

厨 *Chu bou* 房

2015
No.551

5

MAY



平成27年度厨房設備士
資格認定試験受験案内

第35回厨房設備通信教育
スクーリング設計実技結果発表

団体賠償責任保険制度のご案内

官庁関係 エコ等をうたったフライパン、
釜等によるCO中毒の防止

フードビジネスコンサルタント魂
病院フードサービスマネジメントシステム構築

小倉朋子の食・心・美
食べることに興味のない人が増えている

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

涼 涼しい厨房を実現します

70L 大容量のガス式 スूपウォーマー



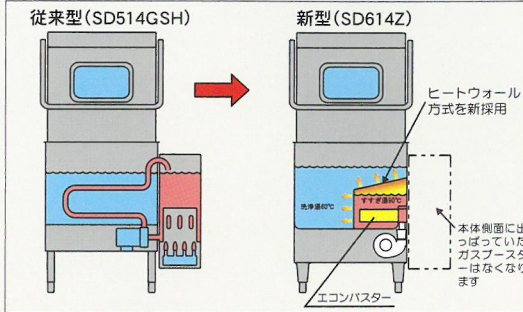
- 9.3kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。



SWD503G

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



SD614Z

取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態をガラス窓確認できる

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鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がり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)の鈕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鈕を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

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。

大阪営業所 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
名古屋営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
仙台営業所 名古屋市中区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
新潟営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
福岡営業所 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出来ます。

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

Cool Clean Controllable Productivity

節電に効果的な 分割加熱方式

15%の電力デマンドを
抑える節電

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

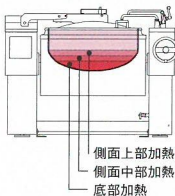


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



「3C+P」※の厨房環境に貢献します。

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

※3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線
(アース含む)
- A 煮こぼれ防止
エプロン
- D 排水ドロコック
- F 横型水栓
- FC 横型水栓カバー付
- M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプ
のモデル名の後に上記の記号が
付きます。

※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは
同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給
湯、清掃用水栓は取付られません。



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで
釜を前後に90度
傾けることができます。



清掃性の良い中折れ式
フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

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

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
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。

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。

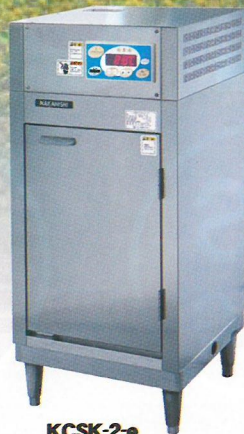
お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

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。

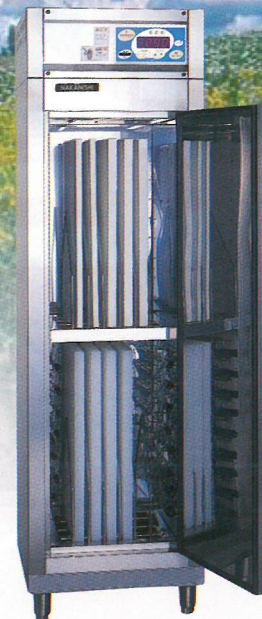


昇降消毒保管機 ECW-42-e



KCSK-2-e

メイクリーン
(包丁まな板消毒保管機)



KCSK-5-e

美しい地球
のために



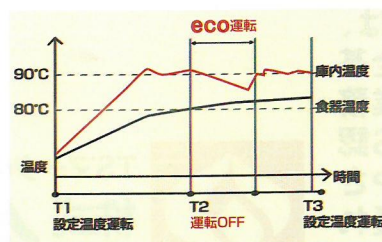
新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

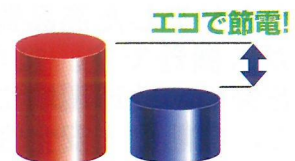


エコ運転とは

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°C90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**も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

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川NS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

中西製作所

検索

click
click



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 ちこれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*: 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ



New

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

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

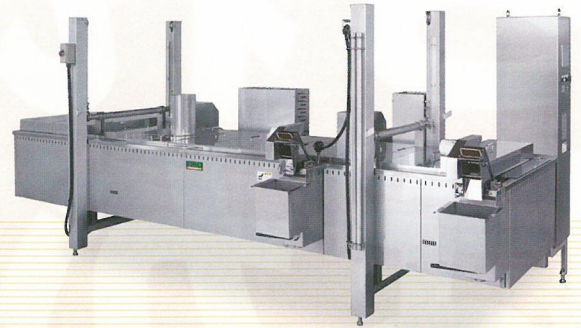


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



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



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

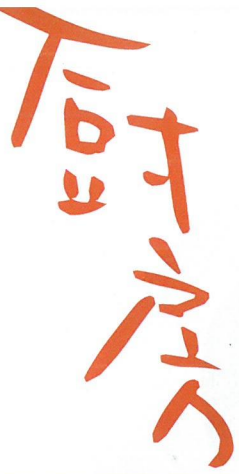
本社	〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03) 3633-1291(代表)	FAX(03) 3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804	☎(052) 802-8861(代表)	FAX(052) 802-8883
大阪営業所	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06) 6321-1205(代表)	FAX(06) 6321-0699
福岡営業所	〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎(092) 474-0801(代表)	FAX(092) 474-0805

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
ワイドレンジバー
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
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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



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

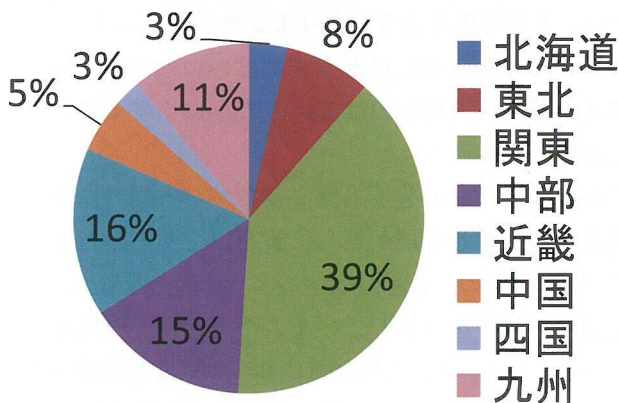
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

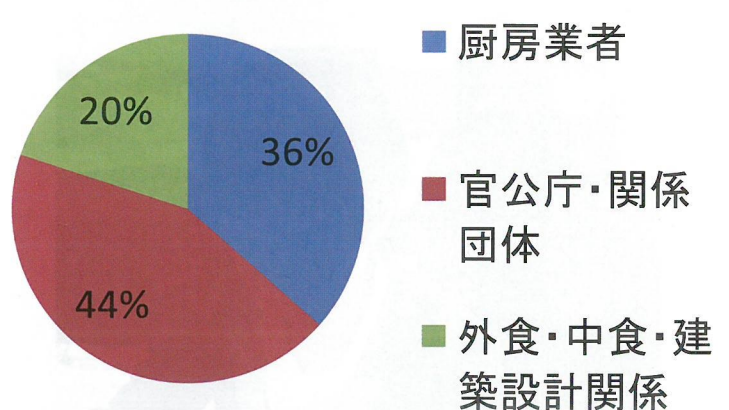
セールスポイント

- 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。

櫻井 昔の話になりますが、就活資料室で見た会社案内に書かれていたキャッチフレーズに惹かれたことです。確か、「人が生きていく為には食べることが必要で、その『食べる』をお手伝いする……」という感じだったかと。また、通勤時間が少ないという安易な発想からです(笑)。



本社プロジェクト設計部のオフィスの櫻井さん

それから、学校給食に関わる厨房機器を製造している会社という部分も、志望理由の一つでした。

学校給食には皆それぞれ、いろいろな記憶があると思います。私は小学校の頃、毎日の給食が楽しみでしたので、自分が通っていた小学校の給食室にもこの会社の機器が入っているのだろうか?と思いつつながら、会社案内を見た記憶があります。

平井 私は元々、衣・食・住に関する仕事に携わりたいと考えていました。

学生時代は飲食店でアルバイトをしており、「食を通して笑顔になっていただく」という喜びを経験して来ました。その経験を生かして社会でもっと貢献したい、と強く思うようになりました。

より喜んでもらうにはどうすればいいのか? そう考えた時に、大切なのは提供の質を良くすることだと考えました。

それには調理員の腕も当然必要ですが、同時に厨房機器と調理する環境がさらに質を良くするのだと感じ、厨房業界の存在を意識するようになりました。食を通して喜びを経験している人たちの働く環境を良くすることで、今後は私と同じような気持ちを持った人を支えて行きたいと実感したため、今の会社に入社しました。



お仕事の内容は? やりがいは?

櫻井 栄養士さんでもなく、機器の開発や製造でもなく……厨房女子と言えるのかどうか……という所がありますが。私の日常の業務は営業部門のサポートです。主にお客さまに渡る資料や提案書の作成で



平井江里奈さん



本社営業部のオフィスの平井さん

す。原稿を書かれた方、資料を持って直接お客さまに説明される方の意向を汲み取って、納得していただける資料作りをするよう、心がけています。

作業中にふと、変なスイッチが入って、誰にも気付かれないような“細かいこだわり”入りの資料が完成することがあるのですが、それを依頼主に気付いてもらえた時は最高にうれしいですね。それから、「短納期」や「手のかかる」資料作成になればなるほど、達成感は増します（笑）。

またまた過去の話になりますが、現在のプロジェクト設計部の前身となる部署に配属された際、使用したことも聞いたこともないようなソフト満載のパソコンが1台用意されており、使い方も分からず、何をどう活用していいのやら、「分からないことが分からない」状態で、パソコンと1対1の格闘が続き、「何で自分がこの部署に配属されたんだろうか……」と、毎日会社に出社するのがとても憂鬱でたまりませんでした。が、今思えば、この経験が自分のスキルとして武器になっているのかなと、今はありがたく思っています。

平井 既に取引のあるお客さまへ足を運び、機械の使用状況を見て現在の厨房環境からさらに良い厨房にするための提案を、行っております。提案をするに当たって必要になる知識量がとても多く、大変ではありますが、より安心・安全に厨房機械を使っただけのために、今でも日々製品知識について学習しております。少しでもお客さまのニーズに合った商品を提案して、満足していただくことに大きなやりがいを感じています。



今後のあなたの夢を教えてください。

櫻井 自分の仕事は「これが正解」というのではないと思っています。

「お願いして良かった」と思ってもらえるよう、いろいろな表現方法を考え、日々勉強し、進化(?)して行きたいです。

平井 機械をただ売っただけで終わるのではなく、常に快適な厨房環境をお使いいただけるように、お客さまへのフォローを心がけると同時に信頼を築き上げ、今後もお付き合いをして行くことです。

日本調理機を選んで良かったと感じていただけるよう、日々努力して行きます。

職場の方からエール

■櫻井さんへ■櫻井さんは、まあ、うちの部の姐さんの存在感とオーラを噴出し続けているパワフル女子です。本来はデリケートでナイーブでフェミニンな女子とは思いません。ON・OFFスイッチを切り変えて、人生楽しんで欲しいと思います。

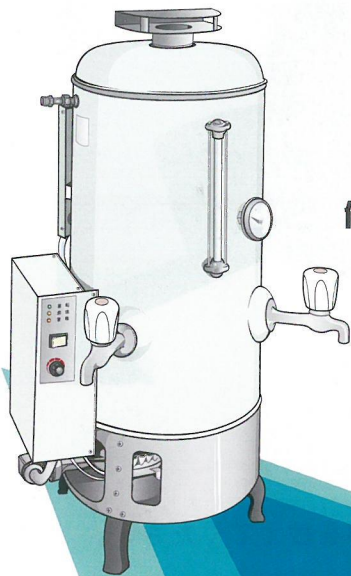
(プロジェクト設計部 谷村公介)

■平井さんへ■久しぶりに営業職で女性が入社すると聞いた時に不安を感じましたが、今思えば余計な心配でした。仕事を覚えるのが早く、1年目から大型物件を担当しお客さまに喜ばれていたことを思い出します。今は後輩も多くでき、部内でも中心的な役割を果たすまでになり、頼もしい限りです。これからもがんばってください。

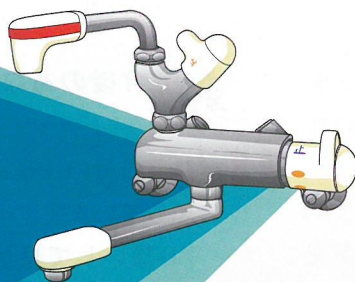
(本社営業部部長 早川桂司)

給湯器

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

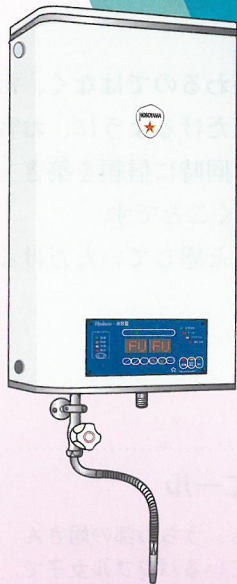
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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

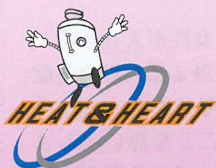


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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 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

官庁関係

ESSAY

誌上講義

厨房業界

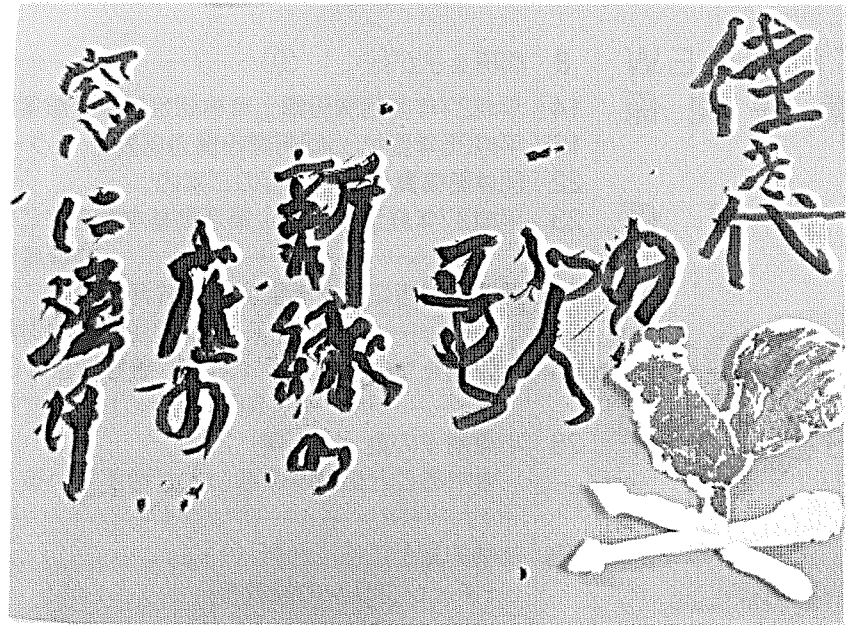
企業訪問 厨房業界関連情報

- 8 厨房女子が行く！(9) ————— 日本調理機(株)
- 14 平成27年度厨房設備士資格認定試験受験案内
- 16 平成26年度第35回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評
- 22 団体賠償責任保険制度のご案内
- 23 平成27年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください
————— 経済産業省大臣官房調査統計グループ
- 24 派遣労働者に対する安全衛生教育の推進について
————— 厚生労働省労働基準局 安全衛生部安全課長
- 26 エコ等をうたったフライパン、釜等によるCO中毒の防止(注意喚起)
————— NITE(ナイト)独立行政法人製品評価技術基盤機構
- 28 小倉朋子の食・心・美(23)
食べることに興味のない人が増えている
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 30 映画の見どころ・台所(11)
『チャップリンの独裁者』
————— 斉田育秀
- 32 管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について(5)
給食・大量調理における課題と要望
————— 女子栄養大学短期大学部教授 三好恵子
- 36 フードビジネスコンサルタント魂(8)
病院フードサービスマネジメントシステム構築のあり方
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 窪田 伸
- 40 会員企業が語る！(87) ————— (株)モリチュウ
- 42 最新外食トレンド2015(5)
外食産業と法人交際費
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [新緑]
- 13 巻頭によせて [[楽しい=継続](ウォーキング)]
————— 三和厨房(株) 岩崎 正弥
- 35 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

