

厨 *Chu bou* 房

2015
No.554

8

AUG



第33回海外視察調査団・ミラノ万博 &
HOST2015視察参加者募集のご案内

平成27年度厨房設備士
資格認定試験報告

第16回厨房設備機器展
の出展募集開始

映画の見どころ・台所
『マディソン郡の橋』

一般社団法人 日本厨房工業会

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

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

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 スーフウォーマー



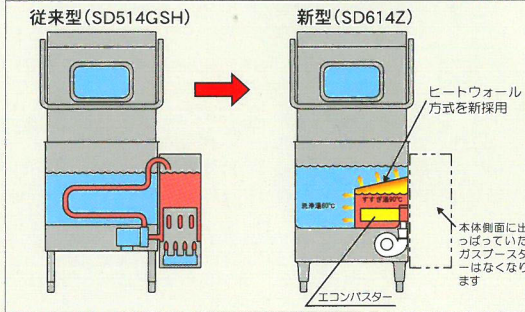
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。



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。



SD614Z

取付場所を移動できる
確認できるガラス窓

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ26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ー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)の釦を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。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釦を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

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。

www.n-sen.com

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも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入れていきます。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。

しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

NEW真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを
そのままパック!

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

凍結含浸法にも対応!

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

熱々料理を
2袋同時に
真空包装!

倍の能力で
真空包装時間を
短縮!

食材の保存から
漬け込み、
真空調理まで
幅広く対応

おいしさそのままで真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

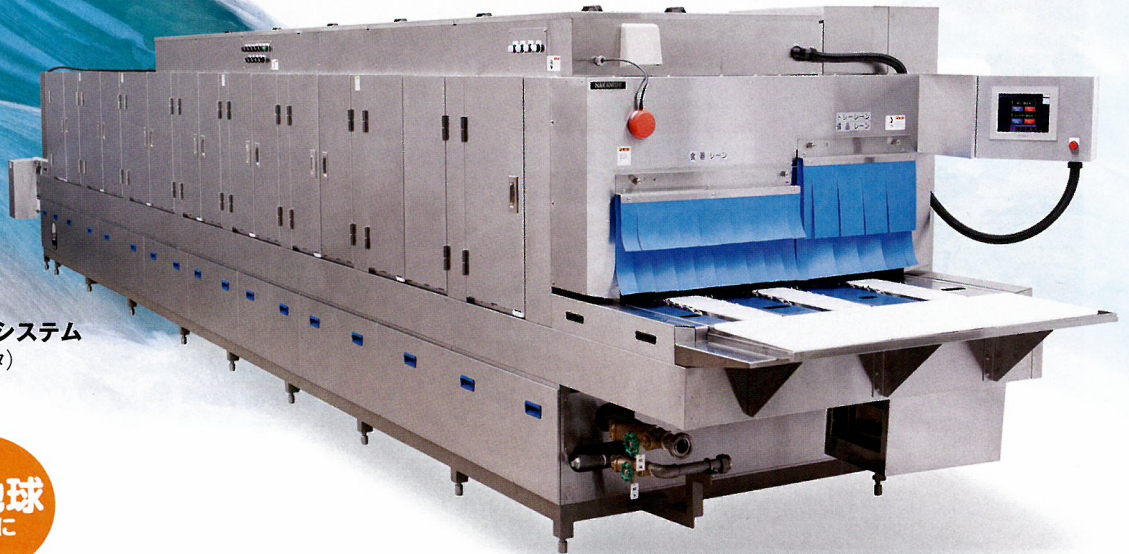
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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。

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

カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず!

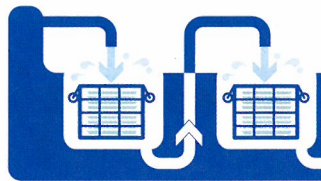


食器をカゴから取り出さずに
洗浄する省力型。
浸漬せずに洗浄でき、その分の
水やエネルギーを抑えます。

eco1

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。

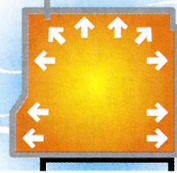


eco2

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
中野製作所

中野製作所

■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





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



電気プレijing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



ホシザキに できること。

きめ細かな
サポート
を実現

436

たとえば、日々の厨房サポート。
厨房機器を快適に安心して、長くお使いいただけるよう、
ホシザキは、全国436拠点でサービス体制を整えています。
定期的なメンテナンスをはじめ、
厨房へのさまざまなご要望にも迅速に対応。
あなたの厨房にきめ細かなサポートをお約束します。
あなたのために、ホシザキにできること…
これからもあなたにいちばん近い場所で
考え続けていきます。



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、最寄りの名販社、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 ホシザキ京都株式会社 (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

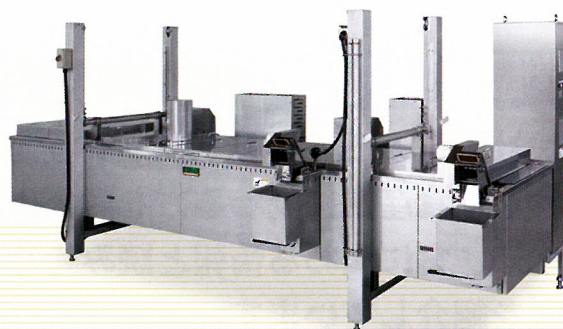
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種 ● 業務用



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

ガスの火は生きている
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



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

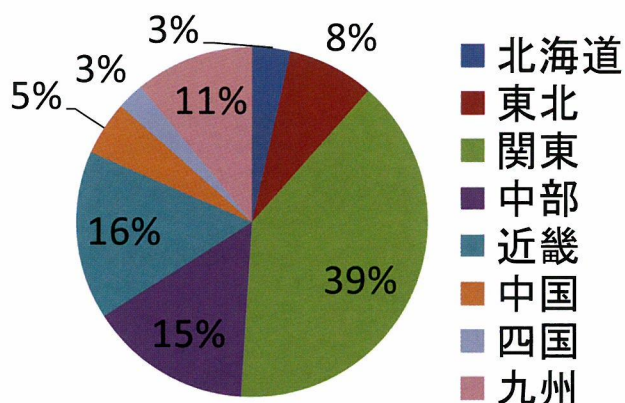
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

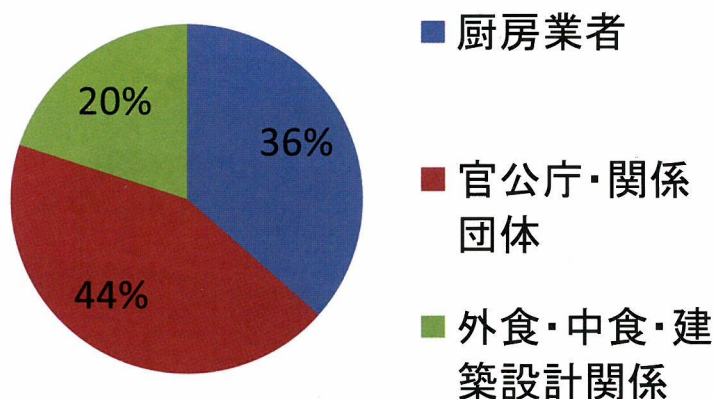
セールスポイント

- 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。**

笥 とにかく食べることが大好きでしたので、食に携わる仕事に就きたいと考え、管理栄養士の資格が取れる大学へ進みました。せっかくの管理栄養士の知識を生かした仕事がないかとハローワークさんで仕事を探していたところ、弊社の募集を見付け、応募しました。入社当初は、食とは関係ありませんでしたが、弊社のカスタマーセンターに配属され、毎日何百本もかかってくる電話の対応をしていました。そこで、製品、部品の受注対応や修理の手配をする中で、弊社の取扱商品の知識を付けることができました。また、電話を通して多くのお客さまとお話しすることができ、人と接する仕事の厳しさも楽しさも両方勉強させていただきました。今の自分の基礎を作ってくれた大切な時期だったと思います。


 **お仕事の内容は？ やりがいは？**

笥 現在は、弊社取扱製品のデモや取扱説明を主に



スチコンセミナーで調理済み試食品を配る笥さん

させていただいております。スチコンの活用に不安を感じていらっしゃるお客さまの所に何度も足を運び、調理に立ち会い、アドバイスをを行います。最後は「スチコンは本当に良い機械ですねえー、給食もおいしくなったと評判ですよ」とおっしゃっていただけたりすると、「この仕事をやって良かったなあ」と感じます。また、お客さまにレシピの作成のご依頼をいただくと、弊社のテストキッチンで何度も試作を行います。おいしく試作が出来上がったときはとてもうれしいですし、その出来上がった試作品を食べることも仕事の一つですから……食べることが好きな私にとって楽しい仕事の一つです♪

 **今後のあなたの夢を教えてください。**

笥 厨房の仕事は、朝早くから夜遅くまでフル稼働、人手不足などたくさん抱えているお客さまが多くいらっしゃいます。その問題解決のためのBESTな提案ができるプロになって行きたいと思っています。そのために自分自身、もっともっと勉強をして、お客さまが笑顔で働ける職場作りをお手伝いできたらと考えています。

そして、この会社で定年を過ぎても、そのまま元気で健康に80歳まで働くことができれば、いいなあーと考えております♪ その野望のため、最近ヨガとフラダンスで体幹を鍛えております!!

職場の方からエール

いつも営業スタッフから寄せられたお客さまのお困りごとや相談ごとをサポートしていただいて、ありがとうございます。現場をよく熟知している管理栄養士ということで、お客さまの目線に合わせた提案ができるので、弊社として、今や彼女は、なくてはならない存在になっています。

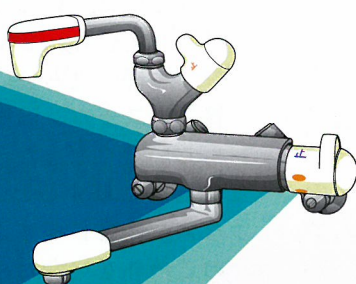
(本社営業部課長 飯島政利)

給湯 質

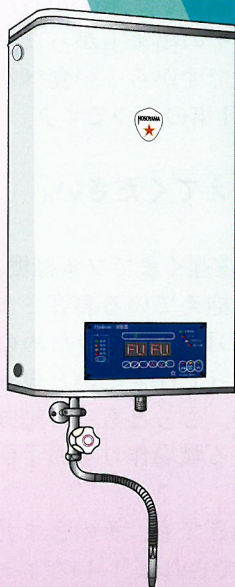
HOSOYAMA



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

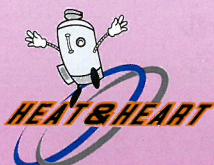
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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

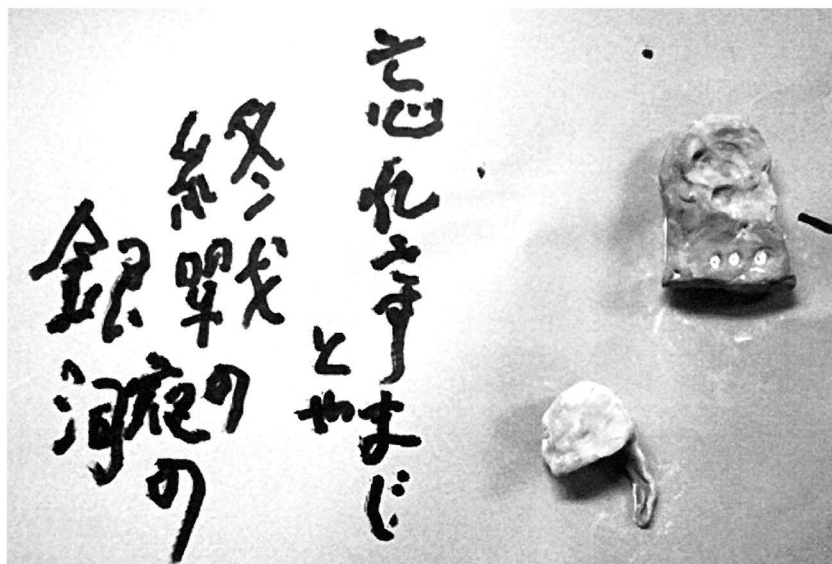
CONTENTS

INTERVIEW	10	厨房女子が行く！ (12)	服部工業株
工業会関係	14	第33回海外視察調査団参加者募集のご案内	
	16	第16回厨房設備機器展の出展募集開始	
	19	平成27年度厨房設備士資格認定試験報告	
	20	平成27年度厨房設備技能検定受検概要	
官庁関係	21	多数の者の集合する催しに係る火災の予防対策について (依頼)	東京消防庁
支部だより	28	関東支部が移動役員会を開催	
誌上講義	25	これからのフードサービスマネジメント (2) 「外食料理」と「家庭料理」の違い	亜細亜大学経営学部 茂木信太郎
厨房業界	29	フードビジネスコンサルタント魂 (11) 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」 (2) ～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
ESSAY	34	小倉朋子の食・心・美 (26) 自慢の一品は、一つの材料、一つのシーンから	(株)トータルフード 小倉 朋子
	36	映画の見どころ・台所 (14) 『マディソン郡の橋』	斉田 育秀
企業訪問	38	会員企業が語る！ (90)	東京ガス株
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2015 (8) 平成26年外食産業市場規模推計値	宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	12	陶俳画 [終戦の銀河]	
	13	巻頭によせて [オリンピックについて思う]	エムケー厨設株 木谷義秀
	20	工業会だより	
	42	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	46	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	
	48	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付 [広告掲載企業名]	

