

厨 *Chu bou* 房

2015
No.548

2

FEB



HCJ2015

第15回厨房設備機器展開催概要

第36回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

2015年新春賀詞交歓会

2014年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

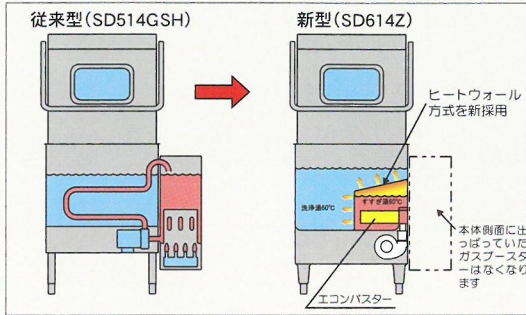
お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

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

※「涼厨」は大坂ガス株式会社、「エコンバスター」は福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、福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

70L 大容量のガス式 スープウォーマー



- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スू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

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

●角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(1リフト)または40秒(2リフト)で解凍調理後リフトアップ。またはスチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

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



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



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

www.n-sen.com

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができません。

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。

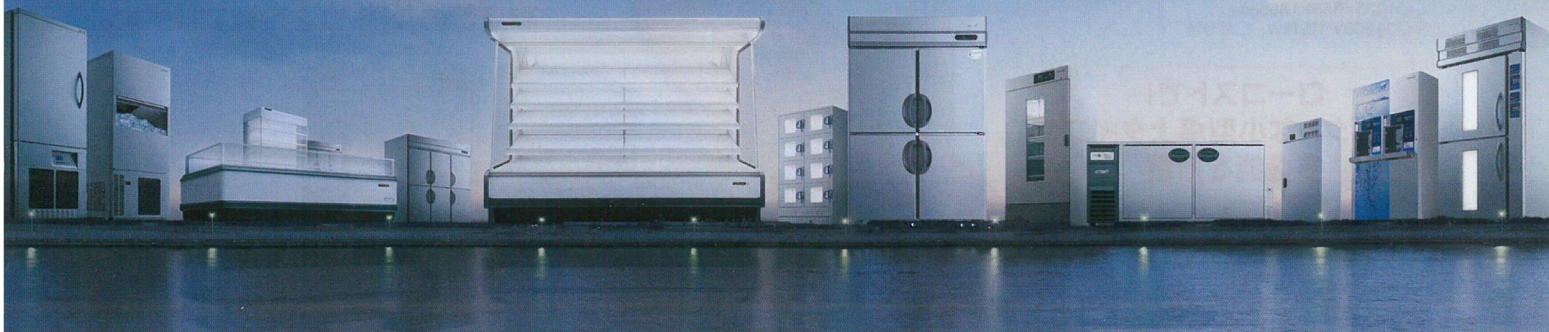
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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、

新しい一步を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

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

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

電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

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

新機能搭載

自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



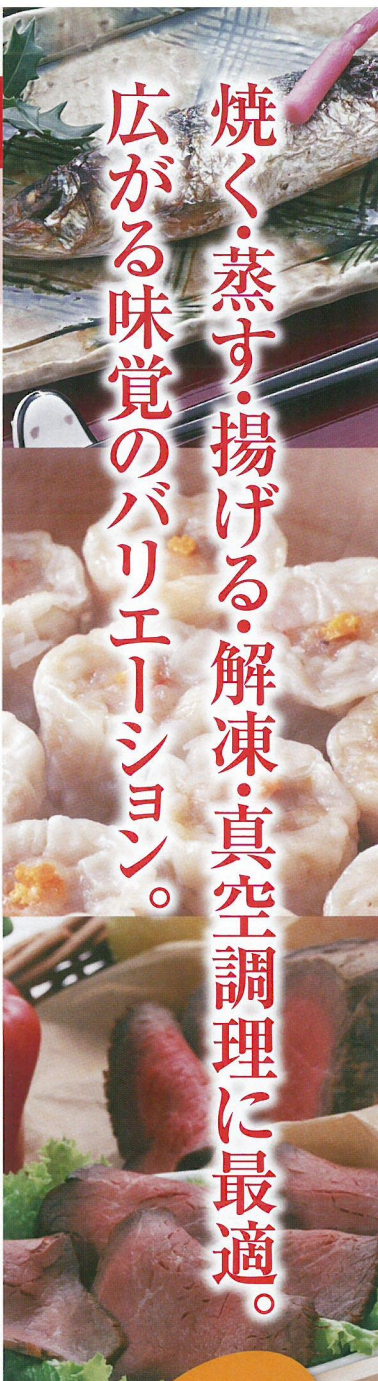
次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**

○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

ローコストで! コンパクトな小型卓上タイプに 多機能を搭載



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



焼く・蒸す・揚げる・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。

安全

快適

ハイパワー

安心メンテナンス

ろ過機能付フライヤー



高機能
フライヤーと
ろ過機能が
一体化!

SEFD-18KF
○450×600×800mm
○3φ200V 6.0kW

ろ過作業が簡単で
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し
油の使用量の削減が可能

真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

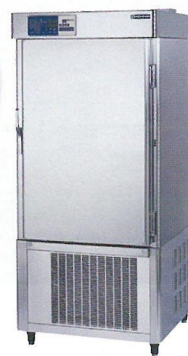
凍結含浸法にも対応! (真空保持
自動機能付)



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

ブラストチラー&フリーザー

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



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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)
横浜営業所 ☎(045) 861-0141(代)
静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代)
広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)
福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)
新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)
三重営業所 ☎(059) 229-8501(代)
山口営業所 ☎(083) 973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(代)
金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)
京都営業所 ☎(075) 605-4811(代)
高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

■ 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。

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得

SC
SAFETY&CLEAN

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

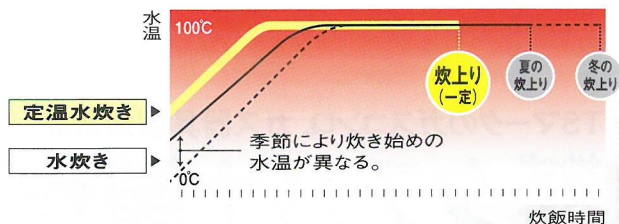
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



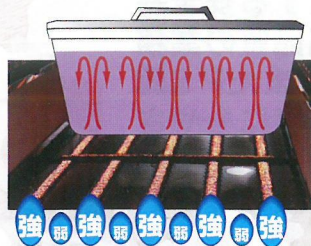
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



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

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



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



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>
E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ



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

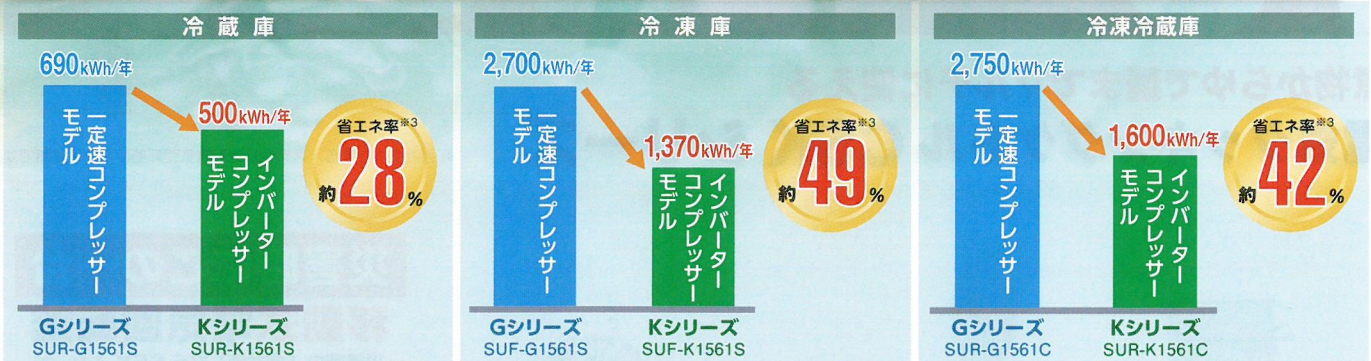
インバーター制御 業務用コールドテーブル冷凍・冷蔵庫 Kシリーズ登場!



※1	※2
 目標年度2010年度 省エネ基準達成率 135%	年間消費電力量 500kWh/年

SUR-K1561S

ここまで違うKシリーズの省エネ性能

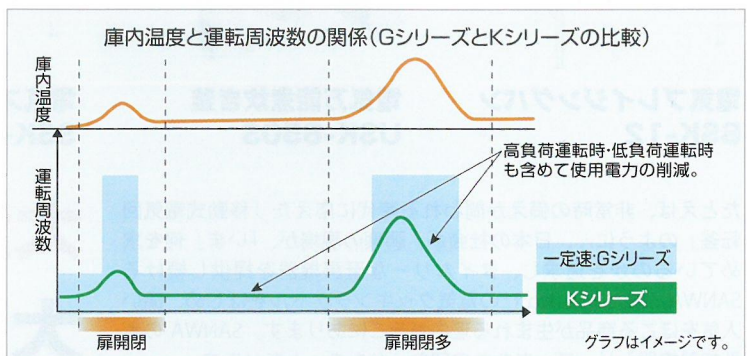


※1: 省エネレベルでは、業務用冷蔵庫等が国で定める目標年度の目標値(トップランナー基準=省エネ基準)をどの程度達成しているか、その達成度合い(%)を表示しています。業務用冷蔵庫等は2013年の3月よりトップランナー制度の対象になりました。一般社団法人日本冷凍空調工業会「トップランナー啓発パンフレット」参照
 ※2: 年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年度版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しています。消費電力量は、付加機能(オプション)のない標準品により表示しています。付加機能(オプション)を追加した製品は、消費電力量が増加する場合があります。測定方法: 周囲温度30℃、周囲湿度70%以上、庫内温度 冷蔵4℃以下、冷凍-20℃以下、扉開閉回数 冷蔵5分ごとに1回 計72回/日 冷凍15分ごとに1回 計24回/日 使用時の消費電力量は、設置の仕方、各庫内の温度設定、周囲温度や湿度、ドア開閉頻度、新しく入れる食品の量や温度、使い方等により変動する場合があります。
 ※3: 省エネ率(2007年発売Gシリーズと年間消費電力量を比較した場合) 省エネ率(%) = (1-Kシリーズ消費電力量 / Gシリーズ消費電力量) × 100

● インバーター制御で 高負荷運転時、低負荷運転時も含めて 使用電力の削減

Kシリーズは一定速コンプレッサーと比べて庫内温度変化にあわせて運転周波数を細かく制御できるインバーターコンプレッサーを搭載。当社一定速コンプレッサーモデルよりも省エネを実現しています。

● お店の環境にあわせてかしく節電 ECONAVI 搭載



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。

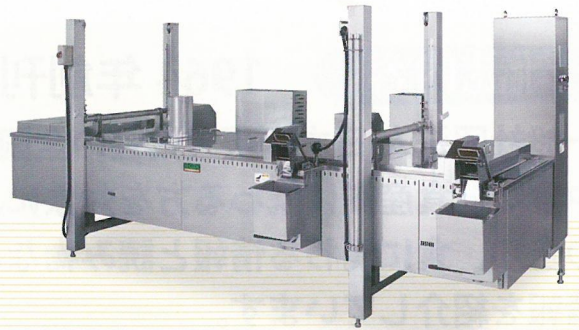


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

- 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
- コーヒースイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマンダー
- ペキングダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

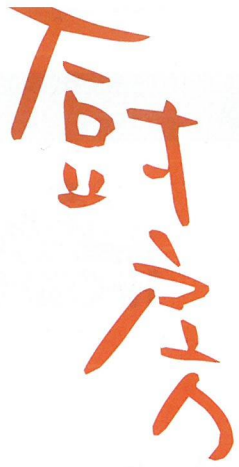
東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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



で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊
(毎月5日発行)
A4判平綴じ
定価 432円 (税込)

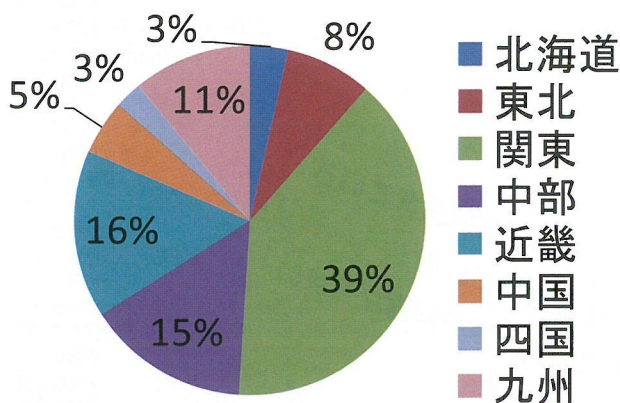
雑誌内容

1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌
一般社団法人日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

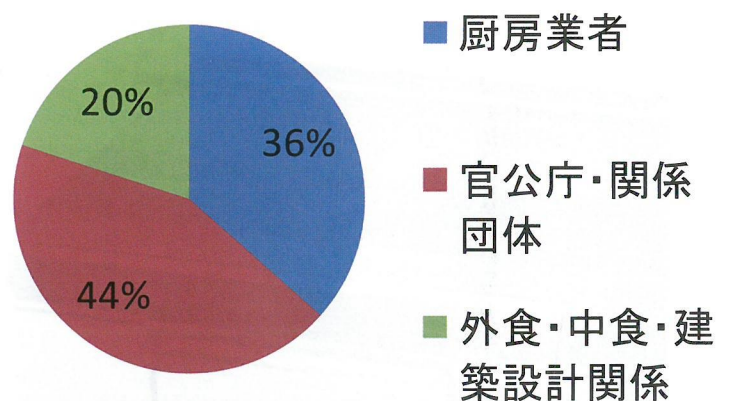
セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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



広告のお申込・
お問い合わせは

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

工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



厨房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。

小田桐 以前は設備設計の仕事をしていました。未来につながる省エネルギーを作る、設備設計の仕事はとても面白かったです。転職の際にも設計やエンジニア等の技術職で探していたのですが、キャリアコンサルタントの勘違いからHALTONを紹介されてしまい……。正直、営業職は微塵も検討しておりませんでしたし、外資系で見たこともない製品を売っているし(笑)、よっぽどお断りしようかと思いました。とりあえずお話だけでも伺った所、町井代表取締役の熱い思いを聞いているうちに私も感化され、気づいたらお互いの自己アピール合戦へと突入(笑)。「ここから一緒に日本の未来を変えていこう!」と強く思い、入社を決意しました。

お仕事の内容は? やりがいは?

小田桐 換気天井システムをはじめとする厨房換気ソリューションをお客さまに提案するのが主な仕事です。HALTONの製品は、カタログだけではなかなか良さが伝わらないため、全国の施主をはじめ、設



厨房設備機器展の小田桐さん

計事務所や工事を訪問し、提案から導入における技術フォローまでを行っております。私は現在5年目ですが、入社するまでは自分に営業職はできないと思っていました。しかし日々新しい方にお会いしお話をうかがうことができる今の仕事は私に合っていたようで、毎日がとても楽しいです。でも何より素晴らしいのは、自社の製品をご紹介することで、日本の室内環境の改善と省エネルギーを通じた「社会貢献」を日々実感できることです。社内外の皆さまに助けられて、自分が持てる以上の力が発揮できることに、日々感謝しています。

今後のあなたの夢を教えてください。

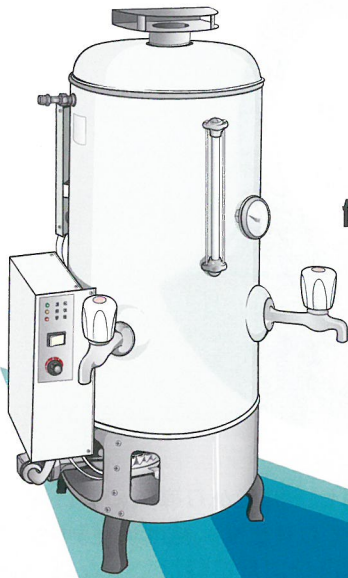
小田桐 今後はもっと未来を見据えた行動をしていきたいです。室内環境の観点から見ると、日本はまだまだ後進国なんです。北欧をはじめとするヨーロッパの室内環境や省エネルギー水準は非常に高いので、その環境を日本でも早くスタンダードにしていきたいと考えています。そのためには単に自社製品を売るだけではなく、もっとさまざまな角度からのアプローチが必要だと思うので、その辺りを考えながら活動して行ければと思っています。プライベートな夢としては、70歳くらいまでは仕事や育児を通して精一杯世の中に貢献し、その後は主人と二人で世界一周バックパッカー旅行に行きたいです。

職場の方からエール

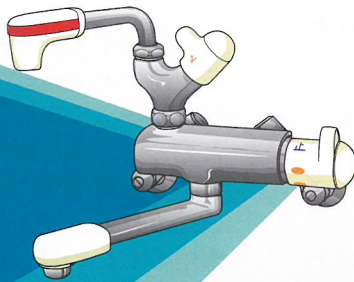
入社時のあさぎさんはいろいろなことにチャレンジしたい思いが溢れすぎて、悪戦苦闘している時期もありました。でも毎年着実に成長し、今では社内でもお客さまにも必要とされる存在になりました。常に恐れず自分の意見やヴィジョンを明確に周囲へ伝えることで、社内環境にも良い風を入れてくれています。最近では社内外にもあさぎファンが増殖しているようです(笑)
(営業部部長 菅井 裕)

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

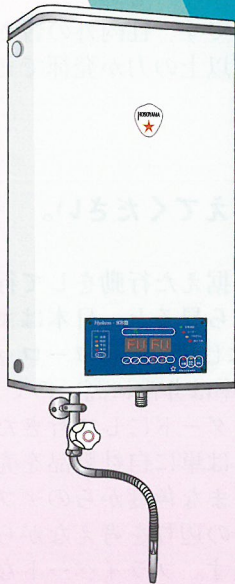
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器

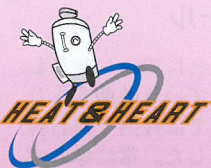


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

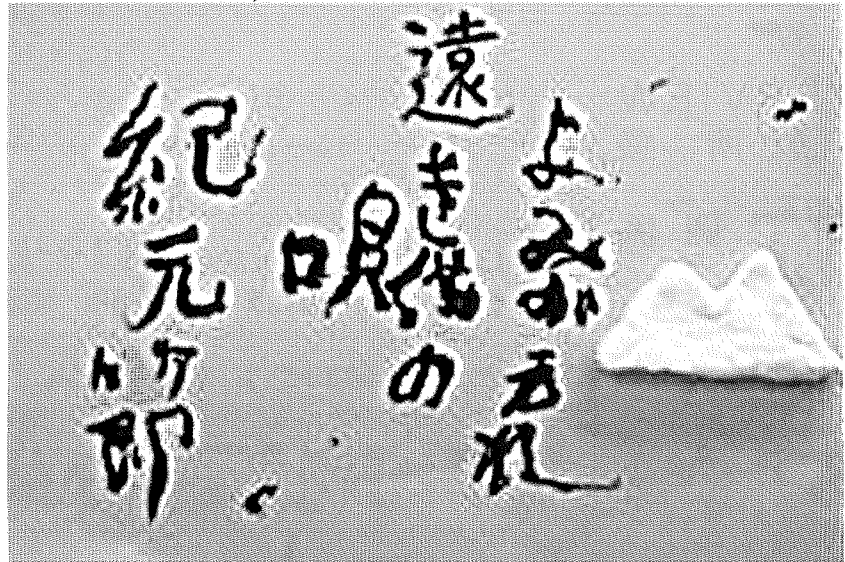
CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(6) ————— (株)HALTON
年 頭 所 感	14	————— 経済産業大臣・宮沢洋一
	17	————— 国土交通大臣・太田昭宏
工 業 会 関 係	23	団体賠償責任保険制度について
	24	第36回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
	26	2015年は、より安心安全な厨房機器・厨房施工を！ ————— 2015年新春賀詞交歓会
	30	「第15回厨房設備機器展」開催のご案内
	34	2014年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
E S S A Y	38	小倉朋子の食・心・美(20) ラーメンに見る日本の食の精神 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
	40	映画の見どころ・台所(8) 『グラン・トリノ』 ————— 斉田育秀
誌 上 講 義	42	管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について(2) 管理栄養士・栄養士の制度と教育養成 ————— 女子栄養大学短期大学部教授 三好恵子
厨 房 業 界	45	フードビジネスコンサルタント魂(5) 日本フードビジネスコンサルタント協会設立に寄せて ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 片野 隆
企 業 訪 問	50	会員企業が語る！(84) ————— 三和厨理工業(株)
厨房業界関連情報	52	最新外食トレンド2015(2) 平成26年の外食業界を振り返って ————— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	12	陶俳画 [紀元節]
	13	巻頭によせて [東北の郷土料理] ————— エレクター(株) 佐藤 明
	25	工業会だより
	54	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	56	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	57	工業会回覧板
	58	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
	60	会員一覧
	62	奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【紀元節】



