人間国宝クラスの女流画家、小西文葉画伯の『天平舞楽図』に描かれた、宮廷美女軍団の乙女たち。

その旅に出る寸前、偶然の機会から知り合っていた、画伯というより素顔の小西さんのおかげで、縁あって私のもとへ来てくれた彼女たち。

その美女たちは客間の飾り棚に馴染んで、微笑んでいく。いつでも会えるのだから満足しているものの、秋になるとやはり彼女たちの故郷、いかるがの郷の柿日和の明るい空の下、一層生き生きと輝く彼女たちに会いたくなって来る。

さらに言えば、その美女たちに初めて巡り合った、若き日の自分を呼び戻したいのだ。

さらに完全な余談になろうけれど、加えると、その若き日の私と結ばれた彼女。後に、後半生を介護に尽くしてくれたわが妻も、天平乙女を思わせる、頬の豊かな明るい乙女だった。そんなことも懐かしまれる柿日和だ。



## 「わが家の愛犬」

(株)マルゼン 豊福 淳

わが家のゴールデンレトリバー（雄）の名前は、5月生まれだから「メイ」と単純。今年15歳を迎えた老犬で、人間でいうと76歳ぐらいのおじいちゃん犬です。

彼との出会いは、ショッピングセンター。買い物に出かけた際、偶然通りかかったペットショップで、ぬいぐるみのような彼に出会い、店員さんに「抱いてみますか?」と促され、抱いてみる事に。……その後は言うまでもなく、帰りの車内に彼が座っていました。そんなありきたりな出会いから彼との生活が始まり、家族となりました。

ゴールデンレトリバーは大変利口で頭が良く、優しい性格と言われますが、本当にその通りでした。赤ちゃんだった長男の子守りは彼の仕事とばかりに、ずっと傍に寄り添いお兄ちゃん気取り。平日の私の帰宅は皆が寝静まった頃なのでいつも一人きりの食事でしたが、いつの頃からかドッグフードを半分残し、私が夕食を食べる横で残りを一緒に食べてくれる。そんな優しいわが愛犬は、本当の意味でのかけがえのない家族です。

そんな彼ももう老犬。目も白内障になりほとんど見えていないようで、私たちの声を頼りに散歩に出かけます。大好きだった川遊びも思いっきり走り回ることもできず、庭の日陰で横たわる日々。考えたくはないのだが、死期が近いのかな……。最初から覚悟を決めて飼い始めたし、人間でいう長寿の部類にも入るしと自分なりに言い聞かせはしていますが、やはり悲しくなるものです。

私は最近、「犬の十戒」という犬との約束の言葉を知り、その中の9番目と10番目の言葉に心を打たれました。

9. 私は10年くらいしか生きられません。だから、できるだけ私と一緒にいて下さい。

10. 私が死ぬとき、お願いします。そばに居て下さい。そしてどうか覚えていて下さい。私はずっとあなたを愛していたことを。

後どれほどの時間が私たちに残されているか分かりませんが、できる限り同じ時間を過ごし、私たち家族と暮らした時間が彼の幸せな一生になることを祈ります。



## 今年度のテーマは「クックチルの基礎知識」 「業務用厨房におけるガス警報器の必要性」

### 平成26年度厨房設備フォローアップ研修会が全国7会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成26年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知致します。

本年度につきましては、「クックチルの基礎知識」「業務用厨房におけるガス警報器の必要性」と題し、東京誠心調理師専門学校の齋藤利昭氏、ガス警報器工業会の宮本義行参与を講師に迎え、二部構成で実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

#### 平成26年度厨房設備フォローアップ研修会

実施時期：平成26年10月～平成27年2月

開催月	支部	開催地	日時/会場
平成26年 10月	関東	東京	平成26年10月9日 (木) 東京ガス(株)滝野川ビル (定員100名)
	九州	福岡	平成26年10月14日 (火) 福岡センタービル (定員40名)
11月	関西	大阪	平成26年11月12日 (水) エル・おおさか (定員30名)
12月	東海 北陸	名古屋	平成26年12月3日 (水) 東邦ガス(株)業務用ガス機器 ショールームを予定
	北海道	札幌	平成26年12月実施 札幌市産業振興センターを予定。 (定員未定)
平成27年 1月	中国	岡山	平成27年1月実施 メルパルク岡山を予定。 (定員未定)
2月	東北	仙台	平成27年2月実施 東北電力(株)本店ビルを予定。 (定員未定)



(一社)日本厨房工業会 教育委員会  
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備に携わる方々への教育サービスの一環として、平成17年度より研修会を開催しています。本年度のテーマは「クックチルの基礎知識」「業務用厨房におけるガス警報器の必要性」です。

近年、安全・安心な食事の提供を求める声が高まっています。第一部では、食事の品質も味も落とさないクックチルについて、調理工程や温度による衛生管理、導入による効果や問題点などを基礎から学びます。また、喫食者のみならず厨房従業者の安全・安心の問題として、第二部ではガスの危険性やガス警報器の仕組みについて焦点を当て、厨房の安全管理について講義を行い、多角的に安全・安心な食の提供について取り上げます。

研修会は、10月9日の関東支部を皮切りに、全国7カ所での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房の衛生向上と業界の発展に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、東京誠心調理師専門学校の齋藤利昭さま、ガス警報器工業会の宮本義行さま、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

#### 平成26年度厨房設備フォローアップ研修会

1. テーマ：「クックチルの基礎知識」「業務用厨房におけるガス警報器の必要性」
2. 講師協力：東京誠心調理師専門学校 齋藤利昭氏  
ガス警報器工業会 宮本義行参与
3. 参加費：(会員企業所属者)：3,000円、(非会員企業所属者) 5,000円





第15回

# 厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

## 第15回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第15回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2015 (第43回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第36回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2015)開催により、来る2015年2月17日(火)より20日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2015は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの「ホスピタリティ」と「フードサービス、業界関係者5万名超が集う専門展示会」です。

次回で15回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前回は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第15回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を期待と考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 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：5万5,000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。  
33万4,800円(税込・会員料金 ※会員外料金は38万8,800円)  
※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：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】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内

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>



## ■出展対象■

### ●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オープン、スチーム・コンベクションオープン、炊飯器、焼物器、串焼器、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒保管庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

### ●buffe・バイキングゾーン

buffe用食器、保温・保冷器、冷凍食品、飲料(ミネラルウォーター、アルコール類(ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、飲料関連器具(コーヒーマシン、サイフォン、ドリップマシン、カップウォーマー、ドリンクサーバー)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン、他。

### ●衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、



第14回厨房設備機器展

防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、HACCP対応製品・サービス、食中毒対策製品・サービス、他。

### ●フードディフェンスゾーン

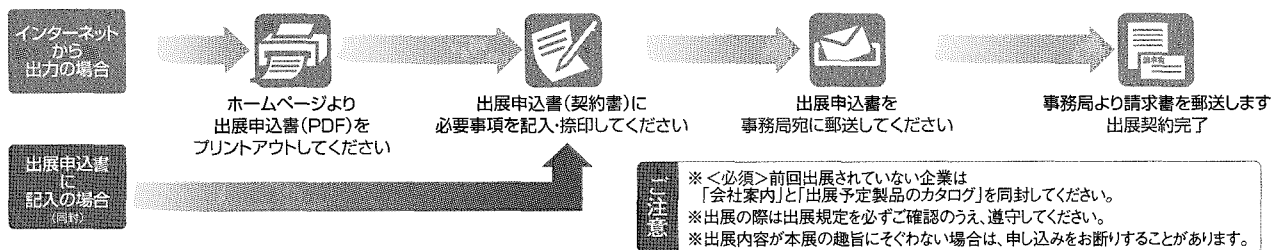
監視カメラ、映像処理システム、入退室・施錠管理システム、IDタグ、異物混入対策(防虫、選別機、衛生作業着、エアシャワー)、他

### ●フードサービスゾーン

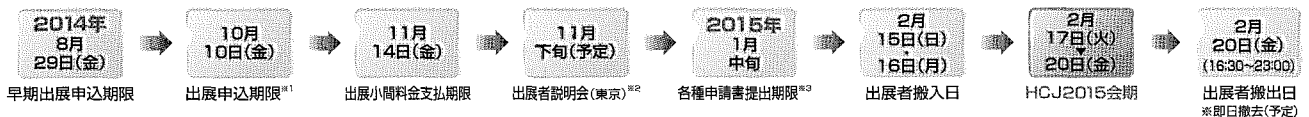
(業務用食材・飲料/イタリア料理/焼肉産業/らーめん・そば・うどん)

茹で麺機、麺類(らーめん・そば・うどん)・材料、どんぶり、その他関連機器、飲料(ミネラルウォーター、アルコール類(ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具(コーヒーマシン・ロ

### ●お申し込み手順



### ●開催までのスケジュール





ースター・フィルタ、サイフォン、ドリップマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具(ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等)、冷凍パン生地・製パン食材等、イタリア料理関連機器(パスタマシーン、ピザ釜・オープン、スパゲティ釜等)・材料(ピザ生地、生・乾燥パスタ、オリーブオイル、ソース等)、中華料理関連機器(中華レンジ、蒸し器、焼き物器、餃子焼き器等)、たこ焼き・たいやき等関連機器・材料、各種調味料・香辛料、食用油脂類、機能的食品・飲料、アレルギー対応食品、サプリメント等、調理済食品・レトルト食品、農産物・畜産物、冷凍食品、乳製品、他。

