第52巻 第1号No.547／平成27年1月5日発行（毎月1回5日発行） ISSN 0387-642X

厨房 Chu bou

2015 No.547

1 JAN

2015年新春料理対談
モテメシでお客さまのハートをわし掴み
ゲスト・大西周

第36回厨房設備通信教育受講者募集のご案内

第15回厨房設備機器展 日本厨房工業会セミナーのご案内

新連載 誌上講義 管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について

一般社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

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

70L大容量のガス式 スープウォーマー 涼

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

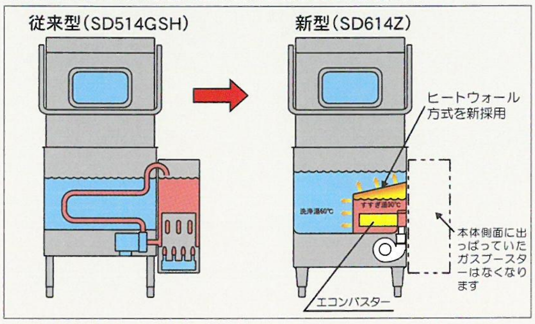
SWD503G

エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

●エコンバスターとは新たに開発されたガスバーナーと熱交換器を一体化した高効率燃焼ヒーターです。
●エコンバスター本体は１本の筒状で、出力を無段階に調節することができます。
●高効率のエコンバスターの排気温度は低く排気量も少ないため排気筒は従来の½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の、「エコンバスター」は細山熱器株式会社の登録商標です。
※本製品は東京ガス株式会社、細山熱器株式会社との共同開発品です。



涼 涼しい厨房を実現します

取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態を確認できるガラス窓

SD614Z

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

4食 25秒

●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噴き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
●スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

UM241

無沸騰噴流ゆで麺機 涼

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噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。

UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量（6L,12L,18L）の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撹拌し、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 — SD64EA

左右連動ドアを装備しドアタイプを凌ぐ高性能機 — SD74EA

1ロータ／3アームノズル洗浄の標準機 — SD113GSA

11の独創技術を全搭載したハイレベル機 — SD114EA

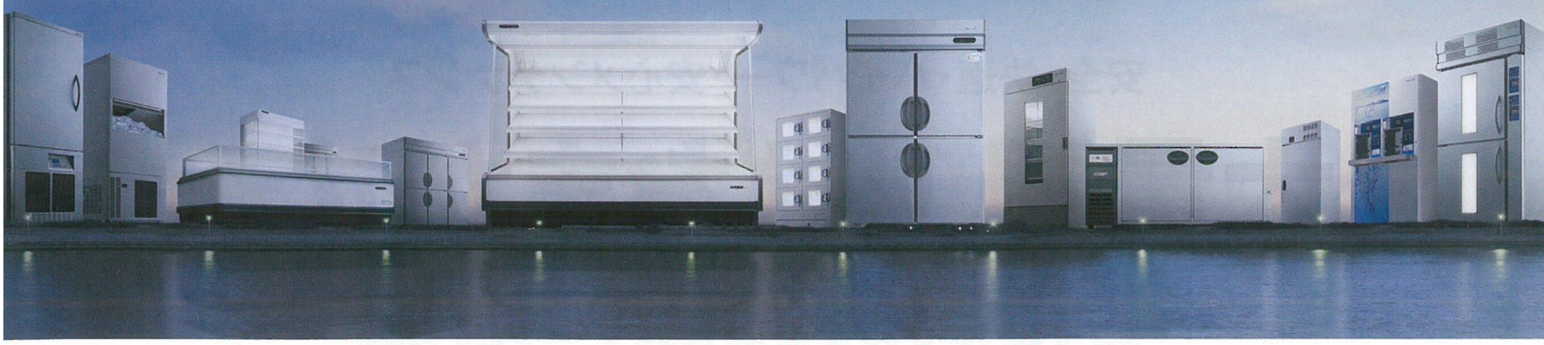
2ラック同時洗浄と超省エネを両立 — SDW218GSH

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引受けしております。
お気軽にお申しつけください。

本社	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ます。
そんな素晴らしい毎日の出来事を、
私たちフクシマは、
温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。
「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。
「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。
「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。
「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。
フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。
誰かをしあわせにする温度です。
守る温度、育む温度、思いやる温度。
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。
スーパーマーケットや百貨店のショーケース、
厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。
これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、
新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

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

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

Cool Clean Contorollable 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・コントローラブル)、P(プロダクティビティ=生産性)

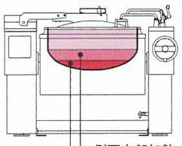
節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

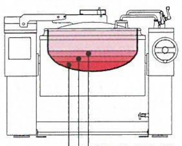
釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

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
1350×907×850 釜容量100ℓ
3ϕ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

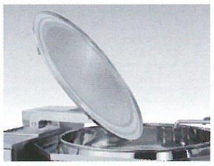
- ●アジャスト脚
- ●清掃用水栓
- ●給水・給湯カラン
- ●中折れ式フタ
- ●出力調節
（機種により異なる）

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 排水ドローコック
- F 横型水栓
- FC 横型水栓カプラ付
- M 攪拌機

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

釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ
電化厨房施設に最適

省エネ 電気厨房機で 節電!

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

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/

NICHIWA®

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 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所☎(011)856-7091(代)	盛岡営業所☎(019)646-9851(代)	仙台営業所☎(022)717-3191(代)	埼玉営業所☎(049)248-7811(代)
千葉営業所☎(043)290-1231(代)	横浜営業所☎(045)861-0141(代)	新潟営業所☎(025)281-6181(代)	金沢営業所☎(076)249-7521(代)
長野営業所☎(0263)48-2891(代)	静岡営業所☎(054)254-0801(代)	三重営業所☎(059)229-8501(代)	京都営業所☎(075)605-4811(代)
岡山営業所☎(086)246-3151(代)	広島営業所☎(082)229-3391(代)	山口営業所☎(083)973-4771(代)	高松営業所☎(087)861-2531(代)
松山営業所☎(089)935-7341(代)	福岡営業所☎(092)621-9001(代)	熊本営業所☎(096)378-8661(代)	鹿児島営業所☎(099)258-4721(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

NAKANISHI

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。

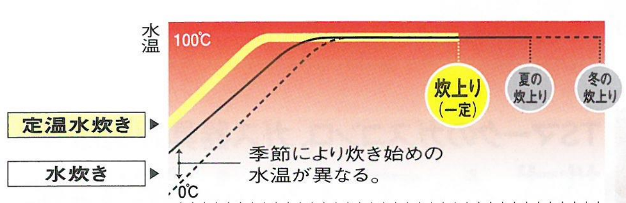
節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機

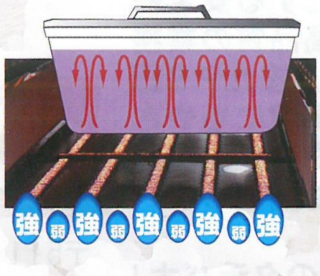
四季を通じて美味しく省エネ

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。

TACHIBANA

安全も万全

PS LPG
LPガス機器用

PS TG
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㈹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。

これがいちばん

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。

煮物からゆで麺までマルチに使える
電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です

電気ブレイジングパン
BSK-12

電気万能煮炊き釜
USK-850S

電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台
移動式電気回転釜
災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

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

大量調理の電化厨房向
大型加熱機器シリーズ

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

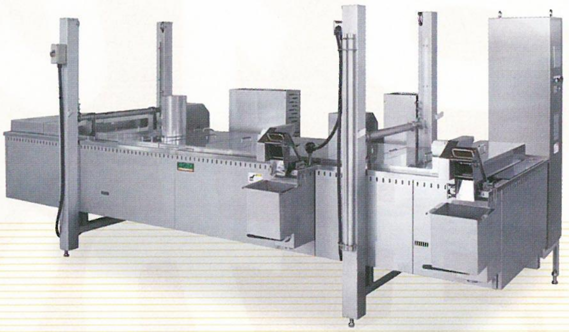
HI-COOK

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。

優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆CO_2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

ガスレンジ
コンベクションスチームオーブン
コンベクションオーブン
炊飯レンジ
オーブン
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
チャーブロイラー
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
ピザオーブン
サラマンダー
ペキンダックブロイラー
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

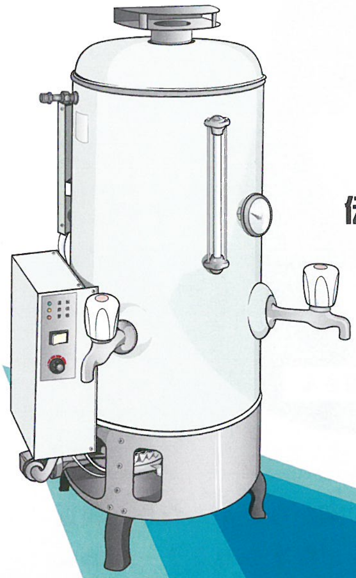
東京ガス株式会社指定
オザキ株式会社

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

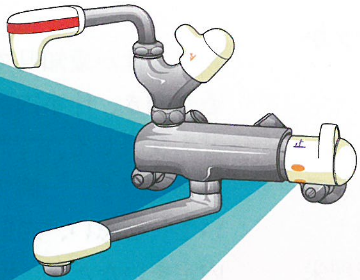
本　　社	〒130−0025	東京都墨田区千歳1−3−7	☎(03)3633−1291(代表)	FAX(03)3632−1291
名古屋営業所	〒468−0011	名古屋市天白区平針2−804	☎(052)802−8861(代表)	FAX(052)802−8883
大　阪営業所	〒533−0013	大阪市東淀川区豊里4−15−9	☎(06)6321−1205(代表)	FAX(06)6321−0699
福　岡営業所	〒812−0014	福岡市博多区比恵町3−23 (スタジオYビル)	☎(092)474−0801(代表)	FAX(092)474−0805

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

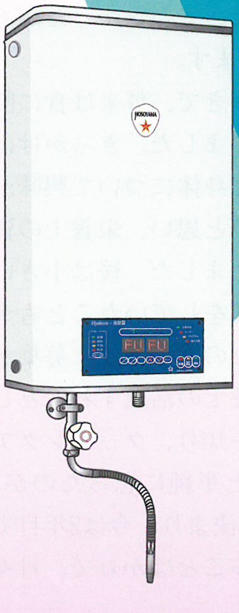
給湯質
HOSOYAMA



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！水と熱湯をスムースミキシング
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

HEAT&HEART

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

工業会の女性社員本音トークが炸裂

野中彩菜さん

厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについてお教えください。

野中　私は、子どもの頃から料理やお菓子を作って、「おいしいっ！」っと言ってもらうことが大好きでした。そこで、将来は食に関わる仕事をしたい！と思うようになり、女子栄養大学へ進学し、管理栄養士の資格を取りました。大学時代の就職活動では、最初は食品メーカーを中心に見ておりましたが、ある時大学の就職課から弊社の求人を紹介されました。最初は「スチコン？　あぁ、先生が言っていた高機能の万能調理器具のことか……職種はクッキングアドバイザー？　どんなことをするんだろう？勤務地も池袋で近いし、説明会に行ってみよう！」と思いました。しかし、説明会当日に体調を崩し、声もほとんど出ず、説明会へ行くのも危ぶまれるほどだったのですが、母の一押しもあり、マスクをして行きました。説明会を受けてみると、4年間働いていたバイト先で使っているグリドルを作っていたり、本社が愛知県で祖母の家から近かったりと親近感が湧き、仕事内容もレシピ提案やセミナー講師など大変楽しそうで興味があり、何よりコックコートが格好良く、一瞬で「これは運命だ！ここで働きたい！」と思い、志望しました。幸いなことに無事に内定をいただき、現在入社2年目に至ります。母の一押しがなければ説明会にさえ行っていなかったかもと思うと、母にも感謝しております。

東京支店ショールームでの野中さん（左）と林さん（右）

林　私はとにかく食べ物が大好きで、将来は食に関わる仕事に就きたいと思っていました。きっかけは中学生時代陸上部に入り、食と身体について興味が湧き、栄養学をもっと学びたいと思い、栄養士の資格を取れる学校に入ろうと決めました。後は小さい頃から、栄養士だった母と料理をしていたことも大きな要因です。弊社に入社したのは、学校に募集があって会社説明会に行き、栄養士の活躍する場として厨房業界があるということを知り、クッキングアドバイザーって楽しそう！　と単純に思ったのが、きっかけです。縁あって入社が決まり、今は2年目ですが毎日が楽しくまだまだ学ぶことばかりで、日々が驚きと発見でいっぱいです。

お仕事の内容は？　やりがいは？

野中　主な仕事内容は、厨房機器のデモンストレーションやスチームコンベクションオーブンセミナーやレシピ提案などの調理業務、東京支店ショールーム管理、導入後の機器の取り扱い説明、販促資料作成、弊社HPのクッキングアドバイザー専用ブログの執筆などです。仕事をしていて一番楽しいことは、全国

林　彩夏さん

で実施されるセミナーでの出張ですね。もともと旅行が大好きで、その土地のおいしいものを食べたり、観光をしたりすることが大好きなので、仕事なのに全国へ行けるだなんて、天職だなぁと感じております。また、その土地の雰囲気や空気も直接感じられるのもうれしいですね。以前、鳥取県へ出張に行った時に、昔から行きたかった鳥取砂丘へ行けた時は本当にうれしくて、仕事中なのを忘れ、思わず写真を撮りまくってしまいました（笑）。

林　弊社にはショールームがあるのですが、主にそこでスチコンを使ったクッキングセミナーや、機械の使用感を知りたいお客さまに対して調理実演やテストを行っています。他は、機械を購入してくださったお客さまの所へ行って取り扱い説明をしたり、時にはHPに載せる「お客さま導入事例」の作成のため伺ったりします。他にも料理以外にいろいろなお仕事をさせていただいていますが、本当にいろいろな、幅の広いお仕事ができるのでとても楽しいです。もちろん仕事に追われて大変なこともありますが、達成した時はうれしいし気持ちがいいものです。こんなに楽しく過ごしていられるのは、仕事にやりがいがあるからだと思います。例えばクッキングセミナーをした帰り際に「楽しかった」「ありがとう」、後日お客さまから「実際に職場で作りました！」と言われると本当にうれしく、毎回感動します。他にもお客さまの言葉が励みになることばかりなので、楽しくお仕事できるのはお客さまのおかげですね！

今後のあなたの夢を教えてください。

野中　現在、既にクッキングセミナーや調理実演などを任されておりますが、まだまだ知識不足であること、話のスキルがないことなどで、100％満足の行くセミナーではないことを実感しております。先輩社員や他企業さまのセミナーに参加をし良い部分を吸収し、私が行うセミナーでも確実に参加者さまの欲しい情報を伝えられ、退屈ではない楽しい充実した時間を過ごしていただけるものにしたいです。

また、スチームコンベクションオーブンは何でもおいしく作れる！とうたってはおりますが、実際苦手な料理もございます。そんな苦手な料理でもおいしく作れてしまう、画期的なレシピをたくさん出して行くことが、今の目標です。

プライベートでもたくさんおいしいものを食べに行き、舌を肥やして、おいしいものをたくさん作って行きたいです。

林　今、クッキングアドバイザーとして主にスチコンを使っての調理アドバイスなどをしていますが、機械だけでなく食材の特徴や栄養価も考慮した、質の高いアドバイスができるようになりたいです。大きく言えば、厨房業界で料理のことを聞くならコメットカトウの林、ぐらいの勢いで（笑）。そこまでなるには相当な努力と経験が必要なので、簡単な事ではないですが……。

後は、家庭を持ち仕事も家事も両立して、家族からも会社からもお客さまからも信頼されるような人になりたいです！　がんばります!!

職場の方からエール

■野中さんへ■とても明るい性格で一生懸命仕事に取り組んでくれています。入社から初めてのことばかりが続き、あっという間に1年数ヵ月が過ぎてしまいました。こうやって年をとっていくのですよ！（笑）日々目的意識を持って、お客さま目線を忘れずに！野中さんの笑顔でお客さまをお出迎えすればきっと良いことがあります！　あなたの成長を皆で見守っています。しっかりがんばって行きましょう！

（東京支店　営業第2チーム　大矢篤行）

■林さんへ■林さんは、どんな仕事にも前向きに取り組んでくれます。最初は、分からないことが多く、不安な顔もときどきしていましたが、本人の言葉にもあるように仕事を楽しんでやっている雰囲気がにじみ出ていて、セミナーでも参加者の方から来て良かったとのお言葉を聞く機会が増えました。これからも、ひるむことなく、持ち前のチャレンジ精神でがんばってほしいです。　（東京支店　営業第3チーム　大池寿佳）

2015 新春料理対談

モテメシでお客さまのハートをわし掴み

大西　周
料理研究家

(一社)日本厨房工業会
中川幹夫　広報担当副会長
深澤　及　広報編集委員会委員長

今年のキーワードは「モテメシ」

中川　新春あけましておめでとうございます。2015年の新春対談は、料理研究家の大西周さんにお越しいただきました。よろしくお願い致します。私は（一社）日本厨房工業会の広報担当副会長、日本洗浄機㈱の中川幹夫と申します。

深澤　おめでとうございます。工業会の広報編集委員長を担当させていただいております、㈱三栄コーポレーションリミテッドの深澤及です。

中川　2015年は趣向を変えまして、最近続いた女性ゲストから180度方向転換して、男衆3人のモテメシ料理の調理＆対談を行ってみたいと思います。

深澤　モテモテです！

大西　皆さん、こんにちは。世界一モテる料理研究家の大西周です。よろしくお願いします。それではまず、「モテメシ」とは何ぞや？　というお話から始めさせていただこうと思います。

→p.17に続く

Vol.52 No.547 2015.1 Since 1970

厨房

JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

CONTENTS

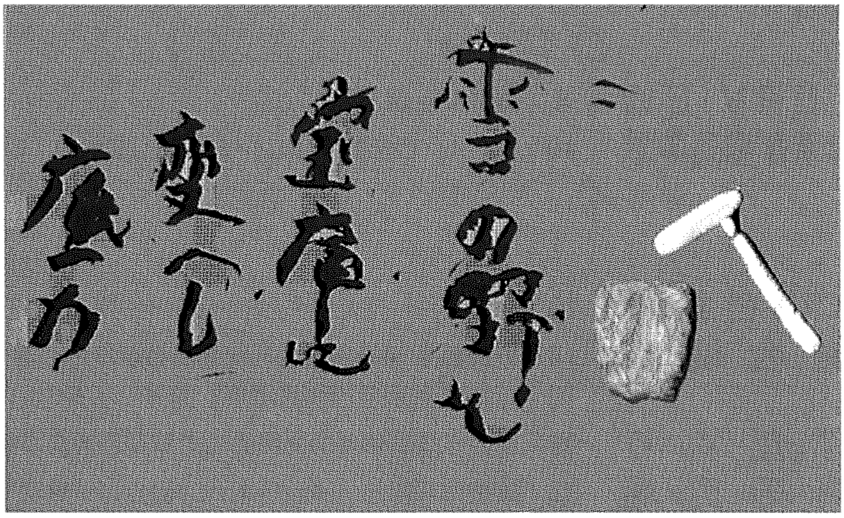
INTERVIEW	8	厨房女子が行く！（5）―― ㈱コメットカトウ
2015年新春 料理 対談	10	モテメシでお客さまのハートをわし掴み ―― 料理研究家 大西 周 工業会 広報担当副会長 中川幹夫 広報編集委員会委員長 深澤 及
新年のご挨拶	13	――（一社）日本厨房工業会 会長 渡辺恵一
工業会関係	14	第36回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
	16	「第15回厨房設備機器展」開催のご案内
支部だより	35	東海北陸支部が中央職業能力開発協会会長表彰を授与される
会員の広場	35	東京ガス㈱と（一社）日本ガス協会が「熱電プラザ2014」を開催
ESSAY	36	小倉朋子の食・心・美（19） ビール通の常識 ―― ㈱トータルフード 小倉朋子
	38	映画の見どころ・台所（7） 『名探偵登場』 ―― 斉田育秀
誌上講義	40	新連載 管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について 管理栄養士・栄養士の職域 ―― 女子栄養大学短期大学部教授 三好恵子
厨房業界	43	フードビジネスコンサルタント魂（4） 飲食店のクックチル ――（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会 楠見五郎
企業訪問	46	会員企業が語る！（83）―― ㈱パロマ
厨房業界関連情報	48	最新外食トレンド2015（1） 年末年始の外食事情 ―― 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	12	陶俳画［雪］
	15	工業会だより
	25	新春名刺広告
	50	INFORMATION［ガス石油機器PLセンターの情報］
	52	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	54	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
	56	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	58	奥付［広告掲載企業名］

