

厨 *Chu bou* 房

2015
No.553

7

JUL



第49回定時総会報告

新連載 これからの
フードサービスマネジメント

フードビジネスコンサルタント魂
厨房設計のプロとしての知識を磨く

最新外食トレンド2015
飲食店の売上高ランキング

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

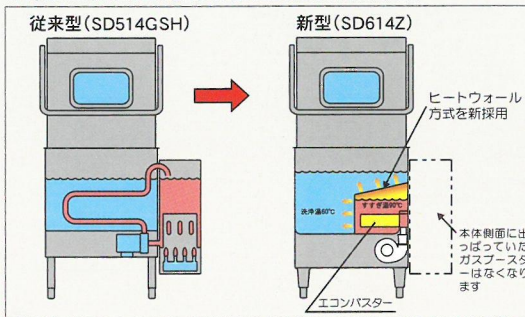
エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

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」を新開発しました。〈特許出願中〉

※「涼厨」は大坂ガス株式会社、「エコンバスター」は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。



70L 大容量のガス式

スーブウォーマー



- 93 kW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

卓上型冷凍麺解冻調理機
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秒ライメージン・パスタまたは40秒うどんなどで解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の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、別タンクに落として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

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本 社 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
名 古 屋 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
仙 台 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
新 潟 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちがフクシマは、

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・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)

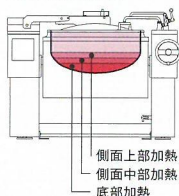


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

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 排水ドローコック
- 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/>

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



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

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

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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。

納入実績No.1

※カゴごと洗浄機納入実績平成26年6月現在



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco1

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！

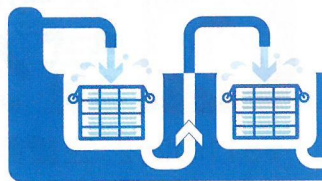


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco2

徹底した水の
 リサイクルで節水！

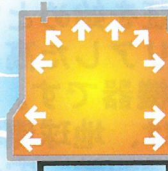
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco3

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 会社

中西製作所

■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

中西製作所

検索





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>

E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ



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



おいしいとみんな
笑顔になります。

Cook, Eat, Smile

ホシザキは明日の食環境を
お客さまといっしょにつくります。



HOSHIZAKI

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

ホシザキ電機株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

436 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2014年12月末現在)

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433	ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001	ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351	ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511	ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121	ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691	ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311	ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266	ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451	ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201	ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581	ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610	

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ電機(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。

日本食の美味しさを世界へ



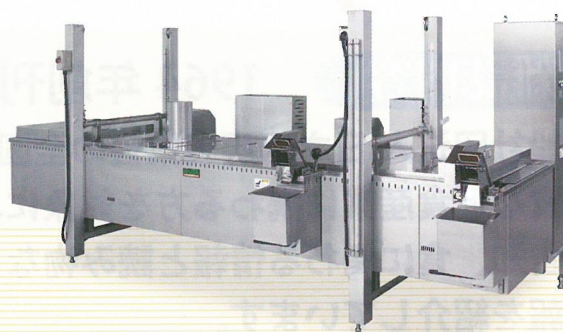
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

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



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 (スタジオYビル)	☎ (092) 474-0801 (代表)	FAX (092) 474-0805

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低放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
- サラマダー
- パ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

厨房で、 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)

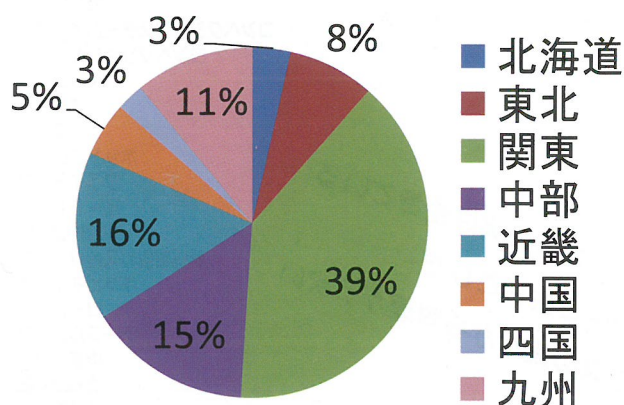
雑誌内容

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。

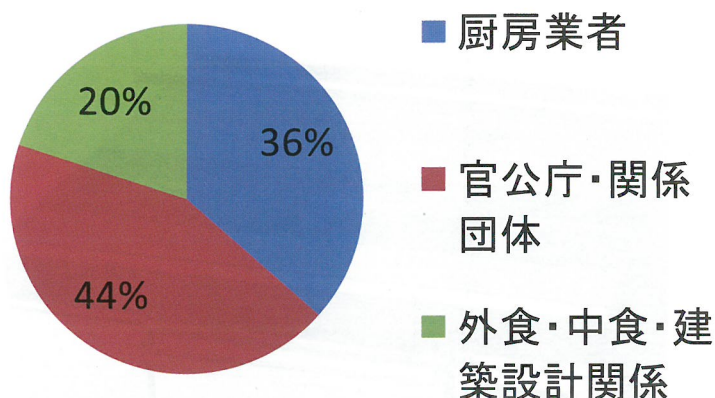
セールスポイント

- 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

Photo Story

柳原智子



谷津バラ園。



友人たちとバラ園に出かけました。

今年は陽気が良いせいか、バラの開花が早く、いつもの年より1週間は早かったように思います。

早咲きの紫色のバラたちにも出会え、全体に見ごろの最高の日で、本当に癒された一日でした。

すでに東京近辺のバラは見ごろを終え、花菖蒲の季節へと変わっています。

今まで同様、元気にあちこちに出かけなきゃ、そう思っています。



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。

大喜多 生活に最も密着した食に関する仕事に携わりたいと思っていました。

旅行や食べ歩きが好きなので、いろいろな国でローカルフードを食べましたが、和食はもちろん、多少アレンジされた外国料理など、総合的に見ても、やはり日本での食事が一番おいしいと感じます。それと同時に日本の食生活の豊かさや美しさと、細部にわたるサービスの素晴らしさを感じます。

厨房機器を通し、さまざまな形で食べる喜びを伝えられるのは、とても素敵な仕事だと思っています。



東京本社オフィスの大喜多さん



豊島 前職とはまったく別分野の仕事に携わってみたいと思い転職したのがきっかけで、現職場にお世話になることになりました。輸入厨房機器という、日常にはまったく無縁な商品が最終的にわれわれの日常にどのように関わることになるのか、その経緯について興味を持ったことも、志望理由の一つです。後は、やはり「食いしん坊」……なことでしょうか(笑)。



お仕事の内容は？ やりがいは？

大喜多 洗浄・炊飯システムや、消毒保管機等の厨房機器製造・販売がメインの中西製作所の中で、外食事業部・輸入販売課という特殊な部署で貿易業務を行っております。主にアメリカ、スウェーデン、イギリス、時にはフィリピンからの、厨房機器、食材、食器や備品等の輸入です。その国々の習慣や文化の違いから(夏季休業が1ヵ月半!、長期にわたる港湾ストライキ等々)スケジュール管理が困難なため、寿命が縮まりそうなくらいハラハラすることも多々あります。貿易業務特有のトラブルは付き物ですが、それを回避または解決できた時はやりがいと達成感があります。

豊島 全国の外食関連厨房に納品させていただいております、輸入機器のメンテナンス対応をメインとする部署での仕事になります。緊急を要する場合がございますのですが、その中でもトラブルを未然に、かつ最小限に留められるよう注意しています。お客さまのご意向を汲みつつ、迅速な対応をさせていただいているつもりですが、それには日々メンテナンスに



豊島圭見さん

従事していただいている各協力会社の方々に日頃より大変感謝致しております。



今後のあなたの夢を教えてください。

大喜多 貿易業務では必須の英語力を向上させ、海外メーカーの事情に一方向的に合わせることなく、日本のビジネススタイルへの理解と信頼関係を一層深めたいと思います。

上司とアメリカ人（日本語ペラペラでほぼ日本人みたいな）顧問に随時助けられておりますが、英語でも外国人に負けない交渉力と、貿易知識を蓄えられるよう努力して参ります。



東京本社オフィスの豊島さん



東京本社オフィスのみなさん

また輸入、納品後のケアも含め外食事業部一丸となって、日本のお客さまの満足度をさらに高めたいと思っています。

豊島 機器についてまだまだ知識不足の点も否めないもので、製品特性をもっと把握して行く所存です。その結果、お電話口での対応で即座に完結できる機会が増えることにもなりますし、お客さまがストレスを感じない対応につながるのではないかと考えます。

今年3月から東京駅より徒歩も可能な位置の事務所に移り、心機一転、がんばっています。近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。

職場の方からエール

■大喜多さんへ■大喜多さんには、大型の食器洗浄機からコンテナ単位の食品に至るまで、さまざまな商品の輸入業務を任せています。海外メーカーの理不尽な納期遅れと国内顧客の指定納期に挟まれ苦勞することもあると思いますが、そんな時も両者と交渉し、うまくトラブルを回避するなど頼れる存在です。これからも貿易業務のスペシャリストとして期待しています。

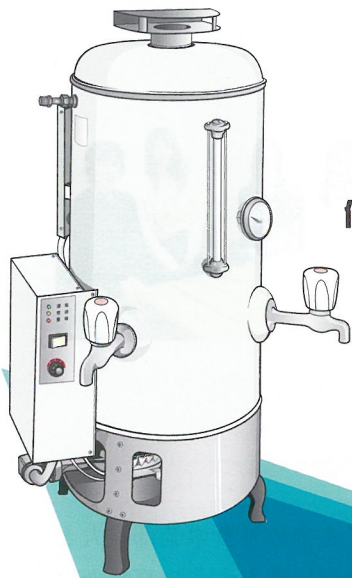
(外食事業部輸入販売課 課長 高尾頼裕)

■豊島さんへ■メンテナンスの仕事は顧客が緊急を要しているため、厳しい要求をして来ます。その仕事に対して高いプロ意識を持ち、現場にできる限り対応しようとする姿勢にいつも助けられています。今後もそのプロ意識と持ち前の明るさで、顧客・サービスマンさんたちに接してがんばってください。

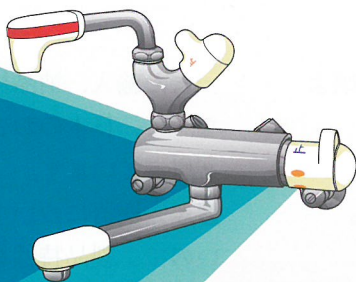
(外食事業部 次長 福永一豊)

給湯 質

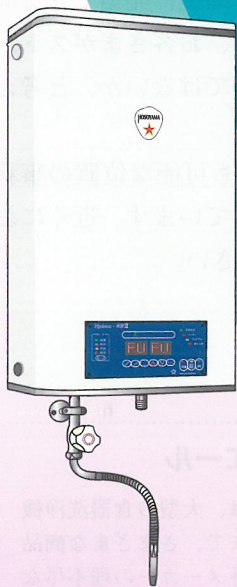
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

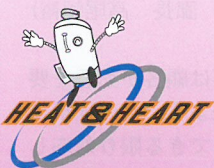
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW 工業会関係 会員の広場 支部だより 関連団体情報 E S S A Y

誌上講義

厨房業界

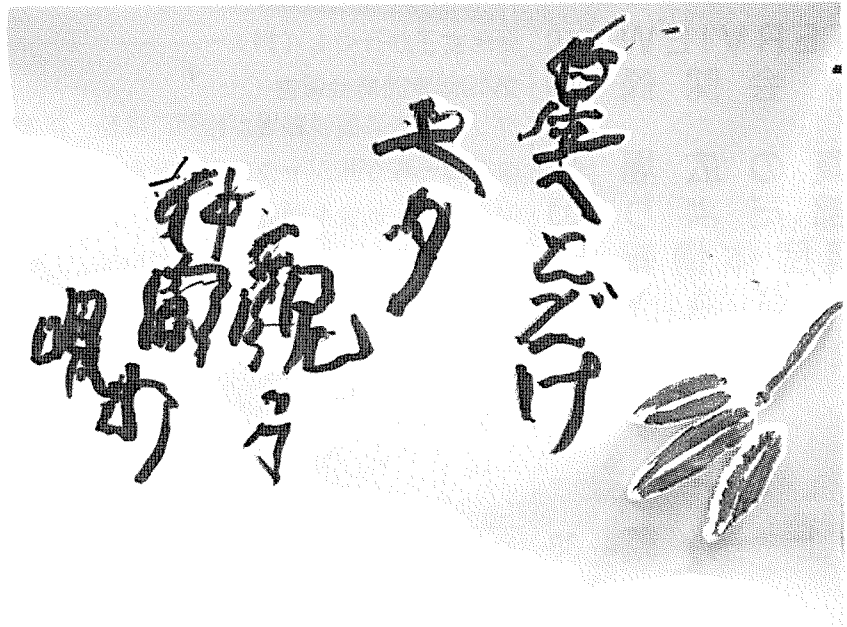
企業訪問 厨房業界関連情報

- 10 厨房女子が行く！(11) ————— (株)中西製作所
- 16 第49回定時総会報告
- 21 グリス除去装置試験場が松戸に移転・新規稼働開始
- 22 タニコー(株)が(株)ジャクエツと保育施設向け厨房設備を共同開発
- 33 関東支部が総会を開催
- 33 工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2015国際食品工業展が開催
- 34 小倉朋子の食・心・美(25)
お客さまの嗜好に合わせるいろいろな色
————— (株)トータルフード 小倉 朋子
- 35 映画の見どころ・台所(13)
『アパートの鍵貸します』
————— 斉田 育秀
- 38 **新連載** これからのフードサービスマネジメント(1)
「料理」の方程式
————— 亜細亜大学経営学部 茂木信太郎
- 42 フードビジネスコンサルタント魂(10)
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(1)
～飲食店のテーブルサービスの基礎知識と理論を理解する
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 48 会員企業が語る！(89) ————— 仙台市ガス局
- 50 最新外食トレンド2015(7)
飲食店の売上高ランキング
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 14 陶俳画 [七夕]
- 15 巻頭によせて [日本厨房工業会 平成27年度の始まりにあたって]
————— (一社)日本厨房工業会 会長 渡辺 恵一
- 23 暑中名刺広告
- 31 工業会だより
- 52 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 54 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 56 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
- 58 会員一覧
- 60 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【
七
夕
】



星へとどけ七夕祝う仲間の唄

本来の星祭り・七夕にふさわしく、夜空の星が、澄んだ輝きを増し始めるのは、吹く風にも秋が感じられる旧暦（ほぼ月遅れ）のお盆頃なのだ。旧暦は置き去りにされ、家庭だけでなく、学校や団体で催されるようになって、昼間行われる行事に移ってしまつて、肝心の星も銀河も、天のそれだけでなく絵や飾り付けのそれに代えられている。

星本体よりも、年に一度の逢う瀬を楽しもうという意味に重点を置いて、それを看板にした催しだ。

私も関わっている地域の歌と踊りの発表会も、みんなの七夕。

句は、それへの祝福を込めたイメージのつもりだが、皆さんの地域ではどうなのだろう……。



日本厨房工業会 平成27年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会

会長 渡辺 恵一

会員各位におかれましては、日頃より当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。6月10日の定時総会につきましても、皆さま方のお力添えにより無事滞りなく終えることができました。誠にありがとうございました。

現在、わが国においては、政府・日銀による経済・財政政策の後押しもあり円安・株高が進行し、大手企業を中心に企業収益の改善が進んでおります。特に株価は日経平均が15年ぶりに2万円を超えるなど好況であります。消費の節約志向は根強く、海外経済の動向を含め、今なお予断を許さない状況が続いております。このような中、明るい話題としては、現在イタリアで「食」をテーマに開催されているミラノ国際博覧会において、わが国の「日本館」はたいへん好況とのことであり、「日本食」や「日本食文化」に含まれるメッセージが世界に発信されることで、日本の厨房業界が注目を浴びる可能性と共に、日本へのさらなるインバウンド増加等による国内飲食市場の活性化を期待して止みません。

さて、当工業会においては、引き続き四つの主要事業を中心として諸活動を行って参ります。まず「厨房設備士の資格認定制度」は、今後とも厨房のプロフェッショナルの育成に努めて参ります。二つ目の「業務用厨房設備機器基準」の認定取得機器は順調に増えており、ますます厨房の衛生・安全・環境保全に寄与できるものと考えております。三つ目の「厨房設備機器展」については業界最大のイベントとしてますます盛大に開催され、より多くのお客さまにご来場いただけるよう取り組んで参ります。四つ目の「月刊厨房」誌については、工業会の諸活動を対外的にPRする業界機関誌であり、業務用厨房における火災やCO中毒防止など、安全への啓発にも取り組んで参ります。

なお、昨年度のグリス除去装置試験場移転に合わせて測定機器等を更新しており、試験場の活用と共に機器基準登録制度の一層の振興等と合わせ、厨房の安心安全に努めて参ります。また、Going Global委員会より会員企業および日本の厨房機器の海外進出に向けた情報発信をより充実させる他、教材検討委員会においては昨年度までの議論を踏まえ、より分かりやすく、会員の皆さまに活用していただける教材を具体化して参ります。

