

厨 *Chu bou* 房

2015
No.550

4

APR



平成26年度第3回理事会報告

第15回厨房設備機器展開催報告

団体賠償責任保険制度のご案内

フードビジネスコンサルタント魂
厨房設備デザインの潮流

映画の見どころ・台所
『007／ゴールドフィンガー』

最新外食トレンド2015
外食企業の海外進出

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

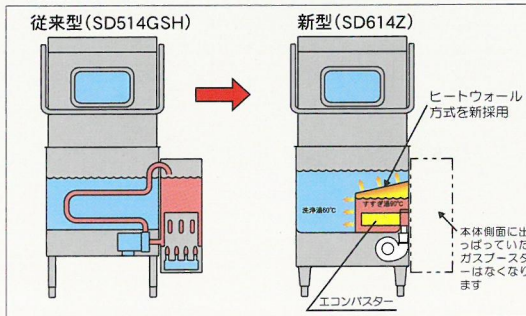
エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

涼 涼しい厨房を実現します

- 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」を開発しました。〈特許出願中〉

※「涼厨」は大阪ガス株式会社の、「エコンバスター」は細山熱器株式会社の特許商標です。
※本製品は東京ガス株式会社、細山熱器株式会社との共同開発品です。



SD614Z

70L大容量のガス式 スーブウォーマー

涼

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



SWD503G

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

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)のダイヤル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、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用する。かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しダイヤルを押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

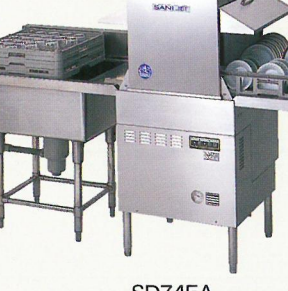
1ローター/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

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

www.n-sen.com

社 東京 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
阪 大阪 大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
営 名古屋 名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
業 仙台 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
所 新潟 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
新 福岡 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622
福 岡

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができます。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

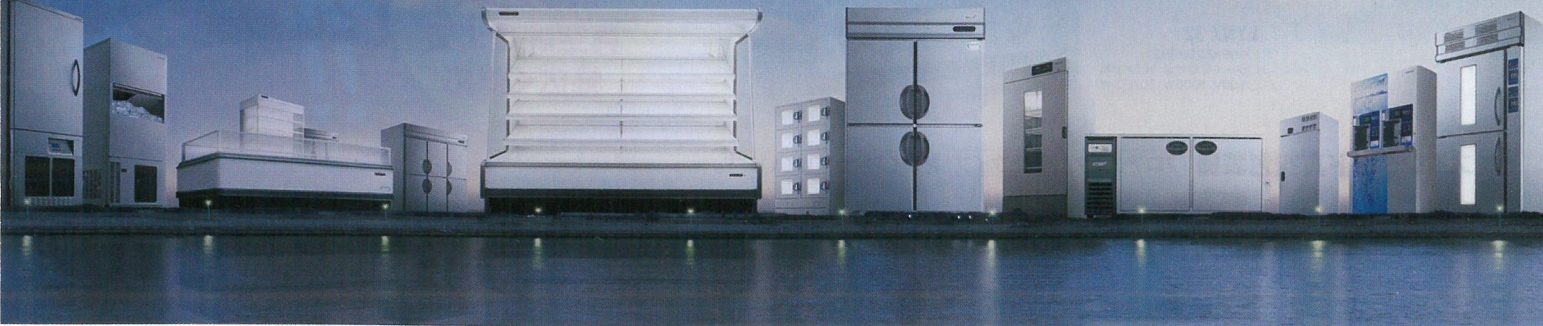
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 www.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

NEW真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを
そのままパック!

- パックする前に料理を冷ます行程がなくなり、作業効率が大幅にアップ。
- 冷ますと油が固まり、均等な味に出来なかった脂分を含む液体(ラーメンのスープなど)も、油が固まらない熱いうちに作業ができます。

凍結含浸法にも対応!

- 真空保持自動機能付き
- 食材を凍結・解凍後、酵素を使用し、真空状態になることで食材を非常に柔らかく調理する方法。高齢者、介護用食品や機能性食品、医療用食品の製造分野でニーズが高まっています。



LYNX 42
○491×529×395
○シール有効寸法:420×1本
○3φ200V 1200W(50/60Hz)



LYNX 32
○390×529×382
○シール有効寸法:320×1本
○100V 1000W(50/60Hz)

スタンダード真空包装機 **フロアタイプ** **卓上タイプ** をラインナップしています。



POLAR 2-85
○1900×1230×1100
○シール有効寸法:840×2本×2
○3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz)



POLAR 80
○920×790×1125
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



MARLIN 52
○680×695×1025
○シール有効寸法:510×2本
○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)



FALCON 80
○900×820×1070
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



BOXER 35
○440×545×405
○シール有効寸法:345×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO 42
○480×520×440
○シール有効寸法:410×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO PLUS
○320×450×300
○シール有効寸法:260×1本
○100V 400/450W(50/60Hz)



MICRO JUMBO
○268×438×260
○シール有効寸法:210×1本
○100V 400/400W(50/60Hz)



熱々料理を
2袋同時に
真空包装!



倍の能力で
真空包装時間を
短縮!



食材の保存から
漬け込み、
真空調理まで
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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。

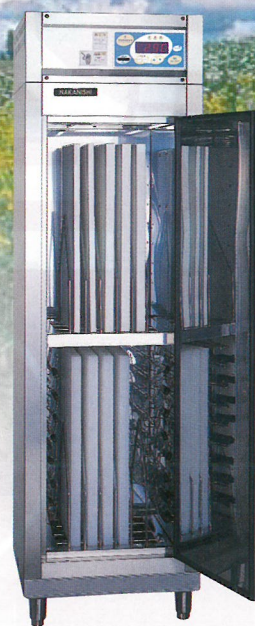


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリン
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球
のために



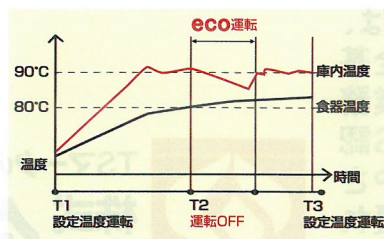
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

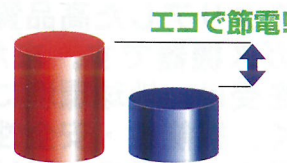


エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。



電気式で90℃90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、1年間で最大1ヶ月分の電気代を削減することができます。
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。



株式会社
中西製

所

中西製作所

検索



■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル 〒104-0033
TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155
■大阪本社: 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



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 ちれが ばん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*、当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
三和厨理工業株式会社

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

www.sanwachuri.co.jp

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



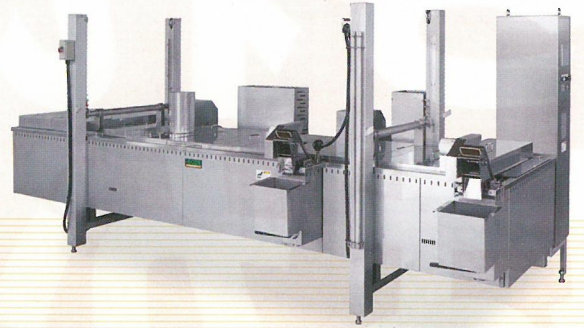
優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは
 本社・工場 076-275-8159
 東京営業所 03-3482-2245
 大阪営業所 06-7662-8159
 福岡営業所 092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
 ワイドレシーバー
 OZL-1500EC**

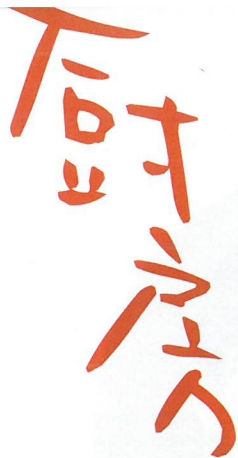
東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンパクションスチームオープン
- コンパクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- 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



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

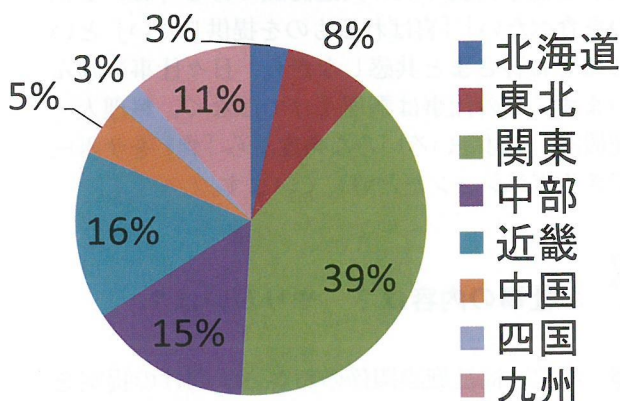
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

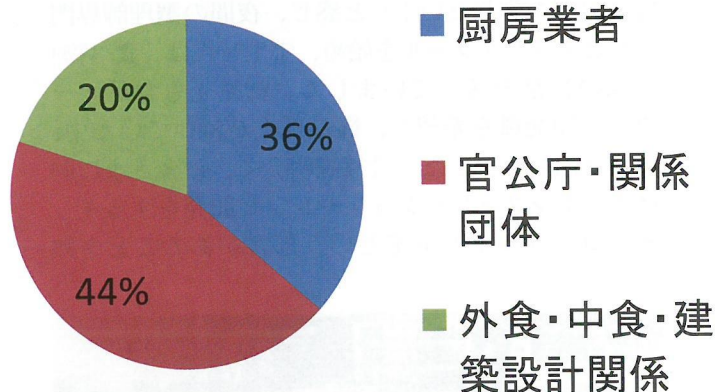
セールスポイント

- 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。

加藤 前職はグループホームの職員で、管理栄養士の資格を取得後、「もっと食に関わる仕事がしたい」と思うようになり、そんな頃に弊社の求人に出会いました。グループホームでは家庭用のキッチンで調理をしており、厨房機器に関してはほとんど無知の状態でした。加えてまったくの機械音痴です。今思えば、よくも応募して、採用していただけたと思います。入社してからはすべてが目新しく、戸惑うことの連続でしたが、どうにか現在に至ります。

小池 私は食べ物が好きだったので、大学は食物栄養学科を専攻しました。2年生の時に「もっと実際に料理を作りたい!」と感じ、夜間の調理師専門学校とダブルスクールを始め、学生時代は「食べ物」三昧の日常を送っていました。就職先も食品メーカーの開発職を希望し、悩む日々が続いていた中、弊社と出会いました。会社説明会で、お客さまに向けたデモンストレーションやレシピ開発をするキッチンコンサルタント室という部署があることを知

り、その他にどんな部署でも食の現場と密接に関わっている点に魅力を感じ、入社を決めました。運良く、希望のキッチンコンサルタント室への配属がかない現在に至りますが、想像以上に知識や経験の必要な部署であり、自分の力不足を感じながら日々前向きに業務に取り組んでいます。

田辺 私は幼い頃から料理やお菓子を作ることが好きで、学生の頃、栄養士の資格を取りました。前職は料理教室でアシスタント業務をしていました。転職の際、やはり「食」に関わる仕事をしたいと、今の会社を見付けました。初めは家庭レベルで作るものと感覚が大きく違うことに戸惑いましたが、「食」に関わる仕事に就く人の共通認識である「おいしいものを食べたい」「喜ばれるものを提供したい」という考えをお客さまと共感しながら、日々仕事に励んでいます。今の仕事は調理だけではなく、料理人・調理機器・食材等いろいろな角度から「食」をサポートできるポジションだと感じています。



お仕事の内容は？ やりがいは？

加藤 病院・福祉施設関係のお客さま向けの提案を中心にメニュー開発や調理指導、調理実演を行っています。ご提供した情報を役立てていただけた時はもちろんですが、こんなことが知りたいという要望をいただいた時、モチベーションが上がります。どんな些細なことでも、知らなかったことを知り得た時、何かを習得した時、そしてそれが誰か（何か）の役に立った時、働くことの面白さを感じます。これからも一步一步進んで行きたいです。

小池 部署としての主な業務は、お客さまへの機器のデモンストレーションや、毎月2回メール配信している「北沢キッチンニュース」と呼ばれるレシピの



自社ショールームにて。左から加藤さん、田辺さん、小池さん



小池沙季さん



田辺香澄さん

作成、その他、機器の販促資料の作成や展示会の実演等です。私は弊社に入社して2年経ちますが、現在は先輩社員のお客さまデモンストレーションに同行させていただいたり、レシピ開発を通して機器の特性や調理の手順などご指導をいただいています。幅広い見識・経験が必要な部署ですが、チームで動く業務も多く、先輩方に恵まれていることは、弊社に入って良かったと思う点の一つです。

田辺 普段の業務は主に営業担当者に同行して取り扱い機器のサポート、調理機器のテスト、レシピや資料、メールマガジンの作成・配信です。購入前に機器の性能や特長をデモンストレーションを通じてアドバイスしたり、購入後、お客さまが機器を使いこなすためのサポート業務も行っています。お客さまと接する中で、とても良かったとお客さまにも自社営業担当者にも言われることが、やりがいです。



今後のあなたの夢を教えてください。

加藤 さらなる知識を得て、現場に即した生きた提案ができるようになりたいと思っています。厨房で働いている皆さまはもちろん、その先にいる多くの利用者の皆さまを思いながら取り組んで行きたいです。また、個人的には仕事と家庭の両立も大きなテーマです。この先、手探りが続くと思います。仕事もプライベートも、出会った人たちと、そこにある環境を大切にしながら、努力と工夫を続けて行きたいと思っています。

小池 現在はレシピ開発等の社内業務が大半なので、もっと社外に出て、お客さまの前で一人前のデモンストレーションを行い、また、弊社の機器の良い点を多くのお客さまに伝え、現場に求められるレシピ開発を行って行きたいと考えています。先輩方

に一步でも近付くことが一番の目標です。プライベートでは、今春から実家を出て暮らすことになるので、仕事が終わってから家事ができるのか不安がありますが、料理は好きなので、楽しみながら両立して行きたいと思っています。

田辺 お客さま、自社の営業にもっと必要とされる部署にして行きたいと考えています。厨房機器は日々進歩しています。私自身が家電量販店で購入家電を悩むように、厨房機器を求めるお客さまも悩まれて決断します。その時に力になれる材料や経験を増やして行きたいと思います。食の情報にも今まで以上に敏感になり、話題のお店に出向くなど「グルメ」な人になって行きたいです。

職場の方からエール

■加藤さんへ■豊富な知識と持ち前の優しさから、営業担当者やお客さまからの要望が常に絶えません。また、加藤さんが調理する介護食はとてもアレンジに富んでおり、クオリティも非常に高く、非常に好評です。困った人をほっとけない性格で、悩みを共有してくれる優しさに、私含めキッチンコンサルタント室のスタッフは頼りきりです（笑）。

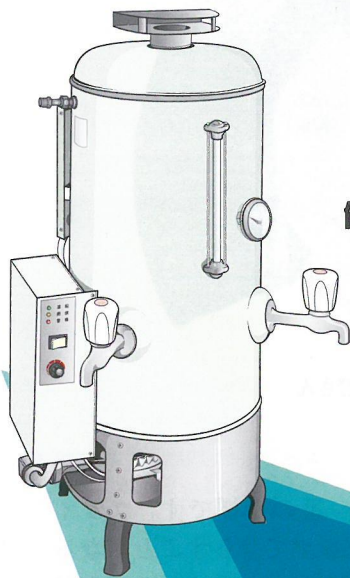
■小池さんへ■周囲を明るくさせてくれる、とても素敵なスタッフの一人です。最近では単独出張も増え、彼女のフレッシュさがお客さまに好印象を与えています。不安な点、疑問に思ったことは必ず確認し、準備をしっかりと行い、着実に仕事をこなしています。さらに、営業担当者からもお客さまからも必要とされるスタッフに育って欲しいです。

■田辺さんへ■何事もスマートにこなすテキパキ女子です!! 食の情報に敏感で、日々スキルアップを図られています。何事もテキパキとこなせる秘訣は、日々の努力の賜物なのでしょう。入社時期も私と近く、仕事からプライベートのことまで気軽に話せる田辺さんに日々助けられています。これからもいろいろとよろしく願います!

