

# 厨 *Chu bou* 房

2014  
No.546

12

DEC



官庁関係

工業統計調査が実施されます

支部だより 関東支部が

ドラマ『半沢直樹』の社員食堂を見学

映画の見どころ・台所

高倉健主演『あ・うん』

最新外食トレンド2014

外食企業の出店戦略と既存店

# 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 スूपウォーマー



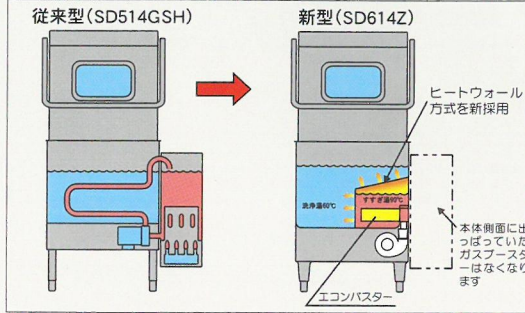
- 9.3kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スूप残量が少なくなると自動加熱切断。
- スूपを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式。スूप容量スケールつき。



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＞

※「涼厨」は大阪ガス株式会社、「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。



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釦を押すと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(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噴流発生装置を設置。テポ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)の釦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釦を押してどん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

## 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 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24 ☎052(772)7255  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660  
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、  
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができ  
ます。  
そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

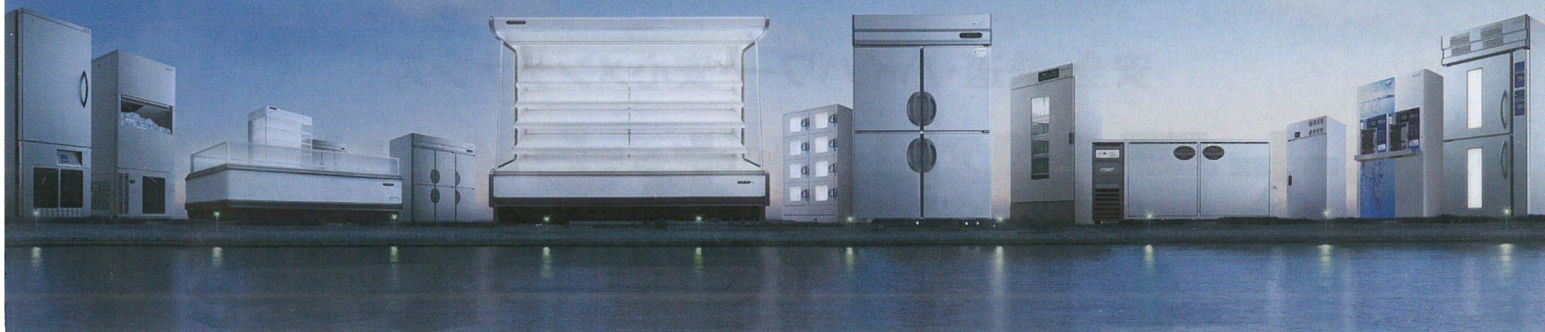
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

# COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」\*の厨房環境に貢献します。

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

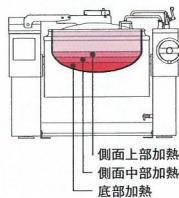


出力調節  
1系統(分割):  
ERK-50  
2系統(分割):  
ERK-80/100/150  
3系統(分割):  
ERK-200/300/400

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

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら  
“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際にはもちろん、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。



節水型連続洗米機

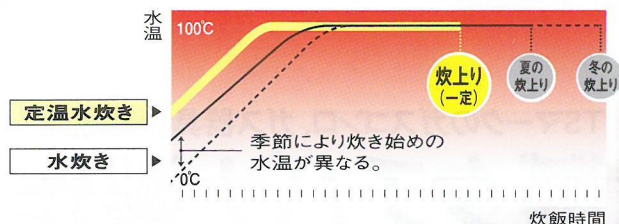
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



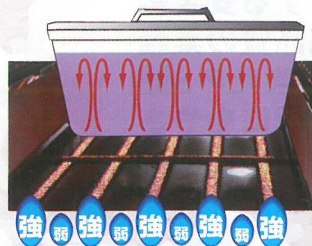
## 四季を通じて美味しく省エネ

### 定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上り時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、  
四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

### 対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で  
釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社  
中西製

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



ISO9001:2008  
認証取得工場【奈良工場】

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



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社

タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# いここ ちれが ばん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

## 大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

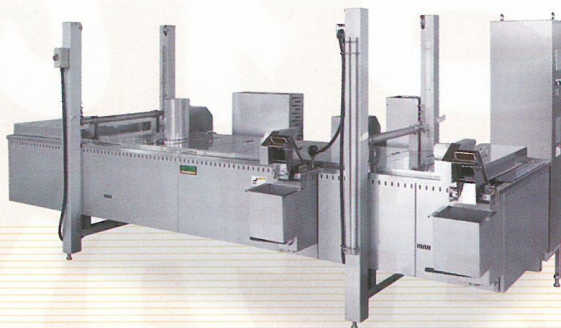


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー&CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ  
ワイドレシーバー  
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

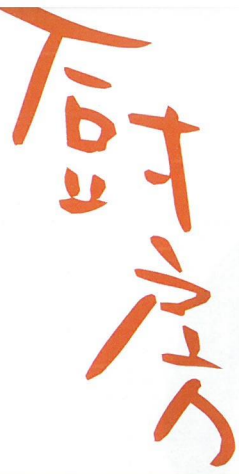
## オザキ株式会社

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

本社	〒130-0025	東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03)3633-1291(代表)	FAX(03)3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011	名古屋市中区平針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 (スタジオYビル)	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

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





で、  
貴社をアピール  
してみませんか。

月刊  
(毎月5日発行)  
A4判平綴じ  
定価432円(税込)

雑誌内容

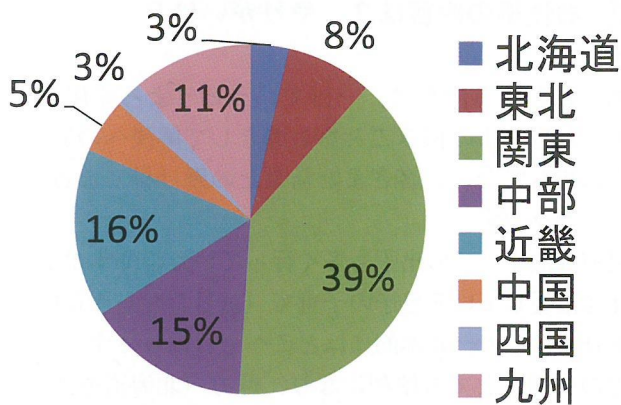
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

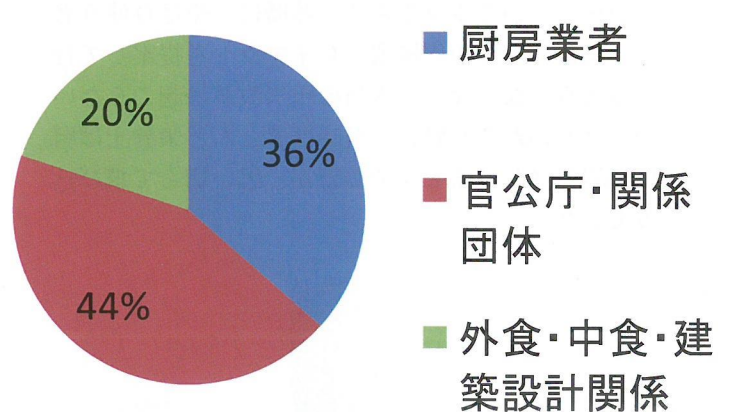
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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



広告のお申込・  
お問い合わせは

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

## 工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



**厨房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。**

**毛利** 私は前職にて、日本で初めて院外調理センターを設立することに遭遇致しました。その際に、私は主に厨房レイアウトおよび機器選定に携わっておりました。そんな中にたまたま現職の営業マンが営業に来ており、ひょんなことから厨房機器を扱う立ち場になりました。

もともと栄養士になったきっかけは、祖母が入院している際のお食事が祖母に合わず、母が自宅から頻繁にお弁当を持参しており、病院の栄養士になって何とかしたいという思いからでした。そして前職で厨房について少々学んでいる時に、やはり使用者の立場に立って厨房機器、レイアウトを提案して行けるようにならないと本当の厨房改革は起こらないのではないか?と思い、当時はほとんど栄養士は厨房業界にはおりませんでした。思い切って飛び込みました。



大澤真由美さん



毛利伸子さん

**大澤** 他のパティシエがそうであるように、入社以前は私も朝から晩まで洋菓子店で働いていました。20台の後半、ふと自分の将来についてぼんやりと考え始めていたところ、エフ・エム・アイで既に企業パティシエで活躍されていた方からお誘いを受けました。正直、突然現場を離れるということに抵抗がなかった訳ではありません。しかし今までお菓子を作るという仕事に集中するあまり、それを取り巻く厨房環境や機械のことを考えることもありませんでしたので、逆に現場では経験できないことが学べるチャンスなのではと、頭を切り替えました。



**お仕事の内容は? やりがいは?**

**毛利** 私の仕事内容は、一言でいうと「よろず屋」です。お客さまの悩みごとをお聞きして解決への道を共に歩むこと、お客さまと営業との懸け橋になること、等々です。

以前は泊まりでの出張も多く行っていたのですが、現在は溺愛している息子の子育て（毎日お弁当作り）がありますので、基本的にはどこへも日帰りです。最近の交通はとても便利になり、遠方（北海道や沖縄）でも十分に仕事をして少々おいしいものをいただいても、日帰りができる状況にあります。そのためにもセミナーの際には東京で十分に準備をして送るのですが、私どもの行っている、まさにクックフリーズクックチルと真空調理、新調理の素晴らしさを感じております。ただし息子が学校行事で数日家を空ける際には、日帰りではお伺いできないお客さまの所へ泊まりがけでお伺いするなど、私の中ではそれなりにメリハリを付けて楽しんで、日々の業務を行っております。またそんな体制の私を見守って



厨房設備機器展の大澤さん。

下さっている(?) エフ・エム・アイという会社には大変感謝しております。

**大澤** 入社して3年目には出張で福岡へ飛んでいました。当時は全国8ヵ所にある弊社営業所での洋菓子セミナー、代理店でのセミナー担当の石田さんのアシスタントが主な仕事でした。石田さんのアシスタントとしてセミナーの助手をさせていただき、マシンのことを学びました。徐々に理解を深める中、マシン導入店へ実際にお邪魔し、オーナーさまと意見を交換しながら現場指導などをさせていただく機会もたくさんいただきました。私は石田さんから、常日頃私たちの使命はお客さまの問題解決だと教えられて来ましたので、技術指導やレシピ開発の他に、時には弊社機器には関係ないマシンを探して紹介するなどしています。



### 今後のあなたの夢を教えてください。

**毛利** 私の今後ということより、厨房業界でもっともっと長く働く女性が増えることを願っております。女性が社会へ進出しているとはいえ、まだまだ結婚または出産で、残念ながら今までのキャリアをあきらめなければならない方が多いように感じます。これは厨房業界だけではないと思いますが……。

幸いにも、エフ・エム・アイでは私の次に、今パティシエールの大澤さんが一生懸命子育てしながらがんばってくれております。私とまったく同じではないと思いますが、お互いに困ったことがあったら相談できて、お互いに長くキャリアを積んで行けたらと思っています。

私の息子は、現在小学校5年生です。まだまだ幼く手がかかりますが(私が息子べったりということもありますが)、育児休暇明けで保育園に通ってい



厨房設備機器展の毛利さん。

た頃や幼稚園へ通っていた頃から比べると、格段に手はかからなくなっております。本当に大変なのは、仕事へ復帰した頃です。今では息子の理解もあり、だいぶ私の中で仕事の比率が高くなっております。

本人の考えや会社の環境などもあるとは思いますが、このような子育てママの輪がもっともっと広げられる厨房女子になって行けたらなと思っております。

**大澤** 4年前に結婚をし、今は3歳になる子どもを保育園へ送ってから入社しております。さすがに以前のように頻繁に出張することはできませんので、現在は都内関東近郊のお客さまのフォローを中心に活動しております。またユーザーのお店をお伺いしながら、エフ・エム・アイがお手伝いできることはないか、もっと私たちがお役に立てることはないか、お話を伺ったり逆に要望をいただいたりしながら、ヒントをいただきに行っているようなものですが、このようなコミュニケーションを大切にしながら、今後も活躍して行ければと思っております。

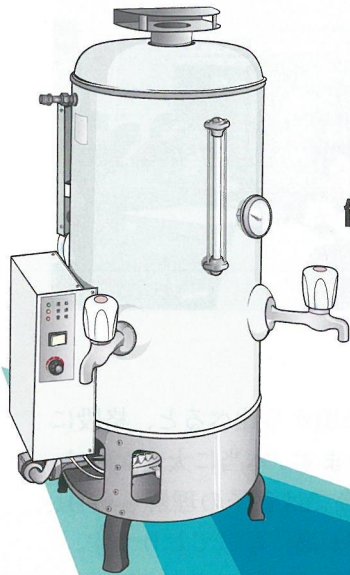
### 職場の方からエール

■毛利さんへ■毛利管理栄養士は入社以来、病院・福祉施設を主体として数多くの調理、衛生指導を行っております。その姿勢は常に機器の活用にて「現場視点」での問題解決を主眼に置いたものであり、顧客からも高い評価をいただいている貴重な人材です。最近では特に最新の機器を活用したソフト食のメニュー開発に傾注しております。私も近い将来にはその恩恵を受けることでしょう。

