

厨 *Chu bou* 房

2014
No.545

11

NOV



平成26年度第2回理事会報告

映画の見どころ・台所 『めまい』

東海北陸支部が

平成26年度視察研修会を開催

小倉朋子の食・心・美

食事マナーと接待の重要ポイント

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

涼 涼しい厨房を実現します

70L 大容量のガス式 スーブウォーマー

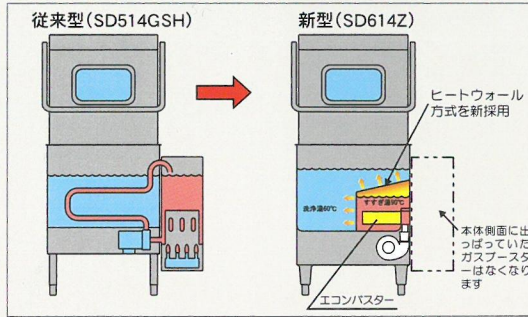


- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



SWD503G

- 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〉



SD614Z

取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態を確認できるガラス窓

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吹き上げ25秒(1リフト)または40秒(2リフト)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器具など不要、熱湯式と比べ湯気が上がらず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式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を吹き上げ、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っぷりに注ぎ出します。



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

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



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
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本社 大阪営業所 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台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、誰もを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、

私たちがフクシマは、

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 本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

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

電気スチームコンベクションオープン
スチーマー+オープン

次世代スタンダードタイプ
RYシリーズ登場!

自動調理機能を搭載!
希望の仕上がりを設定することで、
自動的に調理を行います。

新機能搭載

自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



液晶タッチパネル&
ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



次世代スタンダードタイプ SCOS-610RY-R
○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

コンパクトサイズに
多機能を搭載!



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

焼く・蒸す・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心メンテナンス

電気回転釜



大量調理は
おまかせ!

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

現在温度と設定温度を
分かりやすい
デジタルで表示。

出力調節は調理に合わせた
無段階コントロールが
出来ます。

釜底は半球形状のため
攪拌作業が
楽にできます。

フタの開閉は中折れ式を
採用し、清掃が楽になりました。
(ERK-50は除く)

真空包装機(ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

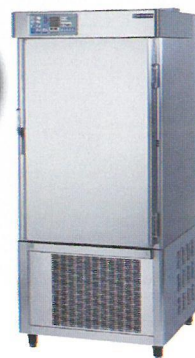
凍結含浸法にも対応! (真空保持
自動機能付)

卓上タイプ LYNX 42
○491×529×395mm
○シール有効寸法:420mm×1本
○3φ200V 1200W



プラスチック&フリーザー

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



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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC SAFETY&CLEAN

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

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

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



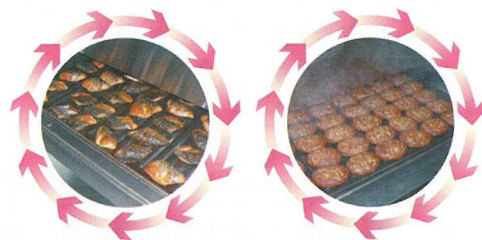
美味しさとecoを両立

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

■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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
三和厨理工業株式会社

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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

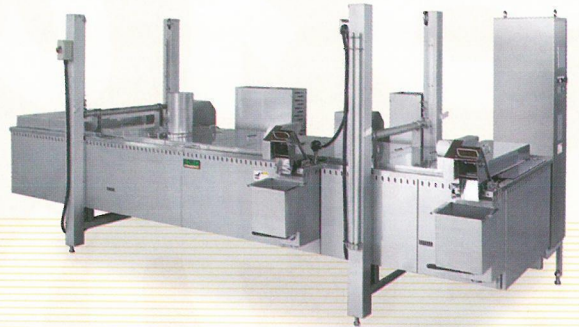
日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

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

 **アサヒ装設株式会社**
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159
 東京営業所 03-3482-2245
 大阪営業所 06-7662-8159
 福岡営業所 092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種 ● 業務用



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
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
- ヒートトッ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒー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
- サラマシ
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

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。

「健康で生きる」ことに関心があり、管理栄養士の資格取得を目指して4年間大学で勉強しました。就職活動……しなくちゃとなった時、取りあえず大学に来ている求人を見てみよう！ということで確認したところ給食委託会社や病院がほとんどで……(当たり前ですが……)。いわゆる「一般企業」に就職したかった私は、就職サイトに登録をして活動をしました。そんな時見つけた会社が(株)フジマックでした。大学の授業の一環で、工業会主催の「厨房設備機器展」の見学をしており、弊社の事は知っていましたし、管理栄養士の資格を少し違った分野で生かせると感じ、応募、無事に内定をもらい入社を決めました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

全国の営業支援 (主に、病院や医療施設)、全国



厨房設備機器展にて。右から二番目が丸山さん。



営業担当者向けの社内研修会、展示会でのデモンストラーションや調理テストの立ち会いです。提案資料を作ることが多いのですが、その案件の受注が決まった時はうれしいですね。社内研修会はその時々テーマを持って行きます。研修資料を作成するには自分なりに勉強しなければならないので大変ですが、やりがいはあります。普段会うことができない全国の社員と交流を持てるのもうれしいことですね。今の部署の前は「ベーカリー」部門にいて、製パン製菓はほとんど分からず……でしたが、業務の中でいろいろ勉強することができて得をさせていただきました！ 異動をした今も、時々ベーカリー関係の問い合わせを受けることがありまして、その時の経験が役に立つと、がんばって良かったなと感じます。



今後のあなたの夢を教えてください。

今置かれている環境や周りの人たちとの関係を大事に、今の仕事を突き詰めて行きたいと思っています。あとは、英語ができるようになりたいですね (努力します……！)

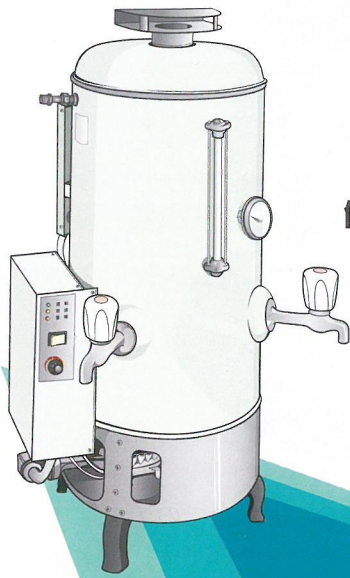
職場の方からエール

丸山さんの作成した提案書は、いつも簡潔にまとめられており素晴らしいの一言です。正確性とスピード性も申し分なく、一体いつこれだけの仕事をしているのか分からないほどです。英語ができるようになったら、是非海外の展示会で調理実演を行って欲しいですね。

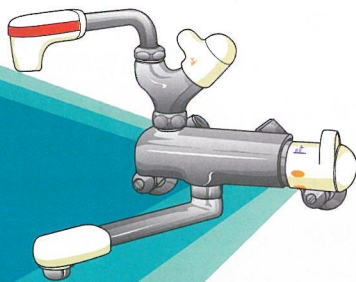
(市場開発部第三グループ 安藤哲夫)

給湯 質

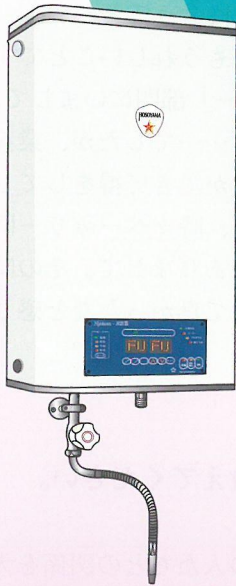
HOSOYAMA



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

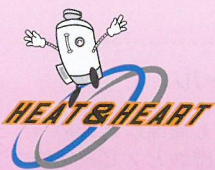
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

支部だより

ESSAY

厨房業界

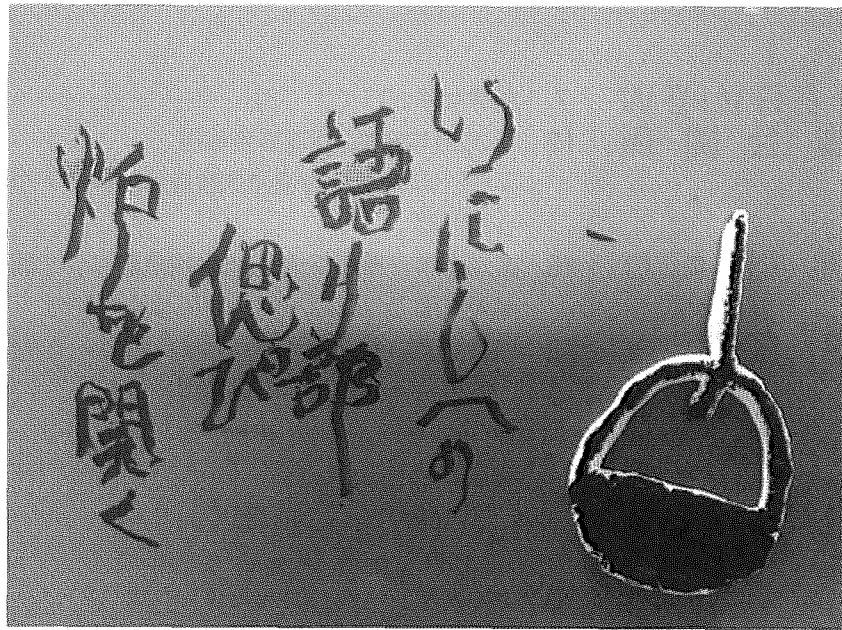
企業訪問 厨房業界関連情報

- 7 厨房女子が行く！(3) ————— (株)フジマック
- 12 平成26年度第2回理事会報告
平成26年度厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習
会が開催
- 15 東海北陸支部が平成26年度視察研修会を開催
関東支部でフォローアップ研修会が開催
- 22 小倉朋子の食・心・美(17)
食事マナーと接待の重要ポイント
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 24 映画の見どころ・台所(5)
『めまい』
————— 斉田育秀
- 26 フードビジネスコンサルタント魂(2)
厨房設計のプロとしての知識を磨く
～厨房機器と衛生空調設備の関係性をもっと把握しておきたい
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷稔宏
- 34 会員企業が語る！(81) ————— サンタ(株)
- 36 最新外食トレンド2014(11)
外食産業の食材調達(野菜に注目して)
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 10 陶俳画 [炉]
- 11 巻頭によせて [富士山 (Mt.Fuji) を目指して]
————— (株)長崎日調 萩原 悟
- 14 工業会だより
- 17 工業会回覧板
- 33 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 38 新製品News
- 40 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 42 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
- 44 会員一覧
- 46 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【
炉
】



いにしへの語り部徳び 炉を開く

十一月。昼間の小春日和の暖かさが嘘のように、朝晩は冷えて炉の火が恋しくなる。お天気次第では、昼間も寒い。その炉に、その冬初めて火を入れる日を、一般に十一月の亥の日（ひごひ）にしているのは、茶道の影響もあるうが、何故亥なのか？ 疑問は湧くが、亥の子餅（ひごもち）など、現物による証明も残っているのだから、確かは確かだ。

開く日が決まっているぐらい冬季限定になっているが、以前は常設の飲食と一族だんらん（だんらん）の場だった。古代以後、炉の火守りの座を継いで座を司って行ったのが、戸外の仕事から退いた古老たち、人々が持ち寄る情報の集散場の座長でもあった、一族の長老たち。

公では、語り部と呼ばれた人々だ。

『古事記』全巻を誦んじていたという稗田阿礼などがその代表だろうか。

などと、遙かな時の流れを超えて懐かしまれる、華やかな、大和・いかるがの御代を呼び起こしてくれるような、炉の火の温もりの懐かしさ。

加えてそんな和やかな座で、それぞれの一族の伝承を語り始める長老たち。

こんな背景を詠み込みたかつたのだが……。

陶板は、囲炉裏にお馴染みの自在鉤（じざいこう）に吊るした大鍋（おほなべ）で、中身は何？

もしお餅が入っていたら、やはりお雑煮か、それともお汁粉か……。

「富士山(Mt・Fuji)を目指して」

(株)長崎日調 萩原 悟

日本で一番高い山は？と聞かれると、日本人なら誰もが富士山(3,776m)と答えるだろう。大地にどっかりと座り、どんなことが起きても動じないあの雄大な姿には感動です。

今から18年前、静岡県富士宮市で企業研修を受けている時、つらくて苦しくとも、富士山を仰ぐことで、癒しと勇気をもたらしたものです。

きっと未来は開けると信じて歯を食いしばり、夢を膨らませ、14日間に及んだあの地獄のような特訓を終えたのです。

経験というのはありがたいもので、その後どんな事案にでも、プラス思考で対応することができました。しかし大事なのはそう思えるまでのプロセスであり、安易に妥協しない不退転の決意を持たなければなりません。

私がいつも口癖のように社員に申している言葉があります。仕事に対してどれだけ真剣に向き合っているかです。いつも漠然としていても仕方ありません。

自分自身の中にしっかりと柱を立て、その目標に向かって邁進して行かなければ、夢も叶うはずがありません。ですから、時には叱咤激励することもあります。

当社では、年頭にスローガンを掲げています。平成20年より、会長から私へバトンが渡されました。今年度は「知恵」です。

景気回復にはまだまだ遠い昨今ですので、社員全員のモチベーションを高めて行くためにも、またどうしたら仕事でイニシアチブを握ることができるかを、深く考えてもらう1年でありたいと思ったからです。

早いもので元旦にスタート、気付くともう最終コーナーに差しかかっています。

本当にどれだけのことを考え実行し、人格・教養・営業能力を高めようと自己研鑽して来たか、一人一人に問いたいと思っています。

そして良い事は継続し、悪かった所は改め、個の力だけではなく多くの仲間と共に成長できる、魅力ある組織を作り上げて行きたいと思っています。

来年は、創業45周年を迎えることとなります。創業から今日まで、多くの社員がわが社を支えてくれました。企業は社員一人一人が自覚を持って行動し、日々、輝いていないと光らないものです。

わが社のピラミッドも1年を1階に例えると、お陰様で44階(44m)を築くことができました。

今後さらに積み上げて行くためにも、初心を忘れず、お客さま第一主義をモットーに企業発展に尽力し、誠実に、謙虚に、そして熱心にやって参りたいと思います。

会社の経営は、1年1年が勝負です。その勝負に勝つか負けるかは、社長の責任でもあります。その責任を果たすためにも、私自身が光り続けることが一番です。

45周年はすぐそこに、また、東京オリンピックが開催される年は、創業50周年に当たります。社員のみならず共に、観戦したいものです。

さあ～皆さん 富士山を追い越そう、そして目指せ！！ 3,777階(3,777m)を……。

平成26年度第2回理事会報告

来期役員改選スケジュールが了承される

平成26年10月15日（水）、平成26年度第2回理事会が、メルパルク東京3階・牡丹にて開催された。

理事会に先立ち、渡辺会長より挨拶が述べられ、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員の詳細と退会会員の退会事由等について報告があり、承認された。