#### ●容器・パッケージ・化粧箱ゾーン

弁当箱、宅配容器、電子レンジ対応包材、トレー、箸、業務用弁当容器、パウチ容器、チューブ、キャップ、ボトル、ギフト用化粧箱・ラッピング用品、他。

#### ●給食・弁当・宅配サービスゾーン

食器・食品容器、洋陶磁器、和陶磁器、ガラスウェア、銀器、金属洋食器、ブッフェ用品、メラミン食器・PP食器、強化磁器、漆器、竹・木製食器、食品容器・弁当箱、宅配容器、お盆、トレー、箸、業務用弁当容器、栄養管理システム・栄養指導システム、給食管理システム、献立支援システム、介護食・天然調味料、ソフト食レシピ、他。

#### ●テーブルウェアゾーン

テーブルウェア(和・洋陶磁器、銀器、漆器、竹・木製食器、カトラリー、箸、ガラスウェア、お盆・トレー等)、テーブルリネン(ランチョンマット、テーブルクロス、ナプキン等)、テーブルアクセサリ(オーナメント、ランプ、キャンドル等)、メラミン食器・PP食器、強化磁器、屋外用品(各種食品容器、弁当箱、紙/プラスチック各種食器等)、ブッフェ用品・サーブ用サービスワゴン、カート等、業務用品(卓上業務用消耗品(爪楊枝、ナプキン、コースター等)、各種調味料/香辛料容器、保温冷容器、食品サンプル、メニューブック、他)。

#### ●カフェ・ベーカリー・デザートゾーン

飲料(ミネラルウォーター、アルコール類(ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具(コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリップマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具(ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等)、冷凍パン生地・製パン食材、他)。

その他「ホテル・旅館・飲食店向け設計・改修ゾーン」「省エネ・創エネゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。

## 工業会だより

8月21日～9月20日

8. 25 H26-3グリッド除去装置評定委員会。倉渕委員長、伊藤、増沢、末光各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

8. 26 H26-1展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、精松、阿久澤、安藤、井川、佐藤、滝沢各委員、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)

9. 5 主催者協議会(能率協会)。中川副会長、若杉専務理事。(日本能率協会会議室)

#### ■会社代表者の変更

(株)AiHO(東海北陸支部)

[新] 寺部 良洋 代表取締役社長



## 平成26年度「建設業取引適正化推進月間」実施要領

### 1. 趣旨

建設業における取引の適正化については、従来から、建設業法（昭和24年法律第100号）の厳正かつ適正な運用により、法令の遵守指導等を通じ、その推進を図ってきたところである。

しかしながら、依然として建設業の請負契約における不適切な取引が見受けられることから、建設業の健全な発達を促進するため、建設業取引の適正化をより一層推進する必要がある。

このため、平成26年度においても、11月を「建設業取引適正化推進月間」（以下「月間」という。）と定め、建設業の取引適正化に関し集中的に法令遵守に関する活動を行うものである。

### 2. 期間

平成26年11月1日～30日

### 3. 主催

国土交通省、都道府県

### 4. 協賛

公益財団法人 建設業適正取引推進機構

### 5. 実施内容

#### (1) ポスターの配布・掲示等

国土交通本省（以下「本省」という。）が作成し配布するポスターを北海道開発局、地方整備局及び沖縄総合事務局（以下「整備局」という。）、都道府県、市区町村、並びに建設業関係団体において掲示する（市区町村については、都道府県経由で配布）。

#### (2) ホームページ等を通じた広報

取引の適正化に関する普及・啓発のため、本省において、月間の実施等について報道発表等により広報を行うとともに、業界団体等の機関誌に掲載を依頼する。

また、整備局及び都道府県（以下「各許可行政庁」という。）においても、ホームページや各種媒体を活用し、月間の実施等について広報を行う。

#### (3) 建設業者等を対象とした講習会等の開催

都道府県単位を原則とし、各許可行政庁が連携あるいは独自に建設業法に関する講習会等を極力本月間内に開催する。

特に今年度は、改訂を予定している「建設業法令遵守ガイドライン」の重点的な周知を行うものとする。

#### (4) 立入検査等の実施

月間期間以外の立入検査に加え、各許可行政庁ごと又は各許可行政庁が連携し、極力本月間内に立入検査等による指導を実施する。立入検査に当たっては、社会保険等の加入状況や安全衛生経費の負担状況の確認等も併せて実施する。

#### (5) 中小企業庁等との連携

「下請取引適正化推進月間」事業（中小企業庁及び公正取引委員会主催）との連携（講習会等の周知）、中小企業庁との合同立入検査による指導等を実施する。

#### (6) その他

このほか、各許可行政庁において自主的な事業の実施に努める。



フードビジネスコンサルタント

魂

第1回

フードビジネスの新しい流れ

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治

今月から、最近のフードビジネスを取り巻く環境とこれからの取り組むべきテーマについて、考えて行きたいと思います。

東京オリンピック・パラリンピックがもたらす経済効果

2013年9月7日、ブエノスアイレスで開かれた第125次IOC総会で、東京が2020年夏季オリンピックおよび第16回パラリンピック競技大会の開催都市として選ばれました。そしてその日から約1年が経過し、2014年5月に本館の建替計画を発表したホテルオークラ東京（新本館は2019年2月末の竣工、2019年春の開業を予定）など、この間にたくさんのホテルの建て替えや改修計画が発表され、建設業界だけでなく、飲食業界もオリンピックによる経済効果に大きな期待が寄せられています。その中でも誰もが知る所となっており、国家事業として注目を集めているのが、新国立競技場の建て替えではないでしょうか。

これについては、2012年2月16日、2020年東京オリンピック・パラリンピック招致委員会が大会の開催基本計画を発表し、国立霞ヶ丘陸上競技場（通称国立競技場）を8万人収容のスタジアムに改築し、開閉会式、陸上競技、サッカー決勝戦、ラグビーの会場とすることを正式に発表しました。さらに翌日、国立霞ヶ丘陸上競技場を運営する日本スポーツ振興センターの理事長が「世界一のものを作りたい」とコメントし、開閉式の屋根を備えた全天候型ドーム

スタジアムに改築する構想を発表しました。そして、2012年7月13日に有識者会議の第2回会議で、以下のような内容の新競技場の概要計画を決定しました。

- 現在の約5万4000人収容から8万人収容に増設
- 開閉式の屋根を備えた全天候型のドーム型スタジアム
- 9レーンのトラックを敷設して国際基準を満たす
- 競技場周辺の都立明治公園や日本青年館まで敷地を広げてサブトラックを敷設
- 観客席の一部を可動式にしてサッカーやラグビー大会の際は球技専用スタジアムとして使用
- 飲食・物販施設、音響、照明設備の強化
- コンサートや展覧会、ファッションショーなどの会場としても使用
- 大規模災害時の広域避難場所としての役割

現在の国立霞ヶ丘陸上競技場（通称国立競技場）は、1958年アジア競技大会と国民体育大会の会場とすることが決まり、現在も残る新設の競技場が整備されました。その後1964年に開催された東京オリンピックのメインスタジアムとして使用されることとなり、スタンドの増築が行われたものであり、50年にわたり運用されてきました。新しい競技場も完成すれば、約50年近く運用されるであろうことは十分想像できます。もちろん、その間に部分改修や改装は行われると思いますが、果たして現在計画の中の新国立競技場は、今後50年間のスポーツ競



技と飲食のあり方について、十分な議論がなされて計画が進んでいるのでしょうか？

もちろん施設としては競技場であるため、そこで行われるスポーツ競技がメインコンテンツであり、飲食はサブコンテンツでしかないという宿命はありますが、概要計画では「飲食の強化」も含まれています。果たして今から50年後のスポーツ観戦やイベント観戦と飲食スタイルはどうなっていくのかに想像の翼を広げたり、新たなトレンドを作っていく必要がありそうです。

現に2000年のシドニーオリンピック、2002年の日韓ワールドカップ、2008年北京オリンピックなど、日本と時差がなくゴールデンタイム中継が行われたスポーツイベントの時には、一部のスポーツバーなどを除いて、飲食売上が減少しているという話を聞いたことがあります。デパ地下の惣菜やデリバリーサービスといった中食を利用して、ホームパーティをして観戦したり、自宅などで食事をしてくつろぎながら観戦したりという人が多かったからなのでしょう。

では、これから50年後まではどうなっていくのでしょうか、またどのような仕掛けを行えば、競技場の飲食売上がアップさせていくことができるのでしょうか。このことに対する議論がどこまで行われているのか、はなはだ疑問です。これから運営母体は多大な投資を行う訳ですから、十分検討する必要があります。これは間違いありません。

## ■ ムスリム旅行者の食事に対する宗教上の配慮の推進と、ムスリム世界への発信

皆さんご存知と思いますが、イスラム教徒はその教えにより、口にすること許されたものを「ハラール」といい、イスラム教徒は、ハラール品であると正式に認められるもの以外の食べ物や飲み物などは避けなければなりません。ハラールとは、こうした安全な生活を示すためのガイドラインであり、イスラム教徒にとってはなくてはならない規準となっています。

マレーシア・インドネシアを中心とした東南アジア・中東は、イスラム教徒の国が多くあり、しかも経済成長が著しい地域です。世界のムスリム人口は約18億人以上といわれ、世界人口の約4分の1を占める割合になります。イスラムの食マーケットは全世界で60兆円といわれ、全世界が注目しています。