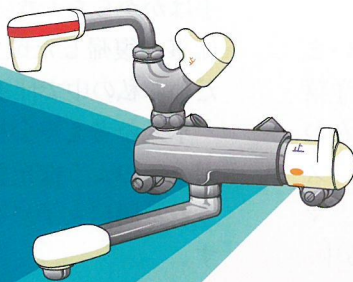
■大澤さんへ■大澤パティシエールは入社後7年を経過しておりますが、最新機器を活用したレシピ開発とメニュー提案のため、洋菓子店・レストラン・カフェに向けたスイーツの提案を積極的に行い、高い評価をいただいております。そのスイーツの味は絶品であり、新メニューの社内試食会も多々あり、社員の体重増加が気になるところです。(営業本部長 下辻靖幸)

# 給湯 質

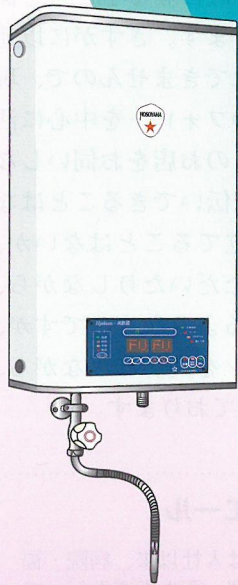
HOSOYAMA



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**

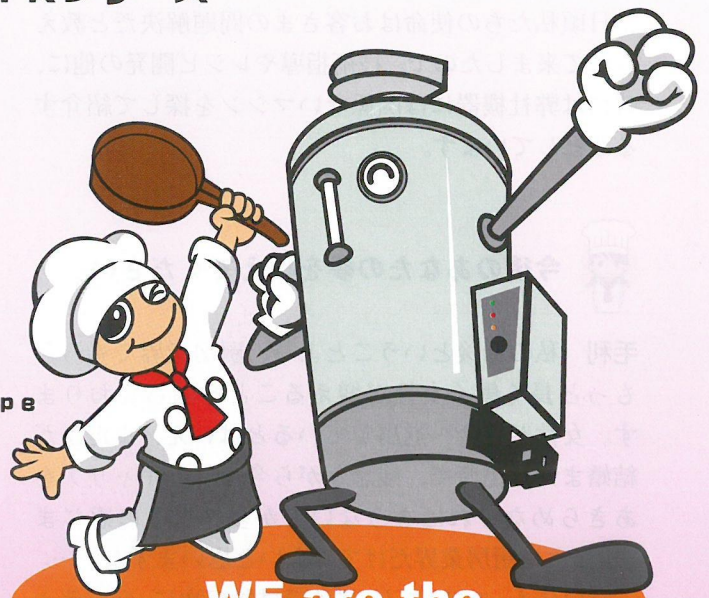
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**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

#### 官庁関係

### ESSAY

#### 厨房業界

#### 企業訪問

#### 厨房業界関連情報

- 8 厨房女子が行く！(4) ————— ㈱エフ・エム・アイ
- 14 「第15回厨房設備機器展」開催のご案内
- 16 関東支部が役員施設見学会と施設見学会を開催  
東海北陸支部が東海調理機器協同組合と合同親睦ゴルフコンペと  
フードシステム&厨房情報研究会を開催
- 20 製造事業所の皆様へ ————— 経済産業省  
飲食店のみなさまへお願い  
グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！——— 東京都下水道局
- 22 小倉朋子の食・心・美(18)  
buffetでやってはいけないこと  
————— ㈱トータルフード 小倉朋子
- 24 映画の見どころ・台所(6)  
『あ・うん』  
————— 斉田育秀
- 26 フードビジネスコンサルタント魂(3)  
フードサービスコンサルタントとして視察をコーディネート  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 鈴木 茂
- 34 会員企業が語る！(82) ————— 直本工業㈱
- 36 最新外食トレンド2014(12)  
外食企業の出店戦略と既存店  
————— 宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [冬晴れ]
- 13 巻頭によせて [カムイミンタラ]  
————— ㈱白石製作所 吉田義一
- 18 工業会回覧板
- 19 工業会だより
- 38 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 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  
会員一覧
- 44 奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

【冬晴れ】



冬晴れや開戦の日を想う朝

いよいよ十二月。でも、いよいよ押し詰まりまして……とのあいさつが交わされる頃までにはまだ一服。入り立ての初旬のうちは、八日。太平洋戦争開戦日が、大きく浮かび上がって来てしまうのは、私たち体験世代だけのことだろうか。

終戦七十周年を騒がれながら、その前年である今年、肝腎の八月の記念日前後には、あまり声が上がらなかった気がする。二度と繰り返したくない戦争体験の記憶。それを語り合い、語り継ぐことが薄らいでいるのが、時の流れだとしても、やはり気になる。「語り継ぐ会」の健在と、次世代への継承発展が、切に望まれる。

そんな想いはともかく、その日の頃には冬型が定まるというのか、太平洋岸では快晴続き、反対側は本格的に雪に埋まり始める季節。

今年も……と思つての句だから、そちら側では、吹雪来る、くらいに読んでくださる方が、迫力が付いて良いのかも。

その空は一方では、先立って逝かれた先輩や天上界を想わせる空でもある。

## 「カムイミンタラ」

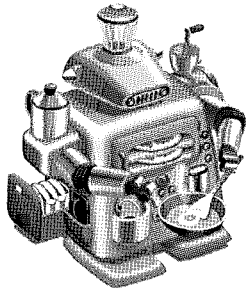
(株)白石製作所 吉田 義一

9月14日、旭川大雪山系の中で比較的登りやすい黒岳に、一家で挑戦しました。層雲峡から5合目までロープウェイで、7合目までリフトがあり、入山届けに記入し、あとは1時間ほどで頂上に到達します。この時期、日本で一番早い紅葉を堪能できるとあって、登山ラッシュでした。確かに紅葉の始まりで、所々に赤や黄色のアクセントが散りばめられていました。孫も参加しましたが、その足の速さに舌を巻きました。山は加齢と共にその高さを増すと言いますが、まさにその通りでした。

北海道の屋根と言われる大雪山は一つの山の名称ではなく、北海道の中央高地を形作る山々の総称を指しています。アイヌの人々は、大雪山の山々を、カムイミンタラ（神々の遊ぶ庭）と呼んで、神聖な場所としています。初夏のシーズンは、裾合平や、五色ヶ原すそあひだいらなどがエゾオヤマノエンドウの紫や、白いイワウメやエゾノハクサンイチゲやチングルマによって、それはそれは素晴らしいお花畑になり、まさしくカムイミンタラになります。私たちは、秋のカムイミンタラでおいしいおにぎりを頬張り、秋の登山を堪能しました。その後ふもとの温泉で疲れを取り、帰路に就きました。

2週間後の9月27日です。木曾御嶽山の噴火です。紅葉時期の登山が、突然の大惨事になりました。時刻も昼食の時間。午前中に登り終え、昼食をとって、午後は下りが一般的ですので、一番頂上に人が集まる時です。噴火では、北海道の2000年の有珠山噴火が記憶に新しいと思います。有珠山の場合は、マグマ噴火で、事前に地震活動での予兆があり、避難や登山禁止などの準備が可能でした。しかし御嶽山の場合は、蒸気は出ていましたが、めったに噴火しない火山の認識が強く、今回の水蒸気噴火では、大きな地震の予兆がなく、まったく無警戒の登山で遭遇してしまったと思います。自然の中は、人知を超えた場所であることを、改めて教えられた出来事であると思います。十勝岳や北海道駒ヶ岳や雌阿寒岳など、登山禁止になった山々は、たくさんあります。いつ噴火してもおかしくない山々が全国各地にあります。見渡すと、これらの火山に囲まれて生活している自分がいます。これからは、できる限りの予測からしっかり準備をして、臨みたいと思います。

御嶽山の被害に遭われた方々のご冥福を祈ります。



第15回

# 厨房設備機器展

2015年2月17日(火)～20日(金)の4日間

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

## ■第15回厨房設備機器展概要

第15回厨房設備機器展は、「食を支える厨房イノベーション」のテーマの下、「第36回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2015」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「給食・弁当・宅配サービスゾーン」「ブッフェ・バイキングゾーン」「フードディフェンスゾーン」など、全28ゾーンに会場を区分けして実施される予定です。

## ■工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第14回厨房設備機器展

## ●(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11/19現在56社)

秋元ステンレス工業(株)	オルガノ(株)	タニコー(株)	福島工業(株)
(株)ISEKIトータルライフサービス	北沢産業(株)	(株)千葉工業所	(株)富士工業所
イトヤ(株)	コニカミノルタ テクノプロダクト(株)	(株)中部コーポレーション	(株)フジマック
(株)ウインターハルター・ジャパン	(株)コメットカトウ	東京ガス(株)	(有)藤村製作所
エイシン電機(株)	サラヤ(株)	トランスゲイト(株)	(株)フロムシステムダイレクト
エース工機(株)	サンタ(株)	直本工業(株)	ホシザキ電機(株)
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
(株)エム・アイ・ケー	三宝ステンレス工業(株)	ニチワ電機(株)	(株)マグナ
(株)エムラ販売	三和厨理工業(株)	日本洗浄機(株)	マッハ機器(株)
エレクトー(株)	シーパイエス(株)	(一財)日本ガス機器検査協会	(株)マルゼン
(株)オーディオテクニカ	シンボ(株)	(株)野田ハッピー	(株)八木厨房機器製作所
(株)大穂製作所	スギコ産業(株)	(株)ハッピージャパン	山岡金属工業(株)
(株)大道産業	タイジ(株)	(株)HALTON	(株)ラショナル・ジャパン
押切電機(株)	大和冷機工業(株)	ヒゴグリラー(株)	ワシオ厨理工業(株)



# 一般社団法人 日本厨房工業会 厨房設備通信教育

## 平成27年度第36回受講者募集(予告)

### 仕事に活かせる実践的な知識を学ぶ機会に!



### 来月より来年度受講生の募集を開始します 次号、詳細を発表!!

#### 受講目的

- 自己啓発の為
- 会社の勤め
- 資格取得の為
- 新入社員教育
- 異動した社員の教育 等

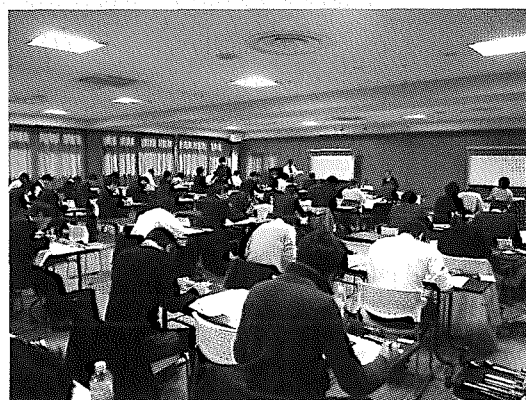
#### 修了者等

- 受講者: 5,261名
- 修了者: 3,422名
- 優秀修了者: 1,124名

平成26年4月1日現在

#### 受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連 等



◇お問い合わせ先◇

一般社団法人 日本厨房工業会 事務局 通信教育担当

TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170



支部だより

# 関東支部が役員施設見学会と施設見学会を開催

## ■役員施設見学会

関東支部は、10月22日、関東支部役員施設見学会を、東京都港区六本木「ジャン・ジョルジュ東京」にて開催した。

ジャン・ジョルジュ東京は東京都港区・六本木ヒルズのイーストコートにある、世界的に名高い三ツ星シェフ、ジャン・ジョルジュ・ヴオンゲリスティンの独創的なメニューを、ニューヨークのJean-Georges店で学んだ米澤文雄シェフ・ド・キュイジーヌが提供する、34席の二階建てレストラン。

当日は平成26年度第2回役員会に出席する関東支部役員8名が参加し、客席優先で小さくまとめられたキッチンと、高級感を漂わせる店内の調度品や照明などを視察。その後尾崎関東支部支部長の挨拶があり、全員がマグロやホタテ等のシーフードを使用したコース料理に舌鼓を打っていた。



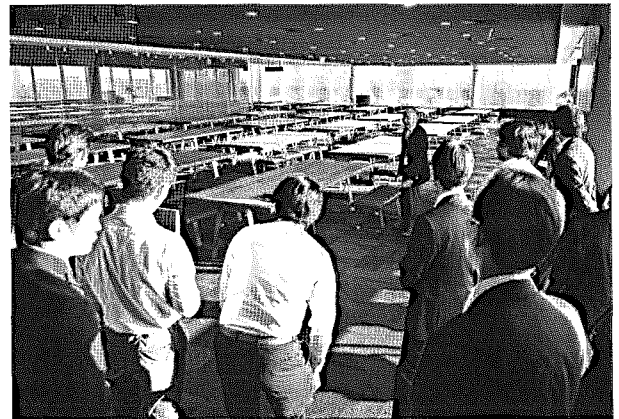
ジャン・ジョルジュ東京

## ■平成26年度関東支部施設見学会

同月30日、関東支部は、平成26年度関東支部施設見学会を、東京都江東区の日本ヒューレット・パッカード(株)本社にて開催した。

2011年5月より運営が開始された同社本社ビルは、7割強の社員は固定席がなく、仕事内容に合う共有席を選べるなどのさまざまな意匠が施された最先端のオフィス設計で知られているが、それらの各種施設の一角を成す社員食堂は、約900席、サッカーコートとほぼ同じ大きさ(5600平米)の広さを有し、「和食」「中華」「エスニック」などテーマごとにキッチンが設けられており、グラム売りのデリスティールビュッフェ、焼きたてパンが楽しめるカフェが設けられ、TVドラマ『半沢直樹』のロケ現場として利用されたことでも有名である。