第2号議案「第26期役員改選の件」について、上野副会長より各支部の役員数と次期役員改選までのスケジュールが説明され、承認された。

◆協議事項

①関連団体事業の協賛について

I「第65回外食産業フェア」

II「ファベックス関西2014」

III「2015モバックショウ」

IV「熱電プラザ2014」

V「フードセーフティジャパン2014」

VI「HOSPEX Japan2014」

VII「JAPAN SHOP2015（第44回店舗総合見本市）」

VIII「第9回エレクトロヒートシンポジウム」

IX「FOODEX JAPAN2015（第40回国際食品・飲料展）」

上野副会長より以上の協賛依頼について説明があり、新規案件の「第9回エレクトロヒートシンポジウム」については寺内事務局長より詳細が説明

され、いずれも協賛を行うことで承認された。

②2015年新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年どおり関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通りとした。

◎2015年（平成27年）新春賀詞交歓会

開催日時：平成27年1月21日（水）16:00～

場 所：ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 5階「ウィラード」

上野副会長より、主催者挨拶は工業会渡辺会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省および国土交通省と農林水産省にお願いすることとし、司会進行役を鎌田理事、乾杯の音頭を東京ガス(株)・村岡常務執行役員、中締めを中西副会長とすることが説明され、承認された。

③事務局の就業規則と諸規定の見直しについて

寺内事務局長より、定年後の再雇用制度、育児・介護休業規定など、就業規則・給与規定の改訂案が説明され、承認された。

④平成26年度第3回理事会の開催について

◎第3回理事会

日時：平成27年3月18日（水）13時30分～

場所：メルパルク東京・3階「牡丹」

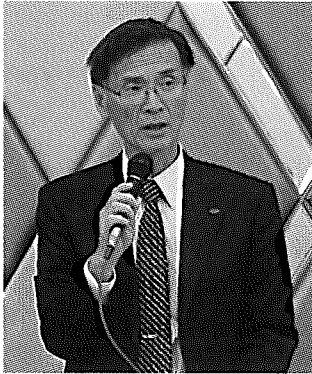
以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。

◆報告事項

○総務部（上野副会長）

①第48回定時総会実施報告について

平成26年6月11日に開催された第48回定時総会について、本人出席者63人・委任状による者134人の計197人が出席したことが報告され、寺内事務局長より収支結果が報告された。



渡辺会長が議事を進行した



本人出席者23名の理事会となった

②平成26年度団体PL賠償保険の加入状況について
61社が加入したことが報告された。

③支部運営について

清水理事より、フォローアップ研修会への参加や次期役員推薦などについて、一層の協力をいただきたい旨が説明された。

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

平成26年9月までの収支状況の詳細が説明された。

○技術部（谷口副会長）

①技術関連事項について

ガス機器の現場でのCO測定方法、コンビニエンスストアでの電気フライヤの事故、家庭用ガス調理機器のISO規格化、公共建築工事標準仕様書の改正、グリス除去装置試験場移転などについて、由利事務局次長からの補足も交えて、説明された。

○広報部（中川副会長）

①第15回厨房設備機器展の実施計画について

会 期：平成27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）

テーマ：「食を支える厨房イノベーション」

展示会スケジュールと、工業会ブース企画や日本厨房工業会セミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

②2014年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査票依頼の現況について報告がなされた。

○資格部（中西副会長）

①平成26年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

平成26年7月15日に全国8会場で試験が実施され、1級受験者71人・合格者29人、2級受験者312人・合格者195人という結果が報告された。

②平成26年度後期技能検定（厨房設備施工）について

受検申請受付：平成26年10月6日（月）

～10月17日（金）

実技試験実施期間：各地区ごとに設定

学科試験：平成27年2月1日（日）

合格発表：平成27年3月13日（金）

以上について報告された。

○教育部（尾崎副会長）

①平成26年度厨房設備フォローアップ研修会について

各支部で平成26年10月～平成27年2月に、全国7会場で「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」をテーマに、東京誠心調理師専門学校・齋藤利昭氏とガス警報器工業会参与・宮本義行氏を講師に迎えて開催する旨が報告された。

②平成26年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

10月7日、通信教育受講者を対象とした平成26年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会を荏原平塚総合区民会館スクエア荏原で開催した旨が報告された。

○その他

①平成26年～27年主要事業スケジュールについて

若杉専務理事より、スケジュール案が説明された。

②生産性向上設備投資促進税制について

由利事務局次長より、証明書の発行件数が累計410件となったことが報告された。

③事務局の改善策について

若杉専務理事より、事務局内部での法令順守などの改善策について説明がなされた。

■新規加入会員

・正会員（1社）

名 称	㈱丸三
現 住 所	〒783-0060 高知県南国市蛸が丘2-2-3
電 話 ・ F A X	088-804-8777 ・ 088-804-8778
代 表 者 名	代表取締役社長 岡内 聡典
本会に対する代表者	代表取締役社長 岡内 聡典
業種及び取扱品目等	製菓製パン用材料、機器販売 外食、中食、給食、食品加工分野 材料、機器販売
加 入 支 部	中四国支部

・賛助会員（1社）

名 称	中央職業能力開発協会
現 住 所	〒160-8327 東京都新宿区西新宿7-5-25
電 話 ・ F A X	03-6758-2880 ・ 03-3365-2716
代 表 者 名	会長 釜 和明
本会に対する代表者	会長 釜 和明
加 入 支 部	関東支部

工業会だより

9月21日～10月20日

- 9. 22 第一回企画委員会（日本能率協会）。中川副会長、若杉専務理事。（日本能率協会会議室）
- 9. 24 ISO/TC291 国内対策委員会。由利事務局次長。（ガス石油機器会館・7F会議室）
- 10. 1 第2回総務委員会。上野副会長、桑原委員長、肥田、寺部、小山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。（厨房機器会館6階会議室）
- 10. 7 平成26年度厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。尾崎委員長、関根、大山、左海、湯浅、三尾各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、庄子職員、花田職員。（スクエア荏原3階大会議室）
- 10. 8 平成26年度第2回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。（厨房機器会館6階会議室）
- 10. 9 ISO/TC291 国内対策委員会WG。由利事務局次長。（ガス石油機器会館・7F会議室）
- 10. 10 JIA/JFEA意見交換会。若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。（JIA会議室）
- 10. 14 平成26年度第2回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、精松、安藤、

- 井川、佐藤、滝沢各委員、山本代理（山本委員）、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）
- 10. 15 平成26年度第2回組織強化委員会。清水委員長、石塚、百目木、尾崎、肥田、福井、野瀬各委員、谷口オブザーバー、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。（メルパルク東京2階・桐）
- 10. 15 平成26年度第2回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長、花田職員。（メルパルク東京3階・牡丹）
- 10. 17 第1回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、石崎、生澤、中橋、関根、大山、左海、小西、湯浅、三尾、野田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、庄子職員。（厨房機器会館6階会議室）

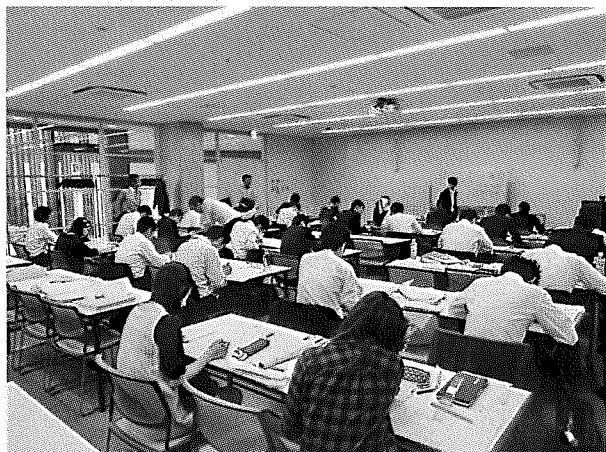
■社名・会社代表者・本会に対する代表者の変更

㈱ハッピージャパン（関東支部）
[[旧] ㈱シンガーハッピージャパン

[会社代表者] 原田啓太郎 代表取締役社長

[本会に対する代表者] 前多謙次 部長

平成26年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



当日は32人の受講生が参加した

10月7日、「平成26年度厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都品川区・スクエア荏原3階大会議室に32名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育初級コース受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、昨年度より実施している講習会である。



一人一人に基礎から指導

講師として三尾孝行通信教育委員が教壇に立ち、作図における線の引き方やシンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時30分から16時30分まで休憩を挟んで、昨年より長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

【工業会事務局 花田政孝】



支部だより

東海北陸支部が平成26年度視察研修会を開催



全員で記念撮影

9月25日、東海北陸支部は、平成26年度視察研修会を実施し、17社25名の方が参加しました。

研修会コースは、まず初めにトヨタ産業技術記念館に行き、その後、長良川うかいミュージアム、かかみがはら航空宇宙科学博物館、関刃物センターを見学するコースでした。

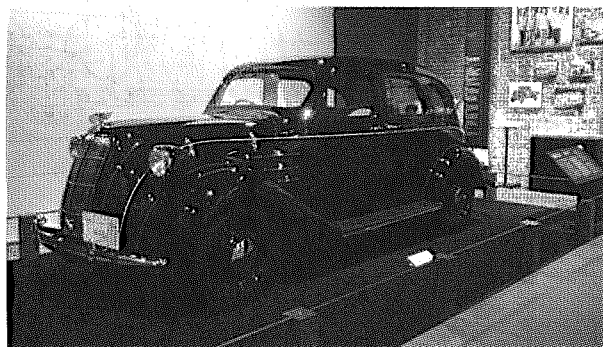
世界のものづくりの聖地、トヨタ産業技術記念館は、織物機や自動車の歴史を紹介する中に、産業技術の凄さを学ぶことが、できました。

うかいミュージアムでは、日本の伝統文化である鵜飼いの歴史や、日頃は見られない裏側を紹介していただきました。

かかみがはら航空宇宙科学博物館は航空産業の聖地で、航空技術や実際の大型航空機を目の当たりにして、感動と航空技術の凄さを体験しました。

関刃物センターでは、刃研ぎ職人さんに、本物の包丁の研ぎ方を、基本からしっかりと教わりました。関でも、いろいろな分野の職人さんの数が減っており、包丁の手研ぎも職人技なので、皆さまに、包丁研ぎの技術の理解と伝統技術の伝承を力説しておられました。

【東海北陸支部地方編集委員 小木曾誠】



トヨタ産業技術記念館のトヨタAA型乗用車



かかみがはら航空宇宙科学博物館



かかみがはら航空宇宙科学博物館に展示されるUS-1A救難飛行艇

関東支部でフォローアップ研修会が開催 今年度は「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」



講師の宮本義行氏（左）と齋藤利昭氏（右）

10月9日、「平成26年度厨房設備フォローアップ研修会」（関東支部）が東京ガス(株)滝野川ビルに54名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「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」をテーマに講義されることとなった。

研修会に先立ち、尾崎誠関東支部支部長から挨拶があり、各会員と会場を提供した東京ガス(株)への謝辞が述べられた。

講義は東京誠心調理師専門学校・齋藤利昭氏により「クックチルとは」「クックチル調理時の安全性、衛生観念」「クックチルの導入の準備」といったテーマに沿って、クックチルの概略について、講義がなされた。その後にガス警報器工業会参与・宮本義行氏により「ガスの基礎知識」「ガス警報器について」「厨房内での事故事例等」といったテーマに沿って、厨房設計におけるガス機器関連について、講義がなされた。3時間弱の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会の全国各支部で開催し、10月の福岡の後、11月に大阪、12月に名古屋と札幌、1月に岡山、2月に仙台で開催される予定である。

【工業会事務局 花田政孝】

9.24

【国土交通省からのお知らせ】

個人情報保護法等の遵守に関する周知徹底について

個人情報とは、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きました。国民の信頼を得て事業を行うためにも、個人情報保護法を遵守し、万全な対応を取る責任を有していることは言うまでもありません。

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ましたが、国土交通省としても今回の事案を踏まえ、個人情報の取扱いを巡る問題の発生防止に向けて、個人情報保護の重要性と事業者が講ずるべき具体的な措置についての周知徹底に一層取り組むこととしております。

つきましては、貴団体等におかれましても、「国土交通省所管分野における個人情報保護に関するガイドライン」(注)による個人情報の適切な取扱いについて、改めて周知徹底するとともに、団体(社内)の安全管理措置、委託先及びその先に関する事業者の監督、外部からの適正な個人情報の取得を含めた個人情報保護法等の遵守に関し、以下の点について万全を期すようお願いいたします。

また、傘下の事業者に対しても周知徹底を図っていただくようお願いいたします。

- ・ 経営者が率先して、自社内における個人情報の管理体制を構築し、役員クラスの責任者への任命や、個人情報を取り扱う専門部署の設置等、十分な措置を講じること。
- ・ 委託先の安全管理措置の実施が十分かを確認すること。また、委託先が再委託をする場合には、事前に承認を求めるようにするとともに、再委託先による安全管理措置の実施が十分かを確認すること。再々委託先以降についても同様の扱いとすること。
- ・ 第三者から個人情報を取得する場合には、当該情報について、その入手方法等を確認すること。適法に入手されていることが確認できないときには、偽りその他不正の手段により取得されたものである可能性もあることから、取引の自粛を含め、慎重に対応すること。

(注) 国土交通省所管分野における個人情報保護に関するガイドライン

<http://www.mlit.go.jp/common/000207542.pdf>

9.30

【経済産業省からのお知らせ】

御嶽山噴火に係る災害に関して被災中小企業・小規模事業者対策を行います

経済産業省は、御嶽山噴火に係る災害に関して長野県に災害救助法が適用されたことを踏まえ、被災中小企業・小規模事業者対策を行います。

1. 特別相談窓口の設置長野県の日本政策金融公庫、商工組合中央金庫、信用保証協会、商工会議所、商工会連合会、中小企業団体中央会、中小企業基盤整備機構関東本部及び関東経済産業局に特別相談窓口を設置します(下記URL参考資料1参照)。
2. 災害復旧貸付の適用被害を受けた中小企業・小規模事業者を対象に、長野県の日本政策金融公庫及び商工組合中央金庫が運転資金又は設備資金を別枠で融資を行う災害復旧貸付を適用します(下記URL参考資料2参照)。
3. 既往債務の返済条件緩和等の対応長野県の日本政策金融公庫、商工組合中央金庫及び信用保証協会において、返済猶予等既往債務の条件変更、貸出手続きの迅速化及び担保徴求の弾力化等について、被災中小企業・小規模事業者の実情に応じて対応します。

4. 小規模企業共済災害時即日貸付の適用今般の災害により被害を受けた長野県の災害救助法適用地域の小規模企業共済契約者に対し、中小企業基盤整備機構が原則として即日で低利で融資を行う災害時即日貸付を適用します（下記URL参考資料3参照）。

<http://www.meti.go.jp/press/2014/09/20140929006/20140929006.html>

9.30

【経済産業省からのお知らせ】

改正水濁法に係る件

標記の件につきまして、工場・事業場からの有害物資の漏洩による地下水汚染を背景に、平成23年6月に水濁法が改正され、平成24年6月から施行されていますが、既に設置されていた施設については構造基準の適用が3年間（平成27年5月31日まで）猶予されています。