陶芸が語る四季の歌

陶俳画

春兆

【雪】



雪の野を宝庫に変へし底力

成人の日が雪に祝福されたのは、もう何年前になるだろうか。縁あってある学園の祝賀会に招かれていて眼にした、晴れ着に舞う雪の美しさが焼き付いていて、今でも毎年その日が近くなると、浮かんで来るのだ。

その学園もまだ開設当初で、近くの無人駅は野の風が吹き抜け、辺りは蛙の声で満ちている、という開墾農地の名残を色濃く留めていた。

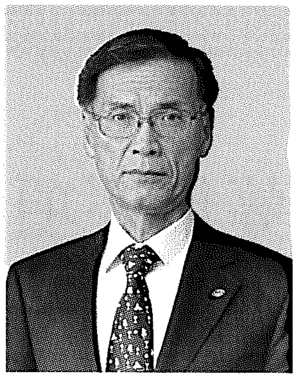
それが奇しくも、十年単位で数えられそうな歳月を経た今年、明治期以後の開拓農地の元祖、北海道原野を切り拓いた人々の後を脈々と受け継いでいる現地の人々と、俳句を通じて遥かにでも響き合う機会を得た。大感激。想いが雪原に走って生まれた句。

だが、その底には敗戦の混乱の中から、新生日本への再生日本を目指して、懸命だったあの頃の熱気が懐かしまれるのだ。

さらにさらに、その熱気を呼び戻したい願いも湧くのが、今の日本ではないのか。

そんな思いも込めたかったのだが、果たしてどうだろうか。

絵は行事準備の立役者、餅つき道具。



新年のご挨拶

一般社団法人　日本厨房工業会
会長　**渡辺　恵一**

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営につきまして絶大なご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。本年も当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより、広く国民の食生活を支える役割を果たすべく取り組んで参ります。関係各位におかれましては、倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

振り返れば昨年４月、わが国では17年ぶりに消費税が増税されました。増税前の駆け込み需要の後、その反動としての消費低迷は一時的であると予測されておりましたが、７～９月期のGDPがマイナス成長であったように、急激な円安に伴う物価上昇等の要因を含め、消費は予想以上に伸び悩んでいるものと思われます。今年10月に予定していた消費税10％への再増税は先送りとなりましたが、およそ２年後の増税が見込まれています。その他、社会保障制度改革、TPP、原発、集団的自衛権等々、問題は山積しておりますが、日本経済が力強く成長軌道に乗ることを期待して止みません。

このような中、当工業会におきましては引き続き、厨房設備士の資格認定制度、業務用厨房設備機器基準、厨房設備機器展の開催、月刊厨房の発刊の四つの主要事業を中心として、諸活動を行って参ります。

まず「厨房設備士の資格認定制度」については、今後ともより多くの厨房のプロフェッショナルの輩出・育成に取り組んで参ります。「業務用厨房設備機器基準」については、業界挙げての衛生・安全・環境保全への取り組みであり、適合認定取得の状況としても順調に増加しております。「厨房設備機器展」については、業界最大のイベントとして年を追うごとに盛り上がりを見せており、2015年会期を来月に控え、多くのお客さまにご来場いただけるよう、取り組みを強化して参ります。月刊「厨房」誌については、工業会の諸活動を対外的にPRする業界唯一の機関誌として、今後とも誌面の充実に努めて参ります。さらに、業務用厨房における火災およびCO中毒防止の重要性を踏まえ、安全対策とその周知に取り組んで参ります。

各委員会の活動につきましては、Going Global委員会では会員企業および日本の厨房機器の海外進出に向けた情報発信をより充実させ、一方、教材検討委員会では、厨房設備工学入門をより使いやすく充実させて参ります。

今後とも当工業会は、これらの諸活動を積極的に推進して当業界の発展に寄与し、ひいては人々にとってなくてはならない「食」を支えて、日本の食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願いし、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成27年度

第36回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月13日～2月12日

目　的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

(1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
①厨房設備士の資格を有する者。
②厨房設備業務に関して３年以上の実務経験を有する者。
③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。

(2) 初級コース
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

受講科目

別表（右記科目表）のとおり
(1) 平成27年４月から平成28年１月まで10回レポート提出。
(2) スクーリング（２日間日帰り）は必修のこと。
ただし、設計実務経験者は最終日の１日参加のみでも可。
(3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

(1) 初級コースの修了者は、２級厨房設備士の受験資格について実務経験（３年以上）が1/2に短縮される。
(2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、２級厨房設備士資格認定試験が免除される。
ただし、レポート提出期日が経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。(参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。)

受講期間

平成27年４月～平成28年３月
スクーリング ２日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の１日参加のみでも可。)

募集定員

上級コース・初級コース　合計200名

受付期間

平成27年１月13日(火)～２月12日(木)まで（２月12日消印有効）厳守。

受講申込書の提出

(1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。
http://www.jfea.or.jp/
(平成27年２月12日 23：59まで受付)
(2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受 講 料

(1) 工業会会員企業の従業者および月刊「厨房」誌購読者（厨房設備士に限定)。
54,000円（内、消費税 4,000円)
(2) 上記以外の者。
70,200円（内、消費税 5,200円)
納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成27年３月10日（火）までに下記口座へ振込むものとする。

振 込 先

三井住友銀行　三田通支店（623）　普通 7143043
（社）　日本厨房工業会
振込期日（3／10）厳守（振込手数料は各自負担)

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第１回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。(４月初旬発送予定)

お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251　FAX 03-3585-0170

■科目表

回数	単位	科　　目	実施月
1	1	**厨房の概念・基礎知識** 厨房概論と仕事とエネルギー 調理科学 衛生管理	4月
2	1	**厨房機器と材料 (1)** 厨房機器	5月
3	1	**厨房機器と材料 (2)** 厨房機器と材料	6月
4	1	**関　連　設　備 (1)** 建築 給排水 空調と換気	7月
5	1	**関　連　設　備 (2)** ガス 電気 その他の関連設備	8月

回数	単位	科　　目	実施月
6	1	**厨房計画と設計要領** 厨房計画 厨房設計	9月
7	1	**作 図 課 題 (1)** 作図課題 (1)	10月
8	1	**作 図 課 題 (2)** 作図課題 (2)	11月
9	1	**設備の施工・保守管理** 設備の施工 保守管理	12月
10	1	**関 係 法 規** 関係法規	12～1月
スクーリング			2月
11	1	筆記試験	
12	1	厨房設計実技	

※第10回レポート問題はスクーリング日程の都合上、第９回レポート問題と同時に発送いたします。

工業会だより　　11月21日～12月14日

11. 21　(一社) 日本フードビジネスコンサルタント協会設立記念パーティー。若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルニューオータニ)

11. 25　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)

11. 26　標準仕様書改定WG。由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

11. 27　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)

11. 28　厨房設備機器展 フードケータリングショー 企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。(日本能率研究会会議室)

12. 4　Going Global。肥田委員長、山本副委員長、堀江、山﨑委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

12. 4　JF40周年記念式典。若杉専務理事、寺内事務局長。(厨房機器会館6階会議室)

12. 10　第3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、阿久澤、椿松、小嶋、安藤、滝沢、佐藤各委員、山本竜太代理 (山本洋志委員)、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)

12. 10　JIS性能規定化WG。吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

12. 11　第2回通信教育委員会。尾﨑委員長、清水副委員長、石﨑、中橋、生澤、関根、大山、小西、湯浅、三尾各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)

12. 11　(一社) 日本ガス協会　あんしん高度化ガス機器普及開発研究会。若杉専務理事。(日本ガス協会ビル会議室)

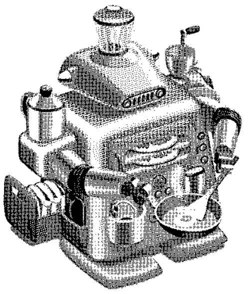
■住所・電話番号等の変更

㈱サミー (関西支部)
[住所] 〒541-0048　大阪府大阪市中央区瓦町
4-5-9 井門瓦町ビル3階
[電話] 06-6201-4142
[FAX] 06-6232-1142

福島工業㈱ 四国支店 高松営業所 (中四国支部)
[住所] 〒761-8081　香川県高松市成合町16-18
[電話] 087-885-3393
[FAX] 087-885-3397

■会社代表者の変更

シーバイエス㈱ (賛助)
[新] 山口　十一郎　代表取締役社長



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回厨房設備機器展は、「第35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実施される予定です。

■工業会ブース設置のお知らせ〔ブース位置3-Y34〕

（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「厨房設備士資格認定試験」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、各メーカーの製品を展示します。

第14回厨房設備機器展工業会ブース

■日本厨房工業会セミナー

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～

各企業より講師をお招きして講演を行います。
全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。

場　　所：東1ホール　主催者事務室
参　　加：無料／事前登録制
※詳細につきましては、工業会ホームページhttp://www.jfea.or.jp/またはHCJ2015ホームページhttp://www.jma.or.jp/hcj/にてご確認ください。

オープンセミナー参加企業及び時間割について

2月18日（水）

講演時間	会社名	講演者	演　題
10:30～11:15	福島工業㈱	フーズコンサルタント室主任　管理栄養士　青木そのこ H&C事業部　開発課主任　山上博久	効率的な嚥下食・介護食調理と 電解次亜水による厨房衛生管理
11:45～12:30	㈱マルゼン	キッチンコンサルティング室　室長　格口俊一 キッチンコンサルティング室　マネージャー　水谷栄志	フードビジネスの変化に対応するキッチンシステム
13:00～13:45	㈱コメットカトウ	営業企画チーム チーフ 兼 キッチンシステム&クッキングアドバイザー　井川俊正	省エネ・省力化に貢献する「スチコン」。 その活用と機能のイノベーション
14:15～15:00	東京ガス㈱	最適厨房研究会 ㈱井之上事務所　代表取締役社長　鈴木茂 東京ガス㈱　最適厨房推進マネージャー　西島康博	国際観光都市に必要な厨房システムについて

2月19日（木）

講演時間	会社名	講演者	演　題
10:30～11:15	㈱ハイサーブウエノ	代表取締役社長　小越元晴	利益の上がる飲食チェーンの厨房の仕組み
11:45～12:30	㈱HALTON	代表取締役　町井義生	「厨房換気にまつわる話」 ～火災予防・労働衛生環境・省エネルギー～
13:00～13:45	タニコー㈱	本社営業設計課　主任　松井祐介	現役設計者が明かす厨房計画のポイント ～省エネかつ快適な厨房作りの秘訣～
14:15～15:00	㈱フジマック	営業本部　市場開発部第2グループ　グループ長　山谷幸一 営業本部　市場開発部第2グループ　マネージャー　今村正朗	衛生管理と省エネを考慮した厨房計画

2015 新春料理対談

モテメシでお客さまのハートをわし掴み

職業を選ぶ大きな理由 それは「モテたい」から！

大西　さて、私は、ちょうど3年くらい前から「モテメシ」という、モテ料理を提唱しています。まず、私の経歴をお話しさせていただきますと、実家は和食店です。実は和食の世界、特に私の実家などは非常に古い考え方、職人さん的な考え方が残っていて、ずっと違和感を持って育って来たのですね。例えば10年経ったらやっと一人前とか、あまり科学的というか、論理的・合理的な答えがない中で、それが当たり前だとみんな思っている点に、モヤモヤするものを持っていました。

そして高校生の時、進路・仕事をどうしようかと思った時に、生活で必ず必要になる衣食住の中で馴染み深い「食」に進んだ訳です。

まず栄養士になりました。栄養の勉強をして行くうちに、やはり食品や調理に対してきちんとした技術や知識も必要だと思い、学校を卒業してすぐにヨーロッパに行き、8年ほど調理やマネジメントコンサルティングなど、いろいろな勉強をさせていただきまして、2002年に日本に戻って参りました。その時に衝撃をまた受けたのです。

ヨーロッパは厨房というと華やかで花形で、効率的でもあるんですね。設計も非常に合理的にできている。ヨーロッパだとシェフが厨房を決めて、そこに入るのですけれども、日本は既に用意された厨房にシェフが入る。いろいろな意味でちょっとやりづらいところもあるのかなというようなことも考えながら、日本へ帰って来て、大学や栄養士学校の教員をさせていただいたり、厨房メーカーさんのお手伝いをさせていただいたり、コンサルタントとしての

大西周　1973年生まれ。飲食業を営む家庭に生まれ食に深く関わり育つ。高校卒業後に栄養士養成校へ進み、卒業後に欧州にて、調理師・栄養士として現場で業務を経験、25歳で店舗のプロデュースなどのコンサルタント業を開業、8年間の欧州での活動を終え、2002年に帰国。帰国後も欧州・アジアとも関わりながら全国で活動。
HACCP国際リードインストラクターとして、また現場の実務のオペレーション指導やレシピ作成指導などを総合的に提供し、ホテルレストラン、病院、老健、特養、スーパー、弁当業者、食品業者、食品工場、障害者雇用施設など、クックチルや新調理システムを含め幅広く食のサポートを行う。また、食のおもてなし、食のコミュニケーションをテーマにした、モテメシの啓蒙活動も行う。コンサルティング実績は、国内外1000件以上の現場での指導経験を持つ。

活動をしていたのですけれども、その中でもまたずっとモヤモヤしていました。

そもそも職業を選ぶ大きな理由は、男は単純ですから、「モテたい」という点が必ずあると思うのですね。例えばミュージシャンになりたい人に聞くと、だいたい皆さん「モテたかったから」。調理師の方とかにお聞きすると、だいたい「料理を作れるとモテるから」と。何でこれを生かさないのかというのが自分の中で顕在化されて来て、だったら、遠慮せずに恥ずかしがらずに「モテるためのお料理」と言っていいんじゃないか、ということを考え始めたのがかれこれ10年くらい前です。

モテたい、そして もてなす精神の料理を

いろいろ考えていたのですけれども、その「モテる」ということを辞書で調べたら、モテるというのは、「もてなす」「もてはやす」がその語源だというのを読んだのですね。これを見た時にまた衝撃を受けまして、これは商売でも何でも一緒ですけれども、「人に与え続けてやっとこちらに返って来る」ということに気付き、そうであれば食のことを、今まで私が培ってきたものを、いかにうまく多くの方に、食に対して反映できる情報として発信させていただけるかということを考え始めました。料理実習教室などもやりました。主に男性向けですが、「モテメシ」イベントをさせていただくと、意外に女性が多いですね。きれいな女性たちに来ていただくのはうれしいのですけれども、本当は男性の方にこのおもてなし料理を身に付けていただきたいというのが、私の中で強い思いとしてあります。

私自身もいろいろな女性と食事に行かせていただいて、身をもって、誰と食べるか、さらにどこで食べるかというのはすごく大事だと気付かされました。そこでの雰囲気はすごく大事ですので、その雰囲気をどうやって作って行くか。雰囲気、季節感、時間、食欲の状態、心理的な状態、性別・年齢、生活環境、生活習慣、こういったものを含めてやはり相手の立場を考えたり、相手の気持ちを考えることによって、一緒に食事に行くのもそうですし、料理を作って差し上げるというのもすごく大事なのではないかと考えて、このもてなし料理モテメシの教育を進めております。

ご参加いただいた方々には、出来上がる料理が非常にきれいだと喜んでいただいてますが、その要素は、今日これより作る料理の中にいろいろ盛り込ませていただいております。香りがあったり、音があったり、色があったり、先ほどの「どこで食べるか」というのにも関わって来るのですけれども、どこ、場所、シーンという風に捉えていただければ良いと思いますが、そのシーンには当然料理も含まれます。そこで香りがあったり、音があったり、色があったり、形があったり、温度があったり、食感や最終的に味がある、ということでこれが成り立っていますね。これを理詰めにまず身に付けていただいて、その後アレンジしていただくと失敗しないのですね。基本となる土台があるから、きれいに見える加工という応用が生きて来るのです。

香ばしさや、爽やかさ、芳醇さ。これは今日の料理にも入れています。2015年は干支が羊ということで、それにちなんで、ジューシーな「オージー・ラム」を焼かせていただきます。さらにガレットも焼くので、パリパリ感があります。そしていろいろな色合いがあります。元気の出る色、それから対比する色――赤の逆は緑を合わせるときれいに見える、というような組み合わせもいろいろアレンジして、今日はこういった点も非常に大事にして進めます。

また、サラダ、パセリ、ローズマリー、色のこともあります。やはり女性は色にも非常に敏感なんですね。この辺りはあまり考えず、センスで行っている所があるので、それをどうやって分かりやすい公式に落とし込んで行くかというのが大事だと思うのです。今回は赤や黄色の元気の出る色、それから緑色、逆にちょっと落ち着いた感じが出る茶色、今回使用する、私のプロデュースで販売しておりますお皿「モテメシプレート」は、黒と白の両方を用意しております。

それではそろそろ中川副会長・深澤委員長と調理タイムに入りましょう。

オージー・ラムのソテー 猟師風と蜂蜜マスタードの２種類のソースでモテメシ仕上げ（12人分）

ラムチョップ ………………… 24本

生ハム ……………………… 12枚
しいたけ ……………………60g
エリンギ ……………………60g
ローズマリー ……………… 14枝
パセリ ………………… 1パック
ミント ………………… 1パック
唐辛子（枝付き） ………… 15本
オリーブオイル …………… 20cc
にんにくみじん切り ………10g
アンチョビ …………………10g
ケイパー …………………… 24粒
白ワインビネガー …………45g
白ワイン ……………………90g

ズッキーニ ………………… 1本
ミニトマト ………………… 24個

アボカド
……………………2個
粒マスタード
……………………60g
はちみつ
……………………30g
オリーブオイル
……………………30g

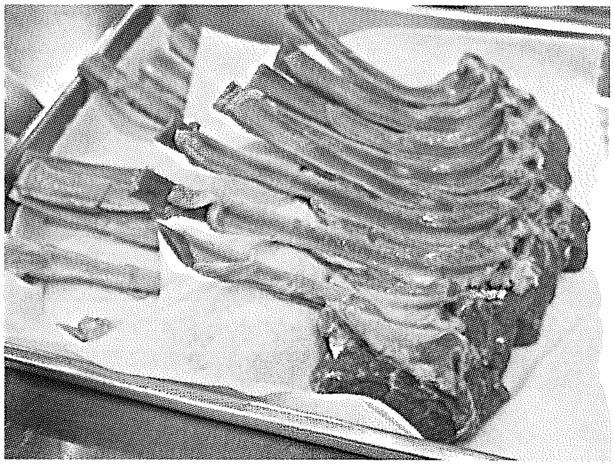
じゃがいも
……………………400g
片栗粉
……………………20g
オリーブオイル ………………30g