以上の通り、今後とも当工業会は、さまざまな活動を積極的に推進して会員および当業界の発展に寄与し、ひいては人々にとってなくてはならない「食」を支えて、日本の食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第49回定時総会 第26期役員が選任される

平成27年6月10日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



渡辺恵一会長



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・カールトンにて開催

◆議案

(一社)日本厨房工業会は平成27年6月10日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「カールトン」にて第49回定時総会を開催した。

開会に先立ち渡辺会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の吉野職員より、定款の規定により渡辺会長が議長となることが述べられた。

次に渡辺議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には関東支部・尾崎氏、東海北陸支部・谷口氏、関西支部・肥田氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「平成26年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、上野副会長より、平成26年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などが報告された。収支決算については、細山副会長より報告がなされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、坂本監事より監査報告がなされ、4月28日に厨房機器会館会議室で監事会を開催し、監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は原案通り可決された。

続いて、第2号議案「平成27年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」が上野副会長より、

平成27年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて報告され、収支予算案については細山副会長より報告され、いずれも原案通り可決された。

第3号議案「第26期役員選任の承認の件」について、渡辺議長より平成27年度から28年度の役員を選考委員会方式によって選出し、選考委員については議長に一任を賜りたい旨が上程され、承認された。次に、上野、石塚、百目木、尾崎、谷口、肥田、福井各氏が選考委員として指名され、別室で新役員候補者選考の審議が行われた。役員候補者選考結果は上野選考委員長より発表され、承認された。

以上で、第49回定時総会の議事はすべて終了した。

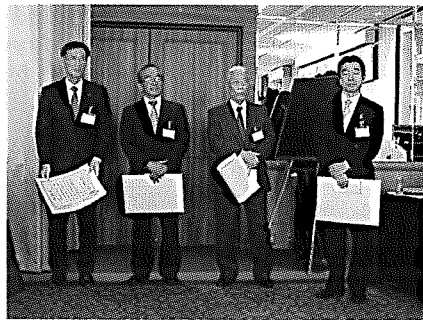
◆功労者表彰

続いて、功労者顕彰規程に基づく表彰が行われた。

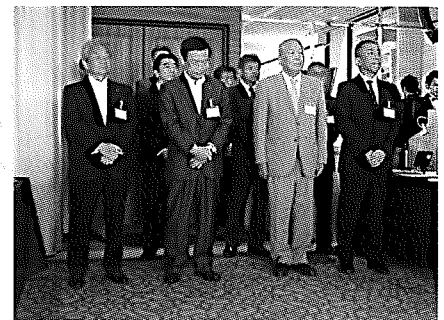
まず、役員として10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年勤続役員感謝状が、タニコー(株)(関東支部)谷口一郎代表取締役会長、(株)ホワイトスチール工業(北海道支部)石塚實代表取締役社長、(株)国益社(東海北陸支部)谷口茂代表取締役社長、(株)マルゼン(関東支部)渡辺



別室で選考会が行われた



永年勤続役員授賞者。左より、渡辺、谷口（茂）、石塚、谷口（一郎）各氏



永年会員表彰者の皆さん

恵一代表取締役社長に贈られることとなり、出席していた各氏が表彰を受けた。

続いて10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、

■正会員

・関東支部

三浦工業(株)

清家と彦食機東日本営業部部長

トランスゲイト(株) 村田精一郎代表取締役

・東海北陸支部

ヤマヤ物産(有) 山本修一取締役社長

■準会員

・北海道支部

福島工業(株)札幌支店 堀之内健士支店長

(株)フジマック札幌営業所 日向敏幸所長

北沢産業(株)札幌支店 平井義治支店長

(株)AiHO札幌支店 白井敏洋支店長

タニコー(株)北海道事業部 升永圭一郎事業部長

・東北支部

ニチワ電機(株)仙台営業所 倉田眞智所長代理

北沢産業(株)仙台支店 三浦哲郎支店長

(株)AiHO盛岡営業所 中野都洋所長

・東海北陸支部

福島工業(株)中部支社 陣内伸介支社長

北沢産業(株)名古屋支店 西洋一執行役員名古屋支店長

タニコー(株)東海事業部 岡嶋誠事業部長

・関西支部

(株)フジマック近畿事業部 八田幸執行役員近畿事業部長

北沢産業(株)大阪支店 梶原崇公支店長

タニコー(株)関西事業部 荒木憲一事業部長

・中四国支部

ニチワ電機(株)広島営業所 大野英之所長



村田氏から謝辞が述べられる

北沢産業(株)広島支店 日比野正利支店長

(株)AiHO岡山営業所 宮本信孝所長

タニコー(株)中国事業部 吉村剛事業部長

ニチワ電機(株)高松営業所 伊藤敏之所長

・九州支部

北沢産業(株)福岡支店 神田浩徳取締役西日本営業

本部長

■賛助会員

・中四国支部

四国電力(株) 高橋克己執行役員お客様本部営業部長

・関東支部

(一社)日本ガス協会 尾崎裕会長

に贈られることとなり、出席した村田精一郎、山本修一、小山栄樹（北沢産業(株)の代表として）、寺部良洋（(株)AiHOの代表として）、福島裕（福島工業(株)の代表として）、谷口一郎（タニコー(株)の代表として）、岡田省三（ニチワ電機(株)の代表として）、熊谷俊範（(株)フジマックの代表として）、富田鏡二（(一社)日本ガス協会尾崎会長の代理として）各氏が渡辺会長より表彰を受けた。

その後渡辺会長より各受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して、村田代表取締役より謝辞が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

工業会関係



第2回理事会



左から柳屋監事、浦田、上田各理事

◆第2回理事会

引き続き、第26期役員選任の承認に伴い、定款の規定による会長、副会長、専務理事の選任、顧問および相談役の推薦について決定する、第2回理事会が別室「アムステル」で開催された。議長の渡辺会長が、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の成立を宣した。議事録署名人には、定款に基づき会長と監事が当たることとし、議事に入った。

審議事項第1号議案「会長、副会長、専務理事の選任に関する件」と第2号議案「顧問並びに相談役の選任に関する件」について、いずれも原案通り承認された。それらにより、第26期役員は以下のようになった。

会 長	渡辺 恵一	(株)マルゼン
副 会 長	中西 昭夫	(株)中西製作所
同	谷口 一郎	タニコー(株)
同	上野 秀雄	(株)上野製作所
同	尾崎 誠	オザキ(株)
同	中川 幹夫	日本洗浄機(株)
同	細山 欣也	細山熱器(株)
専務理事	若杉 雄二	(一社)日本厨房工業会
理 事	石塚 實	(株)ホワイトスチール工業
同	百目木久也	三機商事(株)
同	石川 文紀	石川調理機(株)
同	大前 憲治	テクノ・フードシステム(株)
同	鎌田 秀樹	パナソニック産機システムズ(株)
同	熊谷 俊範	(株)フジマック
同	黒澤 公雄	日本調理機(株)
同	小山 栄樹	北沢産業(株)
同	深澤 及	(株)三栄コーポレーションリ

		ミテッド
同	浦田 康博	ホシザキ電機(株)
同	加藤愛一郎	(株)コメットカトウ
同	加藤 嘉治	三和厨理工業(株)
同	谷口 茂	(株)国益社
同	寺部 良洋	(株)AiHO
同	岡田 省三	ニチワ電機(株)
同	肥田 徳人	三宝ステンレス工業(株)
同	福島 裕	福島工業(株)
同	山崎 智教	常盤ステンレス工業(株)
同	福井 正晃	(株)福井厨房
同	木谷 義秀	エムケー厨設(株)
同	上田 裕司	東京電力(株)
同	村関不三夫	東京ガス(株)
監 事	杉山 正	スギコ産業(株)
同	村田 良介	(株)村幸
同	柳屋 隆	エレクトア(株)
顧 問	尾崎 和夫	オザキ(株)
同	細山喜三郎	細山熱器(株)
同	村田 精一	(株)村幸
相 談 役	尾崎 光行	北沢産業(株)
同	齋藤 隆哉	日本調理機(株)
同	深澤 信生	(株)三栄コーポレーションリ
		ミテッド
同	山崎 巖	常盤ステンレス工業(株)

また、第3号議案「会務運営機構と委員会の構成に関する件」については渡辺議長より上程され、承認された。

理事会終了後、「カールトン」にて第26期役員が発表され、新役員の浦田、上田各理事、柳屋監事から挨拶と抱負が述べられた。



渡辺会長を先頭に、左より、若杉専務理事、細山、上野、谷口、中西、尾崎、中川各副会長

◆懇親会

続いて場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第49回定時総会懇親会が催された。

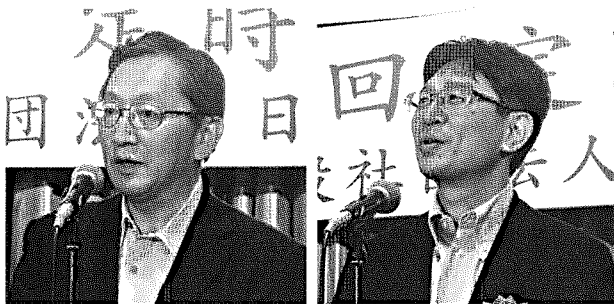
懇親会は、工業会事務局庄子職員の司会で進行し、渡辺新会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事が紹介された後、渡辺新会長から挨拶があった。

渡辺新会長は出席者への謝辞を述べた後、「2015年ミラノ国際博覧会日本館と和食が好評だ。それらに感激した人が来日し旅館やホテルに宿泊し、外食店で食事をする。その食を支えている厨房に携わる者としては安心安全なヘルシーでおいしい食事を提供する好機で、工業会やその関係者が発展する好機でもある。工業会としては安心安全な食事を提供するために厨房設備士を育成し、お客さまに安心安全な厨房環境を届けるのが最も大切な仕事だと思っている。また工業会では機器基準という安心安全な厨房機器の基準を作っており、合格する機器も増えて

いて、これらを日本に、そして世界に広めるのも工業会の重要な仕事のひとつだ。今年2月の厨房設備機器展ではそれらの機器を実演し実際に使っていただいた。そういう日々の工業会の活動を、機関誌月刊厨房を通じて広く皆さんにお伝えしている。日本の食事をおいしくヘルシーで安心安全に提供することが、工業会と厨房業界の使命だ。会場にいる皆さまと共に、安心安全な食事を提供できるよう、これからもがんばって行きたいと思うので、皆さまのさらなるご支援ご鞭撻をいただき、これからも活動して行きたい」旨を述べた。

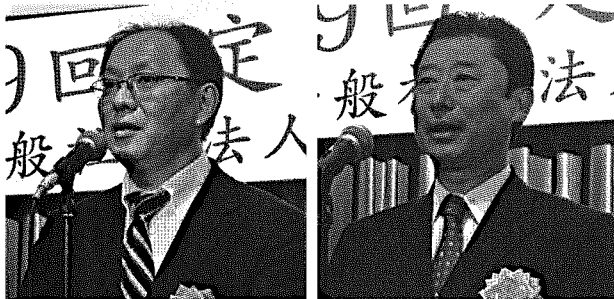
また、来賓の経済産業省商務情報政策局日用品室・高橋政義室長より祝辞が述べられ、「私は2月の厨房設備機器展で、最新の厨房機器や涼厨を体験し、省エネや事故防止を実感した。渡辺会長のおっしゃった通り、安心安全な食を提供するために、引き続き省エネや環境に優しい厨房機器の提供をお願いしたい。また経済産業省では、高木副大臣をヘッドにして福島県の復興に取り組んでいる。各団体さまに

工業会関係



経済産業省・高橋室長

国土交通省・安藤室長



農林水産省・山口室長

乾杯の音頭をとる細山副会長



力を貸して欲しいとお願いした所、厨房業界にも協力していただいた。改めてお礼申し上げたい。工業会の益々のご発展と皆さまのご健勝を祈る」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・安藤恒次室長より日頃の協力への感謝の言葉が述べられ、「住宅局は設備の安心安全、防火上・衛生上の基準をもっていろいろ取り組んでいる。工業会は厨房設備士という技術者の育成に取り組んでいる。建築分野は設備がさまざまな専門分野に分化している。空調、衛生、エレベーターなどいろいろあり、各専門家が技術を磨いて日々の安心安全を守っており、それぞれの技術の向上が大切で、工業会が取り組みを進めていることに敬意を表す。今後とも工業会とは密に連携を取りながら、われわれの取り組みも推進して行きたいので、工業会会員の皆さまのご協力を賜りたい。今後の工業会の益々のご発展と皆さまのご健勝を祈念する」旨の挨拶があった。

次に農林水産省食料産業局食品小売りサービス課外食産業室・山口靖室長より祝辞が述べられ、「私はミラノ万博を担当しているが、皆さまのおかげで日本館はたいへん人気がある。ミラノ万博では大きなパビリオンにはレストランを設置しなければならないが、日本館では1日に1,200～1,300人、週末には2,500人近い皆さまが利用している。私は昨日ミラノから帰って来たばかりだが、ミラノは暑い。そ

んな中、日本館には連日7,000人以上来館され、平均60～80分、最大2時間も待つ行列ができるのは日本館だけだ。渡辺会長のおっしゃる通り、2015年は日本食を海外へ展開する元年と捉えて良いと思う。現在サービス産業を活性化・生産性を向上させようという取り組みも始まっており、サービス産業の中でも外食中食産業は大きいものであり、イノベティブなサービス産業（ロボット導入など、新しい厨房技術をいかに外食中食の生産性向上に結び付けていくか）、リスペクトされるサービス産業（東京五輪に向けて外国人に対しておもてなしをどうするか）、グローバルなサービス産業（日本食の海外進出に工業会の皆さまのサポート体制がないと広まらない）という三つの切り口がある。これら三つの柱を考えると、外食中食業界と工業会の皆さまが協力して行かなければならないし、われわれも皆さま方の教えを賜りながら進めて行きたいので、何とぞよろしく願いしたい。皆さま方のご健勝を祈念する」旨の挨拶がなされた。

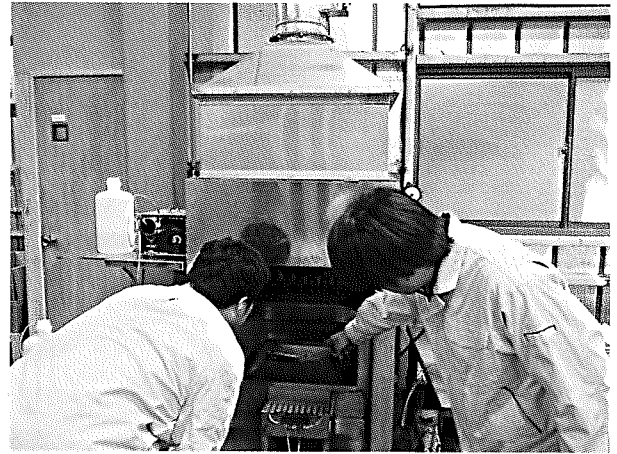
その後の乾杯では細山副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、旧交を温め合うなど、歓談する姿が多く見られた。

懇親会は、尾崎副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めを行う尾崎副会長

グリス除去装置試験場が 松戸に移転・新規稼働開始



(一社)日本厨房工業会では、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、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（工業会の自主基準）に基づく試験を実施しており、基準適合品には工業会認定のラベルを提供している。これを貼付したグリス除去装置は、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製品として市場で高い信用を得ている。

従来、工業会ではグリス除去装置試験場を東京都江戸川区平井に設置していたが、施設の老朽化等により、今春より千葉県松戸市稔台に移転を行った。旧試験場は住宅街の中にあったが、新試験場は工業団地内となる。既に実験機器・施設の移転は終了し、試験が開始されており、試験の依頼には滞りなく対応を行っている。

[工業会事務局 花田政孝]



住 所：〒270-2231 千葉県松戸市稔台6-10-5
稔台工業団地内

用途地域：工業専用地域

構 造：鉄骨造亜鉛メッキ鋼板葺2階建

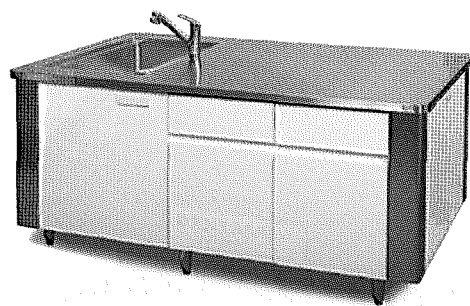
床面積：1階（試験場）124.65㎡、2階（事務所）
39.73㎡、合計164.38㎡（土地面積202㎡）