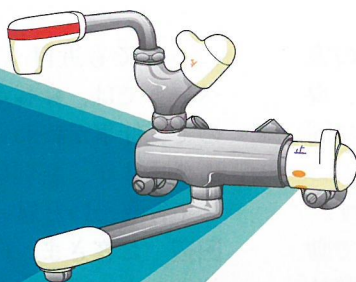
(キッチンコンサルタント室 市川)

給湯 質

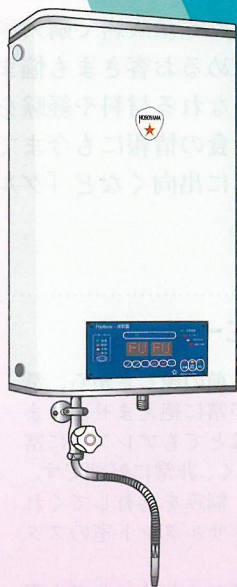
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

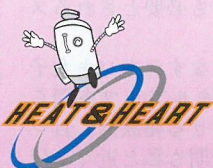
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7

TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

- | | | | |
|-------|-----------|-----------------------|-----------------------------------|
| 札幌営業所 | 〒001-0019 | 札幌市北区北十九条西5-20 | TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739 |
| 大阪営業所 | 〒535-0031 | 大阪市旭区高殿2-7-19 | TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040 |
| 福岡営業所 | 〒815-0033 | 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室 | TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5 | TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833 |
| 仙台出張所 | 〒981-0916 | 仙台市青葉区青葉町5-3 | TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473 |

CONTENTS

INTERVIEW 工業会関係

関連団体 ESSAY

誌上講義

厨房業界

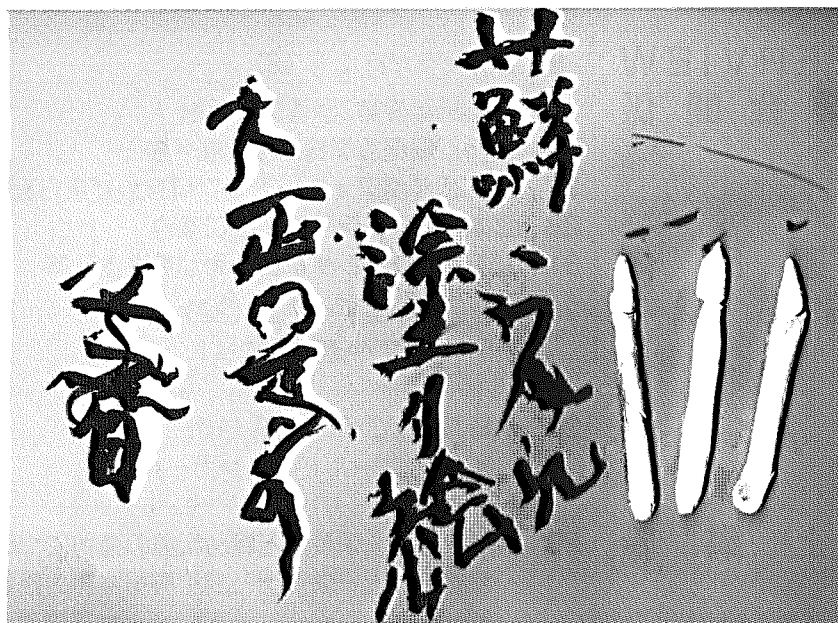
企業訪問 厨房業界関連情報

- 8 厨房女子が行く！(8) ————— 北沢産業(株)
- 14 平成26年度第3回理事会報告
- 17 第15回厨房設備機器展開催報告
- 22 平成26年度フォローアップ研修会が全日程を終了
- 23 団体賠償責任保険制度のご案内
- 31 JETテクニカルサービス(株)が設立される
- 24 小倉朋子の食・心・美(22)
5%削減で快適ダイエット
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 26 映画の見どころ・台所(10)
『007/ゴールドフィンガー』
————— 斉田育秀
- 29 管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について(4)
管理栄養士・栄養士と厨房機器業界の最適な関係
————— 女子栄養大学短期大学部教授 三好恵子
- 33 フードビジネスコンサルタント魂(7)
厨房設備デザインの潮流
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 久保 修
- 40 会員企業が語る！(86) ————— (株)ケーツーエス
- 42 最新外食トレンド2015(4)
外食企業の海外進出
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [大正デモクラシー]
- 13 巻頭によせて [遺伝子解析]
————— 東邦ガス(株) 牧野 朗
- 22 工業会だより
- 44 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 46 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 47 工業会回覧板
- 48 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
- 50 会員一覧
- 52 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【大正デモクラシー】



蘇えれ塗り絵に大正ロマンの春

明治と昭和の短い谷間の庶民の春を、見事に懐かしく甦らせてくれている塗り絵が巷の一部で流行っているらしく、眼について来るのだ。

クレヨンなどの？やわらかで、淡い感じの色彩に、幼き日の思い出を呼び起こして、懐かしんでいる人も多そうだ。

その絵の原画に選ばれた、夢二調の大正期の風俗画が多いのは当然として、その良き時代の生き残り世代の懐旧作品はもとより、その良き大正時代の、余韻漂う社会を生き延びて行った人々の創作の多いのは当然としても、昭和の子供々の大合唱に覆われ、それさえ軍靴の響きに消されて行く激動の世にも、夢二調の、この独自の風俗画は、日本庶民が古来保ち続けて来た、明るい優和さを豊かに受け継いでいるとして迎えられる庶民の間に生き続け、平成の現在、旺盛な姿で如実に示している、眼前に展開している塗り絵ブームの盛況ぶりは確かだ。それを巻き起こした原画のそもそもの染筆者、異色の画家・竹久夢二。昨年は、その夢二の生誕130年。その記念行事の数々が、一層の盛り上がりを見せているのを、共感をもって迎えられていたのも、見入っている人、日本人の多くの血の中に、共鳴し合えるものを豊かに持っているからなのだろう。

などと、大正ロマンの礼賛になってしまったが、その時代を象徴するような、食品・料理を思うのも面白そう。夢二といえば、没する前の彼は故郷を思い、四月頃の西大寺の鱈の寿司を欲していたと聞く。

「遺伝子解析」

東邦ガス(株) 牧野 朗

最近、話題になっているDNA鑑定。かつて、犯罪捜査の際には、指紋や足跡が犯人特定の手がかりとなっていたが、今では1本のたばこの吸い殻が個人を識別する。DNAがさまざまな事件を解決する決定的な証拠となり得ている。

この遺伝子解析を用いて、10年前ぐらいからアメリカの民間企業が生活習慣病の予防のために、病気のリスクや体質、予防アドバイスをしてくれるサービスを始め、日本の大手民間企業も昨年からはサービス提供を始めた。

2013年5月、女優のアンジェリーナ・ジョリーさんは母親が乳ガンになったことと遺伝子検査の結果から「将来の乳ガン予防のために乳房切除をした」という告白が話題をさらった。がんを引き起こす遺伝子の潜在リスクを憂えてのことだ。

私もこの遺伝子解析検査に早速、申し込んでみた。しばらくすると、検査キットが送られて来た。最初に、親族の病歴などをWeb上の健康アンケートに回答した(60分)。唾液を採取し、これを送付するようになり、その通りに送った。淡々とした展開だ。しばらくして送付したことを忘れた頃の2ヵ月後、一通りのメールが届いた。DNA検査結果をIDとパスワードで、Web上で閲覧できる仕組みだった。

解析結果を見る時のドキドキ感は相当なもの。将来を悲観する結果が出るかもしれないからだ。もちろん家族には内緒で行った。悪い結果が出ると食事制限や過剰な運動を求められ、これまでの生活リズムに支障が生じる恐れがある。さらには、遺伝子を引き継いでいる子どもから先祖を恨み、自分が恨まれることが想定されるからだ。

悪い結果が出てもクヨクヨしない、考え過ぎないと自らを奮い立たせ、希望と絶望の狭間の中、薄目を開けながら結果を見始めた。最初は恐る恐る見ていたが、慣れると一気に見た。

結果はこうだった。糖尿病、脳卒中、肺ガンなどの健康リスクは低いと出た。アルコール依存、ニコチン依存、耳垢のタイプなどの体質解析は、何故だかその通りの結果が出ていた。体質解析でいえば、DNA検査の信憑性は間違いなくある。本物だ。想定以上の悪い結果はなく、とりあえず安堵感を満喫した。

このDNA検査の利用規約には、いまだエビデンス(証拠)情報の収集、獲得段階で、有効性が認められたものではないと書かれている。

ちなみにこの検査費用は、5万円かかる。親子鑑定はもちろんやってはいないが、12万円かかるようだ。

近い将来、自分の体質に合ったガン予防薬が処方される新時代がやって来るかもしれない。自分が生きていく間に間に合うと良いけれど。

平成26年度第3回理事会報告

第33回海外視察調査団の概要が発表される

平成27年3月18日(水)、平成26年度第3回理事会が、メルパルク東京・3階「牡丹」にて開催された。

冒頭、渡辺会長から、挨拶と3月4日に亡くなられた清水理事への弔意が述べられた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員について説明があり、審議の末、新たに正会員3社・準会員1社の入会が承認された(詳細は別記)。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、例年通り協賛を行うことで了承された。

「第18回ファベックス2015」

「FOOMA JAPAN 2015(国際食品工業展)」

②第26期役員選出について

上野副会長より、次期役員の各支部からの被推薦者の説明があり、原案の通り了承された。また、今後の役員改選スケジュールについて説明された。

③平成27年度事業計画(案)について

上野副会長より基本方針等が説明された後、若杉専務理事より詳細が説明され、了承された。

④業務用厨房熱機器等性能指標基準(仮称)検討分科会の設置について

谷口副会長から概略が説明された後、由利事務局

次長より、日本エレクトロヒートセンター・日本ガス協会と共に進めていたガス機器・電気機器の熱効率等の性能指標基準の統一に関する経緯が説明され、谷口副会長より統一指標基準「業務用厨房熱機器等性能指標基準(仮称)」を工業会名義で作成したい旨が諮られ、了承された。

⑤平成27年度第1回理事会の開催について

上野副会長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎開催日：平成27年5月13日(水) 13:30～16:30

◎場所：メルパルク東京4階「孔雀」

⑥移動理事会の開催について

上野副会長より概略が説明され、寺内事務局長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎開催日：平成27年9月16日(水)

◎場所：グランドホテルニュー王子
北海道苫小牧市表町4-3-1

◆報告事項

○総務部(上野副会長)

①2015年新春賀詞交歓会の開催結果について

平成27年1月21日に開催された2015年新春賀詞交歓会の開催結果と収支結果が報告された。

②「Going Global」について

肥田理事より、工業会主導で海外出展を実施する際、参加希望のある会員企業の調査を目的に、第15回厨房設備機器展出展の会員を対象にアンケートを取ることにについて報告された。

③支部運営について

尾崎副会長より、3月18日に理事会に先立って開催された組織強化委員会について報告があり、各支部の活動状況が報告された。



波辺会長の司会で議事が進行した



本人出席者25名の理事会となった

④平成27～28年度主要事業スケジュールについて
寺内事務局長より、3月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。

○財務部（細山副会長）

①財務状況について（2月末現在）
順調に推移している旨が報告された。

○技術部（谷口副会長）

- ①自主検査員講習会開催について
1月27日に機械振興会館にてJFEA業務用厨房設備機器基準適合確認自主検査員講習会を行い、8社13名の出席があり現在、48社122名の自主検査員が登録されていることが報告された。
- ② 그리스除去装置試験場の移転について
千葉県松戸市に移転作業を進め、3月末には竣工予定である旨が報告された。また、詳細について、若杉専務理事・由利事務局次長より説明された。

○広報部（中川副会長）

- ①「2014年版 業務用厨房機器に関する実態調査」について
平成26年9月に調査依頼を行い、平成26年11月に報告書を発行したことが報告された。
- ②第15回厨房設備機器展の開催結果について
厨房設備機器展の来場登録者数が前回より増加した旨等が報告された。また、出展企業の理事より機器展の感想が述べられた。

③第33回海外視察調査団の派遣について

今秋開催予定の第33回海外視察調査団派遣について、下記の要領で開催する旨報告が出され、積極的に参加して欲しいという要望が出された。

- ◎開催日：平成27年10月22日（木）～10月28日（水）
◎場 所：イタリア・ミラノ（host2015及びミラノ万博の視察）、ドイツ・ミュンヘン（現地施設の見学）

○資格部（中西副会長）

- ①平成27年度厨房設備士認定試験スケジュール（案）について
平成27年度試験のスケジュール案が説明された。
- ②平成26年度技能検定（厨房設備施工）の経過報告について
技能検定（厨房設備施工）に対し、全国11地区で受検講習会を実施すると共に、平成26年11月～平成27年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

○教育部（尾崎副会長）

- ①平成27年度（第36回）厨房設備通信教育受講者の応募状況について
昨年より受講者が増えたことが報告された。
- ②教材検討委員会について
順調に作業を進めている旨が報告された。
- ③平成26年度厨房設備フォローアップ研修会の実施結果について
平成26年10月から平成27年2月まで実施した旨が

工業会関係

報告された。また、来年度もより積極的に参加してもらいたい旨、要望が出された。

○その他

- ①平成26年度補正予算地域工場・中小企業等の省エネルギー設備導入補助金について

若杉専務理事より、補助金制度の概要が報告された。

②事務局職員の退職と採用について

若杉専務理事より、入退職した職員について報告された。

■新規加入会員

・正会員（3社）

名 称	㈱TOSEI
現 住 所	〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244番地
電 話 ・ F A X	0558-76-2270・0558-76-4613
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷 洋二
本会に対する代表者	代表取締役社長 神谷 洋二
業種及び取扱品目等	機械器具製造業
加 入 支 部	東海北陸支部

名 称	メイワ冷熱工業㈱
現 住 所	〒891-0113 鹿児島県鹿児島市東谷山5-11-3
電 話 ・ F A X	099-268-9148・099-269-7882
代 表 者 名	代表取締役 波之平 務
本会に対する代表者	代表取締役 波之平 務
業種及び取扱品目等	厨房機器、冷凍冷蔵庫製作、空調設備工事
加 入 支 部	九州支部

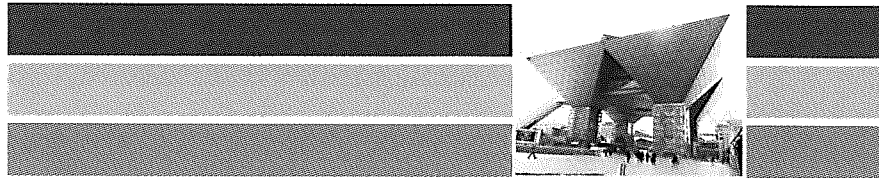
名 称	ホシザキ東海㈱
現 住 所	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5-21-3
電 話 ・ F A X	052-563-5581・052-581-1418
代 表 者 名	代表取締役 加納 正秀
本会に対する代表者	代表取締役 加納 正秀
業種及び取扱品目等	厨房機器販売、アフターサービス業務
加 入 支 部	東海北陸支部

・準会員（1社）

名 称	北沢産業㈱ 松山支店
現 住 所	〒790-0062 愛媛県松山市南江戸3-1-57
電 話 ・ F A X	089-926-4511・089-926-4519
代 表 者 名	代表取締役社長 尾崎 光行
本会に対する代表者	執行役員 支店長 保手浜 一幸
加 入 支 部	中四国支部



●43rd 国際ホテルレストランショー
HOTERES JAPAN
●36th フード・ケータリングショー
●15th 厨房設備機器展



第15回厨房設備機器展が開催

アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第15回厨房設備機器展が2015年2月17日（火）から20日（金）まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。この展示会は「HOTERES JAPAN2015」、「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、「HCJ2015」と総称され、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門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」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

第15回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「食を支える厨房イノベーション」
- ◆会 期：2015年2月17日（火）～20日（金）
10：00～17：00（最終日は16：30まで）
- ◆会 場：東京ビッグサイト（東ホール）
- ◆出展社：759社／1,829小間（HCJ2015）
- ◆来場登録者数：54,663名

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、映像による工業会紹介デモ、要望に沿って出展会員企業ブースを来訪者に紹介する「会員コンシェルジュ」サービスに加え、（一社）日本厨房工業会会員コーナーで会員企業5社の展示を行い、さらに、改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を行った。

また、東1ホール主催者事務室では会員企業8社による（一社）日本厨房工業会セミナーも開催された他、東5ホール給食セミナー会場では工業会主催による高城孝助女子栄養大学教授のセミナーが行われた。