よみがえれ 遠き代の唄 紀元節

懐古趣味のような句が続くが、♪紀元は二千六百年ごと、高らかに唄った生き残り世代には、二月にはどうしても、♪雲に聳ゆる高千穂の……と、大らかな紀元節の唄が蘇るように浮かんで来て、ついハミングしたくなる。

「靡き伏す」とまで言ってしまうと、征服・侵略に結び付きそうに危険を孕んでいそうな気がするが、そこへの留意を怠らなければ、われわれ旧世代はもちろん、新世代の若者の皆さんも、いささか古めかしいけれど、雄大さを感じさせるこんな唄を、唄い合いながら新しい世界を切り拓いて行けたら……などと望みも込めたつもりの句なのだが……。

陶板は、言うまでもなく高千穂の峰。たなびく雲を添えたかったのだが、感じが出ていくてあきらめた。

「東北の郷土料理」

エレクター(株) 佐藤 明

東北にはおいしい郷土料理がたくさんあります。私の生まれ育った宮城には「ずんだ餅」「油麩入り煮しめ」「はらこ飯」など。青森には「帆立の貝焼き味噌」「けの汁」「せんべい汁」、秋田には「きりたんぼ鍋」「稲庭うどん」「いぶりがっこ」、岩手には「わんこそば」「まめぶ汁」「ひつつみ」、山形には「いも煮」「玉こんにゃく」「寒鱈汁」、福島には「いか人参」「田楽」「あんこう鍋」など。地元の食材を使い、おいしく食べるための知恵や技が伝承という形で現在に受け継がれていて、どれも本当においしいです。残念ながら東日本大震災、福島第一原発事故の影響で、食材の入手が困難な料理もあります。食べることが大好きな私は、仕事に絡めて各地のおいしい郷土料理をいただくことができ、各地の産物・生産者・提供して下さるお店に感謝しています。

ここで当社が展開している「エレクターシェルフ」をPRも兼ねてご紹介。郷土料理といえば、当社の創業者・柳屋行が営んでいた和食レストラン「ふるさと」があります。「ふるさと」は、ダムの建設で湖中に沈む運命であった岐阜県・白川郷の合掌造りの民家を、その独特な個性を生かしたいと考えた柳屋が、1957年に東京（渋谷区道玄坂）に移築して開店したレストランで、郷土料理を江戸前にアレンジして提供していました。アメリカ大使館や海外のVIPにも評判が良く、ハワイをはじめとした海外出店計画を始めることとなったのです。1964年、「ふるさと」はハワイ店をオープン。開店の数日前、柳屋が厨房内に目を向けると、組み立て式の食器棚が梱包も解かれぬまま壁に立てかけてありました。時間的な焦りも手伝い、自ら梱包を解き、棚を組み立て始めたのです。これがアメリカで爆発的な普及を見せていたエレクターシェルフ（スタンダード・エレクター・シェルフ）だったのです。エレクターシェルフは当時日本で一般的であった、重くて間隔調整も不可能な作り付けの什器とは異なり、棚間隔はもちろん、レイアウトさえも変更可能。そしてワイヤー製ゆえの通気性などが画期的なシェルフでした。これらに着目した柳屋は、出会った翌日には単身ハワイからアメリカ本土のインター・メトロ社に乗り込み、日本での製造販売権を手に入れることとなったのです。

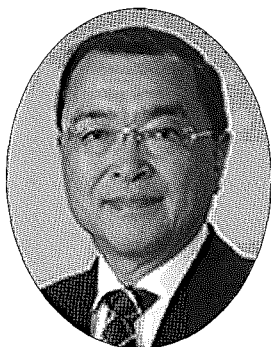
そして1966年、米国インター・メトロ社よりエレクター製品の輸入販売を開始、日本エレクターシェルフ株式会社を設立。1971年、日本国内にてスーパーエレクター・シェルフを製造・販売開始。1982年、現在のエレクター株式会社に社名変更。

東北はまだまだ雪が降り積もる厳しい季節ですが、もうすぐ待ちに待った春がやって来ます。春先の味覚としてよく知られている「ふきのとうの天ぷら」や「ばっけみそ」などが食べられます。もちろん酒の肴としても、お勧めです。

皆さんも是非、お住まいの地域の郷土料理を食べてみてはいかがでしょうか。



平成27年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
宮沢 洋一



(はじめに)

平成27年の新たな年の訪れを謹んでお慶び申し上げます。

昨年末の衆議院選挙を経て発足した安倍第三次政権において経済産業大臣に再任されました。新年を迎えるにあたり、経済産業大臣として取り組むべき主要な課題と大きな方向性について、改めまして一言、申し上げます。

(福島復興)

まず始めに、故郷の住み慣れた我が家に戻れないまま避難を続けられている十二万人の福島の方々に寄り添い、福島復興に全力を尽くします。

昨年十月に経済産業大臣に就任して以来、地元の方々の声に耳を澄まし、その思いを胸に刻みながら、福島復興に取り組んでまいりました。今後も、避難指示の解除、生活基盤の再建と産業の復興、イノベーションコースト構想の具体化等を進めてまいります。

福島再生の大前提となる福島第一原発の廃炉・汚染水対策については、昨年12月に4号機の使用済燃料プールからの燃料取り出しが完了し、今年度末には凍土遮水壁の凍結作業が開始される予定です。引き続き、国も前面に立って、廃炉・汚染水対策を着

実に進めていきます。

(経済の好循環)

過去2年間のアベノミクス「三本の矢」の経済政策により、有効求人倍率は22年ぶりの高水準、昨年の賃上げ率は過去15年間で最高となるほか、経常利益は過去最高水準となるなど、雇用や企業収益を中心に、経済の好循環が生まれ始めました。この好循環をより力強く回していくことが私に課された大きな使命です。景気回復の実感を全国津々浦々に届けられるよう、強い覚悟を持って職務に臨みます。

足元の景気は、緩やかな回復基調が続いているものの、実質GDP成長率が2四半期連続でマイナス成長になるなど、まだまだ脆弱な部分もあります。

このような景気状況に対して、スピード感を持って的確な対応を行うため、年末に経済対策を閣議決定いたしました。地域の工場・オフィス・店舗等における省エネ設備の導入支援や、中小企業・小規模事業者への資金繰り・事業再生支援を通じて、電気料金や材料費の上昇等の負担増加に対応してまいります。また、中小企業・小規模事業者の事業革新のため、革新的な設備投資やサービス開発・試作品の開発を支援していきます。

また、法人実効税率を数年で20%台まで引き下げることを目指し、成長志向に重点を置いた改革に取り組めます。大胆な法人税改革により、我が国の立地競争力を高めるとともに、企業による設備投資を促します。あわせて、ビジネス環境の整備、積極的な外国企業誘致を推進し、対内直接投資の拡大を図ります。

これまで政府を挙げて、民間企業の皆様には賃上げをお願いしてまいりましたが、経済の好循環をより力強く回していくためには、賃上げの流れを加速し、また地方の中小企業にも行き渡らせることが重要です。昨年の政労使会議において取りまとめられたとおり、経済界には、賃金の引上げに向けた最大限の努力を図るとともに、取引企業の仕入れ価格の上昇等を踏まえた価格転嫁や支援・協力について総合的に取り組んでいただきたいと思います。

(中堅・中小企業が主役として担う成長戦略、地方創生)

我が国の成長を支えるのは、富士山のような一部の大企業だけではありません。日本中に小さな山を沢山つくっていくことが必要です。付加価値が高く、ニーズに合った少量生産・サービス提供から成る山々です。成長戦略の主役は、中堅・中小企業の皆様です。

私は、アベノミクスの三本目の矢、成長戦略の実現は、経済のエンジンを取り替える作業だと捉えています。かつての日本経済のエンジンは、高度成長期には適していましたが、残念ながら環境にはよくない、燃費も悪いエンジンでしたが、今後は、高付加価値で、コンパクトで環境に優しいエンジンに変えていく事が必要です。

新たな成長分野を切り開く中堅・中小企業による「第二の創業」やベンチャー企業の育成を強力に支援していきます。コーポレートガバナンスの強化や、大胆な事業再編の促進、IT利活用の促進等、サービス業を含めた日本経済全体の生産性や収益を向上させていく取組も、進めてまいります。

加えて、職務発明制度の見直しや営業秘密の保護強化、知財人材の育成等の知的財産・標準化戦略を推進し、世界最高の知財立国を目指します。また、イノベーションシステムの改革を進め、優れた研究開発成果を事業化・産業化に結びつけるとともに、官民で緊密に連携して、戦略的な国際標準の獲得や認証基盤の整備を推進します。

主役である中堅・中小企業がより一層輝くことにより、地域経済の底上げも可能になります。このため、地域の多様性、自主性を生かした様々な取組を、政府を挙げて応援すべく、昨年発足した「まち・ひと・しごと創生本部」の下、関係府省と連携しつつ、積極的に施策を展開してまいります。

全国の皆様に期待いただいている「中小企業需要創生法案」の次期通常国会での成立に万全を期します。創業間もない中小企業の官公需の受注促進と、「ふるさと名物」の開発・販路開拓による地域の需要創生を目指します。さらに、地域発の新たな事業

の担い手創出や事業承継を円滑に行うため、創業準備、創業、事業の継続・発展、事業承継の各段階での課題解決に向け、支援の充実・強化をしてまいります。

(エネルギー政策)

エネルギー政策については、安全性 (Safety)、安定供給 (Energy Security)、経済効率性 (Economic Efficiency)、環境への適合 (Environment) の「3E+S」の実現を基礎として、昨年4月に改訂した新たなエネルギー基本計画に基づき、政府として引き続き様々な取組を行ってまいります。特に、エネルギーミックスについては、現実的かつバランスの取れたエネルギー需給構造の将来像を示すべく、しっかりと検討を進めてまいります。

引き続き再生可能エネルギーの最大限かつ持続的な導入を進めてまいります。系統接続が保留されていた問題に関しては、昨年末、対応策を発表しました。これにより、早急な保留解除につなげるとともに、①太陽光に偏らないバランスの取れた導入と、②きめ細かな出力制御を通じた導入量の最大化の実現を図ります。

徹底した省エネルギーと再生可能エネルギーの最大限の導入を進めつつ、原発依存度を可能な限り低減します。一方で、現状では、エネルギー基本計画において、原子力は重要なベースロード電源と位置づけています。原子力規制委員会によって新規基準に適合すると認められた場合には、その判断を尊重し原発の再稼働を進めます。その際、国も前面に立ち、立地自治体等関係者の理解と協力を得られるよう、取り組んでまいります。

高レベル放射性廃棄物の最終処分については、処分地選定に向け、科学的有望地を示す等により、国民や地域の御理解をいただきながら、将来世代に先送りしないよう着実に進めてまいります。

また、低廉で安定的な電力供給を実現するために、本年の通常国会には、電力システム改革の総仕上げとなる第三弾の法案を提出します。本法案により、2018年から2020年を目処に法的分離による送配電

部門の一層の中立化が実施され、送配電ネットワークを各事業者が公平に利用できるようになります。電力システム改革と併せ、ガスシステム改革などエネルギー供給構造の一体改革を推進し、総合エネルギー企業創出の観点から、都市ガスの小売全面自由化や熱供給の料金規制の撤廃などの改革を進めていきます。

さらに、米国からのシェールガス・LNG輸入の実現や、昨今の国際情勢も踏まえた権益確保や供給源の多角化、LNG産消会議の開催等を通じた買主側のバーゲニングパワーの強化等、エネルギーコストの低減に向け、オールジャパンで取り組みます。製油所等の事業再編や石油サプライチェーンの強靱化等を通じ、石油の安定供給の確保にも引き続き取り組みます。

(対外経済政策)

成長著しい新興国市場の獲得は、中堅・中小企業を始めとする我が国企業の成長にとって不可欠です。成長の度合いや競争環境等、国ごとの特性を踏まえつつ、戦略的な取組を進めます。先進的な環境エネルギー技術など我が国の強みを活かしたインフラシステム輸出、中小企業の海外販路開拓等支援、

クールジャパンの国際展開などにも取り組んでまいります。加えて、将来の海外市場獲得のための規制・基準の作成、競争政策の調和促進、地域的広がりをもつ高いレベルのルール設定等を戦略的に行い、日米欧の先進国間でも連携を行っていきます。

日本の成長を支える通商枠組みに関して、積極的に交渉します。TPPの早期合意に向け全力を尽くすのはもちろん、本年が合意の目標年でもある日EU・EPAやRCEP、更には日中韓FTAを含めた全9つの経済連携交渉を積極的に推進します。また、WTOについては、ドーハ・ラウンドやITA拡大交渉等の多国間・複数国間の取組を進めます。

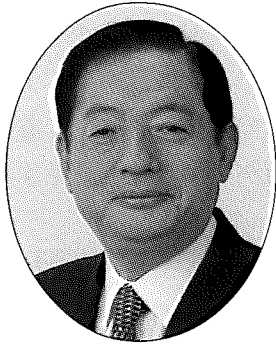
(おわりに)

今年、戦後70年の年にあたります。終戦後の焼け野原の中から、先人の方々が額に汗して働き、今日の日本経済を築き上げてきました。その日本経済をより一層力強く発展させ、国民の暮らしの豊かさに繋がるよう職員一同奮闘してまいります。一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

平成27年 元旦



新年のはじまりに当たって



国土交通大臣
太田 昭宏



平成27年の新春を迎え、謹んでご挨拶を申し上げます。

昨年末に第3次安倍内閣が成立し、引き続き国土交通大臣を拝命いたしました。本年も皆様のみますすのご支援・ご協力をお願いいたします。

昨年は、8月に広島で甚大な土砂災害が、9月には御嶽山の噴火が発生するなど、多くの自然災害がございました。これらの災害により犠牲となられた方々とそのご家族に対して謹んで哀悼の意を表しますとともに、被害にあわれた方々に心よりお見舞い申し上げます。

また、東日本大震災については、今なお約23万人の方々が避難生活を続けておられます。

東日本大震災の被災地も含め、被災地の皆様が、1日も早く安全・安心な暮らしを取り戻して頂けるよう、引き続き総力を挙げて取り組んでまいります。この2年、安倍内閣のもとで、株価は倍増し、有効求人倍率は過去20年間で最も高い1.12となり、雇用は100万人以上増加しました。特に、私が担当する観光は、2012年には836万人であった訪日外国人旅行者数が2013年に史上初めて1000万人に達し、昨年はさらに増加し、1300万人を超えました。2012年に1.1兆円であった訪日外国人による旅行消費額も2013年には1.4兆円となり、昨年はそれを大きく

上回り、2兆円に及ぶ勢いです。過去3兆円を超えていた旅行収支の赤字も大幅に改善し、昨年4月には、大阪万博以来44年ぶりに単月黒字を計上したところです。

こうした「経済の好循環」を確かなものとし、継続、発展させるとともに、その成果を全国に広く行き渡らせるよう、引き続き、政府一丸となって、全力を挙げて取り組んでまいります。

安倍内閣は発足以来、「景気・経済の再生」、「被災地の復興加速」、「防災・減災をはじめとする危機管理」を重要課題の三本柱としてきました。さらに、個性を活かし、魅力あふれる元気で豊かな「地方の創生」も内閣の重要課題です。

私は、国土交通行政を預かるものとして、これらの内閣の重要課題について、目に見える形で発展した「未来」をお示しするとともに、施策の前進を「実感」していただけるよう、以下のような各般の施策を展開してまいります。

我が国は人口減少や少子化、高齢化の進展、巨大災害の切迫などの課題に直面しており、これらに適切に対応していくためには、中長期的な視点で取り組む必要があります。

その際には、昨年7月に公表した「国土のグランドデザイン2050～対流促進型国土の形成～」で掲げた「コンパクト・プラス・ネットワーク」という考え方を、そのベースに据えていかなくはなりません。この「国土のグランドデザイン2050」を具体化するため、次の3つの長期計画の策定・見直しに取り組んでまいります。

まずは、「国土形成計画」です。この計画では、「コンパクト・プラス・ネットワーク」により、地域の多様な個性に磨きをかけ、地域間の対流を生み出す「対流促進型国土」を築くとともに、複数の地域間の連携による人・モノ・情報の交流を促進する地域づくりを目指します。今後、幅広く関係者からの御意見を伺いながら、全国計画については夏頃のとりまとめに向け議論を深めてまいります。

「社会資本整備重点計画」の見直しを進めてまい

ります。その際には、インフラ老朽化、巨大地震、激甚化する気象災害、人口減少に伴う地方の疲弊、激化する国際競争といった切迫する危機への対応を図ることが重要です。この計画の見直しを通じ、必要となる担い手を確保し、中長期的な見直しを持った計画的な社会資本整備を進めてまいります。

交通の分野では、一昨年秋の臨時国会で成立した「交通政策基本法」に基づき、昨年「交通政策基本計画」の策定に着手いたしました。この計画には、我が国が直面する課題である、日常生活等に必要なお交通手段の確保、国際競争力の強化、大規模災害への対応等について、政府を挙げて長期的な観点から取り組むべき施策を盛り込むこととしており、本年初頭にも決定してまいります。また、同計画を着実に推進することにより、我が国が直面する経済社会面の大きな変化に的確に対応し、将来にわたって国民生活の向上と我が国の発展をしっかりと支えることができる交通体系を構築してまいります。

東日本大震災からの復興について、インフラ復旧、住宅再建、高台移転などの取組を進めてまいります。道路、鉄道など基幹インフラの復旧は着実に進んでおります。

常磐自動車道については、昨年12月に一部区間を開通させるとともに、従来の計画を2ヶ月前倒し、3月1日に全線開通させるべく取り組んでまいります。また、復興道路・復興支援道路は、順次、開通予定年次が明確になってきており、全体の約6割で開通済み又は開通見通しが公表されています。そのうち、相馬福島道路については、全延長45kmのうち約34kmの開通見通しを公表しています。特に、震災後に事業化した相馬IC～相馬西IC、阿武隈東IC～阿武隈IC間は、事業化から6年又は7年という極めて短期間で開通に至る見通しです。

JR山田線については、昨年12月にJR東日本から三陸鉄道への運営移管についてJR東日本及び地元自治体等関係者が大筋で合意するなど、運転再開に向けて大きく前進しております。JR石巻線については3月21日の、JR仙石線については6月までの

全線運転再開に向けた準備が進んでおります。また、JR常磐線については、昨年6月に竜田～広野間が開通し、浜吉田～相馬間は平成29年春頃の運転再開に向けた準備が進んでおります。残る不通区間である原ノ町～竜田駅間についても、これまで手つかずであった帰還困難区域での被害状況調査に着手するとともに、2月中に代行バスの運行を開始する予定です。

遅れがちであった住宅再建・まちづくりについては、用地の確保、住民との合意形成、造成工事等の課題は解決に向かっていきます。災害公営住宅については、3月までに10,000戸が完成する見込みです。復興事業の加速化措置として、設計労務単価の適切な見直し、人材・資材の確保、用地取得の迅速化、適正な予定価格の設定などを講じてまいりました。引き続き、「住まいの復興工程表」に沿って事業を着実に推進してまいります。

今後も、現場の声を聴きながら、被災者の方々が早く復興を「実感」できるよう、総力を挙げて対策を推進してまいります。

近年、雨の降り方が、局地化、集中化、激甚化し、新たなステージに入ったと認識しております。広島土砂災害や御嶽山の噴火など、災害対応は待たなしの状況の中、切迫する首都直下地震や南海トラフ巨大地震など大規模災害にも備える必要があります。

そのため、防災・減災、老朽化対策、メンテナンス、耐震化を公共事業のメインストリームに位置づけ、「命を守る公共事業」を進めてまいります。

昨年改正された「土砂災害警戒区域等における土砂災害防止対策の推進に関する法律」に基づき、住民に対する土砂災害の危険性の周知や避難体制の充実・強化を促進してまいります。

また、河川改修や砂防堰堤の整備を計画的に進めるとともに、分かりやすい気象情報の提供や、関係機関が事前に取り組むべき行動を時系列で示すタイムラインの策定等、ハード・ソフトの対策を総動員して取り組んでまいります。

御嶽山の噴火を踏まえ、昨年11月に火山噴火対策に関する緊急提言を火山噴火予知連絡会にとりまとめていただきました。今後は、同提言も踏まえ、火山活動の観測体制の強化、情報発信の強化、気象庁と関係機関の連携強化に取り組んでまいります。

切迫する首都直下地震や南海トラフ巨大地震に対しては、各々の地震で想定される具体的な被害特性に合わせ、避難路・避難場所の整備、住宅・建築物の耐震化、昨年の災害対策基本法の改正も踏まえた道路啓開計画の策定、緊急輸送道路等における無電柱化等、実効性のある対策を推進いたします。