タニコー(株)が(株)ジャクエツと 保育施設向け厨房設備を共同開発

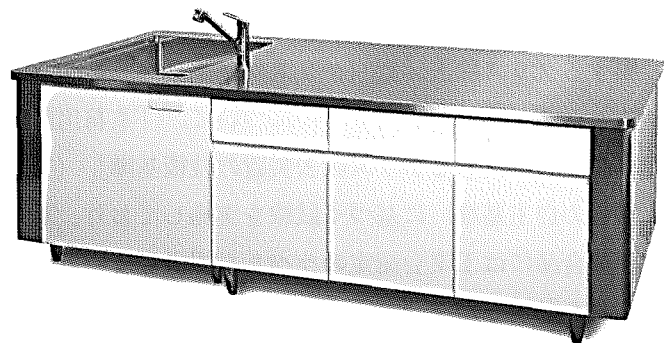


タニコー(株) (関東支部) は、福井県の幼稚園・保育園の遊具・教材の製造販売業(株)ジャクエツと共同開発で、認定こども園を主な対象とした商品保育施設向け厨房設備「やさしい厨房シリーズ センターテーブル」を5月21日に発表し、6月より販売を開始した。「やさしい厨房シリーズ センターテーブル」は「センターテーブル小 スタンダード」「同ハイグレード」「センターテーブル大 スタンダード」「同ハイグレード」の2タイプ4モデルがランナップされており、価格は243万円(税込)からとなっている。

現在幼稚園・保育園(所)は慢性的に不足しており、政府はこども子育て支援新制度の一環として、就学前の子どもに関する教育を対象とした「認定こども園」を推進しており、平成27年4月1日時点で全国に2,836の認定こども園が設けられているという。認定こども園は給食が提供される施設であり、この新たな市場に対して、大手厨房メーカーのタニコー(株)と、保育園の遊具・教材で実績のある(株)ジャクエツが手



やさしい厨房シリーズ
センターテーブル小 ハイグレード



やさしい厨房シリーズ
センターテーブル大 ハイグレード

を結んだ形だ。同製品は色とデザインのカスタマイズが可能で、両社では、「見せる厨房」とトータルで設計して導入することにより、子どもたちに調理と料理に対して親しんでもらうという食育が促進できるとしている。

問い合わせ先はジャクエツ(株)環境事業本社営業課(☎0770-25-2200)となる。

[工業会事務局 花田政孝]

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 渡辺 恵一

副 会 長 中西 昭夫

同 谷口 一郎

同 上野 秀雄

同 尾崎 誠

同 中川 幹夫

同 細山 欣也

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 岡田 重雄

〒481-0004 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四五
押切電機機内
TEL 〇五六八(八八)六二二一(代)
FAX 〇五六八(八八)六一〇六

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

社 代 表 取 締 役 長 鈴木 久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
TEL 〇三(五五四二四)〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鶴飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
TEL 〇三(四四〇三)二二二

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 吉田 憲史

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 保々 賀右

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一
淡路町広瀬ビル3階


ADEKAクリーンエイド株式会社

社 代 表 取 締 役 長 武富 順一

〒113-8422 東京都文京区本郷一ノ四ノ五
陽光ビル
TEL 〇三(三三八一六)一二七
FAX 〇三(三三八一六)二九一二

 アサヒ製器株式会社

代 表 取 締 役 山本 洋志

 HI-COOK
石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六(二七五)八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 A-I-H-O

社 代 表 取 締 役 長 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
TEL 〇五三三(八八)五一一

有限会社 愛知厨房製作所

代 表 取 締 役 瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六(四五)八〇七四

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

厨房機器の総合商社
有限会社イーシヤンフードサービス
 代表取締役
藤田 荘一郎
 〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区鳥町二六六一
 ☎ 〇四八(六八八)一一〇八
 FAX 〇四八(六八八)一一五七

総合厨房設備工事・
 空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社
 代表取締役
石川 文紀
 〒410-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
 ☎ 〇五五(三三三)六四〇〇
 FAX 〇五五(三三三)六四〇一

イシダ厨機株式会社
 代表取締役
石田 詳治
 豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
 電話 〇五三(一四一)八〇七八

ISEKI
株式会社 ISEKI トータルサービス
 代表取締役社長
柚木 裕
 Hiroshi Yunoki
 〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
 TEL 03-3805-7955
 FAX 03-3805-7952

winterhalter
 株式会社ウインター・ハルター・ジャパン
 代表取締役
高城 宏州
 たかぎひろくに
 本社
 〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
 TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

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

株式会社 **ウサミ**
 代表取締役
宇佐美 真一
 三重県伊賀市西之澤一四四(一)二〇
 電話 〇五九五(四五)三九五

エース工機株式会社
 代表取締役
浅井 裕一
 東京都台東区駒形一三二(一)一六
 駒形フラザビル
 ☎ 〇三(三八四三)四八五一

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

クボタライズロポ
 株式会社 **エム・アイ・ケー**
 代表取締役
藤村 和夫
 埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
 ウイングビル二階
 ☎ 〇四八(八六二)〇八四一

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

エレクター株式会社
 代表取締役
柳屋 隆
 〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一(一)一
 中目黒GTタワー14階
 http://www.acecta.co.jp

株式会社 **エレミック**
 代表取締役
三木 好夫
 〒179-0083 東京都練馬区平和台四一(一)一八
 ☎ 〇三(五三九九)一一一三
 FAX 〇三(五三九九)一一一六

大阪ガス
 〒541-0045 大阪市中央区道徳町三丁目五番十一号
 ☎ 〇六(六二〇五)四六七〇
タイプライター
 FAX 〇六(六二〇二)二一九〇
 エネルギー事業部
 ビジネス開発部長
武内 敬

冷蔵ネタケース・ショーケース製造
 株式会社 **大穂製作所**
 代表取締役
杉村 広行
 本社・北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
 ☎ 〇九三(六〇二)八八五七
 営業所 東京・大阪 名古屋・仙台・札幌・広島

株式会社 **大道産業**
 代表取締役
坂田 浩一
 本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五之五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

兼八産業株式会社

代表取締役 原 延明

〒441-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道七四一五
TEL ☎〇五三二一(六八) 四三五五

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

大阪府堺市中区新家村五八八番地
TEL ☎〇七二(三三七) 五八八一
FAX ☎〇七二(三三四) 二二四四

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒487-0004 愛知県春日井市神尾町字鷹野上二一三九一四九
TEL ☎〇五六八(八八) 六二一一(代)
FAX ☎〇五六八(八八) 六一〇六

オザキ株式会社

代表取締役会長 尾崎 和夫
代表取締役社長 尾崎 誠

本社〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
TEL ☎〇三(三六三三) 一一九一(代)
FAX ☎〇三(三六三三) 一一九一
http://www.ozaki-gastron.co.jp

厨房機具設計・施工販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒990-0053 北海道北見市桂町四一三二二二
TEL ☎〇一五七(三三) 六〇八〇
FAX ☎〇一五七(三三) 七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
TEL ☎〇三(五四八五) 五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

SANKI
〒千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
TEL ☎〇四三(二〇六) 四四〇〇
FAX ☎〇四三(二〇六) 四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 智政

〒575-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
TEL ☎〇六(六七一一) 七二〇六

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲雄

〒東京都府中市天神町一ノ七ノ三〇四
TEL ☎〇四二(三六三) 二九二七(代)
FAX ☎〇四二(三六三) 二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春近字中殿島一四〇七十四
TEL ☎〇二六五(七〇) 〇六二六
FAX ☎〇二六五(七〇) 〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0003 東京都国立市青柳一九四ノ四
TEL ☎〇四二(五七七) 三三四一
FAX ☎〇四二(五七七) 三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL ☎〇四八(二五二) 二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

〒東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL ☎〇三(三六二六) 一七七四二

業務用全自動洗米機

ヨイスミニ

コニカミルタテクノプロダクト株式会社

ライスミニ事業部

事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アークヒルズ201
電話03-3577-8381

アイセイの
ミキサー! 調理機器

株式会社 国益社

代表取締役 谷口 茂

〒名古屋市中区志賀南通二ノ五三
TEL ☎〇五二(九一二) 〇三三八
FAX ☎〇五二(九八二) 一六八二

クリナップ

代表取締役社長 井上 強一

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0846 大阪市中央区平野町二ノ一
TEL ☎〇六(六三三三) 六六六一
沢の鶴ビル

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄
本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
FAX 〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三三(代)
青森営業所 青森市花園町一丁目九七
FAX 〇一七(七四一)三三三〇
FAX 〇一七(七四一)三三三〇

株式会社 三栄コーポレーション株式会社

代表取締役会長 深澤 信生
代表取締役社長 深澤 及

本社 223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
FAX 〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei.co.jp>

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長



常務執行役員 安田 俊一

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号六ヒョン24
FAX 〇九一(六三三)一三三六四
FAX 〇九一(六三三)一三三八一

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ19
FAX 〇五八七(九七七)八四四一



代表取締役 加藤 太一郎
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
SANWA CHURI INDUSTRY CO., LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡県清水区袖師町737番地1
Phone: 054-364-7178 (代)
Facsimile: 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

三和厨房株式会社

取締役会長 中野 重敏
取締役社長 中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一五三
FAX 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

株式会社 三陽製作所

代表取締役 和田 廣

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一一二八
FAX 〇三八(四七七)五五一四
FAX 〇三八(四七七)三九五一

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
FAX 〇七二(八二八)三三七〇

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社 〒959-0598 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八〇一三
FAX 〇二五六(八二〇)三七一一
FAX 〇二五六(八二〇)二〇〇〇
<http://www.sugiko.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下1-14-1六
FAX 〇四八(二六六)三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役 清 重雄

〒144-0653 東京都大田区蒲田本町一四一
電話 〇三(三七三)四八一七
FAX 〇三(三七三)四〇〇一

株式会社 シヨウウ

代表取締役 藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町一丁目六番三六号
FAX 〇六(六四二)六四八一
FAX 〇六(六四二)四九五五
<http://www.s-showa.net>
営業所 東京 名古屋
駐在事務所 上海

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
代表取締役 竹元 謙治

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

仙台市ガス局

ガス事業管理者 高橋 裕

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五十一三
Tel 〇二二(二五六)二二二一



総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工
株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

(本社) 〒500-2007 岐阜市中央区堀之内八八六
大阪支店 〒552-8511 大阪市東淀川区西中島一五八七
FAX 〇六六(六三三)五八七三
<http://www.senda.co.jp/>

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一四二
FAX 〇五八(二四六)三二二〇

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

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

茨城	東邦厨房株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機株式会社 取締役会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : info@maruzen-chuki.co.jp
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 E-mail : kyv06110@nifty.com
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 351-5112 E-mail : office@suzukan.co.jp
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房株式会社 代表取締役 西村均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : hitoshi@taiyocock.co.jp
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : info@fukui-chubou.co.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp

賛助会員 (株)コメントカトウ エイシン電機(株)
福島工業(株) パナソニックES産機システム(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所

〈順不同〉

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

タニコー株式会社

代表取締役
長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目一〇
FAX 〇三(五五九八)七二一
〇三(五五九八)七二一
〇三(五五九八)七二一

業務用高級綿物・ガス器具総合メーカー
株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役会長
池田秀勝
代表取締役社長
池田吉彦

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

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

TEL 〇七七(五一四)二八五七
本社 滋賀県大津市木下町一八一八
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東一六九

タイジ株式会社

代表取締役
堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
FAX 〇四四(一一一)五八八一

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長
椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
FAX 〇三(三八七六)〇二〇六

CRD
株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 吉治

本社 442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
FAX 〇五三(三三)八三二八
〇五三(三三)八三二八
<http://www.churindo.com>

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
FAX 〇五九四(三三)一一一一

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

名古屋市中千種区春陶通七ノ三二
FAX 〇五二(七六二)三五五九
〇五二(七五二)五一五〇

東邦ガス株式会社

常務執行役員
業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一八
FAX 〇五二(八七三)九四七二

- 真空包装機の製造/販売
【真空調理サポート】
- クリーニング機械の製造/販売
- コインランドリー機械の製造/販売
- 工業用部品洗浄関連機器の製造/販売
- 流通設備機器・サービス機器 販売

株式会社 **TOSEI**

代表取締役社長
神谷洋二

本社工場 静岡県伊豆の国市中島244
〒410-2325 FAX 0558(76)0934

東京ガス株式会社

常務執行役員
エネルギーソリューション本部長

村関 不三夫

本社 東京都港区海岸一丁目一〇
FAX 〇三(五四〇〇)七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市高島田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8566

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社 豊田エイタツ

代表取締役
清水 孝江

〒471-0044 愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
FAX 〇五六五(三三三)三三三七

常盤コチンレコ工業株式会社

代表取締役
山崎 巖

本社 大阪府平野区加美北四丁目六番五号
TEL 〇六七九(一四九)八五五
FAX 〇六七九(一三三)七三三

TOHO

代表取締役
上崎 明彦

東邦厨房株式会社
〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
TEL:029-247-4613/FAX:029-247-2705
E-mail:toho@office.email.ne.jp

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

日本調理機株式会社

代表取締役
社長 黒澤 公雄

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役
社長 我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0001 電話(代)〇五二七七一八二二

日本洗浄機株式会社

代表取締役
社長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一四
〒106-0013 電話(代)〇三三七五〇四四五



代表取締役
社長 岡田 徹

本社 兵庫県豊岡市田原三丁目一ノ四
〒673-0201 電話(代)〇七九三二〇〇一
大阪支店 大阪府大阪市東淀川区北野三丁目一〇
〒232-0201 電話(代)〇六六四七二〇一
名古屋支店 名古屋市中区栄三丁目一〇
〒460-0001 電話(代)〇六六四七二〇一
福岡支店 福岡市南区西園三丁目一〇
〒815-0001 電話(代)〇六六四七二〇一
札幌支店 札幌市中央区南一条西三丁目一〇
〒060-0001 電話(代)〇六六四七二〇一

株式会社 早川製作所

代表取締役
社長 石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
電話(代)〇五三八(三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三)六一六〇

バナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
社長 長尾 久和

〒131-0045 東京都墨田区押上一丁目二
東京スカイツリーイーストタワー
電話(代)〇三(六三六六)三四三四

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長
原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地
電話(代)〇23(686)2272

一般社団法人 日本能率協会

理事長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
電話(代)〇三(三四三四)二二七七

株式会社 福井厨房

代表取締役
社長 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三二一
電話(代)〇八六(二四)九五五一
FAX 〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

株式会社 深川製作所

代表取締役
社長 深川 秀子

埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
電話(代)〇四八(二五七)三一一一

ヒコゴウラー株式会社

代表取締役
社長 肥後慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五一四一
電話(代)〇六(六七九二)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 パロマ

代表取締役
社長 小林 弘明

〒467-8585 愛知県名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
電話(代)〇五二(八二四)五二二二

FUYO 株式会社 扶洋

取締役社長
横田 好明

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リネオールによる環境対応ビジネスのレスパコン
RESPACON

株式会社フジマック

代表取締役
社長 熊谷 俊範

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
電話(代)〇三(三四三四)七七九一

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造 株式会社 富士工業所

代表取締役
社長 渡邊 真人


東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
電話(代)〇三(三八九三)二五二五

福島工業株式会社

代表取締役
社長 福島 裕

〒980-0001 福島県福島市御前町三ノ二六ノ二二
電話(代)〇六(六四七七)二二〇二

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 **島田 克己**

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役 会長 **坂本 精志**

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一番六
☎ 〇五六一(九七)二二二一

細田工業株式会社

代表取締役 **細田 祥成**

〒100-0036
東京都港区赤坂二丁目二番三〇
☎ 〇七一(八八)五二九一

細山熱器株式会社

代表取締役 社長 **細山 欣也**

本社 東京都中央区日本橋茅場町二丁目八十一番
☎ 〇三(三三)四九〇三三二
FAX 〇三(三三)四九〇三三二
FAX 〇三(三三)四九〇三三二

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員 営業本部長 **大槻 博**

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
☎ 〇一一(三三)九五一一

ホバート・ジャパン株式会社

日本支社長 **三木 商吉**

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

ステンレス製品 設計製作施工 厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業


代表取締役 **石塚 實**

〒003-0836
北海道札幌市白石区北郷6条一〇二二番八
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七五)七二二二

丸 枝 有限会社

代表取締役 **枝元 慶一**

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一丁目二番六
電話 〇九二(八六一)五二二七
FAX 〇九二(八六一)五〇二七



株式会社 マルゼン

代表取締役 社長 **渡辺 恵一**

東京都台東区根岸二丁目一九番一八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

三浦工業株式会社

事業本部長 食機・メデイカル事業本部 **柳原 伸章**

〒108-1074
東京都港区高輪二丁目一五番三五
TEL 〇三(五七九三)一〇四一
FAX 〇三(五七九三)一〇四五

美濃製作所 有限会社

代表取締役 **穂波 美夫**

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)二五三二

株式会社 村 幸

代表取締役 社長 **村田 良介**

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

株式会社 明城製作所

代表取締役 社長 **河野 紘之**

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ一五五
電話 〇七九(九三)八〇一五
大阪営業所 電話 〇六(六三〇九)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五二九六)二五三六

株式会社 明和製作所

代表取締役 **下條 聡哉**

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六二)八二二二(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長 **玉田 晃一**