したがって、日本国内での異文化への理解と受け入れ環境の整備を促進すべきであり、安全な日本製品として世界に発信して行くべきではないかと考えます。

日本で製造された食品は、世界においては非常に高い信頼性を得ています。したがって、世界市場をマーケットとして対策して行くべきで、特に現在経済状況が元気なアジアマーケットを狙うべきといえます。ムスリムが多いアジア諸国に限定すれば、食品輸入規制があります。その一つは、「その商品がハラールであるかどうか」です。そのため、相手国のハラール認証機関からハラール認証を受けているものか、相手国のハラール認証機関から認定を受けている日本国内ハラール認証機関からハラール認証を受けているハラール食品のどちらかであれば、輸出することができます。ムスリムが多いアジア諸国への輸出に関しては、ハラール認証を受けた商品を生産することが重要になるということです。

厨房に関しても、以前に機内食工場見学の際に拝見しましたが、通常の厨房と完全に分離したハラール専用の厨房を別に用意する必要があります。使用する食材はもとより、厨房機器や厨房で使用する備品まで区別して使用しなければなりません。調理運営側としては、けっこう大変なことです。

ANAもJALも、イスラム教の規定と習慣に則って「イスラム教徒食」が用意されています。その際の禁止品目は以下のものです。

- 豚・子豚を使用した製品
- ゼラチン
- お酒
- アルコールより抽出された香味成分
- うろこやひれの無い海洋生物の肉

## ■ 無形文化遺産に登録された和食への期待

国内では観光立国をめざし、6年後に東京で開催されるオリンピックとパラリンピックを起爆剤にして、2020年に訪日外国人を2,000万人とし、2030年には3,000万人とする目標が示されています。2013年12月4日、ユネスコ(国連教育科学文化機関)は「和食」という食文化が自然を尊重する日本人の心を表現したものであり、伝統的な社会慣習として世代を





一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会の設立時の理事メンバー

超えて受け継がれていると評価し、無形文化遺産に登録されました。当然、訪日外国人の方も和食に対する関心と興味を持って来日されます。

そういった方々に、素晴らしい体験と感動をもたらすためには、安心安全な食の提供を行うことが必須となります。取り扱う食材はもちろんのこと、それらを生み出す厨房の衛生環境の改善も重要なテーマです。HACCP認証の義務化に積極的に取り組み、日本で生産された食材・食品の国内だけでなく、海外に発信して行くことも重要なテーマです。

“Made in Japan”の技術や商品などは、近年、品質が高いと世界に広く知られるようになりました。日本の電化製品や自動車も海外に輸出されるのみならず、海外において量産拠点を持つようになりました。その一方、食品に関しては残念ながらそういう状況ではありません。食品の輸出はまだ少ないのが現状です。現に、寿司・刺身・天ぷらなどを提供する日本料理店が世界では多くなりましたが、必ずしも日本企業や日本人によるお店とは限りません。外国の方々が日本料理店を開き、場合によって

は本物の日本料理ではないものを提供している場合が多く見受けられます。

さらに、「和食」は調理技術や素材にこだわり、「旬」を大切にきて来ました。しかし、調理技術の簡便化が加速度的に進み、素材そのものに対する配慮も昔ほどではなくなって来ています。しかも、外国の食文化も取り入れて変化して来ています。生活の洋文化に伴い、若者の和食離れも進行して来ています。日本国内で和食が危機的状況にあることも指摘されています。より多くの若者が興味を持ち、飲食の世界に足を踏み入れてもらうためには、働く環境の改善も重要なテーマです。

## ■ (一社)日本フードビジネス コンサルタント協会 (FBCJ)

昨年の本誌8月号で紹介したフードビジネスコンサルタント協会が、一般社団法人として2014年7月22日に正式に発足しました。

こういった最近のフードビジネスを取り巻く環境



とこれからの取り組むべき課題とテーマに対して、さまざまな分野のコンサルタントたちが結集してソリューションを提案して行こうと考えています。現在は、以下の分野の専門家たちで構成されていますが、これから仲間を増やして、フードビジネスにおけるさまざまな課題や悩みをワン・ストップ・サービス (ONE STOP SERVICE) で解決できるといったネットワークを構築することで、より幅広く質の高いサービスを提供し、問題解決のスピードアップを図っていききたいと考えています。

- 業態開発に関するコンサルタント
- 市場調査・分析に関するコンサルタント
- メニュー開発に関するコンサルタント
- 厨房設計に関するコンサルタント
- オペレーション開発に関するコンサルタント
- 衛生管理に関するコンサルタント
- スタッフ教育に関するコンサルタント

#### • 接客サービスに関するコンサルタント

近日中に、皆さまにこの協会をご披露する会を開き、正式に活動を始めます。それと同時に、新しい仲間を募り、さらに活動に深みを増して行きたいと考えています。それとこの協会の大きな活動の一つの柱である「次世代に向けての優秀な人材の確保と育成」に向けて、セミナーを開催したいと考えております。

ご興味のある方は、畑 (TEL:03-3804-2808 Mail:hata@nrt.co.jp) までご連絡ください。

来月以降は、この日本フードビジネスコンサルタント協会のメンバーにより、このページの連載を進めていきますので、よろしくお願いいたします。



## 東北支部・佐々木副支部長が 平成26年度学校給食技能技師等研修会で講義を行う



壇上の佐々木副支部長

8月19日、秋田県秋田市河辺総合福祉交流センター三世代交流ホールで、平成26年度学校給食技能技

師等研修会が開催され、東北支部・佐々木英一副支部長が講師として壇上に立ちました。

学校給食技能技師等研修会は毎年、秋田市教育委員会の主催で開かれ、秋田市立小・中学校の技能技師、嘱託職員、臨時職員 (欠員補充) および民間委託調理場職員、学校運営支援員 (学校給食事務支援) を対象に、学校給食調理員に求められる資質能力の向上を図り、安全・安心な学校給食の運営に資するためさまざまな講義が催されます。

今回は佐々木副支部長が、「機械・器具の適切な取り扱いについて」をテーマに、他の講師と共に、約150人の参加者を相手に講義を行いました。

[事務局 花田政孝]



# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
  - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
  - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めいただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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



**安全が第一だとも俺は昔から言ってきたはずだ**

業務用厨房機器を御購入後の**2年目以降は1年ごとの点検**をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

## ※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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



# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第16回 漢の字を和の心で使う、 料理の日本流命名

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### 料理の名前は 和魂漢才？

久しぶりに食文化の話から今号は書いてみたいと思います。パソコンの普及速度は早く、あっという間に“検索”と“変換”で文書が書ける時代になりました。「漢字や言葉を忘れてるなあ」と思うことがしばしば。

漢字はその漢字そのものに意味を持つため、中国語を知らなくても、漢字を見ると何となく意味が分かることも少なくありません。私も中国語はできませんが、メニューの意味はほとんど読めます。

日本の漢字の使い方は、中国とはまた違った独自のアレンジがされています。かなづかいや当て字にも美学があり、とても日本人らしいなあと思うことが多いのです。和食関連の言葉は日本オリジナルのため、漢字の当て字もさまざまにあります。「この言葉にこの漢字を使うなどお見事！」と本来の意味に日本らしさを加えていて、時には感動することもあります。

私が好きな和食用語の一つが「多喜合わせ」です。文字通り炊き合わせのことですが、「多喜合わせ」という漢字はほとんど使われていないのは残念です。元々関西が炊き合わせといい、関東は煮物と言いま

すが、両者は厳密には少々違う料理です。炊き合わせは、中に入るさまざまな食材を、食材ごとに別々に煮てから、後で合わせて最後に汁を張る料理。そのため炊いて合わせると書く訳です。関東の煮物は、最初からすべての食材を一緒に煮込んで汁がなくなるまで味を染み込ませる調理法で、食材すべてが醤油色に染まります。比較して京都の炊き合わせは、本来の色を残しているのも特徴でしょう。

多喜合わせは、喜びをたくさん合わせるという当て字です。それぞれの食材単体の個性は、合わせることで風味がまとまりおいしくなり、幸せやご縁も合わさるようなイメージが広がる“当て字”だと思います。そのほか、「和え物」なども、本来は調味料と食材を合わせるのですから「合えもの」でも良いかもしれないのに、あえて平和の和をはめています。料理名に精神性を挿入させる点は、非常に日本人らしいと言えます。

刺身は懐石では「お造り」と言います。理由として、「身を刺す」と書く刺身は武士の切腹をイメージするため避けたという説が一般的です。しかしそれだけでなく懐石には、殺生を避ける精進料理の考えがありましたので、そういった意味も含めて「刺身」の漢字は使用しなかったのではないかと私は思います。ではなぜ刺身から“お造り”になったのでしょうか。



和食の基本の調理法は、生・焼・煮・揚・蒸の5手法で構成されています。「生」はいわゆる刺身のことですが、5手法の中で最も権威のある調理法とされています。食材そのままを出すだけの「生」が何故尊重される調理法なのか、現代の一般的な印象からは不思議に思えるかもしれません。しかし、元々は魚一尾をさばいた料理。現代は刺身を切り身の状態で買えますが、美しくおいしくさばくには技術が必要です。そのため、板前の世界では、刺身造りは熟練した職人だけに与えられた特権とされて来ました。