我が国の社会資本は、高度成長期以降に集中的に整備され、今後老朽化対策が必要となる施設が急速に増加すると見込まれています。

そこで、国民の安全・安心の確保、トータルコストの縮減・平準化、メンテナンス産業の競争力確保を実現するため、関係省庁に先駆けて昨年5月に国土交通省インフラ長寿命化計画（行動計画）を策定いたしました。この計画に基づき、点検・診断や修繕・更新の実施、情報基盤の整備・活用、個別施設の長寿命化計画の策定、新技術の開発・導入、地方公共団体への技術的支援等の体制構築等を確実に実行してまいります。

公共交通の安全・安心の確保は極めて重要な課題であり、保安監査や運輸安全マネジメント制度等を通じて引き続き着実に推進を図るとともに、自動車・鉄道・航空・海上交通の安全・安心の向上や公共交通事故における被害者等への支援の充実に取り組んでまいります。

特に、エアバッグリコール問題は、自動車の安全上極めて重要な問題です。引き続き対応に万全を期してまいります。

依然として中国公船による領海侵入等が発生している尖閣諸島周辺海域や、昨年、中国サンゴ漁船が多数確認された小笠原周辺海域など、我が国周辺海域を取り巻く情勢は厳しさを増しており、我が国の

領土・領海を堅守することが極めて重要となっております。

このため、海上保安体制を強化し、引き続き領海警備に万全を期すとともに、海洋権益の確保や海上の安全を図ってまいります。

海の恩恵に感謝し海洋国である日本の繁栄を願う日である「海の日」が本年度20回目を迎えるところであり、海の日を取組を強化してまいります。

政府全体で取り組んでいる「地方の創生」は重要な課題であり、「国土のグランドデザイン2050」で掲げた「コンパクト・プラス・ネットワーク」という考え方を、現場で具体化していく取組を進めてまいります。

過疎地等の集落の中には、人口減少や高齢化に伴って集落の生活機能維持が困難になってきているところもあります。そういった地域において、生活サービスを維持し、効率的に提供するため、買い物や医療等の日常生活を支える機能を、道の駅等を活用しつつ、「小さな拠点」ともいべきエリアに集約します。これにより、住民の力を発揮することのできる活動拠点とするとともに、デマンド交通、共同宅配などによりその周辺集落とのネットワークの形成を目指します。

また、コンパクトシティの形成を推進するとともに、地域の公共交通網の再構築を図るため、昨年の通常国会で改正された都市再生特別措置法と地域公共交通活性化再生法を踏まえ、現場でのまちづくりを進めてまいります。

さらに、人口減少・少子高齢化社会においても、個性をもった都市が交通ネットワークにより連携することにより、一定の圏域人口を維持し、「地域経済のけん引」、「高次の都市機能の強化・集積」及び「生活関連サービスの向上」を担う都市圏の形成を図ることも重要と考えております。今後さらに検討を進め、改定する国土形成計画に位置づけるとともに、関係省庁とも連携し、活力ある経済・生活圏の形成に向けたより効率的な施策を構築してまいります。奄美、小笠原をはじめとする離島や半島地域、豪雪

地帯など、生活条件が厳しい地域に対しては、引き続き生活環境の整備や地域産業の振興等に対する支援を行います。

観光は、急速な成長を遂げるアジアをはじめとする世界の需要を取り込み、日本の力強い経済を取り戻すための重要な柱です。

2012年には836万人であった訪日外国人旅行者数は、2013年に長年の悲願であった1000万人に達し、昨年は1300万人を突破。政府全体の取組により大きな成果が挙がっており、2020年2000万人という目標が現実味を帯びてまいりました。今後とも、昨年6月に決定した「観光立国実現に向けたアクション・プログラム2014」の施策をはじめ、観光振興の施策を強力に実行してまいります。

観光の振興には、「見るもの」「食べ物」「買い物」が重要です。このため、今後は、全国津々浦々、各地域に外国人旅行者を呼び込むべく、複数の地域が広域的に連携し、滞在してもらうルートを作り上げることが必要です。

また、日本の各地域には、地酒や和食など日本人がその魅力を十分に認識していない観光資源が多くあります。こうした観光資源を掘り起こし、「日本ブランド」として海外へ広く発信してまいります。さらに、昨年10月から消費税の免税対象を全品目に拡大したことにより、都心の百貨店等を中心に旅行消費が拡大しております。今後、地方での免税店拡大を進め、外国人旅行者の地方における消費拡大により地域経済の活性化を図ってまいります。

あわせて、地方空港等におけるCIQ体制の充実、無料公衆無線LAN環境の整備、多言語対応の強化など、外国人の受入環境の整備を促進してまいります。

「元気なところに人は集まる」—日本に活力が溢れ、賑わいがあるからこそ、日本は世界の人々を魅了しているのです。

政府一丸、官民一体となってこれらの施策を着実に実行し、2020年2000万人の達成を実現してまいります。

激化するグローバル競争に勝ち抜くためには、日本再興戦略にもあるとおり、さらなる我が国の国際競争力の向上やその基盤となる社会資本が必要です。

このため、国際都市にふさわしいビジネス環境・居住環境の整備に取り組んでまいります。また、三大都市圏環状道路、首都圏空港等の国際拠点空港、新幹線・都市鉄道、国際コンテナ・バルク戦略港湾など、国際競争力強化に必要な人流・物流を支える交通ネットワークの整備や機能強化を着実に進めてまいります。

三大都市圏環状道路の整備については、3月に全線開通する首都高速中央環状線など、首都圏3環状道路の整備を進めてまいります。

首都圏空港については、羽田空港における飛行経路の見直し等さらなる機能強化の具体化に向けた関係者との協議や、空港アクセスの改善等を進めてまいります。

新幹線については、3月の北陸新幹線の金沢開業、来年の北海道新幹線の新函館北斗開業を着実に実施します。北海道新幹線（新函館北斗・札幌間）、北陸新幹線（金沢・敦賀間）及び九州新幹線（武雄温泉・長崎間）については、その開業効果をできる限り早期に発揮させることが国民経済上重要であり、開業前倒しに向けてしっかりと取り組んでまいります。また、リニア中央新幹線の安全・円滑な工事実施に向けて適切に対応してまいります。さらに、首都圏の鉄道ネットワークの強化に向けた検討を進めてまいります。

国際コンテナ戦略港湾については、「集貨」「創貨」「競争力強化」を三本柱とするハード・ソフト一体となった施策を講じてまいります。

また、民間活力の活用については、平成26年度から平成28年度を集中強化期間に設定しPPP/PFIに係る取組を加速化すると政府全体の方針を踏まえ、コンセッション方式の積極的な活用を進めてまいります。大型案件の第一弾となる関西空港・伊丹空港における活用は、関西の経済活性化に大きく寄与するものと考えております。引き続き、仙台空港

の運営委託に向けた準備を着実に推進するほか、その他の国管理空港における活用も推進してまいります。

国産旅客機（MRJ）については、本年予定されている試験飛行の開始に向け、設計製造国の立場から安全性審査を適確に実施し、市場への投入・外国への輸出を円滑化し、航空機産業の振興に寄与してまいります。

我が国においては、人口減少、少子高齢化が進展する中で、国民一人一人のニーズに合った住生活を確保することが重要となっています。

また、住宅投資は経済波及効果が大きく、内需の柱であることから、引き続き優良な住宅の取得促進や住宅投資の促進を図っていくことが重要です。

そのため、高齢者・子育て世帯をはじめとする多様な世帯が安心して健康に暮らすことができる「スマートウェルネス住宅・シティ」の実現を推進するほか、国民のライフステージに応じた住み替えやリフォームを促進するため、中古住宅・リフォーム市場の活性化を図ります。

近年、増加している空き家については、「空家等対策の推進に関する特別措置法」の趣旨を踏まえ、地域活性化の拠点等としての活用や、放置されて周辺に悪影響を及ぼす空き家の除却等を促進してまいります。

災害対策の観点から、住宅・建築物の耐震化の促進や密集市街地の改善整備を進めていくほか、老朽化マンションの建替え促進を図ります。

さらに、循環資源である木材の利用を進めるため、CLTを用いた建築物の基準整備等により木造建築物の振興を図ります。

今年はCOP21が開催され、2020年以降の温室効果ガス削減の法的枠組みを策定することとされております。国土交通省としても、ハイブリッド車、電気自動車、燃料電池自動車等の次世代自動車の普及・拡大、道路交通の円滑化、公共交通機関の利用促進、モーダルシフトの推進等の物流の効率化など

交通分野における取組を進めてまいります。また、2020年までの新築住宅・建築物の省エネルギー基準適合義務化に向けた取組、海洋・小水力・下水道バイオマス等再生可能エネルギーの利活用の推進等の対策を推進してまいります。

パナマ運河拡張や北極海航路への対応など、エネルギー輸送ルート多様化への取組、洋上ロジスティックハブシステムなど海洋資源開発のための技術開発、海洋開発人材の確保・育成等海外市場の獲得に向けた取組を進めてまいります。

自動走行システム、情報化施工の普及等を促進してまいります。

新興国を中心とした今後のインフラ需要は膨大であり、これを我が国の成長に取り込んでいくことが必要です。私自身、去年はモンゴル、マレーシア、カンボジア、インド等を訪問しました。本年も引き続き、私が先頭に立ってトップセールスを行うとともに、新たに設立した株式会社海外交通・都市開発事業支援機構を活用して、高速鉄道や都市開発など運営型インフラ海外市場への我が国事業者の参入を省をあげて促進してまいります。

現場力こそが日本の底力です。「技術立国・日本」、「人材立国・日本」の強みを維持していくことが、これからの日本の成長の鍵を握っています。

一昨年、16年ぶりに公共工事の労務単価を引き上げ、あわせて建設業団体へ適正な水準の賃金を支払うよう要請するなど建設現場で働く人の処遇改善を推進してまいりました。若者が誇りをもって働ける環境整備や、“ドボジョ”、“けんせつ小町”、“トラガール”と呼ばれる現場で働く女性の支援も推進してまいりました。

今後、建設業・運輸業・造船業など「地域の現場を支える技能人材」を将来にわたって確保・育成していくために、技能労働者の処遇改善や人材育成、女性が活躍できる環境づくり、現場の効率化や生産性向上など、官民一体で総合的な対策を推進してまいります。

2020年オリンピック・パラリンピック東京大会の開催は、東日本大震災から復興した力強い日本の姿を示すとともに、世界を代表する成熟都市になった東京を発信する絶好の機会です。

大会の安全でスムーズな運営のため、交通、宿泊、会場及びその周辺地域などの快適性、安全性の確保に取り組んでまいります。

また、外国人旅行者をスムーズに案内するため、スマートフォンなどを利用しやすい無料公衆無線LAN環境の整備や多言語対応の強化に取り組んでまいります。

パラリンピックが開催されるということも大切です。公共交通や公共施設等のバリアフリー化を通じた「人に優しいまちづくり」、「心のバリアフリー」についても推進してまいります。

これらの取組にあたっては、開催効果を地方につなげていくとともに、2020年をゴールにせず、2050年の東京や日本のあるべき姿を見据え、その「マイルストーン」として取組を進めてまいります。

新しい年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを祈念いたします。

団体賠償責任保険制度について

一般社団法人日本厨房工業会

現在、企業を取り巻くリスクは複雑化・深刻化・顕在化しており、その対応力強化は企業において重要な課題として急速にクローズアップされています。

新たな製品の開発・販売には従来以上に深刻なPLリスクや特殊なリスクも伴います。

これらのリスクを適切に処理し、企業の本来活動に注力するためには、損害保険の適切な活用が不可欠となります。

下記のとおり賠償リスクに対応する各種損害保険をご案内いたしますので、この機会に貴社のリスク管理について見直しされることをおすすめいたします。

ご意見・ご要望等がございましたら、事務局までご連絡をお願いいたします。

【日本厨房工業会 団体賠償責任保険制度】

1. 「生産物賠償責任保険」〈製造・販売・設置・修理・メンテナンスを行う企業向け〉

貴社が製造・販売した厨房機器に欠陥があり、その結果発生したPL事故により法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に備える保険です。

また、貴社（またはその工事の下請業者）が行った厨房機器等の設置、修理、メンテナンス等の作業やその他の工事に何らかのミスがあった結果、工事や引き渡し完了後に発生した事故により法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に対して保険金が支払われます。

- (例) 1. 製造した調理器のバーナーに欠陥があって火災事故が発生した。
2. ユーザーが製品使用中に事故が発生し、取扱説明書の不備が原因として損害賠償責任を負うべきであると判断された。
3. 厨房機器の設置工事でうっかりボルトを締め忘れたまま工事を完了した。
後日、機器が落下し、下にいた調理人がケガをした。

2. 「請負業者賠償責任保険」〈設置・修理・メンテナンスを行う企業向け〉

被保険者（またはその工事の下請業者）が行う厨房機器の設置、修理、メンテナンス等の作業やその他工事の最中に発生した賠償事故による法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害に備える保険です。

- (例) 1. 機器の設置工事中にガス管を破損させてしまい、ガス爆発事故が発生。通行人や隣家に損害を与えた。
2. 機器を設置するために玄関から入れようとしたところ、機器をぶつけ戸口に傷をつけてしまった。
3. 機器を修理中、誤って工具を落とし、内装に損傷を与えた。

3. 「海外PL保険」〈海外へ製品を輸出される企業向け〉

被保険者が海外に厨房機器を輸出した場合、その製品の欠陥に起因して発生した海外におけるPL事故に対する損害賠償金や争訟費用に対応します。

- (例) 1. 海外のホテルに納めた厨房機器に欠陥があり、PL事故が発生した。
2. 工場プラントに組み込まれて海外に渡った厨房機器に欠陥があり、それが原因となったPL事故が発生した。

4. 「施設所有（管理）者賠償責任保険」〈全ての企業様向け〉

被保険者が管理する工場や事業所におけるその施設の欠陥により、法律上の損害賠償責任やその施設を拠点とした仕事の遂行に起因する事故による法律上の損害賠償責任に対応します。

- (例) 1. 工場内で荷崩れして、お客様にケガをさせた。
2. 来店されたお客様に従業員がコーヒーをこぼしてしまい、衣類を汚した。
3. 営業社員が見本として持ち出した厨房機器を客先に持ち込む際、玄関ドアにぶつけて破損させてしまった。

※上記は主な場合です。詳細はご加入の保険会社または代理店にお問い合わせください。

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、レポート提出期日を経過した者は除く。

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	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関 連 設 備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関 連 設 備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

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

12月15日～1月21日

- 12. 15 平成26年度第2回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、水上、戸田、三島、福田各委員、山本代理 (安藤委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 12. 24 グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、中山各委員、辻岡代理 (伊藤委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 1. 9 日本能率協会新春の集い。若杉専務理事。(東京プリンスホテル)
- 1. 9 (一社) 日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会。若杉専務理事。(東京マリオットホテル・ボールルームノース)
- 1. 9 キッチン・バス工業会 新年賀詞交歓会。寺内事務局長、由利事務局次長。(東京會館12階・ロイヤルルーム)
- 1. 13 日本製パン製菓機械工業会 新春講演会・新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(KKRホテル東京・孔雀の間/瑞宝の間)

- 1. 13 (一社) 日本設備設計事務所協会 新年のつどい。若杉専務理事、寺内事務局長。(如水会館・オリオンルーム)
- 1. 16 (一社) 日本食品機械工業会新春賀詞交歓会。寺内事務局長、水野課長。(東京プリンスホテル・プロビデンスホール)
- 1. 16 (一社) 日本弁当サービス協会平成26年新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(東京ガーデンパレス・高千穂A)
- 1. 16 (一社) 日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京・プロミネンス)
- 1. 19 JEMA 第72小委員会。由利事務局次長。(電機工業会会議室)
- 1. 21 当工業会・関東厨房機器協同組合共催2015年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・ウィラード)

2015年は、より安心安全な厨房機器・厨房施工を! 新春賀詞交歓会を開催



渡辺恵一会長

関東厨房機器協同組合・
上野秀雄理事長

(一社)日本厨房工業会は平成27年1月21日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、222名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の鎌田理事の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った渡辺恵一会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「2014年はGDP成長率が2期連続マイナスとなって日本経済は厳しいが、来年度予算は96兆円と過去最高額を見込んでいて、政府の景気づくで2015年は良い年になると思う。われわれ民間も経済を明るく引っ張って行かなければならない。去年は訪日観光客が1,300万人を超え、その最大の目的は和食だという話もあり、われわれ工業会が貢献しているのではないかと。食は観光などだけでなく、給食などで子どもたちの将来を元気にする。その日本人にとって大切な食を裏で支えるのが厨房機器であり、工業会の皆さんだ。そういう意味でより安心安全な厨房機器、厨房施工を肝に銘じる年だ。工業会が一番やらなければいけないのはより安心安全をお客さんに与えることだ。そのために厨房機器の認定制度、厨房設備士、通信教育やフォローアップ研修会、厨房設備機器基準、2月開催の厨房設備機器展などの事業を行っており、それらを月刊

厨房で皆さんにお伝えしている。食に関する縁の下の力持ちだけれど、より安心安全な厨房機器・施工を通して、おいしい・楽しい食の提供に少しでも貢献できればと思う。皆さんの発展と2015年が良い年となることを祈りたい」旨を述べた。

続いて、上野秀雄・関東厨房機器協同組合理事長(当工業会副会長)より挨拶があった。上野理事長は出席者への礼を述べた後、「昨年は金融緩和と財政支出などがあったが、消費税増税以降は景気回復が広がらないまま、GDP成長率2期連続マイナスという結果から2015年10月の消費税増税は見送られた。われわれ中小企業は、円安による仕入れコスト増・消費税による負担増から設備投資にも積極的になれずにいる。賃金は実質賃金が下がって消費マインドは下がり、景気回復の実感に乏しい状態だ。今後早めの景気回復の実感と中小企業の収益改善が期待される。そんな中、関東厨房機器協同組合は各種事業を通して組合員の事業にお役に立つ組合を目指し、皆さまと一緒に今を乗り越えて行きたい。今年も皆さまのご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、高橋政義・経済産業省商務情報政策局日用品室室長から「昨年は良い悪いは別にして、消費税が話題であったと思う。皆さま方には適切な消費税の転嫁を改めてお願いしたい。



経済産業省・高橋政義室長



国土交通省・脇山芳和室長



農林水産省・山口靖室長



東京ガス㈱・村関不三夫常務執行役員

大企業と中小企業、都市と地方では景気に差がある。われわれはものづくりや海外展開に対して施策を用意しているので、これらが実を結んで欲しい。厨房業界はものづくりで苦勞されているが、最近「涼厨」という素晴らしい製品ができたと聞く。2月の厨房設備機器展では、日本のものづくり、厨房機器の良さをPRしていただければと思う。今年未年で、羊は繁榮のシンボルである。厨房業界が熟れた果実を皆さんで分け与えられるような年になるように祈念する」旨、挨拶が述べられた。

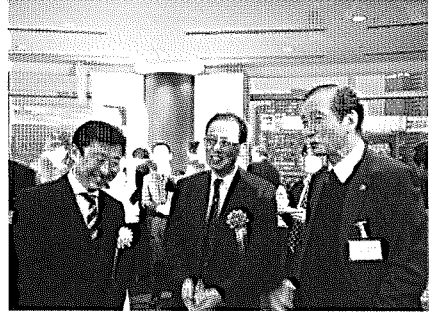
続いて脇山芳和・国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室長から「われわれ住宅建築行政に携わる者は省エネ・安心安全などの課題に対応し、産業界の皆さんと二人三脚でなければ進められない。特に安心安全には国土強靱化を進めており、耐震・耐久化を支援している。定期検査報告制度拡充、省エネ建築設備の義務化の検討を進めており、工業会の皆さんには投資の拡大というものにつながっていくと思う。工業会の進める厨房設備機器基準や厨房設備士は、それらに応えるものとして心強く思っている。未年を皆さまと迎えられたことに感謝しながら、皆さまのますますのご健勝と、工業会・組合のますますのご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

次に山口靖・農林水産省食料産業局食品小売サービス課外食産業室長から、「2014年は外食があまり元気が出なかった年だったが、厨房業界は順調に推移

していると聞いている。和食の無形文化遺産登録以降、食というソフトパワーをいかにして使って行けるのか、国内でどう継承して行くのが課題になっている。海外には厨房業界の皆さんと一緒に出来ない料理人だけでは料理は作れない。厨房業界の皆さんがいないと、日本の食が広がらないと思っている。外食中食給食と厨房は車の両輪のように切り離せないものだと思っているので、今後とも協力関係を持ってやって行きたい。現政権の今後の成長戦略で、サービス産業の生産性の向上が大きなテーマになって来ると思う。外食中食給食の生産性向上については、皆さんと連携して考えて行かなければいけないので、皆さんのご協力をいただきたい。皆さんのご健勝とご発展を祈念する」旨、挨拶が述べ



工業会関係



られた。

そして関東厨房機器協同組合主賓の、村関不三夫・東京ガス(株)常務執行役員からは新年の挨拶が述べられ、「われわれは外国からのお客さまにいろいろなおもてなしをご紹介したいと思っている。去年はオーストラリアの病院厨房を視察に行ったが、よく設計されていて、10万人規模のハラル対応にも厳格に処理されてお客さまをもてなしていた。また、今年も涼厨の厨房機器をご提案して行きたいと思っている」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始

和やかな雰囲気のひとつとなった。中締めは中西昭夫副会長が行い、「羊のように穏やかで平和な1年になることを期待している。ご参集いただいた皆様のご多幸と工業会会員各社の益々の発展を祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。



中西昭夫副会長

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

新製品情報 募集

月刊厨房では、「新製品 NEWS」で紹介する会員企業の新製品情報を募集しています。

●製品情報

- ① 貴社名
 - ② 製品名
 - ③ 新製品のセールスポイント
 - ④ 仕様
 - ⑤ 価格
 - ⑥ 発売日
 - ⑦ 誌面掲載用電話番号
 - ⑧ 同 FAX 番号
 - ⑨ 同ホームページアドレス
 - ⑩ ご担当者名・連絡先
(電話・メールアドレス)
- 以上を明記したもの。

●写真

高解像度の画像ファイル
(JPEG/BMP/TIFF/ PSD 等)
か、紙焼き写真

を、以下にご送付ください。

(一社) 日本厨房工業会

〒106-0046 東京都港区東麻布 1-27-8

TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

新製品が出たら、すぐさま月刊厨房へ!