本社 東京都中央区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二)三五九五



株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長 **納土 弘史**

〒101-0064
東京都千代田区猿樂町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

SelfCookingCenter® 5 Senses
—五感を備えたインテリジェントな調理システム—

2015 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―一六―九
 TEL 〇三(三六)二九二九
 FAX 〇三(三六)二九六一

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
 社長

山道 文雄

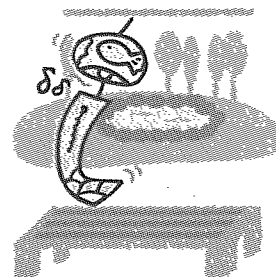
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目六―十二
 TEL 〇三(三三)九二四四
 FAX 〇三(三三)九二四七

株式会社 渡辺事務所

代表取締役

岩倉 昌男

本社 〒180-0050 愛知県春日井市新町二丁目二―十五
 TEL 〇五(六八)三三二四
 FAX 〇五(六八)三三二五
 〇五(六八)三三二六
 〇五(六八)三三二七



工業会関係

工業会だより

5月21日～6月20日

- 5. 21 (公社)日本給食サービス協会講演会および懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(霞が関ビル東海大学校友会館)
- 5. 22 業務用ガス機器設置基準検討分科会。若杉主査、上岡、宇田川、占部、釣、瀬瀬、十河、鍋嶋、藤本、飯島、橋本、和中、寺内各委員、由利事務局長次長、吉野職員(厨房機器会館6階会議室)
- 5. 22 (公社)日本メディカル給食サービス協会。若杉専務理事、寺内事務局長。(明治記念館)
- 5. 27 設備士試験問題諮問委員会。鈴木、藤本、矢山各諮問委員、中西委員会委員長、小泉、松田、石川、水上各資格委員、若杉専務理事、水野課長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 5. 28 (一社)食品機械工業会総会懇親会。由利事務局長次長。(ホテルJALシティ田町)
- 6. 5 (一社)電機工業会72小委員会。由利事務局長次長。(電機工業会会議室)
- 6. 5 (一社)日本冷凍空調工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京マリオットホテル)

- 6. 10 (一社)日本厨房工業会 第49回定時総会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ)
- 6. 11 「第37回フード・ケータリングショー」「第16回厨房設備機器展」主催者協議会。渡辺会長、若杉専務理事。(一社)日本能率協会)
- 6. 15 (公社)全日本司厨士協会懇親会。若杉専務理事。(品川プリンスホテル)
- 6. 16 第二回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、阿部、清水、関根各委員、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)
- 6. 18 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構懇親会。渡辺会長、若杉専務理事、水野課長。(笹川記念会館)

■会社代表者の変更

コニカミノルタテクノプロダクト(株) (関東支部)
 [新] 藤田 勝司 代表取締役社長

「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。



安全が第一だぞ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。

一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

※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

関東支部が総会を開催



尾崎支部長が議長を勤めた

関東支部は、6月10日13時15分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は、尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を尾崎支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選出され、議案の審

議に入った。

尾崎議長は本日の総会が出席会員25名・委任状による議決権委任する者が68名で定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「平成26年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成27年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「任期満了に伴う次期役員の選任の件」について説明され、承認された。以上をもって、総会は終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

関連団体情報

工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2015 国際食品工業展が開催



6月9日から12日にかけて、東京ビッグサイトで、(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2015国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「発見! 「食」はいつも進化系。」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2015」の他、今回は「衛生対策・管理」「環境対策・リサイクル」分野のブースや、製造現場で働くロボットが多く展示され、来場者の注目を浴びていた。

[工業会事務局 花田政孝]

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第25回 お客様の嗜好に合わせる いろいろな色

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

青いカレーに 黄色い寿司

黄色やオレンジなどの暖色系は、俗に「飲食業の黄金色」として食欲をそそる色だと言われています。牛丼チェーン、カフェチェーン、ファストフード、カレー、たこ焼きフランチャイズ……。全国展開する飲食店の大半は、このカラーを使用しています。さらに黒色をポイントとしてプラスさせると、より一層暖色が目立ってクッキリと目に入る効果があるので、どの店も黒色もさり気なく使われていますね。それならば、大手チェーンのみならずすべての飲食店が暖色系色を使いそうですが、そうとは言い切れません。

というのは、暖色プラス黒色は、目に飛び込んで来る色彩なので「今すぐ食べたい!」とお客さまが即決するためには効果的ですが、お客さまが飲食店に求めるものは多々あって、「すぐ食べる」ためだけでもありません。この点が、多種多様な業態を生み出す飲食業ならではの個性の一つに感じます。そのためファストフードなどの客単価より客数で売上を狙うタイプの飲食店には、暖色系が効果的という訳です。

例えばカフェスタイルでも、スターバックスは緑を基調にしています。ゆったりおいしいコーヒーでくつろいでもらいたいという意志が、店舗のメインカラーからだけでも想像できます。モスバーガーも店舗によっては赤ではなく緑を貴重にし、「契約農家直接仕入れの新鮮野菜」を彷彿とさせる戦略カラーを使用しています。「緑モス」とも業界で呼ばれたほど、緑カラーを始めた当初はハンバーガーチェーンとしてはセンセーショナルな試みでした。緑色という色は、人間の気持ちをリラックスさせたり平和な気持ちにさせたりする効果が高いのです。

青色は暖色系と異なり、食欲をそそらない色とされています。味はまったく変えずカレーライスの色だけをルーもご飯も青一色にしたところ、人間は食べても「おいしい」と感じられないというデータもあります。味覚だけでなく視覚で私たちはおいしさを感じている訳ですが、カレーライスの量も盛り付け方法も具材の切り方もまったく変えずに「色」だけでも食欲に変化があるということです。ですから例外はあるものの、店舗のメインカラーには青色は一般的ではありません。ある石窯で焼くナポリピザをウリにしたイタリアンのファミリーレストランは、鮮やかなブルーをメインカラーにしています。

「青色を使って成功し得るのか」と業界では興味を持たれていましたが、今も客足は安定しています。ナポリの青い空や海をイメージした「青」のため、メニューや店のコンセプトとマッチしているからです。また、都心から少し離れた住宅街や落ち着いた街に出店立地を絞って、主婦層やファミリー層に好まれたこともあります。

すべての色にはそれぞれ春夏秋冬があると、色彩の世界では言われています。例えば緑色と一口に言っても、さわやかなグリーンであれば新緑をイメージしますし、深い緑だと落ち着いたイメージ。薄い緑には春の青葉。ですので、例えば「緑色が似合う」人だとしても、緑によっては似合わない緑が必ず存在しますので、どの緑が似合う緑なのかによって、相手に与える印象は違ってくる訳です。スターバックスの緑は、脳がリラックスする緑を使用していて、かつ気持ちが沈まない緑色であり、また、コーヒー色にフィットする色なのです。老若男女が嫌わないタイプの色でもあります。実に上手。

私たちは色を目で識別していると思っていますが、実は眼だけではなく、全身の毛穴で感じているのだそうです。それが個人の行動や価値観、動機付けや肌質までも変えると言われていています。例えば、青色の部屋で会議をする場合と、赤色の部屋で会議をする場合では、赤色の部屋で行うほうが議論が盛り上がり、約2倍の速度で早く結果が出やすいと言われていましたし、部屋内に3時間いると、約3℃も体感温度が違うという実験結果があります。もちろん赤色の部屋にいた方が体感温度が高くなるのです。ですから夏には青色の壁やカーテンにして、冬には赤色に模様替えると、省エネにもなる訳です！赤色は血気盛んにやる気が出る色でもあるので、部下を激励する時や、自分自身を鼓舞させて成功させたい時など、赤色を着用する人もいます。

このようにメンタルと密接な関係にあることが分かって来ていますので、飲食の世界ではさらに細かく分析して色を決めて行くと、売上にも大変影響すると思います。

先日、あるピザチェーンのメニュー開発にご協力したのですが、メニューブックの画像にトマトやパプリカを彷彿とさせる赤色を5%ほど追加して、新メニューをご提案しました。また、カフェ系店のスイーツメニューを開発お手伝いする際にも、基本のメニューを一新するのではなく、既存メニューを生かし、お客さまが「そそられる」色バランスに配合をご提案して、売上が伸びたとご連絡いただきました。

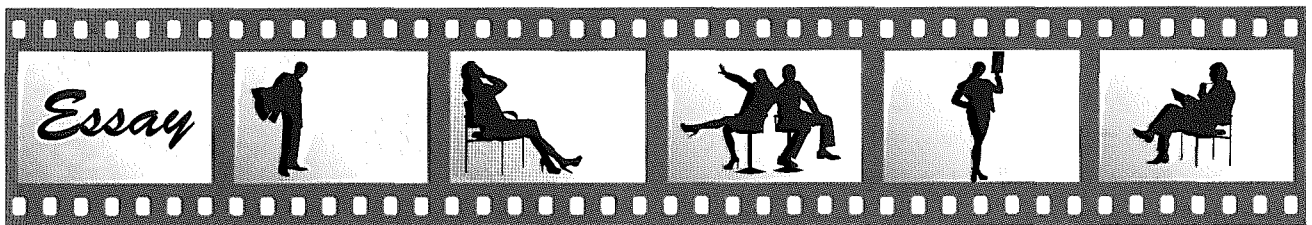
色のイメージは、自分の育った環境になじんでい



るかどうか、食習慣に合っているかどうかなどでも異なります。近年海外で握り寿司が人気ですが、フランスで海苔巻の海苔の代わりに、ある黄色の食材を巻いたアレンジ寿司が人気商品になっています。しかしその寿司を目の前にすると日本人は「黄色で巻かれている寿司は食欲がそそられない」と表現。一口食べて「何これ！」と怪訝顔。

その寿司は、ホタテ貝のマンゴー巻きです。錦糸卵で巻いた巻き寿司があるので黄色には違和感はないはずなのに、何故日本人は否定的なのでしょう。卵の黄色とマンゴーの黄色は「別色」として判別して、マンゴーの濃い色には拒否反応を示す訳です。一方フランスでは、白色の貝類にフルーツを合わせるメニューは珍しくないため、ホタテにマンゴーがあっても違和感はありません。また、日本人にはコメは主食でフルーツは合わせませんので違和感がありますが、西洋ではコメは野菜として位置付けられるため、冷えたご飯に野菜や果物を刻んで混ぜたライスサラダもよく食べられていますから、ご飯プラスフルーツも「アリ」なのです。

料理でいうところの色は、赤、青、黄色、黒、白の5色とされています。赤色は肉類や魚などの主にタンパク質。青色は葉物野菜や緑黄色野菜の緑色に匹敵します。黄色はいわゆるフルーツの色で、黒はひじきや黒ゴマなど食物繊維が豊富な食材。白色はコメ、麺、パンなど主食。この5色をバランス良く食べることで自然に基本的な栄養バランスが整えられるので、栄養素の知識がない人でも、色で栄養バランスを考えながら食べるものを選択する方法は簡単にできます。おいしく見せるメニューの盛り付けや画像制作も、この5色のバランスに尽きます。また、前述したように一口に「赤」と言っても、牛肉の赤なのか、それとも豚肉の赤なのか、細部にわたる色選別を私はしながらご提案しています。色の効果をうまく利用して、売れる商品や店舗を作りましょう。



映画の見どころ・台所



テニスラケットで ゆるるスパゲッティ

ハリウッドを代表する巨匠で、映画史上に数々の名作を残した監督ビリー・ワイルダーの代表作である。従業員が3万1,259名という大保険会社に勤める、調子の良い若者“バッド”ことC・C・バクスター（ジャック・レモン）は、4人の上司に情事の場所として自分のアパートの部屋を貸している。当然上司たちの“覚え”は良い。ところがある日、さらに上の上司シェルドレイク部長（フレッド・マクマレー）に呼び出された。厳しい叱責を覚悟したところ「鍵を貸せ」という話になり、彼は個室を与えられ管理職に出世をする。ところが部長の相手は自分が好意を寄せているエレベーターガールのフラン・キューブリック（シャーリー・マクレーン）だったので、話が混線を始める。さてその結末は如何に？ というお話である。

主人公が勤める保険会社のオフィスが映し出されると、ワンフロアに整然かつ延々とデスクが並び、机には各々電話と事務機器が置かれている。今では日本でも当たり前の光景となったが、初めてこの場面を見た時は、アメリカの大企業のオフィスの壮観さに度肝を抜かれたものである。ただ、このフロアでひたすら事務作業をしている何百名もの男女はヒラ社員であり、管理職になると個室が与えられ、食堂もトイレも違うということだ。まさに「ヒエラルキー（階層性の組織）」の徹底した社会であり、

ビジネスの世界は実に厳しい！

“調子良い男”が出世する話と言えば、洋画では『努力しないで出世する法』（1967年）のフィンチ青年（ロバート・モース）と、邦画では『ニッポン無責任時代』（1962年）の平均（植木等）が想起される。しかし芸術的な域に達した“調子者”と言えば、戦後日本喜劇映画の最高傑作『幕末太陽傳』（1957年）の居残り佐平次（フランキー堺）に尽きる。本作のバッドは佐平次に近く、調子の良さの裏に潜んでいる“お人好し的な生真面目さ”が、ある種の哀歓を醸し出し、観客の共感を呼ぶのである。

寒風吹きすさぶ雨の日に部屋を貸し、約束の時間を過ぎてても部屋が空かず、外で待ち続けるバッドが哀れである。さらにその夜床に入ると、別の上司から「部屋を貸せ」との電話。断ると「勤務成績を上位10位に入れる」と言う。「棒に振るのか？ 45分いや30分でいい」と言われて再び外へ。枯れ葉の舞うロングベンチに座ると、街灯が悲しさと侘しさを強調する。不幸は続き、上司が部屋の鍵とトイレの鍵を間違えて返却し、彼は部屋に入れず風邪をひく。

翌朝出勤したバッドの最初の仕事は、風邪のために当日の部屋の予約を断る作業で、テキパキと上司たちの予約調整をする。その日部長に呼ばれた彼は“部屋の鍵”と引き換えに“昇進”を勝ち取る。その夜、彼は思いを寄せるフランを映画に誘うが、当の彼女は先約があった。愛している部長に別れ話を切り出すためだ。一枚上手の部長は「弁護士と相談してい

る」と妻との離婚をちらつかせ、彼女とよりを戻してしまう。先約を片付けて劇場に来るはずのフランはバッドの部屋に行き、部屋の主は待ちぼうけと相成る。その後フランは会社のクリスマス・パーティーで、部長の元カノである秘書から彼の女癖の悪さを暴露され、その夜バッドの部屋で部長からクリスマス・プレゼントのお返しに100ドル紙幣を渡される。「娼婦ではない!」。一人部屋に残った彼女はショックで睡眠薬を飲み、自殺を図る。

さてここで、厨房（キッチン）から映画を観てみよう。上司の情事に貸すような部屋なので、それなりのしつらえである。キッチンは細長い小部屋で、入口から見ると正面にフライパン、布巾などがかけられている。左右の壁際に備品が置かれ真ん中は広めの作業スペースである。片方の壁には大型冷蔵庫・ガス台・オーブンなどが並んでいる。その横の壁面には木製の大きなスプーン・レードルなどがぶら下り、上部には食器が置かれている。反対側の壁には陶製と思いきシンクと調理台が据え付けられている。冷蔵（凍）庫からバッドが出てオーブンで温めるのはTVディナーで、TVでは映画（『グランド・ホテル』『駅馬車』など）が放映されている。そしてこのキッチンは自殺未遂をしたフランを、隣室の医者が介抱する際に飲ませる、「コーヒー」を作る場所になる。ちなみにコーヒーはMJBであった。

さらにこの部屋の調理器具として、テニスのラケットがある。何と、ゆで上がったスパゲッティのお湯切りザルの代用品だ。これにはビックリだが、ゆでたスパゲッティに水をかけるのには二度ビックリした。ちなみにソースはミートボール入りだ。鏡の割れたコンパクトで、バッドが部長の浮気相手をフランだと気付いたり、バッドの部屋の鍵と管理職用のトイレの鍵が“出世”と“虚しさ”の象徴に使われたり、マティーニのオリーブの置き方で飲んだ杯数を表現したり、シャンパンの開栓音が効果的に使用されたり、小道具の使い方が巧い映画である。加えてラケットに絡まった1本のスパゲッティが醸し出す哀切と、フランがガスコンロを自動点火と間違えたガス漏れ騒動に、ここのキッチン用品が活躍するのも一興である。

結局バッドは部長に管理職トイレの鍵を突き返し、会社も辞めて新たな旅立ちをしようとする。バッドの気持ちに気付いたフランは、彼のアパートに駆け付けるが、その後は追って知るべしだ。

ではここで、出演者に触れておこう。ジャック・

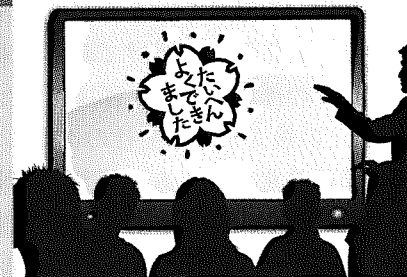
レモンは前作『お熱いのがお好き』とは一味違う、ほろ苦さを伴った笑いを創り出し、続いてワイルダー監督でシャーリー・マクレーンと『あなただけ今晚は』を撮り、ワイルダー映画には欠かせない役者となる。マクレーンの弟はウォーレン・ベイティで、彼女自身はNHKで放映されている『ダウントン・アビー』で健在である。また有名な日本びいきで、彼女の娘“サチ・パーカー”（『西の魔女が死んだ』）の名前は、当時在米中で作家・壇一雄と浮名を流していた、“おばちゃま”こと小森和子が命名したものである。フレッド・マクマレーは懐かしいTVドラマ『パパ大好き』のパパだが、ワイルダー作品では『深夜の告白』（本作同様、保険屋）など“ワル”の役柄が多い。

オーストリア生まれのワイルダーは、ハリウッドに「ソフィスティケイティッド・コメディ」を持ち込んだ、師匠エルンスト・ルビッチ譲りの“粋でお洒落な映画”を撮りつつ、外国人の眼でアメリカを見続けた監督である。本作や『七年目の浮気』『お熱いのがお好き』が有名なため、彼はコメディ映画の巨匠と思われがちだが、それは一部分である。アル中をテーマにした『失われた週末』。フィルム・ノワールの傑作『深夜の告白』。エスカレートするマスコミをテーマにした『地獄の英雄』。リンドバーグの大西洋横断飛行を再現した『翼よ!あれが巴里の灯だ』。その他『サンセット大通り』『情婦』など、彼の取り上げたジャンルは多岐にわたっている。それにしても原題『The Apartment』を『アパートの鍵貸します』と付けたのは慧眼である。何しろ「KEY」がまさに「映画の鍵」なのである。ここまでの深い読みにはなかなかキー（気）が付かない見事な邦題だ。



「アパートの鍵貸します」
監督・脚本：ビルリー・ワイルダー
脚本：I・A・L・ダイヤモンド
撮影：ジョゼフ・ラシエル
音楽：アドルフ・ドイッチェ
出演：ジャック・レモン、シャーリー・マクレーン、フレッド・マクマレー
BD：4,700円（税別）
発売元：20世紀フォックスホームエンターテイメントジャパン
©2012 Metro-Goldwyn-Mayer Studios Inc. All Rights Reserved. Distributed by Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.