当日は38名の参加者が、日本ヒューレット・パッカードの本社ビルに関するブリーフィングを受けた後、8階の社員食堂フロアを見学した。社員食堂は



半沢直樹も利用していた社員食堂



三ツ星レストランのコース料理に舌鼓



社員食堂で懇親会を楽しむ

セブンイレブンの電子マネー「nanaco」のチャージ機第1号機が設置されていることから分かるように注文から決済まで電子化され、席はPCを使いながら食べられるように各席が幅を広くされており、ランチタイム以外にもすべての席は打ち合わせに使用、接待やオフタイムの飲み会が開催できるような和風の個室などが設けられているなど、使いやすさを追求した設計がなされている点に加え、オフィス

フロアもカラーコーディネートによる心理的効果などが組み込まれていることが説明され、参加者からは感嘆の声が上がった。

その後懇親会が開催され、尾崎誠関東支部支部長の挨拶がなされた後、日本ビューレット・パッカーの社員と参加者の交流がなされた。

[工業会事務局 花田政孝]

## 東海北陸支部が東海調理機器協同組合と 合同親睦ゴルフコンペと フードシステム&厨房情報研究会を開催



木曽駒高原宇山カントリークラブにて

### ■合同親睦ゴルフコンペ

東海北陸支部は、10月24日、工業会東海北陸支部と東海調理機器協同組合の合同親睦ゴルフコンペを、木曽駒高原宇山カントリークラブにて開催しました。

当日は天候にも恵まれ、日頃の疲れも忘れたかのように、大変盛り上がりました。参加者も、15社16名にご参加いただきました。宇山カントリークラブは、長野県にあり、あの御嶽山も見える所です。当日は、あの噴火事故があったのが信じれないくらい美しく、穏やかな御嶽山でした。改めて、事故で亡くなられた方のご冥福を祈りたいと思います。

### ■フードシステム&厨房情報研究会

同月28日に、工業会東海北陸支部は、東海調理機器協同組合とのコラボ企画として「フードシステム&厨房情報研究会」という、コミュニケーション行事を行いました。

今回は3回目の企画として、地元名古屋でもなか

なか予約の取れないお店として有名な、和風フレンチレストラン「仁」というお店で開催しました。参加人数は、15社15名です（15名で満席のため、今回は15名限定で行いました）。

その趣旨は、食にかかわる仕事をしている立場から、おいしいものを通して食の勉強（名古屋の食文化）と、地域の厨房業者同士のコミュニケーションツールとして活用を目的とするものです。

これは、もともと東海調理機器協同組合の有志の行事としてスタートしたのですが、皆さまからの参加希望が増えて、東海北陸支部とのコラボ企画として、再出発した企画行事です。会員が顔を合わせる機会が、新年賀詞交歓会や総会および研修会などの年間3～4回程度になっているため、コミュニケーションをとる企画の要望があり、今回のコラボ企画の行事として実現しました。今後も、東海北陸支部は会員相互のスキルアップも含め、いろいろな企画を考えて行きたいと思っております。

[東海北陸支部地方編集委員 小木曾誠]



和風フレンチレストラン「仁」にて

## 11.4

### 【経済産業省からのお知らせ】

#### 地下水汚染未然防止

地下水汚染未然防止のための構造と点検・管理に関する講習会の開催について～改正水質汚濁防止法への効果的な対応のために～

平成24年6月、改正水質汚濁防止法が施行され、有害物質を使用・貯蔵する工場・事業場に対して、地下水汚染の未然防止のため、構造基準の遵守や定期点検等が新たに求められることとなりました。法施行時点の既存施設については、3年間（平成27年5月末まで）は一部の構造基準の適用が猶予されていますが、この期間の終了までに、基準に適合することが求められます。

事業者における改正法への効率的・効果的な対応を支援するため、環境省は、地方公共団体との共催により、業界団体や工場・事業場の実務担当者を主な対象として全国で講習会を開催します。

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=18841>

<http://www.jesc.or.jp/info/26suidakuhou/index.html>

## 11.10

### 【経済産業省からのお知らせ】

#### 冬季の政府の節電の取組

平成24年6月に改正水質汚濁防止法が施行され、有害物質を使用・貯蔵する工場・事業場に対して、地下水汚染の未然防止のため、構造基準の遵守や定期点検等が新たに求められることとなりました。法施行時点の既存施設については、3年の間（平成27年5月末まで）に基準に適合することが求められており、その猶予期限が迫りつつあります。

このため、環境省では、昨年度に引き続き、事業者における改正法への対応を支援するため、業界団体や工場・事業場の実務担当者を主な対象として、地方公共団体との共催により、12月から1月にかけて、全国8会場で14回の講習会を開催します。

<http://www.meti.go.jp/setsuden/index.html>

10. 21 LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。  
(高圧ガス保安協会第4会議室)
10. 23 平成26年度第3回技術委員会。谷口副会長、  
福島委員長、飯島、内田、小嶋、小松、近藤、陶山、  
中根、沼田、和中各委員、中山オブザーバー、  
若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員 (機  
械振興会館B3-3号室)
10. 24 JIS開発-WG4。由利事務局次長。(規格  
協会三田MTビル11階会議室)
10. 29 第3回流通企画委員会。中川副会長、池田  
委員長、岡田、桑原、渋谷各委員、村本代理 (丹  
森委員)、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. 30 平成26年度第4回グリス除去装置評定員会。  
倉淵委員長、末光委員、辻岡代理 (伊藤委員)、  
増沢オブザーバー、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階會  
議室)
10. 31 日本ガス協会 ガスの記念日祝賀会。若杉  
専務理事。(ホテルニューオータニ)
11. 11 日本給食サービス協会創立40周年祝賀会。  
渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東京  
ベイ・クルージングレストラン シンフォニー)
11. 13 平成26年度第3回教材検討委員会。尾崎副  
会長、柴田委員長、野田、小柳、飯田、大山、  
左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水  
野課長。(厨房機器会館6階会議室)
11. 17 第91回電気用品調査委員会。由利事務局  
次長。(日本電気協会会議室)
11. 20 JIS開発-WG4。由利事務局次長。(規格  
協会三田MTビル11階D会議室)
- 社名・電話番号等の変更  
(株)日本エコテクノ (九州支部)  
[旧] (株)九州イトミック  
[電話] 092-477-5553  
[FAX] 092-477-5565
- 住所の変更  
(株)ケーツース (中四国支部)  
[新] 〒731-3168 広島県広島市安佐南区伴南  
5-5-20
- 本会に対する代表者の変更  
(株)舞浜ビルメンテナンス (関東支部)  
[新] 土瀬戸 美和 取締役

## 製造事業所の皆様へ

経済産業省では、工業統計調査を平成26年12月31日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、1年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年12月中旬から来年1月にかけて統計調査員が調査票を持って伺いするか、または国から直接郵送でお届けいたしますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご理解いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は厳守されますので、正確なご記入をお願いします。



**工業統計調査**

平成26年 調査期日  
**12月/31日**

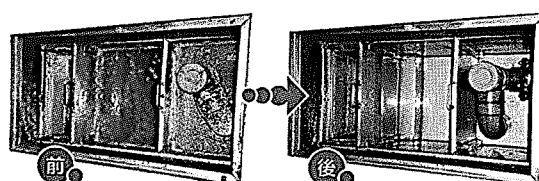
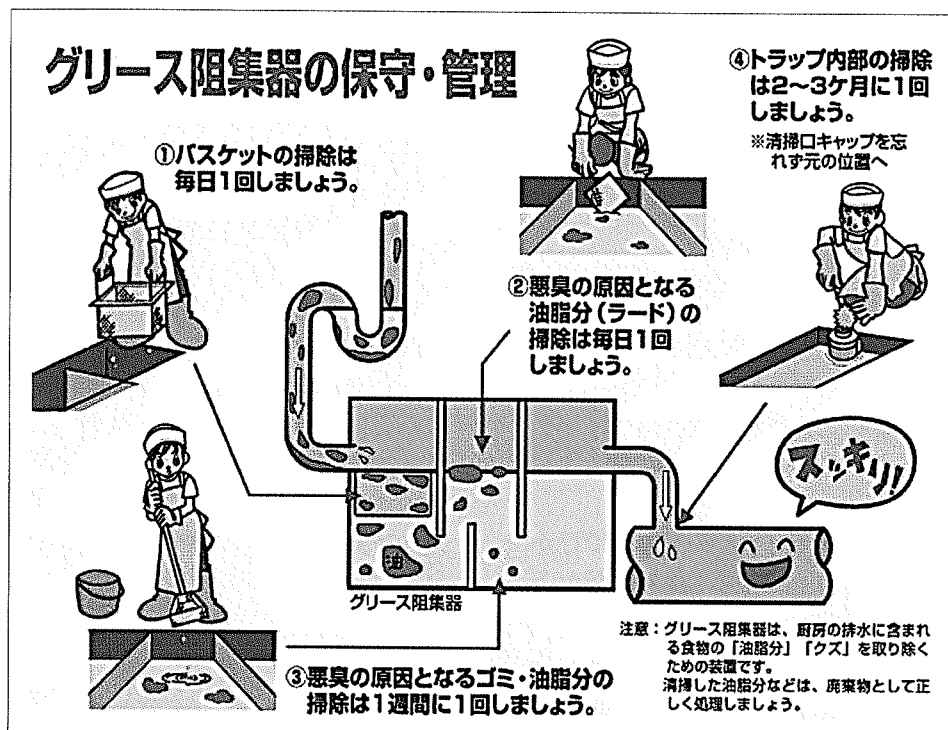
**政府統計**  
統計法に基づく国の統計調査です。調査情報の秘密の保護に万全を期します。

皆様のご回答をお願いします。  
経済産業省・都道府県・市区町村  
<http://www.meti.go.jp>

コクちゃん

## 飲食店のみなさまへのお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！

- 油脂分を下水に流すと  
排水管・下水道管の詰まりの原因となります。【店舗の衛生上の問題に！】  
河川や東京湾の水質を悪化させています。【環境悪化！】  
このような問題が発生します。  
これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。  
⇒詳しくは[http://www.gesui.metro.tokyo.jp/onega/yudanimg/grease\\_leaf.pdf](http://www.gesui.metro.tokyo.jp/onega/yudanimg/grease_leaf.pdf)をご覧ください
- 飲食店等にはグリース阻集器の設置義務があります。
  - \* 東京都下水道条例施行規程第3条の2
  - \* 建築基準法関係規定（昭和50年建設省告示 第1597号）
- 適正な維持管理をしましょう。  
清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。



グリース阻集器の洗浄前と洗浄後

- 下水道局では「阻集器に関する取扱要綱」を定め、阻集器の設置ならびに適正な維持管理について指導をしています。河川や東京湾の水質をまもるためだけでなく、店舗の衛生状態を保つためにも、要綱を遵守してください。

# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第18回 ブッフェで やってはいけないこと

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### 部下に料理を取ってあげた 上司がやってしまったマナー違反とは

前回の接待マナーに続き、今回はビジネスでも機会の多いブッフェマナーを取り上げます。ブッフェは堅苦しいマナーもなく、気楽だと思われやすいのですが、実はブッフェこそ、その人なりが見えてしまいがちなのです！

ご存知の通り、日本は食糧自給率が40%に行かない（カロリーベース計算）、他国に食糧を委ねる国ながら、生ごみ廃棄も先進国のトップクラス。立食形式のパーティに至っては、料理の約25%を廃棄しており、ブッフェマナーが良くない国ともいえるのですが、その要因の一つに「言葉」があるかと思えます。

北欧の食べ方のスモーガスボードが由来のブッフェは、日本では、帝国ホテルが始まりとされています。戦後の高度成長の時代に、帝国ホテルでシェフをしていた若き日の村上氏（後の名物料理長）が、上司から「これからの帝国ホテルの社運を開くようなレストランを考えてくれ」と言われ、視察で諸外国を周ったところ、自分の食べたいものを好きに皿に取って行くスタイルの北欧のスモーガスボードに

出会い、「これだ！」と思いついたそうです。お腹いっぱい自由に食べる、当時の日本には憧れの食べ方が、戦後の日本を元気づけるにふさわしく感じたと、後に自伝に書かれています。

そこで、当時公開されていたカーク・ダグラス主演の活気のあるハリウッド映画『ヴァイキング』がピッタリだと、レストランの名前にされたのです。帝国ホテルのバイキングレストランは評判となり、ブッフェスタイルの食べ方を「バイキング」と日本全国で呼ぶようになって行きます。しかし日本語の方が分かりやすいということで、「食べ放題」という言葉も広がりました。この「食べ放題」が、日本人のブッフェの食べ方に影響を与えたと感じています。辞書では“放題”は、「やりたい放題、し放題の略」とあります。食べものを大切にする文化が根付いていた日本で、この言葉は食に対する新たな価値観を私たちにイメージさせたと思うのです。

企業のブッフェパーティに参加しても、取り皿の食べものがそのまま残っていたり、食事中に同じ人とはばかり話しているなど、多くの意味で“もったいない”光景を目にさせていただきます。バイキングレストランのエピソードが私は大好きですが、その後の日本は贅沢になり、食べ放題し放題になってしまっ



たのかもしれませんが。また、英語の直訳ではバイキングは海賊になってしまうので、諸外国においてもbuffetかビュッフェで統一して行きたいものです。

buffetは、前菜などの冷たい料理から温かい料理へ食べ進めて行きます。料理ごとに皿を変えるのはマナー違反ではないので、ソースなどにじまないよう、皿を変えながらおいしく食べて行きたいものです。男性が好むのが寿司や天ぷら、蕎麦です。本当に男性はbuffetの寿司が好きですよ（笑）。また、同じ場所で寿司を囲んで知人とだけ会話している光景をよく見ます。サイドテーブルは取り皿を一時的に載せるためのものなので、ずっと動かないのは避けたいものです。

buffetパーティは、本来の目的は食べることでなく、会話やコミュニケーションです。そのため、皿とグラスを左手だけに持ち、右手は握手のために空けておきます。中指、薬指、小指で皿の下から支え、親指と人差し指でその上に置いたグラスを支えます。しかし、こぼして店に迷惑をかけるのはご法度ですので、無理せず両手持ちでも問題なし。会場内を移動しながら、新しい人と交流を深めます。