板前という言葉の語源はまな板の前に立つことからですが、刺身造りに欠かせないまな板の前を敬う言葉なのです。まな板の前の仕事のトップが板長。厨房のトップという訳です。ですから、「お造り」は「お作り」とも書きますが、どちらも「作り込む」意味と共に、「お」をつけて敬意を払っているのだと思います。

その他、“漬物”を「香の物」と称して季節の香りを愛でる風流ある表現にしたのも、日本的な漢字の使い方。今ではキュウリも大根も一年中ありますが、昔は旬の野菜を盛り込んで、季節の香りを愛でたのだと思います。初旬の季節先取りや、名残りの旬を名残惜しむなど、当時の様子も浮かぶようです。私がよく教室で生徒さんに例としてお話しするのが、梅人参です。人参を梅の花型に飾り切りをしたものですが、暖房もなかった寒い冬に、「もうすぐ梅の花が咲く春になるからがんばろう」と人参を梅型にしてもてなしたのではないかなと思います。この解釈は私の想像で、真偽は検証していませんが、しかし調理法や料理の名前一つにも、先人の食事状況や風景が想像できるのです。

「羊」という漢字は、中国でも大変良い意味を持つ漢字として日本にもたらされました。貴重なタンパク質で飼育しやすい羊を尊ぶ意味があるようです。ですから「羊」が付く漢字は、日本でも良い意味ばかり。養う、養育、養成など育てる意味の養。美しい美、義理人情の義、修繕する意味の繕、身を美しくする躰……。そもそも養にも入っている「食」という字は“人に良い”と書きます。果たして現代はこの漢字が生かされている食といえるのか、という課題も浮かびそうです。

さて、そんな素敵な食の言葉にも無頓着になった日本人ですが、現代でもネーミングに想いを込めることはしています。飲食店の店名や食品関連企業名なども、その一つです。例えば「まづいや」という名前のおでん屋があります。私はその店は未訪問ですが、「店の名前の割にはおいしい」と言われるために、また、常におごらず自分を律するために、あえておいしくなさそうな店名を付けたのだと聞いた

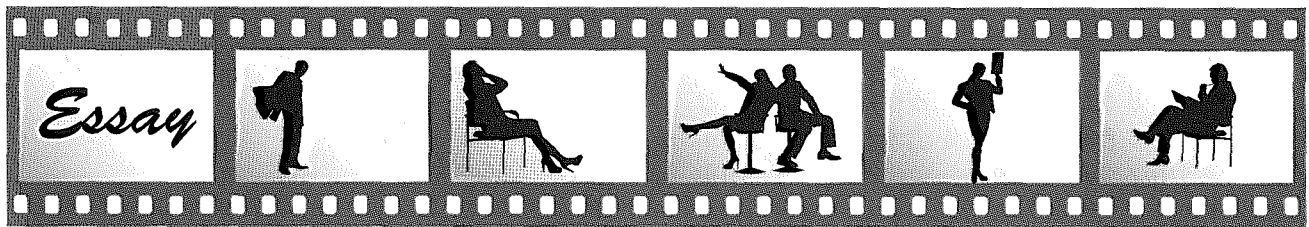


ことがあります。

また、大手菓子メーカーのカルビーという名前は、昭和の時代に子供たちの栄養不足を憂いた当時の経営者が、カルシウムとビタミンを摂って欲しいと願って付けたというのは有名な話。それは、子供たちを想う意味だけでなく、前述の「まづいや」同様、企業姿勢やコンセプトの打ち出しでもあります。人間個々に性格があるように、企業にも体質や性格があります。怠惰になったり中途半端になったり、感謝を忘れたり嘘つきになったり……。ふっと気が緩むと方向性や自分を見失いやすいのは、企業も個人と変わりません。店名やメニュー名に精神性を導入することで、ぶれないようにしているのです。これも日本人らしい気がします。

どの店も名前にコンセプトを出している訳ではありません。人名が店名のすきやばし次郎や、焼肉店の牛角のように、「何を食べられるのか」をシンプルに表現したり。銀座にあるパスタ専門店の店名は、スケベニンゲン。実はこれはスペインの地名です。1回聞けば覚えてもらえるインパクトの店名は、長年、店の経営にも貢献したことでしょう。売上に影響するネーミングですから、こういった視点で名前を付けるのかによっても、経営側の考え方が垣間見られますし、時代やトレンドの分析にもつながります。





## 映画の見どころ・台所



映画史・  
食文化研究家  
齊田育秀

### 厨房でガッツリと 肉を求める姿が話題に

アメリカのハードボイルド作家、ジェームズ・M・ケインが1934年に発表した、『The Postman Always Rings Twice（郵便配達はいつも二度ベルを鳴らす）』の4度目の映画化作品である。原作は実際にあった保険金絡みの亭主殺し「ルース・スナイダー事件」がヒントになっている。恋仲になった男女が夫殺しを画策し、保険金殺人の裁判に発展する話だが、男と女それぞれの考えが時折揺れ動くことで“すれ違い”が生じ、見事な愛憎劇が創り出されている。原作はサスペンスものだが、それを凌駕する激しい恋愛の話でもある。

ハイウェイ沿いのガソリンスタンド兼レストランに、文無し男・フランク（ジャック・ニコルソン）がやって来る。店のオーナー・ニック（ジョン・コリコス）はギリシャ移民でやや太めの親父だが、厨房を預かるのは亭主に不釣り合いの若くてセクシーな美女・コーラ（ジェシカ・ラング）である。偶然、店が車の修理をできる人材を求人中だったことと、コーラの魅力に惹かれ、元機械工だったフランクはこの店に雇われることにする。

女性の本能で“安定”を求め結婚したコーラだが、歳のかげ離れたニックとの生活には辟易としていた。そこに亭主より若くてタフでセクシーなフランクが登場したことで、二人はほどなく男と女の関係にな

る。濃密な関係が続く二人は、ある日亭主の留守中にシカゴに向けて出奔を試みる。ところがバスを待つ間にフランクがダイス賭博に夢中になり、不安を持った彼女は店に戻ってしまう。同じく舞い戻ったフランクは、ある日コーラから“亭主殺害”を示唆される。さて、不倫男女の仕組んだ“悪だくみ”の行方は？というお話である。

まずコーラがベアリングの玉入りの袋で入浴中の亭主の撲殺を試みるが、これは失敗してしまう。1発目のお見舞いと同時に、偶然猫が剥き出しのヒューズを踏んだため瞬時に停電が起き、家中が真っ暗になってしまったからだ。コーラの悲鳴が闇をつんざき、一瞬何が起きたのか分からない恐怖とスリルが観客を襲う。2回目の殺人計画は、3人で小旅行に出かけた折に実施され、無事(?) フランクとコーラは酩酊した亭主を運転事故を装って殺害し、計画は成功する。ところが亭主がコーラを受取人に1万ドルの生命保険をかけていたことが分かり、二人は裁判にかけられる。しかし辣腕弁護士の裏取り引きのおかげで、無罪放免となる。

その後レストランは裁判のPR効果もあり繁盛するが、弁護士の元助手がコーラの証言書類をネタにゆすりに来たり、フランクの浮気がばれたりと紆余曲折が続く。難局が続いた二人だが、出した結論は“結婚”で、婚姻届けを出した後、ピクニックに出かける。帰路コーラが気分を悪くするが（妊娠?）、すぐに回復し車中で二人は幸せを噛みしめる。とこ



ろがフランクの一瞬の脇見運転が事故を誘発し、道路に放り出されたコーラは“即死”と相成る。

さて、厨房から映画を観てみよう。ドライブインの厨房なので、かなりの広さがある。ここでコーラは料理の腕を振るって来た訳だ。併設された倉庫の棚には業務用の素材缶詰がずらりと並び、レストランのバックヤードという雰囲気を醸し出している。コーラはパン作りが得意のようで、厨房の大きな調理台には、おいしそうに焼かれた焼き型入りの食パンや、オーブンで焼くためのパン生地が置かれている。またこの厨房は、フランクがカブ・スカウトの子供たちに、不慣れな手つきで“卵サンドイッチ”を作る調理場の役目も立派に果たしていた。

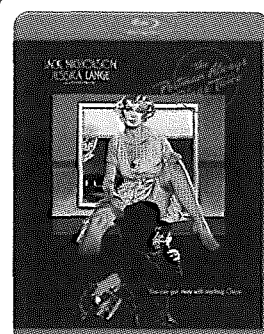
ところが調理人にとって神聖な場所である本作の厨房は、映画史上稀にみる淫乱な場所に変貌するのである。亭主の留守中にフランクが初めてコーラに言い寄るのがこの厨房で、彼女は当初抵抗したものの、ほどなく自ら調理台のパンや調理具・小麦粉を払い落とし、調理台をベッドにして彼を受け入れる。“チューする場所”で“厨房”どころではない。ジェシカ・ラングの太腿（品がなくてすみません）に圧倒される、激しい情交の場と化すのである。

この原作の最初の映画化はフランスで『Le Dernier Tournant（最後の曲がり角）』（1939年 監督：ピエール・シュナール、出演：フェルナン・グラヴェ、コリンヌ・リシュエール）、次はイタリアで『Osessione（妄執）』（1942年 監督：ルキノ・ヴィスコンティ、出演：マッシモ・ジロッチェ、クララ・カラマイ）、さらにアメリカと続き（1946年 監督：テイ・ガーネット、出演：ジョン・ガーフィールド、ラナ・ターナー）、次に本作となった。2作目『妄執』は巨匠ルキノ・ヴィスコンティの処女作だが、政治的・イデオロギー的な絡みで本国イタリアでは公開が短期間で終了。アメリカでは著作権（原作者未了解）の関係で上映できず、正式な公開がされたのは、アメリカが1976年、日本は1979年であった。1・3作目は日本未公開だったようだが、現在では1作目を除き、すべてDVDなどで鑑賞が可能で、3作ともにタイトルは『郵便配達は二度ベルを鳴らす』である。結末が微妙に違う3作の比較鑑賞をお勧めしたい。