陶俳画

春
兆

【終戦の銀河】



忘れさすまじとや終戦の夜の銀河

数年前陶俳画に仕上げてあったのを、『ノーマ終戦記念号』の準備のためにも……と、係の方が届けてくださったのだから、なんともありがたい。

実はこの句のきっかけは、昼食のテーブルでの、若い介護士さんの、「あなた方はその日をどうやって迎えられるのですか」の問いかけの一言だった。途端に普段は無言の食卓に言葉が溢れ始めたのだ。

軍医見習、徴用工、病弱による兵役免除と、三人三様でも、普通の応召兵がいなかったのは妙だが、迫る本土決戦の恐怖からの解放感と、負けたという屈辱感は見事に一致していた。

オリンピックについて思う

エムケー厨設(株) 木谷 義秀

ギリシャへの支援に関する問題が日経新聞のトップを飾る中、危機の解決ではなく、デフォルトの先延ばしでしかない状況を見ていると、オリンポスの神々の国であるギリシャの子どもたちの将来に不安の思いを巡らせずにはいられない。

前回の東京オリンピックの4年前である1960年、ローマオリンピックの年に私は生を受けた。4年後の東京オリンピックを前に、日本は「もはや戦後ではない」と急ピッチで成長していた時代であり、テレビ・洗濯機・冷蔵庫の三種の神器は、オリンピックを境に売り上げを伸ばして行った。

そんな中、わが家にもテレビが来た。カーテンをかけられ、神々しく置かれたテレビに気持ちが高揚したことが思い出される。ただ、小学校入学前後の私は、オリンピック中継よりも、当時放映されていた『鉄腕アトム』、『鉄人28号』、『エイトマン』といったアニメーション番組に強く引き付けられていた。

それらの番組の影響でか、私たちの世代は21世紀という未来に大いなる希望と憧れを抱いていた。21世紀には科学技術の進歩で、車が空中を走ったり、壁掛けのテレビや腕時計型の電話で話せたり、宇宙ステーションに滞在できたり、といろいろと想像力を膨らませて少年時代を過ごした。

21世紀を迎えた41歳の2001年、少年の頃の夢は、世界中の科学者、研究者の努力によって、数多く実現されていた。高層ビルディング、ハイウェイ、壁掛け大画面テレビ、「アイウォッチ」、人工衛星「未来」等々、1960年代の手塚治虫、石ノ森章太郎の描いた未来都市は実現されたのである。

今、わが国においては、2020年東京オリンピックのメイン会場となる、新国立競技場の建設費用の問題が取り沙汰されている。ギリシャ問題と同様、未来に残す負の遺産をオリンポスの神々ほどのように思っているのだろうか。

私たちが夢見た21世紀のように、今の子どもたちにも夢や希望をかき立てられる、日本や世界になって欲しいものである。

締切迫る!

＝第33回 海外視察調査団派遣＝ 「Host 2015」・「ミラノ国際博覧会」 及びヨーロッパ厨房施設視察団 《参加者募集のご案内》

当工業会では、広報事業の一環として、これまで米国において開催される「NRA」全米ホテル・モーテル・レストランショーや「NAFEM」全米厨房機器展、仏国パリで開催される「EQUIP' HOTEL」国際ホテル・レストランショーなどの展示会へ、32回にわたり視察調査団を派遣して来ました。

この視察調査団は、これら展示会を中心とした視察見学のほか、主要国・都市におけるホテル・病院・事務所等各種厨房施設の視察により、厨房業界の動向並びに各国独自の文化・食生活を体感しフードビジネス全般の調査・研究を行うことで、参加者の見聞を深め業界の発展に寄与することを目的としており、企業研修の一環としても実り多い成果を上げたものと確信しております。

今回の視察に関しましては、(株)井之上事務所・鈴木茂氏をコーディネーターとして委嘱しております。

今回はイタリア・ミラノで開催される欧州最大規模のホテル・レストランショー「Host2015」と地球上の食がテーマの「ミラノ国際博覧会」を視察する予定です。

今後の厨房技術の新たな方向を探る上でも有意義な視察になるものと確信しております。会員並びに関係企業各位による多数のご参加をお待ち申し上げます。

●旅行期間：2015年10月22日（木）～10月28日（水）

●基本旅行代金 35万8,000円（会員価格）

※2名1室・エコノミークラス利用（一人部屋・ビジネスクラス使用は別途料金）

※ご参加の際は、燃油サーチャージ、空港税等の費用が別途必要になります。

●募集人員：20名（最少催行人員：15名）

●申込締切日：2015年8月21日（金）

■問い合わせ先：

（一社）日本厨房工業会 TEL03-3585-7251

◆視察の見所

◆Host2015

開催地：イタリア・ミラノ

開催日：2015年10月23日（金）～27日（火）5日間

来場者：125,000名うち海外から42,500名（2011年実績）

出展者：1,600社（2011年実績）

にとって重要な「食」を取り上げる万博で世界145ヵ国が参加します。

◆2015年ミラノ国際博覧会

開催地：イタリア・ミラノ

開催日：2015年5月1日（金）～10月31日（土）

テーマは「地球に食糧を、生命にエネルギーを」で、人類

◆Halton Food service GmbH

住所：Tiroler Strasse 60 83242 Reit im Winkl GERMANY

※予定は変更となる可能性があります。

◆鈴木茂氏のプロフィール

1953年生まれ。慶応義塾大学経済学部卒業後、ラスベガス大学ホテル経営学科卒業。その後ホテルニューオータニを経て、食品加工会社において真空調理、レトルトパウチ食品等の研究、企画開発を行う。1991年より(株)井之上事務所に入社。クックチルシステム、バクテリアコントロール、HACCP、その他先進カリナリーテクノロジーの普及・啓発活動に力を注いでいる。FCSIプロフェッショナル会員、アジア・パシフィック会理事、日本・韓国地区代表。

〈主なコンサルティング実績〉

帝国ホテル、東京ヒルトン、東京ベイヒルトン、釜山ロッテホテル、コンラッド東京、ペニンシュラホテル東京、その他

◆日程表

日次	日付	目的地	現地時間	交通機関	摘要	食事
1	2015年 10/22 (木)	東京（羽田）発 ミュンヘン着 ミュンヘン発 ミラノ着	12:20 17:25 18:25 19:30	LH 715 (12時間05分) LH 1862 (1時間05分) 専用バス	ルフトハンザ・ドイツ航空715便にてミュンヘンへ ルフトハンザ・ドイツ航空1862便にてミラノへ 到着後、専用バスにてホテルへ 【宿泊:グランド ヴィスコンティ パレス泊】	機内食2回 夕:×
2	10/23 (金)	ミラノ滞在			終日: Host 2015視察 【宿泊:グランド ヴィスコンティ パレス泊】	朝:○ 昼:× 夕:○
3	10/24 (土)	ミラノ滞在			終日: 食がテーマの万博 2015年ミラノ国際博覧会視察 【宿泊:グランド ヴィスコンティ パレス泊】	朝:○ 昼:× 夕:×
4	10/25 (日)	ミラノ発 ミュンヘン着	12:35 13:45	専用バス LH 1855 (1時間10分) 専用バス	専用バスにて空港へ ルフトハンザ・ドイツ航空1855便にて ミュンヘンへ 専用バスにてホテルへ 【宿泊:ホリディ イン シティセンター泊】	朝:○ 昼:× 夕:○
5	10/26 (月)	ミュンヘン滞在		専用バス	午前: Halton Foodservice Gmbh 視察 (予定) 【宿泊:ホリディ イン シティセンター泊】	朝:○ 昼:× 夕:×
6	10/27 (火)	ミュンヘン発	15:10	専用バス LH 714 (11時間45分)	午前: 自由視察 専用バスにて空港へ ルフトハンザ・ドイツ航空714便にて帰国の途へ 【宿泊:機中泊】	朝:○ 昼:× 機内食1回
7	10/28 (水)	東京（羽田）着	10:55		到着通関後、解散	機内食1回

※視察先の事情により訪問先が変更になる場合がございます。また、交通機関・宿泊施設の事情により航空機・ホテルが変更になる場合も
ございますので、予めご了承下さい。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第16回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第15回厨房設備機器展を振り返る

第16回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第15回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

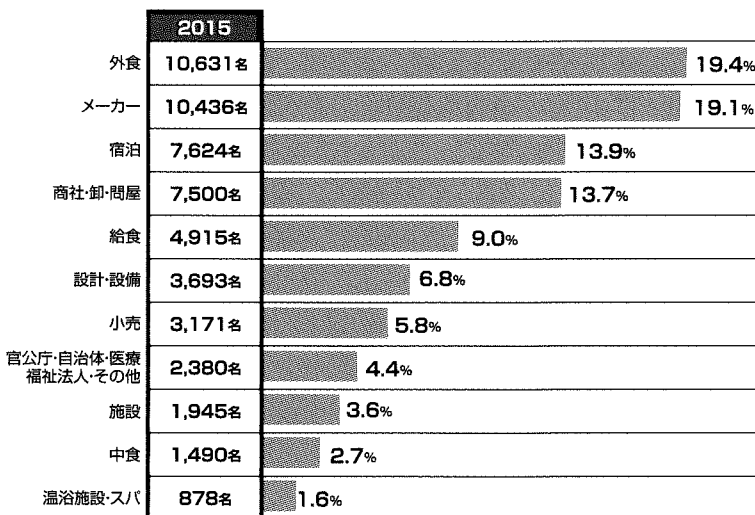
今年2月17日(火)～20日(金)に開催された第15回厨房設備機器展は、三展合同で5万4,663人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニア・中東など27ヵ国・地域から来場登録者が訪れています。

国内各地方からの来場者は北海道1.1%、東北4.2

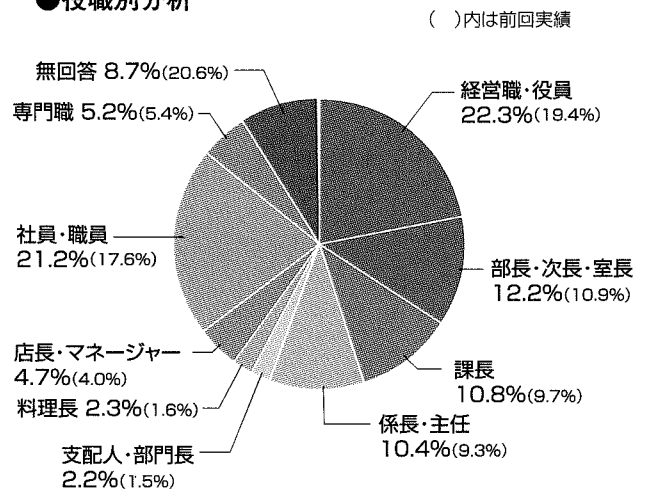
%、関東22.0%&東京50.9%、中部・北陸10.6%、近畿5.4%、中国1.1%、四国0.7%、九州・沖縄2.3%という内訳となっており(無回答0.7%)、北海道から九州・沖縄まで、ほとんどの地方からの来場登録者が増加しています。

来場登録者の業種は「外食」19.4%と「メーカー」19.1%がトップとなり、「宿泊」13.9%、「商社・卸・問屋」13.7%、「給食」9.0%、「設計・設備」6.8%、「小売」5.8%、「官公庁・自治体・医療福祉法人・その他」4.4%、「施設」3.6%、「中食」2.7%、「温泉・スパ」1.6%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である宿泊や給食、小売、官公庁・自治体・医療福祉法人・その他、温泉施設・スパの方々の来場登録者が増加しています。