一皿の上にどのくらいどう取れば、適量になるのでしょうか。一皿の上にてんこ盛りでは重くて片手で持てませんので、2、3品を一皿に余白を作るように盛り付けると、綺麗ですし身軽です。名刺交換では、サイドテーブルに置けばオッケーです。

女性に多いのが、担当制。「私、ローストビーフ任せて」「スイーツ持って来るね」と分担して、皆で囲んでシェアするのです。buffetは自分の食べるものだけを、自分で取るのがエチケット。残す量も俄然少なくなります。buffetパーティの後の、取り皿の上の食べなかった冷めきったたくさんの料理は、どうにもやるせないのです。

印象深くて、忘れられない出来事があります。以前、あるビジネスレセプションにて、ある大手企業（胸元に企業バッジを付けていらした）の男性社員の方が、後輩らしい女性社員の分まで、殻付き伊勢海老のグリルを取っていらっしゃいました。女性陣からは「わ～！ 伊勢海老、〇〇課長、ありがとうございます！」と歓声が。気を良くした男性は、「お～っし、もう1回取って来よう」と言って、再びbuffet台へ。その方の取り方がビックリだったのです。殻付き伊勢海老は、あらかじめ一口サイズに中身を切って、各々にピックが刺さった状態でした。通常はピックを持って、一人1個か2個取るのがエチケットですよ。しかしその方は、殻ごとそのまま一気に半身を取られたのです！ 当然、残った盛り皿はガラ～ンと殺風景な皿になり……。再度同じことをされる前になんとかしなくちゃ！と私。それでもご本人に



恥をかかせてはいけないと思ったので、耳元でささやきました。しかしその人は一瞬ビクッとされたのですが、なんと聞き取れなかったふりをして、また半身を取られました！おそろく恥ずかしくて、聞こえないふりをされたのだと思います。

私は、現代の日本のビジネスセンスやコミュニケーション力が浮き彫りになる出来事だと思いました。ポイントはいくつかありますが、まずは大皿から殻ごと取ったら後の人が食べられなくなるという配慮を思い付かなかったこと。個々に食べるbuffetは、協調性が必要な場だという認識が乏しかったということです。さらに同じことを2回したこと。1回思わずしてしまっても、殺風景な盛り皿を見たら、「これはいかん！」と思って欲しい。その感覚がなかったということ。そして、自分の失敗に気付かされた時の対応をどうするか、ということ。「あ、そうか！気付かなかった、ゴメンゴメン」と明るくかわす大らかさがあっても良い。ごまかしてしまって、その後の行動も止められなかったというのも寂しい限り。

気付かずにミスをすることは、誰でもあります。人に何かを指摘されて気付くことも、日常茶飯事のことです。buffetの取り方など大したことではないのですから、気付いたら止めたらいいい、それだけのことだと私は思います。些細なことの視点や価値観、また、周囲の状況の中で自分を考える意識というものは、もっと大きな仕事にも通じているように思います。後輩の分もよそってくれる、きっと人柄の悪い方ではないのだろうなあと思うだけに、残念でした。



## 映画の見どころ・台所



### 昭和初期の中流家庭の光と影を 静かに見つめる台所

監督と主演俳優との名コンビといえば、ハリウッドなら“映画の父デヴィッド・ワーク・グリフィス & リリアン・ギッシュ”“ジョン・フォード & ジョン・ウェイン”、最近では“ティム・バートン & ジョニー・デップ”あたりがまず頭に浮かぶ。日本では“黒澤明 & 三船敏郎”“小津安二郎 & 笠智衆”“山田洋次 & 渥美清”などが誰でも知るところだが、「われらが健さん(高倉健)」なら『新網走番外地』シリーズ、『冬の華』『駅 STATION』『鉄道員(ぽっぽや)』『あなたへ』などの降旗康男監督ということになる。この名コンビの映画は20本あるが、本作は助演者と脇役に恵まれた、味わい深い傑作である。寡黙な作品の多い健さんが饒舌になり、大いに笑い、時に「ヤクザ映画」のように耐え忍び、一瞬鋭い眼光で画面を引き締める、魅力的な映画である。結婚で引退した富司純子が、17年ぶりに銀幕にカムバック。TVの『スチャカ社員』時代から観ているファンとしては、うれしい限りだ。美男と美女に板東英二のコミカルな演技が絡み合い、向田邦子ワールドが見事に映像化されている。

時代は昭和12年、所は東京である。金属加工会社を営む門倉(高倉健)と製薬会社の部長・水田(板東英二)は、軍隊時代の“寝台戦友”である。水田の妻たみ(富司純子)は気立ての良い美人で、門倉は彼女に好意以上の感情を持っている。水田家

にはさと子(富田靖子)という18歳の一人娘がいる。門倉は水田家のために何くれとなく親身になって世話を焼くが、水田は特にオブリゲーション(恩義)を感じるでもなく、当然のように受け止めている。門倉がたみに好意を持っていることは、たみ自身も水田もさと子もよく分かっていて、4人の間には微妙な心理的バランスが保たれている。そして仲の良い門倉と水田は、まさに神社の狛犬のごとく、「阿(あ)・吽(うん)」の関係だ。

門倉は上背のある二枚目で、子供はいないが妻がおり、遊びもできる粋な人物である。一方水田は愛嬌のある顔をした堅物である。映画は“たみ”への感情を抑えつつ水田の家族を思いやる門倉と、好意を甘受している水田との交流を中心に展開される。これにさと子が帝大生・石川と見合いをし相思相愛となる話や、女遊びに不慣れな水田が芸者に入れ込む話などが絡む。さて、大人たちの微妙な友情・愛情と若者たちの恋の行方は?、というお話である。

この作品はもともとNHKのTVドラマがオリジナルで、1980年に『あ・うん』のタイトルで放映され、翌年に続編が作られ、2000年にはTBSでドラマ化された。昭和の郷愁を描く名手・向田の原作は、演技の巧者たちによってさらに磨きがかけられた。ちなみにNHKとTBSそれぞれの役者は、門倉(杉浦直樹・小林薫)、水田(フランキー堺・串田和美)、たみ(吉村実子・田中裕子)、さと子(岸本加世子・池脇千鶴)で、その競演ぶりは見事であった。

門倉が囲った女性が水田の入れ込んだ芸者という

のが傑作で、彼女が門倉の顔にぶつける「焼き芋」は、女の「焼き餅」と「この芋野郎！」が重なって見える。一途な水田を思いやっつての身請けだが、鈍い彼にはそれが分からない。その後たみへの高まる感情に危険を感じた門倉は距離を置くことにする。芸者遊びの場で（芸のない）水田に言う「怒られ上手も芸のうち」「謝れよ！ 酒の上の冗談にするから」「本当のことを言って何を謝るんだ」、さらに門倉が言う「たかり上手もハエのうち」「身銭を切ったことがないからな」、本心とも取れる言葉を聞いた水田は門倉を殴り絶交を宣言！ 健さんの苦渋の表情が観客の胸を突く。

さて映画を厨房（台所）から見てみよう。四国から転勤で東京に戻って来た水田の家は、庭付き二階建ての木造の家である。庭から廊下を挟んで食事をする居間を見ると、その後ろがそのまま台所である。居間と台所は、中廊下を挟んで障子とガラス戸で仕切られている。昭和12年当時で水道・ガスの完備は、さすがに東京である。まだ冷蔵庫はないが、コンパクトにまとまった台所はシンクの右横が調理台で、さらに右に曲がってガスコンロとかまどになっている。調理の動線をよく考えた、シンプルでござっぱりした調理場である。

台所を垣間見ると、木枠の包丁入れに包丁が入り、かまどのお釜にはどっしりした新しい木蓋が置かれ、ガスコンロにはアルマイトの鍋がかかっている。その他、まな板・フライパン・ざる・ひしゃく・おひつ・しゃもじ・おたま・土鍋・箸・箸入れ・布巾かけと布巾・すり鉢・焼き網・茶筒・マッチ箱などがあり、当時の東京の中流家庭の台所が見事に再現されている。現在のキッチンと比べても遜色のないこの台所は、間取り・広さ・備品の観点から見て、家の中でいかに重要な場所かを示していた。さらに庭から居間と台所を俯瞰すると、この台所こそ水田家の日々の営みを淡々と見詰め見守っている、「家の主」のような気がして来た。

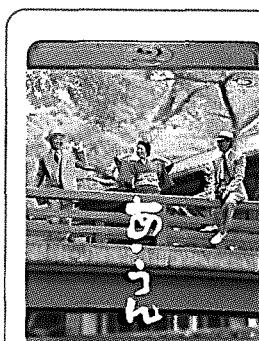
この映画の“三角関係”は、映画雑誌の編集をしていた向田邦子が、フランソワ・トリュフォー監督の『突然炎のごとく』から思いついたと推測できる。彼女のエッセイの巧さは「この話って本当？」と思う読者を納得させてしまう、“虚実混合の創作力”にあるが、本作でも現実には少々無理のある三人の関係を、不自然と思わせない所が見事だ。

門倉がさと子にアドバイスする話が印象深い。「会

いたい時に会うのを我慢するのも愛情なんだよ」「人生にはあるんだよ、あきらめなくっちゃならないことが」。これはたみに対する門倉自身への言葉でもある。また「人生ってね、もっともっといいものなんだよ」という台詞は、向田が脚本を書いたTVドラマ『七人の孫』で森繁久弥が歌う主題歌、「人生とはいいものだ、いいものだ〜」からの拝借だ。さらに「会えばいいんだよ、後悔するぜ」と背中を押してくれる“三木のり平”の演じていない芸に、演ずることの神髄が見て取れる。

物語はラスト近くで降りしきる雪の中、ジャワへの転勤辞令が出た水田を門倉が訪ねる場面と、続いて入隊する石川がさと子に別れを告げに来る場面でも最高潮となる。石川は雪の中を独り帰って行くが、突然！ 門倉がさと子に言う「さと子ちゃん、行きなさい。追っかけて！」「今晚は帰って来なくていいよ、おじさんが責任を持つ！」。……何と巧い話を作るのだろうか!! その後門倉・水田・たみの3人が酒を酌み交わす。門倉が言う「石川君は生きて帰れんな」「さと子ちゃんは今夜一晩が一生だな」……。日中戦争が泥沼化して行く当時の日本では、至る所であった別れだと思つと、また涙がジワリと込み上げて来る。

映画は桜が満開の春から始まり、庭の木々が藤・アジサイ・ヒマワリ・椿と変わり、鯉のぼり・ピワ・蚊取り線香などが季節の節目を映し出し、庭にしんと降る雪景色を見ているたみの姿で終了する。彼女は何を思っているのだろうか？ ちなみに向田邦子は『続あ・うん』が放映された2ヵ月後、台湾で飛行機事故により亡くなった。享年51。『あ・うん』というより「あ・(不)運だ」という駄洒落は不謹慎だが、あまりにも早過ぎる死であった。



#### 『あ・うん Blu-ray』

監督：降旗康男

原作：向田邦子

脚本：中村努

撮影：木村大作

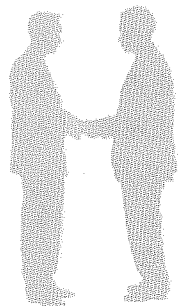
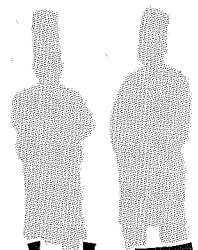
音楽：朝川朋之

出演：高倉健、富司純子、板東英二、富田靖子、大滝秀治、三木のり平

ブルーレイ：4,700円（税別）

発売・販売：東宝

フードビジネスコンサルタント



第3回

フードサービスコンサルタントとして  
視察をコーディネート

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 鈴木 茂

フードサービスコンサルタントの仕事は新しいコンセプトの創造、運営のアドバイス、衛生面での技術的サポート、厨房の設計、設備的調整と、多岐にわたる何でも屋みたいな所がある。筆者も30年以上フードサービスコンサルタントを生業として来たが、大変重要な要素は、フードサービスのトレンドを把握することだ。

昨今、情報の流れは世界的になり、その伝播のスピードも、10年前に比べて幾何級数的に速くなっている。フードサービスは日々変化しており、10年前の花形が今では陳腐で時代遅れになってしまう。コンサルタントとして時代の流れに乗り遅れないように、世界中の展示会に参加し新商品や新技術を見たり、新しいシステムを勉強するためにセミナーに参加し、最新の話題になっているレストランで食事を、そしてバーで酒を飲みながら歓談したりすることも重要である。

加えて一番大切なことは、機器メーカーのキーパーソン、シェフ、各国各地域のコンサルタントと人脈を構築することである。人脈はコンサルタントにとって英知の源であり、情報の流れの潤滑油となる。

その一例として、筆者がコーディネーターとして企画した、海外視察団のケースを紹介する。

本企画は2年に1回、海外の厨房やフードサービストレンド、機器メーカーの工場視察等を行っているものであるが、今回は2020年の東京オリンピック、カジノリゾートの誘致などで話題になっている分野の施設を重点的に視察するものとした。

視察先に選んだオーストラリアは、多民族国家としてフードサービスの多様化が進み、スポーツに対して熱狂的な国民であり、イギリスの植民地であったことから西洋的システムが根付いていて、今回の企画にはもってこいの国である。オーストラリア自体には厨房機器メーカーは少なく、欧米の機器を導入してシステムを構築しているが、最近の好景気を反映して人件費が高騰し、また異常気象の影響を受け、省労働力でエコフレンドリーなシステムが多く導入されている。