ベビーリーフ …………… 1パック
レモン ………………… 1パック

大根 ………………………… 150g

パプリカ…………………2個
ガムシロップ……………50g
白ワインビネガー………30g
小麦粉

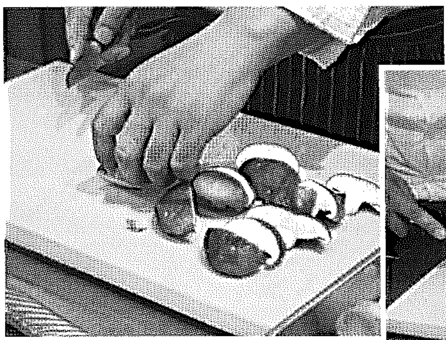
その他、紐、塩、こしょう



「オージー・ラム」
提供：MLA豪州食肉家畜生産者事業団
http://www.aussiebeef.jp/

オージー・ラムの猟師風

①ラムチョップは、肉たたきで軽くたたき伸ばします。
②12本のオージー・ラムに塩・こしょうをして、生ハムで巻きます。生ハムで巻くので、塩分は控えめに0.5%程度に。
③しいたけとエリンギは、一口大に切り分けます。
④ローズマリー2枝・パセリ3分の2パック・ミント3分の2パックは、葉だけを枝から外して、粗いみじん切りにします。
⑤フライパンに、オリーブオイル大さじ1（15cc）・にんにく・4・アンチョビ・ケイパーを入れてから加熱します。
⑥油で煮るように加熱をし、オイルに香りや旨みを移します（好みで唐辛子も加えます）。
⑦この6に3も加えて、全体的に炒め合わせて、白ワインビネガー・白ワインを加え、水分が半分になるまで煮詰めます。
⑧別のフライパンに薄く敷いたオリーブオイルで2のオージー・ラムに軽く小麦粉を振り、両面色よく焼きます（中強火）。両面こんがり焼けたら、60℃程度のオーブンで6分間、肉を休ませます。
⑨仕上げに7のソースと合わせて、器に盛り付けます。

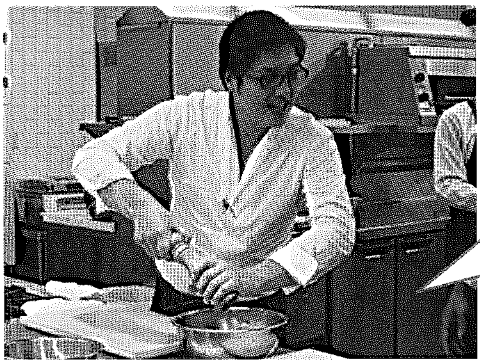


オージー・ラムの蜂蜜マスタード

①残りの12本のオージー・ラムも肉たたきで軽くたたき伸ばして塩こしょうして（塩は0.8～1％）、小麦粉を軽く振り、フライパンでソテーします。
②両面がこんがり焼けたら、60℃程度のオーブンで6分間肉を休ませます。

蜂蜜マスタードソース

①粒マスタードとはちみつを合わせて、ソースを作ります。

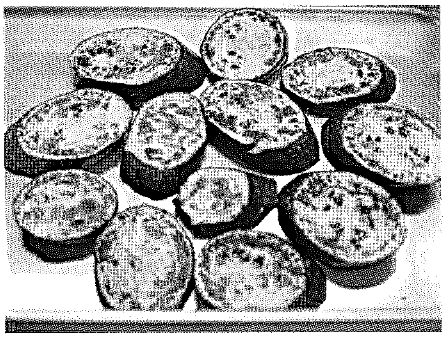


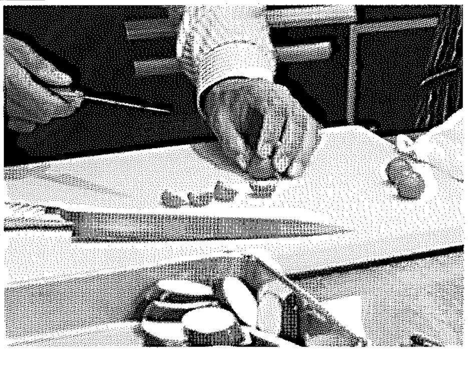
こしょうをかける時は、上を固定して下を回す。何か格好良く、サマになるんです。調理する姿もカッコ良くするのが、モテメシです。また、どのくらいのこしょうがかかっているかをしっかりチェック！

アボカドはカッコ良く切りましょう。ヘタの所に包丁を当てて、くるっと回すと取れます。これを半分に切ります。半分に切ったら、熟しているアボカドの時は皮を引っかけてくるっと剥いてあげると、きれいに剥けますよ。

ズッキーニのソテー

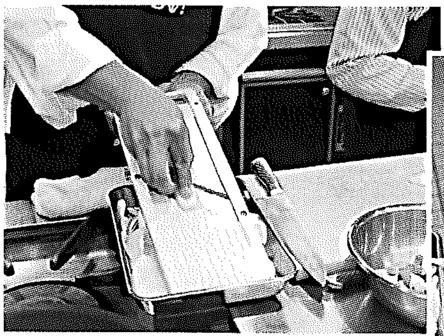
①フライパンにオリーブオイルを熱して、輪切りにしたズッキーニを焼いて、塩こしょうします。





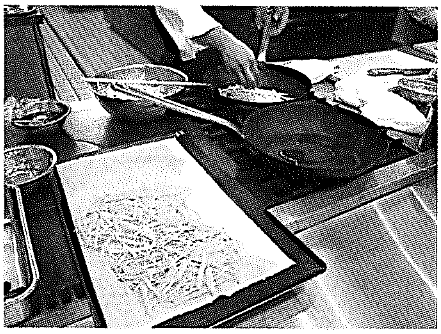
トマトとアボカドのソテー

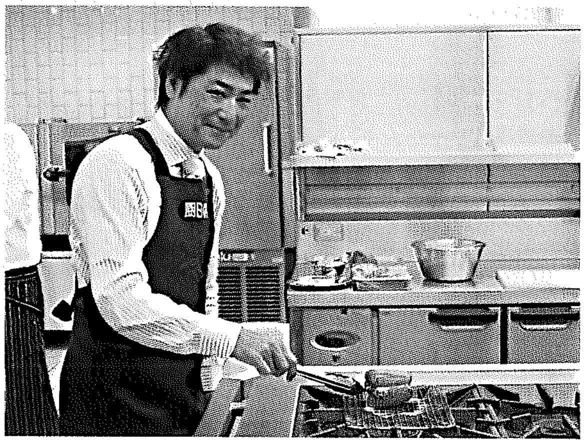
①ミニトマトを4分の1に切り分けます。アボカドは、1cm角の角切りにします。
②ミニトマトとアボカドを、オリーブオイルを熱したフライパンで炒めて、塩こしょうで味を整えます。



じゃがいものガレット

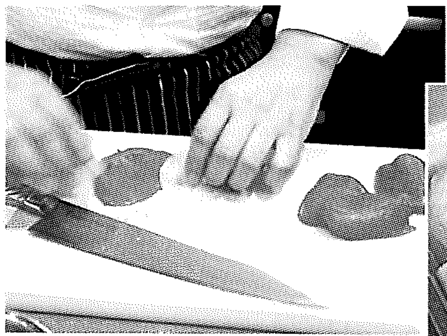
①じゃがいもは、皮を剥いて千切りにして、塩こしょうをして片栗粉を加え混ぜて、オリーブオイルを熱した（150℃程度）のフライパンで、ガレットに仕上げます。
②焼き上がったら、切り分けます。

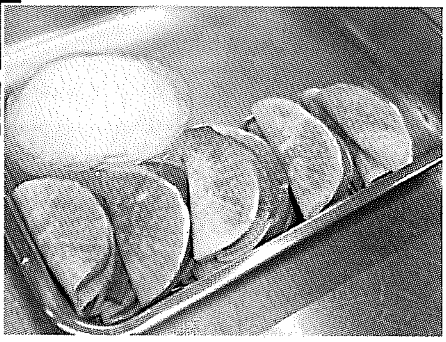




レモンくし切り

①レモンは、12等分のくし切りにします。





大根とパプリカの洋風なます

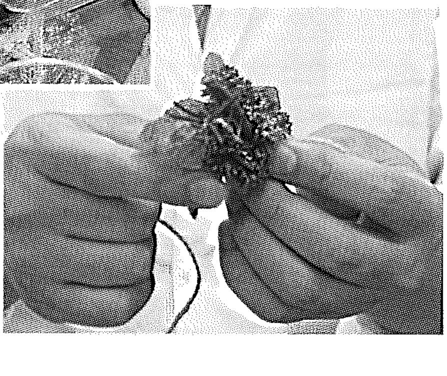
①大根は皮をむいてスライスして、ガムシロップと白ワインビネガーのマリネ液に漬け込みます（30分程度）。
②パプリカは、焼き網にまるごと乗せて、直火で炙って真っ黒にして皮を剥いて、切り分けます。そして①のマリネ液に漬けて、大根で巻いて、添え物（洋風なます）にします。

盛り付け

出来上がり写真を参照して、それぞれを彩り良く盛り付けてください。

香草ブーケ

①香草を紐で縛り、ブーケを作ります。



いざ、「モテメシ」を会食

深澤　さて、今回は、東京ガス㈱さんの厨BO!SHIODOMEにご協力いただき、最新の業務用厨房機器が揃った厨房とラウンジをお借り致しましたので、感謝も込めて、厨BO!SHIODOMEスタッフの皆さまをご招待して、モテメシをいただきたいと存じます。

中川　厨BO!SHIODOMEスタッフの皆さま、いかがでしょうか。

「中川副会長、深澤委員長の料理されている姿は、とても素敵でしたね」

「オージー・ラムの生ハム巻きは、家庭でも手軽にできますね。家で巻いてみるのも楽しそう」

「見た目が美しいですね。」

「大西シェフの料理は、調味料やだしにもこだわっていて、おいしかったです。色付けとか飾りとか、モテメシは本当に勉強になりました」

大西　料理絡みの婚活講座を開くこともあるのですが、まずお伝えしたいのは、何を食べるか、誰と食べるかよりも、どこで食べるかのほうが大事だよねという話です。確かにその小さい成功体験はみなさんあるのですね。ちょっと張り切ってどこかへ連れて行って、女性に何かをご馳走したら、すごく喜んでもらえたことはある。その成功体験は良いじゃないですか、と。ですので、それをちょっとうまく積み重ねられるように、より良くして行ったらいいですね、と申し上げました。とにかく相手に興味を持って、相手の立場を考えて、どうやって行くかということを一生懸命考えて、そのために料理とか食でお手伝いできることがあったら何でもしますよというお話をさせていただきました。

大切なのは、まずくじけないこと。私もイタリアとかへ行った時に、イタリア人は何故声をかけ続けられるかと思ったんですよ。イタリア人は、別に鉄のハートを持っている訳ではないのです。何で次から次へ女性に声をかけられるかというと、声をかけて断られたら、満たされていて幸せだから断られる。彼女もハッピーだから良いじゃないか、という考え方なんですね。次に声をかけさせていただいて、乗って来ていただいたら、二人で一緒に幸せを考えようよ、ということです。

要は相手の立場なんですよ。相手の立場で、それが幸せなら良かった、オーケー、で、次に行ける。だから、めげているとかめげていないとかはもう丸でなし。この精神は見習いたいですね（笑）。

さらに、モテメシの根底には、適切な厨房機器を、正しい使用をすることにより、食を科学・物理・論理・心理的にコントロールして、五感に訴えよりシステマチックに仕上げるかということにも、とことんこだわりがあります。しっかりとした、ベースの土台を作り、その上にオリジナリティを乗せることで、個性があり再現性の高い食を提供することを大切にしています。

モテメシで厨房業界がさらなる飛躍!?

中川　さて、モテメシを堪能しそのコンセプトをお聞きして来ましたが、最後にこの「もてなし」の心と「モテる」コツをわれわれ厨房業界の今後に生かせないか、うかがってみたいと思います。

深澤　外食もですが、病院とか老人保健施設とかでモテメシをやると意外と良いのではないかと思いました。

大西　おっしゃる通りで、結局私はベースが大事だというお話をさせていただいたのですけれども、やはり大切なのはおもてなしの気持ちですので、色合いと香りとかいろいろ申し上げましたけれども、結局高齢になると味覚が敏感でなくなられてしまうので、そういった時に、やはり見た目とか香りとかでカバーすることによって、食事そのものが非常に楽しくなるということは多分にあります。ちなみに私が今力を入れてやらせていただいている仕事の一つに、嚥下食がありますね。

深澤　おいしい食事を食べていただくために、例えば厨房機器でこういうものがあったらいいとか、そういうものはありますか？

大西　今は全国で120ヵ所ぐらいの現場を、給食、病院、老人保健施設、特養、レストランはもちろん、いろいろな現場を含めて、伺っていたりするのですけれども、やはり適正な機器が入っていても、活用できていないですね。ただ、その中で日本厨房工業会さんにおられる本当にいろいろなメーカーさんなら、適正な提案をしていただける機会が実際にあると思うので、そういった所で正しい厨房の選択と提案ができるという形で、各厨房メーカーさんへの期待は非常に高いと思いますね。

中川　われわれの業界でも、各会員さんが拡充セミナーとか調理のセミナーなどをやっていらっしゃいますが、これらは、やはりお客さんにとって今のようなことを考えた時に必要ですか？

大西　そうですね。日本が培って来た食に対する食文化とか、フードビジネスの世界で培って来たものというのは、当然直結していて、その技術とか知識がもっといろいろな形でいろいろな方に伝わるというのは非常に素晴らしいことだと思います。ここまできちんとした食文化をきちんと担って、確立しているというのはなかなか他国でもない。伝統的なものを守っている国はあっても、日本ほど、どんどん食文化が進化していく中で、それに順応して、冷蔵庫一つ、洗浄機一つにしてもそうですけれども、どんどん省エネ化したり、使い方が便利になったりして来た国はないと思います。そしてそういったものがあったから、日本の外食文化が豊かになっています。ただし、あまりにも豊かになりすぎて、安くなり過ぎて、家で作るより外で食べた方が安いというのも一つの問題なのかなと思う部分はありますが、ただ、その中でも厨房機器をうまく選択していただけるようにして行くのは、すごく大事なことだと思います。

中川　それはもう先生、ぜひ厨房工業会のご意見番として、どの会員さんにも言ってくだされば、対応してくれる会社がいっぱいありますので。

深澤　そうですね。機械だけでなく全体のレイアウトとかもありますし、そういう意味では工業会の会員さんは本当に古くから業界に携わっている方が多

いので、是非先生が工業会にも参加していただいてアピールしてもらうと、よりモテメシが広まって行くのではないですかね。
中川　でも、少なくとも営業飲食というか、外食に関しては、厨房業界でも大なり小なり、モテメシ的なことは考えてやって来ていますよね。
深澤　そうですね。男女を問わず喜ばれないと、受け入れられませんから。
中川　私はガストへよく行くのだけれど、ガストの「ぷるぷる黒糖ゼリーバニラアイス添え」というものがあって、オンラインクーポンを提示すると、199円で食べられるんですね。
深澤　コンビニに行っても、それを199円では買えないですね。
中川　それなのに、ミントの葉まで載せて、気は心でここまでやってるんだよね。だから、営業給食というか、外食企業はもちろんがんばっておられるけれども、病院とか老人保健施設で私は食べる機会がないから分からないけれども、大西先生のおっしゃるように、こういった工夫をさらにして、見た目でまずおいしそうと思わせないと、召し上がりづらい部分もあるとは思いますね。
大西　実際に味を感じられない方でも、見た目と香りで召し上がられるようになることはいっぱいありますし、訓練によって嚥下する力も回復した事例は、たくさんありますね。私自身も義理の父親を嚥下食──お茶もとろみを付けないと飲めない状態から、1年半かけて普通食を食べられるようにしました。今は普通に、ご飯とか揚げ物も食べていますよ。
深澤　完全に回復したんですね。
大西　はい。ただ、ちょうど行っていた病院がそうだったのかもしれないですが、普通はそこまでやっていただけないので、私も一緒に食事の面倒を見ました。誤嚥してしまって事故が起きても困るので、それで1年半くらいかかりましたけれども、普通食になりました。
　料理や食品の香り、色というのはすごく食欲を起こさせるということと機能を回復させる力があるので、そういうものがこれからも厨房現場、食の現場で必要とされる場面も多いと思います。特にこれからはアジアも高齢化がどんどん進んで行きますよね。韓国なども、だんだん老健施設とかが増えて来ているというので、そういった所へも向けてもモテメシの要素を送って、日本の厨房機器とつなげて行けば、日本の厨房機器の需要は絶対にあると思いますし、ここまで緻密に高性能で動く機器はなかなかアジアではないと思うので、そういった所にも非常に期待はかけられているのかな、と思っています。
深澤　参考になります。今脳梗塞などの軽減方法で、オリーブオイルを60度ぐらいに温めて、それを湯煎してニンニクを加えたものを飲んでいると変わるとか、駒込病院の外科部長さんが発表しているんですね。そういうものって、元はといえば、やっぱり食べ物じゃないですか。非科学的な民間療法への過信は避けるべきですが、身体や食欲の衰えに対して、視覚とか嗅覚とかいろいろな所から刺激を与えると変わって来るというのはあると思いますね。今、老人ホームさんなどでもそういう食の協会を作っていますね。
中川　だから、本当に大西先生がおっしゃったことは必要としていらっしゃると思いますね。
大西　逆に私の方から期待するのは、工業会さんもそういった活動をどんどん全体で広めていただけると。
深澤　当工業会の各企業さまからも老人ホームや病院さまに食の魅力をお伝えする努力・啓発活動を続けて行くことが、最終的にお客さまにメリットが出て来るのかなと思いますね。
大西　私も今まで以上に、厨房業界や食産業に、食に関するご提案をして行きますので、よろしくお願い致します。
中川　厨房業界と食の新しい提案についていろいろと面白い話をうかがえて、本日は盛りだくさんで実り多き会になりました。それでは2015年が工業会会員企業と業界に実り多き年となるように祈念しつつ、新春料理対談を終えたいと思います。本日はありがとうございました。

協力：東京ガス㈱ 厨BO!SHIODOME

2015 謹賀新年

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 渡辺恵一
副会長 中西昭夫
同 谷口一郎
同 上野秀雄
同 尾﨑誠
同 中川幹夫
同 細山欣也
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会
会長 田所伸浩
東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八 神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合
理事長 福島裕
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一一 福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合
理事長 谷口茂
〒462-0842 愛知県名古屋市北区志賀南通二ノ五三 ㈱国益社内
☎ 〇五二（九八一）八五七〇
FAX 〇五二（九八一）一六八二