○改正水濁法の概要

工場・事業場における有害物質の非意図的な漏洩や床面等からの地下浸透を防止するため、有害物質を使用・貯蔵等する施設設置者に対して、構造基準の遵守義務、定期点検の義務が義務づけ。

※詳細は右の環境省HP参照 <http://www.env.go.jp/water/chikasui/brief2012.html>

上記改正水濁法の完全施行まで1年を切っており、関係業界・企業においては必要な対応（床面の被覆等の構造基準を達成するための施設の改造、管理要領の作成等）を行っているとは思いますが、貴団体におかれましては、改めて以下の周知・確認等をお願いします。

1. 会員企業への周知

改正水濁法の内容や、既存施設への適用期限が来年5月末に迫っていることについて、上記環境省HPを転送頂き、改めて周知の方をお願いします。

2. 会員企業の対応状況の確認

上記改正水濁法への対応の必要があり、その対応をしている場合は、10 / 1（水）までに日本厨房工業会宛に御連絡下さい。

3. 講師派遣希望の有無

別途、所管業界内で勉強会等を予定しており、改正水濁法への対応について講師派遣の希望がある場合は、同じく10 / 1（水）までに日本厨房工業会宛に御連絡下さい。

10.8

【国土交通省からのお知らせ】

フロン関係説明会

この度、環境省および経済産業省から、昨年6月に改正された「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律」に関する説明会を開催するとの連絡がありましたので、現段階の情報を周知いたします。

【説明会概要】

1. 趣旨

改正によって、法律の対象が広がり、新たに、業務用冷凍空調機器の管理を行う方について、管理者の判断の基準の遵守（機器の点検等）、フロン類の算定漏えい量の報告（一定規模以上の漏えいがある場合）義務等が適用されることについての説明。

2. 開催日、場所、申込先等の詳細：【該当ホームページ】参照

つきましては、標記の内容については必要に応じて関係者へ周知等いただきますよう、お願いいたします。

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=18718>

10.8

【国土交通省からのお知らせ】

公共工事関連

「公共工事の品質確保の促進に関する法律の一部を改正する法律」が、平成26年6月4日に公布・施行されました。

改正後の品質法第22条の規定に基づき、国は、基本理念にのっとり、発注者を支援するため、地方公共団体、学識経験者、民間事業者その他の関係者の意見を聴いて、公共工事の性格、地域の実情等に応じた入札契約の方法の選択その他発注関係事務の適切な実施に係る制度の運用に関する指針を定めることとなっており、指針（骨子イメージ案）に係る意見等の提出にご協力をいただいたところです。

つきましては、今回、骨子イメージ案への意見を踏まえた発注関係事務の運用に関する指針（骨子案）を作成いたしましたので、建設業団体の皆様から幅広くご意見をお伺いします。

別添の依頼文書をご参照の上、11月5日（水）までに、Eメールにて回答をお願いいたします。

10.14

【経済産業省からのお知らせ】

土壤汚染セミナー

環境省では毎年、土壤汚染対策のセミナーを開催しており、今年度は以下の内容で予定しております。御関心のある方は是非ご参加くださいますようご案内申し上げます。

平成26年度土壤汚染対策セミナーの開催について（お知らせ）

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=18687>

土壤汚染のリスクに関する理解の促進と円滑なリスクコミュニケーションの実施・普及を目的に本セミナーを開催いたします。

1. 趣旨

改正土壤汚染対策法が施行され調査契機の拡大により土壤汚染が判明する件数も増えていきます。土壤汚染対策を進めるためには、私たち一人ひとりが土壤汚染の環境リスクについて正しい知識と情報を得ることで土壤汚染に対する理解を深めるとともに、事業者等が周辺住民の方々へ適切に情報を伝え双方向のコミュニケーションを行う、土壤汚染の分野におけるリスクコミュニケーションが重要となっています。土壤汚染のリスクに関する理解の促進と円滑なリスクコミュニケーションの実施・普及を目的に本セミナーを開催いたします。

2. 開催日時・定員

- (1) 鹿児島会場：平成26年11月27日（木）13：00～16：15 80名（先着順）
- (2) 徳島会場：平成26年12月4日（木）13：00～16：15 80名（先着順）
- (3) 埼玉会場：平成26年12月16日（火）13：00～16：15 180名（先着順）

※各会場、インターネット及びFAXにてお申込み頂き、定員に達し次第締切りますのでご了承下さい。

3. 会場及び所在地

- (1) 鹿児島会場：宝山ホール（鹿児島県文化センター）2F 第3会議室（鹿児島市山下町5-3）
JR鹿児島中央駅から電車またはバス利用10分
- (2) 徳島会場：あわぎんホール（徳島県郷土文化会館）5F 小ホール（徳島市藍場町2-14）
JR徳島駅から徒歩8分
- (3) 埼玉会場：コルソホール 浦和コルソ7F ホール（さいたま市浦和区高砂1-12-1）
JR浦和駅から徒歩3分

4. 主催

環境省、公益財団法人日本環境協会（土壌汚染対策法に基づく指定支援法人）

5. 後援（予定）

一般社団法人日本経済団体連合会、一般社団法人土壌環境センター、開催県、開催市

6. 対象者

企業・事業者、自治体、一般の方、土壌汚染に関する業務に携わる方

7. 参加費

無料

8. 申込方法

環境省HPの開催案内にある以下の日本環境協会HPから、各自申込み下さい。

<http://www.jeas.or.jp/dojo/business/promote/seminar/2014b.html>

10.14

【経済産業省からのお知らせ】

技術流出防止・営業秘密保護強化について

当省知的財産政策室では、技術流出防止・営業秘密保護強化に向けて、法改正を含み取組を実施・検討しており、9月30日に第1回目の審議会を開催しました。

<http://www.meti.go.jp/policy/economy/chizai/chiteki/trade-secret.html>

10.14

【経済産業省からのお知らせ】

土壌汚染対策法について

環境省が環境基本法第16条第1項に基づく土壌の汚染に係る環境基準の見直し案をとりまとめました。

具体的には1,4-ジオキサン、塩化ビニルモノマーについて、新たに土壌環境基準を設定するものです。

本案について、広く国民の皆様から御意見をお聴きするため、平成26年9月16日（火）から10月20日（月）までの間、環境省にてパブリックコメントの募集が行われておりますので、御参考までにお伝え致します。

土壌汚染対策法

1. 土壌汚染対策法（土対法）

平成14年5月に土対法が成立（平成15年2月施行、施行後10年見直し）。

土壌汚染状況の把握、人の健康被害の防止措置等の土壌汚染対策の実施を図ることにより、国民の健康を保護することが目的（水濁法のような未然防止法ではなく、既に発生した汚染に対する事後的な対策法）。

主な内容は、有害物質使用特定施設の使用廃止時等に、土壤汚染状況調査を義務づけ、汚染状況に応じた区域の指定を行い、汚染の除去等の措置を行うもの。

対象となる特定有害物質は25物質（トリクロロエチレン等の揮発性有機化合物11物質、カドミウム等の重金属等9物質、有機りん化合物等の農薬等5物質）。

2. 土対法の改正

(1) 土対法の改正

法に基づかない土壤汚染の発見増加、掘削除去の偏重、汚染土壌の不適正処理による汚染拡散といった課題を改善するため、平成21年4月に土対法を改正（平成22年4月施行、施行後5年見直し）。

改正土対法では、土壤汚染状況調査の機会の拡充、指定区域を汚染状況により要措置区域と形質変更時要届出区域の2つに分類化し、区域ごとに汚染状況に応じた対策を明確化、搬出土壤の適正処理の確保がなされ、自然由来の土壤汚染も対象とされた。

(2) 放射性物質の適用除外規定の見直し

福島第一原発事故後、平成23年8月に放射性物質汚染対処特別措置法（特措法）が、平成24年6月に原子力規制委員会設置法が成立し、環境基本法第13条の規程（放射性物質による環境汚染の防止の措置は、原子力基本法その他関係法令で定める）が削除。

平成24年11月に放射性物質の適用除外規定に係る環境法令の整備についての意見具申が出され、土対法は、現時点で適用除外規定の削除を判断することは適当ではなく、他法令との関係など現行法の施行状況を見ながら別途検討することとされた（土対法は、特措法の附則において、施行後3年後見直し）。

平成25年6月に特措法が改正（施行後3年見直し）。

3. 土対法改正から現在までの状況

(1) 環境省

土対法改正後、環境省では請負調査を行い、土対法改正後の法の運用実態把握調査、制度・運用上の課題や土壤汚染調査・対策の技術的課題等の抽出、課題の改善策の検討、検討会での検討を実施。

(2) 規制改革

内閣府・規制改革会議では規制改革ホットラインを設置し、平成25年3月から構造改革に必要な規制改革要望を受け付けており、産業界他から土対法に関する要望を提出（環境省の回答は全て対応不可）。

4. 今後の予定

環境省では、平成26年度も引き続き請負調査を行い、現行制度の課題の抽出・整理、検討会での検討を実施中。

(10 / 6 第1回検討会)

平成27年4月以降、中環審で、土対法改正の検討が開始される可能性あり。

<http://www.env.go.jp/water/dojo/law/kaisei2009.html>

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第17回 食事マナーと接待の重要ポイント

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

大切なのは、相手の嗜好と食事のマナーと……

さり気ない配慮やマナーで食事をする男性は、素敵ですね！ 皆さまはマナーにどんなイメージをお持ちですか？ 「堅苦しいルール」と思う人も多く、それを専門職の一つにしている私は、「一緒に食べるのは緊張する」ですとか「食べ方をチェックされそう」と誤解されたりとか、「会ってみたらざっくばらんな人で良かった～」と初対面の方には言われてしまうこともしばしば。そんな一般的なマナーのイメージを払拭できたらと、いつも模索しています。

テーブルマナーの教室を始めたのが15年前ですが、そもそも何故私がテーブルマナーを教え始めたかということ、現代の人々の食生活やその背景、心の機微、家族の関係、モラル規範、環境問題、経済状況……。さまざまを見るにつけ、「食べ方」はすべてに通じ、今後課題になるだろうと感じたからです。会食のマナーは、無人島では存在しません。共食により初めて成立する世界です。「電車の中で食事をして誰も何も言わなくなった日本」「家庭内食糧廃棄量先進国ナンバー1の国」「忙しくて食べることがおろそかになってしまう自分」「家族で楽しい会話の乏しい食卓」「簡便で安価な食事が優先される自分」……。いつでもどこでもお金さえあれば世

界中の料理が自分の好きなように食べられる現代の日本だからこそ、マナーの役割があるでしょう。

私にセミナーを依頼される方のほとんどが、「きちんとマナーを習ったことがなくて自信がない」「恥をかいていないか心配」などとおっしゃいます。はい、おっしゃる通りで自分の食べ方に不安を抱えて気になっては、自分のことで精いっぱい、他に目を向ける余裕はありませんね。まずは自分から。しかし私がマナーに固執するのはむしろ「逆」の発想です。自分が主体ではなく、自分以外へ目を向けて食事をしているのかどうか、それができていなければ、「恥」につながるのです。

そもそも日本の食事マナーの視点は、自分以外の万物への感謝と神事にあふれています。食べることは生きる根幹なので、「毎日の日常の食事にどう向き合って何に重きを置いて食べるのか、何をどういう気持ちで食べるのか」によって人生は変わって行きます。食事マナーを根底から考えることは、ビジネスや家族関係、対人関係、生活習慣、人生価値観など、すべてにつながるのです。

現代は、食事に限らず、さまざまなマナーが希薄と言われていています。しかし意外なのですが、簡便食に慣れた、マナーなど気にしてなさそうな10代～20代前半の人への調査結果で、デートの際の相手を嫌いになる行為の上位が「食べ方がキレイじゃ

ない]「箸がきちんと持てない」など、食事マナーに関するものだったのです。自分はさておき相手の食べ方が気になるのは、やはり食べる行為が本能だからでしょう。本能の行為を目の前にした時、相手の本質が垣間見えてしまう事実。そのため、ご飯を共にすることが、世界中の国で仲良くなったりビジネスの商談の方法になったりしているのです。本能の行為をしながら会話を弾ませなくてはいけない食事マナーは、コミュニケーション力が問われるものといえるでしょう。

接待を成功させるには、接待側は店選びから、接待される側はお礼の方法まで、一つ一つの細部の気遣いが結果につながるので気が抜けません。それでも緊張感を出しては良い雰囲気になりにくいので、心身のバランス力も求められます。

接待上手な方は、相手をワクワクさせたり、リラックスさせたり、気持ち良くさせることに心を配っているようです。例えば店選びにも、相手の仕事先や自宅から不便でない立地を選ぶことや、相手の料理の好みを把握するなど、相手を主体にすれば問題なし。「お嫌いなものはありますか」と、事前に聞いておくと安心です。メニュー選択でも是非アピールを。接待では、多種類の料理が食べられ予算管理しやすい無難なコース料理が多いもの。アラカルトやオリジナルコースを用意するだけでも「私（たち）のためにわざわざセレクトしてくれた」と相手の受ける印象は違って来ます。例えば「ここの店は麻婆豆腐が評判なのでお嫌いではなければいかがですか」とか、「店主にお勧めを聞いてその料理を入れました」とか、「〇〇さんの故郷のメニューを揃えてもらっています」とかも良いでしょう。「私が大好きなメニューで恐縮ですが、是非一度〇〇さんにも召し上がっていただきたいと思って」など、自分のお勧めでも構いません。相手がそのメニューを好むとは限りませんが、気持ちは伝わります。

鍋や自分で料理を仕上げるタイプの店は、できれば避けましょう。鍋を他人と囲むことが苦手な人が増えていきますし、作業をしながら食事をすると、肝心の商談に気持ちが集中できません。お店の人に作業を任せられる店であれば、問題はありません。

オーダーの言い方にも気を配りたいですね。例えば「最初はビールで良いですよ？」と、「何でも好きな飲み物をおっしゃってください」と言われるのではどちらが親切でしょう？ ビールで良いか、と言われれば「嫌」とは答えにくいものなので、相手に意向を聞いているようであれば、答えは「ビール」に決まっているようなものですね。以前と異なり、日本も「とりあえずビール」の習慣から、最近では一杯目から好きなドリンクを飲みたい人が増えていきます。また、国内のアルコール消費量が年々下がっているように、アルコールを飲まない人も少なくありません。相手の意向を尊重する言葉がお勧めです。

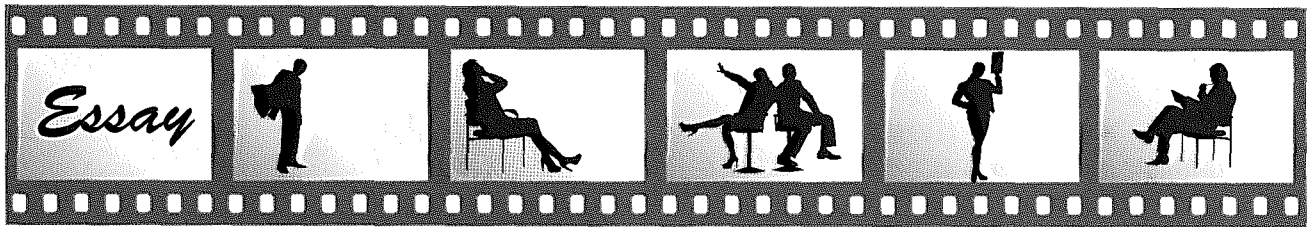


ただ、ドリンクの知識に疎く、接待に慣れていない人に対して好きに選ばせるのは、逆に困らせることにもなりがちです。相手の雰囲気を察知して、経験薄く見えたなら「ワインは好みをおっしゃっていただければ、よろしければ選ばせていただきますね」。さっぱり、しっかり、フルーティ、ドライなど簡単な好みは質問すれば答えてくれるはずですよ。