オーストラリアを選定したもう一つの大きな理由は、筆者の友人でもあり、数多くのプロジェクトを共同でやったことのあるWasko Dimitroff氏の存在である。彼はオーストラリアでも著名なフードサービスコンサルタントの一人であり、筆者の親友でもある。今回の施設も、すべて彼がコンサルした物件であり、オーストラリアでも注目されたプロジェクトであった。

調査団は2014年10月19日(日)より10月25日(土)までの7日間、オーストラリアのシドニー、メルボルンを視察して来た。

視察場所

- Royal North Shore Hospital
- Melbourne Convention and Exhibition Centre
- Melbourne Cricket Ground
- Crown Entertainment Complex Casino

以下、視察先の概要、規模を把握するために視察団の公式報告書を転載する。

## Royal North Shore Hospital

Royal North Shore Hospital (病床数650床)は、オーストラリアの主要な病院の一つであり、卓越した医療を有した、世界的にも革新的な施設である。2012年にスタートした新病棟はPPP(公民が連携して公共サービスの提供を行うスキーム)という形態を取り入れ、運営や建築メンテナンスは、25年契約でISSサービスに委託されている。

フロアの造りは、病院とは思えない非常に明るい雰囲気となっており、ショッピングモールのようなフードコート等の施設も充実している。

病院食は別施設のセントラルプロダクションユニット(CPU)よりクックチル調理されてバルクにて同病院に提供されるため、計量、再加熱と洗浄が主だが、治療食については病院内で調理している。

CPUから提供された調理物は、チルド状態を維持した状態で保管され、配膳するタイミングに合わせて、再加熱ユニットにて加熱を行う。再加熱後の食事は、専用のカードリーダーでルートが登録された運搬カートで、各部屋へ自動配膳する。なお、運搬カートは24時間稼働をしており、食事の配膳、洗浄室への下膳およびシーツや寝具などのリネンの輸送も行っている。この搬送カートはドイツ製で、

Royal North Shore Hospitalには計13台導入されており、動作状況やトラブル時のエラー等は、PC上で常に確認することができる。搬送カートとシステムの初期投資は5.5億円(8台)であるが、1年で人件費を1.5億円削減できるシミュレーションであり、4年でペイできるとのこと。気になるメンテナンスコストについては、把握していなかった。また再加熱ユニットはBURLODGE製であり、ニューサウスウェールズ州では80%のシェアを誇っている。

日本もロボット技術は発達しており、技術的には実現は可能であると考えられるが、病院の通路の狭さや、入院患者との接触等の安全面の理由から、普及は進みにくいのではないかと考えられる。

洗浄室の床(ぬり床)はぬめりや湿気もなく、水滴一つ落ちていない。部屋全体がドライな空間であり、蒸し暑さもなく、快適な環境になっている。これは、単に機器からの蒸気の溢れ等が少ないというだけでなく、適切な換気がされていること、清掃等の意識がしっかりと備わっていることから、この環境が保たれているのだと推測できる。日本の洗浄スペースの環境改善という課題に対しては、このようなハード面とソフト面の総合的な提案と、そこで働く方々の理解が伴うことが必要であると考えられる。



病院外観



病院内のフードコート



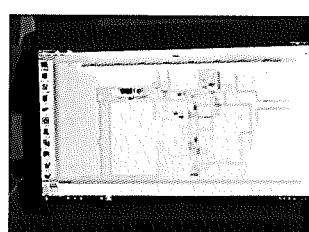
運搬カート



再加熱ユニット+運搬カート



寝具類の搬送



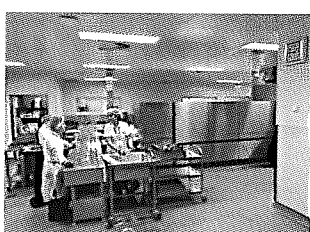
PC上のカート情報



再加熱装置



計量スペース



食器洗浄スペース



スチコン・キャプチャージェット

## Melbourne Convention and Exhibition Centre

Melbourne Convention and Exhibition Centreは、展示会やイベント(コンサート、ボクシング)等を行う南半球で最大規模の施設であり、メインホール

では5,500人規模、その他のイベントホールでも1,500人規模を収容であり、着席で3,700食/日、立食で1万5,000食/日を提供したことがある。各イベントホールに向けたメイン厨房と、メインホールのためのサテライト厨房を有しており、大多数となるお客さまに応じた食数を賄えるようになっている。

食材の搬入・下準備・メイン調理・提供配膳の各ゾーンは独立しており、1Wayのパススルー方式を採用している。冷蔵冷凍するにはブラストチラーによる急速冷凍により、食品の品質を維持できるよ

うにしている。

冷蔵ストレージは野菜と肉の保存場所を区画している。洗浄後の食器やトロリーについても、汚れ等が付着する領域とは独立した場所を設けており、汚染/非汚染の衛生管理の考え方が重要視されている。

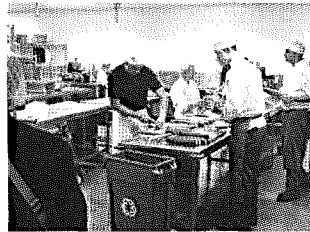
また、メイン調理を行うゾーンでは調理の種類ごとに領域が分けられており、天井換気システムを採用して置換換気を行うことで、他の調理領域へ排出された蒸気や匂いも拡散しないような工夫が施されている。加熱調理された調理物は、芯温調理を行う



コンベンションセンター入口



下準備 (肉)



下準備 (野菜)



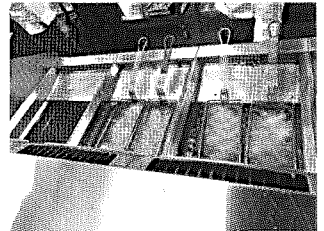
下準備スペース (野菜・果物)



大型ボール



メイン調理スペース



フライヤー



ガスコンロ



スチコン (電気)



中華レンジ



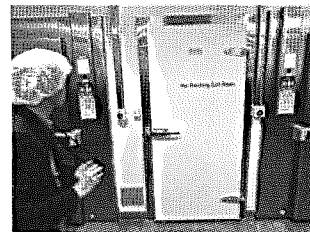
天井換気設備



置換換気 (調理領域のゾーン分け)



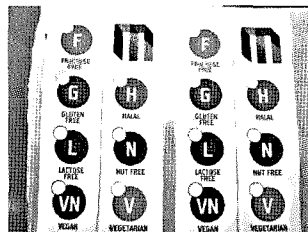
コンベア (盛り付け用ライン)



加熱調理後の急速冷却庫



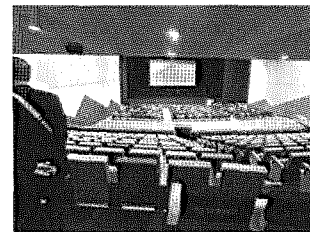
ローラークリーン出口



シールでメニューを分類



イベントホール前のスペース



メインホール



メインホール入口

等の調理安全面の管理も徹底されており、食材の劣化等を防ぐための室温も適正な状態に管理されているとのこと。

Melbourne Convention and Exhibition Centreでは、イベント数に応じて必要となる食数変動するため、盛り付け用のコンベアラインやテーブル、作業台まですべてキャスターが付いており、食数に合わせてライン数を増減させている。コンベアラインでは、お皿をコンベアで流しながら料理の盛り付けをして行き、最終的にシェフがチェックを行っている。盛り付けコンベアは1ラインにつき、13分間で300~350食の盛り付けを行うことができる（訪問した日には700食必要であり、2レーン設置して対応していた）。

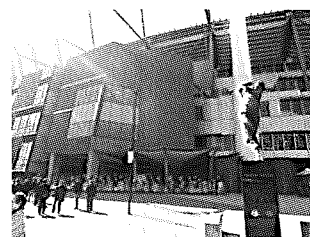
オーストラリアは多民族国家であるため、モーガン（菜食主義者）やハラールメニューやアレルギー体質の方等に対応する必要があることが求められているので、野菜と肉が下準備の段階から別の区画で徹底的に準備されている。厨房は同じだが調理道具は完全に分けて、規制が厳しいものから順次調理しているとのことである。

## Melbourne Cricket Ground

1956年メルボルンオリンピックのメインスタジアムで、現在では主にクリケット（競技人口世界第2位）の試合が行われている、約10万2,000人を収容できる大型施設である。このスタジアム設立時のコンセプトとして、10万人の観客を20分以内にスタジアムの外に出られるような動線が引かれていたり、三つの駅に直結するなどの都市計画が施されていたりする。

訪問日の厨房の従業員の人数は40人程度であったが、最大で80人まで動員することもある。また、飲食ができる箇所は26ヵ所あり、そのうち8ヵ所が主要な飲食施設となっている。厨房区画は、スタジアムに合わせて円形状で構成されている。

サテライト厨房は4種類のセミアラカルトメニューで、クックサーブ方式を採用しているが、スー



スタジアム外部



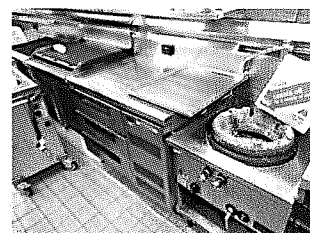
スタジアム内部



サテライト厨房①



サテライト厨房②



サテライト厨房③



サテライト厨房④



フード内部



メイン厨房①



メイン厨房②



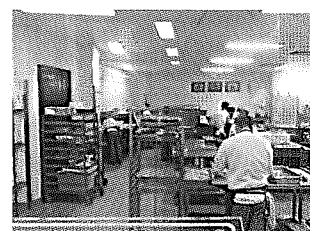
メイン厨房③



メイン厨房④（奥側に洗浄機）



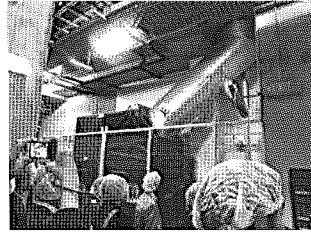
メイン厨房⑤



下準備スペース



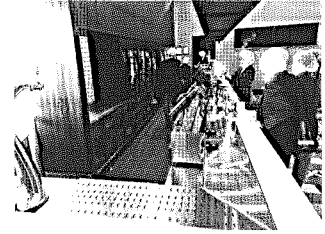
盛り付けスペース



ゴミ回収設備



バーラウンジ①



バーラウンジ②

ブ等はクックチル方式で、メイン厨房で調理してプラスチックにて冷蔵されたものをサテライト厨房で再加熱を行って提供する。

メイン厨房では、加熱(高温)ゾーンとコールド(低温)ゾーンとで明確に空間を分けており、汚染がないような配慮が施されている。

スタジアムを訪れる観客は、スタジアム内に設置されているゴミ箱には捨てず、観客席の周りに放置していることが多い。そのため、清掃員が集めたゴミを集積する、スタジアム内12ヵ所に設置されているゴミ回収設備がある。

## Crown Entertainment Complex Casino

社員食堂はbuffet形式となっており、料理のバリエーションは多岐にわたっている。また、10年以上の長期間勤務している従業員が300人以上いるため、飽きが来ないように、常に料理メニューもアップデートしている。スタッフは1日1回、ディーラーは1日2回、無料で食事ができる。

カジノ利用者向けとして、カジノ内に27のレストランがあるが、来客者の層の違いによって料理の質を変える必要もあり、フレキシブルな対応ができるよう、すべてカジノ内の厨房でクックチル調理を行っている。さらに、カジノ内の調理はもちろん、周囲に隣接している三つのホテルに必要な食事も提供している。ホテルの宴会場やホールにも早急に食事を提供できるように、チルド保存室は宴会場の近くに配置されている。イベントホールは、アカデミーアワードやスポーツイベントで使用されることがあり、立食で2,800人、座食で1,900人が収容できるほど大規模な施設となっている。

料理の質にこだわりがあるため、シェフの人件費も時給37豪ドルと、非常に高くなっている。そのため、食材の下準備(カット等)は別途委託しており、カジノ内のシェフは本来の調理に集中させている。大量の食数に対して短時間で効率的な対応をするた

めに、ウォーマーをホテルパンで6等分し、それを1ユニットとする方式を採用しており、1ユニットで200皿を20分で提供し、食数が増えた場合にはユニット数を増やして対応することで、食事の提供にかかる時間に変化が出ないような工夫をしている。

基本的には1日前に調理してチルド保存(クックチル)しているが、バケーションシーズンなどの繁忙期など、来客数が急激に増加した時に備えてプラスチックで冷却し冷凍することで、1ヵ月分を保存し備えている。

さまざまな人種や文化にも対応できるようにするため、ユダヤ教徒向けやチャイニーズ向け等の各調理専用のスペースが設けられており、例えばユダヤ教徒は食事に多くの禁忌事項があるため、専用の鍵付き厨房があり、使用する調理器具なども完全に分けられている。またユダヤ教徒向け専門のシェフがおり、味や食材のチェックも徹底して行われている。

さまざまな客層に対応するため厨房施設全体は非常に大きくなるため、人の入れ違いを低減させて汚染等を抑制させるように、大きなメイン通路が設けられており、その通路からどの厨房領域にもアクセスできる。

共通大型設備としては、一つに油の品質管理のため、Cookersという集中管理装置がある。各厨房からCookersに戻って来た油を科学的に分析し、使用できる状態の油であれば再度利用しており、オートマティカルに管理されている。また、すべてのBARで使用されるビールも1ヵ所の保存室で温度を含めて集中管理をしており、その保存室から配管をして、直接各バーにラッキング済み輸送管(最大