関東厨房機器協同組合
理事長 上野秀雄
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社
代表取締役社長 鈴木久仁
〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ー二八ー一
☎ 〇三（五四二四）〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会
理事長 鵜飼良平
東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
☎ 〇三（三四〇三）二一一一

公益社団法人 日本メディカル給食協会
会長 吉田憲史
東京都千代田区鍛冶町一ー六ー十七 フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会
会長 保々賀右
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ー二一 淡路町広瀬ビル3階

株式会社 安達工業
代表取締役 安達進
〒939-0351 富山県射水市戸破三二ー九
☎ 〇七六六（五六）二八〇〇
FAX 〇七六六（五六）〇〇三一
HomePage：http://www.adachi-gr.co.jp
Mail：info@adachi-gr.co.jp

アサヒ装設株式会社
HI-COOK
代表取締役 山本洋志
石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六（二七五）八一五九
http://www.hicook.com

株式会社 AIHO
AIHO
代表取締役社長 寺部良洋
本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三（八八）五一一一

有限会社 愛知厨房製作所
代表取締役 纐纈博
愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六（四五）八〇七四

2015 謹賀新年

イシダ厨機株式会社
代表取締役 石田詳治
豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二（四一）八〇七八

総合厨房設備工事・空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社
代表取締役 石川文紀
〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五（二三二）六四〇〇
FAX 〇五五（二三二）六四〇一

厨房機器の総合商社
有限会社 イー・ジャパン・フード・サービス
代表取締役 藤田荘一郎
〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町一二六六ノ一
☎ 〇四八（六八六）一二〇八
FAX 〇四八（六八六）一二五七

ADEKAクリーンエイド株式会社
代表取締役社長 武富順二
〒113-8422 東京都文京区本郷一ー四ー五 陽光ビル
☎ 〇三（三八一六）一二七一
FAX 〇三（三八一二）二九一二

株式会社 ウサミ
代表取締役 宇佐美真一
三重県伊賀市西之澤一四四一ー一〇
電話 〇五九五（四五）三九五一

株式会社 上野製作所
代表取締役社長 上野秀雄
東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter
株式会社ウィンターハルター・ジャパン
代表取締役
髙城宏州（たか ぎ ひろ くに）
本社
〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

ISEKI
株式会社ISEKIトータルライフサービス
代表取締役社長
木村 廣司
Hiroshi Kimura
〒116-8540
東京都荒川区西日暮里5丁目
3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

エムケー厨設株式会社
代表取締役 木谷義秀
本社 福岡県大野城市乙金東三ノ四ノ二〇
☎ 〇九二（五〇四）二二七〇
FAX 〇九二（五〇三）五七七七
営業所 大阪

クボタライスロボ
株式会社 エム・アイ・ケー
代表取締役社長 藤村和夫
埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇 ウイングビル二階
☎ 〇四八（八六一）〇八四一

S-TEC
代表取締役
白土 将敏
エス・テック株式会社
〒162-0832
東京都新宿区岩戸町14番地
神楽坂不二ビル2-D1
03-3235-5888
www.stec-ltd.com

エース工機株式会社
代表取締役社長 浅井裕一
東京都台東区駒形一ー三ー一六 駒形プラザビル
☎ 〇三（三八四三）四八五一

冷蔵ネタケース・ショーケース製造
株式会社 大穂製作所
代表取締役社長 杉村広行
本社・北九州市八幡西区夕原町一二ノ六
☎ 〇九三（六〇二）八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社
エネルギー事業部
エネルギー開発部長
理事 武内敬
Design Your Energy 大阪ガス
〒541-0045 大阪市中央区道修町三丁目五番十一号
☎ 〇六（六二〇五）四六七〇（ダイヤルイン）
FAX 〇六（六二〇二）二一九〇

株式会社 エレミック
代表取締役 三木好夫
〒179-0083 東京都練馬区平和台四ー一八ー一八
☎ 〇三（五三九九）一一一三
FAX 〇三（五三九九）一一一六

エレクター株式会社
代表取締役 柳屋隆
〒153-0051 東京都目黒区上目黒二ー一ー一
中目黒GTタワー14階
http://www.erecta.co.jp

2015 謹賀新年

オピニオン株式会社
代表取締役
岸　衛
〒107-0052
東京都港区赤坂五―五―九
第七セイコービル９階
☎ ○三（五五四五）一六九一

株式会社　尾髙厨房器製作所
代表取締役
尾髙　清臣
大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎ ○七二（二三七）五八八一
FAX ○七二（二三四）二二四四

オザキ株式会社
代表取締役会長
尾崎　和夫
代表取締役社長
尾崎　誠
本社〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎ ○三（三六三三）一一九一（代表）
FAX ○三（三六三三）一一九一
http://www.ozaki-gasrange.co.jp

株式会社　大道産業
代表取締役
坂田　浩一
本社〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

北沢産業株式会社
代表取締役社長
尾崎　光行
東京都渋谷区東二ノ二三ノ一〇
☎ ○三（五四八五）五一一一

SANKI
株式会社　関東三貴
代表取締役
石井　勝之
千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
☎ ○四三（二〇六）四四〇〇
FAX ○四三（二〇六）四四〇七

関西スチールネット株式会社
代表取締役
木村　智政
〒578-0943
東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ ○六（六七二二）七二〇六

兼八産業 株式会社
代表取締役
原　延明
〒440-0836
愛知県豊橋市飯村町字浜道上四―五
☎ ○五三二（六一）四三五五

国立厨房サービス株式会社
代表取締役
藤原　章太郎
〒186-0013
東京都国立市青柳一九四ノ四
☎ ○四二（五七三）三三四一
FAX ○四二（五七三）三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社
代表取締役
品川　みゆき
TEL ○四八（二五一）二六七七（代）
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シェルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社キャニオン
代表取締役
榎本　るみ
東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎ ○三―三六一六―七七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社　北見厨房
代表取締役
中塚　敏之
〒090-0053
北海道北見市桂町四―一二三―二〇
TEL ○一五七（二三）六〇八〇
FAX ○一五七（二三）七六九九

アイセイのミキサー・調理機器
株式会社　国益社
代表取締役
谷口　茂
名古屋市北区志賀南通二ノ五三
☎ ○五二（九一一）○二三八
FAX ○五二（九八一）一六八二

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくろう

代表取締役社長
井上強一

クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社　クラコ
代表取締役
倉橋　昌宏
〒541-0046
大阪市中央区平野町二―一―二
沢の鶴ビル
☎ ○六（六二三二）六一六一

クマノ厨房工業株式会社
代表取締役社長
牧田　哲雄
東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎ ○四二（三六二）二一二七（代）
FAX ○四二（三六二）二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春近字中殿島一四〇七―四
☎ ○二六五（七六）○六二六
FAX ○二六五（七六）○六二七

2015 謹賀新年

株式会社 三栄コーポレーションリミテッド

代表取締役会長 深澤 信生
代表取締役社長 深澤 及
本社〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一
☎ ○四五（五四九）五七○一
FAX ○四五（五四五）五七○二
http://www.san-ei-ltd.co.jp

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長
常務執行役員 安田 俊一
〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号（パピヨン24）
☎ ○九二（六三三）二三六四
FAX ○九二（六三三）二二八一
涼 涼しい厨房®

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 加藤 愛一郎
愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ−9
☎ ○五八七（九七）八四四一

業務用全自動洗米機

ライスミニ

コニカミノルタ テクノプロダクト株式会社
ライスミニ事業部
事業部長 岸野 正夫
〒176−0023
東京都練馬区中村北1−22−17
アークヒルズ201
電話03−3577−8381

株式会社 三陽製作所

代表取締役 和田 廣
〒992-0474 山形県南陽市漆山 一一二八
☎ ○二三八（四七）五五一四
FAX ○二三八（四七）三九五一

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人
大阪府寝屋川市点野5−31−7
☎ ○七二（八二八）三七○一

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一
札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎ ○一一（八一一）二三二一

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄
本社 盛岡市本町通三丁目一九−六
☎ ○一九（六二四）三○三三（代）
FAX ○一九（六二四）三○三二
青森営業所 青森市花園町一丁目九−七
☎ ○一七（七四一）一三五○
FAX ○一七（七四一）一三五三

株式会社 ショウワ

代表取締役社長 藤村 俊秀
本社〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番二六号
☎ ○六（六四二二）六四八一
FAX ○六（六四二九）四五五五
http://www.e-showa.net
営業所 東京 名古屋
駐在事務所 上海

JFE商事 住宅資材株式会社

代表取締役社長 入山 守
〒100-0004 東京都千代田区大手町二−七−一
JFE商事ビルディング 九階
☎ ○三（五二○三）六一六二
FAX ○三（五二○三）六一六三

陸船用厨房電化機器製造
三和厨理工業株式会社

代表取締役 加藤 太一郎
本社工場 静岡県静岡市清水区袖師町七三七−一
☎ ○五四（三六四）七一七八
FAX ○五四（三六四）三一四○

三和厨房株式会社

取締役会長 中野 重敏
取締役社長 中野 圭二
本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四−一五三
☎ ○七二（九九三）七七七○
FAX ○七二（九九三）七七四九

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝
〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一−四二
☎ ○五八（二四六）三二二○

スギコ産業株式会社

代表取締役社長 杉山 正
本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八一○−三
☎ ○二五六（八六）三七一一
FAX ○二五六（八六）二○○○
http://www.sugico.co.jp

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男
〒333-0848 埼玉県川口市芝下一−一四−二六
☎ ○四八（二六九）三○○○

新日本厨機株式会社

代表取締役 清 重雄
〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一−四−一
電話 ○三（三七三四）八一七一
FAX ○三（三七三四）○四○一

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

http://www.gks.sakuraweb.com/

茨　城	東 邦 厨 房 株式会社 代表取締役 上 崎 明 彦	〒310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail：toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深 澤 及	〒223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail：nf@san-ei-ltd.co.jp
新　潟	株式会社 ナ ン バ 代表取締役 難 波 昇 一	〒940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1 ☎ 0258-42-2211 FAX 42-2089 E-mail：inf@nanba1.jp
長　野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大 前 憲 治	〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail：info@technofood.co.jp
山　梨	株式会社 ト ー レ イ 代表取締役 矢 崎 忠 芳	〒400-0824 山梨県甲府市蓬沢町1111 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail：torey-info@to-rei.co.jp
静　岡	マルゼン厨機 株式会社 取締役会長 小 栗 孝	〒430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail：info@maruzen-chuki.co.jp
愛　知	三 岳 工 業 株式会社 代表取締役 松 浦 圭	〒452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 E-mail：kyv06110@nifty.com
三　重	ス ズ カ ン 株式会社 代表取締役 若 林 弘 樹	〒510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 351-5112 E-mail：office@suzukan.co.jp
福　井	株式会社 ラ ボ ー 取締役会長 黒 田 秀 雄	〒918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail：fukui@ravo.co.jp
滋　賀	大 洋 厨 房 株式会社 取締役会長 西 村 利 夫	〒520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail：tosio-n@usennet.ne.jp
岡　山	株式会社 福 井 厨 房 代表取締役 福 井 正 晃	〒700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail：info@fukui-chubou.co.jp
愛　媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上 松 光 明	〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail：info@chubo-uematsu.jp
鹿児島	株式会社 第 一 食 器 代表取締役 宮 原 良 一	〒890-0062 鹿児島県鹿児島市与次郎1-8-1 ☎ 099-256-3121 FAX 257-7985 E-mail：info@daiichi-s.jp
賛助会員	㈱コメットカトウ エイシン電機㈱ 福島工業㈱ パナソニックES産機システム㈱ 横河電子機器㈱ 三和厨理工業㈱ エレクトロラックス・ジャパン㈱	

〈順不同〉

2015 謹賀新年

株式会社 ソフテック

代表取締役 堤 義明

東京都練馬区関町北一―二三―一〇
いぐちビル
☎ 〇三（五九九一）二一八一
FAX 〇三（五九九一）九七五三

ZOUYA
CORPORATION

厨房設計設備施工

株式会社ぞう屋

代表取締役 竹元謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06)6757-5439(代)
FAX (06)6757-5467

仙台市ガス局

ガス事業管理者 高橋 裕

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五―一三―一
Tel 〇二二（二五六）二一一一

©SGB&H

総合厨房設備・店舗設計・内装工事
企画・設計・製作・施工

MOODY INTERNATIONAL

SENDA 株式会社 千田

代表取締役
千田 禎一

・本社（総合厨房設備）
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前 8-16
（千日前道具屋筋）
TEL 06（6632）5851 代
FAX 06（6641）5873
・総合流通センター
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西 1-1-10
URL http://www.senda.co.jp/
E-mail webmaster@senda.co.jp

タニコー株式会社

代表取締役社長 谷口秀一

東京都品川区戸越一―七―二〇
☎ 〇三（五四九八）七一一一
FAX 〇三（五四九八）七九二七

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社タチバナ製作所

代表取締役会長
池田秀勝

代表取締役社長
池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁（いなべ）町平古262
TEL(0594)74-5080(代) FAX(0594)74-5078
URL:http://www.e-tachibana.co.jp/

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八―八
☎ 〇七七（五二四）一八五七
TAIYO 京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

タイジ株式会社

代表取締役社長 堀江裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五―三
☎ 〇四四（二一一）五八八一

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
☎ 〇三（三八七六）〇二〇六

CRD

株式会社 厨林堂

代表取締役 寺部吉治

本社〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎（〇五三三）八三―八一〇一
FAX（〇五三三）八三―八一〇二
http://www.churindo.com

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役社長 三林義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎ 〇五九四（三一）一一一一

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曽 誠

名古屋市千種区春岡通七ノ三二
☎ 〇五二（七六一）三五五九
FAX 〇五二（七五一）五一五〇

東邦厨房株式会社

取締役会長 大滝利夫
代表取締役 上崎明彦

茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
☎ 〇二九（二四七）四六一三

東邦ガス株式会社

専務執行役員
業務用営業本部長 神谷秀樹

本社 名古屋市熱田区桜田町十九―十八
☎ 〇五二（八七二）九四七二

東京ガス株式会社

常務執行役員
エネルギーソリューション本部
営業統括 村関不二夫

本社 東京都港区海岸一―五―二〇
☎ 〇三（五四〇〇）七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長
大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

2015 謹賀新年

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
NICHIWA
代表取締役 岡田 徹
本社 兵庫県三田市テクノパーク一二ー五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇ー二
大阪支店 大阪市淀川区新北野一ー一四ー二
名古屋支店 名古屋市名東区高針台一ー一七〇一
営業所 札幌・盛岡・仙台・埼玉・千葉・横浜・新潟・金沢・長野・静岡・三重・京都・岡山・広島・山口・高松・松山・福岡・熊本・鹿児島

株式会社 **中西製作所**
取締役社長 中西 昭夫
大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 **豊田エイタツ**
取締役会長 清水 健治
〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
☎ 〇五六五（三三）三三五七

常盤ステンレス工業株式会社
代表取締役会長 山﨑 巖
本社 〒五四七ー〇〇〇二 大阪市平野区加美北四丁目六番五六号
TEL（〇六）六七九一ー四九八五(代)
FAX（〇六）六七九二ー一三三七番

一般社団法人 日本能率協会
理事長 中村 正己
〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
〇三（三四三四）一三七七

日本調理機株式会社
代表取締役社長 黒澤 公雄
東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業
代表取締役 曽我 敏文
本社 〒465-0095 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
電話(代)（〇五二）七七二ー八一一一

日本洗浄機株式会社
代表取締役社長 中川 幹夫
東京都大田区鵜の木二ー四三ー一四
☎ 〇三（三七五〇）四四五一

Halton
Enabling Wellbeing
株式会社 HALTON
代表取締役 町井 義生
〒151-0072
東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804−7297
Fax (03) 6804−7298

株式会社 **早川製作所**
代表取締役社長 石原 隆之
〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八（二三）二四二一
FAX 〇五三八（二三）六一六〇

パナソニックES産機システム株式会社
代表取締役社長 長尾 久和
〒131-0045 東京都墨田区押上一ー一ー二
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三（六三三六四）三四二三

株式会社 **ハッピージャパン**
代表取締役社長 原田 啓太郎
〒990-2251 山形県山形市立谷川三ー三五一一五
☎ 〇二三（六八六）二二七二
FAX 〇二三（六八六）二二四三

株式会社 **福井厨房**
代表取締役 福井 正晃
本社 岡山市南区西市二六三ー一
☎ 〇八六（二四一）九五五一
FAX 〇八六（二四一）二七九二
営業所 福山・津山・高梁

株式会社 深川製作所
代表取締役 深川 秀子
埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎ 〇四八（二五七）三一一一

ヒゴグリラー株式会社
代表取締役社長 肥後 慎一郎
大阪市平野区加美東六ー一五ー四一
☎ 〇六（六七九一）五二五一
FAX 〇六（六七九四）三四一七

株式会社パロマ
代表取締役社長 小林 弘明
ウィズガス
〒467-8585 愛知県名古屋市瑞穂区桃園町六番二三号
☎ 〇五二（八二四）五一一一

2015 謹賀新年

出会いの一歩から、信頼の百歩へ
情報・環境・生産システムの総合商社
FUYO
株式会社 扶洋
取締役社長
仲井 修二
〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパくん
RESPACN.