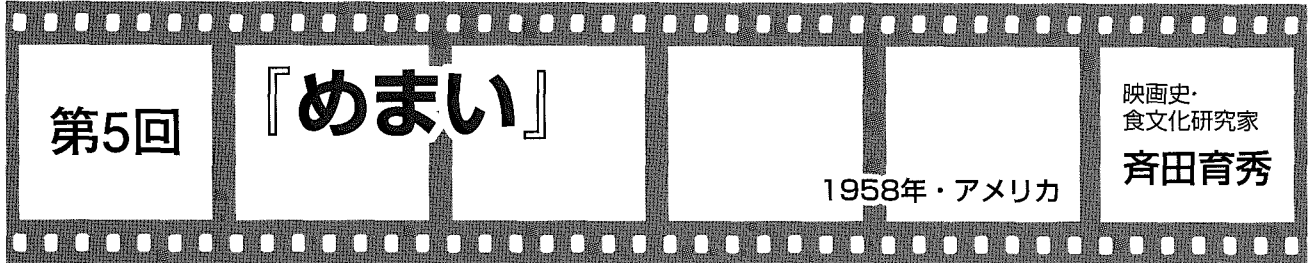
手土産を用意する場合、重くないもので日持ちがするものを選びます。または、中国料理店での肉まんですとか、接待の店で土産商品があれば、接待する側が自ら持参する手間が省けて楽です。

最も大切だと私が思う良い接待に導く秘訣は、「口角」です！笑顔を出すと自然に口角が上がるもので、人間は口角の上った顔を見ると笑っていなくても好印象になるそうです。口角を上げて会話をするだけで、「ポジティブ連鎖」になり、相手の気持ち（悩）も「うまく行きそう」「信頼できそう」と前向きな悩（気持ち）になりやすいのです。

自分が楽しんでいる印象を出すことが、相手の“気”を上げるのです。不機嫌な顔の人と共に食べると、消化力が落ちることが分かっています。心が前向きで豊かになる食べ方をすることは、現代社会の日本の食事マナーになると思っています。ビジネス以外でも、口角の威力はシーンを選ばず発揮できそうです。



映画の見どころ・台所



日々の生活の変化を反映させる キッチンの描写に巨匠の冴え

シルエットだけで本人と分かり、出たがりで皮肉屋の映画監督といえば、そう！おなじみ“サスペンスの神さま”アルフレッド・ヒッチコックである。彼の映画は“ヒッチタッチ”と呼ばれ、理屈抜きの面白さは今でも観客を魅了してやまない。ヒッチコックで1本なら、個人的には『裏窓』（1954年）だが、熱烈なファンの中にはこの『めまい』を挙げる人も多い。

彼のニューロティック（神経症）映画の代表作『白い恐怖』（1945年）から、『サイコ』（1960年）『マリー』（1964年）に至る神経症をテーマにしたジャンルの1本で、このテーマは『レベッカ』（1940年）あたりまで遡ることができる。フランスのピエール・ボワローとトマ・ナルスジャックのコンビによる小説『悪魔のような女』にヒッチコックが惚れ込んだが、アンリ＝ジョルジュ・クルーゾー監督（『恐怖の報酬』）に先を越され、映画化されてしまった。そこでヒッチコックの思いを知った原作者の二人は、彼による映画化を前提に『死者の中から』という小説を書き、それが本作『めまい（VERTIGO）』となった。

高所恐怖症の元刑事・スコッティ（ジェームズ・スチュアート）が大学時代の友人・エルスターから、自殺願望がある彼の妻マデリン（キム・ノヴァク）の監視を頼まれる。彼女は曾祖母の霊に取り憑かれ

ているようで、立ち寄る先はすべて曾祖母絡みの場所である。ある時彼女は金門橋の袂から海に飛び込むが、尾行していたスコッティが救出し、彼の部屋で介抱する。これがきっかけで二人は親しくなり、気づくと彼は彼女を愛し始めていた。

マデリンは夢に苦しめられていたので、ある日二人はその解決の手がかりを得るため、古いスペイン村を訪れる。すると突然！彼女は教会の鐘楼を登り始め、後を追った彼は途中で高所恐怖症の症状が出て足が止まり、その間に彼女は階上から身を投げてしまった。彼女を救えなかったスコッティは責任感にさいなまれ、精神を病む。以上が映画の前半で、病院を退院した彼が、街でマデリンに似た女性・ジュディを見かけることから後半が始まる。

本編の冒頭は、女性の口や眼のクローズアップから始まる。クレジットタイトルの大御所ソール・パスが、CGの父ジョン・ホイットニー・シニアの先端技術を駆使して作り上げた見事な映像は、のっけから観客に“めまい”を与える。“うず巻き”が“めまい”のモチーフになっており、瞳から出るうず巻き・老木の年輪・巻き髪・らせん階段などが象徴的だ。観客は事情がよく掴めないままにスコッティの眼を通しマデリンを追いかけ、突然彼女に死なれてしまうので、やや消化不良のまま後半に入る。この前半はヒッチコック独特のユーモアが乏しく、映像作りは買うが、サスペンスも面白さもいまいちである。

後半はデパートガール・ジュディ（マデリンほど品はない）に、スコッティが付き合いを強要して行

くのだが、彼女を服・靴・髪の色・髪型までマデリンそっくりに仕上げていく過程が少々狂気的である。ここで観客は「ジュディは何者？」と推理するのが常道で、マデリンと同一人物？ 双子の片割れ？ 無関係ならどのような結末が待っているのか？ と考え始める。ところが本作は「あっとビックリ!」、後半早々に監督が二人は同一人物だとネタをばらしてしまふ。ジュディの独白では、彼女が鐘樓の最上階に着くと、隠れていた夫が殺害した妻の死体を落としたとのことで、スコッティの高所恐怖症を利用した自殺の目撃者作りだった訳だ。小説ではネタばらしはラストだが、ヒッチコックによると「真実を知らないのは主人公だけで、観客はいつ彼が真実に辿り着くのかサスペンスを堪能し続けるはず」という考えらしい。

さて厨房(キッチン)から本作を見てみよう。キッチンは大学時代からの女友達・ミッジの部屋とスコッティの部屋の2ヶ所が出て来る。ミッジは下着のデザイナーで、部屋は事務所兼自宅のようだ。作業場に併設されているごぢんまりとしたキッチンは、小さなカウンターを挟んで内部には冷蔵庫・ガスレンジ・ポット・トースター・大小のフライパン・洗剤・やかん・コーヒーカップ・グラス・フルーツ(柑橘?)などが垣間見られる。カウンターの前には椅子が2脚あり、このキッチンはバーに早変わりすることが想定される。カウンターには酒類と灰皿などがある。日にちを変えて3回映し出されるが、壁の布巾の位置が常に変化しているのはさすがで、安直な映画はこの辺をミスる。ちなみに原作にはないキャラクターのミッジは、演じている女優の容貌から、監督の妻・アルマをイメージした洒落だと個人的には思っている。

スコッティは金銭的には恵まれているようで、彼の部屋は高級ホテル並みである。従って垣間見られるシンク・ガスコンロ・やかん・ポットなどを備えたキッチンは、すっきりと品が良い。このキッチンの思わぬ役目は、海に飛び込んだマデリンの衣服を乾かす場所に早変わりしたことだ。この場面を観て「映画とはいえ、主人公はマデリンの裸を見たな!」とうらやんだのは私だけではないはずだ。何しろ相手はグラマーなキム・ノヴァクなのだから。

後半は、キム・ノヴァクの肉感的な雰囲気がよく出ていた。ジュディは本当の自分を愛して欲しいのに、主人公は彼女をマデリンとして魅らせること

に、“悦楽的情感“をアップさせて行く。彼の感極まった表情が不気味だった。マデリンの役はもともとヴェラ・マイルズ(『間違えられた男』)を想定し衣装準備もなされていたが、彼女が妊娠したのでキム・ノヴァクになったとのことだ。監督は不満だったようだが、彼女の柔らかなセクシーさは(緑のニットの下はノーブラ)、ヴェラの清楚さでは出せないのて結果オーライだったと思う。

本作は興行的には当たらず、公開当時、日本でも高評価は得られなかった。初めて観た時は、後半のキム・ノヴァクの香り立つような色香に魅せられたし、“めまい”を感じさせる階段場面のゆがみ(カメラを後退しながらズームアップ)、抱擁する二人を360度で捉えたカメラワーク、“緑と赤”にこだわったシンボリックな色彩設計などの撮影技術にも感心した。しかし少々分かりづらいのが難点で、『見知らぬ乗客』(1951年)や『ダイヤルMを廻せ!』(1954年)のようなスリリングな面白さが、いまいちの作品程度に思っていた。

ところが「この作品は“心理的性交”の映画で、主人公は死んだ女と寝る“屍姦”に夢中になっている。死んだ女を蘇らせようと生きているジュディに服を着せるのは、逆に服を脱がせている行為なのだ」というヒッチコック自身の解説を読んで、観れば観るほどその重層構造に感嘆する映画になってしまった。意図が伝わりづらいこの手の映画は、はまり込んだら“後戻り”できない。何しろ主演女優は“キム・ノーバック(ノヴァク)”だからね。



『めまい』

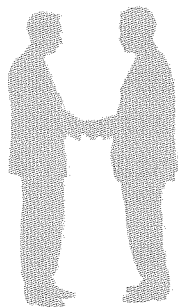
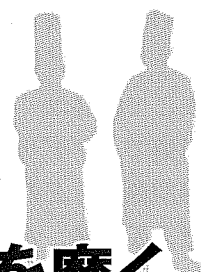
監督：アルフレッド・ヒッチコック
原作：ポワロ＝ナルスジャック
脚本：アレック・コペル、サミュエル・テラー
撮影：ロバート・バークス
音楽：バーナード・ハーマン
出演：ジェームズ・スチュアート、キム・ノヴァク、バーバラ・ベル・ゲデス

ブルーレイ：1,886円(税別)

発売：NBCユニバーサル・エンターテイメント

(C)1958 Alfred Hitchcock Productions, Inc. and Paramount Pictures Corporation. Renewed 1986 Universal Studios for Taylor and Patricia Hitchcock O'Connell as Co-Trustees. All Rights Reserved.

魂



第2回

厨房設計のプロとしての知識を磨く

～厨房機器と衛生空調設備の関係性をもっと把握しておきたい

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

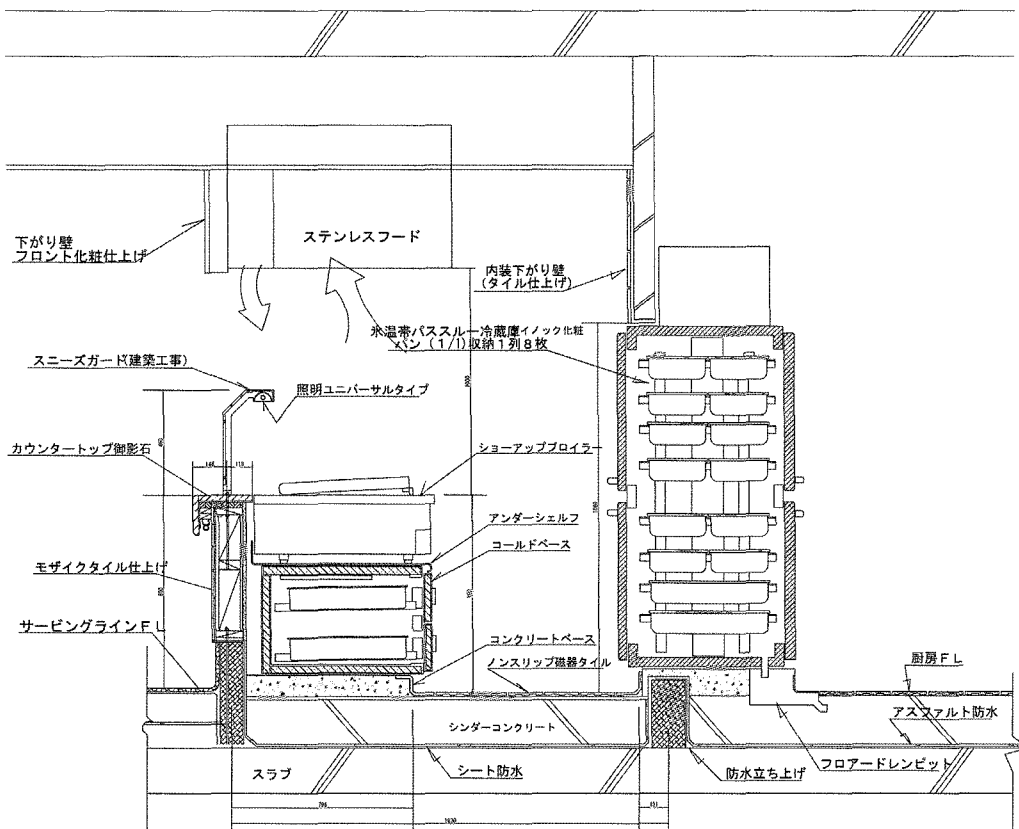
厨房計画で必要なことは、厨房機器と衛生空調設備の関係性を把握しておくことが大切である。衛生設備は設備業者の業務範囲であるため、われ関せずという思想を捨てろ！ 飲食店の関わるスタッフの相互の協力があるこそ、クライアントにとって良い厨房環境が完成する。

厨房排気フードの排気容量設定の基本的考え方と注意点 (吸気方式も確認しておくこと)

一般的に飲食店の厨房内排気フードの設定については、設備設計あるいは空調排気設備業者が、厨房計画の機器リストのカロリーに合わせて排気容量の数値や排気ファンの容量を設定することがほとんどであり、デザイナーの仕事の範囲としては、その情報を収集し把握しておくという仕事内容の範囲に留められていることが常であろう。

つまり設計デザイナーは、衛生空調排気設備などの業務は専門業者に委託することが一般的であり、デザイナーによっては、ほとんど設備内容には弱い人やあるいは興味を示さないという人が多々いることは否めないことであろう。

しかし少なくとも飲食店の設計を担当するデザイナーとしては、基本的な知識や情報など、現実的な詳細内容を理解し



ておくことが当然でなければならない。あくまでも、設備計画についてはデザイナーの仕事の範疇ではないことが現実であろうとも、全体的な設計監理責任はデザイナーにあることを配慮すれば、クライアントに質問されて何も分からないというのでは、クライアントの信頼や信用を得ることは難しいと理解しておくことだ。