カジノ外観



カジノ入り口(内部は撮影禁止)



150m) によって送り込まれる。

さまざまな宗教や人種に対応するために料理の種類ごとに専用の領域を設けており、かつ専門の調理スタッフがいるが、日本ではまだここまで徹底されていることはない。2020年に東京でオリンピックが開催されることを考えると、各人種へのホスピタリティを示すため、ハードだけでなくソフト面も一体となった配慮をして行く必要があると考えられる。

## Rydges Melbourne Hotel内での セミナーおよび意見交換会

病院施設に関して複数の図面を使用して、厨房設計に関する考え方の共有と意見交換を実施した。

講師：Wasko Dimitroff（コンサルタント）

- ・ニューサウスウェールズ州やクイーンズランド州では、セントラルプロダクションユニット（CPU）で調理を行い、冷蔵保存した状態で各病院へ輸送しており、各病院レベルでは調理を行っていない。シドニーで見学したRoyal North Shore Hospitalもその一つであり、スタンダード化された食事が提供されている。
- ・外来患者や長期入院患者がいるようなビクトリア癌センターのような専門病院では、CPUにてクックチルで冷蔵された調理物を供給されるだけでなく、患者ごとの治療方針に基づき調理メニューも合わせるため、クックフレッシュ（サーブ）による調理も行っている。
- ・オーストラリアの民生部門の病院では、より良い



講義の様子



図面説明



病院図面

サービスと高品質な食事を提供しよう試みているため、シェフをはじめとしたスタッフの person 費が高くなっている。そのため、ドラスティックにコストカットをしており、特に入院期間の大幅な短縮を図っている（例：膝の手術については、入院期間は5週間から2週間程度まで短縮されている）。

- ・厨房施設の大きさの決め方は、事前にどの程度必要なのか質問されることが多く、必要スペースを概算で要望を出している。デベロッパーとの関係が長い場合はすぐに理解してもらえているが、その他のデベロッパーと進める際、厨房設計者が考えているより狭い厨房スペースを提案された場合には、必要スペースを獲得するための交渉を行っている。交渉がうまく行かない場合の最後の手段としては、これでは州で定めている基準が満たされないため、管理会社は衛生面を保証できるのか、またトラブルが生じた場合に保証はできるのかという内容で交渉し、厨房設計会社の意見を取り入れてもらえるようにしている。
- ・厨房設計は、基本的に設計者の思想を反映させているが、病院等の公共施設の場合には、州の要望で明確なゾーン分けや動線分離ができなくなってしまうこともある。

## 視察を終えて

今回の視察施設ではセントラルキッチンからクックチルで加工済み食材が提供され、サテライトキッチンで再加熱し提供することで、計画的に効率良く大量の食事提供を行っていた。厨房が狭い日本で、大量の食事を一定のクオリティを保ったまま提供するには、セントラルキッチンなど集中調理施設を十分に活用し、新調理システムを最大限取り入れて生産性を向上させないことには、提供食数の増加は厳しいだろうと感じた。

また、ストレージなどの付帯設備の広さも日本ではまだまだ軽視されており、本来必要な厨房全体の面積を確保するためには施主や建物設計者と交渉をする必要があるが、個々で交渉しても厨房が拡張できることはなかなかまれであるのが現状である。日本のこれからの厨房作りのためにも最適厨房研究会から厨房のあるべき姿を提言し、広く業界一般に厨房設備の重要性を説くことで、日本の厨房グローバ

ルスタンダード化が推進して行くと考える。

そして国際観光都市としてさらに増加するであろうインバウンド需要をグローバルスタンダード厨房設備により確実に取り込むことができれば、日本のフードサービス業界がますます発展し活性化して行くと確信している。

オーストラリアは鉄鉱石、石炭などの鉱物資源が豊富にあり、移民受け入れ政策による人口増加で史上空前の好景気状態にあり、公式報告書にもあったように、キッチンワーカーの時給が30豪州ドル（約3,000円）以上、マクドナルドのバリューセットが10豪州ドル（1,000円）以上と、バブルともいえるような状況である。

国民性は非常におおらかで友好的であると同時に大陸的陽気ではあるが、多少時間にルーズで、オージータイムといって20分程度の約束への遅れは、遅れのうちに入らないような一面もある。

病院のロボット搬送機も、そういった国民性を考慮して導入されたものである。人で配送していたのでは、陽気で話し好き、加えて時間にルーズであり、マニュアル通りの運営が難しいのである。

ロボットによる搬送は専用のエレベーターによる24時間のオペレーションが可能になり、コスト面の削減もあるが、時間的規律性も重要な改善なのである。

コンベンションセンターは日本と違い、海外では食事や軽食付きのセミナー、ファンクションがプログラムされており、フードビジネスの重要性は段違いである。加えて個々の出展者によるパーティー等も、略式のものから正装のガラパーティーもあり、ホテル並みの質が求められている。展示会そのものが単なる商品発表会ではなく、社交の場として考えられているのである。

クリケットグラウンドを視察して最初に感じたことは、今度の東京にできる国立競技場は大丈夫なのかという危惧の念である。オーストラリアはイギリスの植民地であり、スポーツに対しては熱狂的であり、クリケットというスポーツが1日6時間で5日間制のルールで、観客の飲食、選手の飲食さえも考慮しなければいけないとはいえ、日本があまりにもそのことを軽視しているのではという心配である。

ホットドッグやファストフードだけで良いのだろうか？ VIPの食事は？ ファンクションは？ 食事の多様性は？ オリンピックで集まる世界中から来

る異文化への対応は？ 建物自体は世界に冠たる日本の建築技術だから心配は無用だろうが、中身はどうなるのか？ 飲食、フードサービスは誰も考えてすらいらないのではないだろうか。“おもてなし”がキャッチフレーズの東京オリンピックのはずだったが、日本人ならいざ知らず、まさか弁当で会議とは行かないだろうに。ケータリングで持って来るにも、ファンクションルームは計画しているのか？

していたとして、パントリーは、ハラル食は、コーシェル（ユダヤ教の食事規定）は一体どうなるのか？ クエスチョンマークだらけの国立競技場なのである。

カジノ、これも今話題の大型リゾート型開発ではあるが、これに関して言えばあまり心配はしていない。どうせ運営母体は海外のカジノ専門のホテル業者が当たることになるだろうし、日本の利益としては、箱物建設とカジノ税の増収見込みぐらいであろう。筆者もネバダ州立大学ラスベガス校の卒業生としてカジノマネジメントを勉強して来たが、それこそ特殊なのである。素人ではとてもできないノウハウの塊であるし、一朝一夕にはできないのである。しかし長年、飲食サービスのコンサルとしてこの業界に携わって来た身としては、何とか一仕事できないものかと小さな欲はあるから、今回の視察は良い刺激になった。

最後にオーストラリアという移民国家を視察して、つくづく日本とは民族と食の多様性に対してはまったく無知であり、われわれが特殊なんだと改めて感じた。和食が無形文化遺産になり、鼻高々ではあるが、世界中から2020年のオリンピックに人が来て、観光立国を目指す日本として多様な文化に対して本当のおもてなしを可能にするために、還暦を過ぎた小生も一鞭入れて、最後のご奉公をと気合を入れられた視察であった。

## ■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頂きます。

\* 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行っておりません。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

## 直本工業株式会社

支 部	会員No.
関西	3011

### 創業66年、厨房機器から縫製・美容機器まで、 蒸気を駆使した製品作りに邁進する関西の老舗メーカー



代表取締役  
阿部 康夫

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は昭和23年、故会長の直本紀義が業務用アイロンの製造販売から始めました。当初は、一人で製作する家内工業の規模でした。戦後の混乱期でもあり、十分な物もない時代でしたが、さまざまなアイデアで製品を作り、販売数を増やしました。重いアイロンを、軽く使いやすく改良したり、化繊などさまざまな素材に対応できるように、低温で使えるヒーターのないアイロン「ヒートレスアイロン」な

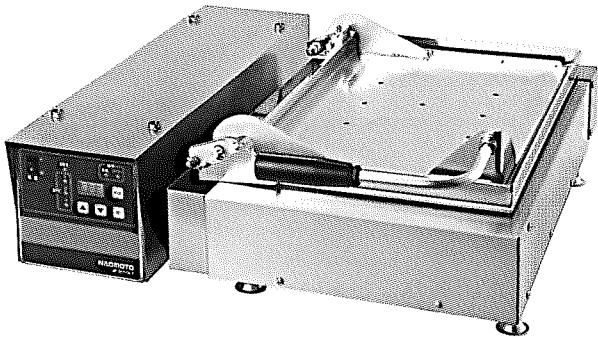


本社全景

ど、独創的なアイデアの商品開発を行って参りました。1990年頃に、その蒸気の技術を使用した冷凍解凍機の製造を依頼され、最初の「シープロント」を製作しました。それ以後、食品業界への活動を本格化しました。弊社の小型蒸気発生器とアイロンの技術を応用し、小型の過熱水蒸気オーブン「350スチームDCオーブン」を開発致しました。昨年よりガスと電気のハイブリッドタイプの製品化を実現し、さらなる新製品を開発しております。創業65年を超えても「独創的な新製品の開発」と「お客様の使いやすさ」を忘れず、取り組んでいきたいと思っております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

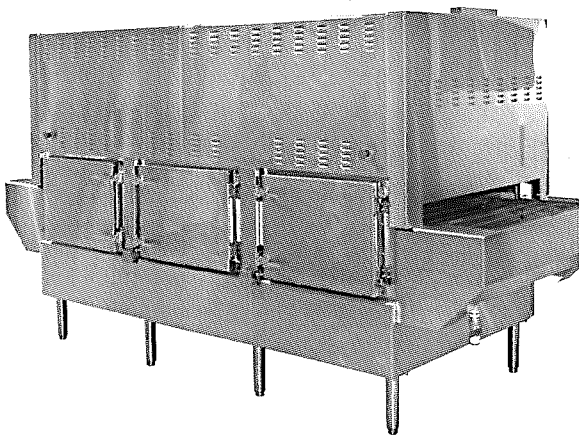
当社は、独自のスチーム技術を利用した機器の開発と製造を行っております。焼成、加熱をはじめ、消毒や殺菌にも応用できる製品など、お客様の要望に合うような製品のご相談を受け付けております。また、製品のメンテナンスも全国の支店から適切に対応させていただいております。近年はガス製品の開発にも取り組み、電気とガスのハイブリッド製品も発売しております。



同社の餃子調理器「QF-9214G-Y」



同社の冷凍解凍機「QF-57M」



同社の過熱水蒸気オープン・コンベアタイプ  
「QFB-5980C-3R (L)」



同社の過熱水蒸気オープン・パッチ式卓上タイプ  
「NFG-5020C-T」

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

創業65年を超える当社は、長年の経験に基づいた技術力と独創的なアイデアにより、さまざまな分野に新しい製品の提案を行って来ました。食品機器では、過熱水蒸気を利用した調理機器以外にも殺菌、消毒、乾燥、防臭など、さまざまな可能性を引き出す製品の開発を行っております。蒸気関連製品に関してご質問、ご要望などありましたら、お気軽にご相談ください。ご要望に添った機器の活用方法をご提案させていただきます。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

日本厨房工業会への参加企業と致しましては、まだまだ新参者ではありますが、厨房業界の発展と向上に、微力ながらお役に立てるよう、努めて参ります。

- 設立  
1948年6月
- 代表者  
阿部 康夫
- 従業員数  
120人
- 業種  
縫製機器、厨房機器、美容機器の製造販売
- 主要取引先  
レストラン、食品工場、研究施設、他
- 資本金  
7,000万円
- 本社  
〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8  
TEL06-6775-2500 FAX06-6775-2510
- 関連会社、工場等  
㈱ナオモトテクノ、ナオモト東海、他
- ホームページ  
<http://www.naomoto.co.jp>

# 最新外食トレンド2014

## No.12 外食企業の出店戦略と既存店

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

外食企業の売上高増加は、基本的には出店によって行われる。すなわち、昨年1店舗で今年1店舗を出店し、合計2店舗となった場合、明らかに今年の店舗数が1店舗多い分だけ、昨年と比較して売上高が増加することになる。

しかし最近の外食業界では、出店をしたからといって、予定の売上高を確保することは難しくなっている。そこには、外食産業市場規模の成熟化の中での既存店舗の存在が影響している。

現在の出店政策は、売上高増加対策として出店をするが、その出店した商圈内にある既存店舗との競争が激化し、既存店売上高が低迷することで、思うような全店ベースの売上高を確保することが難しい状況となる。

今回は、売上高増加対策としての出店戦略と既存店の関係について検討してみることにする。

### 2. 既存店舗と全店ベースとの関係

既存店舗とは、新規出店をしてから13ヵ月以上

を経過した店舗のことをいう。その既存店舗と全店ベースの売上高を、以下見てみる。

外食業界のリーディングカンパニーである日本マクドナルド(株)の全店ベース売上高と既存店ベースの売上高の前年同月増減率の推移は、ほぼ同じ推移を示している。

このことは、全店ベースの売上高は既存店売上高(上の数字全店ベース増減率、下の数字が既存店増減率)に規定されていることを示している。それ故、売上高を増加させるためには既存店の売上高を増加させることが必要となってくる。ちなみに、同社の7月以降の売上高の大幅な減少は、7月下旬に発覚した中国での使用期限を過ぎた鶏肉を混在したチキンナゲットの影響である。