●来場登録者の業種

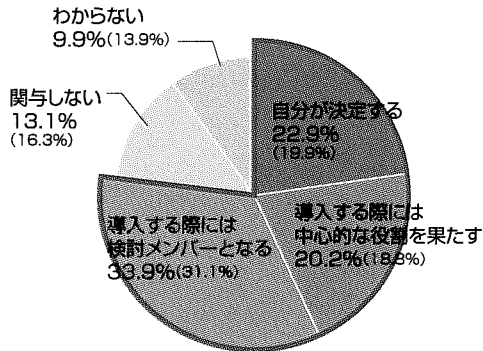


●役職別分析

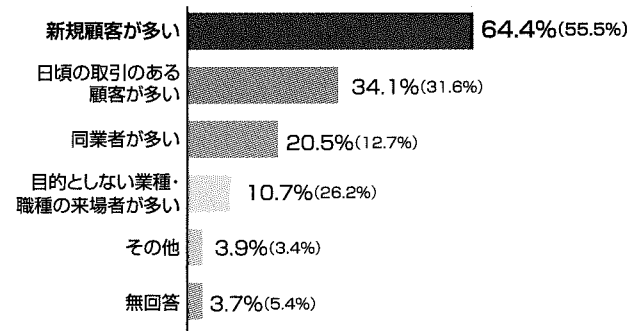


※図の()内は第15回厨房設備機器展の結果

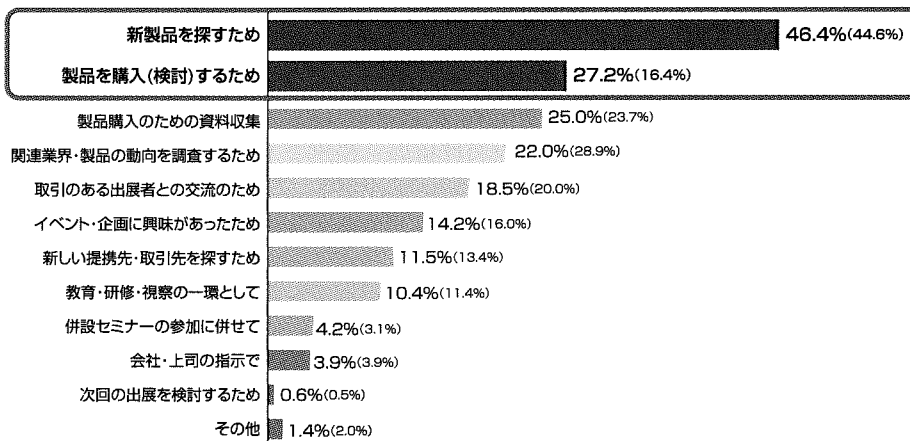
●製品や機器購入についてどのように関与するか



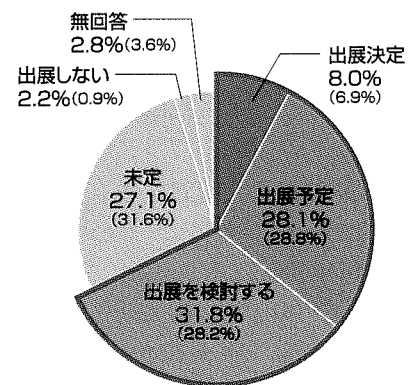
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか？(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」22.3%、「部長・次長・室長」12.2%、「課長」10.8%、「係長・主任」10.4%、「料理長」2.3%、「支配人・部門長」2.2%、「店長・マネージャー」4.7%と、管理職の方々が増加して3分の2近くを占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」22.9%、「導入する際には中心的な役割を果たす」20.2%、「導入する際には検討メンバーとなる」33.9%と、4分の3以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が増加している点が特徴となっています。

実際、来場目的として「新製品を探すため」46.4%、「製品を購入(検討)するため」27.2%と、来場された方々の多くが製品情報を目当てに来場し、厨房設備と機器に興味を持ち、8割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答され、85.9%が次回も来場すると回答しており、満足度が高くなっています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が64.4%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が6割以上を占めます。特に、宿泊・中食業界関連パイヤー 12社を招聘し、パイヤーが求める製品を予め公開し、事前アポイント制商談会を実施するという「ネクストマッチングサービス」が好評だったようです。

また、次回出展については「出展決定」(8.0%)「出展予定」(28.1%)「出展を検討する」(31.8%)と、出展者の計67.9%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

出展者・来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられています

ので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見（抜粋）】

●来場者関係

- ・経営層の方が多く印象を受けた。もっとシェフや料理人など現場の方にも来場して欲しい。
- ・もっと小規模のレストラン等の来場に期待したい。

●ネクストマッチングサービスについて

- ・今後も引き続き実施して欲しい。
- ・お互い目的を持った商談となったので良かった。
- ・良好な反応だった。もう少し色々な業界の企業と商談してみたい。
- ・具体的な話に進められるように、もう少し時間が長ければより良かった。
- ・ブース来場と連携が図ることができて、より効果的であった。
- ・商談の準備期間が取れるスケジュールも良かった。
- ・新規顧客として商談に発展した。

【来場者アンケートからのご意見（抜粋）】

●会場全体、出展者、レイアウトについて

- ・東ホール全部を使い、大規模と感じた。時間が足

りず残念。

- ・10年くらい前に来たが、ずいぶんと変化している。元気になる展示が増えた印象。出展ブースも多様化してきて、興味深いものも多い。
- ・初めて来館したが、普段カタログしか見たことがない商品を実際に使用できて良かった。
- ・ブースが見やすい配列になっていた。
- ・病院とか給食にも力を入れて欲しい。
- ・フードやワイン系企業が少なく、増やして欲しい。
- ・地方の出展業者がもっと多く出れば良い。
- ・ライブキッチンがあり、機械の使い方や仕上がりが分かった。
- ・実演などが来る度に、充実して来ている気がした。各ブース、見たい実演の時間がかぶったりするので、スケジュール調整してもらえると良いのだが。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

第16回 厨房設備機器展

- 会 期：2016年2月16日(火)～19日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト（有明・東京国際展示場） 東展示棟
- 主 催：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- 展 示 予 定 規 模：850社/1,950ブース（三展同時開催規模）
- 来場登録予定者数：57,000名（三展同時開催規模）
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
¥334,800（税込・会員料金 ※会員外料金は¥356,400）
※1小間当たり（ブースサイズ：間口2.97m～奥行2.97m～高さ2.7m）
- 出展申込期限：早期申込締切2015年8月31日(月)、通常申込締切2015年10月13日(火)
- 一般社団法人日本厨房工業会 担当：事務局 由利 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

【出展申込・問い合わせ先】

三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内
担当：井田、寺村、住友、堀内、富浦、内田
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076

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

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

全国で369名が受験

平成27年度 厨房設備士資格認定試験



右下が1級、中央が2級受験者（東京会場）

平成27年度厨房設備士資格認定試験が、7月17日（金）に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級84名・2級285名の、計

369名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除および設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月12日（水）付け書面にて行われるほか、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	1	4	5
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	7	26	33
東京	台東区民会館	34	106	140
名古屋	東邦ガス(株)業務用ガス機器ショールーム	9	24	33
大阪	エル・おおさか	16	59	75
広島	RCC文化センター	3	19	22
高松	高松テルサ	3	23	26
福岡	福岡センタービル	11	24	35
合計		84	285	369

平成27年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要

申請受付は10月5日(月)から10月16日(金)まで

平成27年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成27年10月5日(月)～10月16日(金)

● 実技試験

- 問題公表 平成27年11月25日(水)
- 実施期間 平成27年12月2日(水)～平成28年2月14日(日)

● 学科試験

- 平成28年1月31日(日)

● 合格発表

- 平成28年3月11日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより

6月21日～7月20日

- 6. 23 電気用品調査委員会。由利事務局次長。(電気協会会議室)
- 6. 26 第2回 그리스除去装置評定委員会。倉渕委員長、高橋、末光、岡村各委員、田嶋、竹葉、岡各オブザーバー、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)
- 6. 29 ガス機器設置基準検討WG。由利事務局次長。((一財)日本ガス機器検査協会・3階大会議室)
- 7. 2 経済産業省日用品「製品事故100選」説明会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(METI本館17階西7・第1特別会議室)
- 7. 7 第1回流通企画委員会。中川副会長、丹森委員長、渋谷、岡田、阿座上各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

- 7. 10 平成27年度第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、水上、戸田、三島、福田各委員、山本代理(安藤委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 7. 10 業務連携によるフードシステム構築事業プラットフォーム委員会。吉野代理(寺内オブザーバー)。(一般社団法人日本能率協会ビル・研修室308号室)
- 7. 16 業務用ガス機器設置基準検討分科会。由利事務局次長。(ガス石油機器工業会会議室)

■本会に対する代表者などの変更

㈱ネオシス本社工場(関東支部→九州支部)※9月1日より
 [本会に対する代表者] 内田 一史 取締役社長
 [住所] 〒811-3105 福岡県古賀市鹿部246番地1
 [電話] 092-943-7061 [FAX] 092-943-8111



官庁関係

東京消防庁 予防部長 村上 研一

多数の者の集合する催しに係る 火災の予防対策について(依頼)

平素から、火災予防につきまして特段の御配慮をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、多数の者の集合する催しにおける火災予防対策の充実・強化を図るため、火災予防条例の一部を改正する条例（平成26年東京都条例第107号）が平成26年8月1日に施行され、貴団体に所属する会員の皆様方に対する周知についてご協力いただいているところです。

今般、別紙のとおり平成27年5月16日及び17日に当庁管内で開催された学園祭において不適切な火気使用器具等の取扱いにより4件の火災が発生しました。今後、夏祭りや花火大会等において、同様の火災が発生するおそれがあります。

つきましては、同種火災の発生を防止するため、当庁管内にて火気使用器具等を借りられる方に対し、次の事項について順守するとともに、別添え1のリーフレット及び別添え2の露店等のチェックリストを活用して多数の者の集合する催しの火災予防対策の徹底が図られるよう周知をお願い申し上げます。

- 1 火気使用器具等は、取扱説明書等により正しい設置要領を確認した上で設置してください。
- 2 火気使用器具等とビニールシート、ダンボール等の可燃物とは十分離すなど火災予防上安全な距離を確保してください（例えばガスこんろの場合は、上方100cm以上、側方15cm以上、後方15cm以上、前方15cm以上など）。
- 3 火気使用器具等の使用中は、常に整理及び清掃した状態で使用してください。

お問合せ先

東京消防庁 予防部

電話 03-3212-2111 (代表)

(火気使用器具関係)

予防課 火気電気係 五十嵐 高橋 田嶋

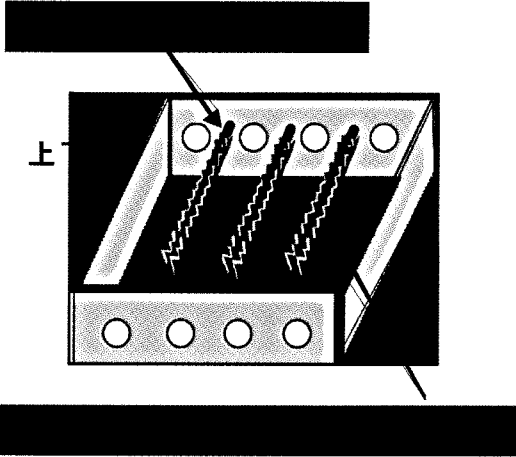
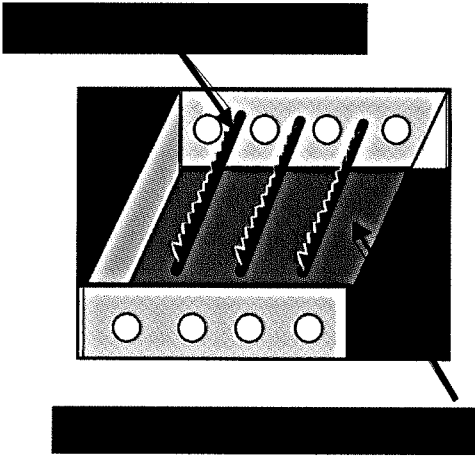
内線 4782 4785 4787

(火災予防条例関係)

防火管理課 指導係 柳内 青木

内線 5122 5125

学園祭模擬店における火災の概要

催しの概要	
(1) 内 容 学園祭	
(2) 開催日 平成27年5月16日、17日	
(3) 場 所 文京区の学校敷地内	
火災の概要	火気使用器具等の取扱い上の問題点
(1) 模擬店内でガス鉄板焼き器を上下逆にして牛串を調理し、ガス鉄板焼き器下の机が過熱され、出火したもの（備考欄参照）。	ガス鉄板焼き器の適切な使用方法を確認せず、上下逆の状態で使用した。
(2) 模擬店内でガス鉄板焼き器を上下逆にしてフランクフルトを調理し、ガス鉄板焼き器下の机が過熱され、出火したもの（備考欄参照）。	ガス鉄板焼き器の適切な使用方法を確認せず、上下逆の状態で使用した。
(3) 模擬店でガス鉄板焼き器を仮設テント横幕に接して使用したため、輻射熱によりテント横幕が焼損したもの。	ガス鉄板焼き器から可燃物まで、火災予防上安全な距離を確保しない状態で使用した。
(4) 模擬店で鯛焼きをガス鉄板焼き器で調理していたところ、ガス鉄板焼き器内へ落ちた食品屑に着火したもの。	ガス鉄板焼き器の清掃を怠り、火炎の近くに食品屑がある状態で使用した。
備考	
(火災が発生した設置方法)	
(通常の設定方法)	
	
バーナーの上に鉄板等を設置し調理します。	

露店等を出店される皆様へ

多数の者の集合する催しにおける消化準備等について

施行日 平成26年8月1日

平成25年8月に発生した京都府福知山市の花火大会火災を契機に、祭礼、縁日、花火大会、展示会その他の多数の者の集合する催しにおける火災予防対策の充実強化を図るため、火災予防条例が改正されました。

この改正により、多数の者の集合する催しにおいては、次の事項が義務化されました。

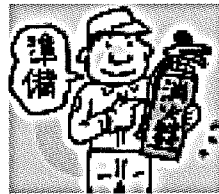
- (1) 火気使用器具等※を使用する場合の消火器準備
- (2) 火気使用器具等を使用する露店等を開設しようとする場合の届出