会場全景 (第14回厨房設備機器展)

(一社) 日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第15回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月17日(火)～20日(金)の日程で開催する。

この展示会は「HOTERES JAPAN 2015」、「第36回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2015」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約5万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第15回厨房設備機器展」のテーマは、「食を支える厨房イノベーション」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介しますと共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開催し、さらに給食関係者向けの「給食セミナー」を開催する。

外食・給食・中食・宿泊産業に
特化した専門展示会

第15回厨房設備機器展

2015年2月17日(火)～20日(金)

●日本厨房工業会ブース企画

◆(一社) 日本厨房工業会会員コーナー〔工業会ブース内〕

出展企業(5社)：東産業(株)、(株)カジワラキッチンサプライ、(株)キャニオン、山県化学(株)、(株)三栄コーポレーションリミテッド

◆業務用厨房設備機器基準

◆厨房設備士資格認定試験

◆日本厨房工業会活動紹介

◆会員コンシェルジュ

●日本厨房工業会セミナー

◆統一テーマ：「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～」

◆講義内容：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。(事前登録制)

◆日 時：2015年2月18日(水) および19日(木)

◆場 所：東京ビッグサイト東1ホール主催者事務室(展示会場内)

◆受講料：無料

◆定 員：70名

◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)より申込用紙をダウンロードし、FAX03-3585-0170までお申込ください。

●給食セミナー

◆講義内容：栄養士、管理栄養士等の給食関係者向けのセミナーを開催致します。無料のセミナーですので、是非お申し込みください。(事前登録制)

◆講演者：高城 孝助 (女子栄養大学 教授)

◆演 題：「これから求められる栄養士像～給食マネジメントの未来～」

※演題の講演のほか、高城先生を交え、出展企業によりブースの見所等を紹介致します。

第15回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

昨2014年は消費税増税、物価上昇と実質賃金の低下などにより、日銀の金融緩和による高株価こそ維持されたものの、GDPはマイナス成長と景気回復が後退した年でしたが、厨房業界は全体的に堅調な回復傾向を見せた年になったと思います。これらは会員各社と業界の皆さまの不断の努力の賜物であり、第15回厨房設備機器展では、そういった会員企業の新製品やサービスなどの結実をご覧くださいと存じます。

工業会ブースでは、当工業会の各活動を紹介させていただき展示と各種出版物の頒布、会員企業さまのアピールの場として設置した会員コーナーといった、例年ご好評をいただいている展示を行います。

また、「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～」をテーマにした8社の会員企業さまによるオープンセミナーの他、今回は新たに工業会主催で高城孝助女子栄養大学教授をお招きしたセミナーも開催させていただき予定です。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業さまのブースと共に、厨房業界の最新動向を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

◆日時：2015年2月20日（金） 11：00～12：30

◆場所：東京ビッグサイト 東5ホール給食セミナー会場

◆受講料：無料

◆定員：100名

◆申込方法：事前登録制（定員になり次第締め切ります）。HCJ三展合同事務局ホームページ（<http://www.jma.or.jp/hcj/>）または当工業会ホームページ（<http://www.jfea.or.jp/>）より申込用紙をダウンロードし、FAX03-3585-0170までお申込ください。

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局

（一社）日本能率協会 産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

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

給食セミナー

これから求められる栄養士像～給食マネジメントの未来～

女子栄養大学 フードマーケティング研究室
教授 高城 孝助

概略：健康志向が高まる中で、管理栄養士・栄養士の役割はますます重要になっているが、今後、環境の変化に対応するこれからの給食マネジメントのあり方を考える時、管理栄養士・栄養士には、単に「栄養・健康の専門家」ではなく、「食の専門家」、「マネジメントのプロ」としての役割が求められる。特に、今後のマネジメントにおいては「顧客の再把握」「顧客価値の定義」「コスト管理における厨房機器の見直し」が重要になる。

◆日時：2015年2月20日（金） 11：00～12：30

◆場所：東京ビッグサイト 東5ホール給食セミナー会場

高城 孝助（たかぎ こうすけ）プロフィール

1970年 日本大学農獣医学部食品工学科卒業後フランス・ドイツで製粉・製パン企業勤務。帰国後、日本マーケティング研究所でマーケティングディレクター（流通開発・食品開発などに携わる）。1981年 外食大手のグリーンハウス入社。常務取締役社長室長/開発本部長/海外事業開発室長、同社グループ(株)シニ・リトル・ジャパン取締役社長、(株)Horwath Asia Pacific Japan代表取締役社長、(株)グリーンマネジメントサービス専務取締役などを歴任し、2006年9月30日退社。2006年10月1日より現職。

第15回厨房設備機器展 (一社) 日本厨房工業会セミナースケジュール

●2月18日 (水)

①10:30～11:15

講師: 福島工業株

フーズコンサルタント室主任 管理栄養士
青木そのこ氏

H&C事業部 開発課主任 山上博久氏

演題: 効率的な嚙下食・介護食調理と電解次亜水による厨房衛生管理

概要: 嚙下・介護食の調理・提供を身近にある厨房機器を活用して、おいしく、しかも効率的に調理する方法のご提案。

また電解次亜水を使用している厨房内における衛生管理を試験データを交えて解説します。

②11:45～12:30

講師: 株マルゼン

キッチンコンサルティング室 室長
格口俊一氏

キッチンコンサルティング室 マネージャー
水谷栄志氏

演題: フードビジネスの変化に対応するキッチンシステム

概要: 豊かな食文化を支えるためには、オペレーションへの理解と変化に対応するべく、イノベーションへの取り組みが欠かせません。当社の加熱調理機器、衛生管理機器を業態に適合させるための新たな活用事例を紹介いたします。

③13:00～13:45

講師: 株コメットカトウ

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 井川俊正氏

演題: 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

概要: 今や加熱調理機器の主力となり「スチコン」と略しても世間で通じるようになったスチームコンベクションオープン。当セミナーでは一歩進んだスチコン調理の活用法、今後トレンドとなるスチコンの機能をご紹介します。

現在使用されている方々だけでなく、スチコンを販売の方、同業他社の方も受講の価値のある内容です。

④14:15～15:00

講師: 東京ガス株

最適厨房研究会

(株)井之上事務所 代表取締役社長 鈴木茂氏

東京ガス(株) 最適厨房推進マネージャー 西島康博氏

演題: 国際観光都市に必要な厨房システムについて

概要: 最適厨房研究会は、2014年10月19～25日にオーストラリアにおける最新の厨房動向を調査する「オーストラリア厨房調査団(22名)」を派遣し、国際観光都市に必要な大型施設の厨房システムを視察しました。近い将来、日本も海外から多くの観光客を受け入れることを想定し、カジノ、コンベンションホール、スタジアム等の施設において、日本はどのようなサービスを提供し、そのためにどのような厨房を備えるべきなのか? そのあるべき姿を提言します。

●2月19日 (木)

①10:30～11:15

講師: 株ハイサーブウエノ

代表取締役社長 小越元晴氏

演題: 利益の上がる飲食チェーンの厨房の仕組み

概要: 継続的に利益を上げ続ける飲食店には厨房の仕組みがあります。大手飲食チェーンを顧客に持つ弊社が、厨房のコンパクト化、省人力化、低ランニングコスト化を実現。安全な厨房環境が飲食店の利益向上につながる実例を含め、ハイサーブウエノのノウハウを紹介させていただきます。

②11:45～12:30

講師: 株HALTON

代表取締役 町井義生氏

演題: 「厨房換気まつわる話」～火災予防・労働衛生環境・省エネルギー～

概要: 欧米での厨房換気計画の手順と考え方を、国内外の事例と共に説明。排気効率が向上する技術や、経営改善のために欠かせない省エネルギーの手法をご説明します。又、ダクト内の油脂の堆積を回避するキャプチャーレイなど、火災予防に寄与する製品もご紹介。ハルトンの厨房換気ソリューションが選ばれる理由をお伝えいたします。

③13:00～13:45

講師: タニコー株

本社営業設計課 主任 松井祐介氏

演題: 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～

概要: ランニングコスト削減・厨房環境改善の為に必要な事とは?

快適厨房とは? 厨房設計の最適なアプローチ方法をわかり易く解説。

タニコーが行っている取組や、実際の施工事例をもとに、具体的な解説を踏まえながらご説明いたします。

④14:15～15:00

講師: 株フジマック

営業本部 市場開発部第2グループ グループ長
山谷幸一氏

営業本部 市場開発部第2グループ マネージャー
今村正朗氏

演題: 衛生管理と省エネを考慮した厨房計画

概要: 21世紀の日本国の食環境を考えるに、地球温暖化防止対策や食の安全性確保の観点から、省エネルギー・省力化への対応や提供食の安全性確保・生産効率向上をハード・ソフト両面に対応することが寛容であります。

本セミナーは、問題解決への現状の取り組みを解説するものです。

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and NOW...A.D.2013!!

厨房設備工学入門 第6版

発売中！

厨房工学監修委員会 監修

厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,640円 / 会員価格：6,480円（いずれも送料・税込）

発行：一般社団法人 日本厨房工業会

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

■調査目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

■調査項目設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会の担当のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

■調査対象企業選定

これまで18回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業264社、会員外企業116社、合計380社を調査対象とした。

■調査方法

調査票は所定の用紙を発送し、2014年9月から10月にかけて郵送、FAXないしはメールにて回収した。

■調査対象期間

本調査は、2014年9月における各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

■集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」

が過去18回の調査結果を資に、調査項目の設定、調査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸出入台数を表・グラフで示し、全体的な動向が俯瞰でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。20頁の機器類別の出荷額については、当工業会が独自に推定した機器(製品)の平均価格を乗じた数値を示した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

■調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

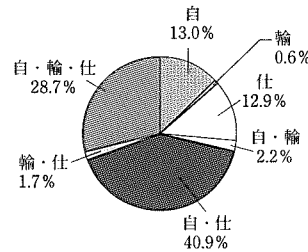
- (1) 回答企業の概要
 - ・従業員数 ・創立年月日 ・資本金
 - ・売上高 ・売上比率 ・機器取扱比率
 - ・業種別売上高比率
- (2) 厨房機器生産台数
 - 1) 熱調理機器類
 - ・レンジ ・煮炊釜 ・炊飯器 ・焼物器
 - ・揚物器 ・蒸し器 ・麺類機器
 - ・その他の熱調理器
 - 2) 下調理用機器類
 - ・皮むき機 ・切さい機 ・攪拌混合機
 - ・食品成型機類 ・その他の下調理用機器
 - 3) 低温機器類
 - ・冷凍・冷蔵庫類 ・サービス用低温機器
 - ・製水器 ・ブラストチラー

■調査票回収実態 (下表)

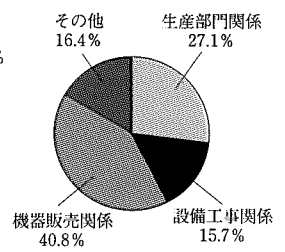
	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)
北海道	10	4	40.0	6	3	50.0	4	1	25.0
東 北	19	10	52.6	11	7	63.6	8	3	37.5
関 東	185	119	64.3	121	90	74.4	64	29	45.3
東海北陸	61	48	78.7	50	41	82.0	11	7	63.6
関 西	54	30	55.6	41	26	63.4	13	4	30.8
中 国	19	11	57.9	16	10	62.5	3	1	33.3
四 国	10	8	80.0	6	5	83.3	4	3	75.0
九 州	22	16	72.7	13	11	84.6	9	5	55.6
合 計	380	246	64.7	264	193	73.1	116	53	45.7

- ・真空冷却機 ・その他の低温機器
- 4) 洗浄消毒機器類
 - ・食器洗浄機 ・特殊洗浄機 ・消毒機器
 - ・その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
 - ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
 - ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器 ・給湯ボイラー
 - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温器 ・器具保温器
 - ・保温器 ・コーヒー関連機器
 - ・飲用ディスペンサ ・その他のディスペンサ
 - ・その他のサービス機器
- 8) 搬送機器
 - ・ワゴン ・配膳車 ・再加熱カート
 - ・その他の搬送機器
- 9) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出入台数

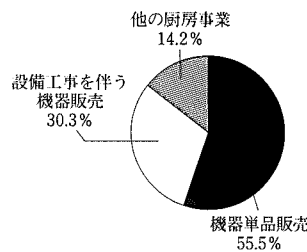
- 等
- ② 宿泊施設……………12,409
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食……………58,431
- ④ 弁当給食……………13,737
- ⑤ 病院給食……………42,628
- ⑥ その他……………46,372
※食品工場、セントラルキッチン等



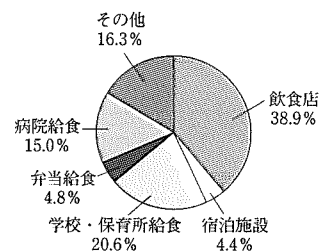
(図1-1) 機器取扱企業別売上



(図1-2) 総従業員数



(図1-3) 総売上



(図1-4) 業種別売上高割合

回答企業の調査内容

■調査集計参考資料…回答全企業246社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高 (単位：百万円) <図1-1>
 - ① 自社生産のみ (自) ……69,217 (54社)
 - ② 輸入のみ (輸) ……3,375 (3社)
 - ③ 仕入のみ (仕) ……68,983 (95社)
 - ④ 自社生産+輸入 (自・輸) ……11,542 (6社)
 - ⑤ 自社生産+仕入 (自・仕) ……217,668 (60社)
 - ⑥ 輸入+仕入 (輸・仕) ……8,924 (8社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入 (自・輸・仕) ……153,110 (20社)
- (2) 総従業員数 <図1-2> ……18,784人
 - ① 生産部門関係 ……5,080人
 - ② 設備工事関係 ……2,954人
 - ③ 機器販売関係 ……7,668人
 - ④ その他 ……3,082人
- (3) 総売上 (単位：百万円) <図1-3> ……532,819
 - ① 機器単品販売 ……295,868
 - ② 設備工事を伴う機器販売 ……161,446
 - ③ 他の厨房事業 ……75,505
- (4) 業種別売上高比率 <図1-4> ……回答企業207社対象 (単位：百万円)
 - ① 飲食店 ……110,666
※食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場

(5) 輸出売上 <表2-1>

輸出企業数	輸出売上 (百万円)	総売上にに対する割合
32社 (35社)	8,569 (4,877)	1.61% (0.94%)

() は2013年版

(6) 同一企業の売上推移 <表2-2> (単位：百万円)

対象企業	2011年	2012年	2013年	2014年
205社	417,397	435,491 (104.33%)	474,434 (108.94%)	510,034 (107.50%)
217社		447,253	482,978 (107.99%)	519,729 (107.61%)
225社			487,472	524,393 (107.57%)

(%) は前年比

(7) 就業者数別企業数 <表2-3>

地区 就業者(人)	地区								合計	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州	人数	%
1~9	2	7	49	18	8	5	4	10	103	42
10~19	1	2	21	10	2	4	0	3	43	17
20~49	0	0	22	8	12	1	1	0	44	18
50~99	0	1	13	5	3	1	2	1	26	11
100~199	0	0	2	2	2	0	0	0	6	2
200~499	1	0	6	4	2	0	1	2	16	7
500~	0	0	6	1	1	0	0	0	8	3
全体	4	10	119	48	30	11	8	16	246	100

表1 資本金別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1～3千万円未満		3～5千万円未満		5千万～1億円未満		1億円以上		全 体				
	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上累計				
機器単品販売	1,328	89	26,429	230	115	12,379	413	30	24,898	922	27	230,834	6,595	35	295,868
設備工事を伴う機器販売	302	30	9,740	119	82	4,582	208	22	7,020	413	17	139,803	4,821	29	161,447
他の厨房事業	339	21	8,192	84	97	5,061	181	28	3,542	208	17	58,370	1,769	33	75,504
全 体	1,969	116	44,361	355	125	22,022	667	33	35,460	1,144	31	429,007	9,977	43	532,819

前年対比率 (246社対象)

対象企業数	15社	113社	29社	27社	41社	225社
2013年	1,220	37,912	25,905	35,984	386,705	487,726
2014年	1,639	42,491	21,755	35,047	423,460	524,393
前年対比率	134.38%	112.08%	83.98%	97.40%	109.50%	107.52%

図2 部門別売上割合

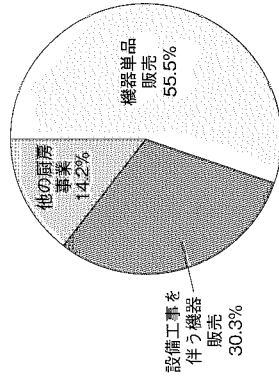
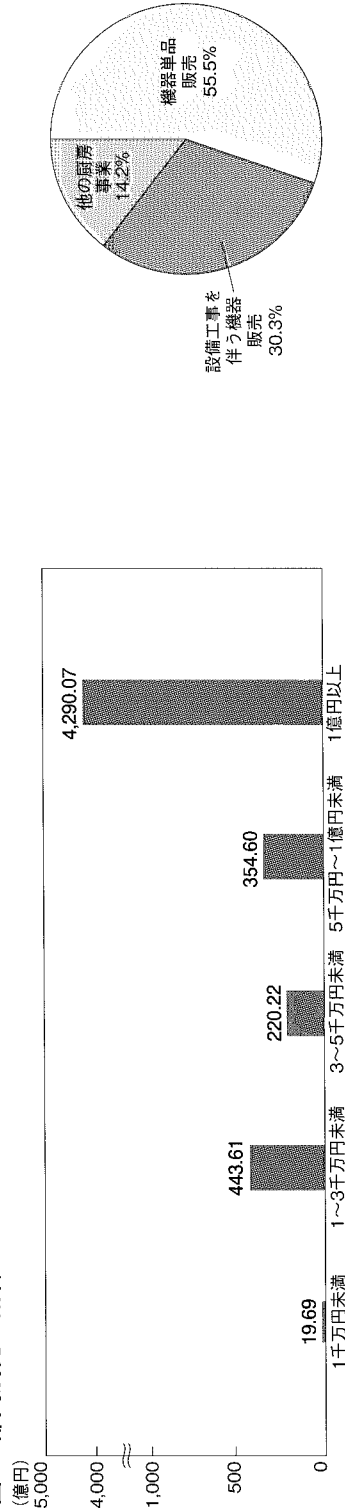


表2 総売上高別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1億円未満		1～2億円未満		2～5億円未満		5～10億円未満		10～20億円未満		20～50億円未満		50～100億円未満		100億円以上									
	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業	売上	平均 企業								
機器単品販売	1,269	24	2,847	84	34	9,889	171	58	12,164	507	24	17,274	751	23	24,649	1,896								
設備工事を伴う機器販売	561	18	32	1,130	43	26	5,192	108	48	2,735	182	15	8,736	485	18	7,893	1,973							
他の厨房事業	522	12	43	917	33	28	3,646	73	50	3,629	165	22	7,460	393	19	6,816	620							
全 体	2,352	38	62	4,894	140	35	18,727	302	62	18,528	662	28	33,470	1,339	25	39,358	2,811	14	64,573	7,175	9	350,917	26,994	13

前年対比率 (246社対象)