### 3. 既存店の売上高、客単価、客数の関係

売上高は、単純に次のような式で求められる。

売上高：S、客単価：C、客数：Nとすると、 $S=C \times N$ である。

客単価(C)も客数(N)も増加すると、売上高

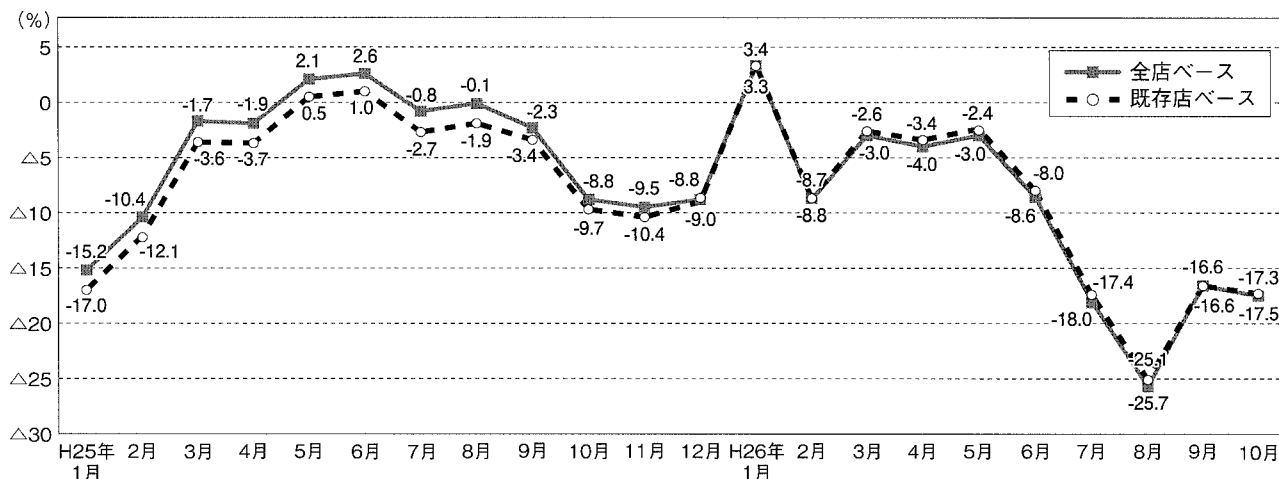


図1 全店ベースと既存店ベースの売上高増減率の比較

資料：日本マクドナルド(株)のHPより作成

は大幅に増加することになる。

客単価を上昇させる手法を考えてみると、①一人の消費者が品数多く注文してくれること、②一人の消費者が従来より価格の高いメニューを注文すること、そして最後は、③メニュー価格を引き上げることに、大きく分けて三つの方法が考えられる。

しかし現状の経済下では、①～③の手法を実行することは難しいことになる。

そうすると、客単価 (C) を一定にしておく場合、客数の増加対策が必要となる。現在の外食産業は「いかにして客数を増加させるか」が売上高増加対策の根源であるように思われる。

外食企業各社は、その客数増加のためにどのような手法が必要か、各社各様の努力を実施しているのが現状である。

客数対策の一つとして、既存店の活性化策が挙げられる。

従来の方法として、メニュー改訂、既存店のリニューアル、店長の交代、損益分岐点の引き下げなどが行われていた。この手法で実際、既存店売上がどの程度増加したかの過去のデータから見ると、リニューアルについては15～20%、優秀な店長と交代した場合は20%前後、それぞれ売上が増加している。

最近の既存店活性化策の一つとして、限界店舗数の設定が挙げられる。自社の業種・業態に限界店舗数を設定し、その店舗数の範囲内でスクラップアンドビルドを実施する考え方である。そうす

ることで大きな売上高の伸びは期待できないが、安定的に売上高を増加することが可能となる。また、既存店への付加価値機能の設置である。12時間営業の既存店を24時間営業にすること、宅配機能の設置、アイドルタイムのティータイム化などの付加価値を既存店に設置することで、出店と同じような効果が生まれることになり、出店政策と既存店活性化策を同時に行う考え方も出て来ている。

#### 4. まとめ

外食産業の売上高増加対策は、まず、全店ベースと既存店ベースの関係を考えると、自社の店舗数が多くなればなるほど、既存店ベース売上高に規定される。また、既存店ベースの売上高、客単価、客数の関係を考えると、外食産業市場規模の成熟、景気停滞の中では、「いかにして客数を増加させるか」が既存店売上高の増加対策になっている。

これらのことから、外食産業の売上高増加対策は、客数の増加に規定されていることが分かる。そのため、外食企業各社は客数を増加させるための経営努力を行っているのである。ただ、このことは、既存店が多くなっていることを前提としており、既存店が少ない企業にとっては新規出店にウエイトを置いた政策が有効であると考えられる。

いずれにしても消費者のニーズを的確に把握し対応することで、客数を増加させることが売上高を増加させる一つの方法であることは間違いない。

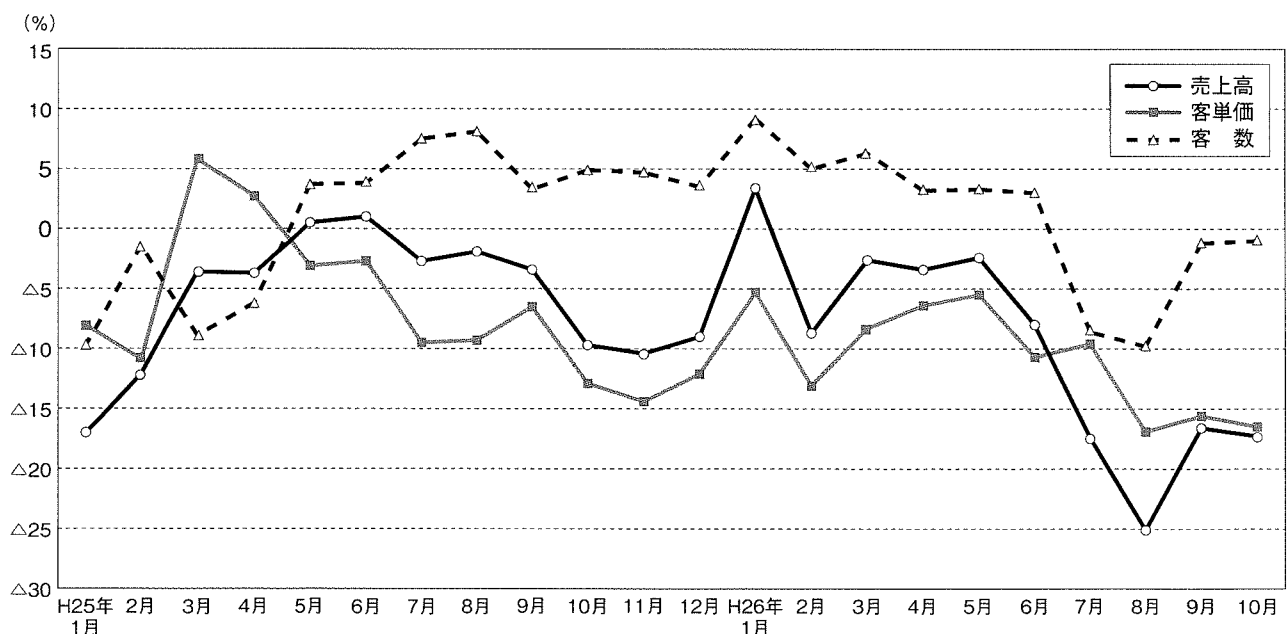


図2 既存店の売上高、客単価、客数の推移

資料：日本マクドナルド(株)のHPより作成

## 【1】10月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は20件で前年同月の21件に対して95.2%。

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、使用約3年のカートリッジガスこんろを使用後、容器を装着したまま台所の電熱こんろの上に置き就寝したところ、翌朝、容器が破裂し壁に穴があいていたの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、使用半年ほどのビルトインガスこんろのトッププレートがフラットタイプのため、吹きこぼれたものがこんろ内部まで浸透しやすいのは欠陥だ等3件。
- ◇ 問合せは、リフォーム業者がガス給湯器を取り付け、機器は正常に動いているが、取り付け方が素人で変だ、給湯器を設置するのに資格はいらぬのか等16件。

## 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	0	2	6	9(45.0)
事業者	0	0	1	5	6(30.0)
司法・行政	0	0	0	5	5(25.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(5.0)	0(0.0)	3(15.0)	16(80.0)	20(100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は2件

## 【3】主な関係行事

- (1) 消費生活センター訪問：福井県消費生活センター、福井市消費者センター (10/15)

## 【4】事故クレーム

## ①カートリッジガスこんろの容器が破裂し、壁を損傷。

◇使用約3年のカートリッジガスこんろを使い調理をして片付けた後、容器を装着したまま台所の電熱こんろの上に置いていた。翌朝、目覚めたら、壁に二ヵ所穴があいており、容器が破裂していた。なぜ、爆発したのか調べてほしい。

◆現在調査中。

## 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

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。

## 〔申出概要〕

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、「ごとく」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。

## 〔調査・対応結果〕

事故品を確認したところ、JIS及び省令によるカートリッジガスこんろの「ごとく」に関する規定はどれも満足しており、不具合は確認できない。一般に市販されているカートリッジガスこんろの「ごとく」は、4本であり（直結型、分離型を除く）、特に問題はないと考える。またPLセンターの過去の事例にも今回と同じ内容はない。



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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したが、明確な原因は不明である。当該こんろを使用中にこんろが焼損し、バーナーヘッドが溶融するほどの過度の熱の影響を受けて、容器の内圧が上がり、圧力安全装置は作動して燃焼は止まったものの更に過熱されて容器の爆発に至ったものと推測される。

なお、爆発時に容器は装着部から破断しているため、未燃ガスは前方へ飛び散り、何らかの火源により火が着き火傷を負ったと推測される。

使用中のガス瞬間湯沸器が突然爆発し、火傷を負った。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したが、当該ガス瞬間湯沸器に、すすの付着や火炎による塗装面の異常や配管及び熱交換器等の腐食、配線の異常等は確認されなかった。また、ガス漏れも確認されていないため、未燃ガスが滞留し、使用中に爆発することは考えにくい。事故から約一ヶ月間正常に使用されているとのことであり、検証においても異常は確認できず、原因は特定できなかった。

## 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。



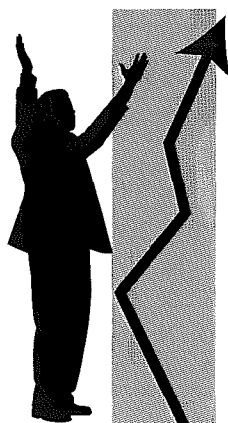
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※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ブン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
	フライヤ	MXF-046FB
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	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. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
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	ソーレ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 プ	11-002-5901	オビニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ α	10-002-5902	オビニオン(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
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202	(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)クラコ	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

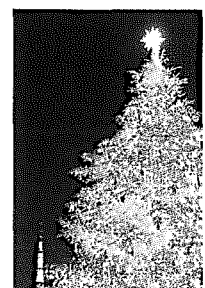
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855

平成25年度 交付ラベル 207,290枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖12月(師走)❖

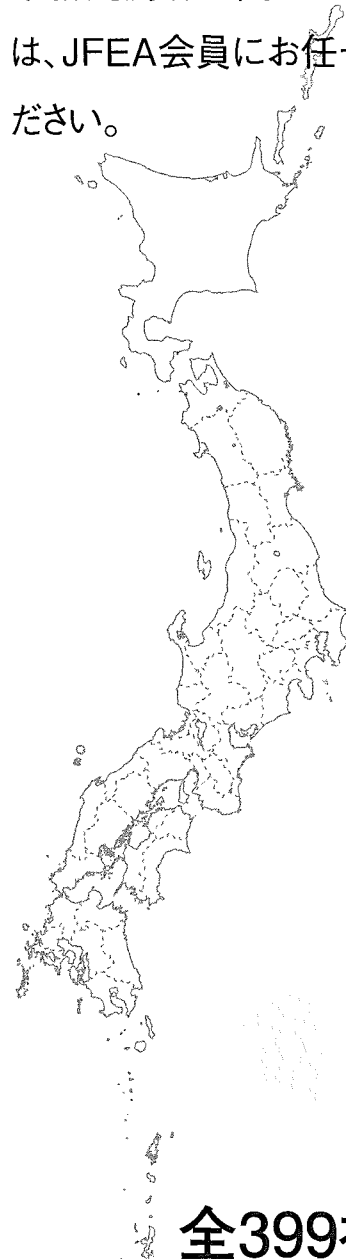
1日(月)	映画の日、鉄の記念日	22日(月)	冬至、労働組合法制定記念日
3日(水)	国際障害者デー、妻の日	23日(火)	天皇誕生日
6日(土)	姉の日	24日(水)	学校給食記念日
9日(火)	障害者の日	25日(木)	クリスマス
10日(水)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	26日(金)	官公庁御用納め
11日(木)	胃腸の日	28日(日)	シネマトグラフの日
12日(金)	バッテリーの日	29日(月)	シャンソンの日
13日(土)	正月事始め、ビタミンの日	30日(火)	正月飾りの日
20日(土)	鱈の日、シーラカンスの日	31日(水)	大晦日



# 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399社

(2014年11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

ロパートショウ・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)ISEKITI-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)  
(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)  
オビニオン(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  
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)椿厨房器具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
パナソニックES産機システム(株)  
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支店  
(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)  
ロパート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マツハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
横河電子機器(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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

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

●山梨県  
石川調理機(株)

●長野県  
(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

●富山県  
(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県  
畑中厨房(株)  
(株)ラボー

●岐阜県  
共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

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

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

(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
(株)マルゼン 名古屋支店  
(株)メイトー  
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  
(株)ショウワ  
ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

●奈良県  
(株)シンコー

## ●中四国支部

●鳥取県  
(有)エフエスエーシステムズ

●島根県  
ホクサン厨機(株)

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

●広島県  
北沢産業(株) 広島支店  
(株)ケーツエス  
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

●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)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  
(株)日本エコテクノ  
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