※ 火気使用器具等とは、液体燃料・気体燃料・固体燃料を使用する器具又は電気を熱源とする器具のことです。

1 消火器を備えましょう！

〈第18条～第21条〉

多数の者の集合する催しにおいて火災が発生した場合。迅速な初期消火が極めて重要です！調理用器具や発電機などの火気使用器具等を使用する際には消火器を備えましょう！



発電機

※ 複数の露店等で共同して備えることもできます。詳細は管轄の消防署までお問い合わせください。

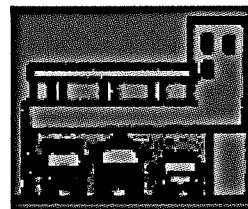
2 露店等の開設を届け出ましょう！

〈第60条〉

露店等で安全に火気使用器具等を使用するために、3日前までに消防署長に届け出ましょう！



開設届



消防署長

※ 催しの主催者や露店等の代表者が複数の露店等の開設を届け出ることができます。

露店等チェックリスト

火気使用器具等の状況等を以下のリストに従い確認します。不備のある部分については改善してください。

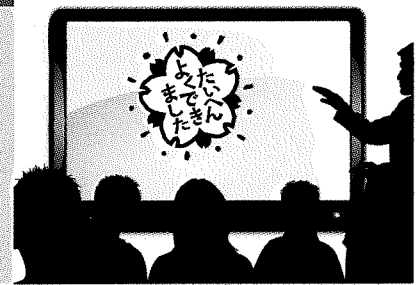
火気使用器具等の種類 (該当するものに○)	液体燃料を使用する器具(発電機・石油ストーブなど)
	気体燃料を使用する器具(ガスこんろ・ガス調理器具など)
	固体燃料を使用する器具(七輪・BBQ グリルなど)
	電気を熱源とする器具(ホットプレート・オーブンなど)

〈露店等の配置及び火気使用器具等全般に関すること〉

チェック項目		チェック欄
1	露店等の位置は消火栓、防火水槽等の使用に支障ない位置となっているか。	
2	火気使用器具等をダンボール、紙等の可燃物とは、火災予防上安全な距離を確保しているか。	
3	火気使用器具等の周囲を整理整頓し、可燃物を放置していないか。	
4	火気使用器具等を観客席に近接した位置や避難の支障となる位置で使用していないか。	
5	火気使用器具等を可燃性の蒸気やガスが滞留するおそれのない場所で使用しているか。	
6	火気使用器具等を地震等により可燃物が落下、接触しない場所で使用しているか。	
7	火気使用器具等を地震等により容易に転倒・落下しない安定した状態で使用しているか。	
8	火気使用器具等を故障又は破損した状態で使用していないか。	
9	火気使用器具等を本来の使用目的・方法と異なる使い方をしていないか。	
10	消火器を歩行距離20m以内に準備しているか。	
11	消火器は使用期限内か。また、腐食又は破損がないか。	

これからの フードサービスマネジメント

第2回 「外食料理」と「家庭料理」の違い



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

はじめに

「外食料理」と「家庭料理」は別ものです

レストランなどで提供される料理と、みなさんのご家庭で提供される料理は、違うと思いますか？それとも大して違うものではないと思いますか？

とあるお店に入って出された料理を口にして「これだったら、わが家の家庭料理の方がましだ」という感想を持った体験は、誰にでもあると思います。あるいは、そもそも「家庭の味」をウリにしているお店も至る所にあります。

もちろん、一方では、家庭ではちょっとマネのできない舌鼓を打つような、あるいはその絶妙な味わいに思わず唖ってしまったという体験もあるでしょう。後者だったら明らかに「家庭料理」とは違う、家庭では真似ができないという「外食料理」だという評価になりましょう。では、前者は「外食料理」ではないのでしょうか。そんなことはありません。営業しているレストランで提供される料理は、すべてから「外食料理」なのです。

そこで、今回のテーマは、「外食料理」と「家庭料理」の「本質的な」違いについて、ということにしました。両者は、見た目や食べた味のおいしさの如何にかかわらずに、本質的に違います。このことを理論的に説いて行きます。

「外食料理」には「再現性」の担保が必要です

最初に結論を述べます。「再現性」、「時間性」、「経済性」という点において「外食料理」と「家庭料理」とは、その本質を異にします。こういえば、勘の良い方でしたらもう理解されたかもしれませんね。では、一語ずつ説明していきましょう。

まず「再現性」です。レストランでは通例メニュー

ーがあらかじめ決まっておりますので、顧客が昨日にそのメニューを注文した場合も、本日注文した場合も、同じ内容の料理を提供しなければなりません。あるいは、隣の席の別の客がそのメニューを注文した時も同様です。素材、味付け、ボリューム、盛り付け、温度などなど、同じものでなければなりませんね。まあ“日替わり”というメニューがあるかもしれませんが、その場合でも素材的には少々変わっていても、一食あるいは一皿満たすという意味では、同じ水準、同じレベルでなければならないことは言うまでもありません。

これに対して、「家庭料理」は、昨日と本日とで同じものである必要はありません。むしろ、冷蔵庫の中の食材在庫状態を見て、それからおもむろに本日の夕食の献立を練るということもあるでしょうし、食べ手である家族の帰宅時間の都合で食べ手の時間が揃わない時には、多少の違いに目をつむってもらおうとか、あるいはそもそも初めから違うものを企てるのかということもしばしばですね。要するに同じものであることの方が適切ではない場合が普通なのです。

そして仮に、昨日の夕食の献立が好評で今日も同じものにして欲しいというリクエストがあった場合には、それに応えて同じ料理を作ろうと心掛けても、うまく再現できるわけではありません。料理を作る人の体調とか料理作成に割ける時間の長短などの条件も違います。それに何より、日中の気温や湿度が違えば食材のコンディションも変わりますから、同じ要領で料理作業をしても違う出来栄となってしまいます。「料理」はレシピが同じだからといって、出来上がりが同じであるはずもありませんね。要するに、「家庭料理」では「再現性」が保証されていないのです。

こうした事情は、食べ手である家族もよく分かっていることですから、昨日と同じ料理でなくとも、人によって多少料理が異なっても普通は文句のネタにはなりません。「家庭料理」にはその料理の「再現性」が約束されなくてもまったく構いません。

が、「外食料理」では、メニューに掲示した料理は、その質、量、種類、味といったスペックそのものが、いわば顧客との契約書となっています。契約は履行されなければなりません。つまりその料理は、客が違っても日が違っても、同じ料理が「再現」されて提供されなければならないということが原則です。これを「再現性」の担保といいます (Column 1)。

■ 「外食料理」には「時間性」の確保が必要です

次に「家庭料理」と「外食料理」の、「時間性」の相違について述べてみます。

「外食料理」には、顧客から注文を受けてから料理を提供するまでの時間が概ね決まっています。半世紀ほど前から業界で使用され始めて、今では社会的に一般化したファストフードという言葉は、そもそもお客さまにご注文から料理提供まで「ファスト」な食べ物 (フード、料理) ですよ、という意味です。

ファストフードの雄・マクドナルドは、お客さまのご注文からお料理の受け渡しまで1分間で完結させると宣言して「チャレンジ60」と銘打ったキャンペーンを実施したりしていました。もう一方の雄「吉野家」の店舗の看板には長らく、「早い、うまい、やすい」と大きく書いてありました。看板=消費者との契約書の第1番目の項目は「早い」です。どのくらい早いか。常連客でしたら、座って注文の声を発せられるかされないうちに、つまり注文とほぼ同時に牛丼が提供されるということがあちらこちらで言われておりました。看板通りの「早い」の極みです。

ファミリーレストランチェーンでも同様の約束事

があり、メニューが比較的絞り込まれているランチタイムでしたら、ご注文から提供までに5分以内、夕食時 (ディナータイム) でしたら15分が限界という認識をチェーン側が有しており、ご注文をお伺いするのにオーダーエントリーシステムが採用され普及するようになると、提供時間を計測するようになり、規定以上の時間がかかった事態が多発する店舗には、データ分析をしたり (規定タイムオーバーの時間帯のスタッフの人員が適正であったかとか)、スーパーバイザーなどが店舗指導に入ったりして、この時間を順守しておりました。

メニューの変更やキャンペーンメニューなどが差し込まれる時には、そのことによって顧客への料理提供時間に支障が出ないかと特に気を使っていました。新メニューの導入によって、厨房での人の動線が変化して料理提供までの時間を大幅に費やすということになれば、どんな魅力的な新メニューでもおいそれとは導入に踏み切れるというわけにはいかなかったのです。ファミリーレストランという業態では、子ども連れで来店される顧客の料理待ち可能時間をこのように認識して、長年にわたりお客さまと合意して来た「時間性」の確保があるのです。

他方で、本格的な専門料理のレストランでは、お客さまは2時間前後の時間をかけて、お客さま同士の会話を楽しみながらお食事を摂られます。お飲み物もそれなりのペースでグラスを傾けていきます。サービスする方はその様子を窺いながら、次のお料理をお出しする時間をやや早めたりやや遅めたりと、進行管理をします。丼飯をかき込むような要領でお料理をお出しするわけではなく、独特の時間の流れを作らなくてはなりません。まあ、反対に吉野家で2時間かけて食事をしろと言われたら、きっと苦痛を感じるに違いありませんが。

つまり外食店舗では、その業態ごとに合わせたそれぞれの「時間性」を確保するように料理提供しな

Column 1

レシピ

「レシピ」とは処方箋のことです。医者が患者に投与する薬の種類や調合割合などを記したものです。食事に気を使わなければならない患者には、食事箋を記して指示をします。「レセプト」も同じです (読み (日本語表記) の違い)。

茂木はレシピを、しばしば音楽の譜面に例えます。誰でも譜面は見ることができますし、譜面を読めて楽器を

操作できる人でしたら、誰でも音楽を奏でることができるとでしょう。しかしながら、その演奏はというと千差万別、出来栄は演者によってまったく異なります。

「料理」にもレシピ (仕様書) はありますが、レシピがあれば同じものができるとは限りませんね。同じレシピに基づいて料理を作っても、出来上がりはさまざまということです。

ければならないのです。

「家庭料理」には、そのような決めごとはありません。せいぜい子どもたちは通学時間と睡眠時間との戦いの中で朝食時間に注文を付けるかもしれないかもしれませんが、仮に注文通りに行かない日があったとしても、子どもたちは翌日から家出をしてしまうわけではありません。

が、「外食料理」では、この「時間性」の確保に支障を来すと、顧客はその店から離れていってしまいます。「外食料理」にとって、「時間性」の確保は基本命題の一つなのです。ということは、レストラン店舗で提供する「外食料理」は、顧客の注文に応じて、ある決められた「時間性」を確保し得るものに限定される、あるいは「時間性」を確保できるように厨房機器の能力を上げたり、調理労働の熟練度を向上させたりしていくことがそのレストランの競争力を得ていく上で、重大事であるということです。しばしば、著名な大型のレストランでは、厨房内で急ぎ立てるような怒号が飛び交うという様子が伝えられたりしておりますが、それは「料理」作成そのものの時間管理と併せて、顧客への提供時間への対応をズラさないという意味でもあり得ることなのでしょう (Column 2)。

「外食料理」には「経済性」の保証が必要です

「家庭料理」と「外食料理」の三つ目の本質的な違いとして、「経済性」の保証について説明します。

言うまでもなく、「外食料理」には、あらかじめお客さまに提示しているお料理の価格があります。従って、その料理に使用しないし動員できる食材の仕入れ価格の範囲ないし水準もあらかじめ決まっております。決められている、と言うべきでしょうか。

かつては寿司店などで、「時価」と表記されたメニューもありました。その日その日の仕入れ値（漁獲状況）によって、当日にしか値段が決められない寿司ネタもありますよということですが、いまではレア（“稀”という意味です、あるいは例外的と言いましょうか）になってしまった表記ですね。

それはともかく、レストラン店舗では、全体の売上の中から、あらゆる食材費、労務費、エネルギー費、家賃、広告費、租税諸公課、減価償却費などすべての営業経費を賄わなくてはなりません。もちろん、利益も出さなくてはなりません。対売上高食材費は、通例ファストフード系では30数%、ファミリーレストラン系では30%強、専門店・高級レストランでは20数パーセントと言われております。

確かに目玉商品として、特定料理を“激安”価格で提案することも可能ではあります。そのように一つ一つの料理の原価率はある程度の相違はあるでしょうが、全体としては一定の所に収まりませんと、経営として成立しません。

そうしますと、通例のレストランでは、あらかじめメニュー価格を公示していて、ある期間、どちらかというと比較的長期にわたりメニュー価格は固定して変えることはしませんので、食材も長期に価格を安定して仕入れる道が作られておかなければなりません。

他方、「家庭料理」でも、食料費の総額はある程度決まっていると思いますが、あらかじめ長期にわたりメニューが固定しているわけではありませんので、その都度スーパーマーケットなど食料品小売店から食材を購入することで済ますことができます。昨日はちょっと奮発してしまったので、今日はやや節約しようかななどと意識して、あるいは無意識に食材（食料品）を購入して、財布の残額を見て調整