2013年	2,130 (50社)	4,687 (35社)	19,874 (61社)	15,622 (22社)	27,957 (21社)	40,283 (15社)	56,989 (8社)	319,930 (13社)
2014年	2,123 (50社)	4,451 (31社)	17,645 (58社)	17,401 (26社)	33,455 (25社)	39,326 (14社)	59,026 (8社)	351,555 (13社)
前年対比率	99.67%	94.96%	88.78%	111.39%	119.67%	97.70%	103.57%	109.88%

※ () 内はそれぞれの年度の企業数

図3 総売上高別売上割合

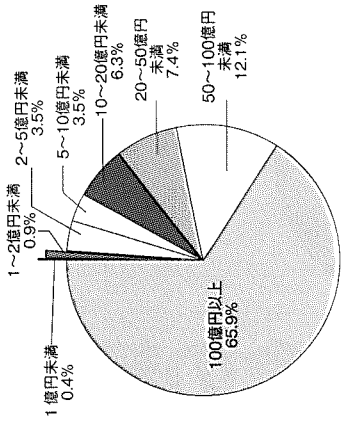
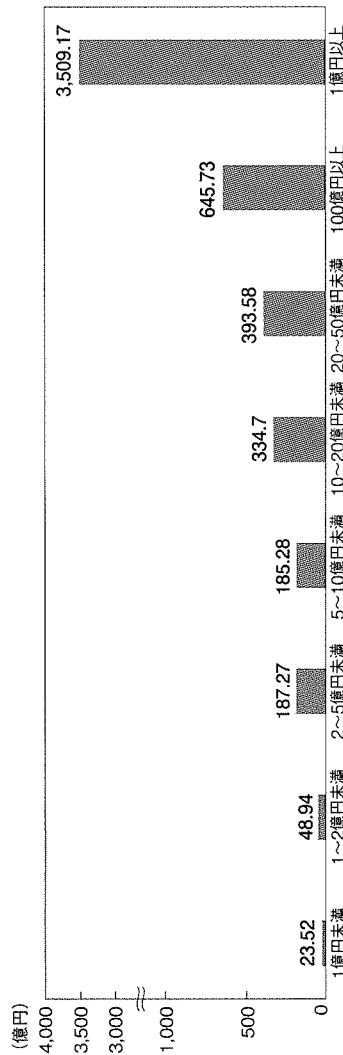
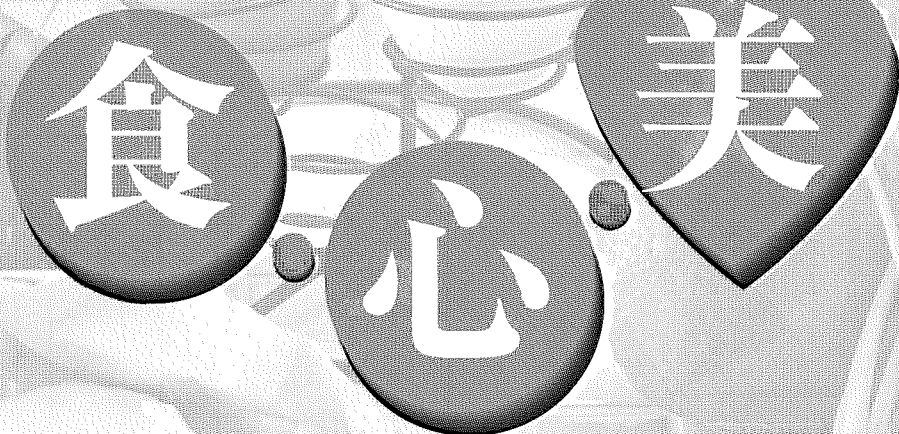


表3 就業者別売上

(単位：社、百万円)

部門別	1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人~		
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	
就業者	88社		40社		43社		26社		5社		15社		8社		
機器単品販売	7,630	81	7,032	190	17,999	429	26,273	1,095	24	6,736	1,347	5	66,091	5,508	
設備工事と伴う機器販売	5,152	70	3,929	135	5,873	235	11,012	847	13	1,687	844	2	64,266	6,427	
他の厨房事業	2,495	30	4,681	134	5,105	160	32	8,123	451	18	4,746	1,187	4	19,584	1,632
全体	15,277	148	15,642	364	28,977	659	45,408	1,746	26	13,169	2,195	6	149,941	9,371	
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															
売上															
企業															
平均															

Essay 小倉朋子の



第20回 ラーメンに見る日本の食の精神

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

中国生まれで日本育ちの和食の帝王 その名はラーメン

皆さま、本年も本誌を通したご縁に感謝致します。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

年末年始関係なく、日本人が好きな食べ物の一つがラーメン。ということで、今回は海外の人からのラーメンにスポットを当ててみます。海外からの旅行者が日本で食べたい料理の筆頭に、刺身と共にラーメンが挙がる最近。外国から見た“和食”イメージも随分幅が広がっています。特に昨年は、ラーメンがトレンド化した気がします。欧米ではアメリカ西海岸にラーメン店舗数が多いのですが、一風堂さんなどが2008年に西海岸に出店しているので、舌もそろそろ馴染んで来たのでしょうか。

ヨーロッパでもラーメンは急成長業態ですが、国によって人気のタイプが若干異なるようです。例えばドイツは具沢山のラーメンが人気なのとか。もともと麺文化がなく、主食のパンでお腹を満たす食べ方ではなく、おかずのお友にパンを食べる国なので、具材が多い方が食べた気がするようです。また、フランスでは人気の味はトンコツなのとか。コッテリ白いスープがフォンドボーをイメージするの

かもしれませんね。トンコツは海外どの国からも評価が高く、やはり人間はコッテリ系がおいしいと思うように脳に刷り込みされているのですね。

ラーメン人気の理由はいくつか考えられます。

- ①「安価であること」。一般的に海外のラーメンの価格は日本よりも高値。ラーメン店の一杯も1,000円越えも珍しくない上、ヨーロッパではラーメンだけで食事を終える習慣がないため、前菜、メイン、シメにラーメンというコース仕立てなのです。そのため客単価が3,000円超えの店も少なくありません。中国でもおかず類と共にラーメンを食べます。
- ②「買いやすい」。日本のラーメン店は、アイテム数10前後のため選びやすく、食券を購入するなど、言葉を知らなくても購入しやすいことも良いようです。
- ③「一店舗ずつ味が繊細で異なる」。これは日本ならではの理由だと感じます。日本にいても、毎年“新ネタ”に出会えることもある幅広さ。ラーメンが新ネタを生み出せる強みとして、一つにダシのバリエーションの豊かさが挙げられるでしょう。野菜、煮干し、昆布、豚骨、牛骨、鶏ガラ……。それらの組み合わせも自由です。ダシは料理のうま

味の根幹なので、そのバリエーションが多いことは、ラーメンという一品料理であっても、別の料理が出来上がるほどの違いが生まれるのです。また、そこに味付けのバリエーションが加わります。塩、味噌、醤油、豚骨、豚骨醤油、味噌バター、トマト……、「うま味」や「コク」を出す成分であれば、何でも可能なのです。出汁と味付けのベースの多さと、トッピングの楽しみ、麺のバリエーションなど、多種類であっても値段が手頃でサクッと食べられるのも良いのでしょう。

イタリアのパスタも、麺も味付けも具材もバリエーションが豊かです。そのためパスタも世界中で愛される料理となりました。「パスタだけでお腹いっぱいにするのは嫌だ」という考えはあったとしても、パスタそのものが大嫌いという人は滅多にいません。麺というものは、それだけで人を選ばない商材の一つといえそうです。

- ④「サービスが良い」。ラーメン店のサービスが良い、といってピンとくる日本人は少ないかもしれませんが、ラーメン店に限らず、日本の小さな店のサービスには感動すると言われます。

ラーメン以外で人気の業態の一つが、鰻の寝床のような小料理屋です。都内では新橋、渋谷、新宿の「のんべい横丁」には、夜もたけなわになると最近では日本人よりむしろ外国人のお客さまの顔の方が目立つほどです。カウンターだけで女将が一人でお惣菜やおぼんざいを出す店が大人気なのです。そんな店の「サービスが凄い」という。同店業態がだいたい海外にはありません。スペインやイタリアのバルもスペースはありますし、狭ければドリンクメインです。屋台ほどの狭さで、これほどクオリティの高い手料理がサーブされることがミラクル、加えて、小さな店でも出してくれる“おしぼり”に感動するのだとか。

おしぼりは、日本人でもありがたさを忘れつつあります。紙ナプキンに慣れてしまった昨今ですが、もともとおしぼりは手水と同様の扱いです。日本にとってそもそも食べる行為は「エネルギー補給」のためだけでなく、命をいただく神聖な行為なので、事前に神さまの前で手を清めるのです。そのため、おしぼりは食前を出して食中は下げてしまいます。食事中に使用するための西洋ナプキンとは同じ「手拭き」でも、根本から異なる訳です。

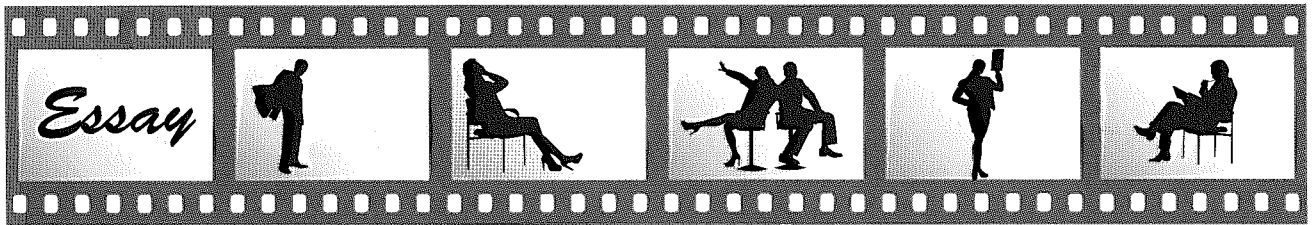
子どもの頃は、母が遠足やピクニックにはお弁当と共に必ずおしぼりを入れてくれました。固く絞られて専用ケースに包まれたおしぼり。重くかさばりますが、愛情がそこにもあったのだなあと改めて時



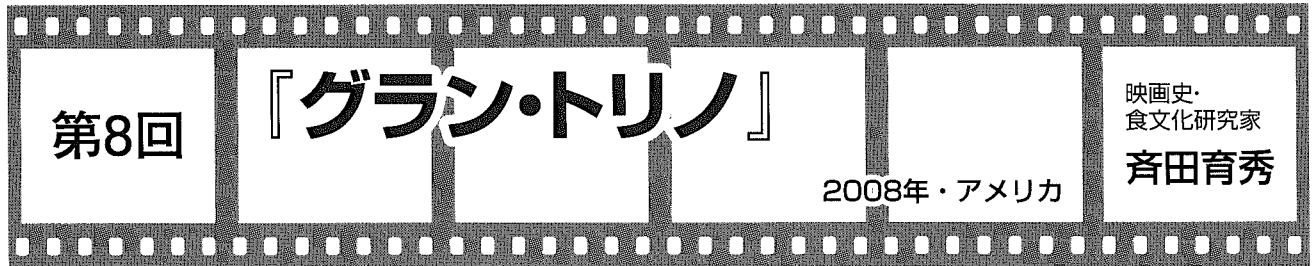
代の変わりを感じます。経費、衛生面など、さまざまな理由でおしぼりを出す店も少なくなり、ましてや、店内の手しぼりを出す店は、老舗の懐石料理店くらいになってしまいました。しかしのんべい横丁にはまだ残っていたのですよね。そんな忘れし和心やもてなしを、外国人から教わるようになってしまった日本人。なんだか情けない気もします。

ラーメン店のサービスは、日本に住む私も日頃から感じる所です。昨今の人気店は掃除が行き届いている店が多いのです。「汚いけれどうまい」店の時代があり、まだまだその中の多くは元気に運営していますが、男性を主たる顧客にするだけでは、これからのラーメン業界で売れて来るのは新しい店にとっては至難の技。女性客や海外の客に受け入れられる店にするには、汁が飛び跳ねるラーメンだからこそ、きっちり清潔にしていることが評価されます。また、ティッシュペーパーを置いている店も女性にとっては良い店です。荷物置きにA4サイズのバッグでも置ける奥行きが設定されていたり、コートを置くハンガーがあったり、これらも大事なサービスです。何より化粧室が綺麗かどうか。これに尽きます。店員の明るい顔も、日本のラーメン店の特徴ではないでしょうか。キビキビした言葉や、声色、一人一人の客の顔を見る接客が、ラーメン店には残っています。対面飲食店の良さがあるのでしょう。注文の細かさを忘れない暗記力も、「凄い」と言われそうです。

ヨーロッパや欧米は熱い料理を食べません。基本は「ぬるい」料理です。そのためラーメンを冷ましてから食べる外国人がまだ多いのですが、数年前は麺を「吸い上げる」ことができなかつた人達が箸を握り吸っている光景を見るにつけ、あっという間に熱々のラーメンも平気ですすり上げる金髪美女が席卷する日も遠くないだろうと、和食浸透の急ピッチに想像する昨今です。



映画の見どころ・台所



🎬 イーストウッドじいさん、 台所で奮戦す

『ダーティハリー』シリーズでお馴染みの、クリント・イーストウッドが主演・監督した彼の集大成ともいえる傑作である。頑固で孤独な老人が、毛嫌いしていた隣のアジア系一家とひよんなことから心を通わせるようになり、トラブルに巻き込まれた隣人を思いがけない方法で救うというお話。典型的なアメリカ人として人生を送って来た老人の行動を通し、「家族の崩壊」「人種問題」「暴力」「戦争」など、現代のアメリカはもちろん、世界全体が抱える問題が露呈される。「敷地に踏み込んだ者は銃で追い払え」というアメリカらしい場面もあり、一見「強いアメリカの再生」を描いているようだが、話はそう単純ではない。

単純な物語の向こうに、さまざまな問題とそれに対するメッセージが込められた重層構造を持つ映画である。併せて若者の人間的成長や世代交代もテーマになっている。作られて7年、再見するとイーストウッドのこの映画にかける強いメッセージは、ますます輝きを放っている。さらに溜飲を下げた後の観客に感動の余韻が続くよう、涼風を感じさせるエンディング風景に、クレジットを重ねた所がいかにイーストウッドらしい。

この映画は「本作をもって俳優活動を終わりにする」と宣言され話題となった作品で、「グラン(偉大)」な「トリ(最後の演者)」の出来映えだったが、ファ

ンとしては「最後? トリ・ノー!」という心境であった。結局その後イーストウッドは俳優も監督も続け傑作を生み続けているので、結果はオーライである。現在84歳の彼は、映画俳優・監督、政治家(カメル市長)・音楽家と幅広い活動をしてきたが、各々の分野でそれなりの手堅い実績を残している。彼が主演・監督した『許されざる者』『ミリオンダラー・ベイビー』などは、映画史に残るほどの出来映えだ。そのような彼も若き日は、TV西部劇『ローハイド』(日本放映1959年11月)でロディという若者を演じ、人気はあったが所詮TV映画の若手俳優に過ぎなかった。ちなみに1962年にはスポンサー「洋酒の寿屋(サントリー)」の招きで来日している。

脇道にそれるが、日本のTVの黎明期にはアメリカのTV映画が重要なジャンルを形成しており、「ホームドラマ」「警察・刑事もの」「コメディ」「ミステリー」「アドベンチャー」などの中で、「西部劇」は特に人気があった。『アニーよ銃をとれ』『ローンレンジャー』『バット・マスターソン』『ガンズモーク』『コルト45』などに続いて放映された『ローハイド』は、後に続く『拳銃無宿』『西部の(男)パラディン』『ララミー牧場』『ボナンザ』『幌馬車隊』『ライフルマン』などのTV西部劇ブームの火付け役になった名作で、私のような団塊の世代にとっては、主題歌と共に特に思い入れの強い作品であった。

そのイーストウッドが、ある日『荒野の用心棒』(1964年)で颯爽と映画のスクリーンに登場した時はビックリした。黒澤明監督の『用心棒』を元ネタ

にした“マカロニ・ウェスタン”の嚆矢となったこの作品で、髭面に細巻きの葉巻をくわえたポンチョ・スタイルの彼は、TV俳優から一躍世界中に知られる映画スターになったのである。彼はこの作品の監督セルジオ・レオーネから大きな影響を受けアメリカに帰国するのだが、その後『マンハッタン無宿』（1968年）でドン・シーゲル監督と出会うことで映画作りのさらなる影響を受けた。このコンビはその後『ダーティハリー』（1971年）を生み、監督という仕事に興味を持ったイーストウッドは『恐怖のメロディ』（1971年）で監督デビューを果たし、今日に至る訳だ。

さて話を本論に戻そう！ ざっとこんな話である。主人公のウォルト（クリント・イーストウッド）は妻を亡くしたばかりの老人で、朝鮮戦争を経験しフォードの組立工だった、平均的なアメリカ人である。頑固で偏屈な彼は息子たち一家とも折り合いが悪く、星条旗を掲げた古い住宅に一人で住んでいる。息子の車はトヨタだし、近隣もアジア系の住民が多くなり、最近の世相を苦々しく思っている。隣家のモン族（ラオス系の亡命山岳民族）のロー家には気丈で可愛い姉スーと、真面目そうだが気弱で自立できていない弟タオの姉弟がいる。

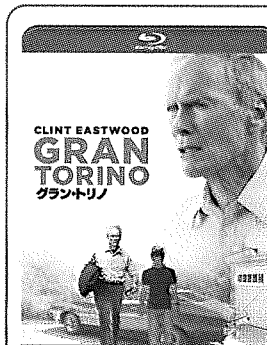
ウォルトの自慢は“グラン・トリノ”と呼ばれる72年型のフォードの大型車だが、ある夜タオが従兄のチンピラたちに強要されこの車を盗もうとし失敗する。その後ウォルトが黒人たちに絡まれたスーを助けたり、ロー家に押しかけるワルの従兄たちを追い払ったことで、ロー家の人々との交流が始まる。タオは泥棒のお詫びにウォルトの雑用を手伝い、彼の口利きで仕事に出るがワルの従兄たちに襲われる。仕返しにウォルトがグループの一人を痛め付けると、彼等はロー家を銃撃し、外出中のスーを暴行する。憤りで怒り心頭のタオとウォルトはどう反撃するのか？ その結末は？ お後は観てのお楽しみということになる。

ここで厨房から映画を観てみよう。厨房（キッチン）はウォルト家とロー家の2ヵ所が出て来る。ウォルト家のそれは食堂との兼用で、大きな冷蔵庫があり、こじんまりだがきちんと整理されている。ウォルトの妻が亡くなった後の人寄せで活躍しているが、ここは後に彼が怒りを爆発させ、同時に復讐に燃えるタオをなだめ、どのように相手と戦うかの作戦を立てる場所となる。一方ロー家のキッチンは一族の

子供の誕生を祝う集いで料理を提供し、タオがひたすら汚れた皿を洗う場所である。ただここはウォルト家と違い古い作りのままで、天井の扇風機はガタついて、今にも落ちそうである。配水管がダメになりウォルトが修理をするが、これを通じて彼とタオがより親密になる場所でもある。両家はおそらく同じ時期に建ったのであろうが、キッチンの整備状況には相当差がある。ロー家のキッチンがチュー房（ネズミの部屋）にならないことを祈るのみだ。

ウォルトとロー家のお祖母さんの（言葉の通じない）罵声の浴びせ合いや、気心の知れた床屋との冗談バトルなど、笑える場面も多い。ウォルト家が妻の供養で隣のロー家は子どもの誕生祝いという皮肉な場面もあり、「死と生」が同時に語られている。そして西部劇と刑事ものの出演が多く、苦みばしった顔に銃がよく似合うイーストウッドは、ここでも銃でトラブルを次々と解決するが、ラストで「外敵（戦争・テロ）は銃（武器）では解決できない」という比喩による、強いメッセージを残している。同時に主人公が朝鮮戦争のトラウマに悩まされ続けたことで、ベトナム・湾岸・アフガン・イラクなど戦争への愚行を断罪している。

ヨーロッパで仕事をし、若き日には来日した経験も持つイーストウッドは、グローバルな思考を身に着けた人物と思われ、『硫黄島からの手紙』などでも分かるように、人種を越えた平和を希求しているようだ。彼は最後に分身の“グラン・トリノ”を譲ることで次世代に希望を託すのだが、それにしてもイースト（東）ウッド（木）は、実際の本人とは別に「東へん木」いや「唐変木」（偏屈）役が良く似合う俳優である。

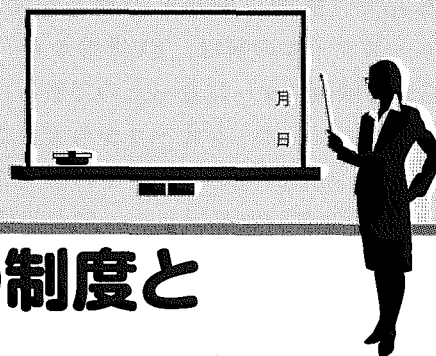


『グラン・トリノ』

監督：クリント・イーストウッド
原案：デヴィッド・ジョハンソン、ニック・シェンク
脚本：ニック・シェンク
撮影：トム・スターン
音楽：カイル・イーストウッド、マイケル・スティーヴンス
出演：クリント・イーストウッド、ビー・ヴァン、アーニー・ハー