これらにフードビジネスをはじめホテルや病院、給食関係者など、外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第16回厨房設備機器展」の開催は、2016年2月16日（火）～19日（金）となる。



広報担当副会長
中川 幹夫

第15回厨房設備機器展におきましては、出展等ご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご出展いただきました会員企業さま、展示会実行委員会の各委員、参加者と事務局のご尽力の賜物です。

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」ですが、今回は工業会ブースの各種展示や会員企業さまによるセミナーの他に、新たに高城孝助女子栄養大教授によるセミナーを開催し、厨房業界外からのご意見と啓発を賜りました。

従来の工業会の活動のみならず、業界外の方々と交流し共存共栄を図ることは工業会にとって重要な課題であり、厨房設備機器展という場で実現できたことは、これからの工業会の新しい一歩であったと自認しております。

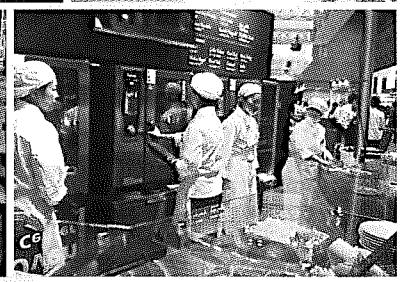
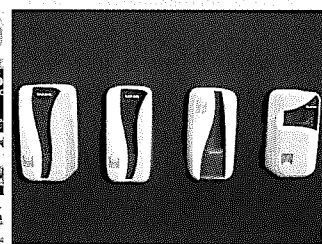
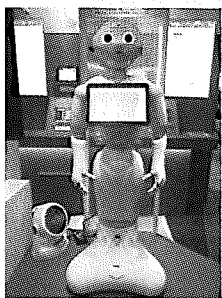
厨房設備機器展にご来場いただいた方々には、厨房業界の新しいイノベーションの一端を体験していただけたことと存じます。

日本経済は消費増税と内需拡大というテーマに直面して苦闘しておりますが、われわれ厨房業界は引き続き日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



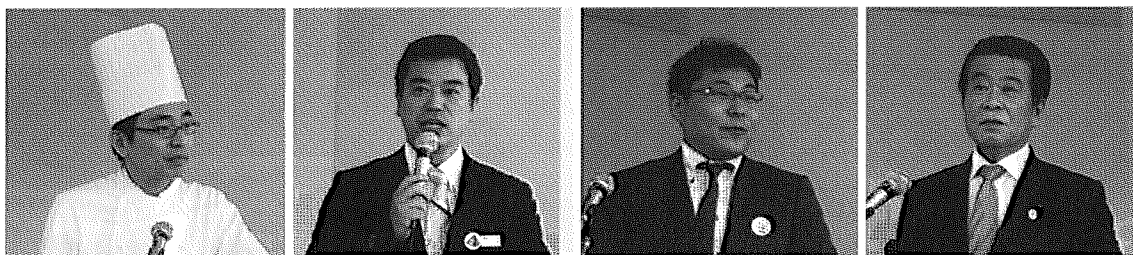
工業会ブースでは工業会の各事業の展示と、会員企業が実演付きの展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。また、会員企業にスペースを提供し、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の会員企業5社が自社製品のデモンストレーションを行った。



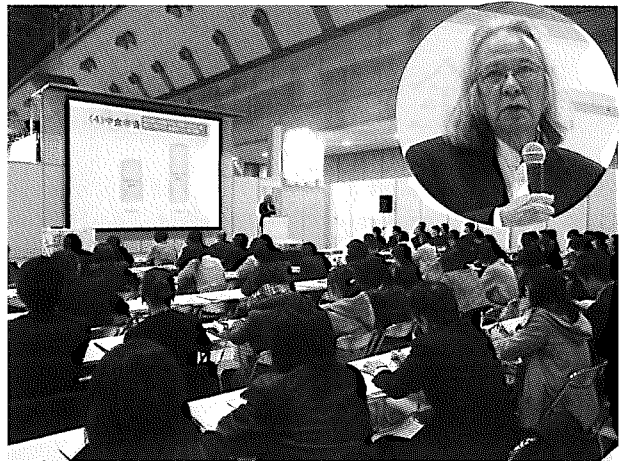
日本厨房工業会セミナー 「食を支える厨房イノベーション ～省エネ・省力化の最新事例～」

工業会では、2月18日・19日の2日間にわたって日本厨房工業会セミナーを開催した。今年には福島工業(株)、(株)マルゼン、(株)コメットカトウ、東京ガス(株)、(株)ハイサーブウエノ、(株)HALTON、タニコー(株)、(株)フジマック、会員企業8社がメインテーマに沿って熱弁を振るい、立ち見が出るほどの人気を博していた。



高城孝助女子栄養大学教授による 給食セミナーを開催

2月20日、工業会は女子栄養大学フードマーケティング研究室の高城孝助教授による給食セミナーを開催した。演題は「これから求められる栄養士像～給食マネジメントの未来～」で、テーマがテーマ故に、ほぼ満席の聴衆には、栄養士/栄養士志望の学生らしい若い女性が目立った。



次回出展募集!

Exhibitor application for Next year's show

JMA 一般社団法人日本能率協会
Japan Management Association
TEL : 03-3434-1377

HC 12016
http://www.jma.or.jp/hc

PB 16
http://www.jma.or.jp/pb

お得な早期割引あり!! Discount for early bird applicants

2016.2.16(火)▶19(金)
February 16(Tue.)-19(Fri.) 2016

平成26年度フォローアップ研修会が終了 全国7会場で185人が参加

平成26年度厨房設備士フォローアップ研修会が、全日程を終了した。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として平成17年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

平成26年度は2部構成となっており、第1部では東京誠心調理師専門学校、第2部ではガス警報器工業会からそれぞれの講師を迎えご講演いただいた。

第1部では「クックチルの基礎知識」をテーマに、調理工程や温度による衛生管理、導入による効果や問題点などの基礎を、第2部では「業務用換気警報器

の必要性」をテーマに、ガスの危険性やガス警報器の仕組みについて焦点を当て、厨房の安全管理についてご講義いただき、平成26年10月の東京会場を皮切りに平成27年2月の仙台会場まで全国7会場で実施した。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。平成27年度も秋以降に開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成26年10月9日(木)	関東	東京	東京ガス(株)滝野川ビル	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	47
平成26年10月14日(火)	九州	福岡	福岡センタービル	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	34
平成26年11月12日(水)	関西	大阪	エル・おおさか	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	18
平成26年12月3日(水)	東海北陸	名古屋	東邦ガス(株)ショールーム	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	24
平成26年12月19日(金)	北海道	札幌	札幌市産業振興センター	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	6
平成27年1月23日(金)	中四国	岡山	ラヴィール岡山	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	20
平成27年2月27日(金)	東北	仙台	東北電力(株)本店ビル	東京誠心調理師専門学校 教授 齋藤利昭氏 ガス警報器工業会 参与 宮本義行氏	36

計185名

工業会だより

2月16日～3月20日

2. 26 平成26年度第3回総務委員会。上野副会長、寺部、小山、鎌田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
3. 4 ISO/TC161国内対策委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器工業会・7階会議室)
3. 6 第3回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、生澤、中橋、関根、大山、左海、湯浅、小西、三尾各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
3. 6 ガス石油機器工業会総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(経団連会館)
3. 11 平成26年度第3回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
3. 12 LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。(高圧ガス保安協会・第3会議室)

3. 17 日本ホテル協会総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(帝国ホテル)
3. 18 平成26年度第3回組織強化委員会。尾崎、石塚、百目木、肥田、福井、野瀬各委員、谷口オブザーバー、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(メルパルク東京2階)
3. 18 平成26年度第3回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京3階・牡丹の間)

■住所の変更

(株)戸井田製作所 本社工場 (関東支部)
[住所] 〒182-0025 東京都調布市多摩川1-13-53

■本会に対する代表者の変更

(株)豊田エイタツ (東海北陸支部)
[新] 清水 孝江 代表取締役

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制

度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」

「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」

十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入

していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。ご不明な点がございましたら、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

<ご相談・お問合わせ先> 【団体窓口】 一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野
 【取扱代理店】 商工サービス株式会社 担当：根岸
 TEL.03-3538-6180 ファックス03-3538-6188
 【引受保険会社】 あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 (2014年4月) B14-100127

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第22回 5%削減で快適ダイエット

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

炭水化物ダイエット1ヵ月で20kg減？ やめてください！

今回は「低炭水化物ダイエット」と「食べる」ことについて改めて書いてみようと思います。

低炭水化物、低糖質ダイエットとも言いますが、すっかり定番ダイエット方法ですね。先日仲間内の食事会で会った男性は30代後半くらいのちょっと痩せ気味の中小企業の社長。ダイエットで、1ヵ月で20kg体重を減少させたそうです。まず書いておきたいのですが、1ヵ月で20kg減少はやり過ぎですから、挑戦は決してされないでくださいね。

その方、仮にAさんと呼びますね。A氏のダイエット法は、炭水化物抜き。A氏は低炭水化物ではなく、「脱炭水化物」で、一切の炭水化物を1ヵ月食べていないとのことなので、痩せるのは当たり前です。A氏の毎日は、1日1食で夕食のみ食べる。スーパーのカット野菜を買って、それに鶏ささみ100gくらい。それだけ。食事制限だけでなく、毎日のランニングと週3日のジム通いでエクササイズとエアロビダンスをする。1ヵ月、まったくお酒も飲まなくなっているとのこと。少々ストイック過ぎますね。一気に体重が減ると、本人は痩せる行

為が面白くなってストイックになってしまうケースも多いので、危険です。少し緩やかに考えて行くのが、リバウンドせず健康的にやせるポイントです。

今さらですが炭水化物とは、ごはんやパン、うどん、そば、パスタなどの主食になり得るものです。炭水化物と糖類は、お腹に入るとどちらも「糖質」になるので、ある意味では同じものですが、違いも大きくあります。糖類は、砂糖や果物にあるようないわゆる甘いもの。もちろん果物のビタミンなどは大切な栄養素ですが、嗜好品であることも多いので、生きるために必須の栄養素ではありません。一方炭水化物は体を元気にさせて動かす力になるもので、生きるために必須です。「俺は、酒で糖質は摂っているからコメは食べなくてもいいんだ」なんてセリフを良く聞きます。そうそう、どちらも糖質ではあるんですが、栄養素が酒類にはあまり含まれなかったり、含まれていても「体内の栄養」として吸収されることがなく小水で排出されてしまったりするため、本当の体作りには役立たないものなのです。炭水化物として食べないと、体力アップには難しいのですね。

炭水化物、タンパク質、脂質は3大栄養素と言われる必須の栄養素で、この三つがないと生命維持が

難しいとされています。ですから、炭水化物を抜くダイエットは、短期間（マックス1ヵ月）くらいに留めたいものです。私は3年ほど、プチ低炭水化物ダイエットをしています。体調を整えるためにしていて、おかげで毎日胃もたれすることはなく、気持ち良く過ごせています。例えば、ランチにパスタランチを食べたり、ラーメンだけで1食食べることはしませんが、“プチ”なのでつらくもありません。糖質を食べる際には、それだけで1食にせず、必ずタンパク質やミネラル（野菜類）やカルシウム（乳製品など）と一緒に食べるようにしています。

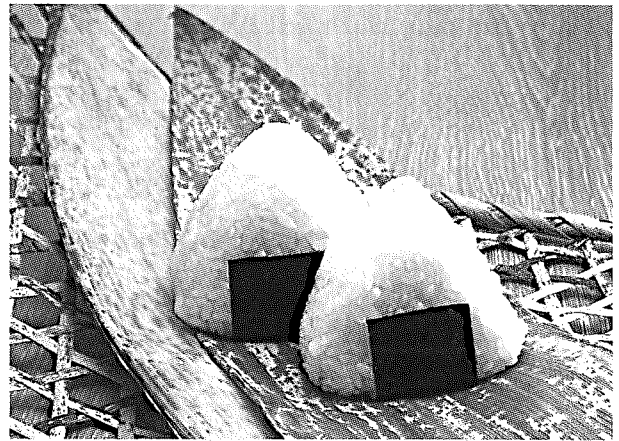
少しやせたいと思う人に、プチ量ダイエットはお勧めです。例えば100%今まで食べている人が、95%にすれば良いのです。わずか5%くらい食べる量を減らすのであれば、ストレスは溜まらないですし、継続もできます。でも、確実に今までよりも5%少ない摂取なのですから、効果的でもあるし健康的でもある。という単純計算です。

低炭水化物ダイエットで間違える人が多いのが、「どこまでが糖類や炭水化物に入るのか」ということです。少し盲点なのが、芋類です。八百屋で売っているので一般的には野菜だと思われていますが、芋は厳密には野菜ではありません。芋は「芋」。芋は炭水化物で野菜に属さないのですが、野菜と同じくらいのビタミンが豊富に含まれているために、野菜として扱われています。ですので、低炭水化物ダイエットの時は、ポテト類も考えて食べた方が良いでしょう。それから、人参やハス、カボチャなど、ちょっと甘味のある野菜や根菜類などは糖質も多いので、どちらかという空腹時にたくさん食べないようにするのがダイエット向きです。

けれども一方では、根菜類には素晴らしいビタミン類も多いため、やっぱりバランス良くが良い、という結論になってしまうのです。

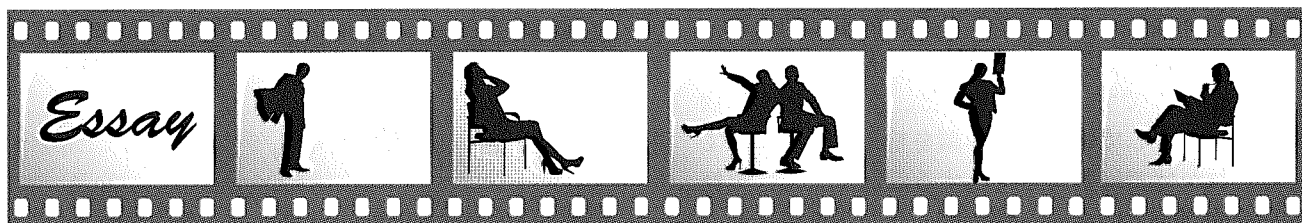
また、おかずだ、タンパク質だと思って食べているものが、実は糖質も豊富ということは多々あります。例えば餃子やシューマイです。皮の部分は小麦粉なので糖質です。また、中身の肉をつなぐ片栗粉を入れたタイプの餃子は案外、糖質・脂質が多いのです。安価な肉団子や魚肉ソーセージなども同様です。トンカツの衣や天ぷらの衣も小麦粉です。ちょっとおやつにつまんだせんべいやスナック菓子も、1日の摂取にカウントしない人も多いので、見過ごしがちです。

「では、何を食べてもいいんだ！」と困ってしまう人もいますが、炭水化物はあくまでも生きるために必須な栄養素なので、大切ですしおいしいので、嫌わないで楽しみましょう。ただ、細かく自身



が食べる食べものを考える習慣が、食べることや食品と正面から向き合うことにもなるので、お勧めします。それは自分と向き合う瞬間でもあるのです。私は外食の日や、その日に何を食べるかは、だいたい少なくとも2週間先までは把握していて、記憶しています。それを踏まえて、日々の食事の調整を図ります。普通はそこまでは難しいと思うので、せめて毎日「今日は何を食べるのか」を朝に考える習慣があると良いと思います。「夕食に寿司屋だから野菜不足になるだろう」と思ったら、朝ごはんから野菜を沢山食べておくとか、カルシウム（チーズや乳製品）を食べたり、寿司は炭水化物も食べるので、昼食は糖質を避けるようにするなど。1日でバランスが取れるようにイメージする脳の習慣を作っておくと、過食をしたり体調を崩したり疲れが取れにくくなったりも避けられるのです。最初の頃は意識する必要がありますが、慣れて来ると無意識にできるようになります。飴玉一粒も私は「摂取した」ものにカウントしていますが、それはすべて自分の体内に入るものに気を配り、見つめる習慣になると思うからなのです。自分を大切に扱うことは、本質的には自分しかできないことです。「食べる」行為は毎日3回行うことなので、最も習慣付けに適していると思っています。