これからの フードサービスマネジメント



亜細亜大学経営学部
ホスピタリティ・マネジメント学科教授
茂木 信太郎

第1回 「料理」の方程式

はじめに： 外食店舗は生命体である！

今回からフードサービスの基本について、1年間をかけて論じることとなりました。

フードサービス業界は、例えて言えば、生い茂った森林のようです。外食店舗はそこでは多種多様な木々や草花に例えられます。1本1本の木々の様子は、個別に観察すればそれとなくどんなものか分かるのですが、しかしながらその外観だけでは、生命としてどのように活動しているのかはよく分かりません。外食店舗もそのようではありませんか。外見では、賑わっているとか、入りやすいとか、評論できますが、では何故そうなっているのかについてはうまく想像できないではありませんか。

そこで、この連載では、いわば外食店舗を一つの生命体として認識し、その生命活動の原理を解き明かしてみようと思いました。フードサービス業界の原理原則論だと言っても良いでしょう。外食店舗の生命活動の原理を業界関係者間で共有していただけますと、その原理の上にさまざまな知恵や工夫を上乗せして行くことができるので、共同してより繁盛

の方向が目指せるのではないのでしょうか。あるいは原理原則から逸れたところが見付かれれば、そこは言ってみれば、怪我や病気などのように生命活動にマイナスの影響をもたらしている所として、修復する手立てを講じる（治療する）ことができるでしょう。

世に、「料理」の出来上がり写真集とレシピ集と技術ノウハウ集が出回っております。本稿では、その基底にあるフードサービスマネジメントの原理を紐解いて行きたいと思っています。

と、前置きはこのくらいにして、それでは早速本題に入りましょう。

まずは、料理の話を、次に店舗の話を、そしてその次に繁盛するお店の話をしてみましましょう。ここまですが第一段階です。第二段階では、店舗運営の構造を見てみたいと思います。店舗を人間に例えれば、人体構造と運動機能の解剖とでも言えましょうか。第三段階では、経営問題に進んでみます。といっても、すべては基本ですので、難解で特殊な話をしようという訳ではありません。「分かりやすく、面白く、ためになる」を心掛けますね（Column1）。

Column 1

本稿では、フードサービスと言ったり、外食産業と言ったり、外食店舗あるいは飲食店と言ったり、いろいろな言い方をしますが、それらの表現の仕方についてはあまり気にしないでください。要は、意味が通って話が分かれば良いのですから。

多少、ニュアンス的なことに触れておきますと、「外食産業」と言うと業界全体の様子や動向を論じる時に使われやすいですね。「外食」の漢字をバラすと、「外」で「食」べるということですから、「家庭内食」または「内食」とか「中食」（コンビニ食、持ち帰り食）という言

葉と対にして使うことができます。

「フードサービス」は一つの言葉・単語ですが、これももともとは「フード」と「サービス」とが合体した言葉です。合体した単語ですので、「フード」と「サービス」とを切り離してはいけません。ただ、「フードサービス」においては「フード」も「サービス」もその提供商品（消費者に提供する便益）要素の一つではあります。

「外食店舗あるいは飲食店」は、業界を形作る要素単位、基礎単位（ユニット）を指します。

意外と知られていない 「料理」を構成する三要素

料理の方程式を書きます。

「料理」＝「食材」×「厨房機器」×「調理労働」

外食店舗では、お客さまにお料理を提供します。霞を提供して御代を頂戴する訳ではありません（もっとも霞をぼんやりとした雰囲気だというのであれば、それはそれで御代の多寡を演出することにはなりますが、それも料理があってこそその話です）。

お料理の良し悪し、出来栄えこそ、顧客にとっても経営サイドにとっても、フードサービス業の最も中心的な関心事です。言うまでもないことですが。ではその良し悪し、出来栄えは何によって決まるのでしょうか。

私は「料理」を、前述の方程式で説明しています。「料理」とは、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」の合体物であるとも言います。あるいは、「料理」を構成する三つの要素は「食材」と「厨房機器」と「調理労働」であるとも言います。

中国古代に、「五行」説があります。この世の万物を生成する五つの元素として「木・火・金・土・水」を言うものですが、これに倣えば、この世のあらゆる「料理」を生成する三つの要素が、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」だということです。大げさな言い方をしていますが、ある意味当たり前と言えは当たり前のことです。しかしながら、この「料理」の三要素は、以外と語られておりませんし、意識されておりませんし、気付かれてもいないようです（私は大学でフードサービスマネジメント論を講義しているのですが、この話をする時、必ず「なるほど！」とか「初めて分かった」とかのリアクションがあります）。

Column 2

昨2014年から吉野家で丼飯を装う「飯盛りロボット」が導入され始めています。

実は丼飯のご飯はなかなか難しいのです。まず食材たる米ですが、これはある一定の粒を揃えます。粒の揃った米を炊き上げると、米粒同士の隙間が均等になり、汁かけご飯には、汁の通りの良い盛り付けが可能となりますからです。

精米、炊き上げでご飯の粒を揃えるためには、米の収穫段階で、一定サイズの米だけを取り出す作業から始ま

あらかじめ決まっている 「料理」イメージが三要素を決めていく

さて、この料理の三要素説には、いささかの解説が必要です。

この方程式の核心を成す三つの点を確認しておきましょう。

第一は、完成されるべき「料理」が目的であるということです。「食材」と「厨房機器」と「調理労働」は、この目的にかなうように取捨選択されなくてはなりません。

分かりやすく言いますと、「中華料理」ならば、中華料理用の「食材」と「厨房機器」と「調理労働」とが選別されて動員されなければなりません。「和食料理」ならば、和食料理用のそれらが必要となります。これらは、代替関係にありません。中華料理用食材は、中華料理専用です。和食料理には不向きです。同じように、中華料理用厨房機器は、中華料理専用です。早い話が、中華包丁と和包丁とでは、代替関係がありません。

「料理」はシステム（体系、系統）として存在します。完成されるべき「料理」に従って、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」はシステム（組織、制度）として整えられなければならないということです。

この点は、「家庭料理」と「外食料理」との大きな違いでもあります。比較的安易に「料理」目的を設定することのできる「家庭料理」と、プロフェッショナルな「外食料理」目的との強い違いを確認しておかなければなりません（「家庭料理」と「外食料理」の違いの本質については、次の回で詳しく述べることにします）。

第二は、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」という要素間にはある程度の代替関係があると言えます。

分かりやすい例は、いくらでもあります。例えば、

ります。篩の目が絞られていて、粗くないのです。その分弾かれる米が増えますから、農家は嫌がるでしょう。だから、粒の揃った米は高く買わなければなりません。

で、飯盛りロボットですが、この汁の通りの良い盛り付けができなければ、導入する訳には行きません。できたんですねえ～。人が練習に練習を重ねて井にご飯をふっくら柔かく正確量に盛り付ける熟達労働は、ついに機械に代替されることになった訳です。

不揃いの「食材」は、機械（「厨房機器」）で均等に揃えたり、人手（「調理労働」）で切り揃えたりして整えることができます。初めから選別された「食材」の仕入れをすれば、このような作業は軽減もしくは不要となります。

こうした「料理」の構成要素間の代替関係を最大限効果的に追求して来たのは、チェーンレストランです。というよりも、チェーンレストランはそもそも、店舗現場での「調理労働」負担力を弱めて、その分を、あらかじめ整えられた「食材」の仕入れと「厨房機器」能力の向上を図って、これらの積（掛け算）である「料理」の品質値を確保しようとする経営システム（ビジネスモデル）なのです。簡単に想起するならば、ご飯の盛り付けやスシの握りという操作「労働」は、いまや多くの外食チェーンで、自動飯盛り機やスシロボットに代替えされている様はどこでも見られる事柄でしょう。これらは「調理労働」が「厨房機器」に置き換わり得るという事例です（Column2）。

第三は、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」の各要素においても、それぞれに「品質・性能・能力」の違いがあるということです。つまり規格や数さえ揃えば、目的である「料理」が実現できるという訳ではないのです。

三つのどの要素をとって見ても「品質・性能・能力」の上位クラスのもの、言うまでもなく調達価格が高額になります。「品質・性能・能力」が下位クラスになれば、相対的に調達価格は低額で済みます。前者では「料理」の目的設定がいわゆる「高級料理」となります。後者での「料理」の目的設定は「大衆料理」ということになります。どのクラスで整えるかということは、経営判断事項です。完成されるべき「料理」の目的を設定するのは、経営の最大問題です（経営問題そのものはもう少し後の回で解説します）。

言うまでもなく、三つの要素を上位クラスで整えられた外食店は、顧客の高単価の店となります。下位クラスでは、低単価の店です。

ところで、ここでの問題は、本章の冒頭の方程式をもう一度確認していただくことにあります。「料理」を構成する「食材」と「厨房機器」と「調理労働」という三つの要素が掛け算になっているということです。掛け算ということは、どこか1ヵ所でも凹みがあった場合には、掛け算の全体の積である「料理」の出来栄そのものが大きく凹んで、出来損ないになってしまうということですね。

つまり、目的たる「料理」を実現するためには、どのクラスにおいても「食材」と「厨房機器」と「調理労働」の各要素は、ある一定の「品質・性能・能力」で揃えられていなければならないということです。「料理」すなわち掛け算では、どこか1ヵ所でも手を抜けないということなのです。

■ いつも不安定な「料理」構成要素をどのように安定させるのか

もう一度確認します。

$$\text{「料理」} = \text{「食材」} \times \text{「厨房機器」} \times \text{「調理労働」}$$

この方程式は、フードサービスマネジメントの出発点です。ここから基本が始まります。繰り返しますが、「料理」を構成する「食材」と「厨房機器」と「調理労働」という三つの要素は掛け算です。

そして、「料理」という目的はいつも変わらずに一定ですが、「食材」と「厨房機器」と「調理労働」は、日々動揺しています。つまり、「料理」目的の水準が定まっているにもかかわらず、日々不安定な「食材」と「厨房機器」と「調理労働」の各要素を常に安定させておけるかどうかということが、その「料理」の出来栄にとって決定的に重大な条件となります。フードサービスの現場での苦勞、腐心すべきところはここにあります。

チェーンレストランで確立した手法にセントラルキッチンあるいは本部集中購買という手法があります。チェーンの各店舗では、食材調達の業務を解放して、品質管理をはじめとする食材調達に関する業務そのものはチェーンの本部機構にて担当するというものです。この手法は、「食材」の品質を安定させるということに鑑みて合理的な手法です。

次に「調理労働」という要素を見てみます。

高級なレストランでは、厨房部にアルバイトはおりません。客席部にもアルバイトはおりません。接客係は、じつは顧客への「料理」提供を実施する「料理」の最終完成の担い手であり（これについては、後の回で詳述します）。それでも、しばしば「調理労働」に従業する人たちの日々のコンディションの維持については口やかましく問われるものです。人は常に喜怒哀楽を抱え、精神的に動揺しています。人がコンディションを一定に維持することはとても難しいことです。「調理労働」の担い手、すなわち人そのものは決して安定要素とは言えないのです。

ところで、チェーンレストランでは、厨房部を含

め多数のパート・アルバイトに依存することにより、店舗運営が行われております。頻繁に出退店を繰り返す、かつ不定期・不定時間のパート・アルバイトが厨房部の実際の戦力の少なくない部分を占めているということは、その店の全体としての「調理労働」能力が極めて不安定な状態にあるということは容易に察しの付くことでしょう。もちろん、チェーンレストランではこのことに気付いており、OJTを中心に相当の教育訓練に力を注いで来ておりました。あるチェーンレストランでは、日々出勤して来るスタッフに、いわば医院で診療を受ける時にあらかじめ記入するようなチェック表に記入してもらってから仕事に入るということを励行しています。

しかしながら、チェーンレストランのより本質的なビジネスモデルは、「厨房機器」と「調理労働」との代替関係の法則を捉えて、「料理」製造過程において相対的に「厨房機器」能力への依存度合いを増やし、「調理労働」能力への依存度合いを極力減らすというものです。一言で言えば、「調理労働」能力をより単純な作業の集積として仕上げようという方向を追及して来たと言えるでしょう。実際、「料理」製造過程における機械化の促進、「厨房機器」の改善進化の歴史こそ、チェーンレストラン発展の根拠でありました。

20世紀後半の時代にマクドナルドがチェーンレストランの雄たり得たのも、このようなビジネスモデルの先進的かつ忠実な体現者であったからでしょう。マクドナルドは率先して多数の新型「厨房機器」を開発してきました。そしてマクドナルドは、業界で共有する優れた標語を創案して普及させました。皆さんよくご存じの「QSC+V」(品質・清潔・サービス+価値)です。

ではここで挙げられた「C」とは、何でしょうか。学生に問うと、クリーンの「C」だという答えが返ってきます。私はそれを誤答だと言って、「クリンリネス」と訂正します。清潔な状態ではなく「磨き上げられた清潔さ」と言い換えております。

機械は日々損耗します。まして調理に使用するも

のは、油脂や蛋白の付着や目には見えない汚れなどで、容易に元に戻せません。摩耗や部分欠損も頻繁にあります。繁盛店であればあるほど、そうした減耗は避けて通れません。ですから、一日稼働してその能力を減耗させてしまった「厨房機器」能力そのものを、全力を挙げて開店前の状態にまで回復させておくこと(すまわち「C」=「クリンリネス」)が、顧客に「料理」を安定的に提供するためのチェーン店運営の絶対的な条件であるのです。

かつてマクドナルドは営業時間の閉店後に、毎日店舗清掃部隊が深夜から明け方にかけて、客席部のみならず、厨房部の「クリンリネス」を徹底し、場合によると「厨房機器」の部品交換まで手掛けて従前の能力を確保した上で、早朝に店舗入りするスタッフに店舗の鍵を受け渡すということを実践していました。チェーンレストラン運営の本質を理解して面目躍如というべきでしょうか(Column3)。

以上のような具体例で、目的たる「料理」を日々作成し続けるということは、本質的にかなりの難しさが伴うことだということが分かりましたでしょうか。一日、一瞬たりとも手を抜けない仕事の現場、それがフードサービスビジネスだということです。

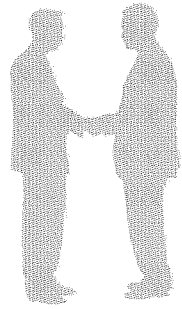
Column 3

昨年あたりからマクドナルドの業績不振について取材を受ける機会が増えています。最近では、男性週刊誌『フライデー』から取材を受けました。「日本マクドナルドの栄光と凋落」という4ページ立ての小特集で、2006年5月から導入され始めたマクドナルドの24時間営業のデメリットに焦点を当てた記事となっています。