設計経験が浅いデザイナーにとっては、内装デザインの構想で頭はいっぱいで困惑しているのが現実であろうとも、厨房範囲や衛生設備などの具体的な内容については「チンプンカンプン」であり、経験を積み重ねるまでは、施工業者の監督や設備業者に任せるとすることが常であろう（これではあまりにも心もとない）。

これまではその仕事内容で、設計デザイナーとしては、開店後の空調や排気のバランスが悪く、調理機器から発生する煙を排気フードが吸い込まず、客席に流れてしまうなどのトラブルがない限り、なかなか設計デザイナーとして興味を持つ、あるいは最低限の知識を習得しておくという自己啓発や知識欲がなければ、飲食店のデザイナーとしては偏った知識しかないことになりがちだ。

むしろ飲食店を多く設計するデザイナーの場合には、設計デザイナーの仕事の範疇でなくてもすべての業務に関わりがあるように、設計業務に関わる内容についての業務は、知識を浅く広く持っていなければ、設計デザイナーに期待される役割としては知識不足と理解しておくことだ。

厳密に言うならば、空調設備は空気をコントロールする技術であるために、なかなか理論値ですべてが解決するものではなく、数多くの設備設計と実務を経験している専門業者の経験値に左右されることが大きいということを理解しておかなければならない。

設計デザイナーとして最低限理解しておかなければならない知識としては計算式を認識しておくことだ。しかしこの数値はあくまでも参考指標であり、すべての現場に当てはまる公式数値ではないことを忘れてはならない。

排気量 (CMH=Cubic Meter Hour) = 30KQ、40KQ という計算式があり、排気フードの開放面積の大きさ (3面開放、4面開放) によって数値が変化する。いずれにせよ小規模あるいは中規模飲食店の場合においても、いずれかの数値で排気量は算出されるこ

とが多いだろう。

具体的には排気量を算出する場合には、機器排気を基準とする場合と排気風量を基準にする場合の二つの計算方式があり、一般的には、排気量が多く算出された数値を基準数値とすることが常であろう (その算出された数値に、専門業者は経験値を加算してその店の排気量の設定を決定する)。

①ガスカロリー / 排気量 = 40 (係数) × K (排気フードがかぶさるすべての調理機器総キロカロリーの合計) × Q (0.00108 / 理論係数)

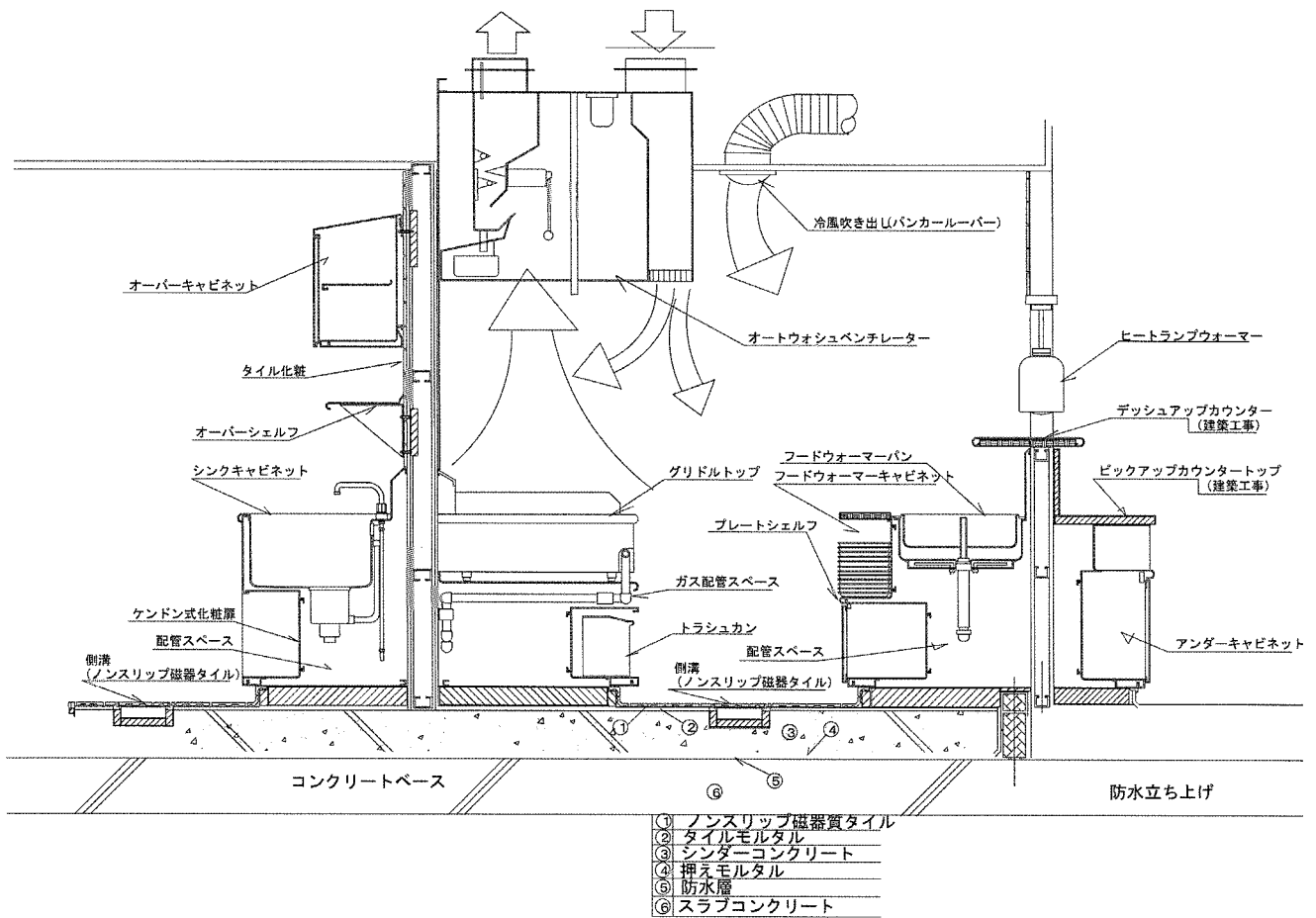
②面風速 / 排気量 = 排気フード W (幅) × D (奥行) × H (高さ) × (0.3 ~ 0.5) sec (秒) × 3600 (秒)

飲食店の厨房内は排気フードの排気量の算定については、①②のいずれかの数式を算出し、そこでの調理機器特性 (煙を多く発生する、蒸気を多く発するなど) に合わせて排気量の設定調整をすることが、一般的な設備計画になることを理解しておくことだ。しかしあくまでもこの数式は算定方式の一例であり、すべての飲食店の条件に合致できないこともあることを忘れてはならない (物件条件により制約が異なる)。

特に注意しなければならないことは、設備業者が飲食店の排気計画や施工の経験が浅く、経験値データや現場データの積み重ねがない場合には、開業間近な竣工検査の段階になって、「ちぐはぐ」な排気設備計画になっていることが発覚するということが多々あることだ。

一般的には、飲食店の施工工事は2社ないし3社の業者相見積りやクライアント側の指定など、下請け設備業者の技術レベルや経験にその現場の空調排気設備計画でより良い環境作りは左右されることも忘れてはならない。

よく飲食店開店後に空調排気設備で問題になるケースとしては、例えば、①入口のドアが吸気の容量が大きく開けにくいこと、②入口から空気を吸い込んでいるような風切り音が聞こえること、③キッチンエリアから排気ダクトで吸い切れない煙が客席へ流れて来ること、④吸気を店内に取り入れるために厨房の壁に大きなガラリをとっているため、冬は寒く夏は外気が直接キッチンへ入って来ること、などといったトラブル内容は種々のケースがあることを理解しておくことだ (吸気を自然吸気あるいは動



力吸気にするか否か、あるいは吸気の取り入れ口をいくつか壁、天井など分散して取り入れるかでもそのキッチン環境は大きく異なって来る。

空調排気設備計画の知識を習得するのは難しく、設備計画を専門に行う設備設計という専門家が存在するという点で、その重要性や難しさがよく理解できるだろう。

もし少しでも空調排気設備についての知識や興味を持ったならば、デザインと合わせて自分で勉強し、知識や情報を積み重ねることも大切なことであろうが、基本的には、いかに空調排気計画の良し悪しで飲食店という空間の「居心地」が左右されてしまうことを忘れてはならない。

あまりデザイナーとして経験も知識もない仕事に関して、素人が現場ではおいそれと設備業者の専門化の仕事に直接的に口を挟むものではない。気になることがあれば、常に現場監督という存在を通じて確認や疑問を問いかけてみることだ。むしろ経験が浅いデザイナーとしての特権は、知らないことは現場監督や業界の先輩に生きた情報を教えてもらうことであり、歳が若ければ若いほど、疑問があれば恥

を忍んで聞くことが大切であろう（むしろ現場に出て無知であることの方が恥である）。

設計デザイナーという名刺を差し出せば、自分に対する態度や周囲の環境が変わり、すべての仕事に関わりのある業者関係者はあなたを「先生と呼ぶ」、経験も実力もろくに知識もない人間が何故に先生なのか少し不可思議な世界であり、その環境に勘違いをしてしまえば、決して自分の得にはならないことを忘れてはならない。

一人前のデザイナーになるまではすべてが勉強であり、情報や知識の習得には大いに恥をかくことをお勧めしよう。恥をかくことは何も恥ずかしいことではない、ベテランと言われる年齢になって訳の分からないことを言うデザイナーほど恥ずかしいことを、肝に銘じておくことだ。

**業種・業態によって異なる排気設備の注意点/
煙・臭気を多く店内で排出する業態では
特に吸気と排気バランスに注意すること)**

一般的な飲食店に比べて煙や臭いを多く放出してしまう焼肉店、ろばた焼き店、お好み焼き店、ステー

キレストランなどの排気設備には、より詳細な検討が必要になるだろう。特に多くの煙や臭いを店内に放出してしまう焼肉店の場合の排気設備計画には、種々の配慮をしておかなければならない。

最近の焼肉店の排気設備の傾向としては、インテリアダクトを天井からそれぞれの熱源に落として煙や臭気を排気するダクト式ロースターが流行りになっているが（種々なデザインダクト<上引式昇降フード>があり、内装デザインとしては楽しいものになるものの）、後々のメンテナンスや管理を検討すると、手放しでは推奨できない部分も多々ある。

投資コストへの配慮が必要だが、店全体の環境やオイルミストなどを考えると、固定式無煙ロースターの設備なら、安全かつ店内が焼肉の煙で充満するということはほとんどないだろう。

何故にデザインダクト方式の排気フードが流行って来ているかという点、比較的低投資で設備を施工できることが大きな要因だと言えるが、長期的に見れば、固定式無煙ロースターで安全装置付きの機器を使用することの方が、ゲストの環境を配慮すれば良い選択になるだろう。

ただし近年の場合には、低価格焼肉店の流行によって、店内が七輪から発する煙で充満している方がよりライブ感があるという特殊性があり、一概に環境そのもので飲食店のビジネスが左右されるものではないものにしても、一般的な飲食空間という環境を配慮すれば、満席時になると店内が煙で充満してしまう、あるいは排気フードで吸い込めない空気が店内に流れてしまうという問題は、設備計画の上では問題になることだと理解しておくべきであろう。

その他お好み焼き店、ステーキレストランであっても、一般の飲食店の排気計画に準じていないことは理解しておくことであろう。むしろゲストの前で料理や調理をする環境の飲食店の場合には、一般の飲食店の排気計画よりも細部の内容に留意して、設備業者や監督と打ち合わ

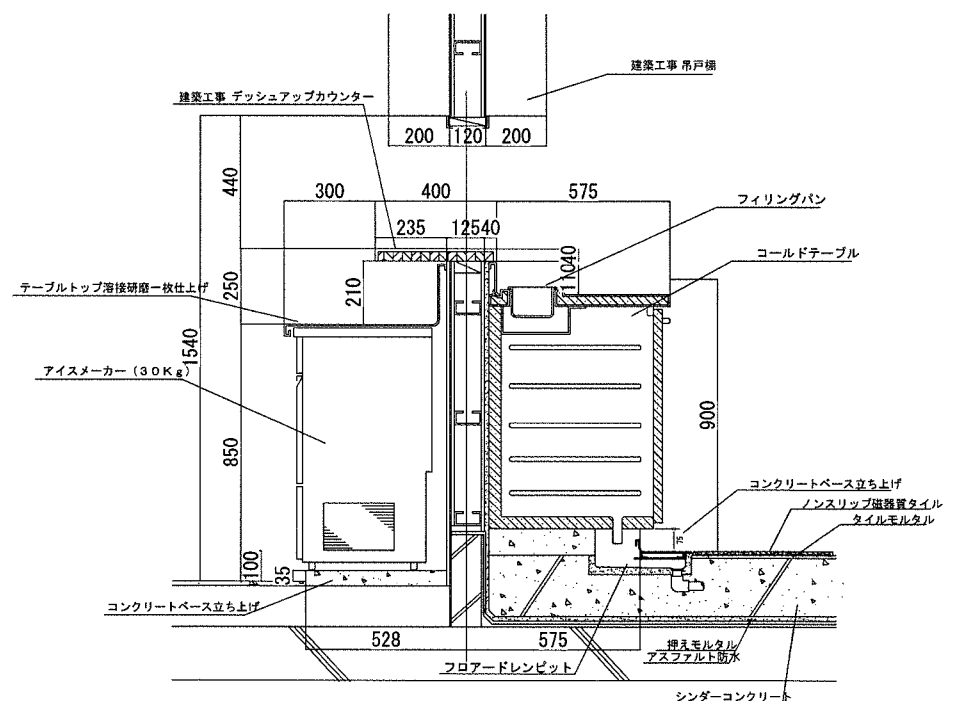
せしておかなければならない。

経験が浅いデザイナーにとっては、内装デザインそのものの空間作りに気をとられてしまうことが多く、現実にはすべて設備計画は業者任せきりになってしまうことがしばしばであろうが、特に焼肉、お好み焼き店など特殊性がある飲食店の場合には、後々トラブルにならないように注意しておくことも、デザイナーの役割の一つであろう。直接設備計画はデザイナーが担当するものでなくとも、全体の店作りの調整の役割はデザイナーとしてのあなたの調整能力にも大きな関わりがあることを、十分に理解しておくことを忘れてはならない。

厨房内防水の知識と漏水事故への配慮と注意点 (地下がある場合には要注意/原因は防水業者の技術的レベルで内容が左右される)

飲食店の設備で特に注意するのは厨房内防水工事の内容についての確認であり、防水内容や技術レベルによっては、ことのほか漏水事故が多い。飲食店の場合には、地下があるなしに防水工事をする事が多く、その手法や内容も多々あることを理解しておく必要がある。

厨房内防水方法や内容については、ほとんどの場合には、施工業者が防水業者と予算、物件条件に合わせて内容を選定することが多く、特別にデザイナーの指示がない限り、施工上の設定が見積りの段階で内容が理解できるようになっているものであ



り、よほど技術レベルが低い業者ではない限り（約5年保証というのが常であること）、防水問題が起こらないことが一般的でなければならない（防水業者から5年間の保証書類を提出させること）。