Column 2

出張料理人の技（わざ）

出張料理人という人たちがいます。ケータリング会社のことではありません。もちろんキッチンカーでもありません。

一般家庭や庭園などのパーティーのために、料理を任される人のことです。結婚披露パーティーもあれば、美術館での展示会開催パーティーもあります。クライアントから、さまざまな条件や注文が付いたりします。が、最大の問題は、先様の台所が調理現場になるということです。一流レストランの厨房ではないので、冷蔵庫や食

材の保管場所も手狭ならば、能力的にもそれなりの代物でしかありません。出張料理人とは、そのような所へ赴いて、出席者の大向こうを唸らせる料理を手際よく仕上げて提供するプロフェッショナルです。もちろん難局に次ぐ難局の連続、パーティーの最後にどうやって参加者から拍手喝采を受けるのでしょうか。ここから先は、弧野扶実子『世界出張料理人』（2014年、KADOKAWA、1,500円＋税）をお勧めします。

したりしております。「経済性」がまったくないとまでは言いませんが、おおらかなものです (Column 3)。

いかがでしょうか、「家庭料理」と「外食料理」とは、仮に外見がそっくりでも、その本質を見ると「似て非なるもの」ということになります。

Column 3

「花嫁学校」と「調理専門学校」

第二次大戦後の間もない頃には、料理学校と裁縫学校が大流行したことがありました。半世紀も前のことですから若い方は知らないことでしょうし、年輩の方ももうほとんどお忘れかもしれません。でも、花嫁学校と言う思い出しますか。

当時は、核家族化の進行が予測されておりましたし、自由恋愛による結婚観も一挙に広がっていました。そして、若い未婚の女性は、結婚すると家庭の主婦になる、すなわち専業主婦への道がごく自然の成り行きだと思われていたのです。そうした社会の要請に応じて女性(花嫁=専業主婦)の必須アイテムとして「料理」と「裁縫」の技術が求められて、花嫁学校が雨後の筍のごとくに叢

「家庭料理」の自慢家が、レストランビジネスを必ず実現できるわけではないのです。マスコミの発達で世に「家庭料理」自慢家が、時にカリスマ主婦(シェフではありません)として持てはやされますが、カリスマシェフ(あるいは料理の鉄人)とは、本質的に別カテゴリであるということを肝に銘じておきましょう。

生したというわけです。これらの多くはその後に社会的な役割を終えて潰えましたが、残った所は多くが専門学校として発展を遂げた所もあります。

花嫁学校と専門学校、前者は俗称で後者は正式な社会名称です。イメージもだいぶ違いますでしょうか。

本題に入りましょう。前者では家庭でできる料理を目的として技術を学習するのですから、いわば「家庭料理」学校と言えましょう。対して、専門学校(直訳するとプロフェッショナルスクールですが、この直訳的英語モドキでは意味が変わってしまいますので、要注意です)。これはプロの調理人を目指す「外食料理」学校と言えましょう。



関東支部が移動役員会を開催



みんな揃って記念撮影

関東支部は、7月14日(水)15時から、茨城県水戸市のホテル・ザ・ウエストヒルズ・水戸の3階「梅」にて、平成27年度第1回関東支部役員会を開催した。役員会では今年度のフォローアップ研修会や技能検定(厨房設備施工)についての報告や、関東支部施設見学会及びセミナーなどについての検討が行われ、閉会した。



常盤神社を参拝

その後行われた懇親会は、水戸市での開催となったため、茨城県内の厨房関連企業との交流会も合わせて計45人の参加となり、大いに盛り上がった。

翌日は水戸偕楽園を訪れ、強まる夏の暑さの中、常盤神社などの見学・参拝を行った。

[工業会事務局 花田政孝]

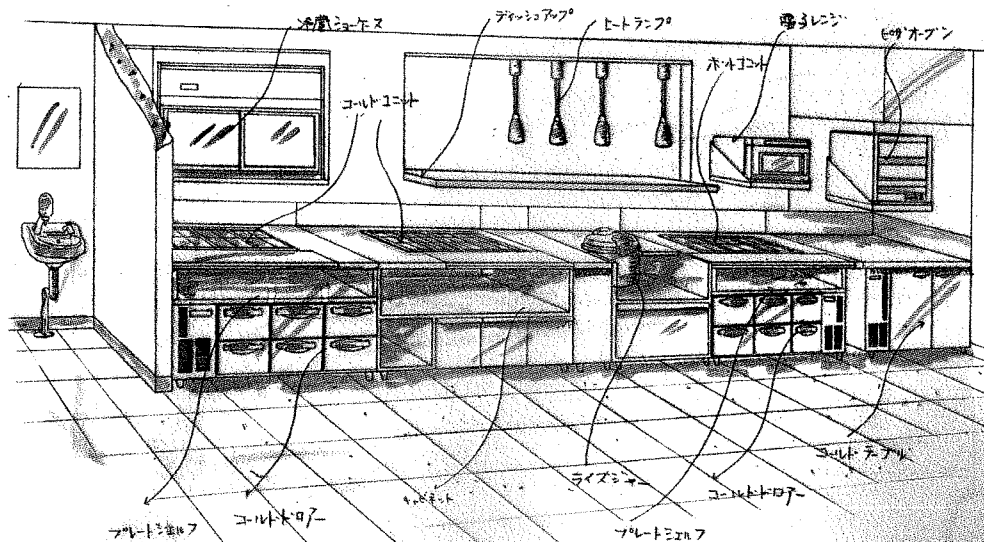


図2 ディッシュアップイメージ

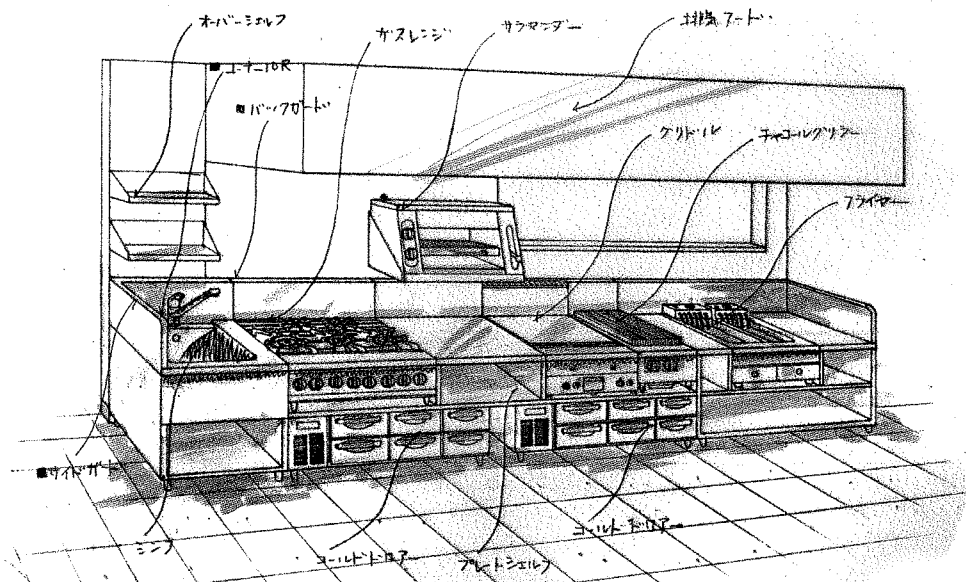


図3 クッキングラインイメージ

房計画を進める手法であることを忘れてはならない。

特にディッシュアップの計画の際に注意しておかなければならないことは、すべての料理がシェフの最終チェックを終えて客席へ提供されることを配慮し、周辺機器や機能を計画することが理想的であろうし、ディッシュアップの中心に立つシェフがあまり厨房内を動かずにスムーズに料理提供ができることが理想的であることを忘れてはならない。

また、ディッシュアップの機能としては(メニュー内容によっても変化してくるものの)、シェフの立つ位置を中心に左右にコールドセクション(冷菜類、ソースを冷やしておく機能)とホットセクション(ガルニ、ソース類を事前に温めておく機能)に計画することが多く、あくまでも繁忙時のメニュー出数やオペレーションを配慮して細部機能の計画に臨むこ

とが大切である。

セカンド/シェフ

セカンドシェフの役割とは、シェフをサポート(補助)するポジションを担当するスタッフであり、調理作業のスピードアップや効率性を上げるためのオペレーションを実践するためには不可欠な存在であろう。

一般的には、約100席に対する厨房スタッフの人数は、4人ないし5人が適正であるという指標はあるものの、厨房スタッフが少ない人数で料理提供を遅延なく稼働できることが理想的であることは、変わることはない目標である。

もちろん繁忙時やアイドル時に関わらず、厨房の調理スタッフが少なくあるいは一定であるばかり

か、かつ遅延なく料理をスピーディに客席へ提供できることが大きな役割であることを理解しておくことである。

そのためには、調理ラインの厨房機器配置や機能、効率性とそのオペレーションに大きく関係して来ることは変わらない現実であり、そのオペレーション内容を想定し厨房計画に臨むことが大切である。

特にクッキングラインの計画の際に注意しておかなければならないことは、ラインの中央に配置される調理機器を、繁忙時によく出るメニューを調理する機器を中心にして厨房計画を進めることであり、あくまでもメニューと調理機器の関係性を無視して厨房機器を配置してはならないことを忘れてはならない。

また、ディッシュアップとクッキングラインの前後の厨房機器の配置やバランスを配慮して計画に臨

まなければ、調理オペレーションを効率的に動かすことができないため、メニュー内容、調理機器、オペレーションを配慮した計画でなければ生きた厨房計画にはならないことを十分に理解しておくことである。

プレパレーション/仕込み作業(図4、5)

プレパレーションのエリアでは、食材搬入口から搬入された食材の仕分け(冷凍品、冷蔵品、常温品など)その食材の下処理をするエリアであり、メニューに合わせて野菜類をカットしたり、味付けしたり、その他クッキングラインに貯蔵する前段階の仕込み作業が中心になるだろう。

一般的にファミリーレストラン(チェーン店)の場合には、一時加工、あるいは二次加工までCK(セ

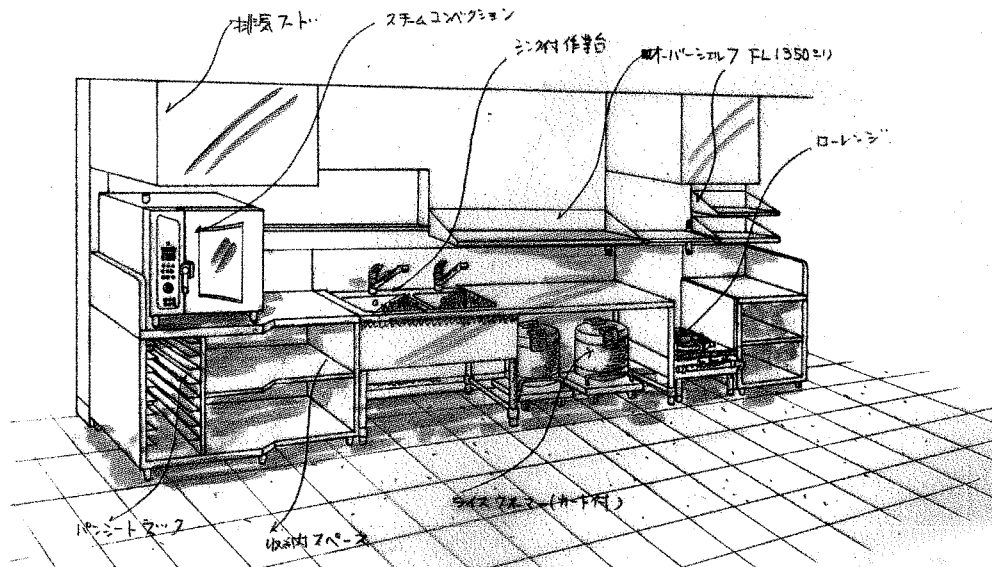


図4 プレパレーションエリアイメージ

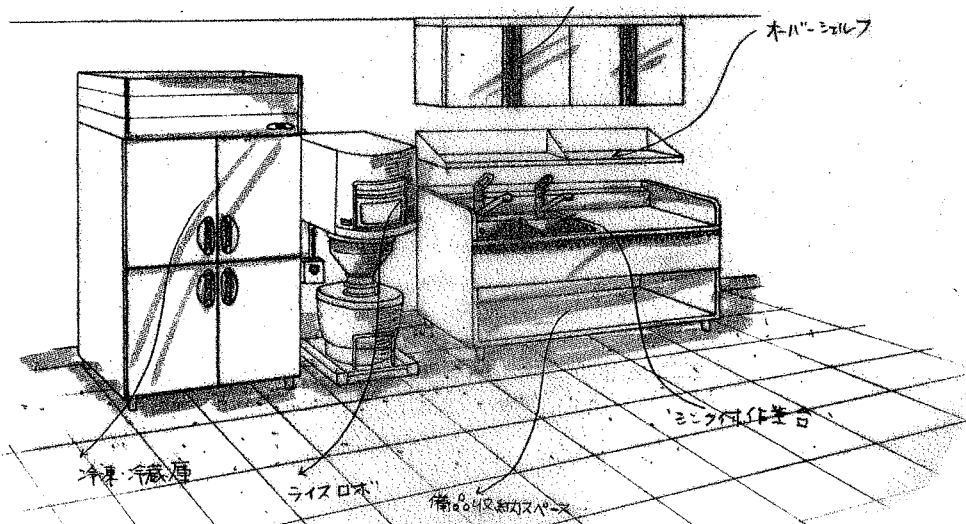


図5 プレパレーションエリアイメージ

ントラルキッチン)で仕込みをした食材類を搬入することが多く、その場合には、プレパレーションエリアも、事例図6のスケッチのように、仕込みのための熱源を配置していないことが常であろう(ただし個人店の場合には、すべての食材の仕込み作業をプレパレーションエリアで完結させなければならないために、ローレンジ、スチームコンベクション、その他カッター、ミキサーなど、什器備品の配置が必要なることを理解しておかなければならない)。