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

管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について



第 2 回

管理栄養士・栄養士の制度と教育養成

女子栄養大学短期大学部教授 三好 恵子

法律で厳密に分けられた管理栄養士・栄養士の定義

管理栄養士・栄養士の職域については前回お話ししました。管理栄養士・栄養士の定義・資格要件、配置に関することは、法および施行規則、各種の基準によって決まって来ます。管理栄養士・栄養士の業務は、栄養士法という法律によって定義されています。栄養士法（最終改正：平成19年6月27日）において「栄養士は、都道府県知事の免許を受けて、

栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」とされ、管理栄養士とは、「厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者」とされています。

栄養士は栄養指導をするもの。管理栄養士は、病気を持った方や高度な専門知識・技術の必要な栄養指導および利用者へ特別な配慮の必要な給食施設の給食管理をするものとあるので、外側から見ると、栄養指導は、管理栄養士も栄養士も共通の業務で、給食管理は管理栄養士の業務と思われるかもしれません。

しかし法律の趣旨は、管理栄養士の業務内容の明確化、高度な専門的知識及び技能を持った管理栄養士の養成にあります。栄養士の免許は、厚生労働大臣の指定した栄養士の養成施設において2年以上栄養士として必要な知識及び技能を修得した者に対して、都道府県知事が与えるのに対して、管理栄養士の免許は、管理栄養士国家試験に合格した者に対して、厚生労働大臣が与えるという違いがあります。そして、管理栄養士国家試験の受験資格は、管理栄養士の養成施設を卒業したもの、あるいは栄養士であって、所定の年限の栄養士としての実務経験があ

栄養士養成の教育内容

教育内容	単位数	
	講義又は演習	実験又は実習
社会生活と健康	4	4
人体の構造と機能	8	
食品と衛生	6	
栄養と健康	8	10
栄養の指導	6	
給食の運営	4	
小計	36	14
合計	50	

管理栄養士養成の教育内容

教育内容	単位数			
	講義又は演習	実験又は実習		
専門基礎分野	社会・環境と健康社会生活と健康	6	10	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		
	食べ物と健康	8		
	基礎栄養学	2		
専門基礎分野	応用栄養学	6	8	
	栄養教育論	6		
	臨床栄養学	6		
	公衆栄養学	4		
	給食経営管理論	4		
	総合演習	2		
	臨地実習			4
	小計	62		22
合計	82			

図1 栄養士・管理栄養士要請の教育内容

るものが得られます。

業務として担うべき役割は法に定義付けられているように、管理栄養士と栄養士では異なりますので、資格取得のためのカリキュラムも異なります。栄養士と管理栄養士のカリキュラムを資料として挙げました。

栄養士養成のカリキュラムに比べて、管理栄養士のカリキュラムが手厚くなっていることが分かります。

管理栄養士の教育目標

管理栄養士の教育目標を、少し長くなりますがまとめますと、

- 社会や環境の中で人間の健康の保持増進あり方について理解する。
- 人体の構造や機能を系統的に理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動の機構、並びに環境変化に対する対応機構、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。
- 食品の各種成分、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解する。
- 栄養とは何か、その意義について理解する。
- 身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。
- 健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方や方法について理解する。
- 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養い、対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。
- 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。

- 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。
- また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定と共にあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。
- さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。
- 給食施設のマネジメントに関しては、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。
- マーケティングの原理や応用を理解すると共に、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する

と、なっています。かなり乱暴に丸めてしまいましたが、教育目標や科目名（教育内容）を見ていただだけでも、管理栄養士は、栄養学を専門に学びその専門性を駆使し、保健・医療・福祉・介護分野等、さまざまなライフステージの人々に栄養アセスメントを行い、栄養指導を行ったり、食に関する業務を行ったりする姿が見えて来ると思います。

国家試験では、管理栄養士として必要な基本的知識と技能を評価するものとなっていて、カリキュラムと同様、試験のガイドラインが示されています。これらとは別に、特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会により、管理栄養士過程によるモデルコアカリキュラムが提案されており、厚生労働省で示しているカリキュラムより具体的に踏み込んだ教育目標を示しています。この、管理栄養士過程によるモデルコアカリキュラム提案の背景となる「想定する管理栄養士像」には、「管理栄養士とは、人間の健康の維持・増進、および生活の質の向上を目指して、望ましい栄養状態・食生活の実現に向けての支援と活動を、栄養学および関連する諸科学を踏まえて実践できる専門職」であるとしています。

このように、栄養士法が改定され、管理栄養士養成の教育目標が充実し、さらに健康増進法などで、特定給食施設栄養管理の重要性が示され、管理栄養士の配置規定が明確になったことなど、さまざまなことが背景になり、管理栄養士養成施設およびその卒業生数が格段と増えて参りました。

また、特定給食施設への管理栄養士の配置率も、厚生労働省の統計では1986年より徐々に増加しています。管理栄養士・栄養士養成施設の卒業生の多くが給食施設に就職して行き、現在管理栄養士と栄養士の給食施設での配置状況はほぼ同程度であります（厚生労働省『平成23年衛生行政報告例』では、全国の特設給食施設の管理栄養士配置数は3万8,062人、栄養士配置数は3万7,898人となっています）、今後管理栄養士の占める割合は高くなることが予測されます。給食施設において、管理栄養士がマネジメントの重要な担い手であると言えるでしょう。

管理栄養士養成課程において、給食施設を運営管理していくために必要な、知識・技術は、給食経営管理論の講義や実習で修得することになります。元

地 域	養成施設数	
	管理栄養士	栄 養 士
北海道・東北	13	19
関東	35	43
甲信越・北陸	7	9
東海	17	15
近畿	28	22
中国	14	11
四国	4	6
九州・沖縄	14	20
	132	145

図2 管理栄養士・栄養士養成施設校
(公益社団法人日本栄養士会資料より)

1. 給食経営管理の理論と組織管理・マネジメント
2. マーケティング
3. 給食システム 1.5×(90分)
4. 食材料の開発・流通と食材料管理
5. 給食施設の栄養・食事管理と品質管理
6. 特定給食施設における衛生管理 3×(90分)
7. 給食の生産管理 実習で2.5
8. 危機管理 1×(90分)
9. 外食産業・給食デリバリーサービスにおける管理栄養士の役割

図3 モデルコアカリキュラムにおける給食経営管理論の項目立て

に戻って見てみますと、給食経営管理論の教育目標は提示されていても、モデルコアカリキュラム提案の背景となっている目指すべき管理栄養士像の中で、「給食」という用語は現れて参りません。望ましい栄養状態・食生活の実現に向けての支援と活動という文言の中に含まれてしまっているのでしょうか。教科書や養成施設での管理栄養士養成は、これらの幾重もの「目指すべき管理栄養士の姿」に対する教育目標に縛られざるを得ない状況となっています。

給食の運営・経営管理を学ぶ 給食経営管理論

給食の運営、給食の経営管理に関することを学ぶ科目は、給食経営管理論や実習、臨地校外実習です。給食の施設設備に関することもその中に含まれます。給食経営管理論では、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うために、栄養・食事管理、品質管理、給食の経営管理として経営資源の管理、組織管理、マーケティング、原価管理、危機管理、給食運営の中心となる、献立管理、食材料管理、施設設備管理、生産（調理）衛生管理などを学びます。給食の施設設備のことを学ぶ機会は、資料として示しました図3の、モデルコアカリキュラムの項目立てに点線で囲んだ部分となります。

今回は、管理栄養士教育における給食の施設設備に関する教育内容をお話すると予告させていただきましたが、残りの誌面では、やや説明に無理があるので、大変に申し訳ありませんが、次回に続きをお話しさせていただきます。

フードビジネスコンサルタント

魂

第5回

日本フードビジネスコンサルタント協会 設立に寄せて

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 片野 隆

料理人の志を持ってホテル業界へ

料理人を志したのは……というよりも潜在意識の中に刷り込まれていたのかもしれないかすかな記憶——幼稚園の頃か、それとももっと小さな頃なのか、叔母が働いていた基地の将校クラブのレストランに、何度か連れて行ってもらったことがある。レストランで忙しく動き回るシェフがかぶっていた高い帽子を鮮明に覚えている。「トックブランシュ(シェフハット)」に、ずっとあこがれを抱いていたのかもしれない。その光景が、潜在意識の中に定着していたのだろう。

その後小学生になり、家庭科の授業で褒められたことが、この職業を意識するきっかけだったようにおぼろげながら記憶している。小さな頃から母の手伝いをして、見様見真似でやっていたことを、授業でやっただけだったのだが。こうして卒業を迎える頃には、それは確信に変わって行った。「卒業文集」の中で既に、「料理人」でなろうと心に決めていた。

高校卒業後、1976年(昭和48年)当時は、まださほど調理師学校が認知されていない頃だったかもしれないが、迷うことなく入学。今のように「料理」が脚光を浴びる以前ではあったが、これから伸びて行くであろう業界を信じて、勉強を始めた。卒業後の就職先はさまざまではあったが、皆意識が高く、これからのホテルを背負って行く気概を持って、進んで行ったような気がする。調理師学校を卒業するとすぐ、町場のストランへ入った。自分としては、

すぐに仕事を覚え、地元に戻って家の面倒を見ようと八王子の会館に就職した。昔はホテルに入ると、仕込みや宴会調理、レストランを回って10年で何とか一人前になれるという感覚があったので、ホテルでの長い修業より手っ取り早く町場での仕事を選んだのだが。しかしその会館が倒産してしまった。

その後縁あって、あこがれの「ホテル」の厨房に立つことになった。気が付けば早いもので、初めてホテルに足を踏み入れてから30数年の時を経た。最初に就職した町場の厨房の料理長は、帝国ホテルで23年間勤務された料理長であった。ホテルでの長い経験から、基本に忠実な料理を勉強させてもらった。

そして私は、八王子から京王プラザホテルへ、そして35年もの長きにわたる勤務になろうとは想像もしなかった、プリンスホテルにお世話になることになった。町場の小さな一レストランからホテルという巨大なシステムの中で働くことに、不安は特になかった。若かったせいもあるが、それよりもさまざまなことを勉強できることの方がうれしかった。

日本の西洋料理の発祥は、横浜ホテルニューグランドから始まった。日本に本格的な西洋料理を伝えたスイス人シェフ、サリー・ワイルは、昭和2(1927)年、パリのホテルから横浜ホテルニューグランドに招かれた。20年間にわたって腕を振り続けた料理長は、昭和初期、日本の西洋料理黎明期という時代に数々の革命をもたらし、「食空間のエンターテインメント化」「アラカルト料理」「調理場の

国際標準化」等の数々の改革を起こして行った。その後、そのサリー・ワイルの元から、多くの料理人が巣立っていくことになる。ホテルオークラの小野正吉氏、日活ホテルの馬場久氏、東京プリンスホテルの木沢武男氏。プリンスホテルでの運命の出会いがここから始まった。

この東京プリンスの木沢武男先生との10年にわたる修業が、現在の自分を形成しているのである。やはり人は、その人生において大きな岐路を迎えることがある。それがこの出会いだったのではないかと思っている。出会いに感謝したい。

ホテルで多くの開業と 監査・指導を経て感じたこと

ホテルという機能装置は、その全体の考え方や機能性に魅力がある。世の中には、いろいろなタイプのホテルがあり、ビジネスホテル、観光ホテル、シティ型ホテルなどがある。最近では「コンドミニウム」と呼ばれる長期滞在のホテルも出現している。私が入ったホテルは、フレンチやイタリアン、鉄板焼きなど複数のレストランや婚礼、パーティを行う「宴会場」を多数有する「シティホテル」と呼ばれるタイプである。

ホテルに入ってまず驚いたのは、厨房の数の多さと、そこに携わる料理人の人数。フルーツパントリー、仕込み調理、オードブル調理、宴会調理、その他専門レストラン、和食、中華などさまざまな職種の仕事の人が働いていた。確かに大人数の中では、歯車の一部だ。しかしそのシステムを理解さえすれば、苦になることはなかった。

一度に2,000名の立食パーティや婚礼が日に30件など、目が回るほどの忙しさに圧倒された。木沢武男総料理長の下、各料理長が連携し合い仕事を進めて行く。レストランや宴会厨房でスタッフを指揮し、その状況はさながら戦場のごとく忙しい。

どの厨房でも行われていると思うが、料理長の作った1枚のレシピから、スタッフ全員が動き出す。これが面白い、設計図のようなものだ。分業され分割された仕事を組み立てられて行く様子は、まるで厨房というよりは工場そのものだ。しかしその大きな仕組みの中にも、最後には、人間の「舌」で決めて行く。それが料理人の醍醐味ではないだろうか。綿密に計算された仕込み、それを時間と温度によって変化させて行く。まさにこれだと感じた時であった。

その後、数多くのホテル開業を経験させてもらっ

た。スタートは、1985（昭和60）年、京都宝ヶ池プリンスホテル開業、1988年大磯プリンスホテル3号館開業、1990年横浜プリンスホテル開業、1992年大磯プリンスホテル滄浪閣バンケットホール開業、1993年横須賀プリンスホテル開業、1995年鎌倉プリンスホテル開業、2002年品川プリンスホテルエグゼクティブタワー開業、2006年ザプリンスパークタワー東京開業、そして最後に品質管理部創部メンバーとして、全プリンスホテル厨房の監査と指導をすることになった。

これだけの開業に携わることができたことは、この時代ならではのことであろう。これだけの数のさまざまなタイプの開業など、いくら経験したくても、そうそうかなえられるものでもないように思う。まさに調理人生の宝といえる。

「この貴重な経験を伝えて行かなければならない」と、今回の日本フードビジネスコンサルタント協会設立に参画させていただいた経緯は、ここにある。豊富な経験をそのままにさせることなく、次世代に継承させてこそ、その経験が生きて行くのだと確信している。

フレンチレストラン開業4軒、ブッフェレストラン2軒、宴会調理、仕込み調理など数々のシステムを構築し、新規開業に携わって来た。

中でも、品川プリンスホテルレストラン数19、宴会場15小宴会場12、アネックスタワー宴会場2,048㎡、3,000名収容の大宴会場厨房との連携システムの再構築。全レストランへの材料を供給するメインタワー仕込み厨房と、その人員で各レストランとのヘルプ体制構築スケジュール管理やメニュー開発。特に真空調理を駆使し開発した「皮付き豚バラのカリカリ焼き」は宴会メニューとして組み入れられ、長年にわたりお客さまに愛され、仕込み厨房のスチコンをフル稼働させ大量の加工を行って来た。

その経験から、原材料の1次加熱半加工の品の開発を行い、時短にも寄与した。

横浜プリンスホテル時代にスチコンと出会い、新調理システムの勉強と習得活用が、このエグゼクティブタワーでの宴会仕込みなどの連携につながったことと感謝している。

そしてその経験をさらに生かす日が来た。「パークタワー東京」の開業準備室からオープンに至り、営業戦略室、都内5大ホテルの宴会場やレストラン

等でのFBコントロールの経験は、通常の調理人では経験し得なかったことだ。準備室での2ヵ月間で、婚礼メニューの全レシピ化と婚礼コース別ブレイクダウン表の作成を行う。このレシピ化により、各セクション間のコミュニケーションが非常にスムーズにいくことができた。

そして今までの経験上、オープン当初のさまざまな混乱が想像され、サービスとのコミュニケーションツールとして、コースメニューの可視化、レシピ写真によるマニュアル作りを行い、滞りなくスタートさせた。以前のスタイルでは、このような可視化によるマニュアルがなく、各個人の力量に委ねられていた。新期オープンは、いろいろなホテルやレストランで経験を積んだ、バラバラなメンバーで構成されているため、なかなかメニューやレシピなど、文字があっても感覚が掴めない。そして慣れて行くのに、時間がかかる。新規オープンであっても、「オンザジョブトレーニング」の踏襲のみであった。

このような経験則だけによるオペレーションは、調理人が大勢いる経験豊富なスタッフを擁している厨房ではよくあるが、次々にいろいろな施設がオープンして来る現状では厳しい。人材が育つのに時間はかかるし、ましてその日のお客さまは待っていてくれない。

こうしたさまざまな経験は、その場所での創意工夫や、常により良い環境を目指すのだという熱意がなければ生まれにくい。1ホテルで長く勤務されて来た方もいらっしゃるだろう。人は、なかなか自分の経験の中でしか、考えることはできない。そのために、お手伝いできることがある。よく「後進の育成」というが、それだけの経験を踏まなければ、なかなかできることではないだろう。

時代と共に変わり行く 厨房業務の必須事項

ここまでお話しさせていただいた出来事は、長い経験の中ではごく一部であるが、そこには、共通のかすかな疑問というか、感じて来たことがある。

これらの経験は「一厨房のスタッフ」であったり、「シェフ」であったりした時のことなので仕方ないことなのかもしれないが、「出来上がってしまった箱」という厨房の中で、最善を尽くすということしかできない。それが仕事であるがゆえに、当たり前前といえば当たり前ではあるが。ただ、そのコンセプトやそれにまつわる計画、お客さまにどのような料理を提供するのか、どのような導線で運ばれて行

くのか、厨房の流れや料理人の動きが阻害されていないかが、いつも気になっている。

当然スペースの制約があることが一番の課題ではあるが、ホールのレイアウト、厨房の設計と料理人の動きなど、冷蔵庫、冷凍庫、最近ではスチコンとプラスとチラーのワンセット、フライヤーなどさまざまな機器で、厨房が埋め尽くされている。最初に料理があり、どのような方法で提供して行くのか、「温かい料理は、いかに冷めないようにするか」「冷製料理はどのくらいの量が保存できるのか」、こうした基本中の基本がスペースやシステムの関係からか、なおざりにされているような気がしてならない。もう一度基本に立ち戻って、スチコンとプラスとチラーがあるからするのではなく、第一義に、「どんな料理を提供したい」か、そのために、その限られたスペースを十分活用しコミュニケーションを図っていかなければならないと感じる。

今後さらに加速していくと思われる「リノベーション」。そこには料理提供する側からも、参加すべきではないだろうか。もちろん専門家として厨房設計、機器メーカーが主導し、最先端のシステムや機器を駆使し作り上げて行かなければ成り立たないが、旧態依然とした、料理だけを作れば良いのだという古い考え方を捨て、新たな方法で、よりおいしい料理を提供して行くのだという気概を持って最新機器や情報に取り組んでいただきたいと思う。この三者が互いに情報を共有し、どこに向かうかをよく話し合い、より濃密なコミュニケーションを図り、これからの食の世界を切り開いて行かなければならない。

●料理が出来るまでの流れを検証する

[計画 (PLAN)・実行 (DO)・評価 (CHECK)・改善 (ACT)]

●お客さまの要望に沿ったメニュー [PLAN] ができる。

- ・金額設定とお客さまが要望している内容に対し、料理長の裁量（腕/経験）により決定される。
- ・会食や婚礼メニュー、または立食・卓盛等さまざまなメニューがある。

●そのメニューに沿って、料理長が実際に試作する。 [DO]

- ・初めて作るメニューは実際にどのような仕上がりになるか、イメージ通りなのかを料理長自身が検証して行く。

- スーシェフとのメニューと試作に対してコミュニケーションを図っていく。
- 味の確認も然り、材料の入荷など諸条件の確認検証が行われる。
- 試作済み料理等料理長が確認できていることであれば、スーシェフやスタッフ等に作らせながら、見て確認することになる。

●実際に作って検証されたメニューの「レシピ化」を行う。[DO]

- レシピを作ることにより、「作業の標準化」(マニュアル)を行うようにする。
- 標準化したレシピにより、計画通りに料理が出ているかどうかを検証する。

●お客さまに召し上がっていただいた料理の評価等、どのような感想かお聞きする。[CHECK]

- お客さまの声やアンケート調査等の影響調査を行い、次メニューの参考にする。
- 営業係やサービス係等が、直接お客さまから反応を収集する。
- お客さまファイル(顧客管理台帳)の、今回実施したメニューに「声」を添付し次回の参考にして行く。

●新規メニュー作成の資料を作る。日にち、時間、人数、会食内容、金額、お客さまの嗜好チェック、使用食材、アレルギー等。

ホテルやレストランの料理長の考え方によっても、かなり違いがあるこのメニュー作り、またその料理長の経験して来た「環境」による影響は大きい。

レイバーコントロール、コストコントロール、衛生意識の定着、後進の育成などさまざまな事柄が、料理長の双肩にかかっている。そうした日々のデータや管理は、今後ますます重要になって来るだろう。以前のように勘と経験だけで、やれる時代ではなくなっているからだ。コンプライアンス、原価管理、食品表示等々、私たちが置かれている環境は急激に変わっている。このフードビジネスに関わる人たちが、この状況を把握し、情報共有して行かなければならない。旧態依然の方法で、教わって来たことや見て来たやり方を、そのまま受け継いで行くことが伝統ではないと思う。