飲食店でよく利用される防水方式の例としては、①ウレタン（カルボニル＝炭素を介してアミノ基とアルコール基が脱水結合した化合物）防水工事は扱いやすい手法であり、現在ではスプレー方式の超速硬化ウレタン防水も開発されているなど用途は多い、②塗布防水とは液状あるいはパティ状の防水材を塗布し硬化させて防水膜にする方法であり、塗布防水における防水層は原則的に下地と完全に接着して一体化する利点がある、③シート防水とは文字通り防水シートをかぶせる工法であり、シート同士をつないで一体化させることが不可欠である、などが挙げられる。その他アスファルト防水、FRP防水などの防水方式があるが、基本的には、物件状況やテナント規定などに合わせて施工業者とどのような防水手法にするか、内容を確認しておけば良いだろう。

しかし飲食店の大小に関わらず、防水工事とは、厨房全体を区画するために、完全に防水できているか否かが大事であり、防水後水はり試験を2日から3日の養生期間を設けることは必須であることを忘れてはならない。また防水層の壁の立ち上げは3ブロックまで巻き上げることを指示することであり、漏水原因の危機管理を計画段階でしておくことが肝要だろう。

飲食店の場合には、物件によっては種々の条件下で施設計画を行わなければならない。特に地下がある場合には、漏水すれば、地下のテナントの売上保障や防水工事の補修あるいはやり直しなど、後々開店後に大きなクレームになる所であり、施工業者、防水業者の責任範囲をしっかりとしておくことが大切であろう。

ほとんどの漏水の原因は、防水技術レベルや手抜き工事によることがほとんどであり、漏水した段階では施工業者や防水業者が調査していないなど、その現実に直面するとデザイナーとしての役割も問われるところであり、直接責任はないものの、クライアント側からすると、そのクレームの矛先はデザイナーに及ぶことを忘れてはならない。

もちろんその後の対策や方法論についてもクライアントと相談し、すべての問題の調整役をしなければ

ならないことを理解しておく必要がある。施工業者や防水業者が倒産しても、店のことに対する質問やクレームなどは、すべてその店を担当したデザイナーに戻って来ることを肝に銘じておくことだ（その仕事は自分の範疇ではないなどと「たわけたこと」を言っている場合ではない）。

これからの新しい時代に求められるデザイナーの役割とは、経験が浅いとかベテランに関わらず、クライアント側からの要望は、業態企画から店作りに至るまでのすべてのアドバイザー役でなければならないことを理解しておくことだ。

■ 物件の用途変更の際の注意点/ 特に設備内容をチェックすること

飲食店を開業する場合、営業するための物件確保という問題が、飲食店の成功の是非を決定する大きな比重を占めることであろう。ただし物件には用途という申請が課されているなど、飲食店を開業する場合には（初歩的な段階であるものの）、特に空き物件が事務所や物販店の場合には、物件用途として飲食店の申請をしていないこともしばしばあることだ。

もちろん物件調査段階で不動産側からの情報が得られる場合も多いが、飲食店の用途申請がされていなければ、申請には約1.5ヵ月ぐらいの時間がかかることを理解しておくことだ。

特に問題になることは、例え「用途変更」ができたとしても、そもそもその物件には、飲食店を開業するための基本的な設備内容が設備されていないことも多々あることである。物件調査をしてみると、給水口径が20mm以下、配水口径100mm以下、ガスが物件に入っていない、またガスの配管口径が20mmしかない、電気容量に動力が不足している、あるいは根本的に厨房設備などを稼働させる電気容量がないなど、物件調査した段階でその内容が初めて分かることが多々あるということは、理解しておかなければならない。

その段階で、計画している飲食店が、その物件で実際に計画できるか否かが決まってしまうということだ。もちろん物件の本管が分岐されている場合もあるため、ガス口径の不足などはメーターを変更すれば必要なガス容量を確保できることもあるが、電気用量が不足しているなど、クライアント側に負担をかけずに計画を進めるためには、物件の是非はそ

の場で決定する必要がある。

基本的には、現代技術で飲食店が開業できないという物件はほとんどないが、そこには大きな投資と時間がかかるということを忘れてはならない。

厨房設備に関わる関連法規の 知っておかなければならないこと /注意点を理解しておく

一般的に飲食店を開業する際の関連法規は、デザイナーの立場としては最低限の知識としてその内容を把握しておけば良いだろう。テナントとして開業を企画する場合には、ほとんどの場合には物件の住所を管轄する消防署あるいは保健所が、法的には関係する機関である。

最近の傾向として都心部や人が多く集まる施設においては消防署の指導が厳しくなって来ているため、基本計画の段階で担当消防署の担当者の指導を事前に受けておくことが重要であろう。物件の所在地、相談内容を電話で申し入れて予約すれば、いくらでも相談に乗ってもらえるはずだ。

基本的に新規に飲食店を開業する場合には、消防法規制に関わる如何に関わらず、消防署検査を受けることが重要であろう。物件によっては消防検査を受けなくとも開業できる場合も多々あるが、厨房機器のカロリー数に関わらず、基本的には検査を受けることを常としておくことだろう。

消防法規としては、床面積が200平米以内の場合や厨房エリアで使用する熱量が30万kcalを超えない場合には、防火区画やダクト消火装置を設置しなくとも開業できることになっているものの、新規商業ビルや物件によっては、その範囲に数値が達していても、防火区画、自動消火装置に設置を義務化されることも多々あることだ。

消防署の場合には、消防検査を受けなくとも飲食店の開業に問題はないものの、年に1回の消防査察があることが常であり、その段階で消防法規を遵守していない場合には、施設の改善指導や命令を受けることになるため、注意しておかなければならない。

ましてや経験が浅いデザイナーの場合には、消防署に予約をして飲食店の計画に際しての相談に応じてもらうことでも自分自身の勉強になることであり、実践としての、消防署に出向いて打ち合わせをすることは大きな意義があることだ。

もちろん消防署の担当者によっては厳しい指導を

して来る担当者もいるが、物件内容によっては種々の判断をする場合もあるため、その判断する基準を少しでも理解しておくことが大切であろう。

防火区画をする場合においても、どこで防火区画を設置しなければならないか。飲食店の場合、それはサービス動線やキッチンとダイニングを結び付ける位置だけに、区画の位置だけでも「非常にサービスがしにくい」ということも多々あることを忘れてはならない。

この場合には、現場で働くクライアント側の意見と区画規制の調整を相互にすることであり、いかに法規制にオペレーションがマイナスにならないように計画することが、デザイナーとしての役割の一つであることだ。

基本的には、消防への申請書類は施工業者あるいは厨房業者に提出してもらって手配をすれば良いことであり、基本的物件情報など、必要箇所は設計者が代行して記入し、署名はクライアントにってもらうなどの補佐をしておくことであろう。

またその他、消防法に関わる部分で火災の場合の2方向避難の確保という問題があるが、基本的にはテナント物件の構造上、出入口が1ヶ所の場合には、その出入口が入口と避難口になる。また、入口以外に外部への出入口がある場合には、2方向避難の通路を確保しなければならないことになる。それは物件内容や構造に左右されることが多く、基本的には、平面計画が完成した段階で消防署に相談することが理想的であろう。

排煙確保については、もしも火事が発生した場合に煙を外部に逃がす役割をするための設備であるため、基本的には設備計画をしなければならない。排煙に関する事項は管轄が建築課になるが、飲食店の場合には、新規物件かよほど大きな物件か、フリースタANDINGの自立店舗でない限り建築検査を受けることがない場合が多く、基本的には、区画される客席面積、厨房面積の50分の1の排煙面積を確保することが義務付けられていることを理解しておいて欲しい。

厨房面積の50分の1の排煙面積を確保できない場合には、厨房内の内装素材をすべて不燃材で計画しなければならないことも忘れてはならない。

個々に揚げたことの消防法はほんのケースの一例であり、経験が浅いデザイナーとしては、消防法についての本の、飲食店の場合の規制についての部分の

情報を、知識として習得しておくことをお勧めしたいところだ。

文献を読んでも理解できないことが多く、消防署に直接指導アドバイスをいただくことで実践知識を積み重ねて行くことが、デザイナーにとっては理想的な習得方法であろう。

飲食店の開業許可を承認する機関は、保健所の衛生課に飲食店の開業手続きをする部署があり、まずはクライアントに、保健所に出向き開業に必要な書類など飲食店開業に当たっての注意事項を聞いて来るように、指導することだろう。デザイナーに必要な知識として内容を知っておきたい場合には、クライアントに同行し、クライアントをサポートし、自分自身も知識を習得することが大切であろう。

保健所は物件の住所によって営業許可を認可するエリアが分かれているため、まずは電話で保健所へ連絡し、物件を管轄する保健所がどこにあるのかなど、情報を収集することだ。

保健所も担当者によって指導が若干異なることも

あるが、知識として知らなければ、まず素直に聞くことであり、決して知ったかぶりをしたり、知識として不確定なことを保健所の担当者に軽々しく発言しないことを注意しておかなければならない。

営業許可申請用紙に記入することは、ほとんどクライアント側で理解できない場合が多く、申請内容の記載については代筆あるいはクライアント側に口頭で説明し、記入してもらおうようにすることが良いだろう。

図面については飲食店の平面計画図2部、厨房機器リスト2部など申請書類を添え、開業日程に合わせて検査申請を再度保健所に提出に行くことであろう。

理想的には、平面図と厨房図面の計画図が完成した段階で保健所の担当者に相談打ち合わせしておくことが、いざ検査時に改善命令や指導を受けないための手法であることを忘れてはならない。基本的には、飲食店開業に際しての関連法規はすべて遵守することが常であることを忘れてはならない。



【1】9月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は19件で前年同月の7件に対して271.4%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、ガレージでカートリッジガスこんろの上に焼き網を載せ加熱、さらに上に鍋を載せようとしたところ爆発、火傷を負った等4件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、マンションに設置しているガス給湯器の買い替えを検討中、3社の見積もりをとったところ、2社が排気管を取替えなければならないと言い、残りの1社は排気管の取替えは不要のため価格が3分の1位で済むと言う。どう判断したらよいか等4件。
- ◇ 問合せは、半年前に購入したビルトインガスこんろで片手鍋を使って調理し、中身をおわんに移し鍋の中身が少なくなってくると均衡が保てず不安定になる。五徳の構造が要因だと思うが何か改善方法はあるか等11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	4	7(36.8)
事業者	4	0	0	3	7(36.8)
司法・行政	0	0	1	4	5(26.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	4(21.1)	0(0.0)	4(21.1)	11(57.9)	19(100.0)

注) 前年同月の受付件数は7件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

- ①カートリッジガスこんろで調理中、フライパンが急に落下し火傷を負った。
 - ◇カートリッジガスこんろに片手角型フライパンを載せ油を温めていたら、突然落下し油が足にかかり火傷を負った。被害者は、五徳の足が4本しかないので、不安定であることが落下した原因であると主張している。過去の事例と合わせて検証をお願いしたい。
 - ◆現在調査中。
- ②カートリッジガスこんろを使用中、カセットこんろ用容器が爆発し火傷を負った。
 - ◇ガレージでカートリッジガスこんろの上に焼き網を載せて5～10分加熱後、その上に鍋を載せようとしたらカセットこんろ用容器が爆発し、右腕及び右耳からほほにかけて火傷を負った。調査をお願いしたい。
 - ◆外部検査機関にて調査予定。
- ③使用中のガス瞬間湯沸器が突然爆発し、火傷を負った。
 - ◇ガス瞬間湯沸器でお湯を出しながら洗い物をしていたら、5分以上使用した頃、突然爆発し炎が溢れ顔の右側を火傷し髪の毛が焦げた。また、上方棚に置いてあった取扱説明書も焦げた。その後正常に使用できていたが、心配になったので、当該メーカーの点検を受けたが異常は無かった。被害者父親より第三者機関での原因究明と被害者への対応をしてほしいと要求があったので調査をお願いしたい。
 - ◆外部検査機関にて調査中。
- ④使用中の石油ストーブから突然炎が立ち上がり、天井のシャンデリアが焦げて割れた。
 - ◇消費者が石油ストーブに点火したまま、うたた寝していたところ、突然炎が立ち上がりシャンデリアの電球6個の内の1つが焦げて割れた。消防から火災による収容物焼損の罹災証明が発行されているが、その真偽をめぐりトラブルになっている。石油ストーブが異常燃焼をしたのかどうか検証してほしい。
 - ◆現在確認中。

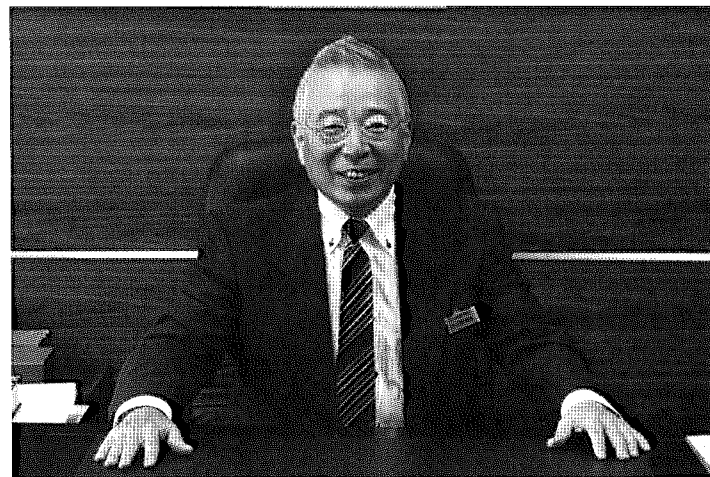
【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

9月度の未解決案件処理件数は0件。

サンタ株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	2511

すべての飲食店の環境改善を目指し、
四半世紀以上「焼く」ことにこだわって来たメーカー



代表取締役
三浦 雅博

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は昭和61年4月創業以来、飲食店様の設備関連工事をさせていただきながら、焼肉レストランの無煙ロースターの開発・製造を始めました。

特に北陸地方では高い支持率をいただき、平成7年に有煙用の上引きフード「しちりんフードSJ-I」、「しちりんガスこんろ」を開発し、平成8年3月には「しちりんフードシリーズ」を全国発売しました。

当時は無煙ロースター全盛の時代でした。しかし

無煙ロースターを導入しない焼肉店で、七輪や卓上コンロで肉を焼くと店内が煙り、排気しづらく、冷暖房が効かないなど、店内環境が劣悪でした。そこに有煙対応の「しちりんフード」の登場は、安価で確実に排気できる排気装置として好評で、全国に普及し、当社製品に多くのご支持をいただきました。

その後ロングセラーとなった「しちりんフード」シリーズや、簡単操作で上下動する「ワンショットフード」などで、煙を捕集することが有煙焼肉店のスタンダードとなりました。

そして、炭火のように焼ける卓上しちりんガスロースター「NK-5・NK-7」シリーズなど、有煙でありながら、焼肉レストランの無煙化に取り組んで来ました。もちろん無煙ロースターも進化し、水量たっぷりの「SVS」シリーズの無煙ロースターを始め、焼肉店さまの多様なニーズに応えるべく、商品の開発を続けています。