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

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●昔TVで放映していた天知茂主演の時代劇『闇を斬れ』とかだと、三國連太郎扮する田沼意次の強欲悪政ぶりがことさら強調されていたが、既にその頃には田沼意次の賄賂政治家というイメージには異論が増えていて、むしろ田沼の開明的な部分を評価する論者が増えていた。●先日みなもと太郎のライフワークともいえる『風雲児たち』(リイド社)を久々に読み返したが、こちらはもっと明確で、開明的で国の近代化と貧困対策を推し進める田沼意次・意知親子と、政権のメンツの為に規制と弾圧だらけのバリバリの保守派の松平定信の対比が凄まじい。●特に松平定信が噴火・飢饉・洪水といった天災に乗じてデマを飛ばして陰謀ともいえる密室政治で田沼を失脚させ、私怨ともいえる追い打ちで田沼のすべての改革と功績を潰した結果、順調に近代化が進んでいた日本が綱紀肅正と反動化で細って行くくだりがあまりにも苛烈で、読むのがつらい。●もっとも一番つらいのは、天災で物価高騰する中、安い米を苦勞して江戸に回させた田沼意知が暗殺された結果、米の高騰を田沼のせいと批判していた江戸庶民が、その安い米を意知が死んだせいだと喜ぶあたりだろうか。●事実が事実と気づかない、事実が事実でなくなるのに気付かず踊らされる庶民の姿が何とも恐ろしいが、これが昔話ではないのもまた事実である。

# 厨房

平成26年12月5日発行

第51巻/第12号 (No.546)

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)



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

# 15th 厨房設備機器展

## Japan Food Service Equipment Show 2015

### 食を支える厨房イノベーション

# 厨房設備 機器展



会期 **2015.2.17(火) ▶ 20(金)**

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **東京ビッグサイト 東展示棟**  
(有明・東京国際展示場)

主催：一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本能率協会  
後援：経済産業省 国土交通省 文部科学省 厚生労働省 農林水産省  
東京都 日本商工会議所(以上申請予定)

## 皆さまのご来場をお待ちしています!

合同開催

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

43rd **国際ホテルレストランショー** 36th **フード・ケータリングショー**  
HOTERES JAPAN

ぜひ、お立ち寄りください

## 厨房環境を考える企画&セミナーも充実

日本厨房工業会ブース特設展示場

- ① 業務用厨房機器基準
- ② 厨房設備士資格認定試験
- ③ 日本厨房工業会活動紹介
- ④ 会員企業活動紹介
- ⑤ 会員コンシェルジュ
- ⑥ 日本厨房工業会会員コーナー

入場料: ¥3,000(税込) ただし、招待券持参者、事前登録者は無料。

日本厨房工業会セミナー

無料

セミナー  
テーマ

食を支える厨房イノベーション  
~省エネ、省力化の最新事例~

日時

2015年2月18日(水)・19日(木)

参加

無料/事前登録制

場所

東1ホール 主催者事務局

事前登録は、12月(予定)からWEBで行います。

詳しい情報は、WEBで!

H CJ

検索

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



さらに便利に!無料送迎バス運行します! 会期中 毎日運行

是非ご来場ください!!

りんかい線

国際展示場駅 ← 東3・6ホール前

5366 (HCJ 2015+MOBAC SHOW 2015) 会期中(18日~20日) 専用バスとビッグサイトを結び

無料(600円)直通バス

HCJ2015



MOBAC SHOW 2015

を運行します。

※催しの会期が異なりますのでご注意ください。  
※相互入場可能ですが、各会場にて再登録(要名刺)が必要となります。

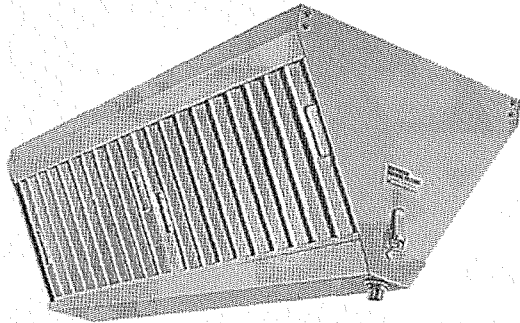
問い合わせ先

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



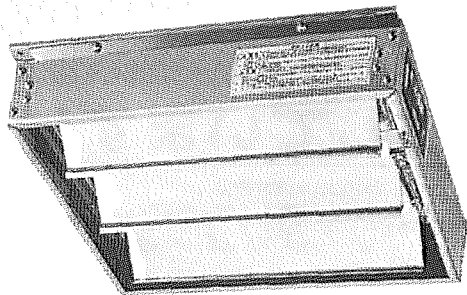
●特長

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

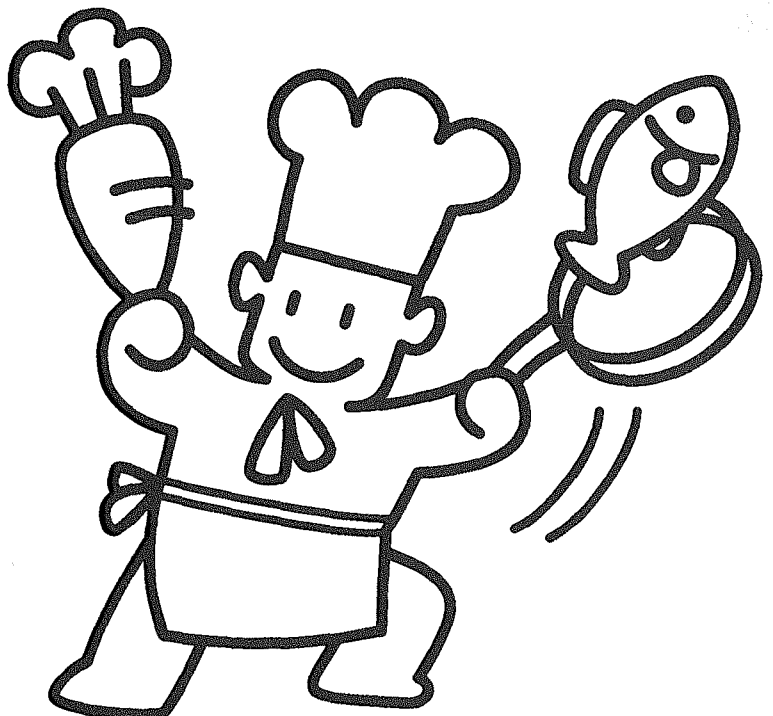
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリッドフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。  
アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

製造元

本社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
インターネットホームページアドレス 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
<http://www.sugico.co.jp> 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
E-mail: sugico@n@sugico.co.jp 東京支店 ☎03(3537)1951(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



## コンパクトでも本格派

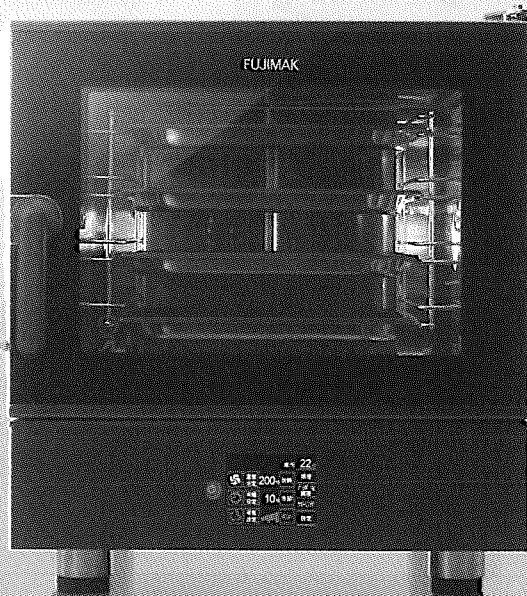
小型スチームコンベクションオーブン

# 「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

# minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。  
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、  
オープンキッチンにも最適。

**株式会社フジマック** [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

本社:東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

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**

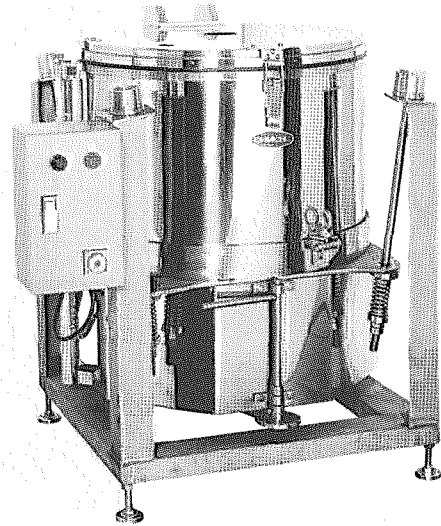
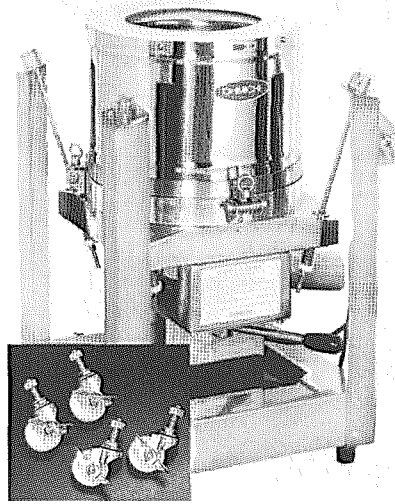
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に  
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

**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>

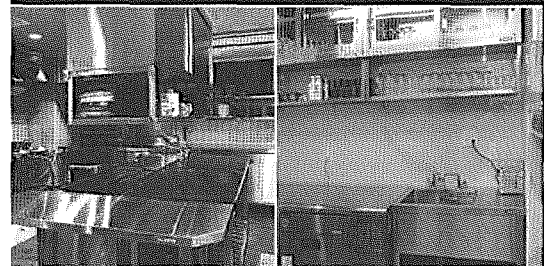
## 総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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。



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

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



厨房機器に関する、各種お問い合わせは下記へ

**TEL.03-3652-5211**

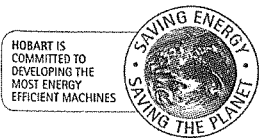
ハイサーブウエノ(新潟)

**TEL.0256-45-5678**

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



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



Saving Energy Saving Money

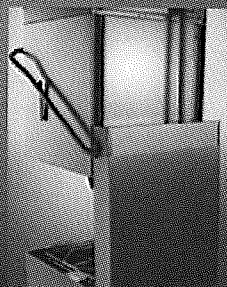
# 【新登場】AMX/AM900

eco eco  
ECOLOGY ECONOMY

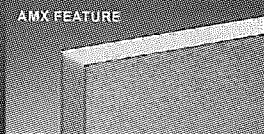
ホバートは、エネルギー消費を削減、CO<sub>2</sub>排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。



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



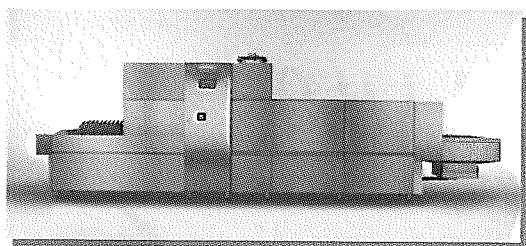
E-Store イーストアーシステム  
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

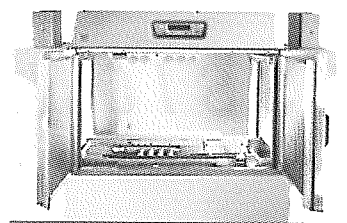


SMARTRONIC  
シングルボタンオペレーション



さらに進化した  
FTNシリーズ

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



新型ラックコンベアタイプ  
CLe食器洗浄機シリーズ

- ecological 環境
- ergonomic 人間工学
- enhanced 改良
- easy to use 操作性



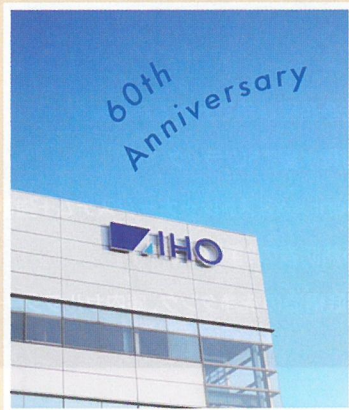
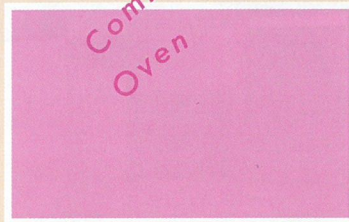
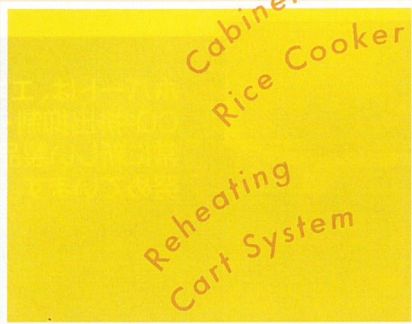
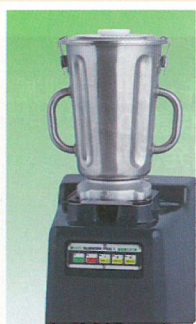
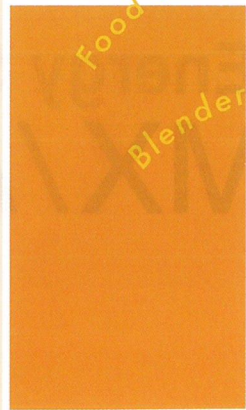
Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

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

TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011  
TEL.03-3744-7201  
TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535  
TEL.011-741-2772  
TEL.092-282-4330

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



# 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・本社工号  
No.YKA0200499

# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

**NITCHO**

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

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



かなえる  
東京ガス  
厨房。

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

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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

それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。

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

厨房相談室