株式会社フジマック
代表取締役社長
熊谷 俊範
東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎〇三(三四三四)七七九一

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造
株式会社 富士工業所
代表取締役
渡邉 眞人
東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎〇三(三八九三)二五二五(代)

Fukushima
福島工業株式会社
代表取締役社長
福島 裕
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一一
☎〇六(六四七七)二〇一一

細山熱器株式会社
代表取締役社長
細山 欣也
本社 東京都中央区日本橋茅場町二—八—七
☎〇三(三二四九)〇三三一
FAX 〇三(三二四九)〇三二九

細田工業株式会社
代表取締役
細田 祥成
門真市岸和田二—一—三〇
☎〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ電機 株式会社
代表取締役会長
坂本 精志
〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三—一六
☎〇五六二(九七)二一一一

株式会社フロムシステムダイレクト
代表取締役 島田 克己
広島市西区山田町32番9
FSDビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

株式会社 舞浜ビルメンテナンス
取締役
土瀬戸 美和
OLC GROUP
〒279-8518
千葉県浦安市舞浜三五ノ一
☎〇四七(三〇五)五三二〇
FAX 〇四七(三八一)三四五七

ステンレス製品
厨房器具一式 設計製作施工
株式会社ホワイトスチール工業
代表取締役
石塚 實
〒003-0836
北海道札幌市白石区北郷6条一〇—三—八
☎〇一一(八七五)七一二二
FAX 〇一一(八七一)七七四一

ホバート・ジャパン株式会社
日本支社長
三木 商吉
〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
鈴中ビル大森一階
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

北海道ガス株式会社
代表取締役社長執行役員
営業本部長
大槻 博
札幌市中央区大通西七丁目三番地一
エムズ大通
☎〇一一(二三一)九五一一

三浦工業株式会社
食機・メディカル事業本部
事業本部長
柳原 伸章
〒108-0074
東京都港区高輪二丁目一五—三五
三浦高輪ビル二階
☎〇三(五七九三)一〇四一
FAX 〇三(五七九三)一〇四五

MARUZEN
株式会社 マルゼン
代表取締役社長
渡辺 恵一
東京都台東区根岸二—一九—一八
☎〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

有限会社 丸枝
代表取締役
枝元 慶一
〒814-0153
福岡市城南区樋井川一—一—二六
電話 〇九二(八六一)五二二七
FAX 〇九二(八六一)五〇二七
〒899-4201
(民宿)丸枝霧島荘
鹿児島県霧島市霧島田口二二四七—六
TEL・FAX 〇九九五(五七)三八三三

マッハ機器株式会社
代表取締役
野村 一洋
東京都江東区塩浜二—一六—九
☎〇三(三六九九)四四三一

2015 謹賀新年

株式会社 明和製作所
代表取締役 下條 聡哉
大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六（六四六二）八二二一（代表）
FAX 〇六（六四六八）三一五九

株式会社 明城製作所
代表取締役社長 河野 紘之
本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九（二九三）八〇一五
大阪営業所 電話 〇六（六三〇九）七四一一
東京営業所 電話 〇三（五二九六）二五三六

株式会社 村幸
代表取締役社長 村田 良介
東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三（五七七七）〇〇一一

有限会社 美濃製作所
代表取締役 穂波 美夫
東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三（三七九〇）二五三一

理研機器開発株式会社
代表取締役 小林 利枝
東京都足立区綾瀬六―二六―九
☎ 〇三（三六二九）二九六一
FAX 〇三（三六二九）二九八一

株式会社ラショナル・ジャパン
代表取締役社長
納土 弘史
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL：03-6316-1188
FAX：03-5259-2071
SelfCookingCenter® 5 Senses
―五感を備えたインテリジェントな調理システム―

業務用食器洗浄機
横河電子機器株式会社
厨房機器事業統括 三木 良昭
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―二三―十三
☎ 〇三（三二二五）五三三七
FAX 〇三（三二二五）五三六六

株式会社 八木厨房機器製作所
代表取締役社長 玉田 晃一
本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五（二一一）三五九一（代）
FAX 〇七五（二一一）三五九五

株式会社 渡辺事務所
代表取締役 岩倉 昌男
本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町一―二―五
☎ 〇五六八（三二）四八〇八
FAX 〇五六八（三二）五一七二

ワシオ厨理工業株式会社
代表取締役社長 山道 文雄
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―十二
☎ 〇三（三二九二）四四七一（代）

Robertshaw
ロバートショウ・ジャパン株式会社
代表取締役
芳賀 義之
〒321-0152
栃木県宇都宮市西川田5-4-3
N'sビル1F/2F
Tel：028-658-1211（代表）
Fax：028-658-1129

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、**工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただく**ことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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

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

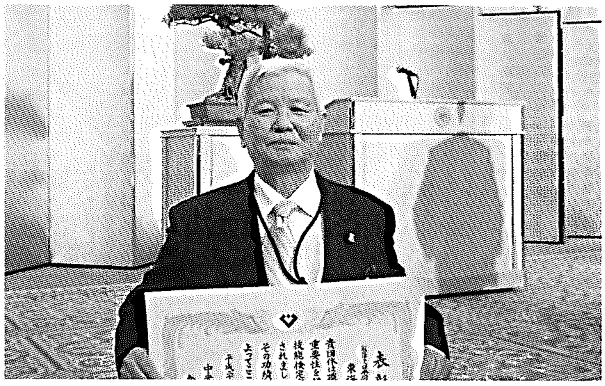
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

支部だより

東海北陸支部が中央職業能力開発協会会長表彰を授与される



表彰状を持つ清水支部長

11月19日、平成26年度職業能力開発関係表彰式が東京都港区・明治記念館で開催され、（一社）日本厨房工業会東海北陸支部が中央職業能力開発協会会長表彰を受けました。

これは、職業能力開発、技能検定、技能振興及び職業能力開発等に係る国際協力に関する事業について、その業績が顕著であり、他の模範と認められる事業所、団体又は功労者を表彰するものであり、今回は工業会東海北陸支部が表彰対象となりました。当日は清水健治東海北陸支部支部長が出席し、中央職業能力開発協会・釜和明会長より表彰状を授与されました。

表彰状をいただいた清水支部長は、「今回このような栄えある表彰をいただけたのは、1981年以来33年の長きにわたり、業界の資質の向上のために尽くされた先輩方および会員企業各位のご尽力によるものです。皆さまに深く感謝の意を捧げますと共に、今後も業界の発展のために邁進したいと思います」と述べられました。清水支部長をはじめとする東海北陸支部の皆さま、おめでとうございます。

［工業会事務局　花田政孝］

会員の広場

東京ガス㈱と（一社）日本ガス協会が「熱電プラザ2014」を開催

イメージカラーを黄色で統一された厨房コーナー

最新のガス厨房機器が並ぶ

11月16日から21日にかけて、東京ビッグサイトで、東京ガス㈱（工業会賛助会員）と（一社）日本ガス協会の主催する「熱電プラザ2014」が開催された。これは東京ガス㈱の、ガスのみならず電力まで提供する総合エネルギーソリューションを、映画によるビジョンを観た後、さまざまなテーマに即した展示を眺めて行くイベントで、中でも一際大きい厨房コーナーは、工業会会員企業の最新製品を中心に各々の製品をデモンストレーションしていた他、「涼厨」体験コーナーや、厨房作りについて疑問を聞ける「厨房相談室」等を設け、活況を呈していた。

［工業会事務局　花田政孝］

Essay 小倉朋子の食・心・美

第19回 ビール通の常識

㈱トータルフード 代表取締役
小倉　朋子

もはやビールは「とりあえず」ではない?

一昨年前に、ジャパンビアソムリエ協会というビールの協会を数名で立ち上げました。特にビールが好きだからという訳ではなく（ドリンクはすべておいしい)、縁があって。アルコール消費量が年々下がっている中、微力ながら消費量を伸ばしたいという気持ちもありました。数多くの種類のドリンクが選べるようになった現代ですが、アルコールの中で、特にビールは飲食のシーンで出現する確率が高く、和洋中に留まらず、世界中の料理にビールは合います。

ビールの消費量は経済動向の指標にもなります。飲食店のメニューコンサルをさせていただいている中でも、客単価が近年上がらずに困っているお店も多く見て来ました。チェーン店の居酒屋では平均客単価が2,000円を割ります。外食の客単価を上げることは、経済の活性化にもつながると思うのです。元気な国は、食べることや飲むといった消費して残らない「モノ」や「文化」など、形にないものにお金を費やすのだと私は思います。目の前の目に見えないものへの価値観は、心に余裕がないと高めにくいからです。

ビアソムリエの資格は、10年ほど前からドイツで開催されています。2週間、ドイツ語でみっちり講習を受けて試験に臨むのですが、世界中からビールのプロやプロを目指すビール好きがやって来るのです。ドイツ語の授業ということもあり、日本人にはハードルが高く今まで一人も受講した人はいなかったのですが、私の教室（食の総合教室をしています）に長年来てくださっている生徒さんがドイツ語に堪能で、現地に赴き日本で初めてのビアソムリエを取得したので、それならばもっとハードルを低くして日本の協会を立ち上げようということになったのです。2日間で取得できるようにしています。クラフトビールの昨今の人気もあり、お陰さまで講座はすぐにキャンセル待ちで、何とかこれからもステップアップできる協会にしたいと思っています。

日本はのど越しで「クイッ」と冷やして飲むのが一般的なビールの飲み方です。これは、日本人が「喉で味わう」味わい方ができるからだと思います。また、温度で味を感じることもできるからなのです。

しかしビールの飲み方は、世界ではバリエーションが豊かなのです。昨今はクラフトビールのビアパブも開店ラッシュですしご承知の方も多いかと思い

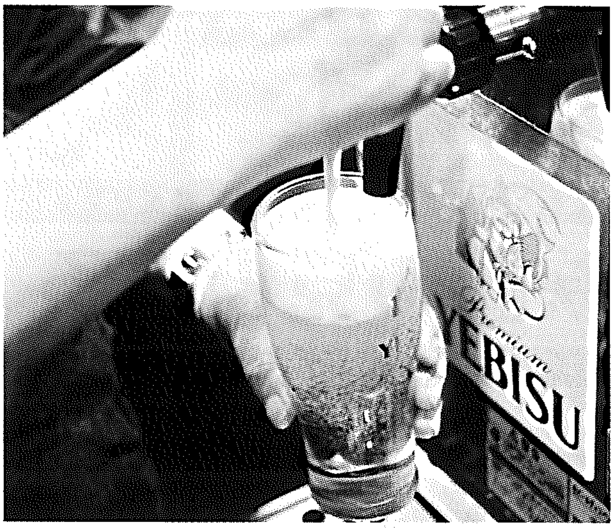
ますが、スタイル（ビールの種類）によっては、常温で飲むビールもありますし、ワイングラスで香りを出させながら、まるでワインのように時間をかけてゆっくり味わうビールもあります。そんなビールは、空気に触れて時間がたつごとに香りが変わるのを楽しみます。また、おいしくなる注ぎ方も、スタイルによって変わりますので、注ぎ方だけで泡の細やかさや泡の消えない時間や口に入れた時の舌触りなども、劇的に変わって来ます。

他のアルコールのように作る地域が限られるものではないので、それだけブルワリーの個性やコンセプトや商品力も十人十色ありビールの個性も多々あります。アルコール度数が16度のビールは、まるで醤油のような香りがしたり、ワインのソムリエでもビールは「ワインと同様」「いいや、ワインより難しい」などと言うほど、大変に奥が深いのです。それゆえ、料理とのマリアージュも多彩です。定期的に開催している協会の講師会では、毎回テーマを決めた料理とそれに合うビールを考えています。先月は「スイーツ」と合うビールのスタイルを試食しながら意見交換しました。例えば冬においしい黒ビールとは、キャラメルや、まったりしたブラックチョコレートが大変相性が良いです。羊羹も黒ビールにはしっくり来ます。次回は「寿司」をテーマに開催する予定です。

また、ビールと健康もご提案したいテーマ。ビール腹という言葉があるくらい、ビールは太る印象が一般的にありますが、実はビールが嗜好品になったのはごく最近のこと。明治初期までは、日本では薬屋で販売されていた、何と約50種類の栄養成分が含まれた栄養たっぷりの飲料なのです。

一緒に食べる料理や、食べる順番などを間違えないようにすれば、太りにくく、また、おいしさも味わいながら飲むことができます。例えば大豆製品などの食物繊維が豊富な料理は、ビールの消化を促してくれるので、お勧めです。定番の「ビールに枝豆」は、おいしいだけでなく健康面でも理屈に合っているのです。また、ビールは体を冷やすと思われていますが、それは日本人がギンギンに冷やして飲むことが多いからで、実際はアルコールの中でも唯一といえるほど体を冷やさないアルコールです。

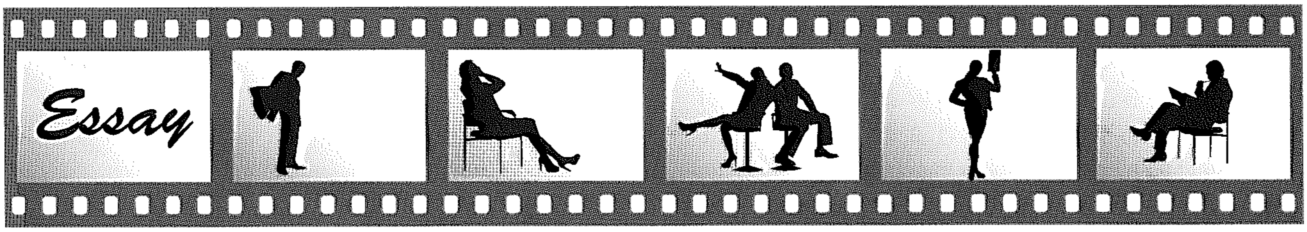
「とりあえずビール」の文化が、日本では長く続きました。最初の1杯目は、例え飲みたくなくてもビールで付き合うのが昭和時代の飲み方だったかもしれません。しかし最近は、1杯目から各自がオーダーすることが珍しくありません。若い男性でもノンアルコールを楽しむ人も少なくありませんし、ビールが苦手という人も多い。好きな時に自分の食べたい分だけを購入する食べ方に慣れている現代人にとって、「とりあえずビール」はナンセンスになりつつあります。



日本は大瓶が流通していましたが、西洋では小瓶主体です。日本の注ぎ注がれの習慣が西洋にはないからです。「とりあえずビール」ではなく、「ビールが飲みたいので、飲みたい銘柄のビールを個々で飲む」のです。しかし、私は「とりあえずビール」は素敵だなと思っています。自我を出さず協調性がある飲み方は、いかにも日本人らしいではないでしょうか。「同じ釜の飯を食う」と同様の気持ちが「とりあえずビール」にも含まれているようです。また、「無礼講」という言葉で表現されるように、酒の席は双方が腹を割った関係になる意味も日本にはありました。そのため、酒の席では注がれたら注ぎ返す「返杯」の習慣も。最近は手酌で気ままに飲むことを好む人も少なくありません。それは気楽で良い反面、寂しい気持ちも拭えないのです。

しかしながら矛盾するようですが、日本人のビールの飲み方のバリエーションが増えることは望みたい一つでもあります。例えば自分の健康状態で飲み方を変えたり、料理と合わせてビールを選んだり、とりあえずビールではない、選ぶ楽しみが増すならば、日本の飲食も新たな段階にステップアップするかと思います。また、飲食店でサービスする側も、お客さまに合わせたビールのお勧めが言えるようになれば、オウム返しのような「はい、生ですね」だけではない客とのコミュニケーションも生まれ、満足度の高い接客の実現と共に、客単価アップにもつなげられるはずなのです。

数ヵ月前からじわじわとウィスキー人気も復活の兆し。さらに、最近はテキーラ専門店も増えつつあり、2015年は少しトレンドが変わるのではないかと見ています。ビールに留まらず、さまざまなアルコールの人気復活と共に、日本人の食生活がより楽しいものになりますように。



映画の見どころ・台所

第7回 『名探偵登場』

1976年・アメリカ

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

蜘蛛の巣は綿あめ、埃は小麦粉の殺人屋敷へようこそ

パロディ（もじり）は、そのオリジナルを知らないと実につまらないが、それが分かっていると思わずニヤリで、面白さは倍増である。そこでアメリカ演劇界を代表する脚本家ニール・サイモン（『おかしな二人』）の脚本が冴え渡る、パロディ満載のサスペンス・コメディを紹介しよう。名探偵のパロディと豪華配役陣にミステリーファンと映画通が狂喜する、大々どんでん返し映画である。アガサ・クリスティの原作をルネ・クレールが監督した『そして誰もいなくなった』（1945年）や、アンソニー・シェーファーの戯曲をジョセフ・L・マンキウィッツが監督した『探偵スルース』（1972年）の影響が読み取れる。

大富豪のライオネル・トウェイン（トルーマン・カポーティ）が、世界の5大名探偵を「晩餐会と殺人」という催しに招待する。探偵達は各々コンビで屋敷を訪れるが、これを出迎える執事は盲目のマイペースおやじ（アレック・ギネス）である。その5名とは、ディック・チャールストン（デヴィッド・ニーヴン）と妻ドラ（マギー・スミス）、シドニー・ワン（ピーター・セラーズ）と養子の日本人青年、ミロ・ペリエ（ジェームズ・ココ）と運転手兼助手、サム・ダイアモンド（ピーター・フォーク）と秘書兼愛人、ジェシカ・マーブルズ（エルザ・ランチェスター）と看護師という顔ぶれである。

招待客一同がテーブルに着くと、車椅子に乗った主人・トウェインが登場し、「（1時間後の）深夜12時にこの家の誰かが惨殺される。被害者は今現在この席にいる。殺人犯もこの中の誰かだ。（事件の解決者に）100万ドルと本の版権と映画化権を進呈する」と賭けの内容を説明する。探偵たちかトウェインか「さてゲームの勝者はだ〜れだ？」というお話。

霧の深い夜にそれぞれが車で到着する。屋敷への吊り橋は壊れそうだし、ベルを押すと「リン・ブー」ではなく「女の悲鳴」が聞こえる。玄関扉前の足型に足を重ねると、突然上から石像が降ってくる。屋敷内に入り各々宿泊用の部屋に案内されるが、部屋に入るとベッドが燃えていたり、蜘蛛の巣と埃が充満しおまけにネズミが這っている。さらに壁面の絵画から舌が出たり絵の目が動いたり。各探偵の連れ合いは恐ろしくてビクビクだが、名探偵たちはこれらのお遊びを軽くいなしつつ、晩餐の間へ集合と相成る。さすが世界のベスト5の名探偵たちだ。

食事を作るのは、急遽派遣されて来たメイドのイエッタの役目だが、彼女は口と耳が不自由と来ている。その旨を書いたメモを執事に見せるが、彼は視覚障害者なので分からない。英語のメニューを渡されると、「英語も不自由」と書いてあるメモがさっと出る。「スープを器に、若鶏はトロ火」「私はカクテルを用意する」「ベルが鳴ったら冷えたアスパラを出して、若鶏の火を強く」と執事が事細かに指示を出してその場を去るが、ベルが鳴っても耳の聴こえない彼女はずっと椅子に座ったままである。さすがあの『古畑任三郎』の脚本家・三谷幸喜が敬愛す

るニール・サイモンならではの、見事に馬鹿馬鹿しい“すれ違いギャグ”である。

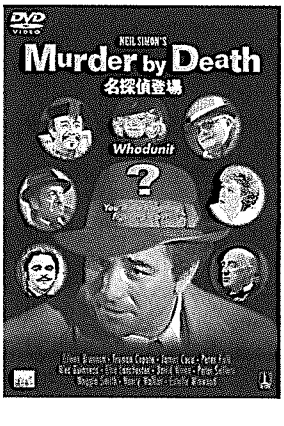
さて厨房から映画を観てみよう。大富豪の屋敷の厨房なので、広くて立派な部屋である。最新型の大きな冷蔵庫がどんと置かれ、素敵なデザインの4口（?）のコンロの下はオーブン（?）が二つ、右横には縦に四つ調理器具らしきものが配置されている。さまざまな料理を同時にたくさんの人数分作るために必要な備品なのであろう。天井には形や大きさの異なるフライパン・鍋・シノワ（漉器）などがぶら下がっている。棚にはスパイス（?）やミトン、さらに包丁が7本ホルダーに入り、高級感のあるお皿も横並びにディスプレイされている。そしてこの厨房は何と「殺人事件の現場」に、備品が「凶器」になるのである。こりゃ大変だ！

メイドの声なしの悲鳴（?）で探偵3人が厨房に駆け付けると、調理台に執事がうつ伏せの死体となっている。いろいろ推理をするが結局まだ12時前なので、“本殺人”ではないとの結論になる。そして12時ジャスト！　殺人の被害者が食堂に入って来る。厨房から1本なくなった肉切り包丁で背中を突かれ死んでいたのは、「何と屋敷の主人トウェインであった」。名探偵達はそれぞれ勝手なことを言い始める。すると中国人で格言の名人チャンが一言、「船頭多くして船山に登る」。名探偵が多過ぎるのも困りもので、まさに至言である。

ということで話はこの後、逆転に次ぐ逆転を繰り返し、あっと驚くエンドを迎えるのである。

極めて“アホらしい映画”だが、それが“映画とミステリーのファンたち”にはたまらないという作品である。少々ネタ晴らしをすると、部屋の蜘蛛の巣は「綿あめ」、埃は「小麦粉」、霧は「ドライアイス」であった。そして5人の名探偵はそれぞれ脛に傷があると言おうか、訳ありで全員殺人の動機を持っているという展開になる。さて「犯人は誰かな？」。