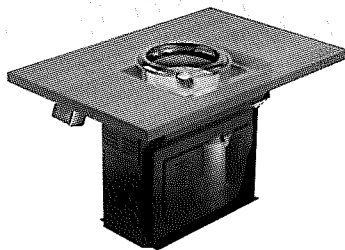
近年、飲食店さまの店舗内空間の環境改善を目的とした商品に取り組んでおり、油煙処理装置付排気フード「エコプラフード」や、珈琲焙煎用「ロースティング・クリーン・グレート」など、電気集塵機内蔵の商品開発および厨房内での排気用組立フード「サンタフード」と、すべての厨房用排気フードに取り



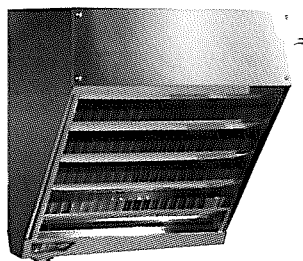
本社全景



しちりんガスロースター



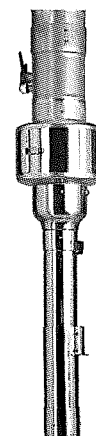
無煙ロースター SVS-Tシリーズ



ミストロン (SGW-512-1S)



焙煎機用 減煙・減臭機ロースティン グ・クリーン・グレート RCG-7A



ワンショット・フード

付けることができるグリスフィルター・“調理の排気を水洗いする”がコンセプトのアクアミスト使用の「ミストロンSGW」などの製造販売を通して、すべての飲食店さまの空間環境改善に貢献したいと、全社員一丸となってがんばっております。

——提供している製品・サービスについて お願い致します。

当社は焼肉や焼鳥、お好み焼きなど「焼く」ことをメインとした焼物調理機を開発・製造販売していますが、「焼く」ことは、地球環境に負担となる二酸化炭素を排出することになります。

そのため、当社は排煙を最小限にするシステムや、クリーンにする装置の開発、食の安全はもちろん、火気を取り扱う際の人的災害を抑制する安全な機器の開発、それぞれの飲食店さまに必要とされるもの、また経費を抑え安定した利益を得るために必要な高効率なシステムや機器などの、“ものづくり”と“サービス”を目指しています。

——貴社のセールスポイントについて お願い致します。

当社のセールスポイントは創業以来、焼肉店さまや飲食店さまの「焼く」をテーマにした焼物調理機の開発・製造で得た経験と知識、そして「焼く」に伴う排気等の空調換気技術を使った店内空間での環境改善商品、しちりんフードの「ワンショットフード」や厨房排気組立フード「サンタフード」、アクアミストを使ったグリスフィルター「ミストロン」な

ど、次世代のオンリー1商品を提供できることです。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

工業会の認定制度を活用させていただいたり、新たな取り組みの相談に乗っていただいたりと、商品開発にとっても役立っております。

またこれからは、工業会のメンバーの方々と商品作りにおいても交流して、飲食店さまのための厨房内空間環境改善商品の開発・製造に取り組んで参りたいと思います。

- 設立
1986年4月
- 代表者
三浦 雅博
- 従業員数
32人
- 業種
しちりんフード、無煙ロースター、厨房用組立フード、卓上しちりんガスロースター、洗浄機能付グリスフィルター「ミストロン」、珈琲焙煎機用減煙減臭機製造販売
- 主要取引先
焼肉店、焼鳥店、レストラン、厨房メーカー等
- 資本金
1,000万円
- 本社
〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地
TEL076-268-2941 FAX076-268-3891
- 関連会社、工場等
中国大連サンタ厨具有限公司、名古屋営業所
- ホームページ
<http://www.no1-santa.com/>

最新外食トレンド2014

No.11 外食産業の食材調達(野菜に注目して)

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

最近、中国で加工したチキンナゲットの原料が賞味期限切れであったこと等が判明し、それを輸入していた日本の外食企業では既存店売上高が大きく減少、期末決算予想が未定と発表する企業が出て来るなど、売上が大幅に低迷する事態になっている。

外食産業は、産地で生産されたものを、または、生産加工されたものを仕入れて、調理し、消費者に対して安全・安心・健康に心がけてメニューとして提供したいと考えている。

しかし仕入れているものが安全・安心なものかどうか、一応、現地や工場等へ行ってチェックするものの、そこで生産する人の安全や衛生に関する資質なりをチェックすることは困難である。

今回の件があってから、外食企業にはチキン以外でも食材に関する消費者からの問い合わせが来ている企業もあるようである。消費者は何を信じて外食をすれば良いのか分からなくなっており、食への信頼が揺らいでいる。

今回はこのようなことを踏まえて、外食産業の食材調達、特に野菜の調達について考えてみたいと思う。

2. 外食産業の野菜調達の現状

(1) 外食産業の食材調達の原則

外食産業における食材調達の原則として、メニューの欠品を防止するために、量の安定的確保が挙げられる。また、どこの店舗でも同じ味を提供できるように品質の均一化が求められ、メニュー価格の変動との関係で、仕入れ価格の安定が必要となる。

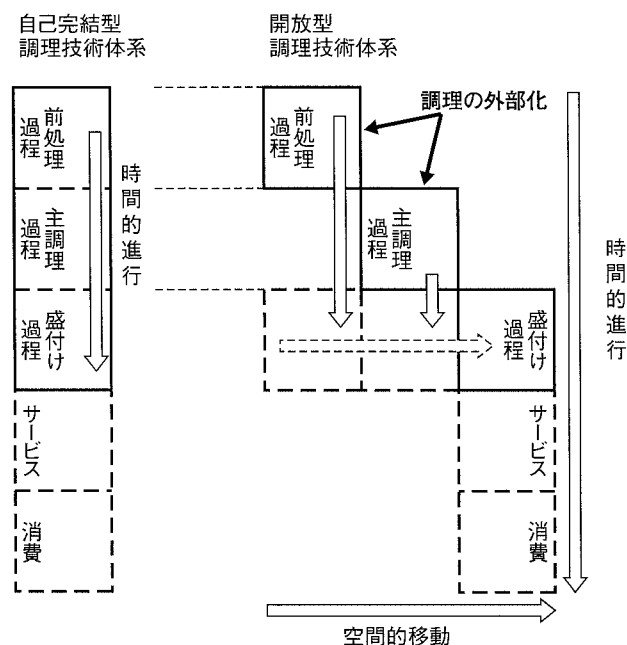
これらの原則は、大部分が大手外食企業の条件であり、「どこの店舗へ行っても同じ価格、同じ味」

を実現するためのチェーン理論に基づいた考え方である。それが、消費者ニーズの多様化などと相まって、現在の外食メニューの特徴のなさにも影響し、今日の外食業界の低迷の一因ともなっていると考えられる。さらに、消費者の安全・安心・健康志向に対応して、安全・安心な食材の調達も要求されている。この条件は一時的なブームではなく、今後、外食企業が食材仕入れをする条件の中で、最も重要なものだと考えられる。

最近では、大手外食チェーンでもメニュー価格に一物二価を取り入れている企業や、数量限定メニューを提供している企業、地元の消費者嗜好の味をメニューに反映している企業なども出現しており、各社、経営努力を行っている。

また、このような仕入の条件は、調理手法の変化にも影響を及ぼして来た。

従来は、中小飲食店やオーナーシェフの店舗などに見られる、食材を直接仕入れて店舗内で前処理過



資料：岩瀬道生著「外食産業論」

程を行い、主調理、盛り付け等のそれぞれの過程を行い、顧客に提供する方法である。一方、大手外食企業では、セントラルキッチン等で食材を仕入れそれを前処理し、それを高加工度まで調理（主調理過程）した上で、店舗に配送し、店舗内では簡単な調理や盛り合わせを行い、メニューとして消費者に提供する方法である。岩瀬¹⁾は、前者を同じ空間で食材を仕入れて調理しメニューを提供することから、自己完結型調理技術体系とし、後者を時間的進行の中で食材仕入、調理、盛り付けが異なる空間で行われていることから、開放型調理技術体系と呼んだが、現在の外食企業では自己完結型調理体系から開放型調理技術体系へと変化し、外食企業が調理を外部に依存する、調理の外部が進展することになる。この調理の外部の連携やコミュニケーションが今後、重要になっていく。

(2) 野菜の調達先

農林水産省の「平成19年食品産業活動実態調査」によると、外食企業の野菜仕入れ先（金額ベース）が最も多い業種は食品小売業で48.2%とほぼ半数を占めている。次いで食品卸売業（卸売市場18.4%、その他食品卸売業26.9%）が45.2%、生産者・集出荷団体等が4.1%等となっている。

食品小売業が多いのは、外食産業の産業構造上、約70%が中小飲食店で占められていることから、近くの八百屋など食品小売業で仕入れる状況は、現実的であると思われる。

業種別に見ると、個人店が多い、大衆食堂などの一般食堂や西洋料理店、中華料理・その他の食堂レストランでは、食品小売業から仕入れる割合が多くなっている。

日本料理店では食品卸売業からの割合が50%以上を超えており、多の業種に比べて最も多くなっ

ている。

その他の飲食店はハンバーガー店などの大手企業も含まれていることから、比較的、カット野菜等の加工業者からの仕入割合(3.9%)が多くなっている。

3. まとめ

外食企業の食材仕入条件は、各企業または業種・業態、仕入れる品目で異なるが、野菜の仕入れについては、生産者は天候条件により出来不出来が現れる自然現象しだいという所があるが、外食企業は、計画的に生産しなければならないという生産者と溝がある。

その溝を埋めるために契約栽培の導入などの方策が採られているが、まだまだ、業務用産地が多くないなど、生産者から外食企業への流通の課題が残っている。

また、野菜は通年同じ地域で仕入れることができず、産地連携等により外食企業は通年仕入れている状況となっており、天候などにより量の確保について不確定要素が強い商材である。

一方、外食企業にとって野菜という商材は、現在も将来的にも戦略的商材であると考えられる。それは、消費者ニーズの一つである安全・安心・健康志向に由来するものである。消費者の健康志向に対応する外食メニューでイメージするものはサラダであるが、そのサラダを差別化するためには、おいしく、栄養価の高い野菜が必要となる。

従来、野菜はメインメニューになり得なかった食材であったが、今後、野菜がメインメニューになる時、外食業界では大きな変化が生まれると思われる。

参考文献

注1) 岩瀬道生著「外食産業論」農林統計協会
1996年 pp25-41

単位：%

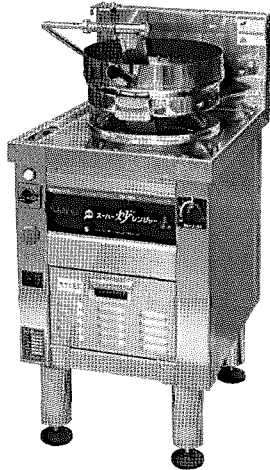
業種	年間仕入れ割合(%)	仕入先別仕入額割合						
		生産者・集出荷団体等	食品卸売業			食品製造業(加工業者)	食品小売業	自社栽培等
			計	卸売市場	その他食品卸売業(商社含む)			
外食産業	100.0	4.1	45.2	18.4	26.9	2.3	48.2	0.2
一般食堂	100.0	3.1	41.1	21.0	20.1	0.7	55.0	0.0
日本料理店	100.0	4.1	56.1	25.9	30.2	2.6	37.2	0.1
西洋料理店	100.0	8.4	38.8	8.6	30.1	—	52.9	—
中華料理店・その他の食堂レストラン	100.0	5.7	41.5	22.3	19.2	2.5	50.2	—
その他の飲食店	100.0	2.6	47.8	11.8	35.9	3.9	45.3	0.4

野菜の仕入れ先別仕入額割合

資料：農林水産省「平成19年食品産業活動実態調査」

新製品 News

自動鍋振り中華レンジ 鉄腕スーパー炒レンジA(エース)



鉄腕スーパー炒レンジA(エース)

(株)三栄コーポレーションリミテッド(工業会関東支部)は、自動鍋振り中華レンジ「鉄腕スーパー炒レンジA(エース)」を発売する。

「鉄腕スーパー炒レンジA(エース)」は、同社の主力製品で重労働の鍋振りを女性やパートの方でも実現できる「鉄腕スーパー炒レンジ」の新モデル。従来の熱効率をアップさせガス消費量をダウンさせるプラストバーナー、スパテル(攪拌装置)や3段階鍋振り調節レバーに加え、新たにエマージェンシー機能(緊急停止ボタン)、炎が立ち消えすると自動的にガスを止める立ち消え安全装置(フレームロッド式)を搭載している。専用中華鍋は、ワンタッチ着脱方式となっている。

ガス式(TSC-500A)とIH式(IHC-5000)がラインナップされており、前者はW500×D650×H750mm/75kg、後者はW500×D730×H700mm/85kgとなっている。

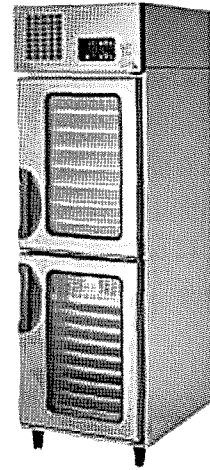
価格はTSC-500Aが123万円(税別)、IHC-5000が150万円(税別)。

■(株)三栄コーポレーションリミテッド

〒223-0052 神奈川県横浜市港北区
綱島東5-6-51

TEL 045-545-0699 FAX 045-531-3108
<http://www.san-ei-kitchen.jp/>

ステップ運転機能付き冷蔵庫 QDD-06RDMG



QDD-06RDMG

福島工業(株)(工業会関西支部)は、ステップ運転機能付き冷蔵庫「QDD-06RDMG」を発売する。

「QDD-06RDMG」は弁当店・惣菜店・スーパーマーケット、ファミリーレストラン、食品試験室等をターゲットとした製品。これらでは、一部凍結された食材を解凍して使用しているが、QDD-06RDMGは解凍機能を搭載した冷蔵庫なので、素材の保存と使用がたいへん便利になる。

幅610mmタイプの下室に解凍機能が搭載されており、操作は上部機械室パネルのワンタッチ操作で簡単に行え、解凍の手間を省いたオペレーションがスムーズで、解凍機能は2ステップ運転を搭載し、その後保冷運転となる。

サイズはW610×D800×H1950mm、重量は130kg。有効内容積は冷蔵庫247リットル、解凍室159リットル。庫内温度設定は上室が保冷0℃~10℃、下室が保冷0℃~10℃/解凍5℃~35℃。

価格はオープン価格となっている。

■福島工業(株)

〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区
御幣島3-16-11

TEL 06-6477-2031 FAX 06-6477-0025
<http://www.fukusima.co.jp/>

※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛までお送りください。

■図書料金表

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



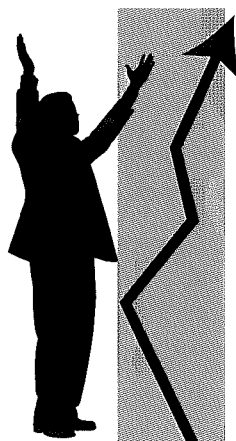
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※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して取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 18	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	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
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(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
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
11. 12. 28	ECOウェーブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ 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
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(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
14. 9. 25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(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