私たちは仕事では計画を立てて行動し、見直し検証して過ごしています。また、計画があっても突発的な事由も出ますし、その度に創意工夫で乗り切る努力をしたり、その前後で仕事を調整したりします。それなのに、食べることは何となく食べてしまったり、「ま、いいか」「夜中のラーメン、今日は食べちゃおうか」など「ゆるく」なったりしてしまいがち。食事仕事同様、計画を立てて行きましょう。それでも同じように「突発事項」はやって来るので、その臨機応変な対応も、元気な人生のために必須だと思います。



映画の見どころ・台所



空中キッチンで ボンドがつぶやいた名セリフとは

“美女と美酒”を愛する凄腕のイギリス情報部員、“007号”ことジェームズ・ボンドが大活躍する活劇映画である。原作はイギリス情報部出身の作家イアン・フレミングのスパイ小説で、半世紀にわたり23作品（別版2作品あり）が映画化されて来た。原作は1953年『カジノ・ロワイヤル』がスタートでそれなりの評価を得ていたが、1961年にライフ誌で『ロシアより愛をこめて』がケネディ大統領の愛読書と紹介され、注目された。同じ頃、このシリーズの映画化を思いついた製作者のアルバート・R・ブロッコリは、映画化権を持っていたハリー・サルツマンと共同で、第1作『007は殺しの番号（007/ドクター・ノオ）』（1962年）を世に送り出した。コロンビアに断られてユナイ特が出資、100万ドルの低予算だった。

タフでセクシーなショーン・コネリーが主演を演じたこの映画は思わぬヒットとなり、2作目の『007/危機一発（ロシアより愛をこめて）』（1963年）では、活劇とロマンスを見事に融合させ、映画ファンを魅了した。この2作でボンド・シリーズの基本ができ、続く本作で名実共にそのスタイルを完成させ、映画史に残る大ヒットシリーズとなった訳だ。

オープニングでボンドがひと仕事した後、シャーリー・バッシュのパンチの効いたテーマ曲と共に、金粉に覆われた女性の肌に映像が投映され、オープニングタイトルとなる。何が起きるのか？ 観客は期待で胸がドキドキである。金に異様な執着を燃や

す男・ゴールドフィンガー（ゲルト・フレベ）が、アメリカの金の貯蔵施設を放射能で汚染させ、世界的に金の欠乏状況を作り、自分の所有する金の価値を釣り上げようと目論む。これをグラマー美女のパイロット・プッシー（オナー・ブラックマン）の協力を得てボンドが阻止するというお話。

今回の美女は、まずゴールドフィンガーのいかさまランプを手助けするジル（シャーリー・イトン）。ボンドとの情事で彼が目を離した隙に全身に金粉を塗られ（皮膚呼吸ができない？）、ショッキングな殺され方をする。続いて姉の仇討ちをしようとするジルの妹ティリー（タニア・マレット）だが、ゴールドフィンガーの側近オッド・ジョブ（ハロルド坂田）の刃付き（？）シルク・ハットの餌食となる。そして極めつけは、やや熟女気味の胸元豊かなオナー・ブラックマンだ！ 個人的には彼女とダニエラ・ビアンキ（『ロシアより愛をこめて』）に、ウルスラ・アンドレス（『ドクター・ノオ』）をもって、3大ボンドガールとしたい。

このシリーズの面白さは、“ハラハラどきどき”“スリルとサスペンス”に溢れた追っかけと乱闘の、いわゆる「活劇」にある。それは映画の初期にフランス・アメリカで重要なジャンルであった、「連続大活劇」の復活であった。フランスでいえば『ジゴマ』（あまりの人気に日本では警視庁による上映禁止処分騒動）、『ファントマ』（後にジャン・マレー主演で復活）、『プロテア』（美人女賊の黒タイツが人気）などで、これらの作品の影響を受けたアメリカではパール・ホワイトの『ポーリンの危難』『拳骨』『鉄の爪』、ロバート・レナードの『マスター・キー』、

ルス・ローランドの『赤輪』、グレース・カナードとフランシス・フォード(ジョン・フォード監督の兄)の『名金』などがその代表である。

「主人公の運命やいかに? では次週をお楽しみに!」という「連続大活劇」に、イギリス伝統の「スパイ映画」のエッセンスがプラスされ、面白さが倍増した訳だ。従来のスパイものは、追っかけによる心理サスペンスが主体で武器も拳銃程度だが、007シリーズでは大規模な銃・火器の使用や、車・ヘリコプター・飛行機・ロケット・船などを駆使した荒唐無稽とも言える陸・海・空の戦いが付加され、映像としてのエンターテインメント性が飛躍的にアップした。加えてグラマーな美女・グルメ・ファッション・洒落た会話など、サービス精神も豊かで、世界中に熱狂的ブームを巻き起こしたのである。アタッシュケースやサイドベンツのスーツは、このシリーズから世界中に流行した。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは2ヵ所出てくる。まずマイアミの豪華ホテルのキッチンだが、ボンドが情事の途中で冷蔵庫からドン・ペリを取り出そうとした瞬間に、頭を殴られ気絶する場所だ。壁には埋め込み式の電子レンジ、IHヒーター(?)の加熱台がある(台の鍋が突然消滅するフィルムの編集ミスがある)。目覚めた彼は、金粉まみれの“ゴールデンガール”の“肢体”いや“死体”にショックを受ける。

続いてのキッチンは、空の上である。ゴールドフィンガーの自家用ジェット機に備え付けられたもので、酒もしっかり用意されている。ここでボンドが、「マティーニをシェイクしてくれ」と所望する。“カクテルの王様・マティーニ”は、一般にジンとベルモットにオリーブの実を入れて作るが、いわゆるスティアータイプ(バースプーンでかき混ぜる)である。『ロシアより愛をこめて』では、ロバート・ショウの殺し屋が舌平目のグリルに赤ワインをオーダーし(普通は魚に白ワイン)、「おかしな奴だ」と正体を見破られる。殺し屋が言えばマナー違反だが、あらゆることに造詣の深いボンドが言うと、イレギュラーな作り方もキザでカッコイイということになるので不思議だ。という訳で機上のキッチンは、007シリーズ極めつけの名台詞が飛び出した“機上”、いや“貴重”な場所であった。

さて、007シリーズの楽しみは、アイデア溢れた小道具にある。『ロシアより愛をこめて』ではカラクリだらけのアタッシュケースが楽しかったが、本作では大小の発信器や奇抜なアイデアで武装されたイギリスが誇る名車「アストンマーチンDB5」が見

ものであった。今でこそ車のナビゲーターは当たり前だが、この車には当時珍しかった発信器の電波を受けるナビが付いていた。その他複数の番号を持つ回転式のナンバープレート、相手のタイヤをパンクさせる回転式の刃、煙幕・オイルの散布装置、防弾ボードなどが装備され、極め付けは車外にシートごと飛び出る助手席で、すっ飛ばされた敵のお兄さんは気の毒であった。なおシリーズ最新作(第24作)『SPECTRE(スペクター)』では、アストンマーチンがDB10になるとのことだ。

遊び心と大人のユーモアのある映画で、爆発寸前の起爆装置を止めると残り時間が“007”秒だったり、人物の名前は“ゴールドフィンガー”(黄金の指)、女性パイロット“プッシー”(女性の秘部)、怪人“オッド・ジョブ”(奇妙な仕事)、“ジル”(恋人)などであり、思わず頬が緩む。また、ボンド役にはリチャード・バートン、ケーリー・グラント、ピーター・フィンチ、トレバー・ハワード、ジェイムズ・メイソン等も候補に挙がったそうだが、ショーン・コネリーで結果オーライであった。彼の強烈でセクシーなカッコ良さがファンの喝采を受け、当時“007の映画”を観た若者たちは、皆ボンドになりきって映画館を出たものだ。では最後に一言。「この手のシリーズは、観出すと止まらず映画と離れ難くなる!」。何しろ主人公が“ボンド”だから当然か?



『007/ゴールドフィンガー【TV放送吹替初収録特別版】』

監督：ガイ・ハミルトン
原作：イアン・フレミング
脚本：リチャード・メイボーム、ポール・デー
撮影：テッド・ムーア
音楽：ジョン・バリー
出演：ショーン・コネリー、オナー・ブラックマン、ゲルト・フレーベ、シャーリー・イートン、ハロルド坂田

DVD：3,800円(税別)

発売・販売元：キングレコード

※20世紀フォックス ホームエンターテイメントからも販売されているが、日高晤郎・沢たまき、若山弦蔵によるTV版日本語吹き替えが収録されているのはキングレコード版だけである。

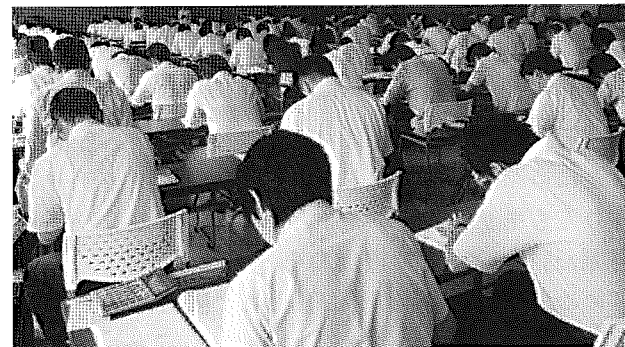
(C)GOLDFINGER (C)1964 UNITED ARTISTS CORPORATION & DANJAG, LLC. All Rights Reserved. James Bond Materials (C) 1962-2012 United Artists Corporation and Danjaq, LLC.007 Gun Logo and related James Bond Trademarks (C) 1962-2012 Danjaq, LLC and United Artists Corporation. 007 and related James Bond Trademarks are Trademarks Of Danjaq, LLC. All Rights Reserved. (C) 2012 Metro-Goldwyn-Mayer Studios Inc. All Rights Reserved.

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。

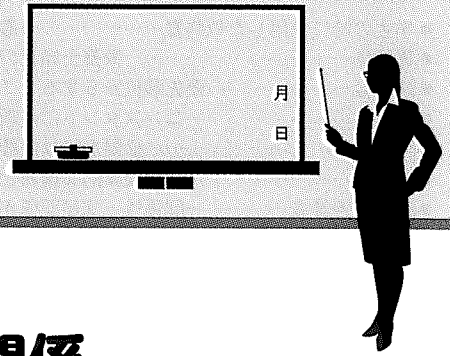
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について



第 4 回

管理栄養士・栄養士と厨房機器業界の最適な関係

女子栄養大学短期大学部教授 三好 恵子

給食施設に必要な技術や知識はどのように修得できるのか？

特定給食施設で給食の運営の業務を担っている管理栄養士・栄養士は、日々の食事提供の業務の中で、給食の厨房機器と深く関わっていることとなります。大学など管理栄養士・栄養士養成施設における教育内容は、厚生労働省等の示した基準に即していることを何度も述べました。その卒業前に学んだ知識は、管理栄養士・栄養士として最低限必要とされているものではありませんが、実践の場でそのままの知識・技術で良いかと言えば、それぞれの給食施設に必要な技術に高めたり、最新情報を入手し知識の更新をしたり、職位に求められる能力を身に付けて行かなければなりません。知識・技術のどち

らにおいてもしかりです。

例えば給食経営管理論において、給食における調理サービスは生産管理の単元で学んでいます。生産管理といっても理系・工学部系で学んでいるように、生産のインプットの3(4)M、アウトプットの品質・納期・コストは多くの学生が学びますが、工程分析、稼働分析、動作研究、時間研究などを学んでいる訳ではありません。給食の施設設備の安全性・効率性・衛生性・メンテナンス性が重要であると学びますが、メンテナンスと言っても、給食業務の中でどう取り組んで良いかの個々の施設・設備に対する具体的な行動ができるまでは学んではいません。またゾーニングと設備配置が重要であることを学びますが、効率性の良い最新技術を取り入れた厨房の設計ができるレベルまでの知識技術は学んでいません。新規の厨房設計に至っては、概略であってもベテラン管理栄養士が二の足を踏んでしまうでしょう。

管理栄養士教育で身につけるべきとされる給食の施設設備に関する知識

- 給食のオペレーションシステム
- 厨房設備の基本と主な機器の特徴
- 作業動線の設定およびゾーニングと設備配置
- 給食に関わる衛生管理の法律と規則
- HACCPシステム
- 施設の衛生管理マニュアルの作成
- 衛生管理の実施とその記録(帳票管理)の作成
- 給食の条件(設備、食材料費、調理従事者の技術と人数)に応じた期間献立の作成
- 給食の条件に応じた献立の生産(調理)工程・作業工程の計画と管理
- 設備条件および献立に応じたCCP
- 給食施設におけるリスク予測と対策の提案
- リスク対応マニュアルの作成
- アクシデント・インシデントレポートのまとめと改善案の提案

日々更新される厨房施設の最新情報をいかに入手するか

それでは、日々目の前の利用者に対して調理し

管理栄養士教育の中で施設設備の最新情報は？

新しい情報は学校間の差有

- 最新機器
- 最新のシステム
- 新調理システム
- エネルギー関連
- BCP

教員の教育方針・研究課題・情報量
選択科目(特別講義・実習)等で組み入れる。

施設設備に関する情報源

- 学生の時に使用した教科書……………最新情報は？
- 専門誌……………栄養士向けの専門誌は？
- 講習会……………優先順位からすると？無料でも？
- 展示会……………コンスタントに最新情報収集？
- カタログ……………必要な時は重要な情報源！
- 事例……………現実的な情報として貴重！
- 厨房関連業者……………関係性と信頼関係がポイント！

サービスを行わなければならない中で、その活動の場である給食の施設設備管理をどこで学ぶのでしょうか。機器類を使ったり動かしたりして特徴や使用方法、メンテナンスの方法を覚えます。衛生管理も同様です。その時々、先輩の管理栄養士・栄養士や調理師に手とり足とり指導を受けることもあります。いわゆるOJTです。

ところで、OJTの特徴は、現場に即した知識・技術を学ぶ、すぐに効果が現れる、仕事を中断しないで教育・研修を行うことができる、繰り返し実施することができるなど利点が多い反面、指導者の力量に負う所が大きく、指導者以上の知識・技術の定着が見込めないなどのデメリットが挙げられています。給食施設での技術面に関する教育研修は、OJTが中心になります。衛生管理、操作方法、日々のメンテナンスなどは、やりながら学習することが「覚える・身に着く」点で一番確実です。

例えば現在加熱調理機器の主流、スーパースターの扱いを受けているスチームコンベクションオープンの、操作方法や活用方法、メニュー開発のような研修を、紙媒体の教材で講習会を受けることを想像してみましょう。こんな機械があります、こうやって使うとこんなことができます。このような講習会がない訳ではありませんが、歯がゆいことこの上ない感じが伝わるのでしょうか。実際に触り、出来上がった料理を確認する所で、確実な操作方法を身につけることにつながります。

反面、現場で学ぶ内容は、そこに設置されている給食の施設設備が研修内容の制約条件になってしまいます。スチームコンベクションオープンを設置していない施設では、操作方法もレシピ開発も研修できないのです。施設設備管理に関することは、先輩から後輩への指導を、絶対にはずすことはできませんが、先輩である管理栄養士・栄養士、調理師などの力量、実際に使っている施設設備に影響されることも避けられません。先輩レベルが低いと、低いレ

ベルの技術が施設内で受け継がれることになりません。施設設備が古いと、古い施設設備の繰り返ししか身に付きません。そこで、新しい情報による更新が必要になります

最新情報に関しては、学生時代に必ずしも学び切れていません。カリキュラム上「最新」の更新は、やや遅れることが避けられない宿命のようなものでしょうか。ある程度評価が定まってから教科書に上がって来る傾向があります。社会に出てから、しまってあった教科書を出して来て、最新情報を確認するのは少々無理があります。では、専門誌はどうかと言えば、栄養士向けの雑誌は、当然のことですが栄養とその周辺の情報が多くなっています。例えば、臨床栄養、栄養補給方法、栄養指導、献立などです。施設設備に関する情報については、トピック的な扱いで提供されている程度です。

臨床分野の栄養士向け、学校給食栄養士向けの雑誌などで、新調理システム、最新給食施設の紹介などを見受けることもあります。施設設備に関する情報誌は単発で出されたものはありますが、各栄養士向けで雑誌のように定期的に発行されているものはないのではないのでしょうか。おそらく売れないことが原因ではないかと思えます。

講習会はどうでしょうか。これは、雑誌と同じようなことがいえるでしょう。最新の栄養とその周辺のテーマは集まりやすいですが、施設設備に関するテーマになると、“無料”であっても仕事が忙しいことも影響しているでしょうが、優先順位が低くなってしまいうようです。