【新
緑】



佳き代の歌新緑の底の窓に湧け

深まり行く新緑、それにコダマする、メーデー歌や、海や空など彼方を目指す壮(若)者の唄。楠など大樹の御神木の茂りが、直接語りかけているような、古代日本文化の夢の大きさ……。

五月。で、連想に浮かんだ諸々を、詠み込もうと欲張り過ぎたのと、懐古趣味が濃すぎるせいもあってか、不可解な句になっているような気もする。

最近では、夢二など大正ロマンの担い手たちや、当時の著名人が、百(周忌・生誕)を掲げて続々登場して来そうな、その中には福祉関係者や障害者も目立つ、そんな年になりそうな年の五月。

丁度、国を挙げて取り組まなければならない、国連人権条約批准記念行事とも連動して、共鳴を倍加し、ますます拍車がかかりそうな年。

そんな年の五月が来つつありそうだ。

その対象となつている年の一世代前、百五十を掲げた看板も、そろそろ目立ち始めている。

こちらは俳人の村上鬼城などの超大物が担ぎ出されることもだが、私たち世代を産み育てた父母の世代が、活動の最盛期だったことが、懐かしまれる。

「楽しい＝継続」(ウォーキング)

三和厨房(株) 岩崎 正弥

ここ数年(30代後半～40代)の健康診断で再検査、問診でお医者さんに「運動していますか?」と聞かれることが多くなった方も多いのでは。私もその一人です。

何かしないといけないと頭では考えながらもなかなか行動できない、時間がないといった日々を過ごしていましたが、あることをきっかけに、毎日ウォーキングすることに。

そのきっかけが、父親でした。3年前に大病をし、母親が毎日病院に通うようになり、自分も毎日仕事帰りに母親を実家に送る日々。そんな時、もし自分が病気になったらと思うと、自分が健康でないといけないのではと思うようになり、ウォーキングを始めることに。

初めは30分のウォーキング。万歩計を見ると3,000歩とビックリ(こんなに歩いたのか?とは逆の、たったこれだけ?(笑))。もう30分歩こうかなあ?とも考えましたが、今日はここまでにして毎日継続して歩く方が大事かと思い、1日目は終了。

30分を3日、5日、1週間と続けていくうちに、時間も1時間、1時間30分となり、1日1万歩を超えるまでになりました。

しかし、ここで大きな波が一つ自分に押し寄せて来ました。それは数字(歩数)でした。

1万歩を超えると、もうちょっと、もうちょっとと、歩数を増やすことで頭がいっぱいになっていたのです。そんな時、いつものようにウォーキングに出かけると、ふと一つの改装店舗が目に入りました。職業病というのでしょうか、厨房機器が目に入って来るのです。

立ち止まり、厨房の配置をまじまじ見ていました。その日は何故か歩数も気にせず、ちょっとした楽しみと言いましょうか? 気持ちよく歩けたような気がしたのです。

その日を境に景色を楽しんだり、普段気が付かなかった新しい発見があったりと、義務感のウォーキングから楽しいウォーキングへと変わりました。

以前より少し高めの血圧も正常値に戻っていて、体重も-7kgと、ビックリ。

何ごとにもなかなか継続できなかった自分が、3年も続けられていることが本当に驚きです。

数日前に知り合いのお医者さんにそのことをお話しすると、最初に無理をしなかったことが良かったのと、何よりも楽しくできていること、「楽しい＝継続ですね」とおっしゃられました。

そのお医者さんも20年近くウォーキングをされており、私よりも年齢はもちろん、ウォーキング歴も大先輩。きっかけは患者さんに「運動していますか?」と聞いて自分が運動していないとダメでしょうと(笑)。

始めるきっかけは人それぞれですが、ウォーキングを始めたいと考えてはいるがなかなかと思ってられる方、「楽しい＝継続」(ウォーキング)の一步を踏み出してみたいはいかがでしょうか?

平成27年度

厨房設備士資格認定試験受験案内

【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、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、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う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

受験資格

- 1級…2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督的実務経験1年以上の条件を具備している者。
- 2級…次の各項の一に該当する者。
 - (1)厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - (2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

試験科目

※各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学 科	厨房設計、関連設備、関係法規
	設 計	設計実技
2級	学 科	厨房の概念、一般関連知識、厨房機器と材料、関連設備、保守管理、厨房計画と設計要領、厨房設備の施工、関係法規
	設 計	設計実技

試験日時及び場所

平成27年7月17日（金）

●一般受験者試験時間

(1級) 13:00～17:00 (2級) 13:00～15:00

●科目受験免除対象者試験時間（平成26年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者）

(1)学科のみ受験する者

(1級) 13:00～14:30 (2級) 13:00～14:30

(2)設計実技のみ受験する者

(1級) 13:00～16:30 (2級) 13:00～14:30

●開催実施会場及び受験者定員（各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます。）

※受験申込者数が少数の場合、受験会場が変更となる可能性が御座います。

東 京：(1級) 40名 (2級) 140名

名古屋：(1級) 10名 (2級) 40名

大 阪：(1級) 15名 (2級) 85名

福 岡：(1級) 10名 (2級) 50名

札 幌：(1級) 5名 (2級) 10名

仙 台：(1級) 5名 (2級) 20名

広 島：(1級) 15名 (2級) 15名

高 松：(1級) 5名 (2級) 30名

【受験申込】

●受験料

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会 員	14,400円
	会員以外	19,600円
科目受験免除対象者	会 員	7,200円
	会員以外	9,800円

受験料の納付先

➡ 郵便振替 00180-8-175280
 一般社団法人 日本厨房工業会
 (受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

(注意)

- ①受験申込書提出後、5月11日(月)までに受験料を納付願います。
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/] でご確認ください。
- ③受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

●受験申込期間

平成27年4月20日(月)～5月11日(月)まで

(5月11日必着 厳守)

(上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

●受験申込書の提出方法

(1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。[http://www.jfea.or.jp/]

(2)あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出 (FAX送信可) のこと。

送付先：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4階

TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

(3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」を発送します。6月1日までに届かない場合は、事務局担当(水野、太田)までご連絡願います。

【受験講習会】

6月15日(月)～6月22日(月)の通知した日時及び会場とし、一般受験者は必修とする。科目受験免除対象者は任意参加とする。

【受験テキスト】

「厨房設備工学入門 第6版(厨房設計・関連設備)」
「業務用厨房関係法令集 2015年版」を使用。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

【合格発表】

平成27年8月12日(水)付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

(注意) 受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

【基準点制度及び科目受験免除制度】

◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

◇科目受験免除制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、翌年に限り、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,400円

平成27年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬

受験案内・受験申込書の配布

○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4/20(月)～5/11(月)

受験申込書受付

○左記期日までに受験料を払い込み、受験申込書を提出のこと。

受験資格審査

○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査
○受験料の納付確認

講習会及び試験に関する案内

○「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付。

※注意:「講習会及び試験に関するご案内」が6月1日までに届かない場合は事務局担当(水野、太田)までご連絡願います。[TEL:03-3585-7251]

6/15(月)～6/22(月)の通知した日時

講習会の実施《必修》

平成27年7月17日(金)

試験実施《全国一斉》

平成27年8月12日(水)

合格発表

○工業会ホームページに受験番号のみ掲載

○合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送

○科目受験免除対象者、不合格者には通知のみ発送

厨房設備士登録手続き(合格者)

○登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了

○登録料の納付確認

10月上旬頃

合格者の合格証・厨房設備士証交付

○合格証、厨房設備士証は、10月上旬頃自宅住所宛に発送します。

平成26年度第35回通信教育作品講評

スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成26年度受講者の成績を審査し、上級4名・初級112名、計116名の修了を認定。このうち上級3名・初級86名、計89名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月4日・5日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作品が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級「中華レストラン60席」
- ・初級「カウンター形式のラーメン店28席」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし

初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……片岡 圭太さん (株)マルゼン

初級……渡邊 真枝さん

(有)トータル・プランニング・シー

■佳作

上級……該当者なし

初級……佐藤 康裕さん (株)フジマック

下村 佳大さん 北沢産業(株)

宮森 博さん (株)謙信堂

特殊な機器を使用することもあり、大変苦勞していたようでした。

ただ、受講生の皆さんの図面は丁寧に描かれているものが多いように思いました。

今回の上級受講者の中では良くできていた作品がありましたので、表彰作品とします。

作図した図面においても、丁寧に描かれています。手で描くことがなくなっている中での作図は、大変なことです。

図面の内容ですが、ストック、調理、洗浄、サービスタといった各セクションがまとまっていて、動線的にも良く考えられています。熱機器を壁側にまとめて配置することにより、排気フードを一つにまとめることができます。こうすることにより、厨房全体が暑くならず済むのです。中華レンジのように火力のある機器を使用しますので、厨房全体が暑くなってしまうことを防いでいます。

アイランド部分も、下処理と冷菜部分で分けて配置されています。

洗浄コーナーも下膳の部分を広く取り、シンクも2槽としています。中華レストランは油を使った料理が多いため、洗浄コーナーでは2槽シンクが必要となって来ます。下膳スペースを広く取ることで、レストランのピーク時の対応ができます。

以上のことが、この作品から見受けられます。

このような事を踏まえて厨房プランを考えてみるのも良いのではないのでしょうか。

(関根建志委員)

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は「中華レストラン60席」でした。

中華レストランということで、中華レンジなどの

【初級】

今年の初級スクーリングの実技問題は、「カウンター形式のラーメン店28席」でした。大多数の図面は、時間内に最後まで丁寧に仕上げられていました。

ゾーニング、レイアウトとも良く考えられた図面

が多く、ラーメン店のメニューに必要な機器についても良く理解され、配置していました。

結果は準優秀賞：1作品、佳作：3作品でした。

準優秀賞の作品は、実線・破線・一点鎖線など、線の使い分けおよび丸プレート・文字プレートを使いバルーンを記入し、見やすい図面となっていました。

レイアウトも模範解答に近く、ストック・加熱機器・盛付・提供・洗浄・サービスなどのゾーニングもバランス良く、機器選定も良くまとめられていました。

加熱機器は壁面にまた、一つのフードに収まるような配置と炊飯釜を洗うシンクの槽の大きさ等の配

慮がうかがえました。

カウンター上部下り壁には吊り戸棚が配置され、食器収納の配慮がうかがえました。

ゆで麺器の横に麺箱収納用の台の配置したり、ソイルドテーブルのラッキングスペースの大きさ等を変えたり、もう一工夫されると優秀賞に近付けたのではないのでしょうか。

佳作3作品もはっきりとしたゾーニングで、見やすく丁寧に作図されていました。今回のスクリーニングの経験を生かし、学ぶことを継続して業務に役立ててくださることを期待します。

(三尾孝行委員)

■ 第49回定時総会開催ご案内 ■

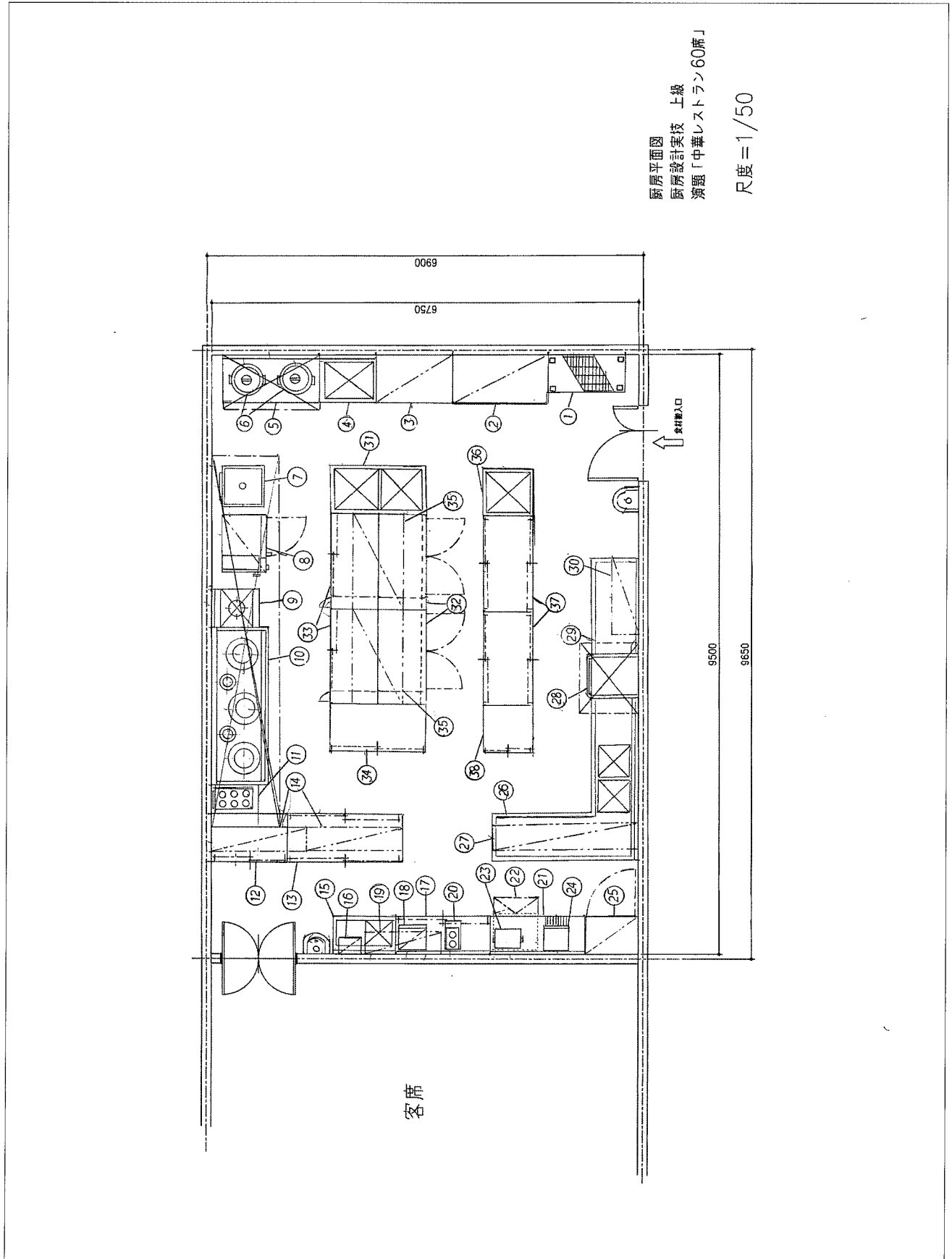
第49回定時総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