この映画は有名探偵たちのパロディであり、キャストも素晴らしいので少々解説を加えておこう。まずディック・チャールストン夫妻はニックとノラのチャールズ夫妻が活躍するダシール・ハメット原作の『影なき男』（1934年）シリーズのパロディで、映画はウィリアム・パウェルとマーナ・ロイに犬の“アスター”のトリオで大ヒットした。夫役のデヴィッド・ニーヴンは洒脱で粋な名優で、TVの『ザ・ローグス（泥棒貴族）』が懐かしい。妻役のマギー・スミスは、ハリポタのミネルバ・マクゴナガル先生である。シドニー・ワンはアール・デア・ビガーズ原作の探偵「チャーリー・チャン」のいただきで、ワン役のピーター・セラーズは『ピンクパンサー』シリーズのクルーゾー警部だ。ミロ・ペリエはアガサ・クリスティ原作の「エルキュール・ポワロ」である。サム・ダイアモンドはダシール・ハメット原作の『マルタの鷹』（1941年）に出て来る探偵サム・スペードで（他に2回映画化）、コロンボ刑事のピーター・フォークがこのハンフリー・ボガート版のパロディを迷演している。ジェシカ・マーブルズはアガサ・クリスティ原作の「ミス・マープル」である。演じているエルザ・ランチェスターは、名作『フランケンシュタインの花嫁』（1935年）で大評判をとった名女優で、俳優兼監督のチャールズ・ロートン（『狩人の夜』の監督）の奥さまである。執事を演じたアレック・ギネスはイギリスが誇る名優で、『アラビアのロレンス』『ドクトル・ジバゴ』そして『スター・ウォーズ』のオビ・ワンだ。招待者であるトウェインを演じているのは『冷血』『ティファニーで朝食を』の原作者トルーマン・カポーティ本人である。何という贅沢な俳優陣か！　ただ一つ残念なのは、オリジナルを知らずミステリーにも俳優にも興味のない人には、「どこが面白いの？」という映画だ。マニアとのギャップが唯一面白いと言えば面白い、知る人ぞ知る快作である。

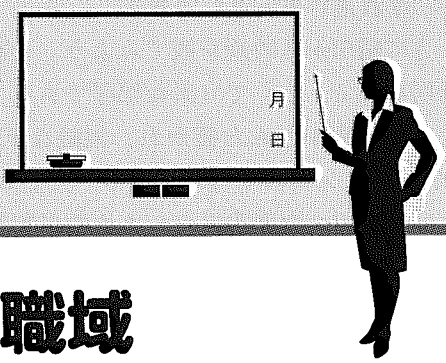


『名探偵登場』

監督：ロバート・ムーア
脚本：ニール・サイモン
撮影：デヴィッド・M・ウォルシュ
音楽：ディヴ・グルーシン
出演：ピーター・フォーク、ピーター・セラーズ、デヴィッド・ニーヴン、アレック・ギネス、マギー・スミス、エルザ・ランチェスター、トルーマン・カポーティ
DVD：3,800円（税別）
発売：㈱ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

新連載 誌上講義

管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について



第1回 管理栄養士・栄養士の職域

女子栄養大学短期大学部教授 三好 恵子

昨年度、日本厨房工業会主催のフォローアップ研修にお招きいただき、管理栄養士・栄養士養成の立場から会員の皆さまへの情報提供とお願いという内容で、講演をさせていただきました。私は現在女子栄養大学短期大学部において栄養士養成、給食管理という教科を担当しております。途中10年間の管理栄養士養成の経験を含めますと40年近く、大学の中で多くの卒業生を管理栄養士・栄養士として世に送り出した責任の一端を担って参りました。そのような立場から、講演させていただいた内容を中心に、本稿を進めて参りたいと思います。

第1回目として、初めに管理栄養士・栄養士というものがどのような資格であるかをご理解いただくため、管理栄養士・栄養士の職域についてご紹介致します。

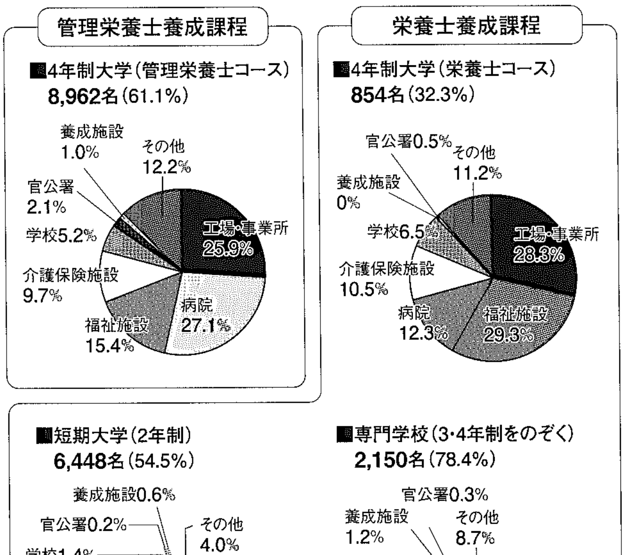


図1 養成施設別栄養士業務への就職先

資料：（一社）全国栄養士養成施設協会「平成25年栄養士課程及び管理栄養士課程の就職実態調査の結果」より

注：（ ）内の％は卒業生全員に占める栄養士就職者の割合

日本における管理栄養士・栄養士の状況

（公社）日本栄養士会の資料によれば、日本では毎年約1万8,000人が栄養士免許を手にし、このうち、約50％の人が栄養士として就職しています。養成施設には管理栄養士と栄養士の養成施設がありますが、卒業の時点では管理栄養士の国家試験の受験は済んだものの、合否の結果が出ていませんので、所定の単位を修得していても、取得している免許は栄養士免許ということになります。

栄養士の免許を手にした人たちの卒業後の就職先については（一社）全国栄養士養成施設協会が調査を行っており、その結果を日本栄養士会のホームページで紹介しています（**図1**）。この結果によれば、就業年限や養成施設によって違いがあります。卒業生の約半分を占める4年制の管理栄養士養成施設の卒業生は、工場・事業所25.9％、病院27.1％、福祉施設15.4％、介護保険施設9.7％の順になっており、給食施設に就職する人が約83％です。次に卒業生の人数の多い2年制の栄養士養成施設である短期大学の卒業生は、工場・事業所35.4％、福祉施設23.8％、

	1.学校	2.児童福祉施設	3.事業所	4.病院	5.介護老人保健施設 ※1	6.社会福祉施設	7.寄宿舎	8.一般給食センター	9.自衛隊 ※2	10.矯正施設	11.その他
H2	16,738	6,226	7,923	5,824	186	1,627	1,022	487	−	100	610
H12	16,841	7,850	7,592	5,922	1,662	3,264	718	571	−	111	556
H23	16,104	10,860	6,115	5,761	2,640	821	603	454	192	117	534

図2　特定給食施設の施設別、総施設数の推移
資料：厚生労働省「衛生行政報告例」
※1　平成11年まで老人保健施設　　※2　平成2年、23年については、自衛隊のデータなし

病院20.9％、介護保険施設13.5％の順になっており、給食施設に就職する人が約94％です。この調査は卒業時点のものです。資格を得た多くの卒業生が、給食施設に就職する実態がお分かりいただけると思います。それでは、実際給食施設で働いている管理栄養士・栄養士の数はどの程度なのでしょうか。厚生労働省の平成23年の調査では、全国の特定給食施設の数は、4万8,238施設、その中で管理栄養士・栄養士を配置している施設は70.7％、配置されている管理栄養士・栄養士の人数は7万5,960人に上っています。管理栄養士・栄養士の職域は多岐にわたりますが、特定給食施設が重要な位置にあることがお分かりいただけるかと思います（図2、3）。

特定給食施設に必要な業務用厨房機器

ここで、特定給食施設とは何かについて触れたいと思います。特定給食施設とは、法で定義付けられた施設です。その法律とは、平成14年8月2日に公布された健康増進法です。健康増進法は国民の健康の増進の推進に関し基本的な事項を定め、国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としています。その中の一つとして、受動喫煙の防止のため、学校、官公庁施設等多数の人が利用する施設において、禁煙の措置が取られるようになったことはよく知られている所です。

その法の中で、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち、栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものを、「特定給食施設」と定義付けています。そして、設置者が事業開始の届けを都道府県に提出することや、管理栄養士や栄養士の配置規定に基づいて、管理栄養士・栄養士を置くよう努力をしたり、必ず管理栄養士を置くようにしたりしなければならないことを定めています。特定給食施設は、対象者によらず継続して食事を特定多数人に提供する施設で、規模として1回

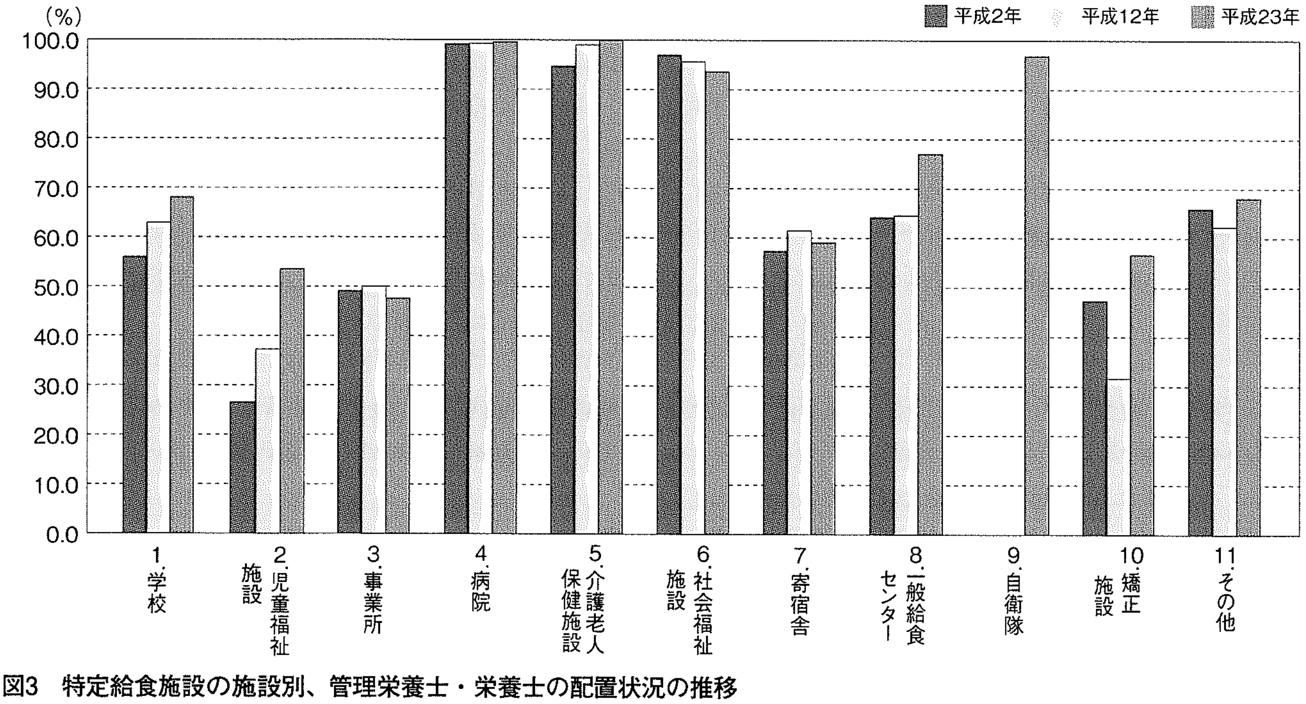


図3　特定給食施設の施設別、管理栄養士・栄養士の配置状況の推移
資料：厚生労働省「衛生行政報告例」

の食事で100食、または1日の食数の合計として250食を提供する給食施設が該当します。従前は、集団給食と言われた施設です。このような特定給食施設には、管理栄養士または栄養士を置くように努めなければならないとし、さらに、医学的な管理を必要とする者に食事を提供する特定給食施設（病院・介護老人保健施設）であって継続的に1回300食以上または1日750食以上の食事を供給する施設、特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって継続的に1回500食以上または1日1,500食以上の食事を供給する施設には、管理栄養士を置かなければならないとする必置規定があります。

給食といえば、特定給食施設を指すことが多いですが、規模的に先に挙げた基準に満たない給食施設も多くあります。そのような施設でも栄養管理は必要であり、その他の給食施設と位置付けられます。

例えば、介護老人福祉施設、児童福祉施設などは比較的小規模の施設があります。介護老人福祉施設は、高齢者で精神や身体に障害を持ち、自宅での自立した生活が困難という方が対象となっている施設です。課題として低栄養、摂食・嚥下の機能低下などを抱えている方が多くいらっしゃいます。そうした高齢者のための身体状況の改善のため、必要なエネルギーや栄養素を食事として食べていただくようにすることが施設の役割になります。

児童福祉施設は種類が多くありますが、例えば保育所は、保護者の共働きや、母親の出産の前後、疾病・負傷や、介護、災害の復旧、通学等で「保育に欠ける」児童が対象となっています。乳児から就学前までが対象となっていますが、成長の著しい時期であるため、哺乳から離乳食、幼児食へと栄養的な内容、食事の形状が変化していきます。乳幼児の身体的機能が未発達なため感染症にかかりやすい、食物アレルギーが多い、個人差が大きいなどにより、施設で提供する食事は、健康な成人を対象とする施設とは別次元の注意を要します。また成長期の乳幼児は、食事を通してマナーを身に着ける、正しい食習慣を身に着けることが期待されます。

ここに挙げた児童福祉施設を含む社会福祉施設は、施設の設備や運営の基準と共に、栄養士の配置の基準が定められています。また、保険医療機関、介護保険施設においては、それぞれの保険の制度に伴い、管理栄養士の配置が診療報酬やハイリスクの方への栄養管理の条件となっていることから、管理栄養士の配置が進んでいる実態があります。

何故、特定給食施設およびそれに準じた給食施設に管理栄養士・栄養士が配置されているか、働いているかといえば、以上に挙げたような制度としての背景があるからです。健康増進法の中で定義付けられているように、特定給食施設は栄養管理を必要とする施設です。故に特定給食施設における管理栄養士や栄養士の専門職として求められる技術は、栄養管理に関する技術といえます。このような管理栄養士・栄養士の職域である給食施設において、共通することは食事提供です。多人数への食事サービスは、業務用厨房において調理され、利用者の元へ提供されます。給食施設の種類、利用者の特性によって食事内容は異なりますし、施設の規模やさまざまな条件により厨房の施設・設備も異なります。

しかし共通していることは、給食の目的である利用者の健康増進・疾病の改善を実現する栄養的内容の食事を衛生的安全性を確保し、限られた資源を活用しつつ経済的に作り上げることです。そして何よりも大切にすべきなのは、給食の利用者に、おいしく、喜んで召し上がっていただくことです。管理栄養士・栄養士の職域である、給食施設の給食を作り出す場所である厨房に求められるのは、そのような食事を調理提供する場所です。その厨房を管理し、あるいはその場で調理作業を担っている管理栄養士・栄養士にとって、厨房への期待はそれらを可能とする機能です。そして厨房関連の業界の皆さまにとっても、厨房を通して実現したい願いは、管理栄養士・栄養士と同じなのではないかと思います。

そのような意味で、喫食者満足のためのより良い厨房作りには、厨房および厨房の環境を提供いただく工業会の皆さまと、ユーザーである給食施設で働く管理栄養士・栄養士連携が重要であることと、そのために管理栄養士・栄養士を知っていただくことが重要と考える次第です。

次回は、管理栄養士・栄養士教育において給食の施設設備教育がどのように行われているかについて、話を進めて参りたいと思います。

フードビジネスコンサルタント魂

第4回

飲食店のクックチル

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会　楠見　五郎

クックチルについて、これまでは病院、高齢者施設、社員食堂などの給食分野でのその利用方法を書く機会が多かったが、和食店、レストランでの利用については寄稿することがなかったので、今回は外食市場の大きな部分を占める飲食店でのクックチルの利用について述べることとする。

給食とは違う飲食店のクックチル

フランス料理など欧州の料理では、従来から調理後に冷やすという工程は珍しくない。和食の「冷ます」という仕事に似ているようであるが、役割が異なるようである。和食の場合は味を浸透させて落ち着かせるためで、洋食ではクックチルの概念と同じで、時間のかかるソース、スープ類を調理後に冷やして、提供時に備えて安全に保存するためである。これは限られたメニューで、昔から利用されている方法である。

約25年前にブラストチラーが欧米から日本に紹介されて使われるようになってから、従来の氷を下から当てて冷やす方法は、ブラストチラーのマイナス温度の高速の冷風により、速く、確実に冷却できるという方式に代わって行ったのである。また、“TT管理”（TT＝Time and Temperature）という言葉が使われるようになって久しくなるが、短時間で冷めれば良いという方法から何分以内に何℃まで、という厳しく管理された方法になった。　飲食店のクックチル（または新調理法）では、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、そして真空包装機の3台を持つことが勧められる。今では洋食では普通に使われるようになったこれらの機器は、和食においては従来の調理機器と大きく異なるものである。蒸し器、焼き物機、鍋などに代わり、多くのメニューは1台のスチームコンベクションオーブンでこなせるようになった。

飲食店でのクックチル、真空調理の利用は給食分野とは大きく異なることがある。給食現場では、一次加熱で食材の中心まで一定温度以上（通常75℃以上）になるように加熱することがルールであり、加熱を途中で止めて冷却・冷蔵して提供時の仕上げ加熱で完全に火を入れるということは、一般的には給食では許されず、完全調理→再加熱となる。

いったん完全に火が入った食材を冷却して、再び食しておいしいと感じる温度まで上げる（＝再加熱する）方法である。

これに対して飲食店では、表面に焼き色を付けるだけ、または50％～80％程度の加熱で止めて、提供前に仕上げ加熱するメニューもある。部分加熱→仕上げ加熱の2段階加熱により食感や香りをできるだけ作り立てに近いものにしようという方法である。

このように調理提供の過程で差が出る理由は、調理のプロが厨房に常時いるかいないかである。例えば病院や老人ホームでは、365日毎日3食を調理提供するため、調理師は交代で勤務する。パートなど、調理の未熟練者に依存する仕事も数多くある。そのような現場で経験や勘に頼る50～80％の加熱はするべきでなく、加熱は一律に芯温75℃以上をルー

ルとすることが安全な料理提供となる。言うまでもないが、レストランや和食店は料理長またはそれに相当する知識、技術、経験を有する人がお店の営業時間には必ず厨房にいるはずである。

①和食店のクックチル

表は、ある地域の和食店での新調理法の利用内容を、まとめたものである。以下に注釈を加える。

・下処理後の刺身

処理する食数が多い場合、下処理した刺身は温度がいくらか上がっているので、急速冷却して鮮度保持をする。

・焼き魚（鯛、鮎など）

焼き魚をクックチルすると、提供時の再加熱で身がやせる。身やせ防止には、火の通りを70～80％程度にして急速冷却して冷蔵保存、そして提供直前に仕上げ加熱をすることにより、ほっこりとした状態でスピーディに提供可能となる。

・トロ

冷凍で価格の安い日に多めに仕入れて、半解凍後、1日分ずつカットして再び冷凍することにより、仕入れコストの節減ができる。

②レストランのクックチル

和食に比べると洋食の方が導入への抵抗が少ない。クックチルや真空調理で使われるスチームコンベクションオーブンが既に多くの厨房に導入されていること、ブラストチラーは使わないにしても、宴会調理では前もって加熱冷却するスープやソースがあることから、従来より多少なりとも利用されている。