展示会は、最新情報を更新するには最適と考えます。しかし招待券をいただいているのならともかく、入場券を購入して情報収集に行く栄養士はほとんどいないのではないのでしょうか。厨房関連の業界の皆さまは、展示会の出展と共に招待券を提供くださっていることは、その意味で貴重な機会の提供となっています。業界の皆さまには、ユーザーの掘り起こしになりますし、栄養士にとっては新しい発見につながります。

本当に信頼される 厨房機器メーカーの人とは

カタログや事例などは、設備の更新などの時には重要な情報源です。それらとユーザーである管理栄養士・栄養士をつなぐ役割を担っているのが、厨房

関連業界の皆さまではないかと私は考えます。最新の情報をたくさんお持ちである皆さまです。大学の給食経営管理実習室の新築に関わった経験から、厨房というものは、たくさんの専門家が関わり、たくさんの情報が一つのまとまりの形になったものと実感しました。分野ごとに専門と役割が分かれています。中で、管理栄養士・栄養士と直接接する機会が多いのは、厨房機器メーカーの方々です。新築、機器購入、メンテナンス等、大小の給食施設に関わらず、お世話いただく訳です。給食施設側から見れば、それほど多くの厨房関連業界の方と関わることはないのです、担当の方がどのようなキャラクターであるかは、けっこう重要なポイントになります。

そこで円滑な人間関係が築けることが、双方にとって重要であると考えます。そこで大切なものは何でしょう。親切的な対応、誠実さ、人柄（少々抽象的ですが）、対応のスピード等も大切ではあります。

しかし最も大切なのは、専門に対する情報の確かさです。たとえば、一つの機器が故障したとします。修理するか購入するか、必要な予算もあるので簡単に施設の設置者や管理者から購入の決済は下りません。その時最適な提案を出してくださる、新規購入をするにしてもいくつかの選択肢を提案してくださる。

愛社精神にあふれている皆さまは、自社製品を購入して欲しいですね。難しいかもしれませんが、自社製品の良さを他社との比較において正しく情報提供をしてくださる方です。そのようなことは言わずもがなではないと思います。絶対に避けて欲しいのは、ユーザーが後悔する選択をさせないことです。これらは、情報収集とは少し離れてしましますが、双方の良い関係性が、良い品質の食事を作り提供して行くために必要である、良い厨房作りに必要な絶対条件であると思う所です。

関連団体情報

JETテクニカルサービス(株)が設立される



2014年10月、JETテクニカルサービス(株)が設立された。同社は（一財）電気安全環境研究所（JET）が設立した企業で、電気製品の製造・輸入事業者等を対象に、法令手続き（電気用品安全法、消費生活用製品安全法、工業標準化法、水道法などの概要）・技術基準適合性（技術基準の適用・解釈、電安法第8

条【技術基準適合義務等】など）・JETへの申請手続き（適合性検査、S-JET認証、依頼試験などに関する申請書類とその記載方法（申請のための事前のご相談）・企業内セミナー（法的要求事項、製品評価方法の説明など）といった相談を受け付ける。問い合わせ先は、以下の通り。

ホームページ：<http://www.jet-ts.co.jp/>

E-Mail：jts@jet.or.jp

●本店 TEL03-3466-5237 FAX03-3466-5122

〒151-8545 東京都渋谷区代々木5丁目14番12号

一般財団法人電気安全環境研究所ビル内

●東京支店 TEL03-3466-5234 FAX03-3466-9219

●横浜支店 TEL045-582-2151 FAX045-582-2671

●関西支店 TEL078-771-5135 FAX078-771-5136

【工業会事務局 花田政孝】

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



**安全が
第一だ
俺は
昔から
言って
きたはずだ。**

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

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人
日本厨房工業会

※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

魂

第7回

厨房設備デザインの潮流

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 久保 修

1. はじめに

有形、無形のものを構想することから始めて、実際に作り上げて行くことが、デザインの「思考」には必要といえます。従って今回の拙稿では、この二つの視点から、現在の潮流的なものを読み取ることが念頭に述べることにします。その参考資料(図1

「食の意識と調理機器・システムの流れ」参照)から読み取れる内容は、多くの意見があるとは思いますが、やはり「健康志向、並びに、安心・安全」のキーワードを挙げることができそうです。特に、未曾有の自然災害であった東日本大震災以降、深刻な人手不足の社会状況も相まって、大量調理施設における厨房設備計画に大きな変化の兆しがあるといえま

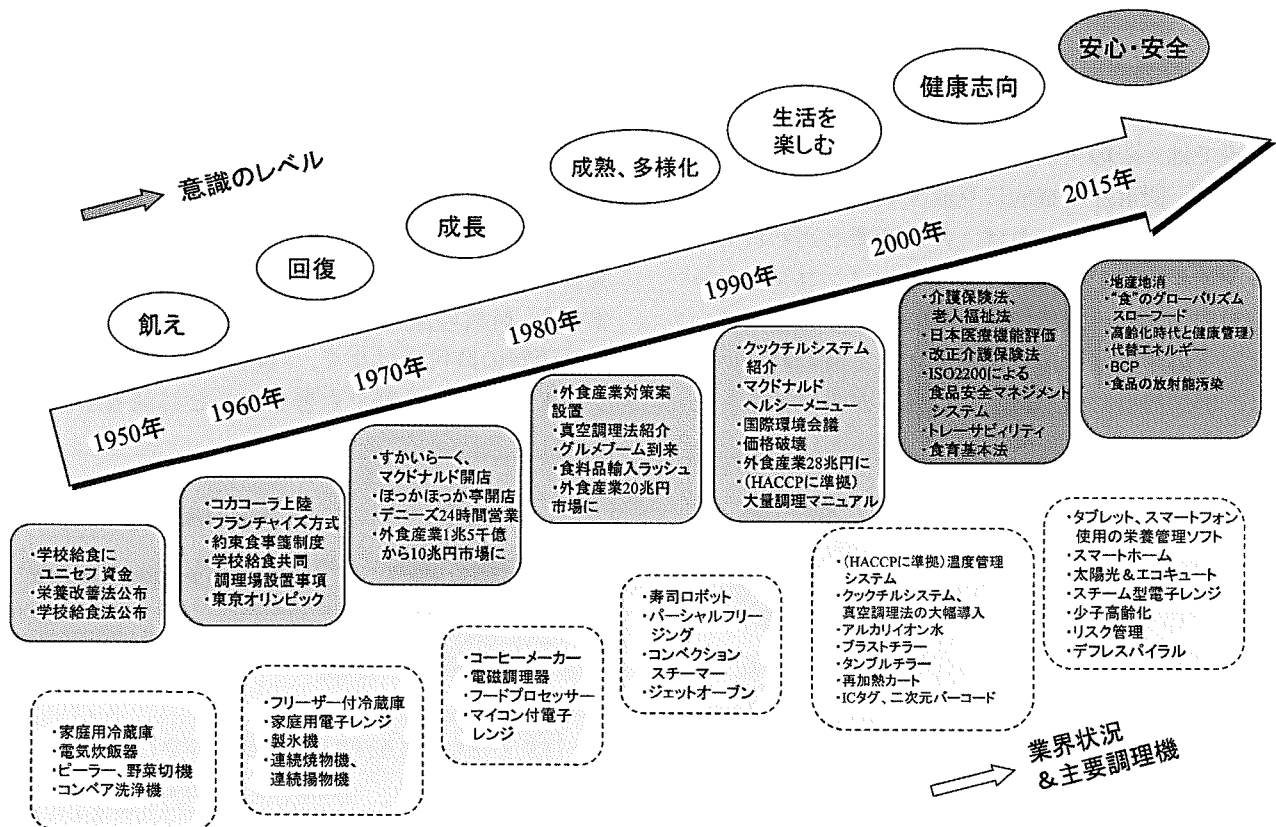


図1 食の意識と調理機器・システムの流れ

す。整備計画の中ではエネルギーや、従来の調理方式（以下、「クックサーブ方式」という）と新しい調理方式（以下、「クックチル方式」という）の比較検討や、すべての調理をその施設で完結する必要があるか否かの議論、いわゆる「セントラルキッチン」等の施設からのサプライ方式等が必ず俎上に上る今日です。従って、この項では、これらの「食の意識」と「調理システムの流れ」を伏線として、これからの新しい潮流、可能性について述べることにします。

2. 厨房設計の考え方

従来の厨房設計の構図としては、建築設計の中で、いわゆる「サポート部門」としての厨房設計が論じられた経緯があるかと思われまます。しかしフードサービスにおいて、特に大事なことは、やはり、どういうメニューで、どういう食事を提供するかが、最も重要であるはずで、一般的な食に関わる建築設計に限って言えば、全体面積の中で、客席、ダイニングスペース等の営業面積を先に決め、後追いで、残ったスペースをバックヤードスペースとしてあてがい、設計を行う方式が一般的に見受けられて来ましたが、しかしこの弊害は、やはり衛生管理、作業効率、モチベーション、ひいては顧客満足度の低下等を来し、結果的には営業数値の悪化となり、改善、改装費用の増大を招く「負」の連鎖状態で、非常に、罪深い設計と言えます。

最近では、この欠点に多くのオーナーたちも気が付き始め、設計を本格的に見直す機運が高まって来ていると言えます。それは、外食産業と言われる商業施設でも、医療、福祉等のノン商業施設のいずれの業態でも見直しがなされて来ている。その中で、やはり声を大にして言われている点は、厨房設計の原点は「メニューが先にある」と

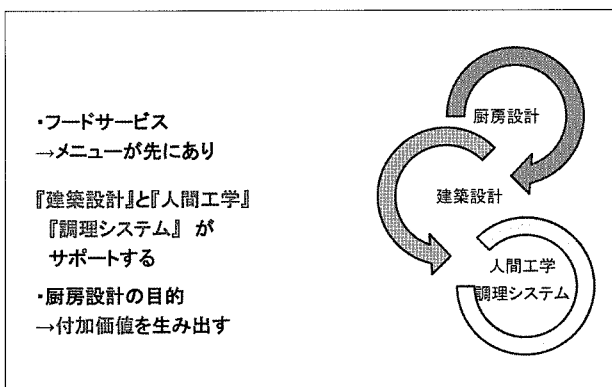


図2 厨房設計の考え方

いうことに尽きるようです。特に「食」に関わる設計を建築設計に従属する厨房設計という捉え方ではなく、望まれる厨房（設計）をいかに実現するかが「建築設計」の視点に必要です。建築設計は一方では文化を担うという社会的な大きなミッションが課せられた使命であり、どちらかが優位にあるという視点ではなく、互いにサポートし合い、目的とする食文化の創設を追求することこそ必要です。つまり、後述の「調理システム」や働きやすさを追求する「人間工学」をサポートし、厨房の付加価値を生み出すということが最も大事な考え方と言えます。（図2「厨房設計の考え方」参照）

●2-1 厨房設計の戦略的な発想について

厨房設計の考え方は前述の通りですが、それではメニューだけが先行して真に付加価値の高い設計が可能か否か、またそのプロセスを柔軟に考えることが必要と言えます（図3「厨房設計の戦略的な発想について」参照）。一般的にはあらゆるプロジェクトというのは、企画・構想の段階より、基本設計、実施設計、施工へと段階的に具体化、具現化していきます。そのプロジェクトの主たる目的を「戦略的」に実現し、付加価値の高いものに作り上げるためには、やはり企画・構想の段階でのアプローチが肝要と言えます。誤解を恐れずに言えば、基本設計、実施設計、施工へと進むにつれて、効率性、安定的な設計提案となり、施工段階になればなるほど、日常業務の改善提案的な設計提案となります。

日常業務の改善提案業務を侮るつもりはなく、その改善提案も非常に大事な要素ではありますが、過大な投資を行うに当たっては、やはり、その投資に見合う付加価値創出の点に於いては、劣らざるを得ません。時代の流れが、「飢餓」の時代から大量生産、大量消費の時代ではなく、「質」が問題である点が、フードサービス分野でも著しいことは読者諸氏の感

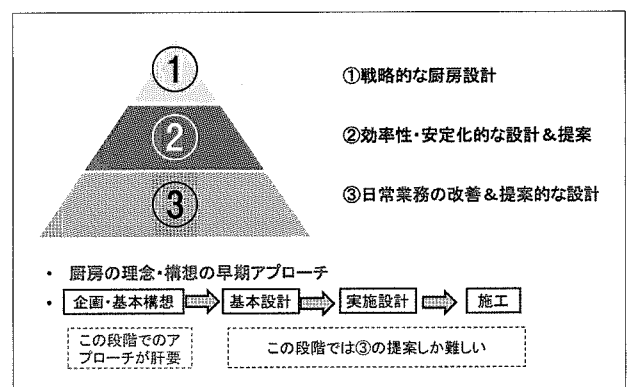


図3 厨房設計の戦略的な発想について

じる所ではないかと思いません。業務はまったく同じで、機器が新しくなっただけで設計者としては寂しい限りです。

●2-2 事業構想の概要について

戦略的な事業構想とはいうものの、その業態により、その構想具現化のための内容については業態特有の項目があります。外食事業に関して言えば、概ね、市場調査より、建設、デザイン、(料飲) 運営等の各部門別のワーキンググループが挙げられます。(図4「外食事業のフロー」参照) これらの各部門のワーキング内容がオーソライズされて初めて、その事業の切れ目のない事業構想が構築されます。その内容に関しては、紙数の関係もあり、すべてを触れられませんが、項目内容により、ご理解いただきたいと思います。それぞれのワーキンググループでの調整を図りながら厨房設計を行うためには、他の施設が成功した方式であっても、必ずしも最適の設計であるとは限りません。成功した事例を当てはめるのではなく、課題そのものを見つける所から始めて、ビジネスに結び付ける「デザイン思考」が必要と言えます。単に機械をいじったり、CADで設計したりといったことではなく、もっと大きな、複雑な問題に取り組むことが、これからの厨房設計とされます。21世紀には、21世