記

開催日時	平成27年6月10日(水)
開催場所	ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222
総会議事	4階「カールトン」
懇親会	4階「ルグラン」

※ 詳細な開催通知は、追って送付いたします。

■上級準優秀賞 課題「中華レストラン60席」



厨房機器リスト

厨房機器一覽表

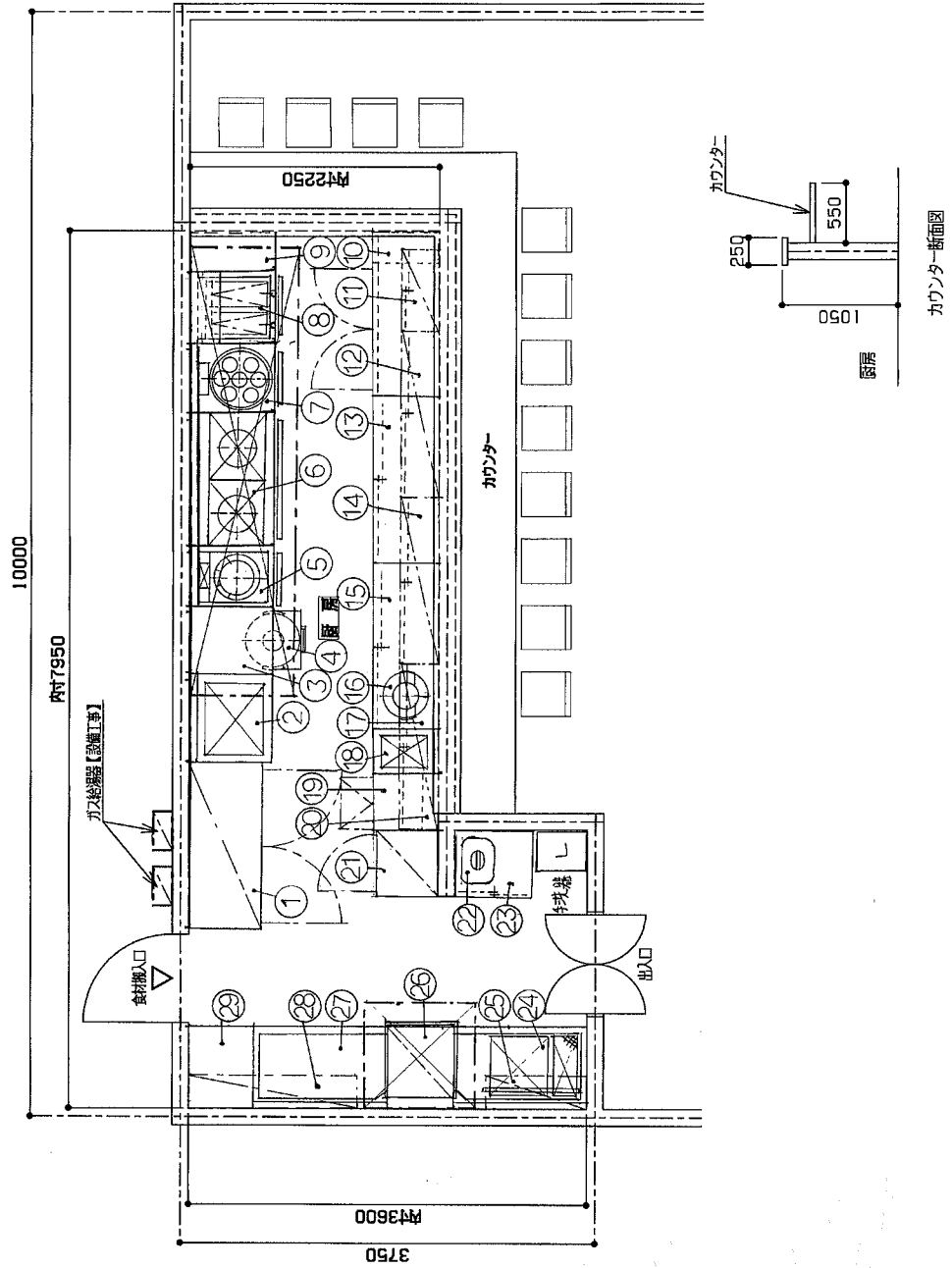
No.	品名	寸法(mm)			配管口径(A)			ガス			電気			備考
		幅	奥行	高さ	給水	排水	給湯	口径	消費熱量	1φ100V/1φ200V (kW)	1φ100V/1φ200V (kW)	3φ300V (kW)		
1	シェルフ	1200	600	1900										
2	食洗機	1500	750	1950		50A					0.45kW			庫内容積:1375L
3	食卓	1200	750	1950		50A					0.4kW			庫内容積:1152L
4	棚	900	750	800	15A	15A	40A							
5	台	1500	750	700										
6	食洗機	500	550	430				15A	5.52kW					
7	ガスレンジ	650	700	700	15A	25x24	15A	29.07kW						
8	ガスレンジ	1000	780	1750	15A	50A	20A	53.5kW	0.7kW					
9	ガスレンジ	600	750	450	15A		20A	17.4kW						
10	中華レンジ	2500	900	800	15x3	15x3	40x23x2	104.7kW						
11	ガスレンジ	450	750	800	15A	15A	20A	20.9kW						67cmタイプ
12	台下戸棚	1200	750	800										
13	台下戸棚	1800	750	800										
14	吊戸棚	1500	400	600										
15	水栓付一槽シンク	1000	600	800	15A	15A	50A							
16	電気貯蔵式冷蔵庫	350	250	480	15A	40A			0.75kW					
17	台下戸棚	1500	600	800										
18	ガスレンジ	450	400	280					0.2kW					高さ:66cm
19	吊戸棚	1200	450	600										
20	エレキカー	250	450	470					1.5kW					
21	台	1500	600	800										
22	浄水器	700	600	750	15A	40A			0.36kW					排水量:36kg
23	浄水器	410	300	220					0.72kW					
24	ビルトイン	400	550	500					0.4kW					
25	冷蔵庫	850	600	1950		50A			0.2kW					庫内容積:423L
26	ビルトイン	380	750	800	15x2	15x2	50x2							
27	上棚	2300	400	140										
28	トヤリ付器具洗浄機	700	750	1600		15A	50A							
29	ビルトイン	1500	750	800										2.3kW
30	ビルトイン	1200	400	140										
31	三槽シンク	1500	750	800	15A	21	15A	21	50A					
32	ビルトイン	1500	750	800					0.12kW					
33	ビルトイン	1500	750	800										庫内容積:320L
34	台下戸棚	1500	750	800										
35	吊戸棚/上棚	1500	800	600										
36	一槽シンク	800	750	800	15A	15A	50A							
37	台下戸棚	1500	800	800										
38	台下戸棚	800	750	800										

厨房設計実技 上級
演題「中華レストラン60席」

初級準優秀賞

課題 「カウンター形式のラーメン店28席」

厨房設備実技 初級 厨房平面図
 演題 「カウンター形式のラーメン店28席」
 縮尺=1/50
 ※フード以外のシンボリックマークは記入不要。



厨房機器リスト

厨房設備実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「カウンター形式のラーメン店28席」

No.	品名	台数	寸法(規格)mm			配管接続口径(A)			ガス(kW)		電気(kW)			フイット	備考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V		
1	冷凍冷蔵庫	1	1500	650	1950			40			0.491				冷凍室 311L 冷蔵室 994L
2	一槽シンク	1	800	750	800	15	15	50							
3	炊飯台	1	600	750	800										
4	ガス炊飯器	1	525	481	408				φ13 ガス	9.3				○	8L
5	中華レンジ	1	550	750	800	15	15	40 耐熱管	2.5	23.3				◎	
6	ガスローレンジ	1	1200	750	450	15x2			2.0	34.8				◎	
7	ガスカマド 麵器	1	650	750	750	209V		20/40 耐熱管	2.5	23.3				○	
8	ガスコンロ 2口 焼器	1	650	750	750			40 耐熱管	2.5	22.1	0.02			◎	
9	作業台	1	350	750	750										
10	ゴルトイテンプル冷蔵庫	1	1500	600	800			40			0.232				冷蔵室 329L
11	吊戸棚	1	1750	350	450										
12	吊戸棚	1	1500	350	450										
13	作業台(戸棚付)	1	1500	600	800										
14	吊戸棚	1	1500	350	450										
15	作業台(戸棚付)	1	1500	600	800										
16	電子ジャー	1	461	390	392						0.077				8L
17	吊戸棚	1	1500	350	450										
18	一槽シンク	1	400	600	800	15	15	50							
19	製氷機	1	500	450	800	159V		40			0.19				35kg タイプ
20	製氷機用天板	1	500	600	40										
21	11-4インシェーカー	1	600	545	1810						0.125				270L
22	ポーター 7-7	1	300	445	540	159V		40			0.19				180L/h
23	作業台(戸棚付)	1	700	600	800										
24	ヴィルトテーブル	1	1200	750	820	15x2	15	50x2							
25	水切り棚	1	900	300	2段										
26	器具洗浄機(1-29-116)	1	598	620	1420		159V	40/25 耐熱管				4.8		◎	洗浄能力 標準407L/h
27	クリーンテーブル	1	1200	750	820										
28	吊戸棚	1	1500	300	1段										
29	作業台	1	600	750	820										

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
 TEL03-3538-6180 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

官庁関係

経済産業省大臣官房調査統計グループ

平成27年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」（基幹統計調査）を実施しており、平成27年も実施いたします。調査に対する御協力をお願いいたします。

- 実施期間：平成27年5月16日から7月15日まで
- 根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：経済産業省が所管する産業（別表）に属する事業所を有している「従業員50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業」。
- 調査結果：平成28年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。
※調査票に記入していただいた内容につきましては、統計法に基づき秘密を厳守いたしますので、調査に対する御協力をお願いいたします。

(別表)

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業（一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業）
- 情報通信業（ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業）
- 物品賃貸業（産業用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、事務用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、自動車賃貸業（レンタルを除く）、スポーツ・娯楽用品賃貸業（レンタルを含む）、その他の物品賃貸業（レンタルを含む））
- 学術研究、専門・技術サービス業（学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業）
- 生活関連サービス業、娯楽業（洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業（冠婚葬祭互助会を含む）、写真現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業（フィットネスクラブ、ボウリング場など）、公園、遊園地・テーマパーク）
- 教育、学習支援業（外国語会話教室、カルチャー教室（総合的なもの））
- サービス業（廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業）

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室 TEL：03-3501-1831

派遣労働者に対する安全衛生教育の推進について

製造業で派遣労働者を派遣する**派遣元**事業主と受入れる**派遣先**事業主の皆さまへ

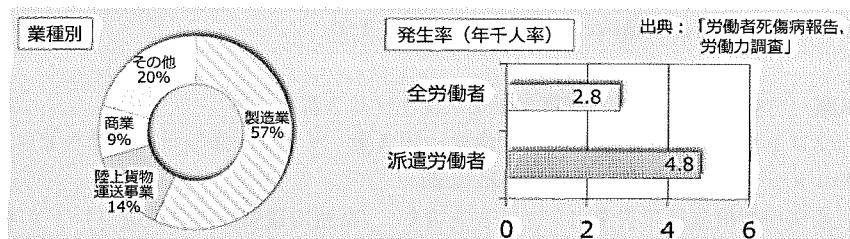
派遣労働者に対する安全衛生教育について

製造業で働く派遣労働者の労働災害発生率は高く、中でも、経験期間の浅い方の労働災害の占める割合が高くなっています。このため、

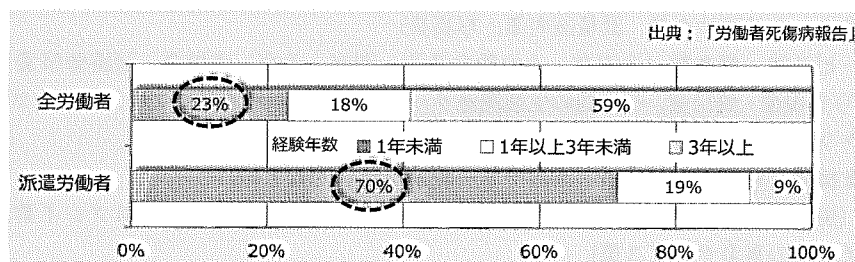
- 派遣労働者に対する安全衛生教育を労働災害防止に必要な内容・時間をもって行うこと（雇入れのとき、派遣先が変わった時、作業内容が変わったとき）
- 派遣元事業場と派遣先事業場が十分に連絡・調整することが重要です。

派遣労働者の労働災害発生状況（平成25年）

- ▶ 派遣労働者の労働災害のうち約6割が製造業で発生しています。製造業における派遣労働者の労働災害発生率は全労働者に比べて高くなっています。



- ▶ 製造業で被災した派遣労働者の約7割が経験年数1年未満です。



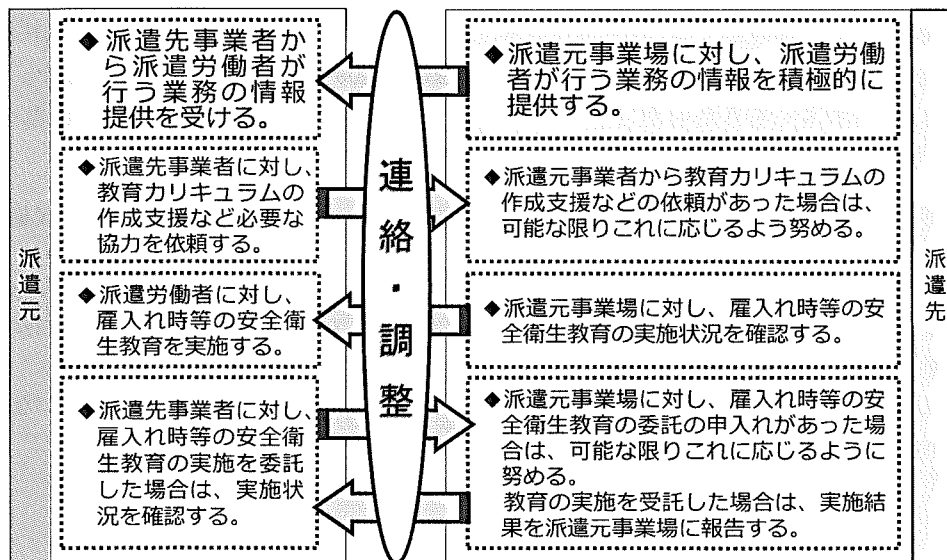
派遣元・派遣先事業者が行う安全衛生教育

派遣労働者については、雇入れ時・作業内容変更時（派遣時）の安全衛生教育は派遣元に、危険有害業務に従事する者に対する特別教育は派遣先に実施義務があります。

<安全衛生教育>

派遣元	派遣労働者を雇入れたとき	雇入れ時教育
	派遣先事業場を変更したとき	作業内容変更時教育
派遣先	法令で定められた危険・有害な業務に派遣労働者を従事させるとき	特別教育
	受け入れている派遣労働者の作業内容を変更したとき	作業内容変更時教育