この厨房計画は、あくまでもチェーン企業のファミリーレストランの参考事例と理解しておくことである。

ディッシュウォッシャー/洗浄スタッフ(図6)

基本的な作業の主軸は、客席から戻って来る食器類を洗浄し、再び各エリアに食器類をスタンバイさせる役割を担う仕事である。

店の仕組みとしてバスボーイを兼ねる場合もあるが、作業内容は大きく変わるものではないだろう。

洗浄エリアの厨房計画には、洗浄スタッフに労働負担をあまりかけることなく、洗浄作業を円滑に行えるように、コの字にラインを計画することが理想的であり、スペースを削減するためにラインを直線にするとか、あるいはソイルドテーブルのスペースがほとんどないというものでは、全体的な効率性を配慮した場合には逆効果になることを忘れてはなら

ない。

厨房計画とは、料理内容やメニューを解析し厨房配置や計画を進めるように、サービスや料理提供方法によって厨房計画は変わってくることを理解すると共に、店を運営するスタッフの動きや作業内容役割に合わせて変化させることを理解すべきであろう。

ストレージセクションの機能と役割

一般的に飲食店の場合には(いかなる業種・業態に関わらず)、ストレージ(倉庫)機能は少なからずとも、どんな形であろうともスペースとして確保していることが常であろう。

またストレージという機能を具体化すると、常温、保冷の大きく二つに分けられるものの、ほとんどの場合には、飲食店の物件の大きさに合わせて基準がないことがほとんどである。

特に都心部のように1坪単価の賃料が高い物件の場合には、よほどしっかりと計画を実践するクライアントあるいはインテリアデザイナーでない限り、常にこのスペースの機能やスペースの大きさは曖昧なままに、スペース設定を計画されていることが常であろう。

つまり厨房計画やその細部のストレージ機能に至るまで、インテリアデザイナーとして介在する必要がないという誤った認識が、キッチンスペースそのものを縮小化して客席数を確保するあるいはフロア

スペースを大きく、キッチンバックヤードを小さくしてしまう原因になってしまう。

いわば、その厨房計画の知識や機能の認識がなければ、細部まで知るよしもなく、わざわざ理解できない部分までデザイナーが口を挟むよりも、厨房業者とクライアントだけに任せれば良いという認識から抜け出すことができないことに、問題がある。

もちろん業種・業態によって、ストレージがごく小さいスペースで完結してしまう場合もあれば、クッキングエリアに収納できない場合には(食材の配送サイクルによっても異なるが)、バックヤードにストレージス

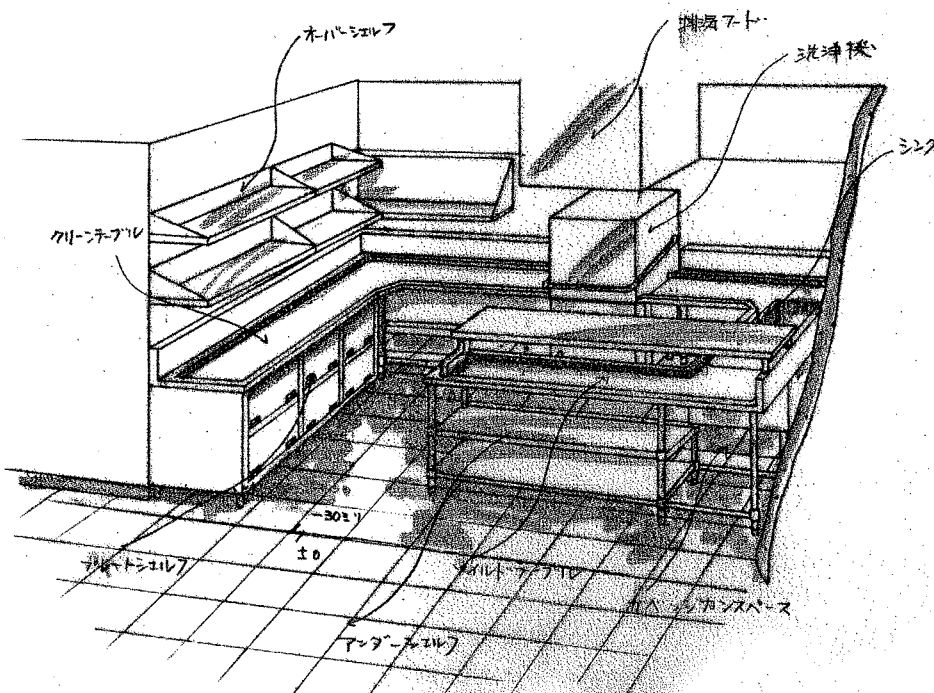


図6 洗浄エリアイメージ

ペースを確保しなければ、飲食店として成立することが難しいことになる。

しかしほとんどの飲食店に言えることであるが(キッチンの存在そのものが狭いスペースに追いやられるように)、本来キッチンの機能を補佐するための大きな役割をするはずが、知らない間に平面計画に反映されていないなど、ことのほか「ないがしろ」にされてしまうことが常であろう。

またよく考えると、バックヤードのストレージスペース、事務所などはインテリアデザイナーが率先して計画に臨まなければならないはずが、いつの間にか厨房業者にキッチンスペース、バックヤードに至るまで計画依頼してしまうという悪い風潮が一般化してしまっていることに大きな問題がある。

もちろん飲食店の計画に臨む際には(トイレはもちろんのこと)、その他事務所や更衣スペースも最低限計画に反映するデザイナーも多々いるものの(デザイナーとしての役割そのものの範囲の認識がデザイナーごとによって異なるために)、そのレベルもマチマチになってしまうことはさすがに嘆かわしいことだと理解しておかなければならない。

つまりデザイナーとしてストレージスペースの領域まで細部にわたって料理内容や流れを理解している訳ではないため(どうしても曖昧かつ自信のないスペース配分になることは致し方ないことであるものの)、すべて厨房業者とクライアントだけに任せるのではなく、一緒にその内容や打ち合わせに参加し全体のバランスを調整するのも、デザイナーとしての役割であることを忘れてはならない。

また、デザイナーが知らないことや自分の業務範囲以外のことには「われ関せず」というものでは、いつまでたっても一人前のデザイナーにはなれない(知識が偏ったまま一人前として扱われているデザイナーは数知れない)ことを肝に銘じておくことだろう。

何故にレストランで働くスタッフの役割や内容を理解しなければならないかは、料理の到達点がゲストの胃袋の中であるにしても、厨房とフロアの関係性や、どのように料理がゲストにサービスされるかなどの具体的なオペレーションを理解して厨房計画に臨む姿勢がなければ、これまでのように空いたスペースに厨房計画を描いても、その手法はただ単に「絵に描いた餅」にしかならないだろうし、いつまでたっても古臭い厨房設計の進め方の慣習から脱却することができないということを認識しておかなければならない。

本来、飲食店の企画設計(内装設計・厨房設計)とは、フロアはデザイナーの仕事であり、厨房は厨房設計の仕事というように、相互の関係性の配慮や全体調整をしない限り、理想的な全体計画にはならないことを自覚しておくことである。

いわば厨房設計とは、ただ単に厨房スペースに厨房機器を配置することではなく、飲食店の全体のオペレーションと厨房内のスタッフの動きや内容に合わせて変化してくることを忘れてはならない(もちろん、厨房計画も業種・業態や企画コンセプトによって厨房計画は変化して来る)。

つまり飲食店とは客席と厨房との関係性のバランスが整っていてこそ、良い店作りを実現するためのポイントであることを理解しておかなければならない。

いわば、飲食店には客が来店して退店するまでに客がその店で過ごす居心地さを満足させるためのストーリーが大切であり、より良いサービスを実践するための施設や厨房は補助役であるものの、料理提供をスムーズに提供するに至って「厨房は心臓部であること」は変わらないことを忘れてはならない。

また飲食店の企画に際して、厨房計画はあくまで全体図の一部として認知しがちであるものの、現実には、客席と厨房という関係性や重要性が約80%を占めると言っても過言ではない。

むしろ客とサービスという視点で考えた場合には、常に客に対するサービスの仕組みづくりが重要になってくることであり、食事に直結する料理提供は大きな位置を占めることだろう。

つまり客席を担当するスタッフに関わらず、全体的なオペレーションを配慮すれば、店の運営に関しては、すべてのスタッフが自分の役割を遂行しなければスムーズな運営ができないと理解しておくことが大切である。

よく「木を見て森を見ず」(逆もある)という諺があるように、自分の仕事の範囲だけに終始していても、すべてが見えない状態で厨房設計を進めることは理想的ではないし、特に飲食店の場合には、全体計画における厨房計画は非常に重要な意味を持っていることを忘れてはならない。

もうそろそろ!旧態依然とした厨房設計(厨房機器を空間に並べるといった機器配置)の手法から、本来あるべき生きた厨房計画の進め方(生きたストーリーがある計画)へと厨房設計の進め方を見直すことであり、厨房設計のプロとしての姿勢や自覚を持つことを肝に銘じておくことである。

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第26回 自慢の一品は、一つの方法、 一つのシーンから

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

素材からシーンまで 一つにこだわり、特化する

料理一品だけで勝負する店は以前からあって、根強い人気。一つの業態として成立しているかと思えます。ただ、「一品」と一口に言っても、いくつかのタイプ分類ができます。

最近の傾向として増えつつあるのが、料理名ではなく「食材一品」をウリにする店です。店内すべてのメニューにその食材を使っているメニュー構成。いわゆる昔からある「〇〇づくし」の現代バージョンと言いますか。

先日、パクチーハウスというパクチー料理専門店のパイオニア的な店に久々に訪問しましたが、予約を取るのが1ヵ月先まで難しく、平日休日問わず、常に満席の人気店です。ほぼ8割以上が女性客ですので、相対的にはパクチー自体が女性向け食材なのだという証拠かもしれません。しかしこれほどまでに日本人はパクチー好きが多いのか？、と興味ない人には驚く世界かもしれません。

パクチーは香りが強烈ですから、好き嫌いははっきり分かれる食材です。そのため、好きな人は凄く好きで、コアファンになり得ます。おいしく楽しい

店であれば、リピーターになりやすいのです。店舗規模や多店舗展開かどうかなどで異なりますが、コアファン層の総人口が少ないとしても、熱烈ファンを押さえておけば、売上の半分以上はファンで押さえることが可能です。それが一食材店の特徴の一つです。ただ、例えばパクチーにしても、おいしい鮮度の良いパクチーを一定量確保しなくてはなりませんので、あまり多店舗展開には不向きともいえます。何故、パクチーなのでしょう。パクチーハウスを皮切りに、都内ではパクチー専門店が続々開店しているのです。

一つにアジアへの旅行経験者も増え、国内のエスニック料理の大衆化などで、パクチーを食した経験のある総人口の増加。加えて、案外に世界中でパクチーは食べられる素材だということがあると思います。タイやベトナム以外にも、中国では香菜といい、呼び名は違っても同じものです。出会う機会が多い食材なのです。そもそも日本も三つ葉やネギなど、香りの強い香味野菜を食べている文化なので、違和感は少ないのかもしれませんが。

パクチーという食材そのものの個性もあります。意外に料理を選ばず、使いやすいという利点があります。あらゆるメニューに入れて、一定のクオリティ

を保てる食材。パクチーハウスでは、パクチーの天ぷら、パクチーと豚肉炒め、パクチーが練り込まれたパスタや麺類、パクチーの根を入れたドリンク、種入りドリンク……。デザートにもパクチーです(笑)。

パクチーは香りは強く主張しますが、素材の使い方としては脇役になり得ます。そのため、肉類や魚類など、主役を張れる食材ともマッチングしやすい訳です。刻む、ペースト状にする、添加、浸潤、混入などの調理法すべてに可能で、形状を変えて使えることもメリットの一つ。そのためデザートにも入れられるし、ドリンクにも入れられる訳です。

同じように1種類の素材で勝負している人気店は、他にもあります。生姜料理専門店、大根料理専門店、トマト料理など、やはりパクチー同様、旨味成分がある食材です。そして主役にも脇役にもなります。