原作本は発表当時ベストセラーになり、ハリウッドの映画各社は競って映画化を画策したが、実現しなかった。モラルや性描写の点で当時のヘイズ・コー

ド（検閲制度）に触れたからである（脚本段階でアウトになる）。1作目は未見のため論評できないが、2・3作目共に性的描写は控えめで、本作で初めて原作の雰囲気が見事に映像化され、ヒットにつながった訳だ。映画の出来は、個人的には2作目のヴィスコンティ版を最も高く評価したい。荒々しい衝撃的な映像は主人公二人の心理を見事に引き出し、観客は二人に強い感情移入が起きる。3作目のガーネット版は1940～50年代のフィルム・ノワールの雰囲気がよく出た作品で、モノクロ画面にラナ・ターナーの白い衣装が“秘められたエロティシズム”を醸し出し、ラストで題名に関する台詞もあり、話も分かりやすく魅力ある作品となっている。

それに引き換え本作はそれなりの出来映えなのだが、他の比較対象の作品が良すぎるので、少々見劣りがする。監督のボブ・ラフェルソンは、アメリカン・ニューシネマの代表作『ファイブ・イージー・ピース』（1970年）を作った才人だが、朋友ジャック・ニコルソンの起用が逆に災いしたかもしれない。もう少し若い二枚目でアクも抜けた方が良いと思う。ニコルソンは当然として、ジェシカ・ラングの熱演が高く評価されるべき作品だが、映像作りが淡々と客観的なためか、今一つ主人公たちの心に入り込めない。やや説明不足のきらいがあり、裁判や保険金絡みの場面では、よく観ていないと理解不足のまま話が進んでしまう。とはいえ粉にまみれ、それこそ“身を粉にした”二人のリアルな艶技を堪能できる厨房場面は、本題のように“二度”とは言わないが、“一度は観ておいて欲しい”衝撃の名場面である。



### 『郵便配達は二度ベルを鳴らす』

監督：ボブ・ラフェルソン  
原作：ジェームズ・M・ケイン  
脚本：デヴィッド・マメット  
撮影：スヴェン・ニクヴィスト  
音楽：マイケル・スモール  
出演：ジャック・ニコルソン、  
ジェシカ・ラング、ジョン・コリコス、アンジェリカ・ヒューストン

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

## 株式会社土谷金属

支 部	会員No.
関西	538

### 半世紀近く、ガス厨房機器の部品を作り続ける 大阪のいぶし銀ものづくり企業



代表取締役  
土谷 育三

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

昭和51年（1976年）、サラリーマンを退職して大阪府八尾市内においてフライヤー用のボールバルブを製造するために会社を創立したのが最初です。

営業畑を歩き、ものづくりにはまったく経験がなく、失敗に失敗を重ねてのつらい船出となりました。物を作るには、図面・金型・加工設備等が必要なのはおぼろげなりに分かっていたことですが、時間をかけて一つずつ解決して行きました。とはいえお金がない、良いお取引先がない等、この時期が一番つらく思いました。

昭和60年、大阪府八尾市高美町に工場を建て、ガ

スバーナー・ガスコックを24時間無人運転で製造するようになりました。また五徳、ガスバーナー、点火棒、パイロットバーナー等の厨房器部品も製造を開始しました。

翌昭和61年には、「ロンビ」を商標登録して、製品にマークを表示しました。これはLong Beautifulの略で、細長く会社を存続させたい、そして美しく清潔な会社でありたいと願ってロンビと名付け、そして今日まで、清潔であることを誇りに頑張ってきました。

平成元年には、日本ガス機器検査協会さまからガスコックの製造に対して特定工場に指定されました。厨房用ガスコックでは、国内初のJIAマーク表示許可工場となります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

下記は私どもの新製品です、今後宣伝に力を入れて行きたいと思っています。

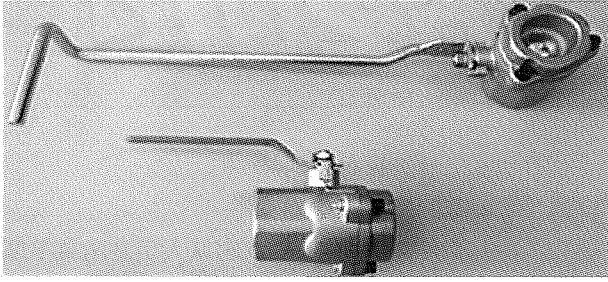
#### ●モーター付きハンドバーナー IKUZO

このバーナーは炎の温度が1,100℃であり、ファンモーターからの風力により、豆腐・魚・肉の表面を突き刺しながら焼くことができ、肉のタタキ等の焙

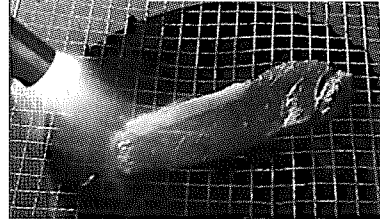
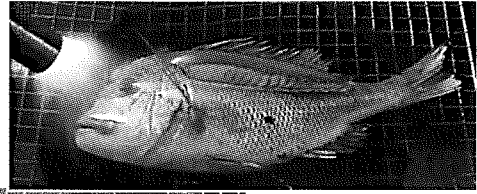


本社全景

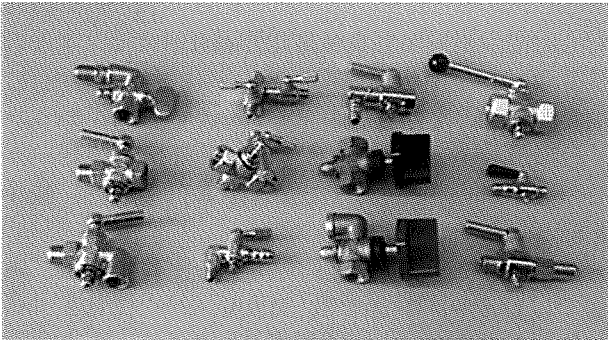




同社のフライヤーボールバルブ



タイや肉もおいしく焼ける

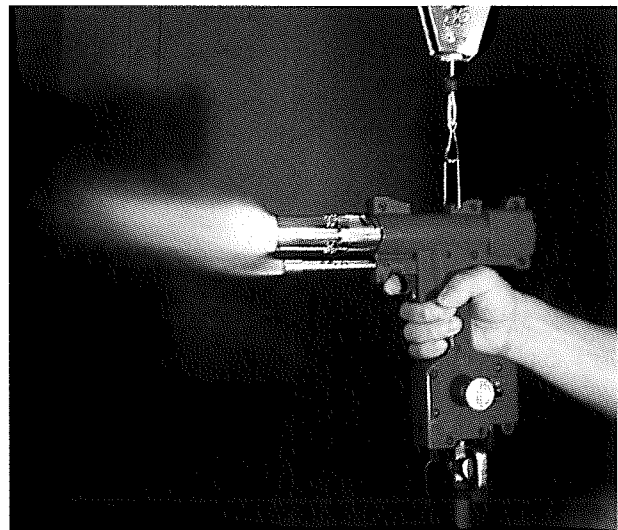


同社のガスコック

り焼きに適しています、よって料理の表面に焦げ目を付けて、美味しく表現することができます。電気厨房室にはぜひ1台備えていただきたい一品です。

●自動点火棒

都市ガス・プロパンガスに接続するので、チャッカマンのようなガス切れがなく、ランニングコストが安くつきます。長さは、400mm・700mm・1,000mmとなります。



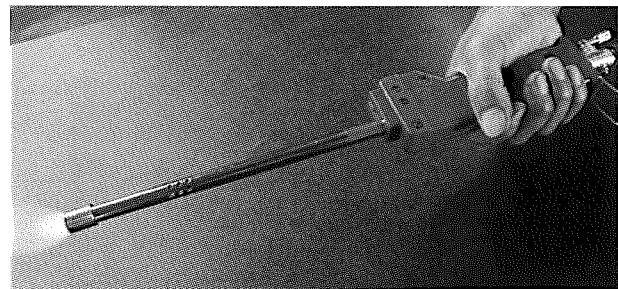
バルンサーでIKUZOを吊り上げる (特許製品)

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

平成20年11月に、八尾市南本町に本社工場を建て、得意先さまの要望に応えられるように設備をさらに増やし、そしてステンレスの切削加工品を中心に生産量を増やすべく、体制を整えました。

また、平成22年1月には、大阪ものづくり優良企業賞を橋本徹大阪府知事より授けられ、さらに「大阪の元気!ものづくり企業」の認定を受けました。

そして平成23年7月、大阪府から補助金をいただき、モーター付きハンドバーナー IKUZOの試作開発を行いました。



同社の自動点火棒

——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。

ロンビの名前の通り、今後も細長く会社を存続させ、そして清潔で美しい会社を目指して努力して行きます。また、試作開発にも、より一層力を入れて行きたいと思っています。

- 設立 1989年2月
- 代表者 土谷育三
- 資本金 1,000万円
- 業種 ガスコック・ボールバルブ・ガスバーナー・厨房部品製造
- 本社 〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号  
TEL072-994-3653 FAX072-994-3873