和食と同じく、下処理から提供までのいずれの段階で冷却または冷凍を利用するかである。下処理、ポーションカット後に真空パックして急速冷凍すること、50％前後の加熱でオーダー後の提供を速くすること、加熱工程のあるデザートの2～4日分を

店　名	席数	急　速　冷　却			急速冷凍	ユーザー評価
		下処理後	部分加熱後	仕上加熱後		
和食割烹T (高級)	50	・刺身	・おせち用食材	・昆布巻き ・鴨ロース ・はりはり ・カステラ	・下処理済魚 ・海老しんじょう ・カステラ ・氷器	和食調理のユーザー評価は以下の通りです： 1. 衛生面で安心できるようになった 2. 料理品質を向上できた 3. 調理工程の時間短縮が可能になった 4. 前倒し調理ができて人件費を低減できた 5. 高価な肉や魚を安値時に仕入れて急速冷凍による保存が可能になった 6. 仕出しをはじめることができた（安全性に自信がなく仕出しをしてなかった） 7. 冷ますためのスペースが節約できるようになった
和食店T	150	使用している (不詳)	使用している (不詳)	・煮魚 ・煮物 ・グラタン類のトッピング	不使用	
和食店S (寿司もあり)	80	・刺身	・焼き魚（鮎）	・煮物 ・デザート	・刺身	
和食店F (寿司もあり)	80			・煮物 (仕出し用) ・デザート ・焼き魚	不使用	
和食割烹S (高級)	100		・ステーキ ・焼き魚	・煮物 ・仕出しメニュー全般	・鮮魚保存	
和食店Y	70	・刺身	・ステーキ ・焼き魚	・煮物	・トロ	
寿司店F	80	・刺身		・煮物 ・あなご ・海老 ・デザート	・刺身 (盛付後)	
寿司店K	80			・仕出し弁当 ・煮物 ・あなご	・刺身	
和食割烹K (高級)	80	・刺身	・ステーキ ・焼き魚	・煮物 ・デザート ・ビール	・トロ	

表　和食割烹・寿司屋でのクックチルの実例（ブラストチラーの使用実例）

この表は楠見五郎著、幸書房「フードサービスの課題とクックチルの活用法」から引用しています。

前もってまとめ作りしておくことなど、利用範囲は幅広い。

また、ブラストチラーの利用で品質が向上することに注目して欲しい。安全性はもちろんのこと、食味を向上、安定させることができる。

③問題解決の方法

和食、洋食を問わず、以下の問題、課題を解決または軽減できることがこれまでの経験から分かっている。

- **食材の無駄低減**
- **人件費の低減**
- **安定した料理品質確保**
- **限られたスタッフ数での豊富なメニュー提供**
- **作業効率の改善**
- **未熟練スタッフの活用**
- **料理の安全性の向上**

箇条書きの最後の項目で挙げた食の安全性に関して言えば、一度でも食中毒を出したら店の営業にとって致命的になるにも関わらず、一般的にはこれまでに事故がなかったことを理由に、衛生についての意識が低いことが非常に気になることである。

平成25年の厚生労働省の統計を見ると、届け出のあった食中毒931件/年の約53％が、飲食店で起きている。もともと日本人の国民性から来ていると思われるが、食中毒被害に遭っても届け出されていない食中毒が相当数あるはずであり、特に飲食店と家庭の食中毒の発生件数の実態は闇の中なのではないだろうか。

④意識改革が必要

前項に挙げた問題・課題はすべて経営に関わることであり、それを解決できるかどうかが利益につながり、厨房で働く人たちの待遇、さらには人生設計にも影響してくることになるのではないだろうか。メニューのすべてでなく一部であっても、クックチルなどによるシステム化が運営上大きな助けになることが分かっていても、踏み込めない調理現場を見ることがある。次のような悩みを抱える厨房なら、和食・洋食のどちらにおいてもクックチル、クックフリーズ、真空調理の助けを借りることを勧めたい。

- **宴会または大人数のグループを顧客とするお店**
- **料理の安全性が心配（特に、調理から提供までが1～2時間を超えることが多い場合）・未熟練スタッフを活用したいお店**
- **メニューを増やして、オーダー後待たせることなく提供したいお店**
- **料理品質を常に一定以上で安定させたいという課題がある場合**

新調理法は、常時安定して80点以上を取るための方法であり、いつも100点近い評価をお客さまから得ようというお店には最適ではないかもしれないということを申し上げて、今回は筆を置きたい。本記事をお読みいただいた読者の皆さまの中で飲食店の厨房計画を業務とする方々は、その厨房の施主または料理長への提案に、上記のことを組み入れてはいかがだろうか。例え採用されなくても、このような方法を一度は検討したということが重要であると思う。

2015年新春賀詞交歓会開催のご案内

2015年新春賀詞交歓会を下記により開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成27年1月21日(水) 16:00～17:45
開催場所：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」
東京都港区海岸1-16-2　TEL 03-5404-2222
会　　費：1名につき10,000円（事前にお振込願います）

支　部	会員No.
東海北陸	2527

株式会社パロマ

創業100年を超え、家庭用から業務用まで幅広くガス機器を送り続ける、総合ガス機器メーカー

代表取締役社長
小林　弘明

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

1872年（明治5）に横浜市の神奈川県庁付近に国内初のガス灯が点火され、その後1907年に名古屋市にもガス灯が点火されました。創業者である小林由三郎（当時25歳）がガス灯の原理や構造に強い興味を抱いたことがきっかけで、1911年に愛知県名古屋市にガス灯やガスコンロ、タングステン白熱灯を扱う「小林瓦斯電気器具製作所」を創業しました。

創業時はガスコック類やガスランプの釣手など、灯用関係のガス機器の製造、ガス街灯用の点火タイマーの修理などを行っていました。その後、第一次世界大戦開始から終戦まで、戦時中は軍需小物品の生産や航空部品の生産を主に行い、戦争がいったん落ち着いた時期には、パン窯や菓子焼器、魚焼器、さらにガス火鉢なども開発しました。

本社全景

1945年以降は、電気コンロ、アイロン、電気ストーブ、湯沸器等、創業以来の主力生産品目であるガス機器を再び開発し、その後「幸せな暮らしを支え続けて行きたい」という願いを平和のシンボルであるハトに込め、製品の商標をスペイン語で「白いハト」を意味する「パロマ」としました。

その後ガス炊飯器や湯沸器、ストーブ、テーブルコンロなど製品は多岐にわたり、シカゴに現地法人の販売会社「Paloma Industries,Inc」を設立し、日本のガス機器業界に先駆けてアメリカ進出を果たしました。そして1988年には当時アメリカで住宅・商業用大型ガス給湯器分野にて最大のシェアを占めるリーム・マニュファクチュアリング社をグループ会社とし、パロマグループの家庭用・業務用ガス機器は現在に至るまで国内外を問わず多くの方々にご愛用いただいております。

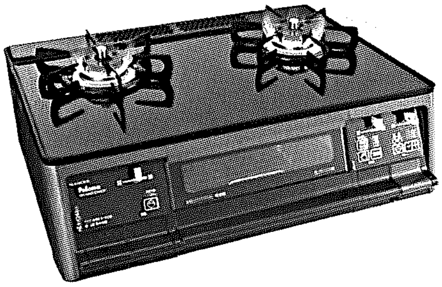
――提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は総合ガス機器メーカーとして家庭用・業務用ガス機器の開発・製造・販売を行っております。業務用ガス機器では幅広いお客さまにご支持いただ

同社の業務用炊飯器「PR-360SS・SSF」

同社の給湯器「BRIGHTS（ブライツ）」＋配管カバー

同社の業務用フライヤー「PF-11S」



同社のテーブルコンロ「GRANDCHEF（グランドシェフ）」

き、業務用炊飯器や焼き物器、当社独自のパルス燃焼方式を利用したフライヤーは、多くのファストフード店や飲食店等で長年ご好評いただいております。家庭用ではガステーブルコンロやガスビルトインコンロ、給湯器を主力製品としています。

近年では、デザイン性にも重点を置いた製品開発を行っており、世の中になかった“赤色”のテーブルコンロ「GRANDCHEF（グランドシェフ）」や、洗練されたシンプルなデザインが特徴のビルトインコンロ「crea（クレア）」、壁面に調和するデザインの給湯器「BRIGHTS（ブライツ）」など、インテリアやエクステリアの一部としての存在感と調和性を演出し、快適な生活空間作りに貢献しています。

――貴社のセールスポイントについてお願い致します。

製品の企画・開発から、部品の金型や生産ラインの開発、そして製造・販売までを自社グループで行っており、関連会社や部署がそれぞれの専門性を生かしながら緊密な連携を取ることで、強固な総合力を生み出しています。

また長年培った技術力と開発力で、使う人と環境に寄り添ったモノ作りを追求しています。不完全燃焼防止装置や潜熱回収型給湯器エコジョーズなど、安全性や環境に配慮した製品作りを柱に、現在のガス機器業界のスタンダードを多数作り上げて来ました。今後も使う人のことを第一に考えた、安全で快適な製品をお届けして行きます。

――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。

創業以来、安全・安心を第一に考えながら、快適性、機能性など、あらゆる角度から常に「お客さま品質」を追求し続けて参りました。

創業103年を迎えた現在、300種類以上の製品を展開しております。これもひとえにパロマを支えてくださったお客さまと日本厨房工業会の皆さまのご協力と感謝致しております。パロマは今後もお客さまと日本厨房工業会の皆さまのご期待にお応えしていけるよう、努力して参ります。

- **設立**
  1911年2月
- **代表者**
  小林　弘明
- **資本金**
  8,600万円
- **従業員数**
  1万4,928人
- **業種**
  ガス機器製造・販売
- **主要取引先**
  ガス事業者、商社、家電量販店等
- **本社**
  〒467-8585　愛知県名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
  TEL052-824-5167　FAX052-824-5671
- **関連会社、工場等**
  パロマカスタマーコミュニケーションズ、リーム・マニュファクチュアリング社、他
- **ホームページ**
  http://www.paloma.co.jp/

最新外食トレンド2015

No.1 年末年始の外食事情

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成26年は4月に消費税の引き上げがあり、消費税が8％となった。それに伴い、小売り関係では3月に駆け込み需要があり、3月は大きな伸びを示した。しかし4月以降には駆け込み需要の反動減少で消費が冷え込み、四半期実質GDPの4-6月期（年率換算前期比−7.3％）、7-9月期（同−1.6％）と、2四半期連続前期比減少となった。

外食では、平成25年は年間を通して好調に推移した。この勢いが消費税引き上げ後も4月、5月と続いたが、6月以降陰りが見え始めて来た。

平成9年に消費税を3％から5％に引き上げた時は、引き上げ時に外食は低調だったが、6月以降良くなって来たことを考えると、今回の消費税引き上げ後の状況は少し異なっているように思われる。

以上のことを踏まえながら、今回の年末年始の外食状況を考えてみることにする。

2. 外食企業の季節性

以前にも本連載で述べたことがあるが、すべての時系列データは、傾向変動、循環変動、季節変動、不規則変動に分解できる。その中の季節変動を見ると、そのデータの季節性が分かることになる。

外食の場合、他の産業で言う「ニッパチ」の減少は見られず、2月は稼働日数の関係で売上高は減少するが、7月と8月は夏休み等があり、子供の自由時間が増加することで、季節性が高くなる傾向となる。

表1は、業態別、首都圏の既存店売上高の季節変動指数を表したものである。

季節変動指数は、売上高だと年間平均に対してどれくらいの割合かを示す指数であり、100を超えると年平均売上高を上回っており、季節性が高いことを示している。

この指数を見ると合計では2月は91.85と、100.00（1月から12月までの平均）を下回っているが、3月は歓送迎会等があり季節性が高くなる。また、前述

	FF	FR	DR	UDN	PUB	合計
1月	100.49	100.21	101.88	88.17	99.76	101.10
2月	89.69	91.27	96.98	88.99	91.49	91.85
3月	101.37	105.69	110.96	99.49	100.71	104.75
4月	99.58	101.52	100.67	102.15	107.35	101.44
5月	101.27	101.12	97.98	101.39	96.78	101.35
6月	103.81	98.13	90.73	96.84	103.87	100.37
7月	108.78	102.75	101.64	103.54	100.71	105.27
8月	101.32	113.77	100.27	99.68	97.38	106.38
9月	97.75	100.61	98.42	98.61	93.46	99.22
10月	100.22	94.38	98.39	99.11	96.89	96.99
11月	91.99	91.42	96.31	103.35	92.46	93.87
12月	103.72	99.13	105.77	118.63	119.13	104.51

表1 業態別、首都圏既存店売上高の季節変動指数
資料：外食総研「月次売上高動向調査」を基に計算
注：FFはファーストフード、FRはファミリーレストラン、DRはディナーレストラン、UDNはそば・うどん店、PUBは居酒屋・パブの意味である。

したように7月（105.27）、8月（106.38）も100.00を上回っており、売上高が増加する時期である。

そして、12月（104.51）も忘年会、クリスマスなどで季節性が高くなる時期である。

業態で見ると、そば・うどん店では12月が118.63と、他の月より大幅に指数が上昇している。これは、年越しそばの販売等の影響であり、居酒屋・パブでも119.13と上昇しており、忘年会などが寄与しているものと考えられる。

これらのことを考えると、12月は外食にとって書き入れ時であることが分かる。

では、平成26年の年末はどうであろうか？

3. 平成26年、年末年始の外食状況

平成26年12月で例年と異なることは、平成9年以来、消費税が引き上げられた年末であることと総選挙がある月になったことである。

業界からは、12月に総選挙があると売上高があまり伸びないという話が出て来ている。

そこで、外食の売上高は消費者の外食への支出額とほぼ同じ傾向があると考え、前回、総選挙が12月にあった年の消費者の一般外食に支出する季節変動指数を出してみる。前回、12月に総選挙があった年は平成24年であり、その前後3年分の季節変動指数を見ると、平成23年12月の指数は113.68、平成25年12月の指数は114.81となっているが、12月に総選挙があった平成24年では110.18と、3.5ポイントから4.6ポイント低下していることが分かった。例年に比べて季節性が低下していることになる。

外食業界が12月に総選挙があると売上が伸びないという肌感覚が、季節変動指数を出すことで、客観的にその可能性が高いことがうかがえた。

選挙運動が師走の季節性を打ち消してしまうことが考えられる。そのため総選挙が12月にあると、売上低迷になるということである。

さらに、総選挙があった12月の翌月である1月の指数は、平成23年と平成24年に比べて7ポイントから9ポイント低下と、年末の指数より低下していることも分かった。

これらのことを見ると、年末の総選挙の実施が外食にとって良い方向に作用しないことが考えられ、年末だけでなく、年始にも影響する可能性があることが分かる。

	季節変動指数		
	平成23年	平成24年	平成25年
1月	109.15	107.46	100.83
2月	87.39	83.24	79.40
3月	89.53	107.52	106.30
4月	93.95	97.53	94.15
5月	103.27	100.60	102.45
6月	87.69	89.78	92.45
7月	104.32	98.99	98.56
8月	121.09	121.44	123.88
9月	92.62	94.77	96.61
10月	99.44	92.44	90.75
11月	97.86	96.03	99.81
12月	113.68	110.18	114.81

表2 消費者の一般外食支出額の季節変動指数
資料：総務省統計局「家計調査」

4. まとめ

外食は、景気に影響されることが分かっている。そのため、今回、四半期GDPが年率換算でマイナスになったことは、景気の先行き不透明感の兆しが出て来ている。そのため消費税の引き上げに合わせて、消費者は外食支出の抑制を図る可能性もある。

一方で、今回述べた12月の総選挙と外食売上高の関係は、試みに季節変動指数を使用して試算した結果であり、サンプルが前年だけであり、総選挙と売上減少の関係はまだ不確定要素がある。

さらに、2012年12月の総選挙のように、政権交代の可能性がある、有権者が注目した選挙であったが故に季節性が低下したことも考えられ、選挙の注目度も考慮に入れる必要があると思われる。

しかし、外食が非日常的外食から日常的外食に移行していることは間違いないと思われることから、年々、外食の季節性がなくなって来て、感動のない日常食になっていることも残念である。

いずれにしても2014年の年末、各外食企業の売上が増加していることを願うばかりである。

【1】11月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は29件で前年同月の46件に対して63.0％。

(2) 特 徴

◇ 事故クレームは、カートリッジガスこんろを点火したところ、突然火柱が出て火傷を負ったの1件。

◇ 品質クレームは、0件。

◇ 一般相談は、約2年半前に設置したビルトインガスこんろグリル扉上部の人工大理石ワークトップ（天板）にヒビが入った。グリル使用中、扉を開けたままにしたことが原因だと言われたが、納得出来ない等3件。

◇ 問合せは、使用9年の石油ファンヒーターの電源が誤作動するようになった。同様の事例はあるか等25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	1	15	17(58.6)
事業者	0	0	0	6	6(20.7)
司法・行政	0	0	2	4	6(20.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(3.4)	0(0.0)	3(10.3)	25(86.2)	29(100.0)

注）前年同月の受付件数は46件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

(1) 交流会：ADR機関情報交換会（11/14 ガス石油機器会館 会議室）

(2) 委員会：ガス石油機器PLセンター 運営委員会（11/18 ガス石油機器会館 会議室）

【4】事故クレーム

①カートリッジガスこんろを点火したら火柱が出て、火傷を負った。

◇カートリッジガスこんろに容器を接続し点火したところ、突然50cm位の火柱が出た。慌てて栓を閉じたが、炎が出続けたため容器を外してようやく消火できた。その際、額と頬を火傷し髪と眉毛が縮れて焦げた。

◆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の容器が破裂し、壁を損傷。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

事故品を確認したところ、カートリッジガスこんろの底部には、電熱器による焼跡と思われる痕跡があり、こんろの足が1本損失していた。事故品の状況から判断すると、何らかの拍子に電熱器のスイッチが入り、その上に置いていた当該こんろが過熱されて、容器の内圧が上がり、爆発に至ったと推測する。近年、同様の事故が多発しているので電熱器等のスイッチが不意に作動しないようにカバーを付ける等の処置をされることを提案した。

■図書料金表

図　書　名	定　価（税込）	送　料	合　計
月刊「厨房」（半年）	2,592円	共	2,592円
〃（年間）	5,184円	共	5,184円
〃（厨房設備士価格、年間のみ）	3,240円	共	3,240円
厨房設備工学入門　第６版	8,640円	共	8,640円
〃（会員企業価格）	6,480円	共	6,480円
業務用厨房関係法令集　2012年版	4,800円	共	4,800円
〃（会員企業価格）	3,800円	共	3,800円
業務用厨房設計事例集	12,000円	460円	12,460円
〃（会員企業価格）	9,600円	460円	10,060円
会員名簿（平成26年度版）	2,400円	共	2,400円

■図書申込書（FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

年　　月号から半年間　　各　　冊

年　　月号から１年間　　各　　冊

厨房設備工学入門　第６版　　冊

業務用厨房関係法令集　2012年版　　冊

業務用厨房設計事例集　　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㈳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が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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