派遣元・派遣先事業者が連携して行う事項



▶ 労働災害が発生したとき

派遣労働者が労働災害などにより死亡したとき、または休業したときには、**派遣元と派遣先双方の事業者**がそれぞれ所轄の労働基準監督署に**労働者死傷病報告**を提出する必要があります。

派遣労働者の安全衛生教育・安全衛生活動については、厚生労働省ホームページをご覧ください。か、最寄りの都道府県労働局、労働基準監督署にお問い合わせください。

厚生労働省 ホームページ「派遣労働者の安全衛生対策について」

派遣労働者 安全衛生

お近くの都道府県労働局、労働基準監督署

労基署 所在地

エコ等をうたったフライパン、 釜等によるCO中毒の防止（注意喚起）

エコ等をうたい、加熱性や保温性を高めたフライパン、釜等のガスこんろ上で使用する調理用製品において、製品の使用中に一酸化炭素（以下「CO」という。）警報器が鳴動するといった情報が、最近NITE（ナイト）に4件報告されています。

これらの情報は、NITE（ナイト）に通知された製品事故情報^{*1}として報告されたものであり、いずれの事象も、人的被害や物的被害は発生していませんが、一般的な構造のフライパン、釜等と比較して、その構造上、排出されるCO濃度が高いため、CO警報器が鳴動したり、場合によっては死亡に至るおそれがあります。

CO濃度が高くなる原因としては、加熱性や保温性を高めるため、フライパンなどの底面の形状を、平面ではなくひだ状の構造（フィン）にしたり、釜の構造を、外枠（外釜）と内枠（内釜）といった二重構造にしていること等によって、供給されたガスの完全燃焼に必要な空気の供給が制限され、空気不足による不完全燃焼^{*2}を引き起こし、CO濃度が上昇したものと推定できます。

これらの製品について、現時点ではCO中毒等は発生していませんが、使用環境、換気状況によっては死亡等の重大事故に至る可能性があるため、今回、緊急に注意喚起を行うこととしました。

なお、過去には「省エネ」をうたった「省エネ五徳」という製品を、ガスこんろの五徳部分に装着して使用したことで、CO中毒による3件^{*3}の死亡事故が発生しています。

（※1）消費生活用製品安全法に基づき報告された重大製品事故に加え、事故情報収集制度により収集した非重大製品事故やヒヤリハット情報（被害なし）を含む。

（※2）不完全燃焼とは、空気が不足している、ガスと空気との接触又は混合が不十分である等の理由によって、ガスが完全燃焼せず、途中で酸化反応を停止する現象をいう。不完全燃焼を起こすと、COが含まれるガスが空気中に放出されるため、CO中毒になるおそれがある。

（※3）平成9年6月16日、同年12月16日及び平成13年4月22日の3件。現在、省エネ五徳は販売されていない。
<http://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/specialnews/019trive.html>

（略）

(1) 「エコ」をうたったフライパンによるCO警報器の鳴動事象の概要

平成27年1月29日（神奈川県）

【事故の内容】

「エコ」をうたったフライパン（以下「エコフライパン」という。）を使ってガスこんろで調理していたところ、台所のガス・CO警報器が鳴動した。

【事故の原因】

エコフライパンは、加熱性、保温性の高い「エコ」を目的として底面（加熱炎側）を突起状の波形フィン構造にしているものだった。この構造によって、ガスの燃焼に必要な空気が十分に供給されないことで、

不完全燃焼が発生し、ガス・CO警報器が鳴動したと推定される。なお、その他2件の類似事例がNITEに報告されている。

(略)

【COが高濃度に発生する仕組み】

エコフライパン底面がひだ状になった「波形フィン構造」によって、燃焼に必要な周辺空気（二次空気）の循環が低下し、さらに、「波形フィン」の間に燃焼バーナーの炎が入り込むことで、燃焼に必要な二次空気の流入が阻害され、これらの空気不足によって不完全燃焼が生じ、COが高濃度に発生したと推定されます（図3参照）。

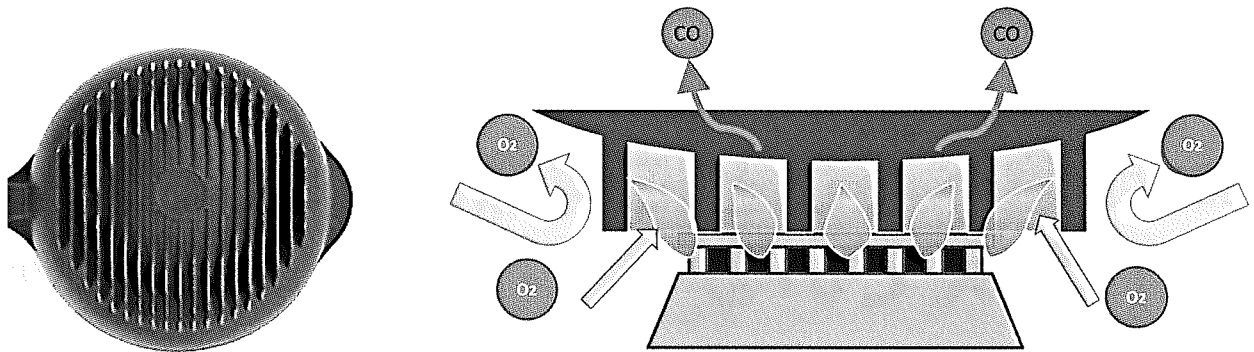


図3 エコフライパン底面の波形フィン構造及び燃焼炎、2次空気の模式図

(略)

リコール対象製品一覧

公表日	品名	事業者名	製品名
2015/02/24	Hirota ECOマルチパン	【販売】 廣田株式会社 【製造】 杉山金属株式会社	[製品名及び型式] 製品名：Hirota ECOマルチパン [販売期間] 2014年7月～2015年2月 [問合せ先] 杉山金属株式会社 0120-973-451（無料） 9:00～17:00（土・日・祝日除く）

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第23回 食べることに興味のない人が 増えている

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

食パンだけで 一日を過ごす若い女性

改めて「食べる」ことについて考えてみます。

時たま私は、人から「今の食の仕事になったのは食べるのが好きだったからですか?」と聞かれることがあります。また、「私、食べるのが大好きなんです」という人は少なくありません。「食べるのが好き」。

実は私は、この言葉が好ましいと思っていません。使ったことがないし、今後も使う予定はありません。先進国ならではの、贅沢でおかしな台詞に思います。何故なら食べることは生きるための本能なのですから、好き嫌いで表現するものではないと思うのです。エネルギーを得られるのですから、食べものを体に入れることが「好き」なのは当たり前ですし、食べて安心感や幸福感を感じるのは当然です。飢餓の国では、命を保持するために食べるのですもの、現代の日本は恵まれています。

ですが近年は、“好き”であるはずの食べる行為もずいぶん感覚が変わって来ています。例えば食べることに興味がない人も少なくありません。特に10代から30代の若い世代の一定の層は、食べる行為にも食べものにも好奇心が薄くなっています。な

かにはまったく興味がない、という人もいます。

ある22歳のキュートな女性は、美容師をしています。食べることに興味がないので、毎食コンビニやスーパーで買った食パンだけを食べます。特に安売りをしているものを選ぶ。朝は1枚、昼は2枚、夜3枚というように、毎回枚数も決まっています。彼女はバターもジャムも付けませんし、焼いてトーストにもしません。何故なら興味がないので、飽きることもないから変化を付ける必要がないし、よりおいしく食べたいという意識がないのです。

ですが食パンであれば何でもいい、という訳ではありません。ビニール袋に入って売っている、安価な食パンであること。それであれば切れているので、食べやすいしお皿もいらぬ訳です。糖質なので、ある程度満腹感がある。なるほど、人間なのでお腹はすくらしいです。ですので、なぜ食パンなのか、という理由は「お腹に溜まり、安価で毎日買いやすく、手間暇がいらぬ」から。また、彼女は「フツウ」に職場の人とコミュニケーションも取れている人なので、人と食事に行く際は、適当に注文したものを適当に食べているので、別に食パンでないとダメという趣向もありません。アレルギーもありません。友だちもいるし別に変わり者でもなく、明るく元気な女性です。

別の女性は20代後半。その人は、サツマイモだけを朝昼晩食べています。何故彼女は食パンではなくサツマイモなのかと言えば、一人暮らしでお金がないから。故郷の田舎の実家がサツマイモを作っている農家でたくさん送られて来るからという、それだけの理由です。調理も面倒なので、炊飯器で一日分をまとめてご飯代わりに炊いているそうです。お鍋と違ってスイッチを押せば調理ができていて、保温もできるので炊飯器が便利なのだそうです。やはり毎日同じものだけを食べても飽きることはないとのことですが、彼女の場合、甘い練乳の味は好きなので、練乳をチューブから絞ってお芋にかけて食べます。その点だけは、味への「変化」や「好み」を持っている訳です。

前述のように、一品目だけを食べる日常を選択する傾向は、女性に多いように感じます。概ね糖質が多く腹もちがいい安価な食材が選ばれ、糖質というものは満足感を得やすい栄養素なので、理屈に合っていると思います。

一方、食に興味がない男性の場合は、サプリメントや栄養食品に動きやすい。

ある40代の男性は、毎日40種類のサプリメントを食事代わりにしています。栄養は数値として足りさせれば良いという理論です。その人は仕事が忙しく食べる時間が足りないことから、段々サプリに頼るようになって行ったケースです。他人との会食ではアルコールもたしなみ、食事もします。

しかし、「栄養」というものは、栄養素が摂取されれば良いものではありません。人間は食べものを目で見て、匂いを感じて、噛んで食感を楽しむことで唾液を出すことができ、唾液が出ることで初めて脳へ幸福物質が出るのです。サプリメントだけではその幸福感を得にくく、おそらく長期にわたってしまうと、人生の満足度にも影響があるのではないかと危惧してしまいます。

別の男性は栄養補助食品のバーです。やはり仕事が多忙であり、一人暮らし歴が長く時間も惜しいので、片手で気軽に食べられるバーを常食にしています。サプリメントより少し食事の要素を感じるものの、やはり楽しむことはしていないのが特徴です。しかしその人も、他人との会食では「普通」に食べます。両者とも食べものに興味が薄いので、こだわりも薄いのでしょう。

さらに「食べない人」も、最近少し話題となっています。食べずに元気に生きている人。食べずに餓死しないのが本当であるならば、命を保持するための食事の原則が真っ向から崩れてしまうのですが、実際にほとんど食べものを口にしないでも元気に暮らす人が現れています。ある女性は、毎日自家製の青汁を作って一杯飲むだけの生活を、少なくとも3

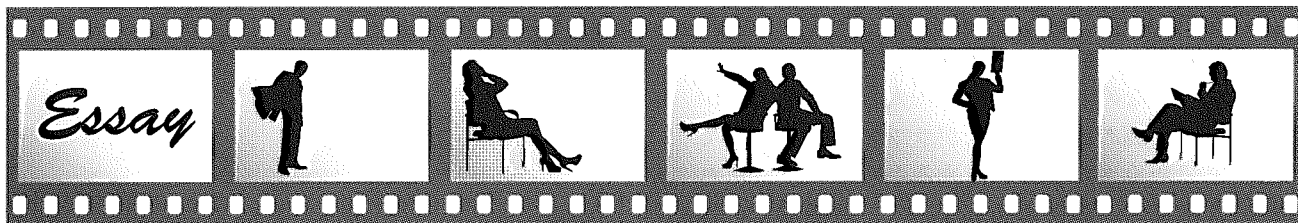


年以上継続していると言います。私が直接知っている人ではないので、彼女の生活が本当なのか私には検証できませんが、著書も書かれていらっしやっていて、顔写真も出ています。不思議なことに、極端に痩せ型という訳ではなく、肉付きはしっかりとっていて、栄養が不足しているようには見えません。青汁食をするようになってから、体調も肌質も改善されたというのです。

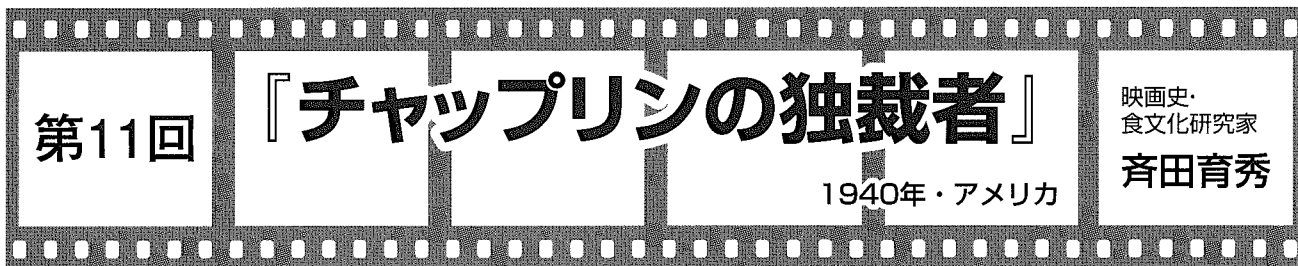
人間には適応力があります。例えば、動物性食材を一切口にしないベジタリアンの人は、野菜に含まれるかすかなタンパク質や脂質などを余すことなく体内に取り入れ無駄にすることなく吸収できる体になっており、合理的に体が動いているそうです。おそらく青汁一杯だけの生活も、同様なことが起こっているのかもしれない。現代の「食べない人」は他にもいますが、いずれの人も病気の治療の食事療法であったり、体質改善のために始めたりする人が多く、成果が出たと言うのです。

その他、塩分を一切摂取しない食生活で病気が治ったり症状の進行を遅らせていたりする人や、1日1食で元気に暮らす人など。もはや「食べる」ことは本能の必須行為ではなく、「選択」する行為なのかも。「食べる」ということはどういうことなのか。何のためにどう食べ方を選択すれば良いのか、多くのことが飽食の時代には問われているのかもしれない。

外食の世界も売上が良かった店が、半年後には「近年最悪」になったり、一人勝ちだった業態があつという間に苦戦を強いられたり、異業種からの参入で急速にパイを奪われたりなどといったことは珍しくありません。消費者の嗜好は3ヵ月先には変わっていることばかりです。不安定な世の中には不安定な食べ方が連動します。自分自身が本当に満足する食べ方を個々が考えて、バリエーションのある一食を選択できるようにしたいものです。



映画の見どころ・台所



🎬 元祖?システムキッチンで繰り広げられる 死のプディングくじ

ドタ靴に山高帽、ステッキを持ったちょび髭の放浪者でお馴染みの、“チャップリン”が放った世界映画史に燦然と輝く傑作である。ナチスドイツの総統“アドルフ・ヒトラー”を徹底的にパロディ化し揶揄したものだが、製作当時のヒトラーの権力は絶大で、ナチスが勝利すればチャップリンは間違いなく抹殺されていたはずだ。まさに命がけで作った作品で、自由を弾圧する独裁者ヒトラーへのチャップリンの“怒り”が、凄まじい気迫で観客に迫り来る映画である。アメリカでの公開は日米開戦の1年前の1940年で、チャップリン映画としてはそれまでの最大ヒット作となった。日本での公開は、同年9月に「日独伊三国同盟」が締結されたこともあり上映禁止、正式に公開されたのは1960年である。作られてから75年、世界各地で“自由や平和”の危うさが散見される昨今、本作はますます輝きを増している。