# 最新外食トレンド2014

## No.10 食マーケットとこれからの外食・中食

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

一般的に、人口の増加は食料の増加につながり、食料の増加は土地の拡大をもたらす。

しかしこれからの日本の人口は、高齢者人口は増加するものの日本全体の人口は減少する傾向にあり、食料はそれに伴い減少することが考えられる。一方世界の人口は、WHO世界保健統計2014年版によると、2014年で約70億人に達しており、将来的（2040年頃）には約90億人になる予測となっている。すなわち世界の食料事情は、日本とは異なり食料増加傾向となり、一部では食料供給が逼迫する可能性が考えられている。

このような情勢の中、日本の食料自給率（カロリーベース）は、現在39%と約6割を海外に依存している状況で将来の国内食料供給に不透明感が出て来ることが考えられる。

これらのことを踏まえながら、今回は現在の食マーケットとこれからの外食・中食の関係について考えてみることにする。

### 2. 国内の食マーケット

ここでいう食マーケットとは、内閣府の国民経済計算の家計の最終消費支出や（公財）食の安全・

安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターの推計の外食産業市場規模などを基に推計した内食、中食、外食のそれぞれのマーケットの合計をいう。

その食マーケットの推移は、平成10年がピークで77兆8,575億円であったが、平成11年以降、減少傾向となっている。

平成元年とピークの平成10年を比較すると、内食では17.5%、中食では134.0%、外食では21.4%と各カテゴリーが大きく伸びているため、食全体のマーケットは22.4%の増加となっており、実額ベース14兆2,309億円拡大している。

一方、平成10年と直近の平成24年を比較すると、内食では21.2%、外食では18.5%それぞれ減少し、中食では35.3%増加しているものの、食全体のマーケットは17.0%減少している。実額ベースでは13兆2,323億円減少している。

この要因は、平成元年から10年までは、好景気に伴う個人消費および法人支出が堅調であり、外食も中食も好調に推移したことが挙げられる。しかし平成10年以降では、景気の後退による個人消費の低迷、法人支出の減少、デフレ経済、高齢者の増加による1食当たりの食事量の減少などにより、大きく減少していると考えられる。

平成24年までは人口減少は加味されていないので、今後、人口が大きく減少することで食全体のマー

実数

(単位：億円)

	平成元年	平成10年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年
内食	382,767	449,657	422,355	421,764	400,898	402,591	410,968	409,865	367,426	369,168	354,643	354,477
中食	18,785	43,957	52,576	53,196	55,158	56,047	56,581	55,313	55,682	56,893	57,783	59,461
外食	234,714	284,961	245,684	244,825	243,903	245,523	245,908	245,068	236,599	234,887	228,282	232,314
食全体	636,266	778,575	720,615	719,785	699,959	704,161	713,466	710,165	659,707	660,948	640,708	646,252

増減率

(単位：%)

	H10年/H1年	H15年/H10年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年
内食	17.5	▲6.1	▲0.1	▲4.9	0.4	2.1	▲0.3	▲10.4	0.5	▲3.9	▲0.0
中食	134.0	19.6	1.2	3.7	1.6	1.0	▲2.2	0.7	2.2	1.6	2.9
外食	21.4	▲13.8	▲0.3	▲0.4	0.7	0.2	▲0.3	▲3.5	▲0.7	▲2.8	1.8
食全体	22.4	▲7.4	▲0.1	▲2.8	0.6	1.3	▲0.5	▲7.1	0.2	▲3.1	0.9

図1 食マーケットの推移

資料：内閣府「国民経済計算」、外食総研「外食産業市場規模推計値」などにより推計



ケットは減少する可能性が高くなる。

しかし、平成10年以降でも中食は堅調に伸びていることを考えると、中食マーケットがますます注目される市場となるように思われる。

### 3. これからの外食・中食

#### (1) これからの外食

今まで見て来たように、平成10年以降、外食産業のマーケットは低迷し、成熟化が進み、消費者ニーズも過去のニーズとは異なりつつあり、従来の経営手法では通用しなくなって来ている。

マーケットは、前述したように景気や人口などの要因が挙げられ、日本の将来人口は減少することが予測されていることから、人口の面だけを加味すると、マクロのマーケットサイズは減少傾向と推測される。しかし外食は景気と密接な関係もあり、景気が良くなるとマーケットの減少速度は遅くなり、または逆に拡大する可能性もある。

このように将来の外食マーケットは景気の良し悪しと人口減少の影響を受けながら拡大や縮小を続けて行くと考えられ、過去のような右肩上がりの拡大基調の傾向は見られないと思われる。

ただ、ミクロでは、各企業の経営努力や未開拓の分野への進出などで伸びる企業は出てくると考えられ、ますます、企業間格差が拡大するものと思われる。

消費者の外食行動については、外食率（食費に占める外食支出額の割合）は、今後、外食マーケットと連動していることから大きな伸長は望めないと思われる。

ただ、外食・中食に限らず、食はまず生命を維持する機能（生理的機能）があるが、生理的機能が十分果たされた後、特に外食では食をツールとしたコミュニケーションの場などとして活用される機能（社会的文化的機能）に移行することが分かっている。

このようなことから、従来の考え方であった非日常的外食から日常的な外食への移行という考えではなく、社会的文化的機能の側面が強い非日常的外食のフィールドと、従来からある日常的な外食のフィールドを状況に応じて消費者が使い分ける外食行動をとるのではないかと思われる。そのためには、改めて非日常的な外食の分野を考えることで、停滞している外食の活性化にもつながるのではないかと思われる。

#### (2) 中食のこれから

中食は、前述したようにマーケットは堅調に推移している。これは、ライフスタイルの多様化に

伴う消費者の簡便化志向に対応しているからである。食の簡便化とは、①調理の時間を短縮して食事を楽しみたい、②家庭で作れない料理を家庭で喫食したい、③家庭内で調理をしたがもう一品としての利用、④多忙で調理も食事も簡単に済ませたいなど、調理を外部に依存していることを言う。その意味では外食も消費者は食を外部に依存している訳であるが、外食は喫食する場所や接客サービスも提供するなど、一定の空間での食事になるのに対して、中食は喫食の場所を特定しないことや接客サービスが基本的にないことなど、食事スタイルに自由度があるという違いがある。

そして、消費者サイドの事情を見ると。単身世帯の増加、特に高齢者単身世帯の増加や超核家族世帯の増加、女性の社会進出など、食の簡便化志向が拡大する要素が増えているのが現状である。

このような状況の中で、総務省統計局の家計調査で中食（家計調査では中食に相当する費目は調理食品という）の支出状況を見てみると、外食率は若年齢階級で50%以上を超え、年齢階級が上がるにつれて低下して行く傾向にあるが、いわゆる中食率（食費に占める中食支出額の割合）は年齢階級別に見ても各階級別で14%前後と、階級別間で大きな差がないことが分かる。

外食のターゲットは、外食率が高い若年齢階級に絞り込む必要があるが、中食では各年齢階級別にターゲットを当てることが可能である。特に今後人口が増加すると言われている高齢者をターゲットにした商品開発も可能となり、現在でもコンビニエンスストアなどは、高齢者にターゲットを当てた商品も販売している現状がある。

すなわち、高齢者の食事対応としては、外食より中食の方がやりやすい状況となっている。

では、高齢者にターゲットを絞った場合、大きく分けて、健常者の中食需要なのか、介護を必要とする方なのかで、提供する商品も異なって来ることになる。今後、中食に関係する各企業でもどのような高齢者にターゲットを絞るかが課題となると思われる。

また、中食産業の構造は、外食産業同様、中小企業のウエイトが高く、今後拡大が期待されているだけに、外食企業や食品メーカー等の参入が活発化し、競争が激化する中で、本来の中食企業の存続が困難な場合も出て来ることが予想される。今のうちから企業体質の強化が望まれる所である。

中食の食材調達・メニュー面では、惣菜等に使用している食材は、消費者の価格ニーズにも対応して、海外の食材を使用している割合が高い状況にある。今後はコストパフォーマンスの関係もあると思われるが、まずは一部だけでも顔の見える食材を使用し

た中食商品の提供を行うことで、消費者の安全・安心・健康志向に対応することが重要になって行くのではないと思われる。

中食は、消費者の多様なニーズに対応できる汎用性が外食よりも高いと思われるため、今後の広がり期待する所が大である。

#### 4. まとめ

食全体のマーケットを考えた後、現在の状況から外食・中食のこれからを検討した訳であるが、現在では当たり前のように外食や中食を消費者が利用している。食の外部化はますます拡大傾向にあり、外食・中食の存在は将来にわたって食の中では重要な地位を占めると確信している。

ただ、食の継承や食文化の面から考えると、外食は、過去の従来型の食事形態や食習慣を変えて現在に至っており、中食も同様に、従来、家庭で調理していた主食や副食などを代行している状況であり、例えば、おせち料理は典型的な各家庭の伝統料理であり、従来、親から子に家庭の味が引き継がれる典型的な料理である。

しかし、最近、おせち料理を百貨店等で購入できるようになり、将来、これが一般化されると、おせち料理も均一化されてしまうと思われる。中食業界として需要拡大は歓迎すべきなのであるが、果たしてこれで良いのかという疑問も生まれて来る。