「一品」だけで勝負する店は、別の分類の仕方と言うと、おそらく皆さまが想像するカテゴリのタイプではないでしょうか。いわゆる、料理名が1種類だけの店です。

昨年からブームになっている一つが、鶏唐揚げ専門店。テイクアウトの業態が多いですが、店内で食べられる店も増えています。その他、昔からある餃子とシュウマイだけで勝負の店。池袋にある餃子専門店は、餃子か焼売単品または定食だけしかメニューにありません。ビールもメニューにありません。ですので、ビールに餃子という定番の組み合わせで食べてもらう「機会」を店側自ら廃除しているという、珍しい店です。しかし店主の餃子に対する心意気と愛情を感じます。ビールで何となく味わうことはしないで欲しいらしいです。

料理名一品で勝負する店では、チャーハン専門店、ハンバーグ専門店、カレー、パスタ、ラーメン、おぼろ、オムライス……。一品でお腹が膨れる料理であれば、何でも成立します。この業態は、基本のメニューを作り、そこにソースをアレンジしたり、具材を変えるなどでバリエーションを増やしますから、メニューが大変作りやすい業態です。仕入れに関して大量仕入れをして低価格提供を可能にしたり、調理器具や厨房設備も合理的でオペレーションをしやすいというメリットもあります。

しかしそれだけに競合が激しいので、案外にリピーター客の確保が難しいとも言えます。また、基本の一品がおいしくなければどうにもなりません。さらに、その基本がバリエーションを付けやすい味付けや食感であることも必要です。

継続が難しい業態の一つ、短期決戦のブーム店としては良いのです。フライドポテトの専門店やワンコインピザ店、クロワッサンドーナツ店、前述の唐

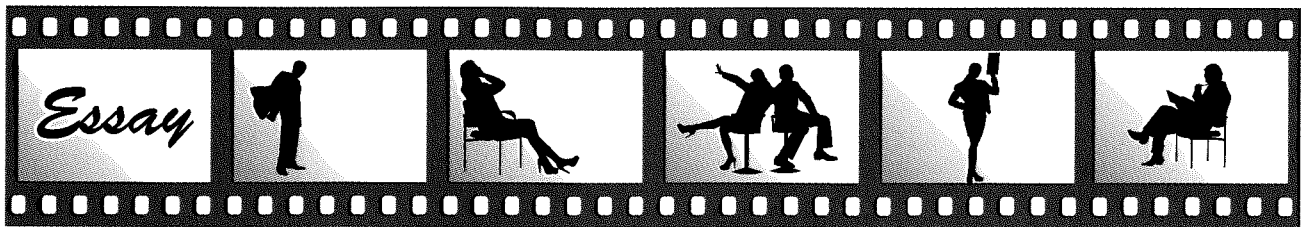


揚げ専門店など、若者を主客層にしたタイプの店が続々増えています。小規模でも出展が可能であることもメリット。また、現代の若い人は、多種類の料理を食べない嗜好が多く、一品完結の一食を好みます。ハンバーガーだけでお腹を満たす、牛丼、ラーメンなど一品完結は、元々の日本人の「一汁三菜」からは離れた感覚を作っています。

「シーンが1種類」という業態も数年、人気になっています。ある意味では「一品料理で勝負」業態の一つといえるかもしれません。例えば、数年前から人気がある「朝食にこだわる店」という業態は、それだけで一つのカテゴリーとして成立しそうな勢いを持ちます。例えば一日中朝食、ディナータイムにでも世界の朝食が食べられる店。今人気の、パンケーキとフレンチトーストが一日中朝食メニューとして食べられる店など、女性中心に人気です。「朝食」というすがすがしい健康的なイメージそのものがPRとなり、贅沢な朝食メニューを食べることで、リラックス効果もあるのです。例えばそのメニューを朝に食べれば「プチ贅沢」「ゆとりある時間」だと思うでしょうし、同じ朝食メニューを夕食に食べた場合は、「軽食な夕食にして健康的、ダイエット向き」な良いイメージにもつながるので、女性客にとって「朝」というキーワードは、それだけで訴求ポイントとして十分なのです。

最後は、感情をググッと来させる一品料理の店。前述の1種類メニューの同業態ではありますが、少々異なるのが「感情」に訴えかけているということ。お子さまランチ専門店、給食メニュー専門店など。子どもの頃の思い出、哀愁の感情と共に「味わう」業態です。大人になったからこそ食べて幸せになり、励みにもなる「一品」です。

食べ方が多様化している現代、好みを追求した一つの料理は、今後も活性化や細分化を重ねて成長するかもしれません。



映画の見どころ・台所



🎬 自宅での夕食へのお招きは 不倫への序曲

中年男女の4日間の燃えるような熱愛を描き、世界中で爆発的なブームを巻き起こした、ロバート・ジェームズ・ウォラーのベストセラー小説の映画化である。小説でも映画でも“恋愛”は主要なジャンルで、およそ考え付くほとんどのパターンが活字になり映像化されて来た。本作はその代表とも言える「男と女が出会い」「熱烈な恋をして」「時が過ぎ別れる」というスタイルを採っている。これを「生涯に一度の愛」「不倫」「4日間」などのキーワードで見事に描き切った、“ラブロマンス映画”の傑作である。

母親の死でその整理に実家へ戻って来た兄妹は、「(遺体は亡父と同じ墓に埋葬するのではなく)火葬してローズマン橋で散骨して欲しい」という遺言に驚く。そして母の遺した二人宛ての手紙と遺品から、彼女がかつて“熱烈な不倫”をしたことを知る。物語は時折現在に戻りつつ回想スタイルで進行して行くが、兄妹の驚きと反発は、経過を記したノートを読み進むうちに、徐々に“熱愛の理解”へと変わって行く。

多くの観客が平凡な主婦と雑誌カメラマンとの“4日間の大人の恋愛”に感動し、「自分も二人のような熱愛をしたい」と思い、「一度マディソン郡にある橋に行ってみよう」と衝動に駆られる話である。“韓流ドラマ”も良いが、恋愛映画の老舗“ハリウ

ッド製”はやはりひと味違う本物だ！

所はアイオワ州のマディソン郡。農場の平凡な主婦“フランチェスカ・ジョンソン (メリル・ストリープ)”は、州の祭りと子牛の品評会に参加する夫と二人の子どもを送り出し、清々とした気分であった。夫や子どもが留守中の4日間は、彼女にとって自由気ままな休日であり、心持ち浮き足立っているようだ。そこに屋根付き橋の一つ「ローズマン橋」を探していた雑誌のカメラマン、“ロバート・キンケイド (クリント・イーストウッド)”が車で迷い込んで来た。たまたま彼女が橋まで道案内をしたことが縁で、その夜彼は、彼女の自宅で夕食をご馳走になる。酒が入りおしゃべりを楽しんだ二人は、多少の行き違いもあったが、そのまま別れる。1日目はこうして過ぎた。ところが、ところがである！彼が去った後、フランチェスカは何か満たされないものを感じる。イタリアのバリ出身の彼女は、米兵だった夫とナポリで知り合い、憧れのアメリカにやって来た。ただそこは田舎の農場で、彼女の思惑とは少々違ったようだ。ちなみに彼女は、子どもが生まれるまで教師をしていた。

夫も子どももない解放感の中で、世界中を回って来たカメラマンとの出会いは、フランチェスカが無意識に抑え込んで来た“何か”を刺激し呼び覚ました。悶々とする彼女は真夜中に橋まで車を飛ばし、翌日に本撮影をする彼女宛てにメモを貼り付ける。それは「また夕食をどうぞ」という、“招待”というより“誘い”であった。成熟した人妻からの申し出に、

これまた離婚歴のある中年の男性は、それなりのものを感じて彼女の家を再訪する。そして二日目に、二人は自然に結ばれる。その後は推して知るべしで、真面目な夫と愛すべき子どもたちに囲まれ、堅実で幸せな生活をして来た主婦は、“何か”が足りないことに気付き、自我に目覚めたのである。長い間抑え込んでいたものから解放され、かなわなかったことの実現に向け、彼女はロバートと出奔しようと荷造りをする。しかし“良識”が彼女に「待った!」をかけ、“大人の熱愛”は4日間で終局を迎えるのである。

それでは厨房（キッチン）から映画を観てみよう。田舎の農場の家という設定なので、広々としたワンフロアが、食事もできるダイニングキッチンである。部屋の中央に食事用のテーブルと4脚の椅子が置かれ、それをぐるりと囲むように部屋の四辺の壁際に厨房器具が並んでいる。ガス台・シンク・調理台・収納キャビネット・冷蔵庫などが白で統一された「システムキッチン」で、几帳面なフランチェスカの性格が反映され、器具はピカピカだ。壁には絵が飾られ、美食の街パリ出身の彼女らしく、ずらり並んだスパイスに圧倒される。普段はこの部屋で料理が作られ、家族が食事と団らんを使う場所だが、この4日間だけは、ロバートと一緒に食事を用意し、食べて飲んで踊って、気付くと熱い抱擁を交わす場所と化した。周りの厨房器具は、まるで二人の“恋と愛”の一部始終を見届けている“観客”のようだ。

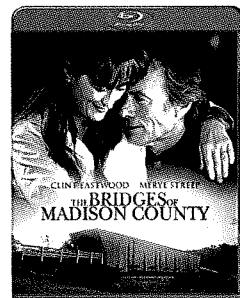
さてこの作品は、典型的な「不倫映画」である。夫（と子ども）の留守に初めて出会った男を家に引き入れ、夫も寝るベッドで互いに情を交わす。およそ不道德極まりない映画なのだが、自然で見事な語り口に観客は「不倫」のことなどすっかり忘れ、「大人の愛の物語」として感情移入をしてしまう所が凄い。これは原作のストーリー作りの巧みさと、監督イーストウッドの演出力・映像化力によるものである。特に“男と女”がそれぞれ背負って来た過去や価値観の差が生み出す“葛藤”が見事なドラマを生んで、心に染み入る「恋愛映画」の代表作となった。「不倫に憧れる人」「目下不倫中の人」「過去に不倫をした人」それぞれが、経験に応じた楽しみ方ができる、「不倫」いや「恋愛」の教科書的映画である。

恋愛映画と言えば美男美女の「出会い」「熱愛」「別れ」が基本で、古くはゲーリー・クーパー＆マレーネ・ディートリッヒの『モロッコ』、ジャン・ギャバン＆ミレーユ・バランの『望郷』をはじめと

して、『風と共に去りぬ』『哀愁』『カサブランカ』『逢びき』『旅愁』『終着駅』『ローマの休日』『慕情』『シェルブールの雨傘』『ある愛の詩』『ひまわり』『隣の女』『恋に落ちて』『刑事ジョン・ブック/目撃者』など、枚挙にいとまがない。時代は変わってもこれらの作品を観れば、「恋愛の達人」になれること請け合いだ（ホント!）。「恋愛映画」は、どのようにして出会い別れるかがポイントで、“別れ”は名場面と相場が決まっている。本作の“降りしきる雨の別れ”も極めて印象深い。「恋愛において出会いは簡単だが別れが一番難しい」と言われるが（ホント?）、現実の別れは映画のように甘美でないのはもちろんだ。

さてこの映画では、イーストウッドの風貌が少々歳を取り過ぎていたのが気になったが、ストリープの自然な台詞回しは見事で、感情細やかな表現力は『旅情』のキャサリン・ヘプバーンを想起する名演であった。“はにかみ”や“抑え込んだ欲情”などは非常によく似た演技で、研究熱心なストリープがヘプバーンを意識した可能性がある。話は変わるが、彼女は日本に縁がある。彼女のご主人は高名な彫刻家“ドナルド・ガマー”で、彼の作品は北九州市立国際村交流センターなどにあり、除幕式にストリープも“夫人”として来日している。

最後にトリビアを一つ。最近の内閣府調査では「恋人のいない若者の4割は恋人が欲しくない」、その理由の半分以上が「恋愛が面倒」とのこと。「何というもったいないことか！ 恋愛映画を観ろ!」と叫びたい。まず本作を観ることを勧めるが、観ておけば“まじ損（マディソン）”することはないはずだ。



『マディソン郡の橋』

監督・出演：クリント・イーストウッド
原作：ロバート・ジェームズ・ウォラー
脚本：リチャード・ラグラヴェネーズ
撮影：ジャック・N・グリーン
音楽：レニー・ニーハウス
出演：メリル・ストリープ、ヴィクター・スレザック、アニー・コーリー

BD：2,381円（税別）、DVD：1,429円（税別）
発売元：ワーナー・ブラザーズ・ホームエンターテイメント
©2008 Warner Bros. Entertainment Inc. All rights reserved.