❖ 11月(霜月) ❖

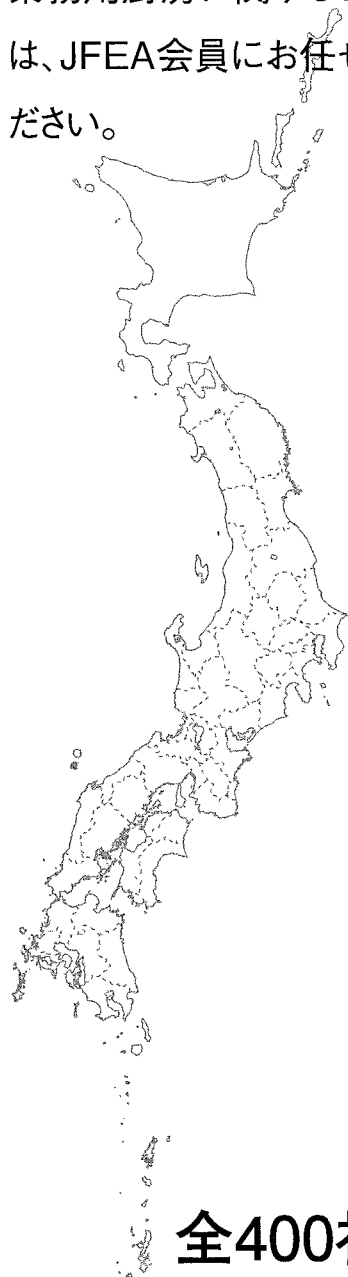
- | | | | |
|--------|--|--------|-----------------------------|
| 1日(土) | 計量記念日、すしの日、紅茶の日、
本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、
点字記念日 | 15日(土) | 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 |
| 3日(月) | 文化の日、みかんの日、
サンドウィッチの日、ゴジラの日 | 17日(月) | 蓮根の日 |
| 5日(水) | 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 20日(木) | ピザの日、ホテルの日 |
| 7日(金) | 立冬、鍋の日 | 21日(金) | フライドチキンの日 |
| 8日(土) | 刃物の日 | 22日(土) | 大工さんの日、長野県りんごの日、
回転寿司記念日 |
| 9日(日) | 換気の日 | 23日(日) | 勤労感謝の日、
外食の日 |
| 10日(月) | 技能の日、エレベーターの日 | 24日(月) | 鯉節の日 |
| 11日(火) | 配線器具の日、ピーナッツの日、
チーズの日、鮭の日、もやしの日、
きりたんぼの日、
ポッキー&プリッツの日 | 25日(火) | OLの日 |
| | | 26日(水) | ペンの日 |
| | | 27日(木) | いい鮎の日 |
| | | 30日(日) | シルバーラブの日 |



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10月28日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンスチール工業(株)
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
パナソニックES産機システム(株) 北海道支店
福島工業(株) 札幌支店
(株)フジマック 札幌営業部
細山熱器(株) 札幌営業所
(株)ホワイトスチール工業
(株)マルゼン 札幌営業所
三浦工業(株) 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニックES産機システム(株) 東北支店
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
細山熱器(株) 仙台出張所
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

●群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウエテック研究所
エース工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
(株)小倉厨房工業所
桐山工業(株)
クリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)ネオシス 本社工場
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
(株)モリチュウ

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKI(一)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)
(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)
ユ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)
シンプロメンテ(株)

●セコムアルファ(株)

(株)ソフテック
大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
(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)ランショナル・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
三和調理工業(株)
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

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

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

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

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府
(株)AIHO大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
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)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
ニショウワ
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

●高知県
(株)丸三

●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クリーンエイト(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
中央職業開発協会
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8

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	80,300	84,400	87,500
普通1頁(A4/1色刷)	59,700	63,800	66,900
普通1/2頁(A4/4色刷)	41,700	47,900	54,000
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,900	36,000	41,200

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●「トラック野郎」を観ていたら、愛川欽也が深夜の自動販売機コーナーでうどんをすすめるシーンが出て来た。●まだ深夜営業のコンビニもファミレスもなかった時代、深夜の長距離運転手の空腹を満たしたのは、そういった自販機だったのだろう。●魚谷祐介『日本懐かし自販機大全』(辰巳出版)は、そんな懐かしい自販機を集めた書籍だ。ハンバーガー、うどん、カップヌードル、弁当、トースト、味噌汁、カレーライス、かき氷といった自販機が内部図解も紹介され、現在も稼働している自販機コーナーというか店舗の紹介まで、至れり尽くせり。子供の頃は近所にもあったのだが、結局いつの間にか駆逐され、今ではなかなか見られない。現役で稼働しているのは、地方、しかも国道沿いがほとんどで、ドライブがてらでないとなかなか見られないのが残念だ。●秋葉原などで一時期缶入りおでんやラーメンの自販機が話題になったが、その後がなかなか広がらないのが残念。●ちなみに震災後の釜石で、ハンバーガーの自販機が1台稼働しているのを見て、感激した記憶がある。残念ながらその後行かないままだが、手に持つのもつらいほど熱々のハンバーガーは、予想外にうまかった。

厨房

平成26年11月5日発行

第51巻/第11号 (No.545)

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!!

★★★
HCJ2015

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

ブッフェ・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/>

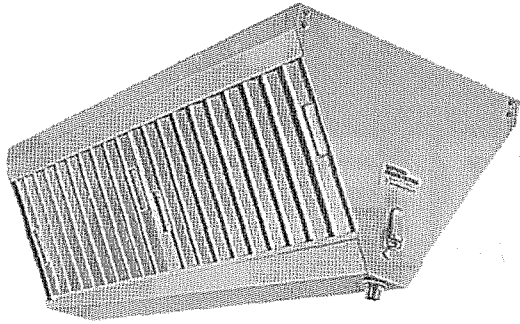
問い合わせ先

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

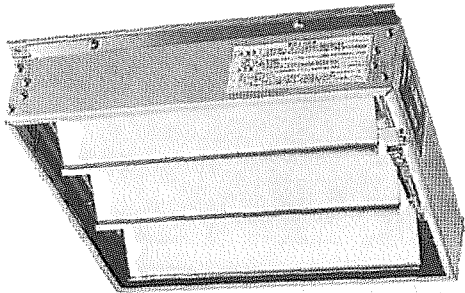
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

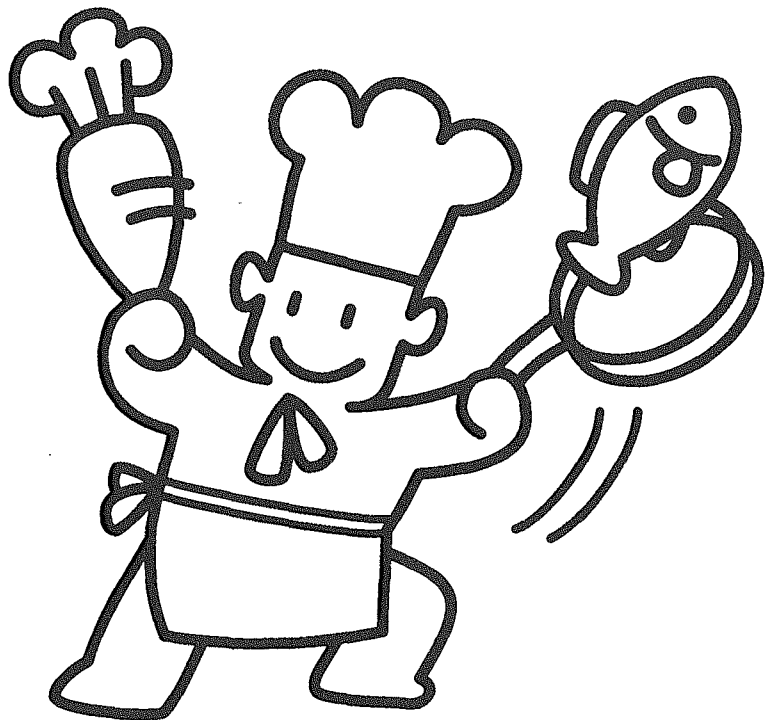
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



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

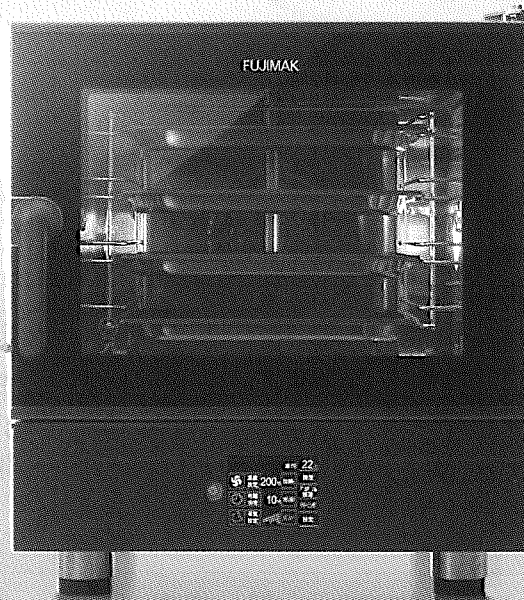
小型スチームコンベクションオープン

「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/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

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

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

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

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

九州事業部 092-431-4664

海外事業部 03-3434-6662

システムキッチン事業部 03-3434-7262

フジマック365日 サポート体制

全国 11 事業部 58 営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

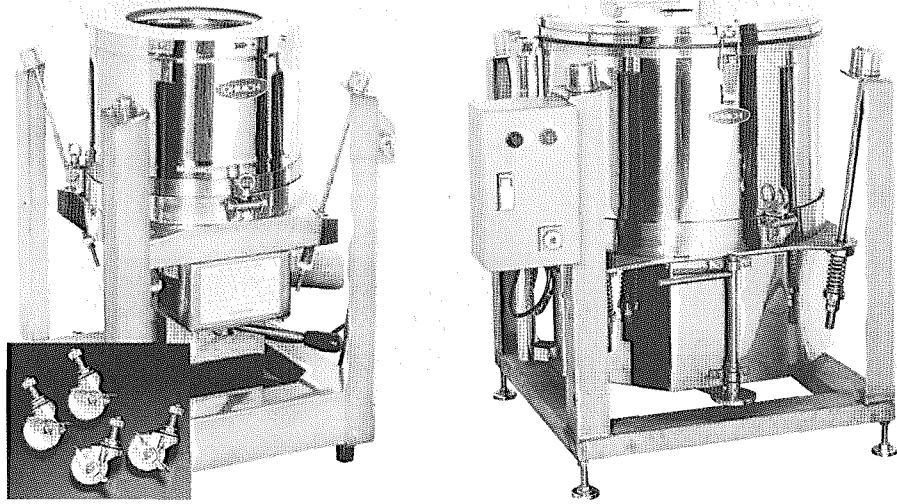
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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!

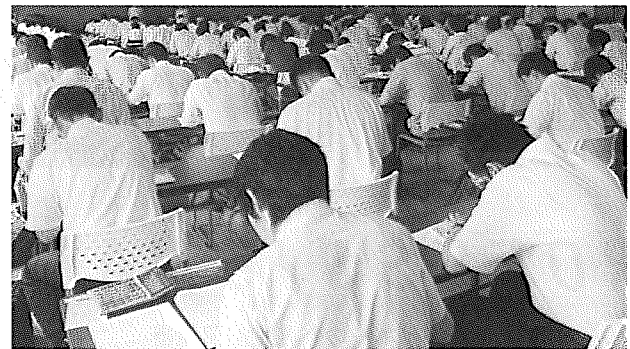
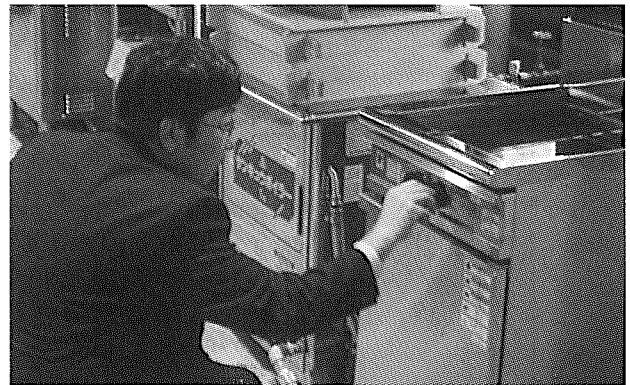


厨房設備士証は、
知識の証。

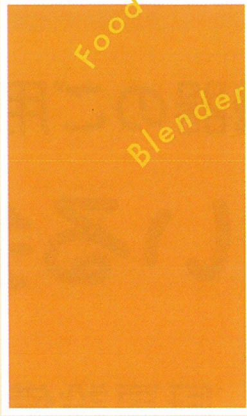
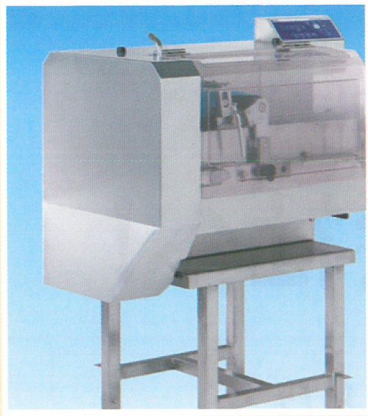
厨房設備士とは？

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。

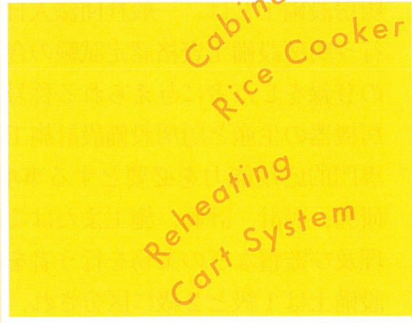
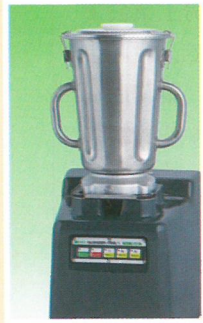
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



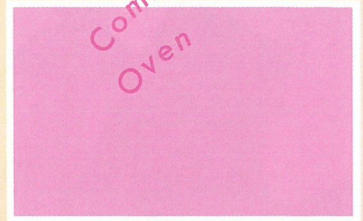
JFEA 厨房設備士の資格認定は、
Japan Food Service Equipment Association
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



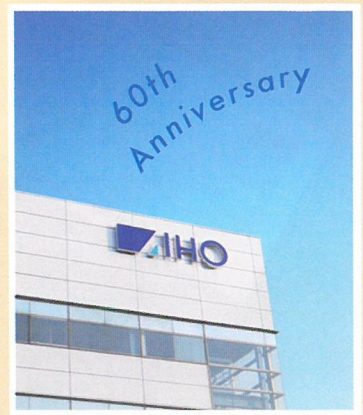
Food Slicer
Blender



Cabinet-type
Rice Cooker
Reheating
Cart System



Combination
Oven



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・本工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



東京ガス「厨房相談室」スタート。厨房に関するのなら、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