トメニア国のユダヤ人理髪師(チャールズ・チャップリン)は、砲兵として第一次世界大戦に参戦、将校のシュルツ(レジナルド・ガーディナー)を救うが、飛行機が墜落し記憶喪失となる。ところが療養中にトメニア国は独裁者ヒンケル(チャップリンの二役)が政権を掌握、ユダヤ人を弾圧していた。大不況の後、わが家に戻った理髪師は、政変を知らず洗濯女のアンナ(ポーレット・ゴダード:後に恋人)と共に突

撃隊員に抵抗する。しかし捕まってリンチに遭うが、ヒンケルの側近となったシュルツに救われる。

ヒンケルは国民の不満対策で、オスタリッチ国侵攻を画策する。側近シュルツはユダヤ人再弾圧に異を唱え解任されるが、ゲッター(ユダヤ人居住区)に潜伏、「打倒ヒンケル」を目指す。理髪師はこれに協力するが、結局シュルツと共に捕らえられ、強制収容所送りとなる。一方独裁者ナパローニ首相(ジャック・オーキー)のバクテリア国がオスタリッチに侵攻を始めたので、ヒンケルは首相を自国に呼び会談をする。擦った揉んだの末に不可侵条約が締結されるが、さてヒンケルの野望はどうなるのか?理髪師や恋人の運命は?というお話。

チャップリンの映画なので、全編ギャグがてんこ盛りである。冒頭の戦場場面は彼の名作『^{にな}担へ銃^{つつ}』(1918年)が踏襲され、巨大大砲からこぼれ落ちた不発弾が、理髪師の動きに合わせて動き回るギャグがおかしい。ヒンケルのドイツ語っぽいアチャラカ語の演説が、ヒトラーの演説ソックリで、そのリアル感に笑い唸ってしまう。演説で大声を出すとマイクが反り返り、道路脇には「ミロのビーナス」や「ロダンの考える人」の彫刻が、「ハイル・ヒンケル!」と片手を挙げている。ナパローニとの会見で、ヒンケルが“自分の方が偉い”と強調するために、自らは高い椅子に座り、相手は極端に低い椅子に座らせる。続いて理髪室では偉さを競って互いに椅子をどんどん高くするが、天井に当たってこける。ブラームスの『ハンガリー舞曲第5番』に合わせて客の髭

を剃る、スゴ技場面も大爆笑ものである。

しかし最も優れたギャグは、ヒンケルが世界征服を意識して大きな地球儀を弄ぶ場面である。巨大な風船である地球儀は彼の手・足・頭・腰で突き上げられ宙を漂うが、陶酔の絶頂で「パチン！」と弾け割れてしまうのである。「お見事！」以外の言葉を思いつかないほどの、映画史に残る名場面である。一つの場面に笑いと皮肉なシリアスさが同居する「チャップリン・ワールド」がそこにあり、練り込んだ上に練り込んで作る彼の“魂の叫び”が読み取れる。

ではここで、厨房（台所）から映画を観てみよう。ユダヤ人家庭の台所が映し出されるが、この家はシュルツ・理髪師・ゲッターの友人たちが秘密裡に会合する場所でもある。部屋のひと壁分がくり抜かれて台所になっている。中央下部にはカッカと火が燃えている暖炉、横は天火のようだ。上部は収納庫(?)で、さらにその上には6個のフライパンがぶら下がっている。壁の右には細木にフックを付けレードル・トングなどが吊るされ、大きなポット・やかん・食器類、さらに燃料の石炭やシャベルも垣間見られる。「システムキッチン」は1950年頃西ドイツで生まれたものだが、ここはその原風景と言えよう。部屋には丸テーブルがあり朝食が摂られ、プディング(日本の卵プリンでなく穀物(?)ベース)が焼かれる場所だ。

ドアを隔てた隣の部屋では、暴君を暗殺する者を決めるクジ引きが行われている。5人が食べるプディングの一つに“当たり?”のコインが入っているという訳だ。NHKの朝ドラ『マッサン』では、マッサンとエリーがプディングを食べ、銀貨と指ぬぎを引き当て“恋人同士”になるエピソードがある。しかし本作ではそのようなロマンチックな話ではなく、死をかけた真剣勝負である。ただ少々違うのは、その前に“抱腹絶倒の〜”というフレーズが付く点で、コイン絡みだけにマネー(真似)のできない秀抜な“お値打ち”場面と言える。

ところで話の行方だが、強制収容所を脱走した理髪師が偶然ヒンケルと瓜二つだったことで、彼は間違われてオスタリッチに入国。映画史に残る6分間の名演説をすることになる。公開当時賛否両論があった演説だが、再見すると現在の世界の状況にピッタリで、その普遍性に驚嘆する。そして大演説の後の「ハンナ聞こえるかい?」「何処にいても負けるな! 勇気をお持ち」の“希望と再生”を暗示

したラストの映像に、観客は感動し涙するのである。

パロディの見事さには脱帽で、劇中のヘリング元帥のモデルは国家元帥ゲーリング、ガービッチ内相は宣伝大臣ゲッベルス、オスタリッチはオーストリアで、バクテリアはイタリア、ナパローニはムッソリーニのことである。「二重のバツ印」は「ハーケクロイツ」だ。「LIBERTY」(自由)の文字がまぶしい演説会場は、女流監督レニ・リーフェンシュタールがナチ党大会を描いた『意志の勝利』(1935年)が意識されている。そして初めてオールトーキーに挑戦したチャップリンは、本作をもって放浪者スタイルと決別するのである。

さてチャップリンと言えば、私の映画の師匠・淀川長治先生に尽きる。1936年に先生が直接本人と話した逸話は、直に何度も聞いたものだ。先生がNHKの『女性手帳』で「私のチャップリン」と題し5回(?)解説し、東和映画が中・長編作品の連続上映『ビバ! チャップリン』(1972年~)を企画したことで、若い世代がチャップリンを知り日本でも再評価が起きた。

最後にチャップリンとヒトラーの関係だが、チャップリンがヒトラーとの相似(誕生日が4日違い、顔・背丈)に気付く前に、ヒトラーが既に有名人であったチャップリンを意識し、同様の髭を付け、彼を利用した方が先と見る仮説はどうだろうか? ヒトラーは少なくとも3回、一人で『独裁者』を観ているとの記述もある。ヒトラーの方が常にチャップリンを気にしていたと考えるならば、本作を観てどのように感じたのだろうか? 興味深い。「映画の内容など既にヒトラー(知つとらあ〜)」だったとしたら、あの暴挙は何だったのか!“人の心”が通じないということは、実に空しいと言わざるを得ない。



『チャップリンの独裁者』
監督・脚本・出演：
チャールズ・チャップリン
撮影：カール・ストラス、ローランド・トセロー
音楽：メレディス・ウィルソン
出演：ポーレット・ゴダード、
ジャック・オーキー、
レジナルド・ガーディナー
DVD：3,800円(税別)
発売元：角川書店
販売元：紀伊屋書店
※在庫限り

CHAPLIN FILMS COPYRIGHT (C) Roy Export S.A.S.
ALL RIGHT RESERVED.

管理栄養士・栄養士と厨房業界の
連携について

第 5 回 給食・大量調理における課題と要望

女子栄養大学短期大学部教授 三好 恵子

限られた条件の下で
品質を追求する給食

給食の設備を日々使用している管理栄養士・栄養士や、調理従事者（調理師の有資格者および担当者）にとって、給食の料理を高品質で調理・提供することは、業務用調理機器を上手に使いこなすことが絶対条件になります。調理は、人々の健康や生きる活力や幸せを提供するために、食品を文化的にも食味的にも栄養的にも価値ある料理に仕上げるためのプロセスであると考えられます。しかし、給食で提供する料理は、専門料理店で提供されるスペシャルディナーや宴会料理、また家庭の食事ともかなり異なったものです。ですから、給食における業務用調理機器の活用も、専門料理や宴会料理の業務用調理機器の活用と重なる部分が多い一方、給食としての調理技術と活用方法が求められます。

ここで、給食をもう一度振り返ってみましょう。特定給食施設の定義は省くとして、特定の多数人に継続して食事を提供する施設です。保育所、学校、高齢者を対象とする介護保険施設、病院、矯正施設、事業所や工場などです。これらの給食施設は、目的として健康増進や栄養状態の改善、疾病の回復などが位置付けられているように、栄養管理の点からどのような食事を提供するかが最も重視されます。そのために、管理栄養士や栄養士の役割が重要になって来る訳です。管理栄養士・栄養士は、特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量および栄養素の量を満たす食事

の提供およびその品質管理を行うと共に、これらの評価を行うよう努めなければならないとされています。

これは、利用者に適切な栄養的品質を担保した食事を提供することだけでなく、おいしさ（食味）の上からも、良い品質の食事を提供しなければならないということです。提供した食事は全部食べていただくことを目標とします。そのために、エネルギーや栄養素のレベルが、利用者に最適な食事であっても、嗜好に合っていなかったり、食べにくかったり、おいしくなかったりすることで、食べていただければ栄養管理の目的は達成できないということになります。その取り組みとして、必要なことが、おいしく作るための品質管理です。

ところが、給食としてのさまざまな制度や仕組みにより、利用できるコストは一般の外食と比べるとかなり窮屈です。おいしさは求められますが、グルメ番組で紹介されるような、今日入ってきた〇〇湾の魚や肉汁が滲み出る△△牛などというものとは縁がありません（鮮度や安全性、地産地消は重要ですが）。コストが抑えられているということは、ブランドの高級食材料は使用できません。高度な調理技術を持った調理技術者をたくさん抱えて給食運営を行うこともできません。メニューの数も抑えざるを得ません。注文を受けてからの調理も、目玉として事業所の一部で実施されていますが、多くはまとめて調理したものを盛り付け、配膳しますので出来立てではありません。そのような中での品質管理です。

大量調理における 現場での課題

給食における品質管理は、業務用調理機器を活用した大量調理の品質管理になります。ここで給食における大量調理について、現場での課題を挙げてみます。

- ①食品の処理量が大量になるため、調理工程の一つ一つに時間がかかり出来上がりの料理の品質変動の要因になる。一つの例として、野菜の下処理として切ることが長時間になることは当然ですが、洗浄時間が長くなると、野菜の吸水が多くなる、付着水が多くなるなどの現象が起こります。野菜は元の重量に比べて重くなり、出来上がり重量が多くなる。調味料が多く必要になる。放水が多くなり水っぽくなるなど(炒め物など)の現象です。
- ②食品の処理量の変動がある。これは食品工場のように、毎日同じ製品を決まった製造工程で一定量処理するのに比べ、給食は日々異なるメニューを提供していることから起こる現象です。これも例を挙げると、付け合わせとしてほうれん草とコーンのソテーを提供するとします。ほうれん草は40g程度とします。ほうれん草の胡麻和えを副菜として提供することとします。ほうれん草の使用量は60g~80gとします。どちらも原材料から調理をし、回転釜でゆでるとします。100食の給食施設で、4kgまたは8kgのほうれん草をゆでる場合、まったく同じ条件(入水量と投入量の関係、およびゆで時間)でゆでてしまうと、品質は異なったものになってしまいます。これは青菜をゆでる時に、どのような条件が良い品質を得るために必要かということになります。食品の特性を知る必要があります。湯に対する食品の投入量が多くなると、温度回復は遅れ、食品の温度上昇も緩慢になります。そのため、加熱時間は長くなり、色も歯ごたえも悪くなり、溶出成分(栄養成分)が多くなります。食品の望ましい加熱時間は、食品ごとに適切な範囲がありますが、ほうれん草でいえば、沸騰した湯の中に投入して、2、3分で再び沸騰する条件が良いと言えます。そして、その再沸騰までの時間は、回転釜の能力と湯の量と投入する食品の量で決まってきます。
- ③日々多様な異なるメニューを提供するという事は、毎日同じ作業を繰り返すのに比べ、調理作業

が標準化されていないと、品質の変動が起こりやすくなります。調理法により起こる現象は異なりますから、調理法ごとの標準化が必要になります。

②の例はゆで物の標準化の例です。湯の量と投入する食品の割合を、標準化することにより、適正加熱時間での調理が可能になります。

- ④業務用調理機器を使用した加熱調理における食品の温度履歴が、少量調理と異なることが多い。たとえば温度の立ち上がりが悪いため、食品の温度上昇が緩慢になりやすくなる等です。加熱調理は温度履歴が料理の品質に大きく影響するので、温度履歴が異なると、少量調理の何度で何分加熱するという調理条件が当てはまらなくなります。また煮物のように、大量の食品を加熱する場合、丁度良い煮え具合になって加熱を終了(消火)した場合、なかなか食品の温度は下がりません。余熱が大きいことも温度履歴の特徴です。この時、食品によっては煮崩れてしまうことがあります。
- ⑤調理終了後、利用者が喫食までの時間はできるだけ短い方が、料理の品質管理上望ましいのですが、病院のように個人対応の食事を提供する施設では、長くなりやすい傾向は避けられません。出来上がりから喫食までの時間で変化することは、温度変化と物性の変化と調味料の分散状態の変化です。要するに温かいものは冷たくなり、色や歯ごたえが悪くなり、味がぼけてしまうという現象となります。

安定した品質を実現する マニュアルと情報提供を求む

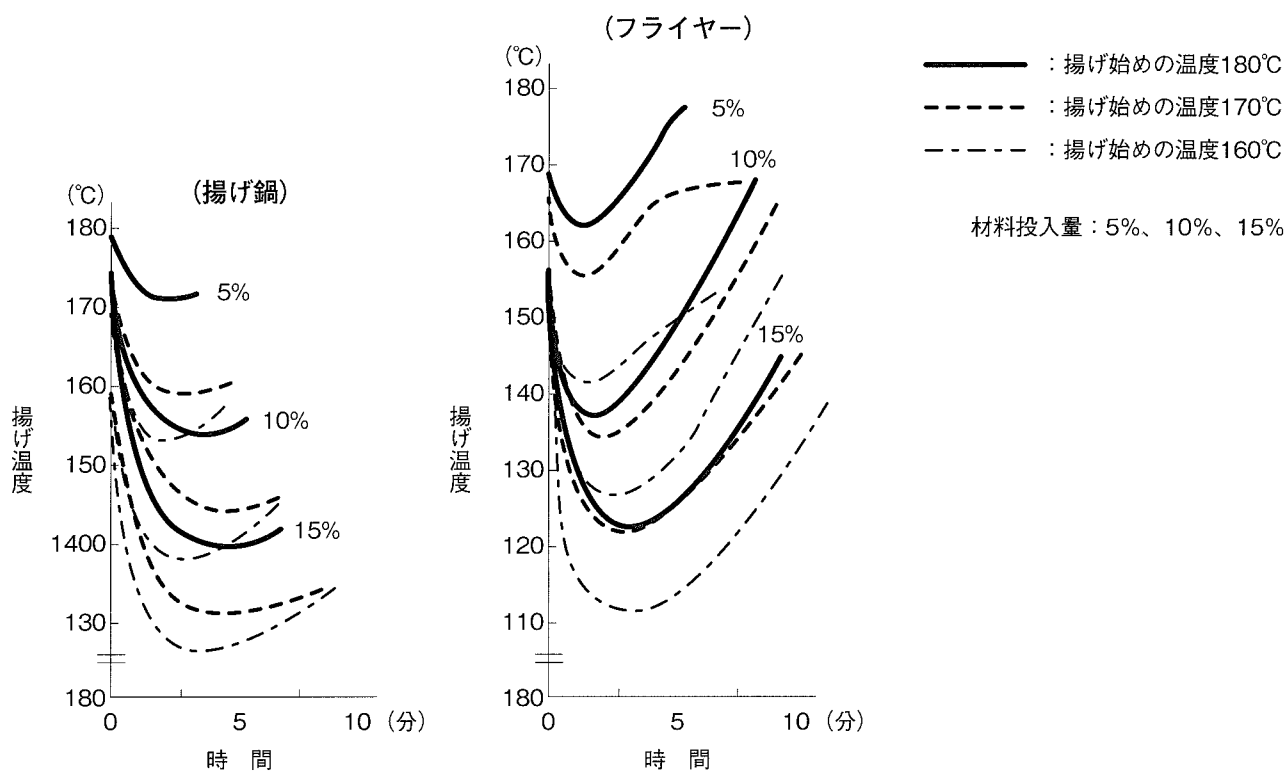
上記に挙げた大量調理ならではの現象に対する対策は、調理機器の性能で解決できない、使用者側の意識や知識や技術の向上が求められる部分もありますが、業務用調理機器の性能に頼る部分も多くあります。緩慢加熱の問題は、給食では長年の悩みでした。業務用調理機器の性能が向上して、点火からの立ち上がりは格段と良くなって来ています。多機能、高性能な機器の開発は、製造業者さまの開発部門の担当の方のご功績であると思います。今後とも使いやすい、品質管理のしやすい調理機器を提供していただくことを望みます。