筆者は同記事の中で24時間営業のデメリットとして、①店舗のクリンリネスの徹底の阻害、②客層の転換、を指摘しました。これ以外にも従業員(マクドナルドではクルーと呼ばれる)の疲弊と士気の低下も指摘されています。①の項は、本稿の「C」の問題です。(同誌2015年5月8日号)

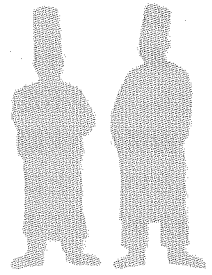
魂

フードビジネスコンサルタント



第10回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(1) ～飲食店のテーブルサービスの基礎知識と理論を理解する



(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

飲食店（ファミリーレストラン）の スタッフの役割と厨房計画の関係性を知る

飲食店のテーブルサービスの基礎知識や理論を理解する方法としては、ファミリーレストランの平面計画や厨房計画の施設内容やオペレーションの仕組みを深めることが理想的であろう。

つまりファミリーレストランの平面計画とは、テーブルサービスの基本を理論的手法によって施設計画が完成されているため、非常にそのオペレーションシステムや機能は完成度が高く、種々の角度や視点からサービスやオペレーションの効率性を配慮した計画になっていることを理解しておくことが

大切である。

いわば、ファミリーレストランの平面計画や厨房計画とはテーブルサービスレストランの理想的な参考事例（オペレーションおよび厨房計画）であり、その計画の具体的な進め方やプロセス、内装イメージ（図1）を把握することは、今後の種々の業種・業態の平面・厨房計画に臨むための基本になるだろうし、その内容を十分に理解しその厨房計画の基礎知識を学ぶことは大きな意味を持つことである。

まずファミリーレストランの平面・厨房計画（図2）に臨む際に注意しておきたいことは、必ず並行設計（客席と厨房を同時並行で計画すること）の視

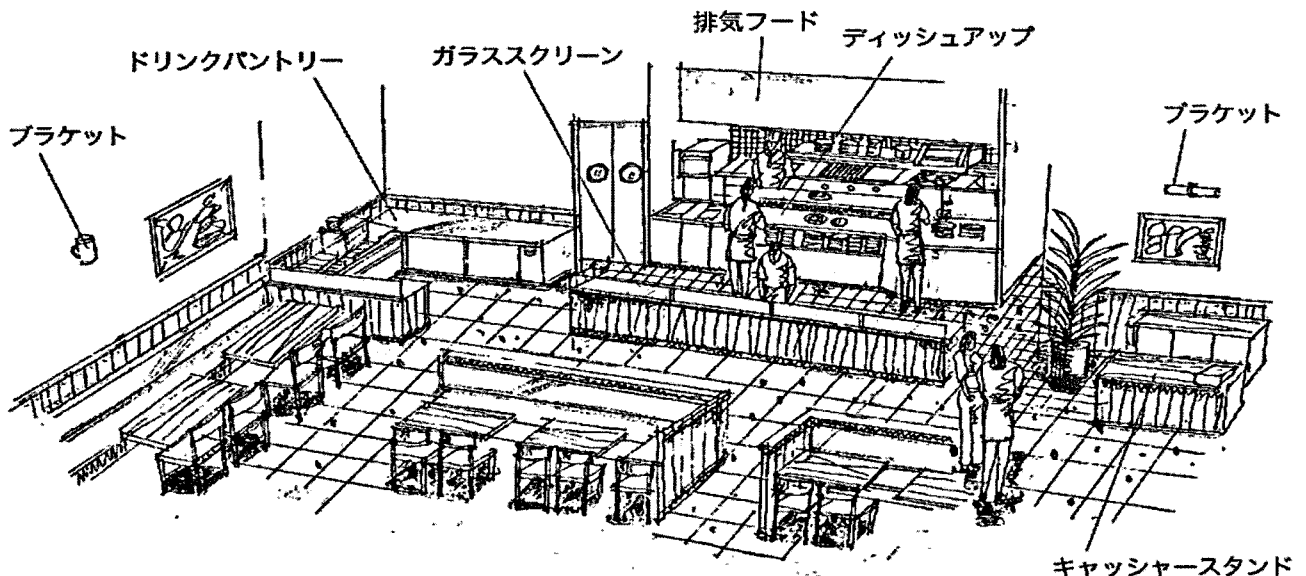


図1 内装イメージパース図

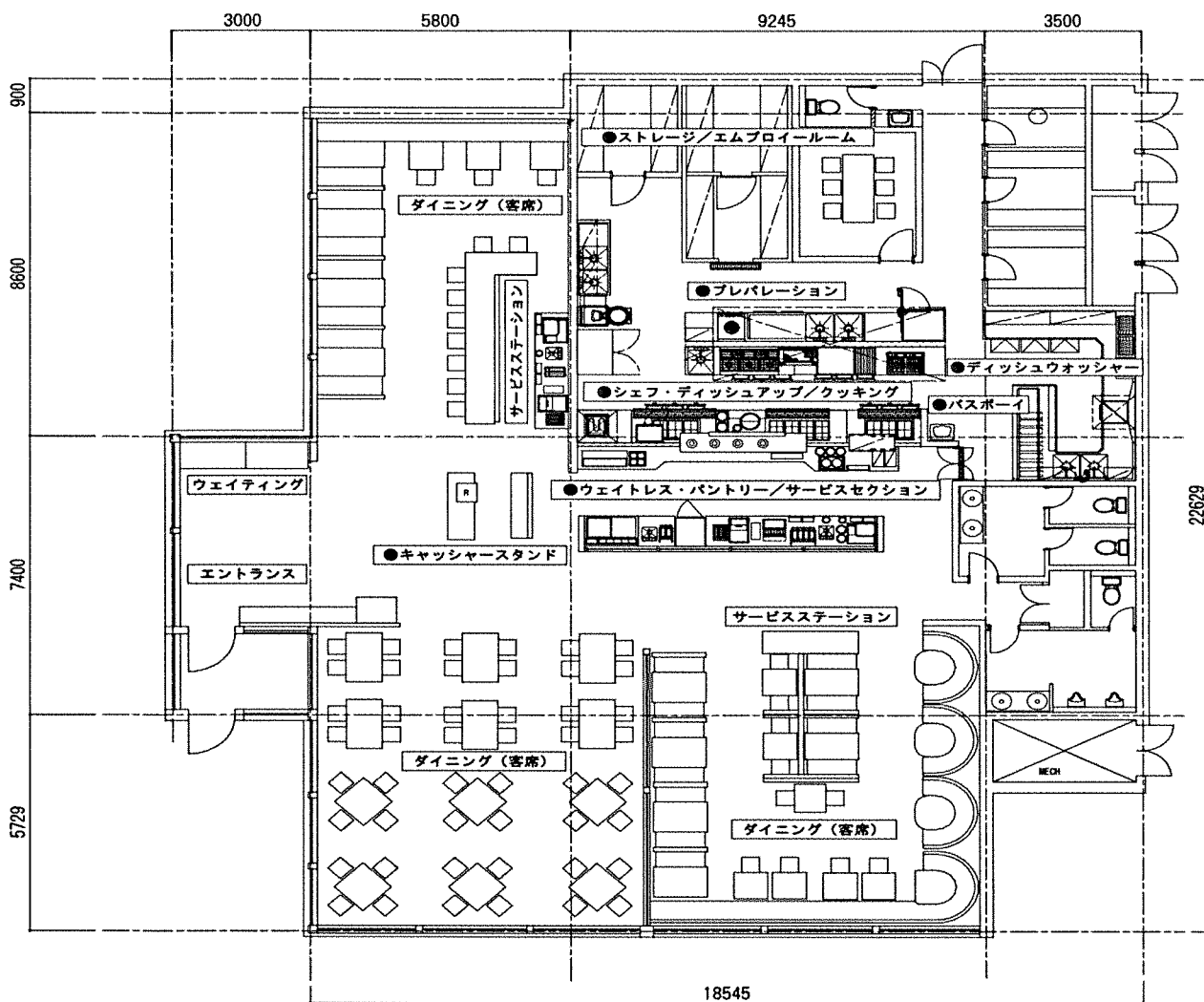


図2 ファミリーレストランの全体平面事例

点で全体計画を検討して行くことである（もちろん各スタッフの役割やオペレーションの流れを理解し、平面計画に臨むことはいかなる業種・業態においても大きく変わるものではないことを把握しておかなければならない）。

特にファミリーレストランのゾーニング計画の基本は、キッチンエリアからどの客席に対しても同距離にあること（料理が冷めないことに配慮）や入口とレジ、パントリーの関係性やポジションの相関関係を重要視しながら計画されていることを理解しなければならない。

また内装・厨房デザイナーの姿勢としても各施設配置については、客席フロアとキッチンエリアの関係を配慮した並行設計をすることが理想的な平面計画を完成させるための基本であろうし、繁忙時とアイドル時においてもスタッフは限られた人員配置で効率的にオペレーションをできることが、理想的な計画であることを理解しなければならない。

さらに並行設計の具体的進め方とは、これまでのように客席配置が終了した後に、空いたスペースにキッチンを配置するというものではなく、各施設とキッチンスペース配分のバランスを配慮しながら平面計画を並行して進めて行くことである（客席配置は、あくまでラフスケッチ想定で客席と厨房のバランス調整をするため）。

いわば、飲食店には種々の業種、業態があるように、その飲食店の種類によってスタッフの役割や仕事の内容は異なって来るものであり、そのスタッフの役割やオペレーション内容を理解しなければ、生きた効率的な厨房計画を進めることは難しい点を忘れてはならない。

何故に厨房設計に携わる人が、飲食店の全体平面計画やオペレーションを理解しなければならないかと思う人がいるかもしれないが、今や飲食店に関わる専門家は、自分の仕事の範囲に終始していれば良いという時代ではなく、むしろいかに飲食店の成功

させるための一役を担っていることを自覚し、厨房設計の在り方を再度検討しなければならない時期に来ていると言えるだろう。ましてや飲食店にとって「厨房は飲食店の心臓部」であるということの重要性は変わるものではない。

では、ファミリーレストランを事例に挙げて、それぞれのスタッフの役割を説明して行くことにしよう。

ファミリーレストランと言っても、サービスの仕組みやオペレーションは一般のレストランと大きく変わるものではなく、現場で行われるスタッフの役割や仕事の内容も、ほぼ同等と理解してさしつかえないだろう。何故に厨房設計をするに際してスタッフの役割やオペレーションを理解しその内容を習得しなければならないかは、生きた厨房設計を進めるための基本であるからに他ならない。

まずフロアスタッフの役割とオペレーションを説明して行こう（全体平面図のポジショニングと合わせて確認していこう、図2）。

■ キャッシュヤースタンド

■ ゲストを迎合、客席に案内することや会計見送りの役割をすること

一般的にレストランの場合はキャッシュヤースタンドの役割は（ゲストを客席に案内する、あるいは会計を担当する専門のスタッフを配置する場合があるが、繁忙時以外は客を席まで案内し、メニューブックをゲストに差し出すまで案内役をするスタッフの役割とされているが）、時間帯によってはキャッシュヤースタンドやウェイトレスの作業を兼務するなど、店の繁忙状況に合わせてキャッシュヤースタンドの役割が変化して来ることもしばしばであることだ。

またキャッシュヤースタンドはグリーター（ゲストを客席に案内する人）を兼ねることも多く、本来の役割とその他オペレーションの関係性がある業務内容を兼ねることが一般化しつつあることを理解しておくべきだろう。

つまりキャッシュヤースタンドの役割とは、店にゲストを受け入れる迎合のスタート時点であり、それを機にレストランでゲストが居心地の良いひとときを過ごす（ストーリーの始まりである）サービスを提供する重要な位置付けを担っている。

■ ウェイトレス（サービスステーション）

ウェイトレスの役割は、客席に案内されたゲストに対してサービスを継続する形で水やおしぼりを提供し、料理の注文を受け、その注文を伝票やオーダーエントリーのシステムを利用し厨房に伝えることが主軸になる。

もちろん、料理をゲストのテーブルまで遅延なく届けることは当然のことであろうし、またウェイトレスの役割は、その他の客が店を退店するまでの種々のサービスを継続することの役割も担っており、パントリー・サービスステーションでのオペレーションの位置付けになるものの、店のアイドル時にはグリーターやキャッシャーなど、複数の業務内容を兼務することもあることを理解しておくべきであろう。

■ バスボーイウェイトレスがサービスステーションに下膳した食器類を洗浄エリアへ移動させる仕事（繁忙時のフロアオペレーションを円滑にする役割）

一般的なレストランでは、レストランのオペレーションルールによって、食器類の下膳はウェイトレスが行う場合と、その役割を洗浄エリアのスタッフが兼務するかのいずれかのオペレーションをとることが多く、ましてや客席数が200席を超える場合には、サービスの効率性を上げるために作業内容を分ける場合も少なくなく、スムーズなサービスの実践のためには必要不可欠な役割の一つであろう。

また、バスボーイを配置する場合には、客席のサービスステーションから洗浄エリアへのバスボックスやカートの下膳と洗浄作業を兼ねることが多いものの、一般的には客席数が多くなればなるほど、作業内容はサービスと分離されることが常であることを理解しておくべきである。

さらに具体的にバスボーイの作業内容を理解すると、約80席から100席に対してサービスステーションを客席内に配置することが理想的であろうし、バスボックスの数やバスカートの大きさなど、平面計画やサービスステーション内容を配慮した計画をすべきであろう。

つまりレストランにおける客席内のサービスと厨房との関係を分析すると、ゲストからウェイトレスが注文を厨房側に伝える行為（オーダーエントリ

一)が、厨房側では料理の調理が開始される合図であり、客席内が混雑すればするほど、厨房内も慌しくなることを理解しておかなければならない。

また、ウェイトレスが常に位置するサービスパントリーの機能もサービスを円滑化するための大きな役割を担っている所であり、スピーディなサービスを行うための起点でもあることを忘れてはならない。

一般的にドリンクバーを配置しない場合には（最近セルフサービスのドリンクバーのコーナー設置が多いものの、本来のテーブルサービスの基本ではない）、すべてのドリンク類のサービスはウェイトレスが行うことが一般的であり、ドリンク類に必要な氷などのストックやドリンク類そのものの補充判断など、厨房側との関係を配慮し、アイスメーカーの配置や補充用のドリンク類のストック、保冷などすべてのサービス内容を理解し、厨房計画との関係性を配慮しておくことが、理想的な厨房計画を進めるための一歩であることを忘れてはならない。

サービスセクションの機能と役割

サービスセクションは俗に「パントリー」と言われることも多く、飲食店の機能としては客席とキッ

チンエリアの間に位置し、相互の作業関係をスムーズにつなぐ役割をするための重要な部分でもある。

また、このセクションの機能の如何では料理の遅延や客席へのサービスの沈滞を招くことも多く、ほとんどの飲食店の場合には、業種・業態に関係なく、その機能の役割を果たしているスペースが存在することを理解しておくべきである。

さらにパントリー機能の例としては、飲食店に来店するゲストへのサービスの起点であり、歓迎の挨拶やメニュー、おしぼり、水類などの最初のサービスを行うための設備が集中していることがほとんどであろう。

もちろん業種・業態やコンセプトに合わせてその機能や設備内容は変化して来るものの、パントリーのスペースや設備内容はそこでのサービスに合わせて厨房機器の配置計画をされるのが常であることを理解しておかなければならない。

しかし飲食店のサービスの起点とは、パントリーやキャッシャーを担当するスタッフのいずれかが、水、おしぼり、メニューなどを持ち、ゲストを客席へ誘導するという仕組みをとることがほとんどであり、もちろん低価格の居酒屋や焼鳥屋など、酒類と食事を主に扱う場合には（水などのサービスはないことが多く）、最初にゲストから注文を受けるメニューはドリンク類（酒）がほとんどであろう。