今後、消費者は外食・中食をうまく使いこなし、消費者が外食・中食を育てて行くことを望みたい。

## 工業会回覧板

### 8.25

#### 【経済産業省からのお知らせ】

#### 個人情報漏えい防止に向けた対応徹底について（協力依頼）

個人情報、個人の人格尊重の理念の下に慎重に取り扱われるべきものであり、個人情報保護法に基づき、個人情報を取り扱うすべての事業者にとっての極めて重要な義務として、その適正な取扱いが求められています。

今般、教育関係事業者において、極めて多数の個人情報が漏えいするという事案が発生し、多くの保護者や国民が不安を感じており、その払拭が喫緊の課題となっております。

このため、8月15日に茂木経済産業大臣から、個人情報保護の徹底に関する当面のアクションとして、①経済団体（経済団体連合会、新経済連盟、日本商工会議所、全国商工会連合会、全国中小企業団体中央会）への個人情報保護に関する要請文の発出（8月18日）、②内部不正防止に関する緊急セミナーの実施（8月26日）、③「経済産業省分野における個人情報保護法ガイドライン」と「IPA内部不正防止のセキュリティガイドライン」改訂（9月中目途）、の3点を発表いたしました。

なお、今後、経済産業省関係の個人情報保護に関する情報は、下記の当省ウェブサイトにて随時アップデートして参りますので、ご参考にして頂ければ幸いです。

[http://www.meti.go.jp/policy/it\\_policy/privacy/kojinjohotaisaku.html](http://www.meti.go.jp/policy/it_policy/privacy/kojinjohotaisaku.html)

### 9.16

#### 【経済産業省からのお知らせ】

#### 「先進的なリフォーム事業者表彰」事業のご案内

このたび、経済産業省において、リフォーム市場全体の発展につなげることを目的に、リフォームを「消費者の住まいに関する多様なニーズに応えるビジネス（サービス）」として注目し、リフォームビジネスの拡大に広く貢献する事業者の取組を選定・表彰する「先進的なリフォーム事業者表彰」事業を実施いたします。公募期間は平成26年9月12日（金）から平成26年11月12日（水）を予定しております。

本事業の開始に当たり、ニュースリリースの配信及びWEB上で公募案内を掲載し、併せて公募説明会（場所：東京・名古屋・大阪）を開催いたします。

[http://www.meti.go.jp/policy/mono\\_info\\_service/mono/jyutaku/reformbiz.html](http://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/mono/jyutaku/reformbiz.html)



A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and...A.D.2013!!

# 厨房設備工学入門 第6版

## 発売中！

厨房工学監修委員会 監修

### 厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,640円 / 会員価格：6,480円（いずれも送料・税込）

発行：一般社団法人 日本厨房工業会

## 【1】8月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は13件で前年同月の22件に対して59.1%。

## (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、使用約11年のFF式石油ストーブで外部設置の灯油タンクからの給油ホースより灯油が漏れ床が汚染された。5年前に分解掃除をした際、ホースを新品交換しなかった業者の責任を問うことはできるかの1件。
- ◇ 問合せは、SIセンサーのついていないガスこんろをリサイクルショップで販売するのは違法か等12件。

## 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	1	4	5(38.5)
事業者	0	0	0	1	1(7.7)
司法・行政	0	0	0	7	7(53.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(7.7)	12(92.3)	13(100.0)

注) 前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【4】事故クレーム

8月度の事故クレーム件数は0件。

## 【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

カートリッジガスこんろで調理をしていたらボンベが噴き飛び天井を壊した。

## 〔申出概要〕

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こ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・対応結果〕

事故品を確認したところ、カートリッジガスこんろの底部には、IHこんろのラジエントヒーターによると思われる焼跡があり、右側の足が1本溶融してなくなり、もう一本も短くなっていた。事故品の状況から判断すると、何らかの拍子にIHこんろのスイッチが入り、ラジエントヒーターによりカートリッジガスこんろが加熱され、右手前足部が溶融消失し、底部がラジエントヒーターに被さり、熱伝導により容器部も加熱されて、容器の内圧が上がり、爆発に至ったと推測する。IHこんろの取扱説明書には、警告表示として「ラジエントヒーターは高温になるので、物を置かない」等記載されており、今後は安全に使用するよう注意喚起した。また、同様の事故が多発しているので電熱器等のスイッチが不意に作動しないようにカバーを付ける等の処置をされることを提案した。



## ■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26年度版)	2,400円	共	2,400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26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。


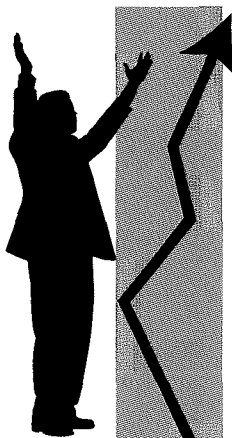
※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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	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	045-410-6208
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

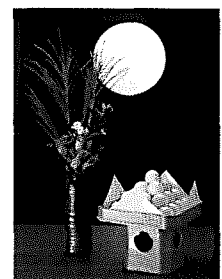
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	09-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エン지니어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

## ❖ 10月(神無月) ❖

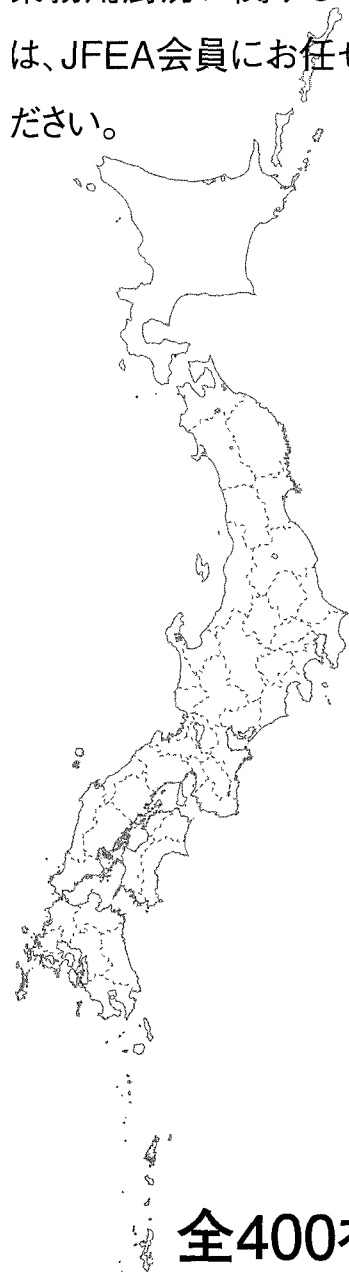
1日(水)	衣替え、法の日、土地の日、 日本酒の日、コーヒーの日、 デザインの日、浄化槽の日、都民の日	13日(月)	体育の日、サツマイモの日
2日(木)	豆腐の日	15日(水)	きのこの日
4日(土)	イワシの日、都市景観の日	16日(木)	世界食糧デー、ボスの日
5日(日)	レモンの日	17日(金)	上水道の日、沖縄そばの日
6日(月)	十三夜	18日(土)	冷凍食品の日
8日(水)	木の日、入れ歯の日	20日(月)	リサイクルの日
9日(木)	道具の日	25日(土)	世界パスタデー
10日(金)	まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、 目の愛護デー	26日(日)	原子力の日
12日(日)	たまごデー	29日(水)	とらふぐの日
		31日(金)	ガス記念日、 ハロウィン、 日本茶の日



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

## ●千葉県

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

## ●東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)ISEKIトータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
エスケーエイ(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オザキ(株)  
オピニオン(株)  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
(有)サカモト  
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) 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)  
ロバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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



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

●山梨県  
石川調理機(株)

●長野県  
株伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県  
株安達工業  
株富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県  
畑中厨房(株)  
株ラポー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
株シンコー製作所  
株セイコー

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

●愛知県  
有愛知厨房製作所  
株AIHO  
イシダ厨機(株)  
株エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
株国益社  
株コメットカトウ  
株CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンボ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株)中部事業部  
中日厨房設備(株)  
株厨林堂  
株豊田エイタツ  
株中西製作所名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
株日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニックES産機システム(株)中部支店  
株パロマ  
福島工業(株)中部支社

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

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

●関西支部

●滋賀県  
大洋厨房(株)

●京都府  
FKK(株)  
シュエルパ(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厨設(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  
株達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所

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

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

●奈良県  
株シンコー

●中四国支部

●鳥取県  
有エフエスエーシステムズ

●島根県  
ホクサン厨機(株)

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

●広島県  
北沢産業(株)広島支店  
株ケーツエス  
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部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
有丸枝  
株マルゼン福岡営業所

●長崎県  
株長崎日調

●大分県  
株中栄工業

●宮崎県  
有丸一厨房

●鹿児島県  
株第一食器  
ホシザキ南九(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
ADEKAクリーンエイド(株)  
S・TEC(株)  
大阪ガス(株)  
岡山ガス(株)  
関西電力(株)  
キッチン・バス工業会  
西部ガス(株)  
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2
アサヒ装設(株)	前6
株上野製作所	後4
株大道産業	後4
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
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
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
株フジマック	後3
細山熱器(株)	前10
横河電子機器(株)	後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3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