一方、設備は給食施設ごとに異なるので、施設に導入している機器の違い、処理量の違いなどの変動要因の中で、温度履歴をどう捉え、調整して行った

ら良いかは、現場サイドの現実的な課題となります。給食施設における大量調理の品質管理の取り組みは、施設ごとの調理機器の特性、性能を把握し、良い品質の料理に仕上げていくために調理操作を標準化して行くことです。料理には、さまざまな調理法がありますから、それらは料理ごとの取り組みになります。

給食現場の、管理栄養士・栄養士・調理従事者がトライ&エラーにより、確実な使い方をマスターすることを皆無にすることはできないでしょう。しか

し、現場的には大変に効率が悪い作業です。ユーザーである、給食現場の、管理栄養士・栄養士・調理従事者が上手に使いこなせるようなマニュアルの開発、情報の提供が欠かせない所です。前回、業者の方たちとユーザーとの信頼関係について触れましたが、安全で正しく効率的に業務用調理機器を使いこなすための提供に加え、給食施設の調理工程で起こり得る変動要因を十分ご検討いただいた中で、常に安定した品質が得られるマニュアル、最適使用方法に関する情報提供を切に求める次第です。



大量調理における加熱条件と品質の変動要因の事例 (揚げ物) フライドポテトの揚げ条件と油の温度変化

揚げ鍋：油5kg、フライヤー油20kg

1cmダイスのジャガイモを、揚げ温度と投入量を変えて揚げた。揚げ温度が低く、投入量が多いほど温度降下が大きく、温度回復も遅れたため、揚げ時間が長くなった。揚げ時間は出来上がりの品質に影響し、揚げ時間の長いフライドポテトは吸油量が多く固くなったが食味テストの結果では好まれた。家庭調理では、揚げ物の要点として加熱温度が提示されるが、機器の能力を押さえたうえで、温度と投入量の標準化が必要である。

- 3. 25 平成26年度第4回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、楢松、阿久澤、安藤、井川、佐藤、滝沢各委員、山本（山本委員代理）代理、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。（厨房機器会館6階会議室）
- 3. 30 日本能率協会第3回企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。（芝パークホテル）
- 4. 2 平成27年度第1回設備士資格委員会。中西委員長、小泉、中橋、松田、水上、大山、宇田川、石川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、太田職員。（厨房機器会館6階会議室）
- 4. 13 第1回 그리스 除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光委員、高橋代理（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）

- 4. 14 平成27年度教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、阿部、清水、関根、中橋各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
- 4. 15 平成27年度第1回総務委員会。上野副会長、肥田、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）

■社名の変更

- [新] 株MBM（関東支部）
- [旧] 株舞浜ビルメンテナンス

■会社代表者の変更

- 株ISEKIトータルライフサービス（関東支部）
- [新] 柚木 裕 代表取締役社長

JFEA
Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

● 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」

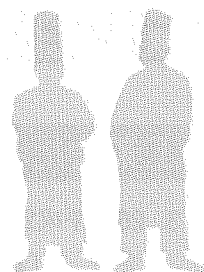
● アジア最大規模の展示会へ出展

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

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



第8回

病院フードサービス マネジメントシステム構築のあり方

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 窪田 伸

1. はじめに

医療制度改革の進行により、病院を取り巻く大きな変革が余儀なくされている。その中であって、栄養部門も食事料収入の停滞や消費増税による経営赤字が常態化しており、厳しい経営環境下にある。しかしながら部門経営者にその危機意識は低く、問題視される。その原因としては、従来から経営マネジメントが存在していないことにある。部門経営者の多くは概ね管理栄養士であり、そのミッションは臨床栄養業務にシフトする傾向にあり、給食経営管理は放任されていると言っても過言ではない。抜本的な病院食システムの再構築が要請される。

一方厨房業界においても、同様にシステム構築の概念は低く、無償で短期間の設計レイアウトプランを作成し、理念のない単なる機器羅列と価格競争に終始し、旧来型の古い慣習を脱皮できていない。すなわち需要先である病院、機器を供給する厨房業界両者とも、業務の原点と役割を真剣に検討することが重要であることを、本稿を進める前に述べておきたい。

2. フードサービスマネジメントシステム構築の在り方

まずシステム構築に当たり、理想の目標とする病院食システムを明確にすることが重要である。

(1) フードサービスシステム概要および構築フローとメニュー

システム設計とは、通常キッチンデザイン設計と

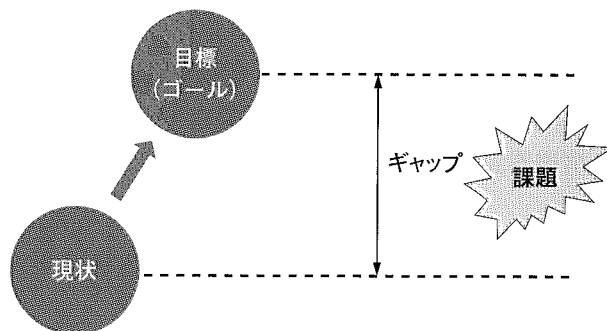


図1 ゴールとスタートラインのギャップ

理解されることが多いが、まったく異質のものであることを認識しなければならない。

厨房は、経営の直接テーマとなる対象ではないあくまでもサブツールであり、目的を達成するための作業場であり、優れた厨房デザインであったとしても、運営方針、オペレーションに適合しない施設は何の意味も持たない。

システム構築とはすなわちマネジメント設計であり、運営理念・方針設定の下、食事サービス内容と採算性策定の下、マネジメント各構成要素を結合・関連付け、効率良く行うための仕組み作りと体系化を図ることにある。コストパフォーマンスに優れたシステムを構築するためには、不可欠である。

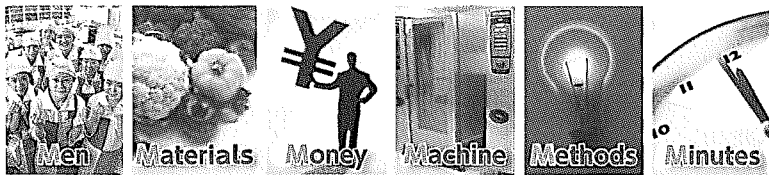


図2 マネジメント6Ms設計要素

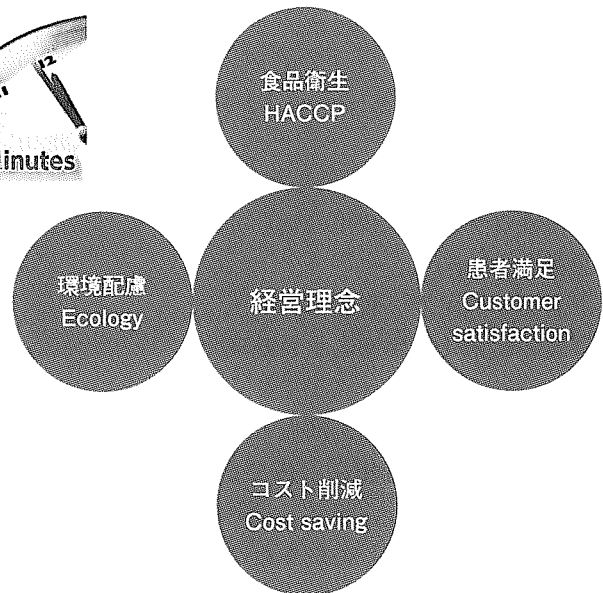
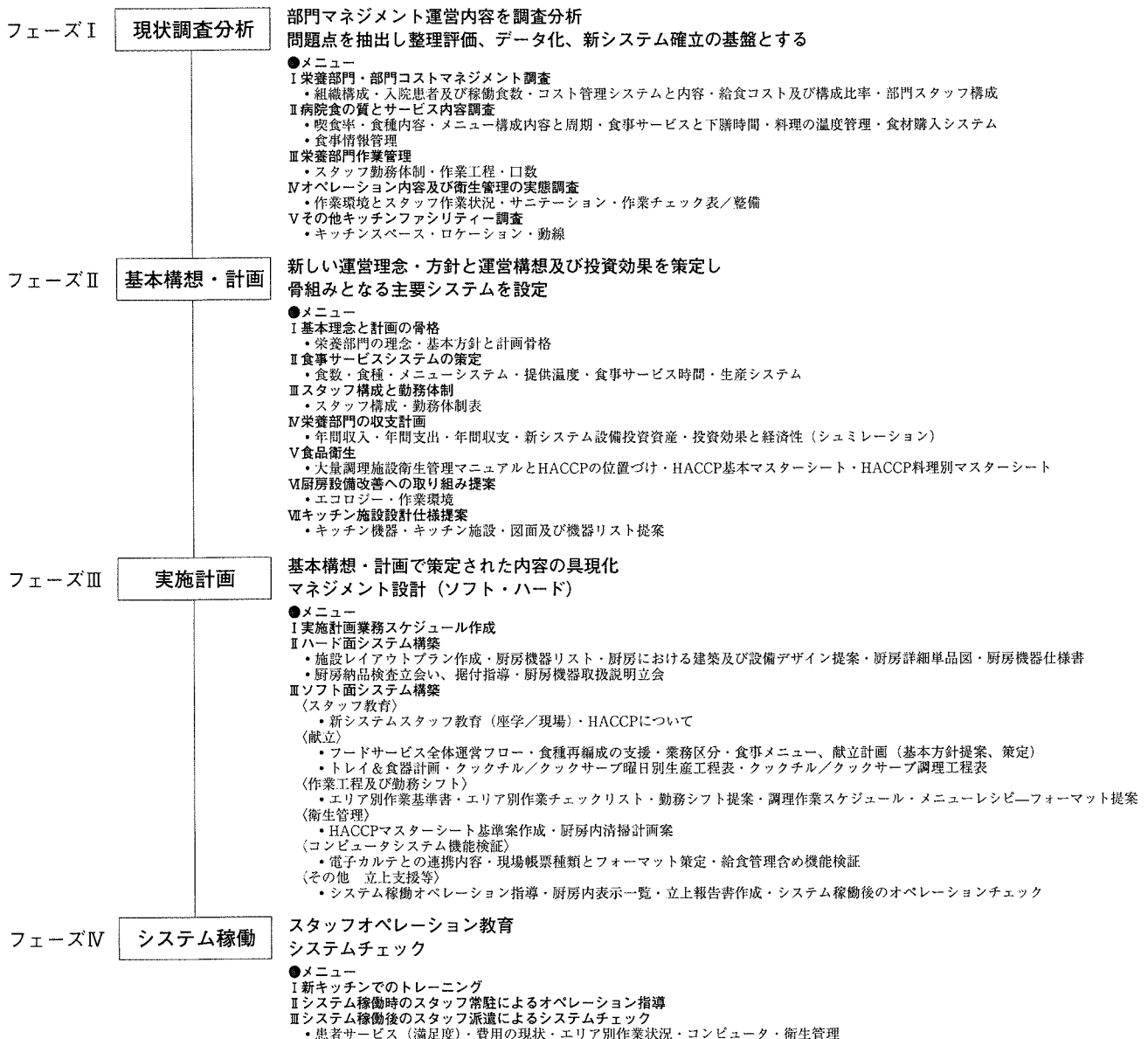


図3 システム構築基本理念

システム構築基本理念

「患者の疾病治療貢献を目的として、安全で美味しい食事を経済的コストで提供すること」にあり、さらに省エネ・エコロジーに配慮することが付加される。

■システム構築フローとメニュー



■システム構築の目的

システム構築はソフト（運営／オペレーション）およびハード（施設および機器）両面の結合により、設計と運用面のギャップをなくし、高コストパフォーマンスなシステムを目指すことが求められる。主要なテーマは以下の通りである。

- ①食品衛生の向上
- ②患者食事満足度／喫食率の向上
- ③運営の健全化／生産向上と効率化

これらはすべてイメージでなく、システム導入の成果をすべて数値化し、評価して結果を出すことが命題となる。安易な厨房計画で結果を出すことは、困難であるばかりか、無駄で過剰な投資を招く危険性があることを付言しておきたい。