業務用厨房設備機器
基準適合

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。

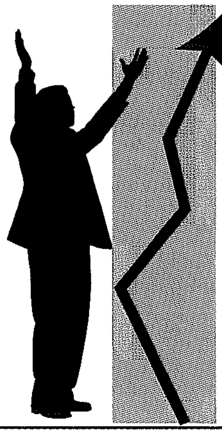
前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※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

ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 2. 18	ダブルチェックLL	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱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	㈱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㈱	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機㈱	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㈱	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	㈱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	㈱エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	㈱ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	㈱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㈱	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㈱	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㈱	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㈱	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	㈱ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	㈱アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレⅡ型	12-002-4904	日之出㈱	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	㈱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	㈱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	㈱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	㈱セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターⅡ	12-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	㈱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㈱	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス㈱	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	㈱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㈱	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	ECOウェーブ	11-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691
10. 6.23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11. 6.30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	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㈱	03-5203-6162
12.10.24	DFフィルター	12-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
14.10.31	DVフィルター	14-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
14. 6.24	DVSフィルター	14-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
14. 3. 7	SCフィルター	14-002-6401	三喜ゴム㈱	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㈱	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㈱	03-3351-5338
12. 5.17	CERSUPER	12-002-6901	㈱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	㈱上野製作所	03-3652-5211
11. 7.22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455
11.12.28	グリスカット	11-002-7201	㈱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㈱	06-6110-1308
14. 2.28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	㈱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	㈱村幸	03-5777-0011
14. 9.25	エアロ・ギミック	14-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11. 3.29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

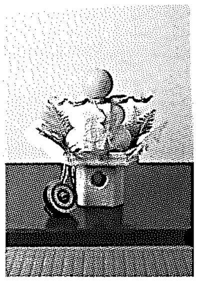
12.10.24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
14. 9.16	SOIL SCRUBBER	14-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10.12.21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10.12.22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材㈱	03-3615-6011
12.12.14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	MS3型セパレーター	13-003-1603	ホーコス㈱	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

1月(睦月)

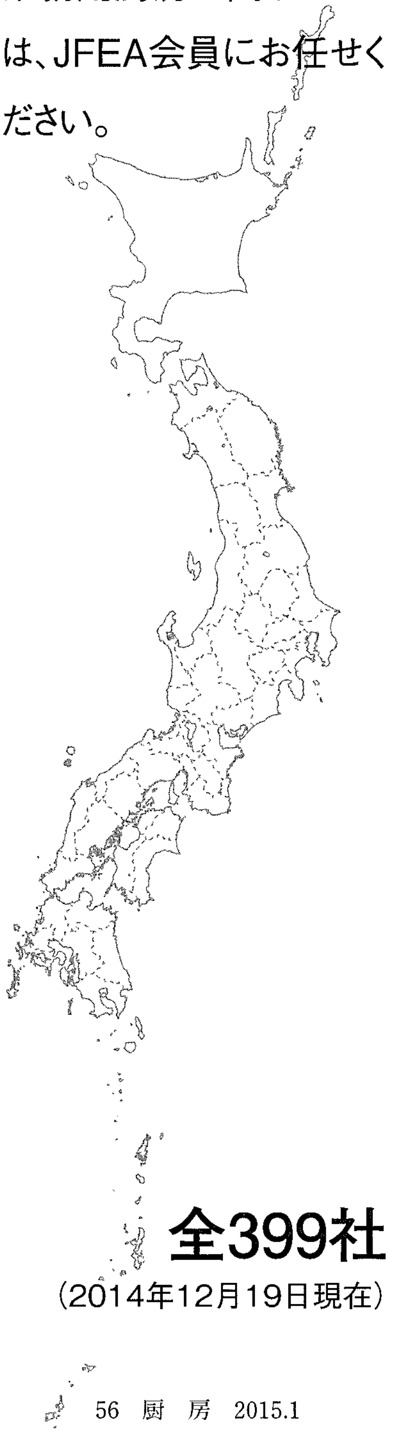
1日（木）　元旦
3日（土）　ひとみの日
5日（月）　官公庁御用始め、魚河岸初競り
6日（火）　小寒、東京消防出初式、ケーキの日
7日（水）　七草がゆ
10日（土）　明太子の日
11日（日）　鏡開き、塩の日
12日（月）　成人の日
13日（火）　たばこの日
14日（水）　飾納
15日（木）　小正月、上元、いちごの日
16日（金）　薮入り、禁酒の日
17日（土）　おむすびの日
20日（火）　大寒、二十日正月
21日（水）　料理番組の日
22日（木）　カレーの日
23日（金）　電子メールの日
24日（土）　初地蔵
25日（日）　初天神、ホットケーキの日、中華まんの日
28日（水）　初不動
31日（土）　晦日正月



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12月19日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県

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

●秋田県

㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県

㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県

㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県

三英物産㈱
東邦厨房㈱

●群馬県

伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
パナソニック㈱アプライアンス社
㈲坂東厨房

●栃木県

ロバートショウ・ジャパン㈱

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
㈱ISEKIトータルライフサービス
イトヤ㈱
㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱上野製作所
エース工機㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
オザキ㈱
オピニオン㈱
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
㈱シー・エス・シー
JFE商事住宅資材㈱
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
パナソニックES産機システム㈱
パナソニックES産機システム㈱ 首都圏支店
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東日本支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト

●山梨県
石川調理機㈱

●長野県
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部
●富山県
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

●石川県
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

●福井県
畑中厨房㈱
㈱ラボー

●岐阜県
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

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

●愛知県
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
パナソニックES産機システム㈱ 中部支店
㈱パロマ
福島工業㈱ 中部支社
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

●三重県
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部
●滋賀県
大洋厨房㈱

●京都府
FKK㈱
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

●大阪府
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
ACE厨設㈱
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
大和冷機工業㈱
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
パナソニックES産機システム㈱ 近畿支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

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

●奈良県
㈱シンコー

●中四国支部
●鳥取県
㈲エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機㈱

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

●広島県
北沢産業㈱ 広島支店
㈱ケーツーエス
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中四国支店
パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

●徳島県
㈲東四国厨房設備

●香川県
北沢産業㈱ 高松支店
㈱サムソン
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

●愛媛県
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●高知県
㈱丸三

●九州支部
●福岡県
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
押切電機㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱コメットカトウ 九州営業所
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
㈱日本エコテクノ
日本洗浄機㈱ 福岡営業所
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム㈱ 九州支店
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所

●長崎県
㈱長崎日調

●大分県
㈱中栄工業

●宮崎県
㈲丸一厨房

●鹿児島県
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助
あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
S・TEC㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
キッチン・バス工業会
西部ガス㈱
シーバイエス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中央職業開発協会
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
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㈱
北海道ガス㈱
メガソフト㈱

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
日本洗浄機㈱……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7
横河電子機器㈱……後5

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合せ：広報編集　TEL　03-3585-7251

編集後記

●ケイブンシャの大百科シリーズといえば、『全怪獣怪人大百科』シリーズを筆頭に、子どもに人気のTV・芸能・キャラクター・スポーツ等をまとめた本を手当たり次第に出して大ヒット、他社からも亜流の書籍が続出するぐらいだった。●とはいえ昔の児童書と言えば本が破損するまで読み込まれ、おまけに捨てられやすく、美本で現存しているものは少ない。●『よみがえるケイブンシャの大百科』(黒澤哲哉編著・いそっぷ社刊)は、そんな大百科シリーズの全容をまとめた本で、好きこそものの上手なれ、書き手のこだわりと執念が感じられた。筆者のやる気を引き出せない、金勘定しかできない人のいる版元では無理だったろう。●大味な部分も感じられるが、オールカラー本で作り手だった佐野眞一氏のインタビュー等も充実していて、資料性は高い。真偽はともかく、現在のようにネット検索で大概の情報が入手できる時代と違って、網羅性を旨とした本を作るのは大変であったろう。●こうなるとジュニアチャンピオンコースや、ワニの豆本の係累もまとめてほしいものである。

厨房

平成27年1月5日発行

●

第52巻／第1号（No.547）

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)
小木曽誠(東海北陸)
堀之内健士(関西)
福井正晃(中四国)
小野富生(九州)
挿絵　春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

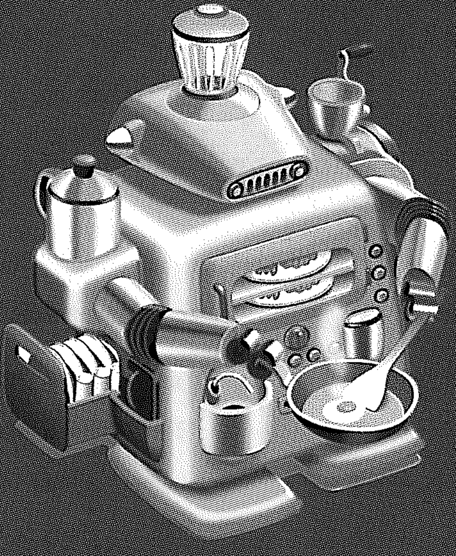
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第15回 厨房設備機器展

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 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

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

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 主催者事務室

入場料：¥3,000（税込） ただし、招待券持参者、事前登録者は無料。

事前登録は、12月（予定）からWEBで行います。

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 ⇔ 東京ビッグサイト 東3・6ホール前

らくらく情報 （HCJ 2015⇔MOBAC SHOW 2015）
会期中（18日～20日）、幕張メッセとビッグサイトを結ぶ
有料（600円）直通バス を運行します。
HCJ2015　MOBAC SHOW 2015

詳しい情報は、WEBで！
HCJ　検索　http://www.jma.org.jp/hcj/

問い合せ先
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

※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。

グルメ志向を安全とクリーンで支えます。

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

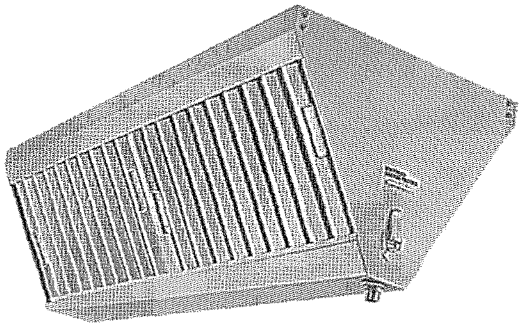
このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ（バッフレッシュⅡ）とダンパー（ＢＦガードⅡ）です。

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。

業務用厨房排気グリスフィルタ

バッフレッシュⅡ

BAFFRESH Ⅱ



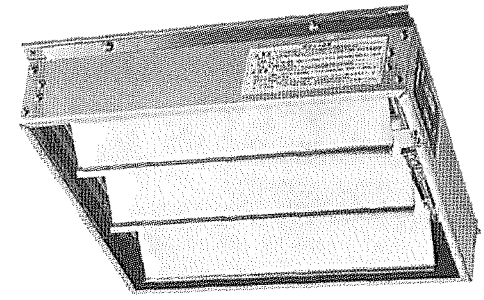
●特長

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25㎜。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視（標準フィルタ9種類）。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー

BFガードⅡ

BF GUARD Ⅱ



●特長

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

発売元 SUGICO スギコ産業株式会社

本社 ショールーム ☎0256(86)3711㈹
インターネットホームページアドレス
http://www.sugico.co.jp
E-mail:sugicohn@sugico.co.jp
東京支店☎03(3537)1951㈹

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

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

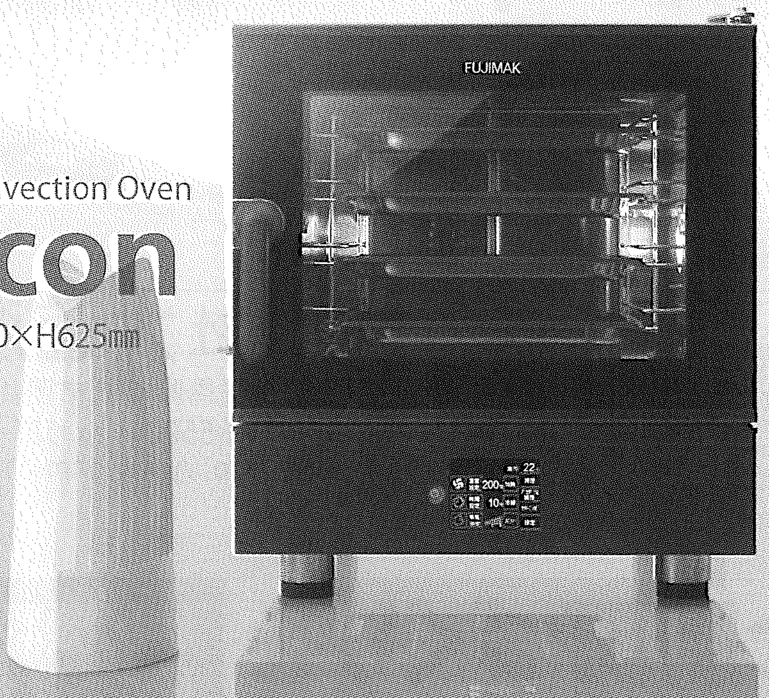
■製造元 AQC 株式会社アクシー

FUJIMAK

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。	コンパクトな省スペース設計。	スタイリッシュなデザイン。
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。	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。	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　九州事業部 092-431-4664
東北事業部 022-788-4431　名古屋事業部 052-991-3271　海外事業部 03-3434-6662
北関東事業部 048-864-6301　近畿事業部 06-6338-0710　システムキッチン事業部 03-3434-7262
東京事業部 03-3434-0395　中四国事業部 082-850-3322

フジマック**365日**サポート体制
全国 11事業部 58営業所

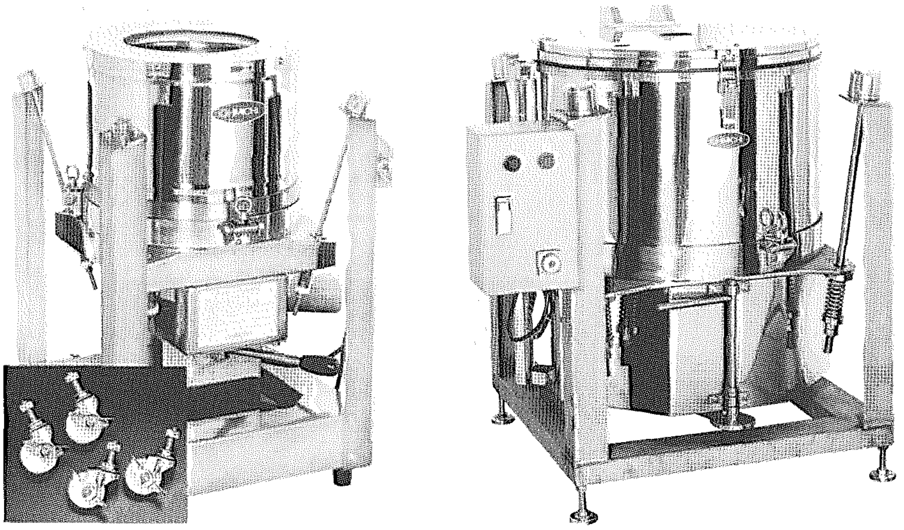
機器修理・メンテナンス **お任せください**

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

厨房図面作成・レイアウト **無料作成**

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

移動が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



CERTIFICATION INTERNATIONAL
ISO 9001:2000
Cert No: CI/4866
UKAS QUALITY MANAGEMENT
063

OHMICHI
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。

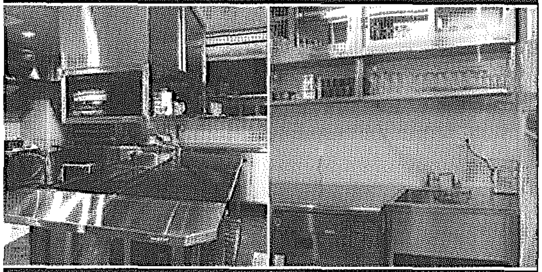
厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。

HI SERV UENO

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

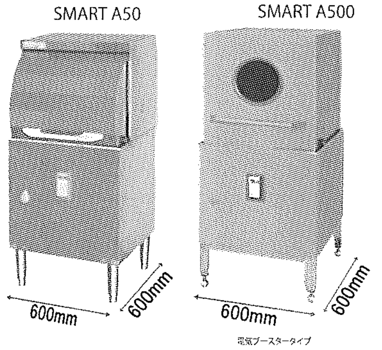


厨房機器に関する、各種お問い合せは下記へ
TEL.03-3652-5211
ハイサーブウエノ(新潟)
TEL.0256-45-5678
http://www.hiserv-ueno.co.jp

SMARTwasher YOKOGAWA

業務用食器洗浄機 SMART Aシリーズ

すすぎ 2.2 リットル
洗浄槽 27.0 リットル
奥行き 600mm

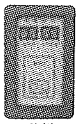


省スペース設計

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

安心・安全・衛生洗浄

温度管理はお任せ！
一目でわかりやすく表示
洗浄温度・すすぎ温度を
リアルタイムに表示できます
本体操作は"ボタンひとつ"と
誰でも簡単に使えます

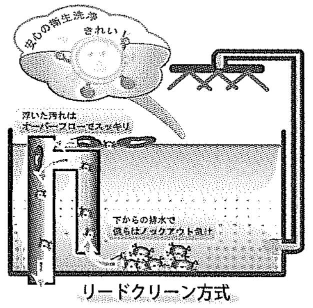


（200V仕様のみ）

市水接続 OK！

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

リードクリーン方式により洗浄槽の中を衛生的にし経済的な洗浄を実現！



リードクリーン方式

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

洗浄槽底部に残る汚れた低温の洗浄湯はリードクリーンパイプで排水
すすぎの清温水が洗浄槽に給湯されるため保温・衛生効果が持続
洗浄回数に影響されることなく、オーバーフロー方式よりも優れた
洗浄効果を発揮します。

横河電子機器株式会社
www.yokogawa.com/jp-ydk

本　社　03-3225-5337
〒151-0051東京都渋谷区千駄ケ谷5-23-13

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

＊ 仕様・構成等は性能改善のため　ことわりなく変更することがあります

JFEA
Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

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

PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。

60th Anniversary

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.jo/

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）

Aichi Quality

愛知ブランド
企業認定
認定番号227

ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、４つの力を効果的に機能させることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
４つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

NITCHO
日本調理機株式会社
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号　Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

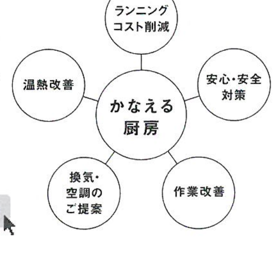
●支店　北海道　東北　中部　関西　中四国　九州
●営業所　旭川　釧路　帯広　北見　青森　秋田　郡山　盛岡　山形　立川　横浜　千葉　埼玉　茨城　栃木　群馬　長野　新潟　浜松　岐阜　神戸　岡山　高松　松山　徳島　福岡　熊本　鹿児島　沖縄

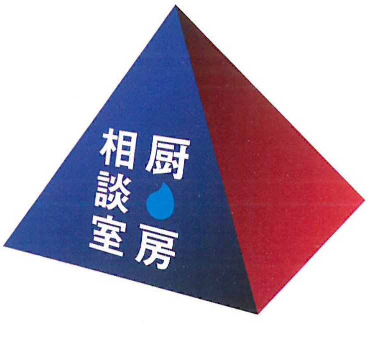
厨房
第52巻 第1号No.547
平成27年1月5日発行（毎月1回5日発行）

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

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

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





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

厨房相談室 検索

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四三二円（送料共）