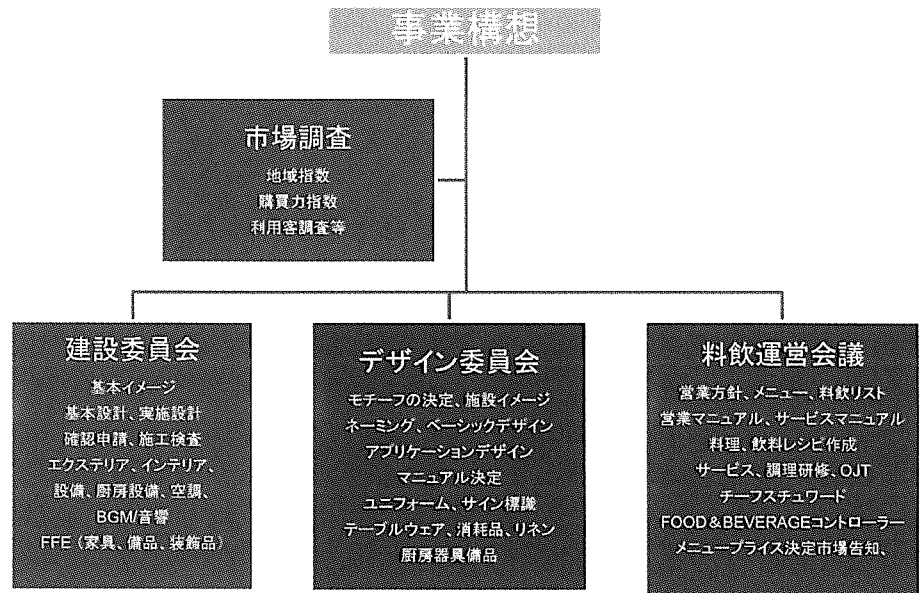


図4 外食事業のフロー参考例

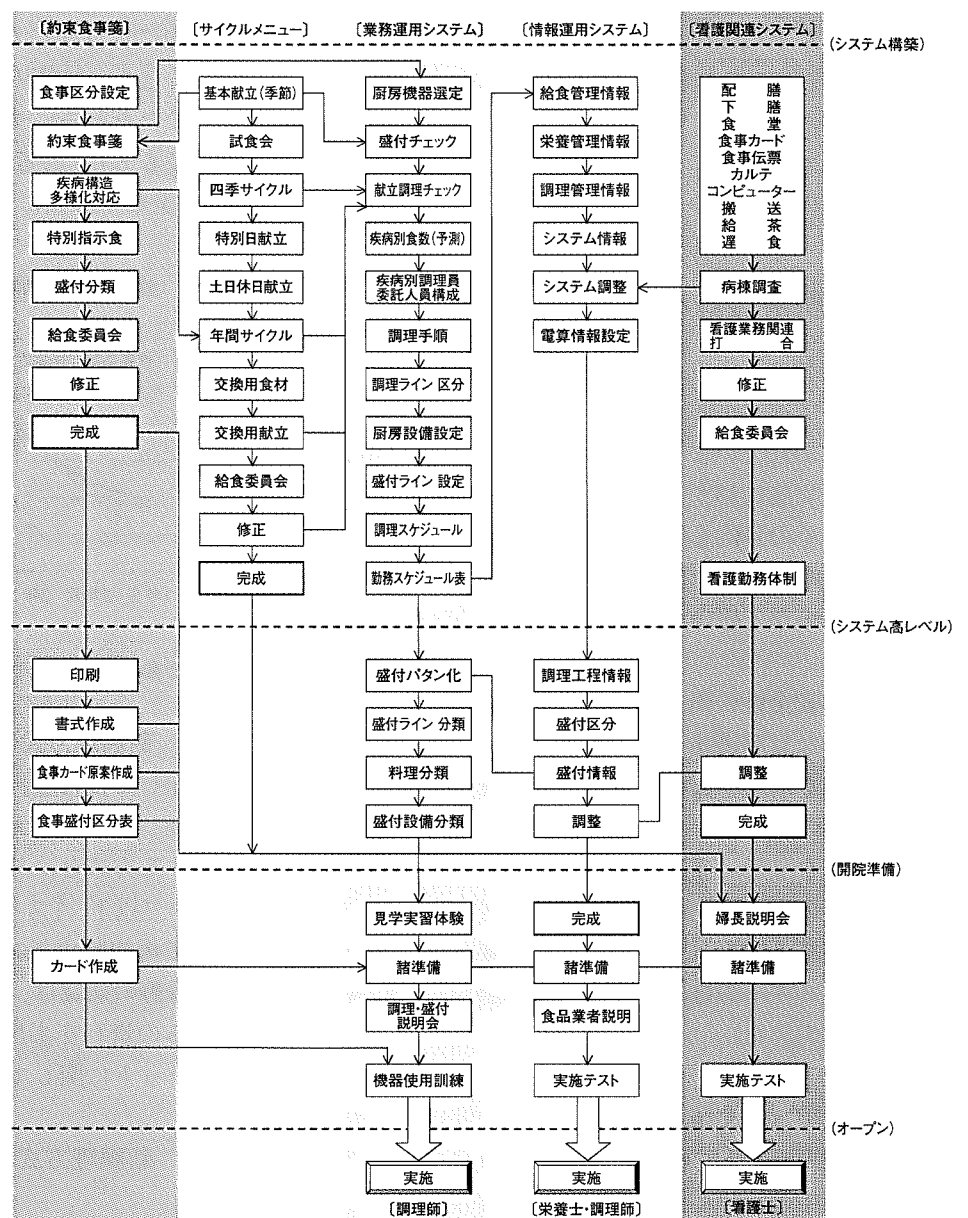


図5 医療・福祉建築における厨房システムフローチャート

紀にふさわしい厨房設計が求められています。環境や医療等、人々の関心が高い課題に創造的に挑むことが大事です。

●2-3 厨房設計のシステム構築について

単体での各部門最適化を図ったとしても、全体として最適化であるか否かは、また別の問題です。部門最適化を図ると同時に各部門、各セクションで、検討項目、または各ステップごとに調整、情報交換を図りながら、全体システムとして稼働できるようなネットワークシステムの構築が欠かせません。この作業を行うことにより、初めてその「課題」を見つけないという「デザイン思考」が生まれます(図5「医療・福祉施設における厨房設計システムフロー」参照)。この事例は、医療・福祉施設の事例を示しましたが、医療・福祉に限らず、多くのプロジェクトを成功させるためには、必要な仕組みであるといえます。「食」にまつわる内容は多岐にわたるため、その仕組みをシステムとして構築する必要があります。そうすることにより、初めて、厨房設計をより付加価値の高いものに創造できます。

3. 厨房設計の内容について

厨房設計の考え方、戦略的発想、事業構想の捉え方について述べましたが、その構成内容には多くの事柄が含まれています。すべての内容を効率的に整理して、実施に移すためには、やはり、優先順位に基づき、その目的を明確にする必要があります。その課題となるような内容については、概ね下記の項目ではないかと思えます。

- ①食品の安全性の向上 (HACCPの導入)
- ②安定的な食事供給 (災害時事業継続: BCP)
- ③科学的な調理手法の採用 (真空調理、クックチル方式等の導入)
- ④ホスピタリティの高い食事の提供
- ⑤生産性の向上 (計画生産方式による採算性の向上)
- ⑥作業環境の向上 (長時間労働の軽減)
- ⑦省エネルギーの推進 (集中調理と厨房設備の長時間稼働の停止)

業態を取り巻く環境により、その内容は弾力的に考える必要がある点は言うまでもありません。ここではその中の、いくつかの関連する内容に関して触れることとします。

●3-1 作業効率の評価について

悩ましい内容ですが、作業効率の点では、従来の厨房作業はブラックボックス的になっている部分が多々、指摘されています。厨房作業は、工場生産方式と異なり、異物混入防止や衛生管理の徹底の制約条件が異なるため、一概に、同等に論じることはできませんが、生産性の向上は、やはり今日的課題で避けることはできません。従って、厨房の中での指摘事項としては、「必要な仕事」「不必要だが必要な仕事」「不必要な仕事」の分類を明確にすることが、作業効率を論じる時には大事なことと思います。特に「不必要な仕事」をなくすることは自明のことですが、一般生産工場と大きく異なる点はこの「不必要だが必要な仕事」が挙げられます。衛生管理一つをとっても「食」に関わる仕事の宿命といえます。そのためには、「不必要だが必要な仕事」を如何に効率的に行うかにかかってきます。そのためには、少なくとも、技術の修練はやはり欠かせませないということだと思います。厨房設計の根幹にかかわる問題でもあり、参考に、簡単な図式を提示します(図6「作業効率評価について」参照)。

$$\text{作業効率} = \frac{\text{実作業}}{\text{(演繹的)作業時間}} \times 100\%$$

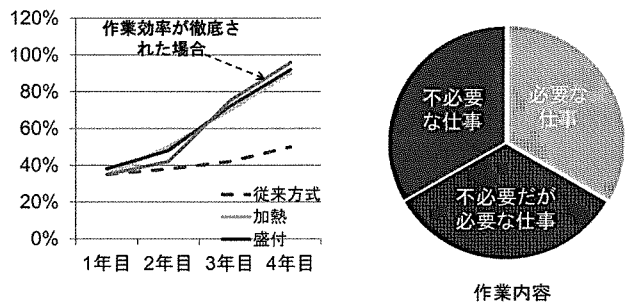


図6 作業効率評価について

●3-2 新調理方式の検討

冷却した食材を再加熱して(言葉によっては、「仕上調理」という考え方が妥当かもしれません)盛付提供する方式と冷却のまま盛付、スチームコンベクション(以下、「スチコン」という)または加熱カートにて再加熱する方式の2種類の方式があります。この分野の研究は、多くの発表がなされているので、そちらの資料を参照してください。そのメリット、デメリットに関して、少し触れることとします。

●3-3 新調理方式のメリット、デメリットについて

すべてのメニューを新調理メニューに載せること

は難しいため、そのバランスをいかにとるかが問題です（表1「新調理方式の比較表」参照）。特に、調理したものを冷却、パック、または再加熱する方法は、一見、手間がかかる方式に見受けられますが、勤務ローテーション、提供メニュー、メニュー選択、生産性や将来に渡る調理技術の向上等、「手間の平準化」をどのように考えるか総合的な判断が必要とされます。いずれにしろ、従来の調理技術と異なる手法を駆使するため、調理研修のスキルアップ方法と併用しないと、またクックサーバ方式に戻るような事態も予見されます。

表1 新調理方式比較表

メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> ・熟練労働者によらない料理の提供が可能 ・業務の平準化可能 ・科学的な調理方式、衛生管理可能 ・漸進的な調理技術向上可能 ・味の均一化 ・時間コントロール ・個別対応力の向上 ・高い災害時対応力 	<ul style="list-style-type: none"> ・メニュー、レシピの改変 ・新調理方式に乗るメニュー乗らないメニューの識別が必要 ・冷却、パック等の手間

●3-4 セントラルキッチン方式

クックチルを採用しているセントラルキッチン（以下「CK」という）から、震災時においてもサテライト施設（以下「SK」という）に食事補給を継続できた事例報告もあり、その内容に関しては事業継続（BCP）の観点からも非常に注目されていますので、従来方式の食事提供との比較検証も加えたいです。

①概要

CKよりSKへの概要フローについては、図7参照。前述、クックチル方式では通常2日～3日分の食事を前倒しで作り保管し、なお、SKに於いても1日～2日分のストックを持っているため、最大保管量は3日～5日分の備蓄を行っていることとなります。従って、ライフラインが復活する72時間をしのげた理由はその方式にあります。

②セントラルキッチン方式のメリット、デメリットについて

CK方式による各SKの盛付業務に特化した方式は、その地域特性等一定条件の下では非常に有効な方法です（表2「セントラルキッチン方式比較表」参照）。衛生管理の確保、厨房設備のスペース、初期投資の削減、人手不足解消、災害時対応等の優れた部分と個別対応等の問題をいかに考えるかが重要

です。最近の傾向としては初期投資・イニシャルコスト削減、建築費の高騰等の外部条件により、アセンブリーセンター等の創設もよく耳にするようです。欧米等においては多く採用され、事例も多いと聞きます。すべてを製造するのではなく、自らの施設の特徴に特化して、それ以外の物を他の優れた商品でアセンブリーする方法は、理にかなった方法かもしれません。

表2 セントラルキッチン方式比較表

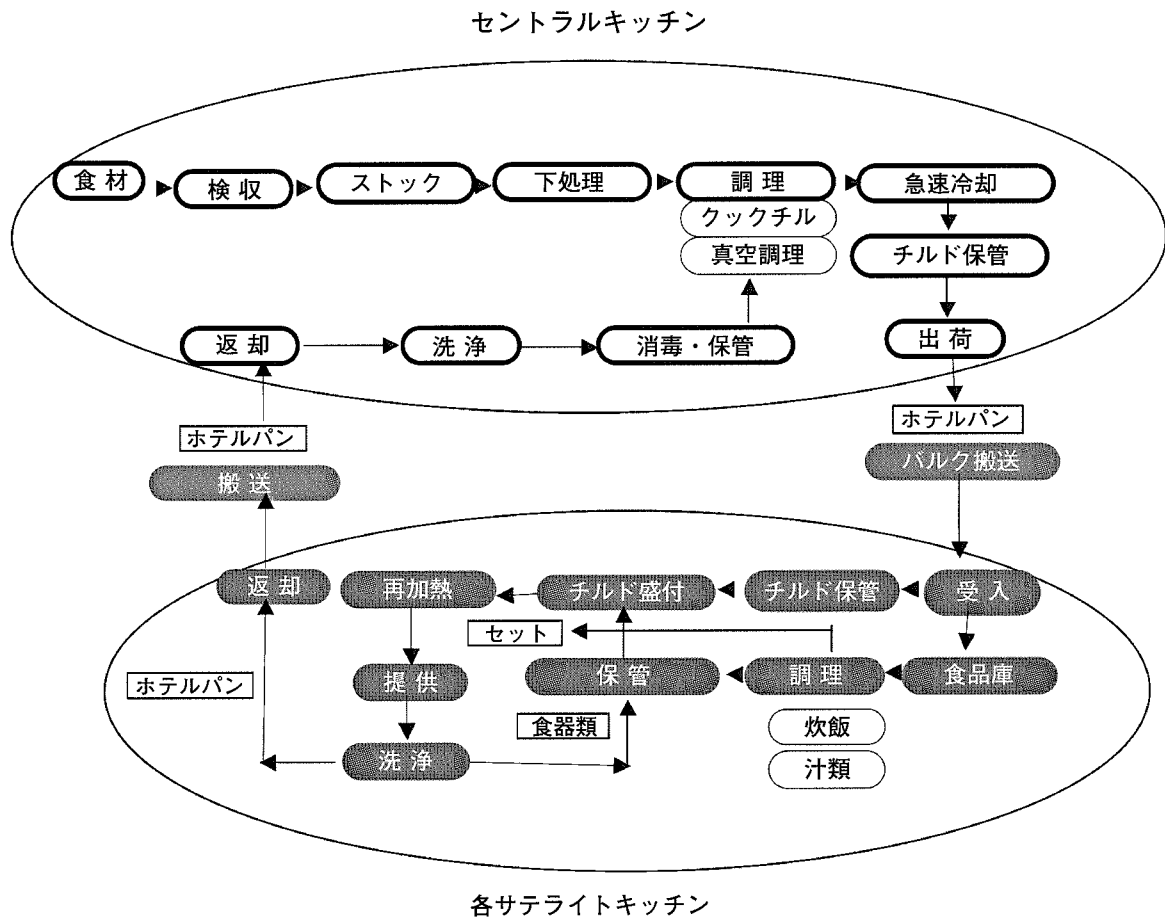
メリット	デメリット
<ul style="list-style-type: none"> ・厨房のスペース削減可能 ・厨房機器の初期投資削減可能 ・盛付作業に特化する方式で熟練労働の削減に有効 ・人件費高騰による委託費の抑制 ・味の均一化 ・高い災害時対応力 	<ul style="list-style-type: none"> ・満足度を含めSKとの連携の為の新たなノウハウが必要 ・CKからSKへの配送費がかかる ・ある程度のエリアが限定される

4. おわりに

もうだいたい前のことになりましたが、フランスの料理専門学校の記事で、当時、われわれにはあまり馴染みのない言葉として、「メニューエンジニア」という言葉が紹介されたことがあるので、記憶に残っている方も多いかもかもしれません。いわゆる、メニューをベースに「メニュー戦略」の重要性をアピールされた記事だったと思います。その定義は「レシピとコストの分析、採算性、原価計算、メニューの価値と種類、メニュー分析と運営上の計算、企画とレイアウト、メニューのバランス、作り方を効果的に企画する方法」（グレッグ・J・フィッツパトリック コルドンブルーセンター長）だった記憶です。

メニューをエンジニアリングと結び付け、料理ビジネスを体系的に捉える内容のようでした。売れ筋メニューの分析に始まり、高品質の食材を使う重要性、市場ニーズの正確な分析、スタッフの知識、専門技術、もてなしのスタイル、提供料理とサービスの明確な概念から始まり労働力の高齢化、ホスピタル産業の雇用の問題や環境要因、社会的要因分析等は、正に今日的課題のように思えます。やはり、食の豊かな国では、その伝統を生かすべく、理念やスキルを非常に大切に伝承していると感心した次第でした。「和食」の見直しの機運やオリンピックを舞台にした日本の食の紹介は、今後、増えることはあっても、減ることは考えられない状況です。そのため

には、やはり、食に関わる人々が、夢を抱き続けられるような厨房の世界がますます発展することを祈りたいです。



【補足説明】

- 料理をチルド状態でバルク（ホテルパン）又はパック→SKへ搬送→SKでチルド盛付・再加熱
- 食器洗浄消毒保管はSK。ホテルパンはCKへ戻し、再洗浄して消毒保管。
- 炊飯・汁物はSKで調理する。但し材料はCKより提供する。
- 3～5食分のチルド保管スペースを確保。

図7 セントラルキッチン・サテライトキッチン概要フロー

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and...A.D.2013!!

厨房設備工学入門 第6版

発売中!