(2) 病院フードサービスシステムのこれからの課題

①部門収支の健全化

- 食事料収入の長期停滞化（1,920円/日：常食、特食加算350円/日）
- 消費増税（5→8→10%）にともなう食材費の上昇

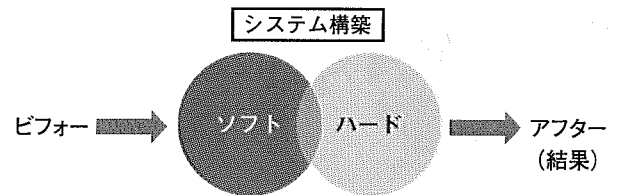


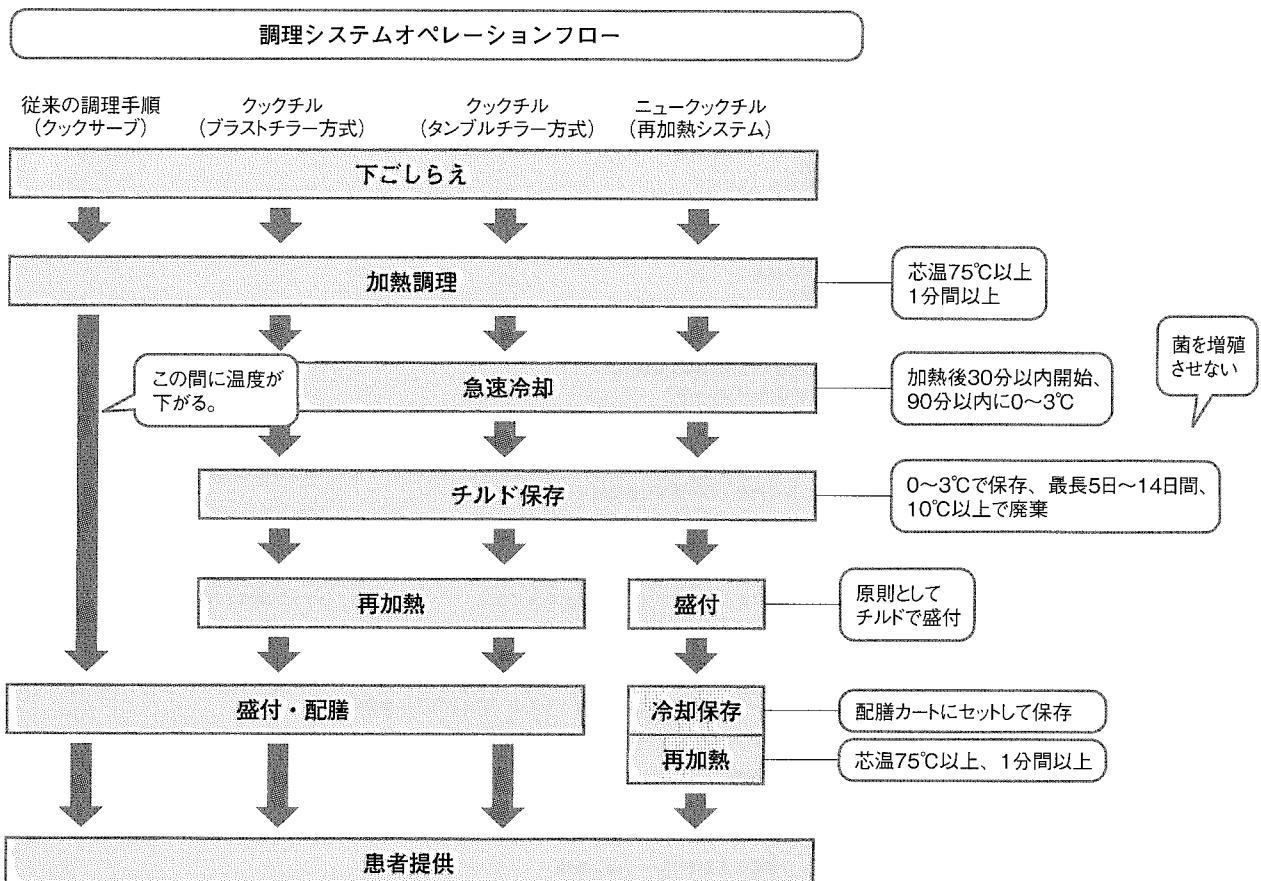
図4 システム構築の目的

- エネルギーコストの上昇
- ②人手不足対策（マンパワー確保困難）
- ③食品衛生管理対策

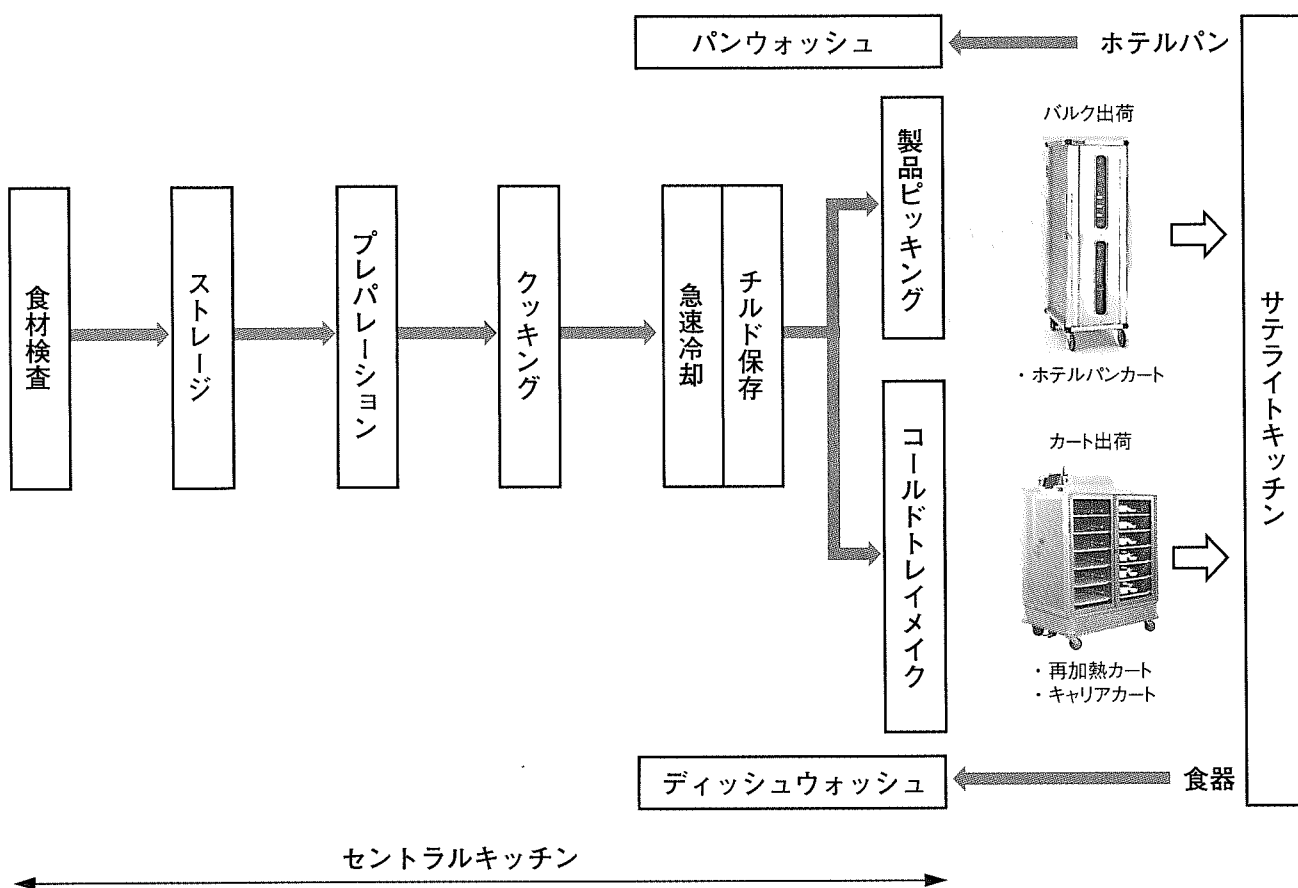
(3) システムソリューション

前途の部門収支の健全化、人手不足や食品衛生管理対策等の課題を解決するには従来のクックサーブでは容易ではないと言える。そこにソリューションとしてクックチルやセントラルキッチン（CK）方式の必然性が認められる。すなわちクックチルは計画調理、CKは一元化・集中生産を基盤とするシステムであり、少人数で生産効率を高めながら衛生のリスクを低下させる有益な方法である。

①クックチルシステム



②クックチルシステムを導入したセントラルキッチンシステム



3. 終わりに

筆者は現在ヘルスケアフードサービスシステムコンサル会社である(株)ミールシステムと合わせ、北海道釧路市においてディカス(株) (Dietetic Catering System) を設立、5,000食/日のセントラルキッチン建設(平成28年春始動)を計画、現在準備作業を進めているが、その過程において感じたことを述べてみたい。

- すべての事業は経営計画に始まり経営計画に終わる
多額な投資を何年で回収できるか
常に経営計画で設定した予算範囲内であるか
- 食材購入のスマート化
良質な食材を安価で購入するシステム確立(業者分散化、一元化)
- 食品衛生の最優先化 (ISO22000取得)

- 提供メニューの標準化/レシピ化
- CK・SKのスタッフ教育(企業は人が中心)

(株)ミールシステムはこれまでマネジメントシステム構築の一部として厨房施設計画、キッチンゾーニングレイアウトプラン、機器スペック選定や関連する諸設備(建築内装、空調、衛生)の提案を行って来た。コンセプトは機能性、衛生性や美観性を中心に欧米厨房を意識した施工方式を実践して来た。しかしながら現在はCK経営者の立場からの視点で考えると、厨房は重要ではあるが最優先、最重要なテーマでないと理解している。何故ならば無用な初期コストの増大は経営を圧迫することになるからである。本誌の読者は厨房業界の方々であり、終わりに一言述べたい。

皆さまのミッション(使命)は? 社会的存在性は? 貴社の特性は?

株式会社モリチュウ

支 部	会員No.
関東	1145

創業73年。社員教育と交流を徹底する、 厨房機器用鋳物部品メーカー



代表取締役
森 雄児

——貴社設立のきっかけについてお教えください。

吉永小百合のデビュー作である『キューポラのあ
る街』で有名な埼玉県川口市。当社は、昭和17年に
川口市で、森徳三郎により創業されました。創業時
は太平洋戦争開戦前のきな臭い雰囲気であったはず。
しかし同時に、一種の高揚感にも包まれており、戦
場での物資の生産が求められていた頃であり、その
波に乗って起業したと聞いております。

その後二代目森敬介がお客さまのニーズを聞きな

がら、厨房機器に使われる鋳鉄部品、特にバーナー
や五徳、アジャストなどの製作を進めて行きました。
鋳物と言えば重量物の方が効率が良いと言われてい
ます。しかし森敬介は、「薄物、中空物の難しさを乗
り越えて行けば、きっと特長のある鋳物工場になれ
る」と考え、製造をして来ました。とはいえ、当時
の鋳物工場の職人たちは荒くれ者が多く、平日の昼
間からオートレースに出かけてしまう等、苦勞が絶
えなかったと聞いています。

現在では、先代が築いた鋳物厨房部品分野をしっ
かりと引き継ぎつつ、さらに厨房業界に貢献をして
行くべく、努力を重ねています。

——提供している製品・サービスについてお
願い致します。

主に、ブンゼンバーナー、五徳、スパーサーや、
中華料理には欠かせない釜枠など、厨房機器に使用
される「鋳物部品」を全般的に製造しています。また、
小規模の板金工場もあり、小ロットのステンレス板
金加工品の対応も行っており、同時に、フロードリ
ル加工を施したメインパイプの製造も行っておりま
す。すべてにおいて、お客さま仕様に合わせた柔軟
な対応を心がけています。



本社兼工場



同社の丸五徳やユニバーサルバーナーなどの製品群



社員全員で環境整備



恒例の、社長を交えた飲み会

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

まずは、「自社の鑄造工場を持っていること」が大きなセールスポイントになります。現在コスト面から、中国をはじめとした海外生産が主となっていますが、やはり技術面でのコミュニケーションは重要です。その際に現場を知る者同士が共通の視点で議論をできることは、重要と考えています。

次に、「社員教育」です。「挨拶の励行」や「2Sの実施」など、基本の徹底をしています。まだまだ満足行くレベルには達していませんが、一歩ずつ階段を上のごとく進めています。やはり単に物を作るだけでなく、お客さまの声にしっかり耳を傾ける文化を築いて行くためには、地道な社員教育が欠かせないと考えています。

最後に「社長飲み会」です。全社を七つのグループに分け、毎月グループごとに社長との飲み会を実施しています。社員は嫌々ながら参加をしていますが、出ないと罰金があるので仕方なく参加をしています。社長飲み会を通して、外食産業の売上にも貢献をしています。

——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。

厨房機器の熱機器では欠かせない「鑄物」を通じて、

生命の源である食の分野でこれまで同様の貢献をして行きたいです。また、単なる下請けではなく、信頼されるビジネスパートナーへと自社を昇華させて行きたいと考えています。同時に鑄物のもう一つの特長である、「形が自由になる」という特長を生かし、厨房機器のデザイン性向上にも貢献できたらうれいいですね。

- 設立
1942年3月
- 代表者
森 雄児
- 資本金
3,000万円
- 従業員数
30人
- 業種
鑄鉄製厨房部品製造業
- 主要取引先
鑄鉄製厨房部品ユーザー
- 本社
〒334-0075 埼玉県川口市江戸袋2-5-27
TEL048-283-1421 FAX048-284-3100
- 関連会社
新潟鑄造工場、新潟ステンレス板金工場、大連茂利秋有限公司
- ホームページ
<http://www.morichu.co.jp/>

最新外食トレンド2015

No.5 外食産業と法人交際費

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食企業の売上高の構成要素は、個人需要、家庭需要、法人需要と大きく三つに分類される。このことから外食企業にとって、企業の交際費は売上高に一定の寄与をしている。企業の交際費には飲食関係とそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をしても当然、食事が関係して来るが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響してくるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして企業の交際費について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「平成25年度 税務統計から見た法人

企業の実態」によると、平成25年度の法人交際費は前年度より6.3%増加し、3兆825億円であった。平成19年度以降、対前年を下回っていた法人交際費は、平成24年には前年度より0.8%とプラスに転じ、今回は6%台の伸びと、平成元年（対前年度増減率9.4%増）、2年（同13.1%増）のバブル期の伸び率に次ぐ大きな伸びであった。実額ベースで見ると、平成21年度から2兆円台になっていたものが、平成25年度は3兆円台に回復している。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4年の6兆2,078億円であり、それ以降、法人交際費は、ほぼ年々減少して来ている。平成25年度が前年度より6.3%の大きな伸び率となったが、平成4年のピーク時から見ると、ほぼ半分程度の実額となっている。

平成25年度が大きく伸びた理由として、景気が回復基調にあることの他に、交際費課税の緩和が挙げられる。

具体的には、資本金等が1億円以下の中小企業では、交際費は従来の800万円までの損金算入が交際

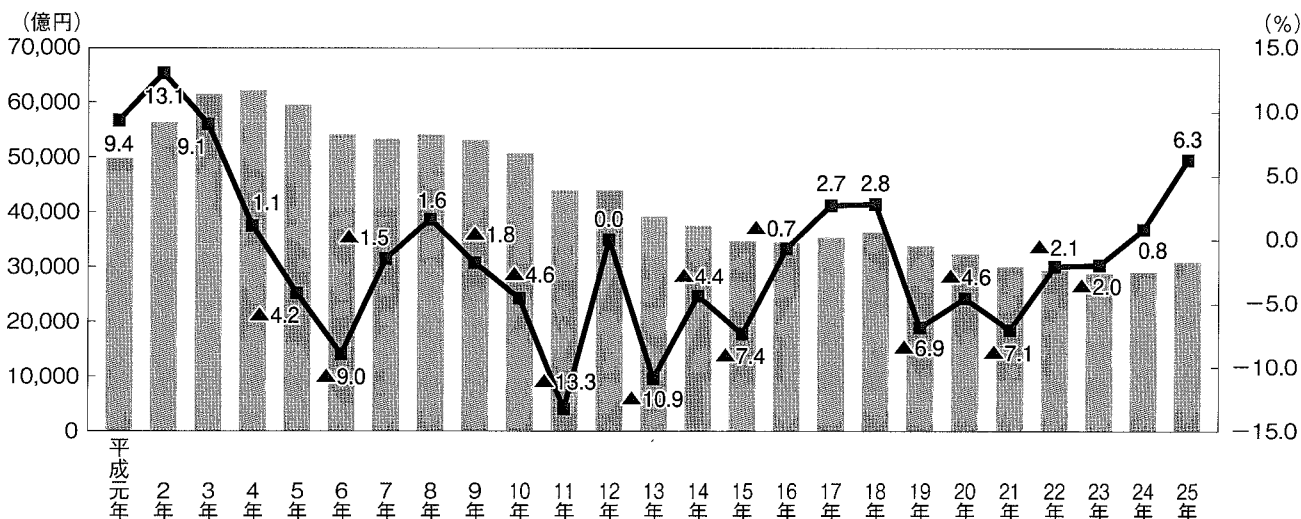


図1 交際費等支出額の推移

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	136	0.5	503
鉱業	69	0.2	1,889
建設業	5,193	18.1	1,260
繊維工業	104	0.4	904
化学工業	1,145	4.0	3,345
鉄鋼金属工業	768	2.7	1,474
機械工業	1,312	4.6	1,619
食料品製造業	632	2.2	1,451
出版印刷業	481	1.7	1,399
その他の製造業	870	3.0	988
卸売業	3,824	13.3	1,566
小売業	2,324	8.1	692
料理飲食旅館業	751	2.6	614
金融保険業	1,104	3.8	2,461
不動産業	1,737	6.0	608
運輸通信公益事業	1,528	5.3	1,857
サービス業	6,742	23.5	990
合計	28,720	100.0	1,192