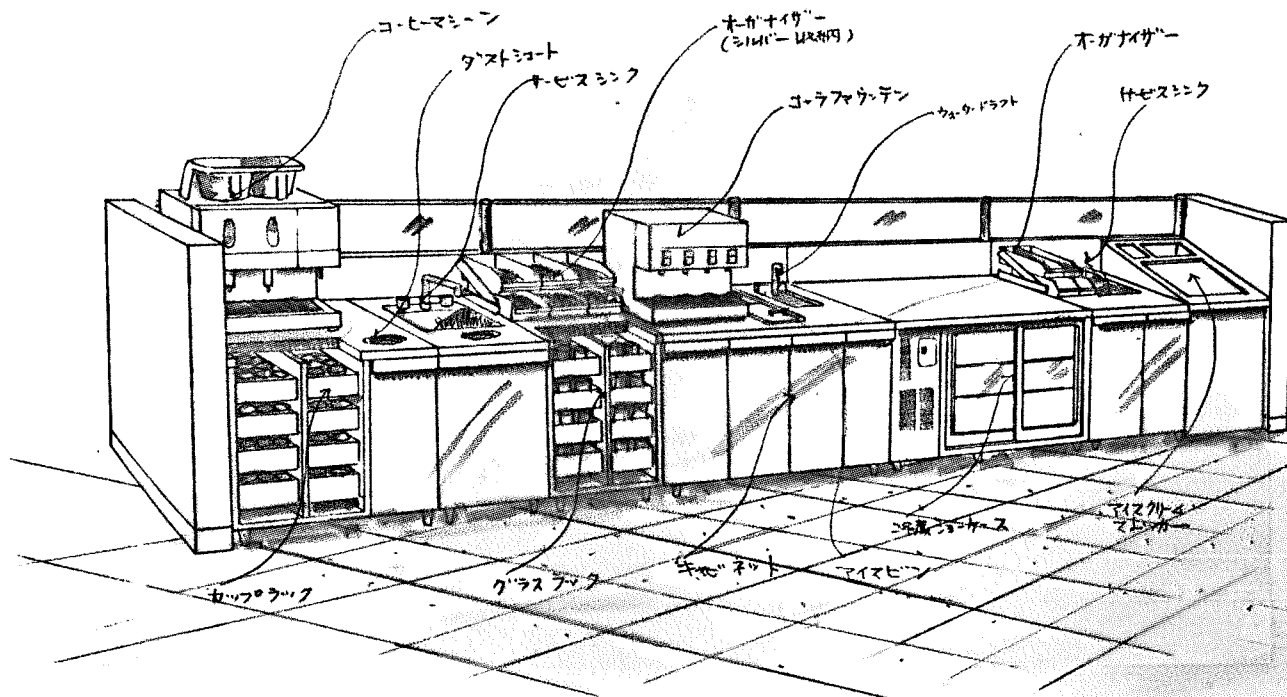


図3 パントリーイメージ図

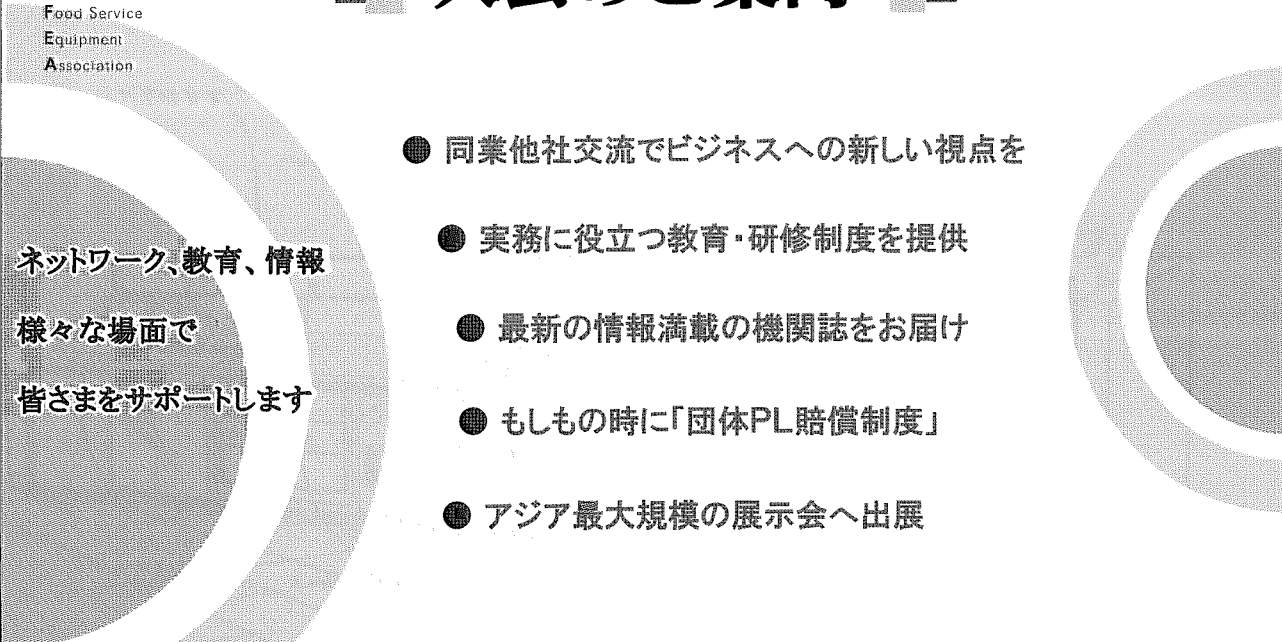

つまりパントリーの位置関係も、客席とキッチン
の間に配置されることが常であるにしても、そこで
のサービススタッフの人員を効率的に配置するため
には、レジ、パントリー、キッチンとの相互の関
係をつなぐための中間ポイントに配置することが理
想的であり、繁忙時・アイドルに関わらず、少ない
人数でオペレーションができることが重要なポイント
であることを忘れてはならない。

よく飲食店には業種・業態によってパントリーが
なく（ディッシュアップに料理が出来上がっている
にもかかわらず）、料理を出せないという現実を目
にすることもしばしばであり、繁忙時にスタッフが
右往左往していることもあるなど、この煩雑さの原
因は、パントリー機能がなく客席への料理のサー
ビスがスムーズに行えないために料理が停滞してしま

うということを理解しておくことである。

またこの逆に、キッチンが小さく、繁忙時に客席
数に対応できるキッチン設備や能力が不足している
ために、料理がなかなか提供できないという飲食店
も多々あり、なかなか経営効率が上がらない店も
多々あることを忘れてはならない。

つまり平面計画を進める上での重要なポイント
は、ダイニングだけではなくキッチンエリアと関
わるセクションが多く、それぞれの相互関係を理
解し、それぞれの施設が有機的かつ効率的に機能
することが大切である点である。飲食店の計画に
臨むに当たっては、少なくとも最低限の全体施
設の役割や機能を理解しておくことが、より良
い厨房計画を進めるための手順であることを忘
れてはならない。



■ 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

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

■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が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 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

賛助

仙台市ガス局

明治42年から、みちのくにガスを送り続ける、
総数34万戸をカバーする日本最大規模の公営ガス事業者



都市エネルギー営業課長
阿部 大介

——貴法人設立のきっかけについてお教えてください。

当局は、明治42年創業の仙台瓦斯(株)を昭和16年に本市が買収して公営となり、現在に至っています。

創業の時代、都市ガスは主に照明用として使われ、お客さま数は672戸でしたが、今日では仙台市と隣接する2市、4町村に都市ガスを供給し、お客さま総数約34万戸の、公営としては全国最大のガス事業者

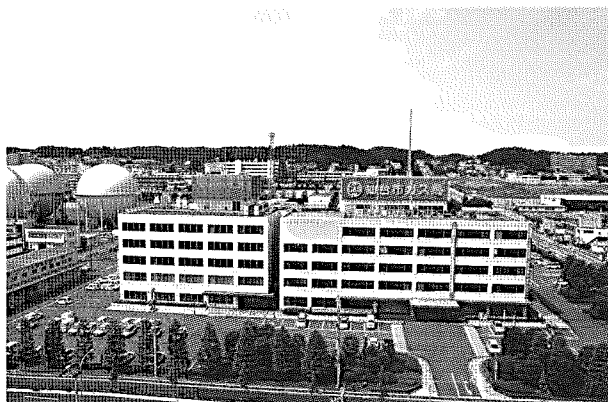
となりました。

これもひとえにお客さまのご愛顧と日本厨房工業会の皆さまのご協力によるものであり、心より感謝を申し上げます。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当局では、昨年4月にエコ厨房機器(涼厨機器、スチームコンベクションオープン、エコジョーズ)をご使用のお客さま向けのお得な都市ガス料金プラン「業務用エコ厨房契約」を新設しております。

本プランの対象機器の一つである「涼厨」は、厨房を涼しくするガス機器のシリーズのことです。従来の厨房は機器表面の熱と燃焼排気が厨房内の温度を上昇させていましたが、「涼厨」は空気断熱層を設けることで輻射熱をカットし、同時に集中排気により燃焼排気が厨房内に拡散するのを防止します。これにより、厨房内の温度上昇を効果的に抑えることができます。



本部全景



涼廚の設置例

——貴法人のセールスポイントについてお願い致します。

当局では東日本大震災を教訓に、津波の被害を受けない新潟からのパイプライン沿線に、昨年12月、緊急時ガス受入設備（バックアップステーション）を新設し、ガスのさらなる安定供給化を図っています。

また、供給している天然ガスは、地球温暖化の原因となる二酸化炭素（CO₂）や、大気汚染等の原因となる窒素酸化物（NO_x）の発生が少なく、酸性雨の原因となる硫黄酸化物（SO_x）や煤じんの発生もない、地球環境にやさしいクリーンなエネルギーです。

——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。

当局では、進化している最新の厨房機器が快適で環境にやさしいことと、お得な料金プランをPRすることで、その導入を推進して参りたいと考えております。今後も、会員皆さまと手を携えて、都市ガ

ス厨房の普及に努めることで、厨房業界発展の一助となれるよう、公営都市ガス事業者として取り組んで参ります。

- 設立
1909年12月
- 代表者
高橋 裕
- 従業員数
339人（平成27年4月1日現在）
- 業種
ガス事業者
- 主要取引先
官公庁、病院、工場、学校、ホテル、飲食店
- 本部
〒983-8513 宮城県仙台市宮城野区幸町5丁目13番1号
TEL022-256-2111（代表）/0800-800-8977（お客さまセンター） FAX022-299-0937
- 関連会社
仙台ガスサービス(株)、仙台ガスエンジニアリング(株)、(株)クリーンエナジー、仙台エルピーガス(株)
- ホームページ
<http://www.gas.city.sendai.jp>

最新外食トレンド2015

No.7 飲食店の売上高ランキング

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食産業のトレンドを見る上で、外食産業の市場規模や中食の市場規模、消費者ニーズの食の外部化率・外食率などのデータは、各企業の経営戦略を策定する上での一つの指標として重要である。

その他に他社の売上高・店舗数の動向を見る上で、飲食店の売上高ランキングのデータも重要な指標である。

今回は、日経MJが、毎年、「飲食業調査」として発表しているもので、今年で41回となる、外食業界ランキングを見てみることにする。

2. 平成26年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」は、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング（250位までランキング）や総売上高（連結企業を含めた）ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成26年度の単独企業ランキング上位を見ると、

順位	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店あたり 年商(百万)
1	日本マクドナルド	446,307	3,093	144.3
2	ゼンショーHD	406,136	4,897	82.9
3	すかいらーく	293,913	2,595	113.3
4	コロワイド	287,078	2,466	116.4
5	日清医療食品	201,231	5,325	37.8
6	ブレナス	190,390	3,002	63.4
7	モンテローザ	144,788	2,143	67.6
8	日本ケンタッキーフライドチキンHD	134,531	1,531	87.9
9	あきんどスシロー	125,943	377	334.1
10	エームサービス	110,400	1,431	77.1
11	サイゼリヤ	105,049	1,018	103.2
12	ダスキン	102,007	1,321	77.2
13	モスフードサービス	100,264	1,442	69.5
14	ワタミフードシステムズ	98,200	1,094	89.8
15	吉野家	97,881	1,190	82.3
16	グリーンハウス	96,500	1,886	51.2
17	くらコーポレーション	95,635	344	278.0
18	王将フードサービス	94,900	702	135.2
19	ドトールコーヒー	87,589	1,359	64.5
20	セブン&アイ・フードシステムズ	83,305	846	98.5

表1 平成26年度の単独企業ランキング上位

資料：日経MJ「第41回飲食業調査」(2015年5月27日付)

1位が日本マクドナルドで売上高4,463億700万円となっており、前年より10%以上の減少となっている。以下、ゼンショーホールディングス（4,061億3,600万円）、すかいらーく（2,939億1,300万円）、コロワイド（2,870億7,800万円）、日清医療食品（2,012億3,100万円）などの順となっており、昨年より、1,000億円以上の企業は2社増え、13社となっている。また、コロワイドは、前年は20位にもランクインしていなかったが、カップクリエイトをM&Aした関係で、4位にランクインしている。

上位20位までを業種・業態別に見ると、ファストフードが5社、多業態、集団給食が各3社、ファミリーレストラン、居酒屋、回転すしが各2社、持ち帰り弁当の中食、喫茶、中華が各1社となっている。

1店舗当たりの年商（売上高を店舗数で除した数値）を見ると最も高いのが、あきんどスシローで、3億3,410万円の年商となっている。ついで、くらコーポレーション（2億7,800万円）と回転すし企業が続いている。回転すしでは1店舗当たりの面積が大きいことにより、売上高が高いことが考えられる。その他1店舗当たり年商が高い企業は、日本マクドナルド（1億4,430万円）、王将フードサービス（1億3,520万円）、コロワイド（1億1,640万円）、すかいらーく（1億1,330万円）、サイゼリヤ（1億320万円）などで、1店舗当たり年商が1億円を超えている。

次に、売上高ランキング（ベスト20位）を平成元年から10年ごと（平成26年度も追加）に見ると、日本マクドナルドが平成元年から1位を維持している。日本マクドナルドがランキングのトップになったのは、昭和57年（売上高646億円）からであり、それ以前は、小僧寿し本部などが売上高ランキングのトップを占めていた。

外食産業の最先端は流行であり、消費者ニーズの最先端である。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物（長続きする）かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となって来る。

外食産業界の中で日本マクドナルドが常に1位を維持していることは容易なことではなく、そのマーケティングの精度が高く、常に消費者ニーズを把握していることを意味していると思われる。

常に最先端の消費者ニーズを的確に把握し、それをメニュー戦略や出店政策等に反映させている結

果、外食産業全体のマーケットが縮小している中であっても1位を維持し続けているように思われる。

しかし昨年の子キンナゲットの問題から売上高が低迷しており、2位のゼンショーホールディングスとの売上高の差が前年より縮小している。

その他の企業を見ると、平成元年にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年には16社、平成20年には9社、平成25年と26年にはそれぞれ8社となっており、ランク外になっている企業や急速に売上高を拡大してベスト20位に入ってきている企業など、この25年間で外食企業の栄枯盛衰が見てとれる。

3. ランキングシェア率

1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

まず、日経MJのランキングには、中食（料理品小売業）は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、（公財）食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター公表の外食産業市場規模に料理品小売業を加えて、宿泊施設とバー・キャバレー・ナイトクラブを差し引いたマーケットでシェア率を算出した。

それによると、まだ平成26年の市場規模が公表されていないことから、平成25年の1位～100位のシェア率を見ると23.4%となっている。100位の企業の年間販売額が180億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業であるとする、大

手飲食店のシェア率は23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどを伺うことができる。

ちなみに大手飲食店のシェア率は、平成22年が22.3%、平成23年が23.5%となっており、ここ2年間はほぼ横ばい状態となっている。

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、日経MJの飲食店調査は歴史があることから、外食企業にとってはランクインすることがステータスでもあり、その企業で働く従業員にとってもモチベーションが上がるものでもある。

ただ、前述のようにシェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり、産業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化（企業化）された外食企業が少ないことを意味している。産業化がますます進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからますます必要となってくると考えられる。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成25年		平成26年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	504,459	日本マクドナルド	446,307
2	日本ケンタッキー・フライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	419,072	ゼンショーHD	406,136
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	288,513	すかいらーく	293,913
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキー・フライドチキン	132,033	プレナス	151,362	日清医療食品	191,950	コロフド	287,078
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	プレナス	185,001	日清医療食品	201,231
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,364	プレナス	190,390
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキー・フライドチキン	134,125	日本ケンタッキー・フライドチキン	132,171	モンテローザ	144,788
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	あきんどスシロー	118,511	日本ケンタッキー・フライドチキンHD	134,531
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レインズインターナショナル	115,058	エムサービス	108,400	あきんどスシロー	125,943
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	ダスキン	103,001	エムサービス	110,400
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	サイゼリヤ	102,263	サイゼリヤ	105,049
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブ&アイフードシステムズ	102,109	モスフードサービス	98,663	ダスキン	102,007
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドトールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,150	モスフードサービス	100,264
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	吉野家	95,869	ワタミフードシステムズ	98,200
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エムサービス	96,500	レインズインターナショナル	95,603	吉野家	97,881
16	伊藤万食品	48,156	ドトールコーヒー	60,622	大庄	86,589	グリーンハウス	92,500	グリーンハウス	96,500
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	くらコーポレーション	87,171	くらコーポレーション	95,635
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	ドトールコーヒー	86,613	王将フードサービス	94,900
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フードコンバングループ	82,486	本家かまどや	86,150	ドトールコーヒー	87,589
20	ニユートキーヨー	31,125	村さ来本社	50,787	カップクリエイト	74,736	カップクリエイト	80,937	セブ&アイフードシステムズ	83,305

表2 飲食店ランキングの推移

資料：日経MJ「第41回飲食業調査」（2015年5月27日付）

【1】4月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は16件で前年同月の18件に対して88.9%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、0件。
- ◇ 品質クレームは、0件。
- ◇ 一般相談は、築13年のマンションで、新築時からガス給湯器の不具合が続いている。設置場所の環境が原因と思われるが、責任の所在と改善策を知りたい等4件。
- ◇ 問合せは、約4年前に設置した石油風呂釜が点火不良で故障した。有料修理だと言われたが、まだ4年しか使用していないので納得できない。購入代金の半分以上を返金要求することは可能か等12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	3	4	7(43.7)
事業者	0	0	0	5	5(31.3)
司法・行政	0	0	1	3	4(25.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	4(25.0)	12(75.0)	16(100.0)