厨房工学監修委員会 監修

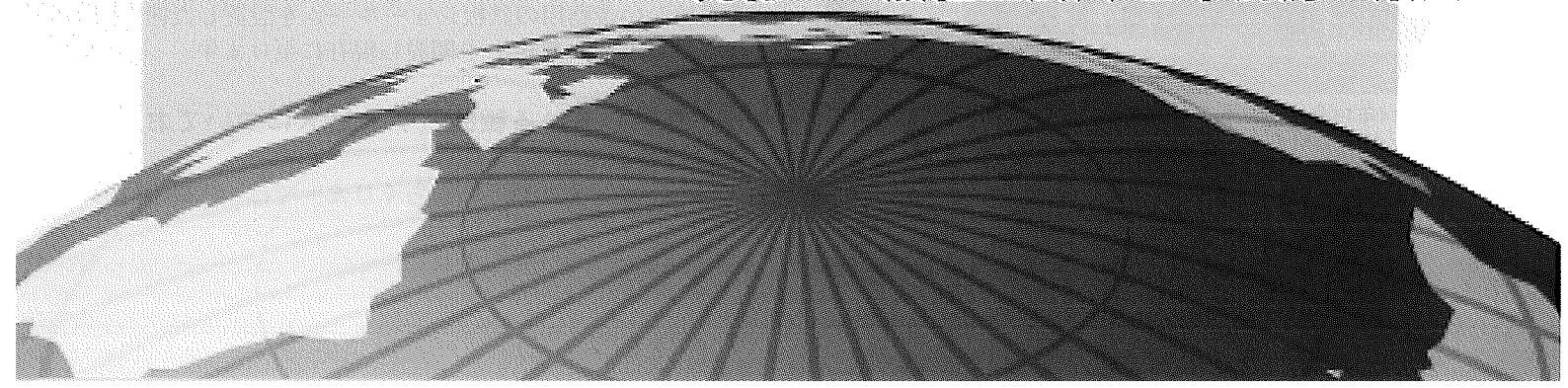
厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,640円 / 会員価格：6,480円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会



株式会社 ケーツーエス

支 部	会員No.
中四国	3525

広島のお好み焼屋から世界へ発信！ 厨房設計・施工もお任せの鉄板機器メーカー。



代表取締役
川上 博章

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

当社は、平成11（1999）年、広島のスoulフードであるお好み焼をたくさんの人に食べていただきたい、知っていただきたいという思いから、広島市中区榎町で「ちんちくりん」として5坪7席の小さな店舗からスタートしました。従業員は当時わずか3名でした。開業当初は失敗の連続で、メニュー開発、接客、何から何まで反省の毎日でした。その後店舗を広島市の繁華街である薬研堀に移店、活動拠点も

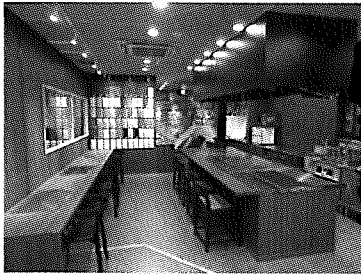


2014年11月にセントラルシティ COCOROに完成した新本社。1Fには「ちんちくりんCOCORO店」とベーカリーの「Bread & CoffeeROI」。2Fには本社事務所と鉄板ショールームを設置した複合施設「Haruno Gate」がある

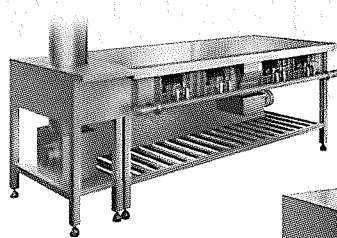
広島市安佐南区沼田町へと移し、本社設立を経て、市内型店舗と郊外型店舗の展開を進めて参りました。現在ではたくさんのお客さまに支持していただき、広島で8店舗、東京で2店舗、従業員も200名を超えました。また、平成23（2011）年には業務用鉄板機器メーカーとして(株)ケーツーエススチール（旧社名：(株)プレイツ）を設立。長くお好み焼を焼いて来た職人の鉄板へのこだわりがたくさん詰まった、より扱いやすい鉄板機器の開発および販売事業をメインとして総合厨房設備の設計から施工まで行っております。そして平成26（2014）年7月には使いやすさや耐久性、機能性において質の高い日本製の鉄板や厨房機器を輸出し、今までなかった日本の鉄板製品を日本の食文化と共に世界へ広めるべく、アメリカ・ロサンゼルスにK2S US CORPを設立。同年11月には安佐南区のセントラルシティ COCOROへ本社を移転し、1Fに「ちんちくりんCOCORO店」、新業態のパン屋「Bread & Coffee ROI」、2Fには業界では大変珍しい業務用の鉄板ショールームを設置した複合施設「Haruno Gate」を開設し現在に至ります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

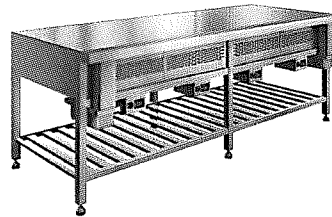
「お好み焼・鉄板焼 ちんちくりん」では、広島の



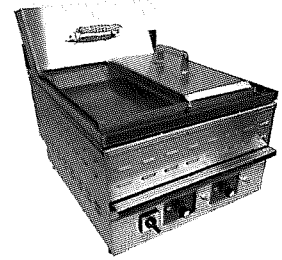
同社2Fの鉄板ショールームではガス式や電気式のメイン鉄板やテーブル鉄板をはじめ、海外向けの製品や戦後の広島鉄板やお好み焼文化を見ることができ、お好み焼店等を開業予定の方に実際に焼き直しをしていただき、それぞれの商品の違いを体験できる。



ガス強制排気式鉄板。熱源にガスを採用しており、ガスを燃焼させ鉄板を温める。中に溜まる余計な排気ガスや熱気を強制的に店外に排出する強制排気システムを用いている。



カーボンランプ式電気鉄板。熱源に電気を採用しており、同社の製品はカーボンランプヒーターを用いることでクリーンエネルギーかつ、ランニングコストを抑えることができる。



海外向け製品。1台でお好み焼、餃子、たこ焼きに対応できるオールラウンドグリドル。お好み焼を上下の鉄板で挟み込むことで、短時間で簡単においしく焼くことができる両面焼き器等が用意されている。

食文化とも言えるお好み焼を中心に鉄板焼など約70種類以上のメニューを取り揃え、本場の広島お好み焼の味と居酒屋感覚で楽しめる鉄板焼をご提供しております。また、そんなちんちくりん自慢のお好み焼を全国で食べていただきたいとの思いから、全国への地方発送も行っております。焼きたてのお好み焼をその場で瞬間冷凍してパック詰めしておりますので、出来立てのおいしさを損なわず、おいしくいただけます。また、ケーツーエススチールとしては、多様化するさまざまな「食」の環境に対応できるように、「現場の声」と「プロの目」を生かした鉄板製品の開発に取り組んでいます。業務用鉄板にはガス、電気、電磁等の熱源を用いますが、国内はもとより世界中のさまざまなニーズにお応えできるように、お客さまとは綿密に打ち合わせをさせていただき、一人一人のお客さまに最高の提案をさせていただいております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

弊社の二つの大きな柱である、「ちんちくりん」を運営する飲食事業と、鉄板の開発・販売および飲食事業で実際の現場運営により培ったノウハウを生かし大手厨房機器メーカーとの直接取引による業務用厨房機器の販売・アフターサービス・プランニングから設計・施工までを行う鉄板・厨房設備事業ですが、この二つの事業を掛け合わせることで生まれた「トータルサポート」により、「お店を開業したいけれど、どんなお店作りをしたら効率が良いのか分からない」「こんな料理が作りたいけれど、作り方が分からない」等、さまざまな悩みを抱えられている方を全面的にサポートさせていただいております。弊社で展開している「ちんちくりん」の実際の店舗におきまして、調理、接客、オペレーション、飲食店経営についての座学研修を、また本社の鉄板

ミュージアムにおいてガス鉄板、電気鉄板等の焼き直しをしていただいたり、お客さまが開業される際に店舗で使用する鉄板や厨房機器のプランニング等をすべて無料で行っております。鉄板ミュージアムにおきましては海外向けの製品である、お好み焼を短時間で簡単においしく焼くことができる「両面焼き機」や、お好み焼・たこ焼き・餃子を一つの機械で焼くことができる「オールラウンドグリドル」の使用も可能ですので、海外での出店をご希望の方にも対応させていただいております。

——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。

弊社のメイドインジャパンの鉄板を、日本国内に留まらず、世界に向けても発信して行きます。弊社にしかできないサポート体制と実際の職人の声を生かした製品開発を進め、来年の厨房設備機器展には是非参加したいと思っております。

- 設立
2005年月
- 代表者
川上 博章
- 資本金
3,200万円
- 業種
飲食事業、厨房設備事業
- 主要取引先
一般飲食店、ホテル、レストラン、スーパーマーケット、病院、官公庁、食品加工会社
- 本社
〒731-3168 広島県広島市安佐南区伴南5丁目5-20
TEL082-555-2130 FAX082-555-2131
- 関連会社
(株)ケーツーエススチール
- ホームページ
<http://www.k2s-group.jp>

最新外食トレンド2015

No.4 外食企業の海外進出

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

最近のマスコミ報道を見ると、「インバウンド対応」というワードが飛び交っている。これは、円安やピザ発給の緩和など、外国の方が日本に観光に訪れやすくする対応の意味であると解釈している。

例えば、イスラム圏からの観光客への対応として、ハラール対応がある。ホテルではメッカの方向に向けた拜礼所を設置することや、食品関係ではハラール認証（イスラム教の戒律により処理され認定された食品）の食品を提供する他、接客でも従業員に外国語の研修を行い、より良いサービス（おもてなし）をするような対応をしている企業が多くなっている。外食でもハラールについての勉強会やハラール認証取得への動きも出て来ている。

日本国内だけの商売だと、人口が減少していることから、基本的にはマクロの売上高は減少傾向となる。それを補う上でも、海外からの観光客に対応し売上高を伸ばすことが今、注目されている。

最近では中国の春節に合わせて多くの中国の方が日本に観光に来た際、「爆買」という言葉がマスコミをにぎわしていたことは記憶に新しい所である。

このような状況は、さまざまな規制緩和の影響であるが、今回は以上のようなインバウンドではなく、あえて言うならば、アウトバウンド、すなわち外食企業の海外進出の状況について考えてみたい。

2. 外食企業の海外進出の背景

まず、何故外食企業が海外への進出を行うのか、その背景を考えてみると、時代によって異なることが分かる。

円高の時代では、日本企業が海外の不動産をこぞって買収した時代があり、その頃は米国への進出が注目された。

しかし最近では、まず国内外食マーケットが成熟化していることや将来にわたって人口減少が予想されることなどにより国内販売だけでは大きな伸びが期待できないこと、日本の近隣諸国の経済発展が著しいこと、その国々の人口が拡大し大き

なマーケットを形成していること、そして和食が世界的なブームとなっていることなどにより、アジアや東南アジアへの進出が活発化している。

出店先（国）の条件としては、①大きな人口を有していることまたは今後期待できること、②国情が安定していること、③国民の所得が上昇していること、④外食の習慣があること等が挙げられる。

以上のような条件が、現在のアジアや東南アジアに多く存在していることから、外食企業のアジア・東南アジアへの進出が多くなっている。

3. 平成26年の主な外食企業の海外出店状況

平成26年の主な外食企業等の海外進出の状況を見ると、台湾、中国、香港、タイ、シンガポール、インドネシア、ミャンマー等への出店が多く見られた。

個別企業別に見ると、焼き鳥店やセルフうどん店「丸亀製麺」等を展開しているトリドールでは、ベトナム・ホーチミンに「丸亀製麺」を出店した他、インドネシアやケニア、ロサンゼルスまで出店している。同社の考えは経済成長が見込める市場で多ブランドの店舗を展開することである。特にケニアでは、ごちそう感のある食べ物であるチキンのファストフード店を出店した。

回転ずし展開のくらコーポレーションでは、世界的な和食の追い風の中、米国に7店目の店舗を出店した他、台湾に1号店を出店し、今後の積極的な海外展開を考えているように思われる。

アークランドサービスでは、韓国とタイに同社主力の「とんかつ かつや」を出店している。

イトランドでは、主力の「大阪王将」をフィリピンやシンガポールに出店している他、シンガポールでは新規モデルとして水餃子鍋・焼餃子に特化した「餃子房 大阪王将」を出店し、現地の消費者ニーズの多様化に対応していることがうかがえる。

コロナイドグループのレイズインターナショナルでは、台湾やシンガポールに主力の「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」を出店している。同社としては、その国の食文化と融合して、例えばシンガポールでは鍋分化が根付いていることで、「温野菜」を出店するなどの工夫をした海外出店も行っている。

企業名	内 容
トリドール	1月ベトナム・ホーチミンにFC店で「丸亀製麺」1号店をFCで出店。経済成長が見込める市場で多店化。 4月ケニアに現地法人設立。年内にチキンを使用したFF「teriyaki JAPAN」を出店。市場性を見据えた出店。 4月ロサンゼルスに弁当店「Tokyo Bento」を出店。米国本土への出店は初。 7月インドネシア・ジャカルタに「丸亀製麺」の同国9店目を出店。1号店は13年3月に開業。 1月米子会社を通じて回転すし7店展開しているが、今後のアジア展開のため台湾・台北に子会社設立。 2月台湾・台北に「くら寿司」台湾1号店を出店。
くらコーポレーション	2月台湾に「サルバトーレクオモ&バー」を合併会社で出店。 2月韓国に「とんかつかつや」1号店を出店。 9月タイに子会社を通じて「とんかつかつや」のタイ3号店出店。1号店は7月出店。 10月韓国・釜山に「とんかつかつや」韓国2号店出店。
ワイズテーブルコーポレーション アークランドサービス	2月米子会社設立を決定。今後「やよい軒」ブランドの飲食店を展開。 6月豪州・シドニーに定食の「やよい軒」1号店を出店。タイ(119店)、シンガポール(4店)に続く海外出店。 2月フィリピン・マニラに「大阪王将」をFCで出店。海外展開強化の一環。 3月シンガポールに「大阪王将」5号店を出店。 9月シンガポールに水餃子鍋、焼餃子中心の新モデル店「餃子房 大阪王将」を出店。出店モデルの多様化。 2013年から海外展開本格化。13年10月にFCでタイに1号店出店。日本食への支持が追い風。 6月、インドネシアに天井店「てんや」を出店。
プレナス	3月タイに「まいどおおきに食堂」の2店目を開業。既に上海、ハワイに直営店を出店。 11月台湾・台北に現地企業と合併で「まいどおおきに食堂」台湾1号店出店。
イトアンド	3月コロナウイルスの同社が台湾・台北に現地法人を設立し「しゃぶしゃぶ温野菜」と「牛角」を出店。 7月シンガポールにしゃぶしゃぶ店「しゃぶしゃぶ温野菜」出店。同店は鍋文化がありニーズがあると判断。 7月台湾・高雄の現地法人とエリアFCを締結し、15年3月高雄市内に「牛角」、「温野菜」出店予定。 4月、ミャンマーの現地法人とのFC締結しラーメン店「山小屋」をヤンゴンに出店。出していないエリアに出店し優位性確保。
テンコーポレーション	4月、フランスに現地法人設立。寿司店、ラーメン店、丼物店など展開予定。和食ニーズが高いため。 5月米国・ニューヨークに和食居酒屋「炉端屋」出店。
フジオフードシステム	6月中国・成都に日式ラーメン店「清水家」を出店。同地域には既にカプリチョーザ出店。富裕層など対象。 5月カンボジア・プノンペンに居酒屋「和民」1号店を出店。同国の経済発展が今後の展開の鍵。 10月海外事業展開の同社が香港に新業態店「GOCHISO」1号店出店。20~30代男女対象。 7月タイ・バンコクにFC店「つば八」5号店を出店。既に焼肉屋「井藤課長」など出店済み。
レイズインターナショナル	8月米国・ニューヨークに「いきなりステーキ」1号店を出店。スタンド形式のステーキ店で新たな食文化を創造。 10月ハワイに日本料理店「六角浜かつ」を現地子会社を通じて出店。海外事業の拡大を目指す。 11月ハワイに「リンガーハット」2号店出店。現地ニーズを意識したメニュー提供。 12月香港に「リンガーハット」香港2号店を現地企業の合併で出店。
ワイエスフード アスラポート・ダイニング 大戸屋	10月シンガポールに「GINZA LION BEER HALL」2号店出店。1号店が好調なため。 11月米国・ロサンゼルスに「DOSANKO West」を出店。10月のフランス・パリに次ぐ海外出店。 12月ベトナムに「牛角」ベトナム1号店を出店。既に同社はベトナムに「NIJYU-MARU」を展開。
WDI ワタミ ワタミインターナショナル つば八 ペッパーフードサービス リンガーハット	
サッポロライオン どさん子 コロナベトナム	