図2 平成25年度 業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注) 連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

費総額の50%までの損金算入が選択できることや、大企業でも一人当たり5,000円以下の接待費は従来通り損金算入ができる以外に、交際費の50%を損金算入できるという緩和策が講じられた結果、交際費を支出する企業が増加したことも考えられる。

次に、平成25年度業種別交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の23.5%で、その交際費は6,742億円となっている。続いて、建設業（18.1%、5,193億円）、卸売業（13.3%、3,824億円）、小売業（8.1%、2,324億円）などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は17業種中9業種となっている。

一方、交際費が少ない業種は、鉱業（69億円）、繊維工業（104億円）、農林水産業（136億円）などとなっている。

1社当たりの支出額を見ると、化学工業が334万5千円と最も高く、次いで金融保険業が246万1千円、鉱業が188万9千円、運輸通信公益事業が185万7千円などとなっており、17業種中1社当たり100万円以上の交際費を支出している業種は10業種あった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と、多く分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費の割合が高い

と考えられており、一般的に法人交際費の3割程度が飲食への交際費と言われている。平成25年度の法人交際費から見ると、9,000億円が外食に支出されていることになる。

外食産業市場規模と公人交際費の相関について、平成元年から平成25年で相関係数を見ると、実数では0.817、伸び率では0.8734と強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは平成元年から平成15年までの0.9268であり、平成16年からの相関は0.6783と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃をピークに低下し、その他の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっているのではないかと考えられる。

それは、消費者の同質志向から異質志向への変化であり、言い換えると非日常的外食から日常的外食への移行に伴う消費者ニーズの多様化ということになる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年の6兆2千億円をピークに漸次、前年実績を下回り、平成21年から平成24年までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成24年頃から前年実績を上回り、平成25年には、交際費課税の緩和もあり、6%台の大幅な増加率を示し、5年ぶりに3兆円台に回復している。実額ではピーク時に比べてほぼ半分程度の支出額である。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社の交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により、外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が売上高を左右することになり、各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが、今の外食産業界の姿ではないと思われる。

【1】3月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は21件で前年同月の44件に対し47.7%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、卓上型二口ガスこんろが異常燃焼し、こんろ内部で発火したの1件。
- ◇ 品質クレームは、カートリッジガスこんろを使用中、容器のガスの残量が少なくなると火力が弱まるのは、ヒートパネルの不具合ではないかの1件。
- ◇ 一般相談は、うたた寝をしている間に、使用中の石油ストーブが不完全燃焼を起こし、発生した黒煙で室内が汚染された。隠蔽されないようにPLCを介してメーカーに調査を依頼したい等3件。
- ◇ 問合せは、17年前に設置したガス給湯器を最近取替えたところ、水から湯になるのが早くなった、取替える前にかかっていたガス代と水道代の差額を請求できるか等16件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	2	4	6(28.6)
事業者	1	1	1	3	6(28.6)
司法・行政	0	0	0	9	9(42.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(4.8)	1(4.8)	3(14.3)	16(76.1)	21(100.0)

注) 前年同月の受付件数は44件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 総会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会 社員総会 (3/6 経団連会館)

【4】事故クレーム

卓上型二口ガスこんろが異常燃焼し、こんろ内部から発火した。

◇学校の家庭科実習で二口ガスこんろを使用中、異常燃焼をしたので確認したところ、こんろ内部から発火しており元栓を締めても消えず消火器で消火した。健康被害はなかったが、原因を調査してほしい。

◆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)

3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 2015年版	5,000円	共	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円	共	4,000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 2015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
		FGF25NB
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	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

3.30

【(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制度について

標記に係る証明書発行団体に厨房工業会が、一般社団法人環境共創イニシアチブ (SII) により登録されましたのでお知らせいたします。

当工業会が性能証明書を発行する対象は、補助対象カテゴリーに属する機器などのうち「高効率制御冷蔵庫」および「厨房換気量最適制御システム」です。単体の機器だけでなく、複数の機器の合算でも対象となります。

詳細はSIIホームページ (https://sii.or.jp/category_a_26r/) にてご確認ください。

個別のお問い合わせは厨房工業会事務局 (03-3585-7251 担当: 由利) までお問い合わせください。

なお、証明書の発行手数料は、会員企業¥1,080 非会員企業¥3,240です。

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 2. 18	ダブルチェックLL	10-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	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. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	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	ゲ 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26年度 交付ラベル 218,050枚

一般社団法人日本厨房工業会

◇◇5月(皐月)◇◇

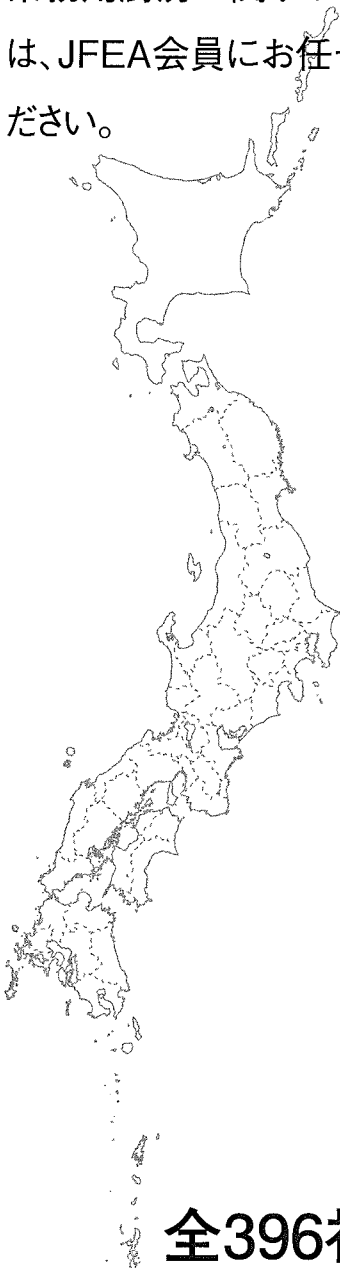
1日(金)	メーデー	10日(日)	母の日
2日(土)	えんぴつ記念日	12日(火)	アセロラの日
3日(日)	憲法記念日、世界報道の自由の日、 ゴミの日、リカちゃんの誕生日	13日(水)	カクテルの日
4日(月)	みどりの日、ラムネの日、 ファミリーの日	15日(金)	沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日
5日(火)	こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、 わかめの日	18日(月)	18リットル缶の日
6日(水)	ゴムの日	20日(水)	世界計量記念日
7日(木)	粉の日、コナモンの日	25日(月)	食堂車の日
8日(金)	世界赤十字デー、ゴーヤーの日	29日(金)	こんにゃくの日、 呉服の日
9日(土)	アイスクリームの日	30日(土)	ごみゼロの日、 消費者の日、 掃除機の日



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396社

(2015年4月23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
サンズチール工業(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
パナソニック産機システムズ(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
(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
エレクトアー(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
パナソニック産機システムズ(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)MBM
(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

●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)ISEKIT-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
エレクトアー(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(株)
オルガン(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
パナソニック産機システムズ(株)
パナソニック産機システムズ(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
マツハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(株)
(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)
シンポ(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)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)バロマ
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)メイター
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪営業所
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
(株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
(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
パナソニック産機システムズ(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
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)ケーゾーエス
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
パナソニック産機システムズ(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 中国四国事業部
(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
パナソニック産機システムズ(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(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)

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後4
(株)アクション	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
日本洗淨機(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)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●軍艦の次は、歴史修正主義者たちから日本を守る日本刀を擬人化したオンラインゲームが流行とのことで、本当に生き馬の目を抜くような業界である。●日本刀というと、長年(一社)日本推理作家協会の理事を務め、刀剣鑑定でも知られた故・大河内常平を思い出す。●氏の長編小説『九十九本の妖刀』を収録した『ミステリ珍本全集07九十九本の妖刀』(日下三蔵監修)が戎光祥出版から出版された。半世紀以上前に出版された単行本は古書店で数万円のプレミアが付いており、よくぞ復刻にこぎ着けてくれたと感謝するばかりである。●東北の山奥を舞台にした刀を巡る猟奇殺人事件を描いた本作は、先日亡くなった菅原文太主演で映画化されており、その日本の因襲と妖しい内容からカルトな人気があるが、原作も負けず劣らず面白い作品で、ぐいぐいと引き込まれた。●妖刀というと、内田吐夢監督の『妖刀物語・花の吉原百人斬り』という映画もある。こちらは歌舞伎が原作だが、徳川幕府に禁忌された妖刀村正が題材である。●正直者が馬鹿を見る、何とかに刃物や地位は持たせちゃいけない。今日に通じる悲劇が濃縮された作品であった。●道具を生かすも殺すも、持ち主次第である。

厨房

平成27年5月5日発行

第52巻／第5号 (No.551)

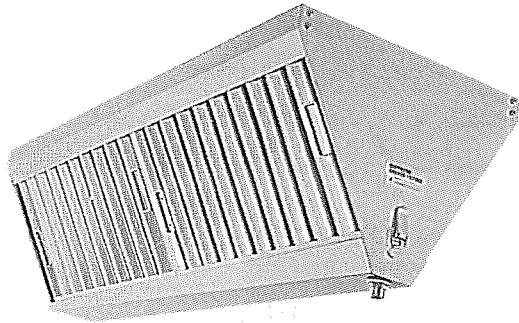
発行人	渡辺恵一
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	寺部良洋／水上強 精松弘充／戸田史子 三島博史／安藤哲夫 福田敦
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 堀之内健士(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州) 春兆
挿絵	

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)

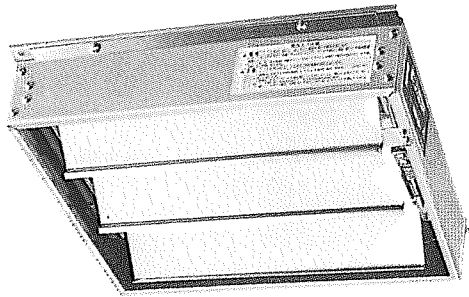
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はございません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎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:sugicohh@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)

■製造元

AQCC
 株式会社 **アクシー**

コンパクトでも本格派

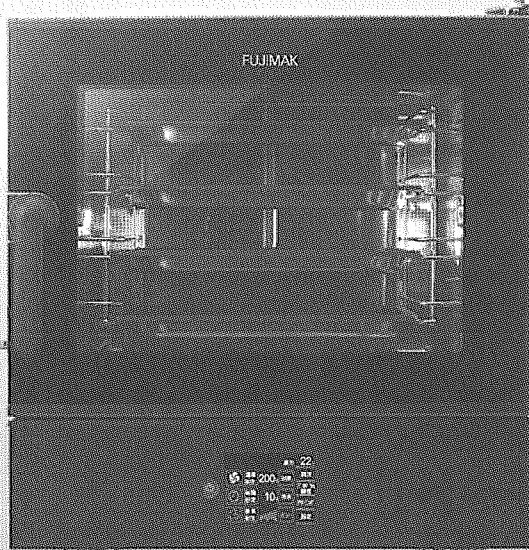
小型スチームコンベクションオープン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

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

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

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

九州事業部 092-431-4664

海外事業部 03-3434-6662

システムキッチン事業部 03-3434-7262

フジマック365日 サポート体制
全国 11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス **お任せください**

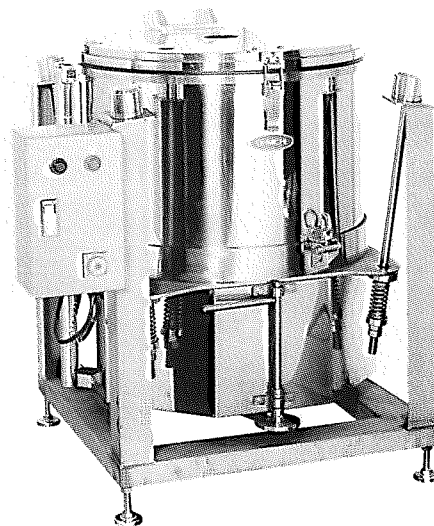
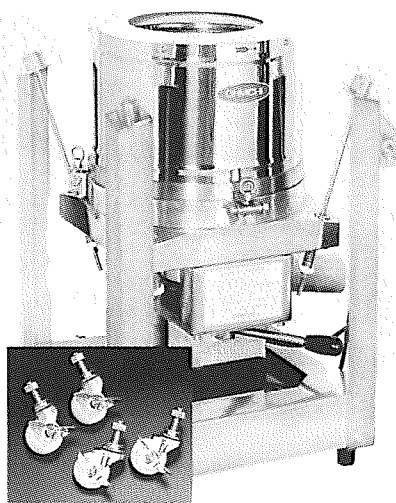
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽に
ご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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

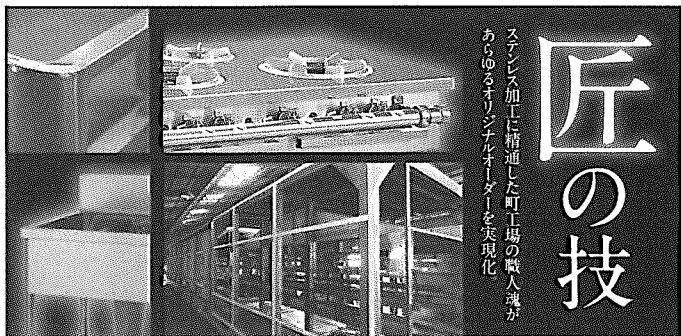


株式会社大道産業

〒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の魂が
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

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

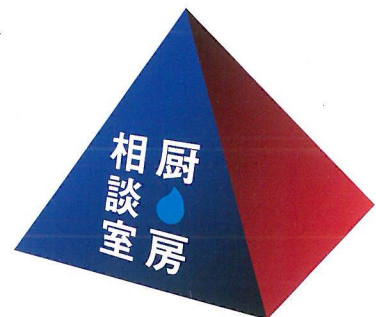
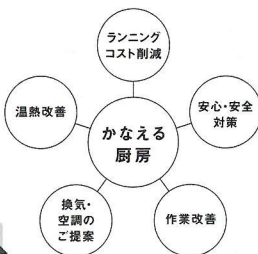


かなえる
東京ガス
厨房。

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

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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



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

厨房相談室 検索