その時代に合ったやり方で、多くの料理長に受け入れられる方法に変化して行かなければならない。まだまだフランス料理の「手書きのメニュー」や「レシピ」作りでは、マネジメントする側にも理解されないだろう。PCの普及に伴い、ここにも世代交代

の波が訪れていることだろう。

料理人は、お客さんの口に毒を入れてしまうかもしれない仕事

調理人でありながら、ホテルの品質管理部を立ち上げ、全国52事業所470厨房の監査と指導を行って来た。「料理人は、お客さんがお金を持って口を開けて来ると、そこに毒を入れてしまうかもしれない仕事をしているんだよ」と。各地のホテル事業所に行き、すべての厨房を回って監査を行い評価を付けて行く。そして衛生講習会を行って来た。

PowerPointで講習会資料を作り、2~3回に分けて実施して来た。人数にもよるが、全従業員を対象にした講習会「ノロウイルス講習会」であれば、営業マンから施設管理やサービス調理など100名の聴衆相手にを数回は話したことがあれば、数十人相手のこともある。一人一人が衛生に認識を持って、一つの船に乗っているんだという意識を持って勤務していただきたいと思う。

[ウォールストリートジャーナル2014.10.1]の記事、アリゾナ大学の調査によると、オフィスのドアに一つのウイルスが付着すれば、4時間以内に床、壁、天井機器表面、働く同僚の半分にウイルスが広がるという結果を発表した。80人が働くオフィスビルで、入口の開閉ドアのタッチプレートにバクテリオファージMS-2を付着させ実験した。

2時間以内にコーヒーポットや電子レンジ、冷蔵庫のハンドルに広がり、トイレや個人占有オフィス内に拡散し、4時間経過するとオフィス内に皆が触れるものの表面の半分以上と半数の社員の「手」からウイルスが検出されたとのことである。

「ホテル」という公園のような場所では、誰もが自由に入出入りできて、宿泊と食事ができる訳で、もし社員通用口で、またはお客さまの出入口、宿泊する部屋で、宴会場で同様のケースが起きないとも限らない訳である。実際に似たような「飛沫による経口感染事故」が、2006年都内のホテルで発生していることは、皆さんご承知のことと思う。

最新鋭の設備を整え、システムも完備し万全の態勢で臨んだりニューアルオープンを経て、宴会場内でお客さまの嘔吐後、乾燥浮遊し感染につながったのが原因と見ている。

調理をしている訳ではないから、手などきちんと洗わなくても関係ないとか、私一人が洗わなかったら大丈夫などと言ってはられない。一つの船に乗っている運命共同体なのである。そしてそのお客

さまざま道連れにして。「関連セクションではないから関係ない」ではなく、一人一人の認識でいかようにも変わるのである。そのためにも、社員教育でありセクショナリズムを超えて、コミュニケーションを図らなければならないのである。

|||| スペシャリスト集団が陥りやすい 縦割り組織の弊害を超えよ

ホテルは専門職の集団なので、専門外のことはまったく知らないことが多い。ただこれも、教育だと思ふ。日本のような縦割り社会では、「隣の人は何する人ぞ」「われ感知せず」の場合が多い。少人数のホテルであっても、意外とその傾向だ。ホテルは、宿泊と飲食が主体の営業で、それに付随する係が取り巻いているが、「専門外に口を出してはいけない」「知らない奴が口を出すな」と、宿泊部フロント課、宴会調理部仕込み課、購買部、施設管理部、総務部人事課等々、セクショナリズムというか専門職集団の棲み分けがある。もちろん営業係の人が調理人はできないし、レストランサービスもしかり。ただ「ホスピタリティ部門」等の委員会制度などがあり、前出のバラバラな分野の人たちがミーティングや会議を行うことはある。フードビジネスは「人が、人にしてあげるサービス」なので、基本はコミュニケーションが大きく左右する商売だと思ふ。

これをいかに結び付けて行くかが、マネジメントに関わる人たちの力量にかかってくる。

例えばGMが、料理については「専門職の料理長に任せているから」だけでは話にならない。お互いの共通項は「お客さま」であり、まず第一に「お客さまが何を望んでいるのか」、食事であれ、宿泊であれ、厨房であれ、すべてのことにおいて、そのため何ができるか、どうするのか、どのようにしなければならぬのか、コミュニケーションとその情報共有が取られていなければならない。これが意外とできていそうでできていないことが多い。縦割り社会の弊害であろう。

朝食バイキングレストランが、団体客と個人客の集中で、同一時間に一気に集中して待ち時間ができてしまう。さて皆さん方はどういう行動をとるだろうか？ ヘルプに入る、待っている人に椅子を用意して座っていただくのだろうか？ 毎日繰り返されるこの事態に、平然と「担当が違うのだから」傍観しているのだろうか？

ここにも、コミュニケーションの大切さが見えて来る。宴会も宿泊も、昨日今日いきなり団体が入っ

て来る訳ではない。1ヵ月や2ヵ月前から準備をして来られる訳で、そのために、料理担当であれば、材料の購入選定、仕込み、クックチルのような手法を用いれば数日（チルド保存で5日以内の消費）の計画生産であったり。サービスであれば当日用に、配膳会に要請をし、人員確保しておかなければ、お客さまに多大なご迷惑をおかけすることになる。そのためのミーティング等も行われているであろうが、ここに先ほどの見えない垣根が大きく立ちはだかるのである。スペシャリスト集団の悲哀、担当以外は知らないのである。幾多のホテルで同様の問題を抱えている。厨房の周辺に関わること、営業でありサービスであり、はたまた洗い場の処理具合である。

現在、業務改善に関する問題に関わらせていただいているが、どれも根本は同じ。同一施設に長く働いていると馴れ合いで、見えなくなって来ることが多い。加えて専門家集団のルーチンワークと専門外の無関心、このコミュニケーション不足が硬直化の最たる原因である。

シンプルなことだが、まずはお互いを知ること、そしてコミュニケーションを図ること、よく使われる言葉であるが、「ネットワーク」を構築していくことこそがカギとなる。現に、『巡るサービス』（近藤寛和 著、オータパブリケーションズ）で有名な「ホテルグリーンコア」は、この不況期に増収増益を果たしている独立系のビジネスホテル企業だ。不況の嵐に、効率化ばかりを追求する今のホテル業界にあって、あえて「お客さまに積極的に関わって行く」スタンスで、ファン顧客を獲得し、CSの高さでリピーターとなり、安定経営を実現している。もちろんES（従業員満足度）も高く、それがモチベーションにつながっているのである。

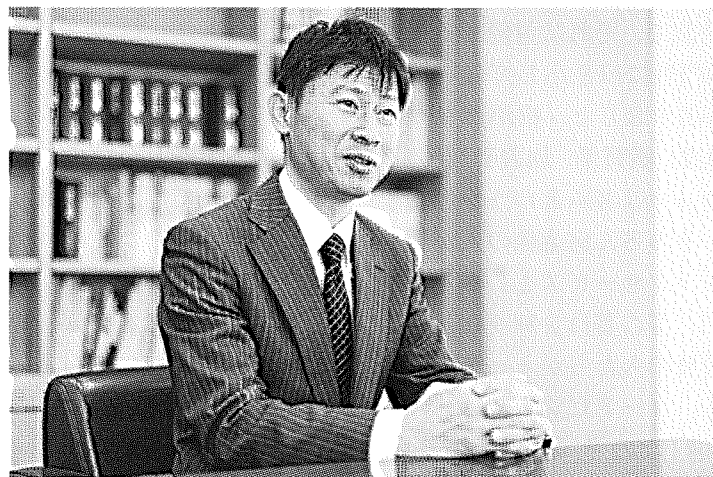
そんな元気のあるホテルを日本中に作りたいし、こんな情報を共有できたら、さらにホテルレストラン業界、食に関わる業界全体が盛り上がりってくれるだろう。

さまざまな情報があふれる今日その情報に埋没し、メールだけでコミュニケーションを図っていると思ひ込んでいるスタッフやマネジメント層の方々は、もう一度原点に立ち戻りセクショナリズムの垣根を取り払うことが大切であろう。それこそが、「フードビジネスコンサルタント協会」に参画させていただいた私の、今後伝えて行かなければならない次世代へのメッセージであり、課せられた使命だと思ふ。

三和厨理工業株式会社

支 部	会員No.
東海北陸	374

創業以来四十余年、船舶から給食センターまで、
トップランナーを目指して走り続ける
電気加熱厨房機器メーカー。



代表取締役
加藤 太一郎

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

昭和47年8月に、静岡県清水市（現：静岡市清水区）にて、先代社長が船舶用厨房機器の製造・修理業を開始致しました。当時の清水市は造船業がたいへん盛んで、創業当初は遠洋マグロ漁船およびカツオ船、大型トロール船、漁業練習船、航海訓練船等の水産漁業向けの厨房機器製作を数多く手がけました。



本社全景

遠洋マグロ漁船では、長期操業になると1年から1年半の間日本へ帰港しない場合も多く、信頼性が高く堅牢な製品が求められました。当時の漁船の厨房は重油炊きかまどやストーブが主流で、鋼板厚み6mmの本体筐体の内部に耐火煉瓦とキャストブルで築炉し、重油バーナーを取り付けた、厨房の原点ともいえるものでした。

その後は、狭い船内厨房での直火使用が見直され、また大型発電機を積んでいることから電化厨房が急速に普及します。当社もニクロム線ヒーター、シーズヒーターを採用し、1台で炊く、焼く、煮る、炒めるなどの調理ができる多機能の電気ユニット式クッキングレンジを開発し、厨房の電化に大きく貢献致しました。と同時に、漁船以外の、一般商船、客船、フェリー、タンカー、ケミカル船、航海訓練船等にも数多く搭載されました。本体もオールステンレス製となり、より耐久性を増しています。平成の時代に入り、創業以来の堅牢な造り、信頼性、電気加熱の豊富なノウハウを生かし、一般陸上分野にも本格進出し、現在に至っています。

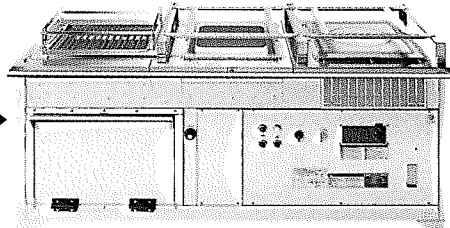


同社の、給食室を再現したテストキッチン。



同社の「CSK-200SDEH」。電化給食センターにおいて採用実績No.1の電気回転煮炊き釜。

同社の「ROH4M5GA」。トップにグリドル、煮炊きホットプレート、IH調理器を配置し、下部にオーブンを備えた船舶向け電気クッキングレンジ。



——提供している製品・サービスについて
 お願い致します。

船舶部門では、自社製作の「電気クッキングレンジ」等の加熱調理機器を中心に、同じく自社製作の「パススルー型温蔵・冷蔵庫」「ディスプレイ」、そして他社製品の船舶搭載向け改造も行う総合厨房メーカーとして、日本全国の造船所、船主さまへの豊富な実績がございます。

陸上部門では、電化厨房のパイオニアを自負し、いち早くIH技術を投入してロングセラーとなった「電磁フライヤー&調理器」、セルフメイド時代を捉えたヒット商品「客席電化シリーズ」など、独自の加熱技術による調理機器を続々と開発し、先進技術で外食産業をサポートして来ました。また、防災・衛生管理が厳しく問われる給食センターなどでは、電気回転釜をはじめ「大型加熱機器シリーズ」が数多く採用されています。

——貴社のセールスポイントについて
 お願い致します。

当社のセールスポイントは、厨房メーカーとして、企画・開発から設計、製造、アフターサービスに至るまで一貫したサービスを提供させていただいている点です。

独創技術を駆使して次世代の製品を生み出す開発部門、お客さまの細かいカスタマイズに応える設計部門、短納期にフレキシブルに対応できる自社工場を持つ製造部門、迅速に対応するアフターサービス部門、これらが一体となってお客さまをトータルでサポート致します。

また、新規メニュー開発を行ったり、お客さま自身で当社製品での調理を体験していただくために、テストキッチンと常設ショールームを備え、皆さまをお待ちしています。

——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。

創業以来四十余年、常に電気加熱厨房機器のトップランナーを目指して来ました。厨房工業会会員企業の皆さまにはいつも助けられ、貴重な助言をいただいております。これからも厨房業界を盛り上げていくよう精一杯努力して参りますので、今後ともよろしくお願い致します。

- 設立
1972年8月
- 代表者
加藤 太一郎
- 資本金
1,600万円
- 従業員数
27人
- 業種
船舶・一般向各種厨房機器設計・製造・販売・メンテナンス
- 主要取引先
全国造船所、給食センター、小中学校、病院・社員食堂、ホテル、レストラン、スーパー
- 本社
〒424-0037 静岡県静岡市清水区袖師町737-1
TEL054-364-7178 FAX054-364-3140
- ホームページ
<http://www.sanwachuri.co.jp/>

最新外食トレンド2015

No.2 平成26年の外食業界を振り返って

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

昨年、平成26年1年間の外食に関する公式データがまだ完全には公表されている状況ではないが、昨年の外食業界はどのような状況であったか振り返ってみることにする。

業界誌の外食日報の平成26年12月26日付けで、平成26年の重大ニュースが掲載されている。

それを参考に取り上げてみると、「消費増税」、「労務問題」、「円安における食材値上げ」、「ハラル対応」、「株式公開企業増加」、「中国産食材問題」などが挙がっている。

今回は、この中から本連載でも再三取り上げたが「消費増税の影響と円安による外食の状況」を中心に考えてみたいと思う。

2. 為替レートの変化

日本銀行の「東京市場ドル・円スポット17時時点月平均」によると、平成26年1月のドル・円レートは、1ドル103.94円であったものが12月には1ドル119.29円と、この1年間で15.35円（14.8%の下げ

幅）も急速に円安になっている。

月別に見ると、1月から8月（1ドル102.95円）までは1ドル102.40円前後で推移していたが、9月には1ドル107.16円と前月より5円程度円安に振れ、10月には日本銀行の追加緩和策により、11月には一気に1ドル116円になっている。

この円安傾向は、食材仕入の約半分を輸入食材に頼っている外食産業では、大きな影響が及ぶ。仮に食材率（売上高に占める食材仕入額の割合）を最も低い30%と仮定すると、この1年間で15円円安に振れると、単純に計算すると売上高への影響度は4.4%の負荷がかかることになる。一般の外食企業の営業利益率が5%前後と言われていることから、外食企業の経営面では厳しい状況となる。

さらに、牛肉等に関しては新興国の需要増大により世界的に食肉価格が上昇しているほか、物流費の上昇等も加わって、食肉を主材料とする業種・業態ではメニュー価格の引き上げを余儀なくされた。特に、牛丼業界では牛丼「並」の価格を引き上げ、季節限定で出すメニューも価格を上げざるを得ない状況であった。

これらのメニュー価格の引き上げは、円安の影響

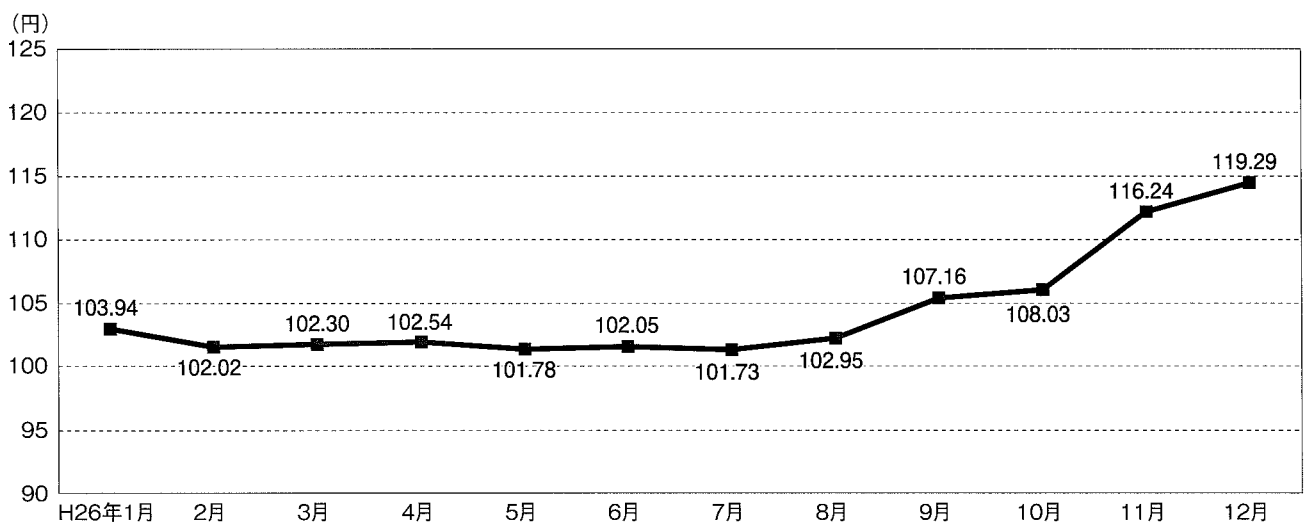


図1 ドル/円の推移
資料：日本銀行

と特定食材については世界的な価格の上昇により、企業内での経営努力の範囲を超えていることを意味している。

3. 消費税引き上げ後の外食行動

次に、昨年4月に消費税5%を8%と3%引き上げたことが、外食産業にも大きな影響を及ぼした。

一昨年の平成25年は、外食にとって近年まれに見る好調さだっただけに、業界誌でも述べているように、昨年は上期と下期で外食に対するムードが大きく変わったと言われている。

一般に消費税が3%から5%に引き上げられた平成9年には、4月から6月まで一時期外食は低迷したが、7月以降持ち直した状況があることから、平成26年4月以降もそのような傾向を示すのかと考えていた所、7月からの回復基調はあまり見られなかった。

これらの状況を総務省統計局の家計調査で、消費者の外食購入行動を詳細に見ることとする。

表中の値は、1世帯当たりの外食関係支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たりの対前年同月の増減率の推移である。点線は消費税引き上げ時の印とした。

「そば・うどん」から「飲酒」までの合計である「一般外食」は、2月（対前年同月増減率1.1%増）、3月（同1.0%増）では1%台の伸びであったが、前年実績を上回っている。消費税引き上げ後には、4月（同4.6%増）、5月（同5.7%増）と実質の増加となっていたが、6月（同0.8%減）以降10月（同0.9%増）まで、実質前年実績を下回っている。ここで、実質とは家計調査は消費税込みの支出金額になっているため、平成26年4月以降は前年同月と比較した場合、少なくとも3%以上増加していないと、前年実績を

上回ったとは言えず、その意味で実質という言葉で表現した。

各品目別に見ると、「ハンバーガー」では消費税引き上げ前から前年実績を下回り、7月（対前年同月増減率21.1%減）以降、2桁の減少率となっている。その他、「すし」「他の麺類」「その他の主食的外食」「飲酒」では前年実績を下回る月が多くなっている。特に「中華そば」「その他の麺類」「すし」「ハンバーガー」「飲酒」では、年央当たりから低迷が目立っている。

これらの外食では前述したように、上期と下期で消費ムードが大きく変わっている。

平成25年1月～11月と平成26年の同時期を比べると、「一般外食」は前年同期より2.3%増加しており、実質ほぼ横ばいの状況であり、各品目で好調さが目立ったのは、「和食」「中華食」「洋食」であった。

4. まとめ

昨年の外食産業界は、前述したように消費税の引き上げがボディブローのようにじわじわと売上高等に影響し、さらに円安傾向により輸入食材の仕入れ価格が上がっており、利益にも影響が出て来ている状況にあった。

その他にも過重労働の常態化などの労働問題、日本マクドナルドの食材取引先中国企業の賞味期限等、食材使用の問題による売上高の大幅減少、マレーシアをはじめとしたイスラム圏への出店や、日本国内での観光客としてのイスラム教徒への対応としてのハラール食品への注目などもあった。

一方で、鳥貴族、ホットランド、SFPダイニングの新規上場、すかいらーくの再上場など明るい話題も見受けられた。

(単位：%)