平成26年の主な外食企業等の海外出店

資料：外食新聞社「外食日報」より作成

以上のように、アジアや東南アジアへの出店が多く見受けられるが、米国、ハワイ、フランスなどへの出店も見られた。アスラポート・ダイニングではフランスでの和食ニーズが高いと判断して、同国に寿司店やラーメン店、丼物店などの展開を予定しており、日本の食文化を欧州に広めようとしている。

また、先行優位性を確保するため、ラーメン店「山小屋」展開のワイエスフードでは、他の企業が出店していないミャンマーに出店した。

一方で、米国への進出も見られた。業界誌によると、米国の外食マーケットは約6,600億ドルで成熟しているとはいえ、毎年20~30億ドル規模で成長が続いており、和食ブームも追い風となり、米国へ出店する企業もあった。

出店形態としては、自社100%子会社を現地に設立し展開する場合や、現地法人との合併企業を設立する場合、現地法人と（エリア）フランチャイズ契約で出店する場合などさまざまであるが、現地の食の現状や消費者ニーズの把握が困難な場合、地の利が不明な場合などは、現地法人との連携が多いと考えられる。

4. まとめ

冒頭で述べたように、国内の外食産業のマーケットは成熟傾向にあり、今後、人口も減少することが予測されていることから、国内だけの商売では大きな伸びは期待できなくなり、業容を拡大するためには他の手段を考える中で、外食企業の中には海外に出店する手法を選択した企業が従来から多くいた。

今まで見て来た多くの企業は、アジアや東南アジア等への進出であり、そこには大きなマーケットが存在するからである。ただ、海外への出店には、それなりの苦勞も伴う。イスラム圏への出店では、前述したようにイスラムの戒律があり、そのことを事前に把握し、自店での工夫も必要となってくる。

それ故に、海外に進出したからといって、すべてが成功するとは限らない場合も出て来る。昨年でも韓国に出店した回転寿司の企業が撤退したり、中国に出店した中華料理店を手がける企業が撤退する事例が出て来ている。

理由としては、現地消費者ニーズに合わなかったことや、現地パートナー企業選びの失敗などが挙げられる。

今後も外食業界では海外への進出は成長戦略の一つであり、重要な経営戦略であるが、成功するためには、現地の状況を多面的に把握する必要があると思われる。

【1】2月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は19件で前年同月の41件に対して46.3%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、携帯用カートリッジガスこんろに容器を取付けて初めて使用したところ、1.5mの火柱が上がり手と顔に火傷を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、20年前に製造されたカセットこんろ用容器を使用中、ガスが漏れた。消費者は、欠陥品なのでリコールすべきだと言っているが、どう対応すべきか等3件。
- ◇ 問合せは、約20年使用の石油ファンヒーターがスイッチを入れても全く作動しなくなった。修理は可能か等15件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	1	0	1	8	10(52.6)
事業者	0	0	2	2	4(21.1)
司法・行政	0	0	0	5	5(26.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(5.3)	0(0.0)	3(15.8)	15(78.9)	19(100.0)

注) 前年同月の受付件数は41件、事故クレーム件数は4件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

- ① ネットオークションで購入した携帯用カートリッジガスこんろに容器を取付けて初めて使用したところ、1.5mの火柱が上がり手と顔に火傷を負った。
- ◇ 直結式のカートリッジガスこんろに容器を取付け点火したとたん、突然、火柱が上がり火傷を負った。容器は3本セットで購入したが、後で試したところ1本だけ正常に使用できた。別メーカーの容器も試したが正常に使用できたため、容器の欠陥だと思うのだが、調査してもらえるか。
- ◆ 現在、外部検査機関とともに調査中。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

カートリッジガスこんろを点火したら火柱が出て、火傷を負った。

〔申出概要〕

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

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該カートリッジガスこんろには国内販売において義務付けられている適合性検査を受検した形跡がなく、合格表示もなかった。また、本体器具栓の通過漏れと、こんろと容器の接合部からのガス漏れが確認され、正常に使用できるとは考えにくい製品であったが、今回の事故に至るような漏れではなかった。その後申出者からの聞き取り調査により、事故の際こんろと容器の接続において容器を上下逆にして取付けていたことが判明した。今回の事故原因は申出者が本体に容器を誤って接続したことによるものであるが、容器を上下逆に取り付けることができる構造であることにも問題がある。申出者には、今後カートリッジガスこんろ購入の際には必ず検査適合品であることを確認の上、容器表示を遵守し安全に使用するよう注意喚起した。

■図書料金表

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

■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

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

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的： 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

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

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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
	フライヤ	FGF2723R
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
		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

2.27

【(一社) 日本厨房工業会からのお知らせ】

地域工場・中小企業等の省エネルギー設備導入補助金について

平成26年度補正予算地域工場・中小企業等の省エネルギー設備導入補助金（最新モデル省エネルギー機器等導入支援事業）（A類型）に係る補助事業者向けの公募概要が公開されました。（公募説明会案内を含む）内容につきましては、本事業の執行団体である（一社）環境共創イニシアチブ（Sii）のホームページ [https://sii.or.jp/] をご確認ください。

なお、日本厨房工業会は、本件に係る証明書発行団体の登録を行う予定です。

3.18

【経済産業省からのお知らせ】

マイナンバー制度について

「行政手続における特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律（マイナンバー法）」が平成28年1月1日に施行されることにより、住民票を有する全員に固有の番号（マイナンバー）が付番されるとともに、番号を記載したカードが、平成27年10月以降、個別に配付されることとなります。

マイナンバーは、税・社会保障・災害対策の行政手続で利用されることとなっており、具体的には、税務関係、社会保障関係の書類において、マイナンバーの記入が求められることとなります。

これにより、全ての事業者（全法人、全個人事業主）において、従業員のマイナンバーの把握や書類への記載などが義務化されるため、業務フローの変更や情報システム改修などの対応が必要となります。

<http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/bangoseido/>

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	グリーンダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	パッフレッッシュ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	グリーンサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
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	東洋アルミエコプロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

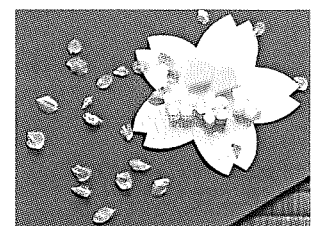
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12.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

平成25年度 交付ラベル 207,290枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖4月(卯月)❖

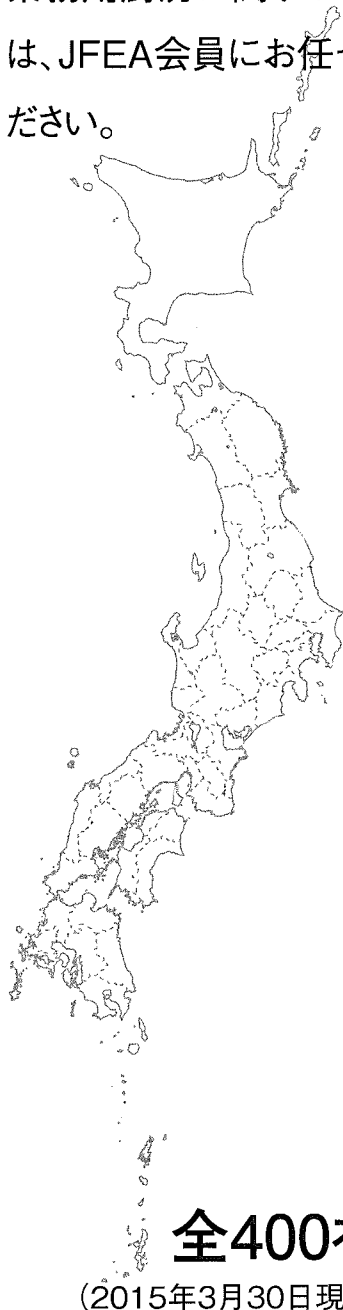
1日(火)	エイプリルフール、トレーニングの日	17日(木)	恐竜の日、ハローワークの日
2日(水)	週刊誌の日	18日(金)	よい歯の日、よい刃の日、発明の日
3日(木)	インゲン豆の日	22日(火)	清掃デー
4日(金)	あんぱんの日	23日(水)	サン・ジョルディの日、地ビールの日
6日(日)	コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日	28日(月)	二輪・自転車安全日、 缶ジュース発売記念日
7日(月)	世界保健デー	29日(火)	昭和の日、 曇の日、 羊肉の日
8日(火)	花祭り、参考書の日		
9日(水)	大仏の日、左官の日		
10日(木)	駅弁の日、女性の日、建具の日		
12日(土)	パンの記念日		
13日(日)	喫茶店の日、水産デー		
14日(月)	オレンジデー、パートナーデー		



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



全400社

(2015年3月30日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

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

●秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック
(株)フルタ

●山形県

(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

●福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

●茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

●群馬県

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

●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事住宅資材(株)
(株)正和
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)
(株)ハッピージャパン
パナソニックES産機システム(株)
パナソニックES産機システム(株) 首都圏支店
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ロバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
横河電子機器(株)
(株)ラショナル・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)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県

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

●三重県

(有)アイジエー

(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロックス・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
日本洗浄機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニックES産機システム(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
(株)増井厨房製作所
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支店
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県

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

●奈良県

(株)シンコー

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

(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

北沢産業(株) 松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグ フジ

●高知県

(株)丸三

●九州支部

●福岡県

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
王子テック(株)
(株)大穂製作所
オザキ(株) 福岡営業所
押切電機(株) 福岡営業所
北沢産業(株) 福岡支店
(株)コメットカトウ 九州営業所

タニコー(株) 九州事業部
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
(株)日本エコテクノ
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
(株)ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
(株)フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡営業所

●長崎県

(株)長崎日調

●大分県

(株)中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

(株)第一食器
ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業

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4
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後3
(株)大道産業	後3
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
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



●『フランケンシュタイン』といえば、メアリ・シェリーが書いた、新たに創造した生命=怪物に復讐され破滅して行く若き天才を描いた名作古典である。●映画版ではボリス・カーロフが演じた怪物が有名で、名もなき怪物が生みの親であるフランケンシュタイン博士の名前を奪ってしまうぐらいのイコンになっている。●とはいえ多くのフランケンシュタインの怪物映画が、恐怖の怪物を扱ったモンスター映画だったのに対して、原作に忠実な映画化作品が少ないのは、ドラキュラ映画同様である。

●近年ではケネス・ブラナーやケビン・コナーが原作に忠実な映画を制作しているが、その草分けともいえるジャック・スマイト監督が1973年に撮った『真説フランケンシュタイン』が日本で初めてソフト化されることになった。日本ではTV放映時に、3時間強のオリジナルを半分にカットし、さらに70分弱までカットしたものを放映しただけという、不遇な作品である。●形だけ整っていれば中身には興味ない人もいて、そういう人にぐちゃぐちゃにされた作品というのは身近にあるが、完全版が日本で陽の目を見たのは、非常に朗報である。●海外ではお金も時間もかけられた、長時間の海外TVドラマが結構製作されていて、ヴォルフガング・ペーターゼンの『U・ボート』などは最たるものである。何ともうらやましい限りである。

厨房

平成27年4月5日発行

第52巻/第4号 (No.550)

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
 精松弘充/戸田史子
 三島博史/安藤哲夫
 福田敦
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 春兆

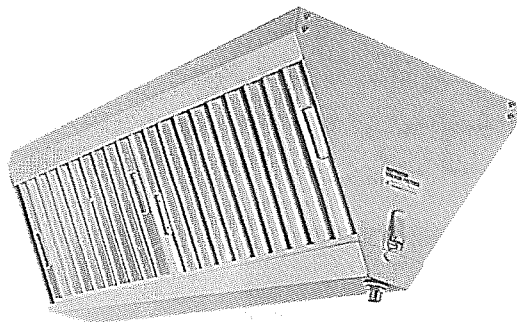
挿絵

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

本誌記事の無断転載記載を禁じます。
 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)

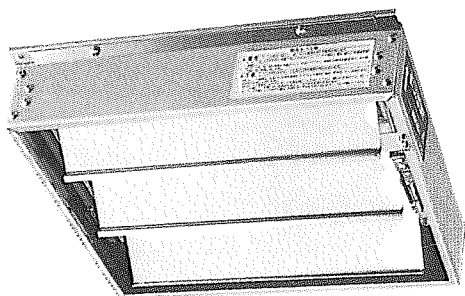
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

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

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

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

■製造元



コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオープン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

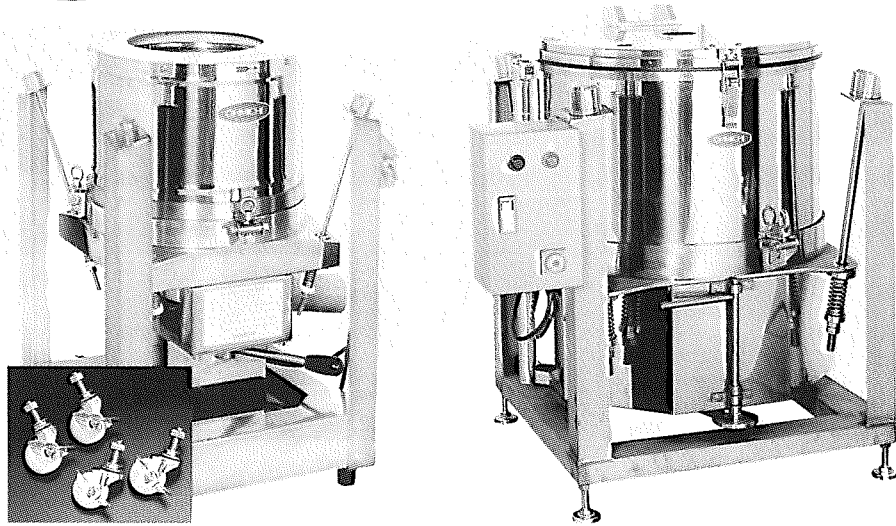
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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

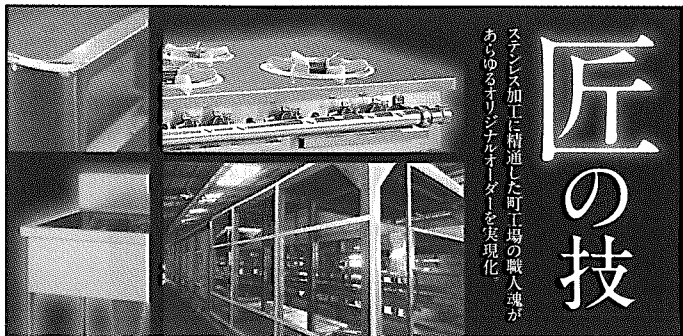


株式会社大道産業

〒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>



ステンレス加工に精通した町工場職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

**匠
の
技**

「食」を知り尽くした
名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成
水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。

ウエノで理想の厨房へ
上野製作所 WebサイトリニューアルOPEN!

上野製作所は、オーダーメイドの厨房機器で理想の厨房づくりをサポートする、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。厨房をさらに使いやすくする効率的な空間へ、引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーを実現化します。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりへと進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

詳しくは

検索

www.hiserv-ueno.co.jp

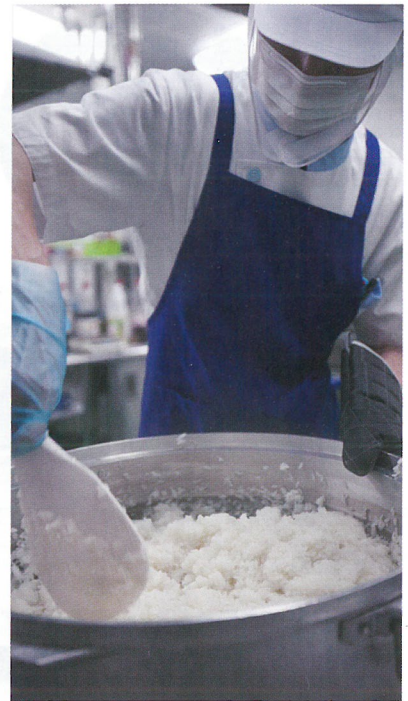


携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



調理、炊飯、加熱、冷却、消毒、保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、プランニングから、施設稼働、メンテナンスまで、より良い厨房づくりを目指して、トータルにお手伝いいたします。

AIHO 株式会社 **AIHO**

AIHOブログ更新中!!

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・中央市・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