注) 前年同月の受付件数は18件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会：キッチン・バス工業会PL交流会 (5/12 キッチン・バス工業会会議室)

【4】事故クレーム

5月度の事故クレーム件数は0件。

【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該二口こんろの左こんろ部は著しく焼損しており使用できない状態であったが、器具栓ブロックからは火が着くほどのガス漏れはなく、こんろ内部は炭化した物質が燃え出した形跡はなかった。当該二口こんろは、左こんろがハイカロリバーナーでバーナ自体も右こんろと比べて大きく、受け皿のバーナセット部分の穴も大きくなっているため、右こんろの受け皿を左こんろにセットすると、バーナセット部の穴が小さい分、バーナの炎口に受け皿がかかり、炎の一部がこんろ内に入り込むことになる。受け皿に、左右逆にセットした場合に付く傷や焼跡、すすの付着が確認されたことから、受け皿を左右逆で使用したため、こんろ自体の火炎が内部に入り込み焼損したと推測する。機器の取扱説明書には、左右前後を間違えないよう正しくセットしないと不完全燃焼や火災、故障の原因となる旨注意表示がある。複数の使用者がある場合は、全員が認識してお手入れ後のセットを間違えないよう注意して安全に使用するよう注意喚起した。また、製造事業者には、受け皿を左右取り違えてセットできないような構造への改善を検討するようお願いした。その後、製造事業者から連絡

があり、応急処置として、受け皿の手前側に「みぎ」「ひだり」のシールを貼り、対応するとの報告を受けた。

開放式ガス瞬間湯沸器を点火した際、湯沸器の下部より火が出て火傷した。

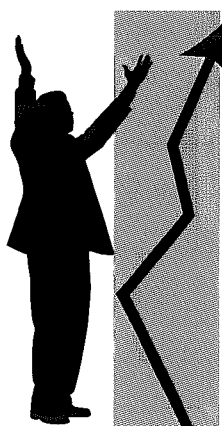
〔申出概要〕

開放式ガス瞬間湯沸器を点火した際、湯沸器の下部より火が出て火傷した。お客様が第三者機関での調査を要望しているため、原因を調査してほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該品のケーシング表面、機器下部及び排気部に腐食、すす等の汚れは確認されず、機器内部も同様に異常は確認できなかった。また、気密試験については、ガス取入れ部からバーナーまでは外部漏れ及び器具栓等の通過漏れはなく、電気点火性能試験においても問題はなくケーシング外への炎のあふれや爆発点火は確認できなかった。開口部と燃焼室との位置関係から見て、当該品のケーシングから炎があふれる事象として考えられるのは、器具内部に未燃ガスが充満し点火操作により爆発着火したか、器具の熱交換部のフィンがすす等で詰まっており点着火時に排気が阻害された等であるが、本体からのガス漏れは確認できず、熱交換部に異常はなかった。よって、原因は特定できなかった。

楽をして、 売上アップ？



(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん！ 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？ 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像をお送りください！

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
株式会社コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
	TX-WT-180ADNB-J	
シンク	TX-WT-180ANB-J	
	D2-3S-300BW-J	
	TTS-1S-150ANB-J	
水切り台	TX-1S-150ANB-J	
	TTS-CL-90A-J	
戸棚	TX-CL-90A-J	
	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 FGTNS157532
	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	
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB

工業会回覧板

6.1

【経済産業省からのお知らせ】

2015年度夏季の節電に関するご協力をお願いについて

2014年度冬季の節電対策につきまして、団体・企業の皆様におかれましては多大な御協力をいただきありがとうございました。皆様の御協力もあり、電力需給の大きなひっ迫を招くことなく2014年度冬季を無事に乗り切ることができました。一方、これから電力需要が高まっていく夏場の対策として、5月22日に、電力需給に関する検討会合が開催され、「2015年度夏季の電力需給対策について」が決定されました。

政府及び電力会社においては、夏に向け引き続き供給力の確保に最大限の努力をしております。全国の需要家の皆様には、無理のない範囲で、「2015年度夏季の電力需給対策について」に基づき、節電にご協力をお願い申し上げます。

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

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	ファイヤーブルーF III型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリースサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレ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. 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	グ リ ス カ ッ ト	11-002-7201	(株)クラコ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコプロダクツ(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

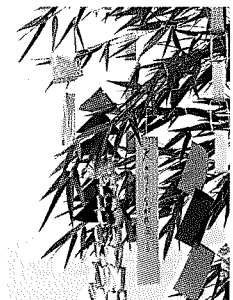
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 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26年度 交付ラベル 220,050枚

一般社団法人日本厨房工業会

7月(文月)

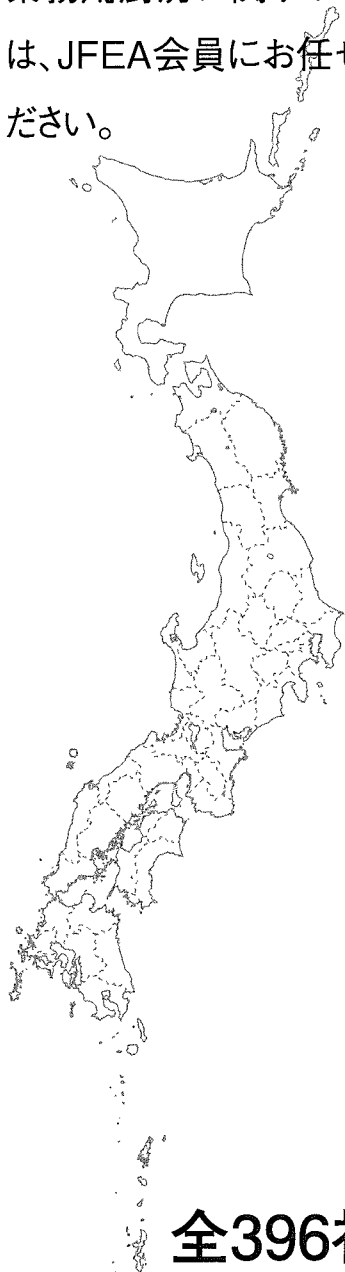
1日(水)	国民安全の日	16日(木)	盆送り火、藪入り、国土交通Day、 駅弁記念日
2日(木)	たわしの日、蝋の日	20日(月)	海の日、ハンバーガーの日
3日(金)	ソフトクリームの日	22日(水)	下駄の日、ナッツの日
4日(土)	梨の日	23日(木)	米騒動の日
6日(月)	サラダ記念日	24日(金)	土用の丑の日
7日(火)	七夕、川の日、サマーバレンタインデー、 竹・たけのこの日、乾麺デー、 カルピスの誕生日、冷やし中華の日	25日(土)	かき氷の日、 味の素の日
10日(金)	国土建設記念日、建設省開庁記念日、 四万六千日、納豆の日	26日(日)	幽霊の日
13日(月)	盆迎え火	27日(月)	スイカの日
15日(水)	盆、盂蘭盆会、中元	28日(火)	菜っ葉の日



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6月29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)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
マッハ機器(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)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
(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)
シェルバ(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)達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
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県

北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーターエス
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 福岡営業所
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
(株)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)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後3
(株)大道産業	後3
オザキ(株)	前7
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
ホシザキ電機(株)	前6
細山熱器(株)	前12

(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

編集後記

●今年は『マッドマックス』『ターミネーター』『ジュラシック・パーク』の新作が公開され、それぞれ大ヒットとなっている。
 ●偉大なる先代とそのブランドの維持に奮闘した送り手に敬意を感じつつ、「今はいつの時代だ」なんて揶揄も飛んでいる。
 ●とはいえ昨年の『ゴジラ』のヒットに刺激されて、日米でゴジラ映画がまた製作されるのだから、対岸の火事ではない。
 ●半面、「古臭い、これからはこいつだ！」なんて出された新作が、急ごしらえだった旧作よりも古臭くて劣っているのは世の常であり、それへの批判に対して「じゃあ代わりを用意しろ」と頓珍漢な反撃が行われるのもお約束なら、それに納得してしまう人が出て来るのもおなじみである。正解は、「悪化するような余計なものは不要、現状維持で良い」。
 ●それでも『七人の侍』に対する『荒野の七人』、『用心棒』に対する『用心棒』は健闘していた方か。個人的には『宇宙の7人』が好みなのだが。
 ●『トラック野郎』シリーズは好調にもかかわらず突然10作目で打ち切られたが、その理由は判然としない。ただ、その後二番煎じ企画で登場した黒沢年男主演の『ダンプ渡り鳥』は現在に至るまで、関係者が一様に苦言を呈している。
 ●脂の乗っていたものを破壊して、その後必ず同じものを得られると思ったら大間違いである。

厨房

平成27年7月5日発行

第52巻/第7号 (No.553)

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

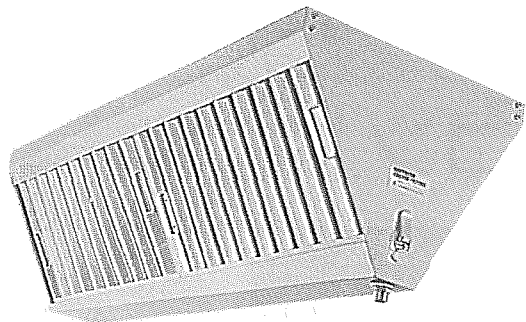
挿絵

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)

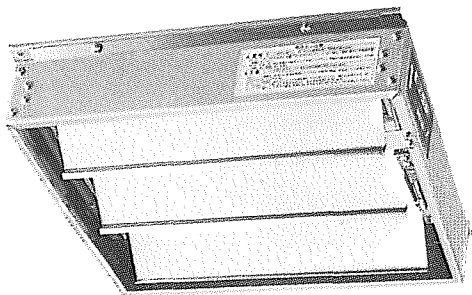
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

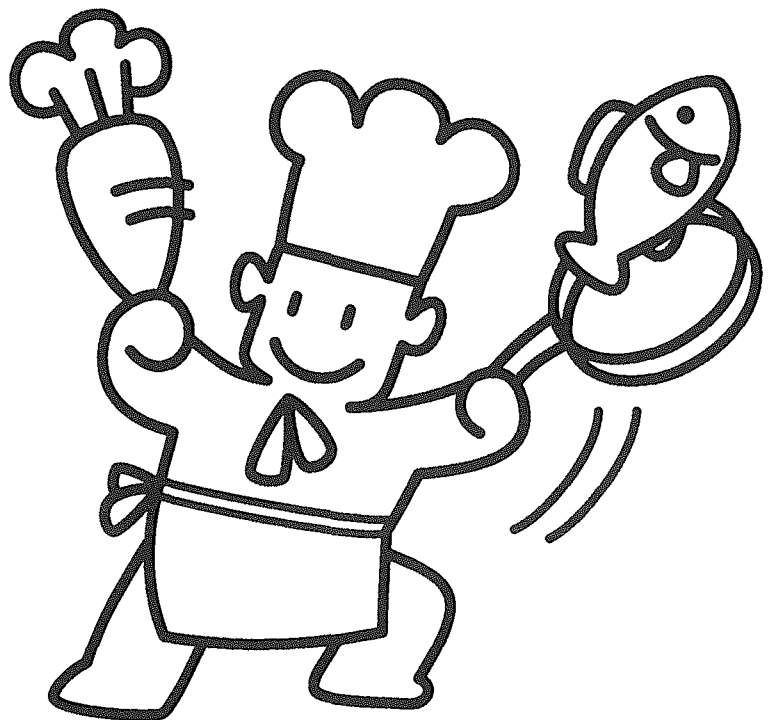
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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もありません。

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



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: sugicohn@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)

コンパクトでも本格派

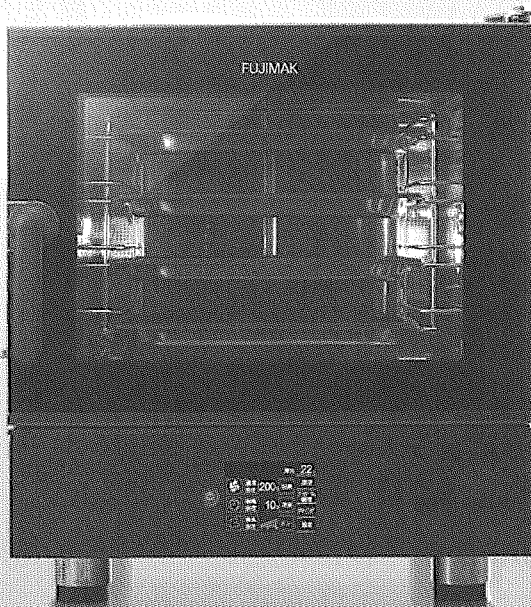
小型スチームコンベクションオープン

「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

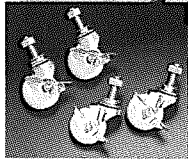
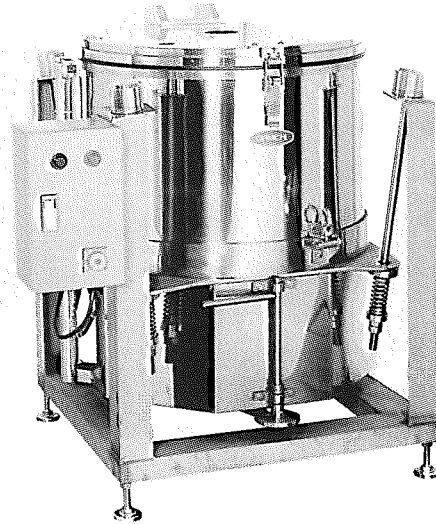
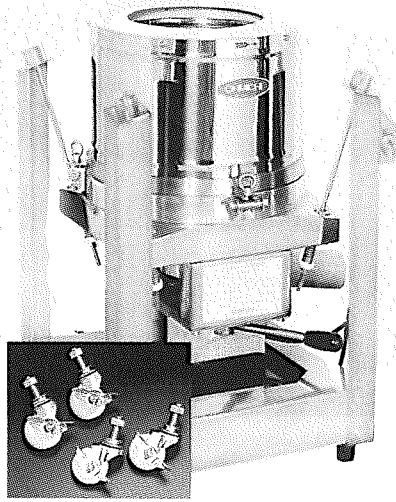
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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

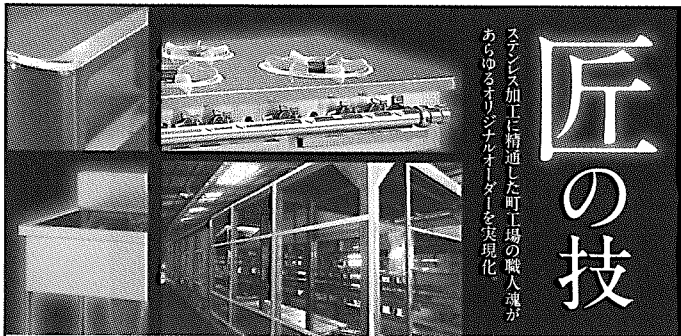


株式会社大道産業

〒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 サイトにてプロダクトレポートを公開中!

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



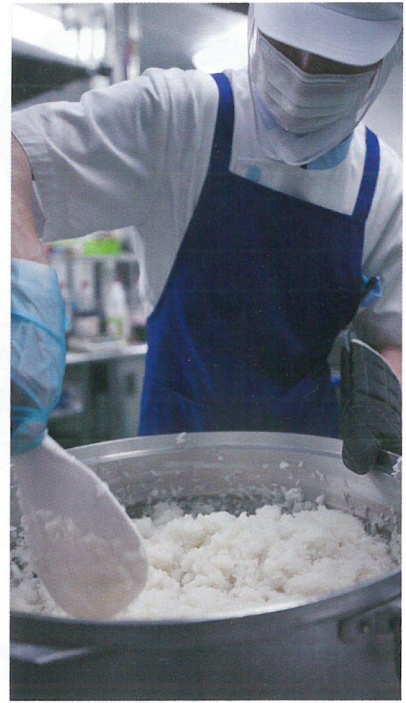
携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



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

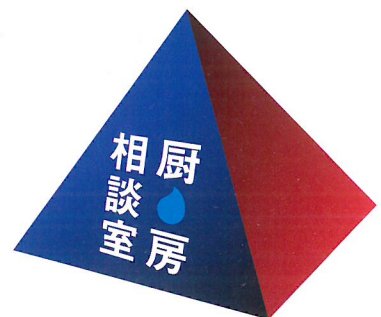
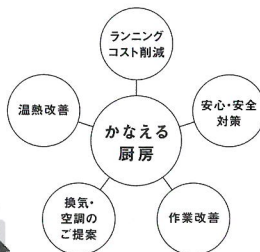
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



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 検索