	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
H26年1月	7.4	6.4	1.6	17.7	8.9	9.6	22.4	9.7	0.7	5.2	4.5	6.7
2月	1.1	▲3.5	▲9.1	▲3.8	2.2	2.0	▲1.3	7.9	▲4.9	▲0.5	▲4.5	7.8
3月	1.0	4.3	▲3.7	8.2	5.8	9.5	23.1	▲4.3	▲7.8	▲2.8	▲3.8	3.2
4月	4.6	4.0	0.2	12.0	15.2	7.6	16.7	22.4	1.0	▲2.9	▲6.6	2.8
5月	5.7	5.1	4.9	32.5	2.2	12.4	17.8	21.6	1.6	▲2.9	11.7	6.1
6月	▲0.8	5.9	8.3	25.8	▲0.0	8.7	19.7	9.2	3.7	▲7.7	▲3.3	▲8.1
7月	▲1.0	▲1.8	6.8	▲6.2	▲0.5	15.3	21.9	8.3	▲21.1	▲7.7	7.1	▲11.7
8月	1.4	3.5	10.1	▲6.4	▲4.0	8.9	21.1	8.4	▲23.0	▲0.6	4.0	▲9.2
9月	▲0.4	▲6.4	▲5.6	▲18.9	▲12.7	2.1	▲2.6	9.1	▲18.3	7.7	0.0	▲14.8
10月	0.9	2.4	▲7.2	▲10.8	▲6.7	5.2	▲15.6	▲2.3	▲15.6	6.6	2.5	▲0.9
11月	5.2	10.4	▲0.3	▲9.4	▲2.8	12.8	0.1	9.3	▲16.5	7.8	8.4	▲2.0

図2 平成26年の外食支出額の推移

資料：総務省統計局「家計調査」



【1】12月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は26件で前年同月の35件に対して74.3%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは、使用4年のガス瞬間湯沸器の出湯管が根元から折れて外れ周りが水浸しになった。構造上の問題があるのではないかの1件。
- ◇ 一般相談は、不良灯油を使用したため、使用約1年の石油ストーブが消火不能となった。非は認めるが、このような危険な故障が起こることをもっと告知すべきだの1件。
- ◇ 問合せは、約1年半前に設置したガス給湯器のお湯張りができなくなった。新品交換を要求することは可能か等24件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	1	0	17	18(69.2)
事業者	0	0	0	1	1(3.8)
司法・行政	0	0	1	6	7(26.9)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	1(3.8)	1(3.8)	24(92.3)	26(100.0)

注) 前年同月の受付件数は35件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 勉強会：ガス石油機器PLセンター法律関連勉強会 (12/4 工業会会議室)
- (2) 報告会：事故調査報告会 (12/8 JIA大阪検査所)
- (3) 見学会：一般財団法人日本燃焼機器検査協会 (12/12)

【4】事故クレーム

12月度の事故クレーム件数は0件。

【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

12月度の未解決案件処理件数は0件。

■図書料金表

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

■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」					
年 月号から半年間	各	冊	業務用厨房関係法令集 2012年版		冊
年 月号から1年間	各	冊	業務用厨房設計事例集		冊
厨房設備工学入門 第6版		冊	会員名簿(平成26年度版)		冊
			合計金額		円

申込書(記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

厨房設備士登録番号: _____

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
株式会社コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
		CF2-GA23W
		CF2-GD27
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
		TX-WT-180ANB-J
	シンク	D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
		TX-1S-150ANB-J
	水切り台	TTS-CL-90A-J
		TX-CL-90A-J
	戸棚	TX-CB-180A-J
吊戸棚	TX-HCB-180-J	
パイプ棚	TX-P-180L-J	

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
	フライヤ	FGF2723R
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIT-127
	テーブルレンジ	MITX-S55C
		SMT-097
		SSCX-06HNU
	スチームコンベクションオープン	SSCX-P20NU
		MRC-X2C
	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	

工業会回覧板

12.24

【経済産業省からのお知らせ】

平成27年度税制改正の大綱

現下の経済情勢等を踏まえ、デフレ脱却・経済再生をより確実なものにしていくため、成長志向に重点を置いた法人税改革、高齢者層から若年層への資産の早期移転を通じた住宅市場の活性化等のための税制上の措置を講ずる。地方創生に取り組むため、企業の地方拠点強化、結婚・子育ての支援等のための税制上の措置を講ずる。さらに、経済再生と財政健全化を両立するため、消費税率の10%への引上げ時期の変更等のための税制上の措置を講ずる。BEPSプロジェクト等の国際的取組を踏まえ、国境を越えた取引等に係る課税の国際的調和に向けた税制上の措置を講ずる。このほか、震災からの復興を支援するための税制上の措置その他所要の税制上の措置を講ずる。具体的には、次のとおり税制改正を行うものとする。

http://www.mof.go.jp/tax_policy/tax_reform/outline/

http://www.mof.go.jp/tax_policy/tax_reform/outline/fy2015/20150114taikou.pdf

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 18	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリースサー	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
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
09. 10. 30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー ブ α	10-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
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)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011

●グリスエクストラクター技術基準適合品

13. 4. 24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
14. 9. 25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

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

平成25年度 交付ラベル 207,290枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 2月(如月) ❖

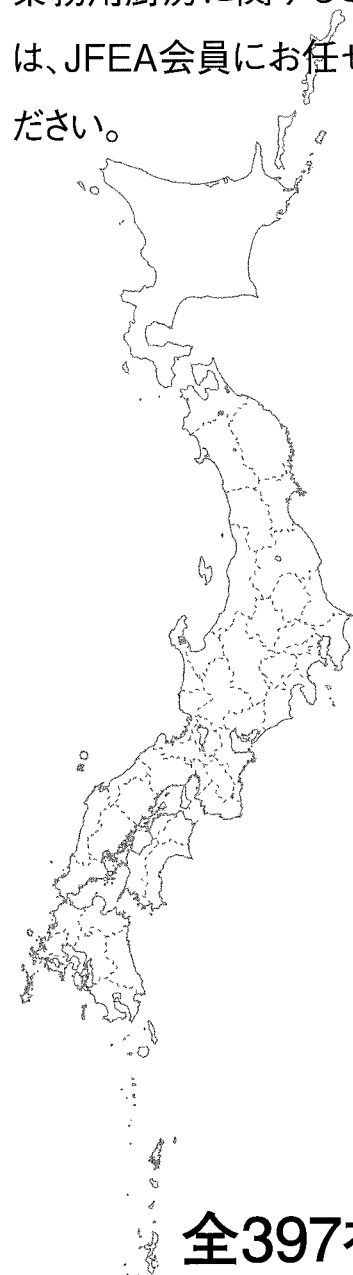
1日(日)	テレビ放送の日	14日(土)	バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日
2日(月)	バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、二日灸(如月灸)	16日(月)	寒天の日
3日(火)	節分	17日(火)	第15回厨房設備機器展開催(20日まで)
4日(水)	立春	19日(木)	プロレスの日
5日(木)	プロ野球の日	20日(金)	歌舞伎の日、アレルギーの日
6日(金)	海苔の日、抹茶の日	21日(土)	食糧管理法公布記念日
7日(土)	北方領土の日	22日(日)	猫の日、食器洗い乾燥機の日
8日(日)	針供養、御事始め	23日(月)	ふろしきの日
9日(月)	ふくの日、服の日、福の日、肉の日	24日(火)	月光仮面の日
10日(火)	左利きの日、ふきのとうの日	28日(土)	ビスケットの日
11日(水)	建国記念の日、万歳三唱の日		



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納
入から、飲食店・給食施
設の設備設計・施工まで、
業務用厨房に関すること
は、JFEA会員にお任せく
ださい。



全397社

(2015年1月29日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
(株)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)ビントック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県
三英物産(株)
東邦厨房(株)

●群馬県

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

●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウインターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キン・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)

大成工業(株)

大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
(有)バート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
株ハイサーブウエノ
株ハシモト

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

株伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部**●富山県**

株安達工業
株富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
株マコト

●福井県

畑中厨房(株)
株ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
株シンコー製作所
株セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(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)アイジィエー
株ウサミ
スズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
株三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(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
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
日本洗淨機(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
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所岡山営業所
株BSS
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株)岡山支店
株マルゼン岡山営業所
山県化学(株)
株山中

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

北沢産業(株)高松支店
株サムソン
四国厨房器製造(株)
株中西製作所高松営業所
ニチワ電機(株)高松営業所
福島工業(株)四国支店
ホシザキ四国(株)

●愛媛県

(有)厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグフジ

●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
株日本エコテック
日本洗淨機(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
中央職業能力開発協会
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(株)
東京電力(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)
メガソフト(株)

<http://www.jfea.or.jp>

■本号掲載広告企業名

株AIHO	後6
株アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
株上野製作所	後4
株大道産業	後4
オザキ(株)	前7
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
株タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
株中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
パナソニックES産機システム(株)	前6
福島工業(株)	前1
株フジマック	後3
細山熱器(株)	前10

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●2015年と言えばジェッターマルス誕生……は世代限定なので、おそらく『バック・トゥ・ザ・フューチャー PART2』でマーティが飛んだ未来か、『新世紀エヴァンゲリオン』でサキエルが襲来した年あたりが有名か。●防衛組織ネルフの元ネタの一つともいえる、映画『地球防衛軍』の主役と言えば平田明彦と佐原健二だが、当初は主役級に土屋嘉男が予定されていたという。しかし彼は顔が出なくても良いから宇宙人役が良いと申し出て、ミステリアンの首領役を射止めたそうである。よほど割り当てられた役が不満だったのか、日本初(?)の宇宙人というそのままでは味わえない役が気に入っていたのだろう。

●とはいえ、今でこそネタにされている「ワレワレハ宇宙人ダ」の原型を作ったのも、彼であるのは記憶に留めて置きたい。

●そしてさらに『怪獣大戦争』で、彼は無機質で個を捨てて全体の為に生きる集団知的生命体ともいえるX星人統制官の役も演じていて、これもまた邦画での宇宙人のイメージとして歴史に残るものであった。●型にはめるものづくりより、好きこそものの上手なれ、である。

厨房

平成27年2月5日発行

第52巻/第2号 (No.548)

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)
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

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

43th **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

日本厨房工業会セミナー

無料

- 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。

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

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

東京ビッグサイト 東3・6ホール前

さらに詳しく (HCJ 2015+MOBAC SHOW 2015) 会期中(18日~20日)、専設メッセージとビッグサイトを結び

無料(600円)直通バス



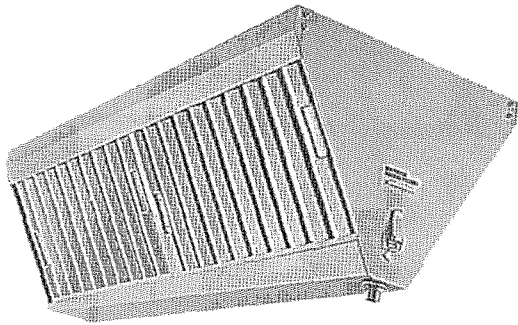
を運行します。

※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

H CJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076
E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

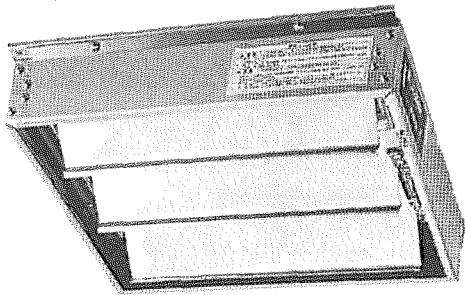
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

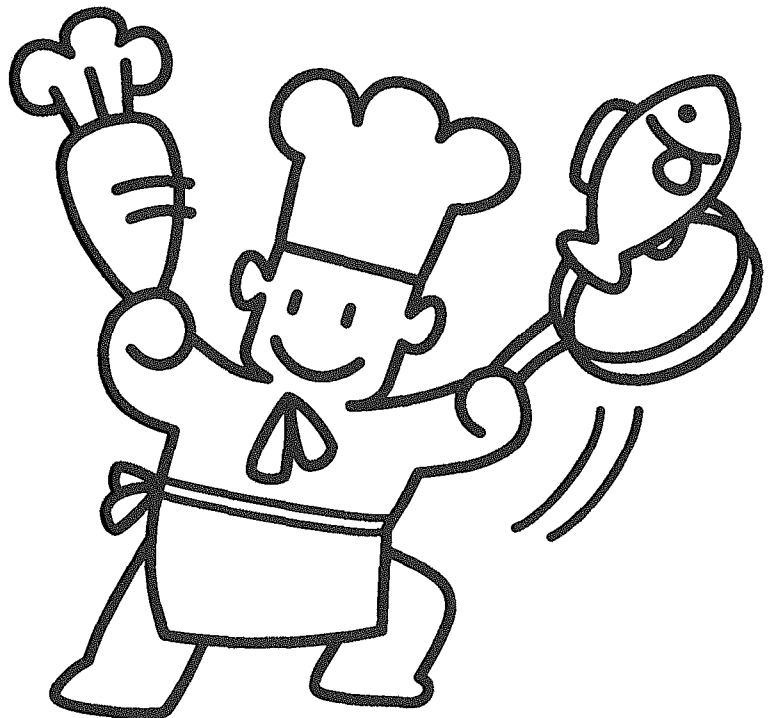
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

アクシーの空気を(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 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元

本社 0256(86)3711(代) 大坂支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)
 ショールーム 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス 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 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 東京支店 03(3537)1951(代)

AQCC
 株式会社 **アクシー**

コンパクトでも本格派

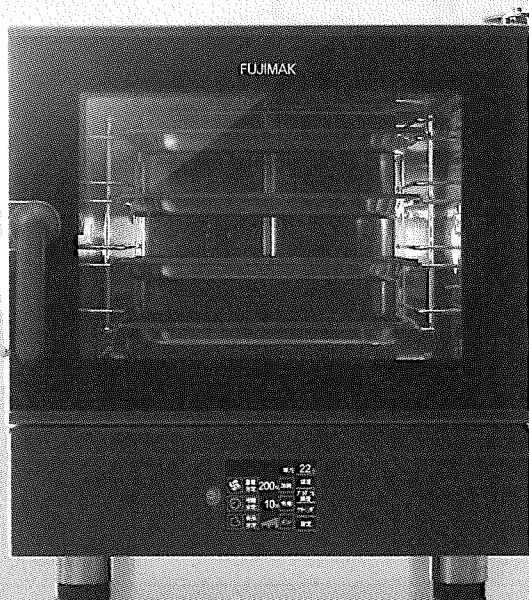
小型スチームコンベクションオーブン

「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/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351 横浜事業部 045-841-0202 九州事業部 092-431-4664

東北事業部 022-788-4431 名古屋事業部 052-991-3271 海外事業部 03-3434-6662

北関東事業部 048-864-6301 近畿事業部 06-6338-0710 システムキッチン事業部 03-3434-7262

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

フジマック365日サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

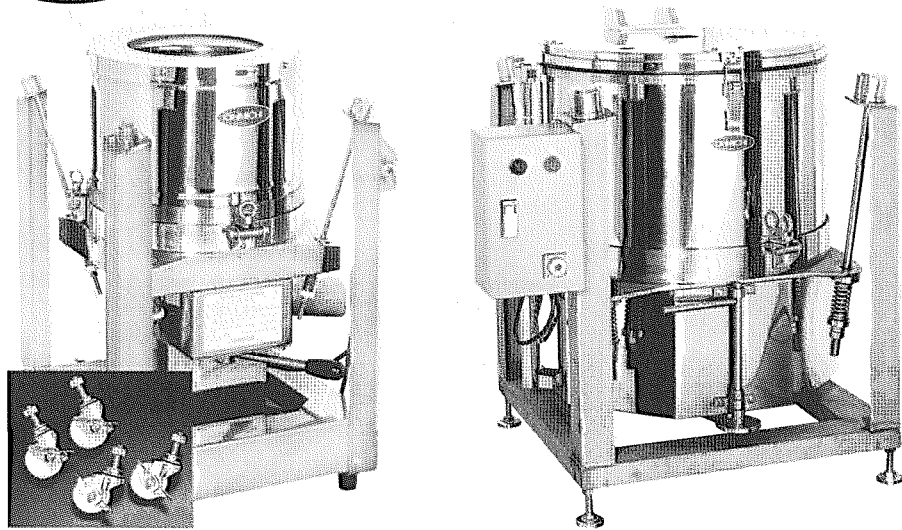
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

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

移動

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



株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719

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

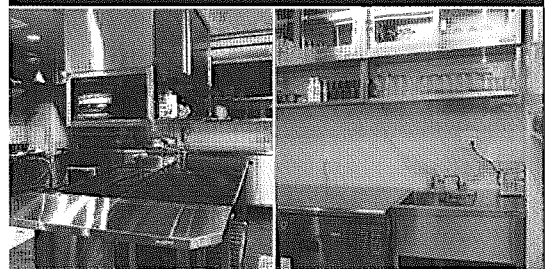
総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

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



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)

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

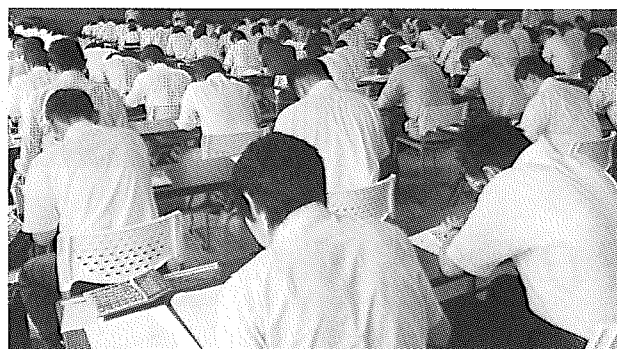


厨房設備士証は、
知識の証。

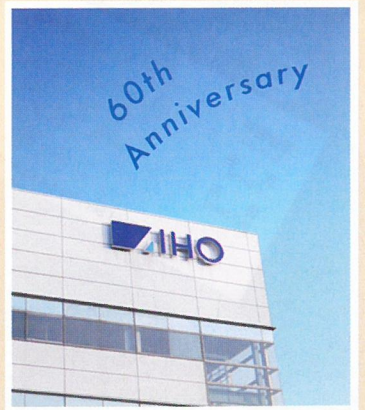
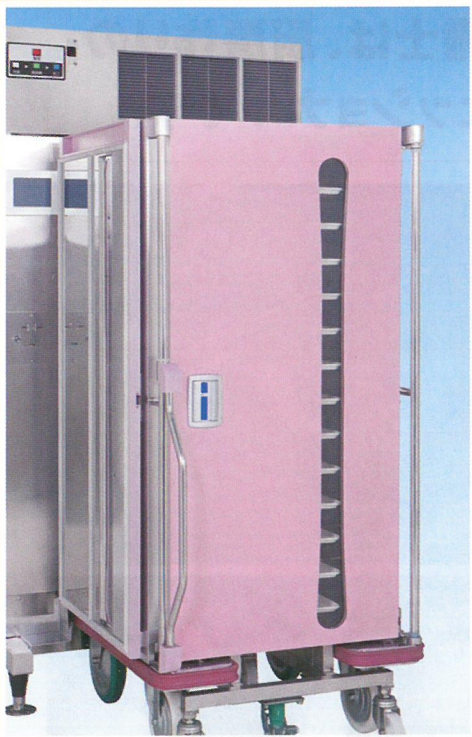
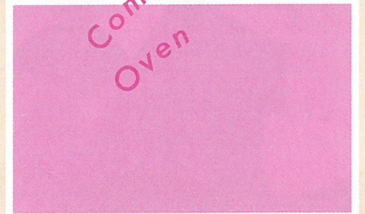
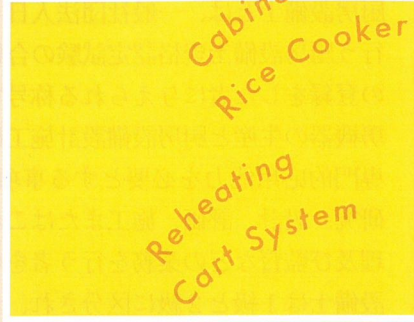
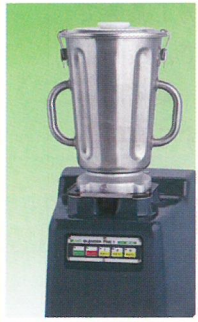
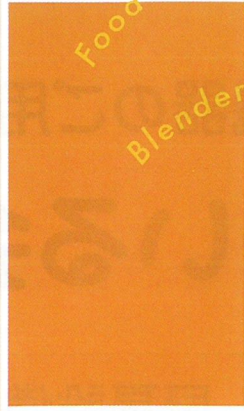
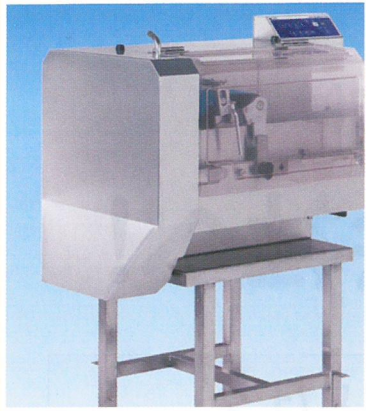
厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。

AIHO 株式会社 **AIHO**



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

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



愛知ブランド
企業認定
認定番号227



ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting



設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



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

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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

それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。

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

厨房相談室 検索