**編集後記**

●8月末に新橋文化/ロマンが閉館した。これで新橋駅周辺は映画館がゼロになった訳だが、70年代は4館あった映画館が今までは半減で済んでいた訳だから、大したものである。●いつもの閑古鳥はどこへやら、最終日は満員で立ち見が出るほどとなった。これも新橋という利便性の良い土地柄か。●8月には栃木県とか広島県とかでも老舗の映画館が閉館している。続々と老朽化した建築物の建て替えや撤去は続く。●40年前に閉山した長崎県の軍艦島は、既に放置された鉄筋コンクリートの高層建物が限界に達し、日本建築学会の調査では既に壊れていておかしくないなのでその状態が「マイナス5年」などと報じられていたが、限界にきている建物は多い。●軍艦島は世界遺産登録を目指しているとのことで、その行く末が気になって来る。●ちなみに今日も日本中のどこかで、築数十年の老朽化した建物で、モギリ兼映写技師兼清掃係諸々兼務の支配人が映画館を維持する為に走り回っている。こちらは自腹だ。●新橋の文化はなくなったが、映画館という日本の成長期を語る文化もまた守ってほしいし、こちららもそのためにもっと映画館で映画を観ようと思う。

# 厨房

平成26年10月5日発行

第51巻/第10号 (No.544)

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

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

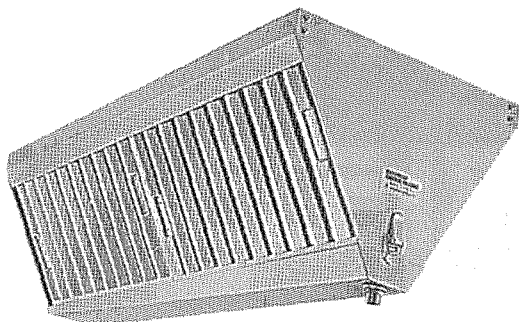
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

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



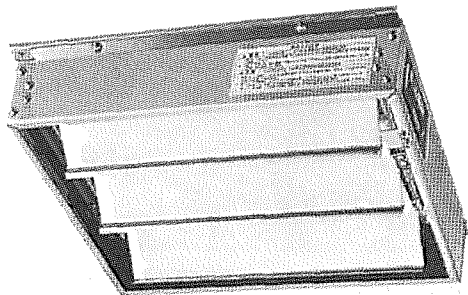
●特長

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もありません。

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

■製造元

本社  
ショールーム ☎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:sugico@sn@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

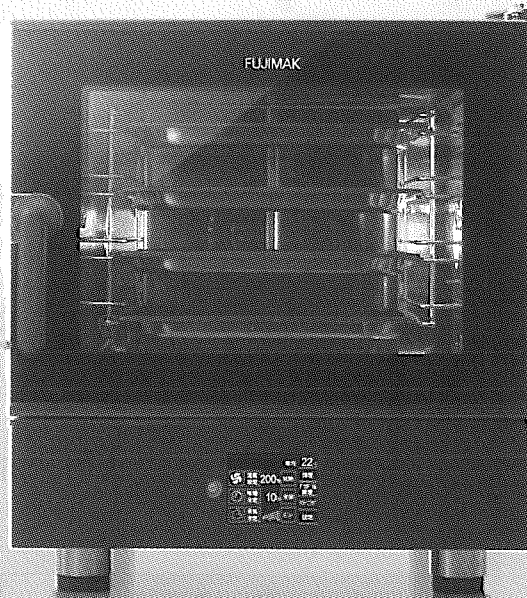
小型スチームコンベクションオープン

# 「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

# minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。  
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、  
オープンキッチンにも最適。

**株式会社フジマック** [www.fujimak.co.jp/](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**

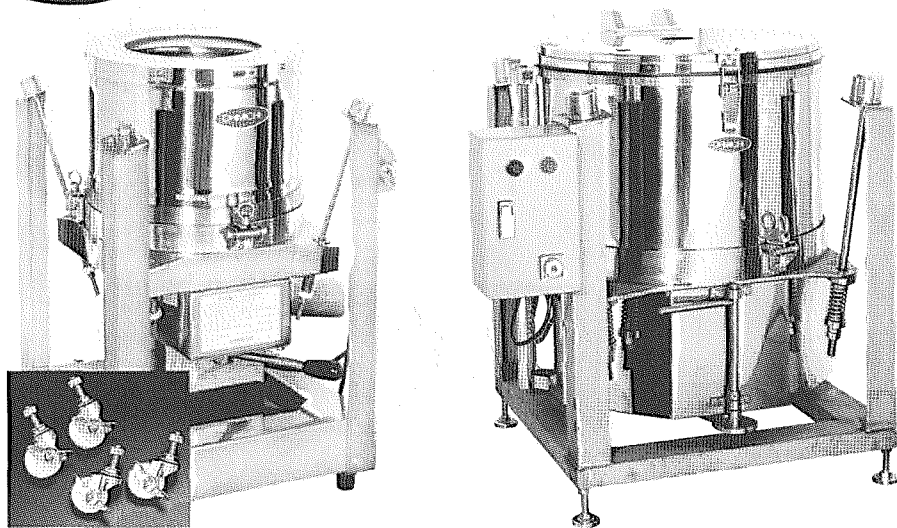
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に  
ご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

**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**

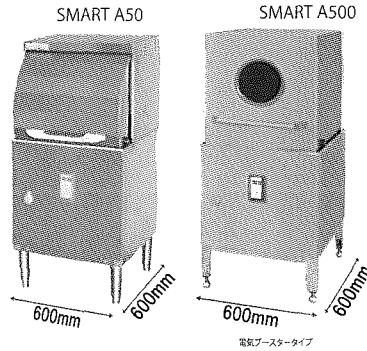
ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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



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

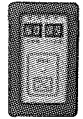


**省スペース設計**

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

**安心・安全・衛生洗淨**

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



(200V仕様のみ)

**市水接続 OK!**

ガスブースター GHA26N (A500のみ)  
電気ブースター E10  
給湯器要らず (市水接続可能)

リードクリーン方式により洗淨槽の中を衛生的にし経済的な洗淨を実現!

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

洗淨槽底部に残る汚れた低温の洗淨湯はリードクリーンパイプで排水  
すすぎの清温水が洗淨槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続

洗淨回数に影響されることなく、オーバーフロー方式よりも優れた  
洗淨効果を発揮します。

リードクリーン方式

横河電子機器株式会社  
www.yokogawa.com/jp-ydk

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

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

\* 仕様・構成等は性能改善のため ことわりなく変更することがあります

**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

**入会のご案内**

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

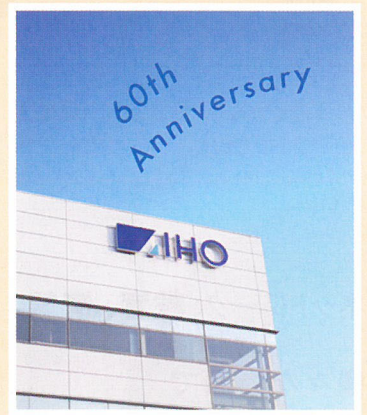
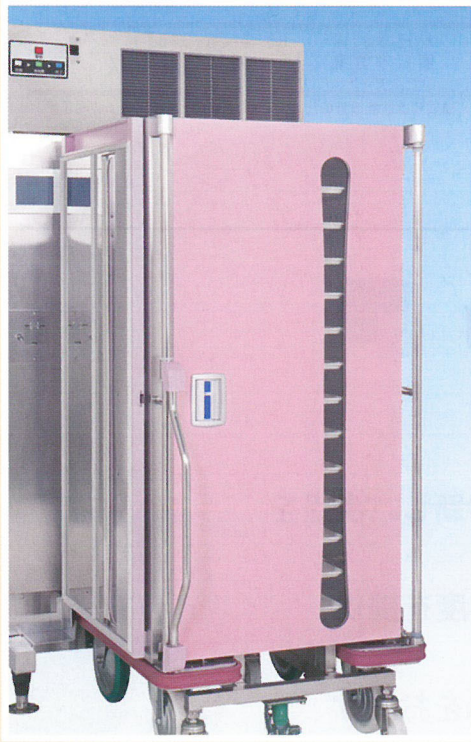
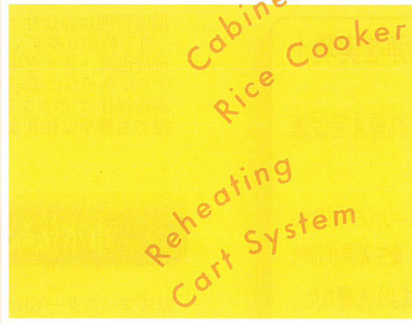
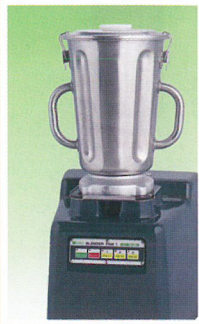
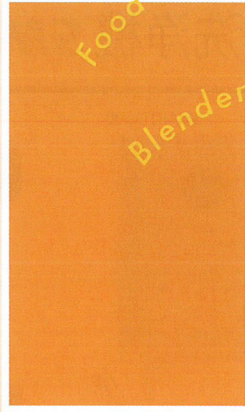
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170





# PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。

**AIHO** 株式会社 **AIHO**



本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp/>

- 支店 札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)
- 営業所 盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉(さいたま)・千葉・多摩(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分
- 代理店・特約店 青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央・駒ヶ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島・松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇
- 海外 中国(北京・上海)・韓国(ソウル)



愛知ブランド  
企業認定  
認定番号227

ISO9001認証取得  
本社・本社工場  
No.YKA0200499



# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

NITCHO

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](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





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