賛助

東京ガス株式会社

1885年創業以来、暮らしと社会を支えて来たエネルギー会社、
「涼厨」を柱にトータルで最適な厨房を提供。



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

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

東京ガスグループは、130年間、暮らしと社会を支え、挑戦を続けて来ました。

創業当時、ガス灯として使われ始めたガスの炎は、1900年頃、薪や石炭に代わり、料理の熱源として利用され、大隈重信邸でも使われていたそうです。

さらに1969年、日本で初めてLNG（液化天然ガス）を導入し、LNGの調達・輸送からガスの気化・貯蔵・供給、さらにはお客さまのさまざまなニーズに対応するソリューションなどを提供し、それぞれの分野で培って来た技術やノウハウは国内のみならず、国際的にも大きな評価を得ています。

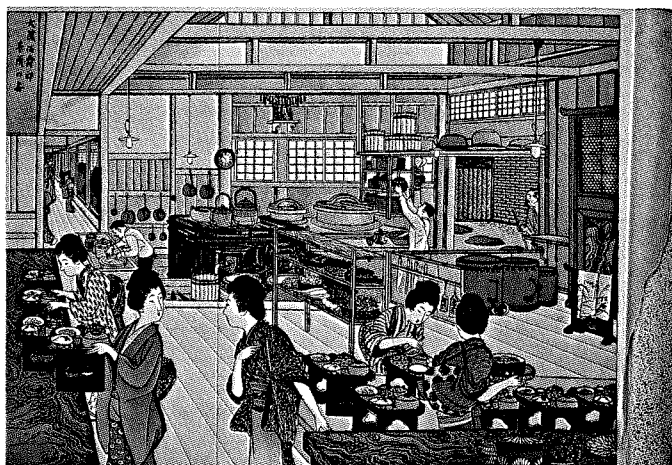
そして2016年は電力の小売り全面自由化がスタートし、翌年にはガス

システム改革も実施されるなど、時代は想像を超えるような勢いで動き出しました。東京ガスグループもそれに負けないよう、スピード感を持って「自らを変えて行く」ということが求められています。

私たちはこの変化を絶好のチャンスと



本社全景



大隈重信邸台所



厨房設備機器展2015 東京ガスブースの様子



業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」展示ギャラリー

捉え、積極果敢にチャレンジして行く決意です。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社のコア事業は「総合エネルギー事業」です。厨房分野における当社の強みはさまざまなお客さまのお悩みにお答えできる厨房相談室の「ソリューション力」と、燃焼技術に裏打ちされた「エンジニアリング力」です。お客さまからの要望に的確かつ迅速、そして誠実に応える地道な営業努力の積み重ねで生まれた「信頼＝ブランド力」がごぞいます。

また、業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」では、厨房機器の体験や、セミナーで、年間約6,000名以上のお客さまが来館しています。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

東京ガスの「厨房相談室」はお客さまの課題に対し、「厨房診断」「機器選定」「図面作成」「イニシャル・ランニングコストの削減提案」などの厨房機器、レイアウトはもちろん、換気、空調、衛生管理などトータルで最適な厨房ご提案します。

また、労働環境を改善し、事故の起きにくい厨房にするため、輻射熱の少ないガス厨房機器「涼厨」をお勧めしています。

「涼厨」は空気断熱で輻射熱が少なく、触っても熱くありません。さらに、熱い排気も拡散させずに、排気筒から集中排気するので、厨房が暑くなりにくいのです。

また、省エネ性が高く、安全性に優れた厨房機器の開発も行っています。例えば、厨房機器に搭載する小型ヒーター「エコンバスター」の開発を行い、これは食器洗浄機に搭載され、多くのお客さまにお

使いたいだけになりました。新商品のエコンバスター内蔵高効率食器洗浄機は排熱を回収して給水を予熱するため、ランニングコスト削減効果が高く、排出される蒸気量も少ないので、快適な厨房環境を実現できます。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

海外視察調査団への参加や、厨房設備機器展の出版等、厨房業界全体が活気に満ち溢れるよう、皆さまと一緒に取り組んで参ります。また、下記工業会の委員会に参加し、役立つ情報をご提供しています。

- 教材検討委員会、設備士資格委員会、通信教育委員会（大山）
- 広報編集委員会（戸田）
- 中央職業能力開発協会中央技能検定委員・工業会専門委員「厨房設備施工」部門（加瀬）

- 設立
1885（明治18）年10月1日
- 代表者
広瀬 道明
- 資本金
1418億円（平成27年3月31日現在）
- 従業員数
7,979人（平成27年3月31日現在）
- 業種
ガスの製造・供給および販売/ガス機器の製作・販売およびこれに関連する工事/ガス工事/エネルギーサービス/電力
- 本社
〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20
TEL03-5400-7777 FAX03-5400-7954
- 工場、ショールーム
根岸LNG基地、袖ヶ浦LNG基地、扇島LNG基地（工場）、業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」他
- ホームページ
<http://eee.tokyo-gas.co.jp/product/tyubo/>

最新外食トレンド2015

No.8

平成26年外食産業市場規模推計値

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成27年6月、(一社)日本フードサービス協会から平成26年の外食産業市場規模推計値が公表された。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略にとって重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種や銀行や証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標でもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

今回は、公表された平成26年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

2. 平成26年外食産業市場規模推計値

まず、外食産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外食企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成26年の外食産業市場規模は、世帯一人当たりの外食支出額が前年より増加したことや、法人交際費の大幅な増加が予想されることなどから、前年より1.5%増加の24兆3,686億円と推定し公表した。外食産業市場規模はここ3年間、統計的には増加している。

この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計によれば百貨店・総合スーパーの年間販売額が20兆1,973億円(平成26年)、コンビニが10兆4,232億円(同)となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。

3. ランキングシェア率業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の79.6%を占め、19兆3,980億円で前年より1.5%増加している。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は全体の65.9%を占め、16兆592億円で、前年より1.5%増加している。

「飲食店」の市場規模は、前年より1.6%増加し、13兆1,213億円となっており、詳細を見ると、ファミリーレストランや定食店などの

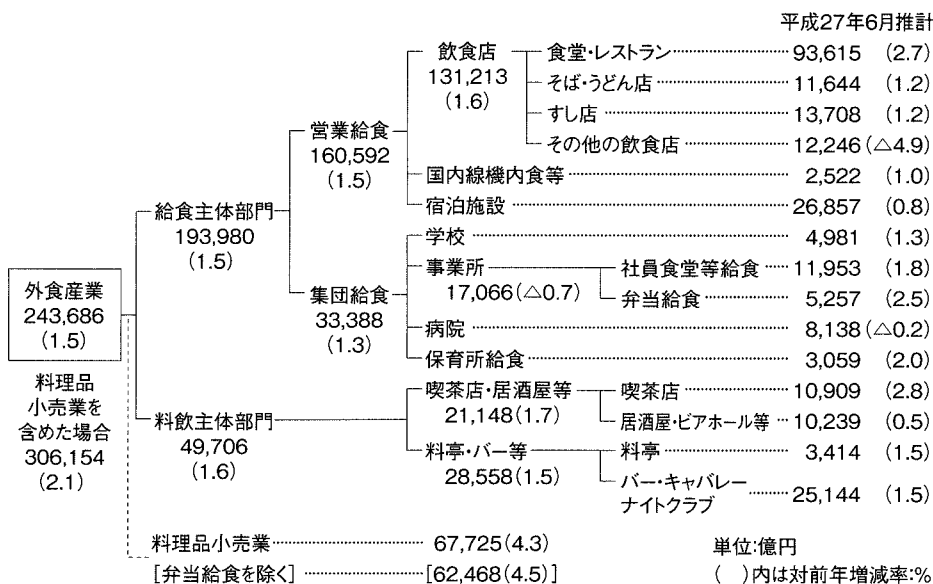


図1 平成26年(2014年)外食産業市場規模推計値

資料:(一社)日本フードサービス協会の推計による

一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店（焼肉店等も含まれる）を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.7%増）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる、同1.2%増）、回転寿司を含む「すし店」（同1.2%増）は増加したが、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）は日本マクドナルドの低調さなどにより、前年より4.9%の大幅な減少となっている。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、消費増税等の影響もあり国内旅行は縮小したが、訪日外国人のインバウンド需要の下支えもあり、前年より0.8%増加している。「集団給食」の市場規模は全体で、3兆3,388億円と、前年より1.3%増加した。

主として国公立の小学校や中学校などの給食である「学校給食」は、給食実施校が若干減少したが、給食費の上昇から、前年より1.3%増加した。「事業所」給食では、メニュー単価の上昇から1.8%、会社等と契約をして弁当を配達する形態である「弁当給食」は2.5%、それぞれ増加した。

入院患者の食事である「病院」給食は、入院時食事療養費の減少で、前年より0.2%減少した。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、「喫茶店」が1兆909億円で前年より2.8%増加、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より0.5%増加の1兆239億円、「料亭・バー等」が前年より1.5%増加の2兆8,558億円であったことから、全体として、前年より1.6%増加し、4兆9,706億円となっている。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の平成元年・2年・3年では、毎

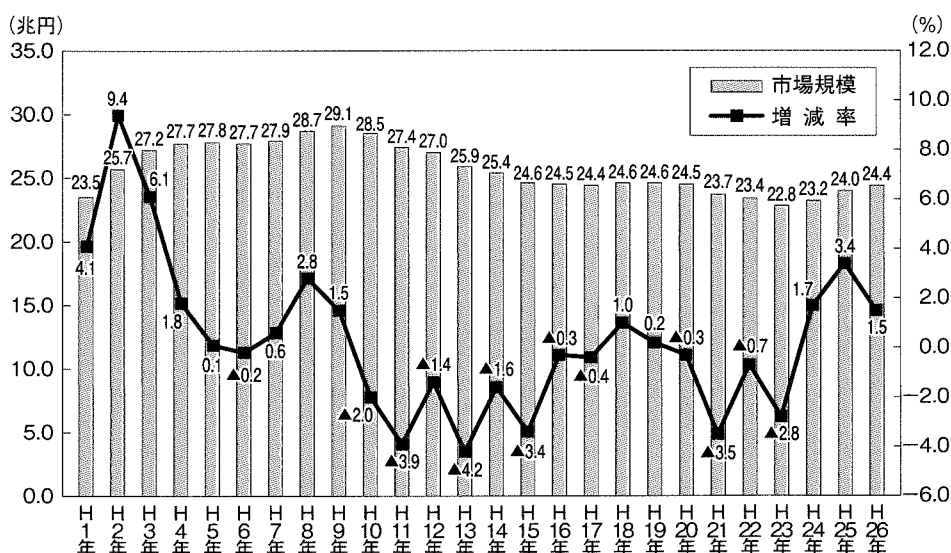


図2 外食産業市場規模の推移
資料：(一社)日本フードサービス協会推計

年2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模である。

しかしバブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がり増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少（対前年増減率0.2%減）し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし平成10年（対前年増減率2.0%減少）以降、平成17年（同0.4%減少）まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がり増加で推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

ただここ3年間は前年実績を上回って推移しており、景気の回復基調が外食にも影響していることがうかがえる。

5. まとめ

平成26年の外食産業市場規模は、3年連続前年実績を上回る形となった。平成24年の増加は、前年、平成23年の東日本大震災による全国規模の外食等の自粛による低迷の反動であったが、平成25年のプラスは、景気の回復基調の兆しに伴うマーケットの拡大であると思われる。そして、平成26年は前年より1.5%増加となっている。

平成26年についてであるが、前述したように統計的には3年連続の増加と表記した。そもそも外食産業市場規模は、消費税込みで推計している。本来であれば、昨年の4月から消費税が5%から8%へと、3%の増税となっている。その意味では、平成26年の外食産業市場規模への増減率の寄与度は2.3%から2.5%と推計され、本来であれば増加率は2.4%前後以上伸びないと前年より増加したということにはならないことになる。

ただ、数字上は増加していることで前述のような表現とした。しかし、今回は従来にないインバウンド効果が市場規模に反映されおり、外食産業にとって今後、訪日外国人への対応も必要になっていることを示唆していると考えられる。



【1】6月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は24件で前年同月の12件に対して200%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、使用約3年のガスグリル付二口こんろのグリルを使用中、庫内から出火の1件。
- ◇ 品質クレームは、0件。
- ◇ 問合せは、使用約14年の浴室暖房乾燥機のリモコン操作ボタンが故障したので、リモコンを新品交換した。乾燥ボタンは1日に1回しか押さないのに、この程度での故障は納得できない。製品の耐久性や性能に関する試験内容を消費者に開示すべきだ等22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	1	8	9(37.5)
事業者	1	0	0	9	10(41.7)
司法・行政	0	0	0	5	5(20.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(4.2)	0(0.0)	1(4.2)	22(91.6)	24(100.0)

注) 前年同月の受付件数は12件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会：ADR機関情報交換会 (6/19 家電製品PLセンター 会議室)

【4】事故クレーム

- ① ガスグリル付二口こんろのグリルを使用中、グリル庫内から出火。
- ◇ 使用約3年のガスグリル付二口こんろのグリルを使用中、庫内及びフレームトラップ付近から出火した。出火に動揺しグリル扉を開けたため状況が悪化したが、ぬれぞうきんで対応し鎮火した。その時、グリル窓が破損したが、怪我はなかった。原因を調査してほしい。
- ◆ 外部検査機関で調査中。

【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)

6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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S TX-PR-180A-J
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF 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
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	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
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203	(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
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	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 プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
10. 6. 23	E C O ウ ェ ー プ 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
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

※フィルター単体での使用に限り有効

●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

◆ 8月(葉月) ◆

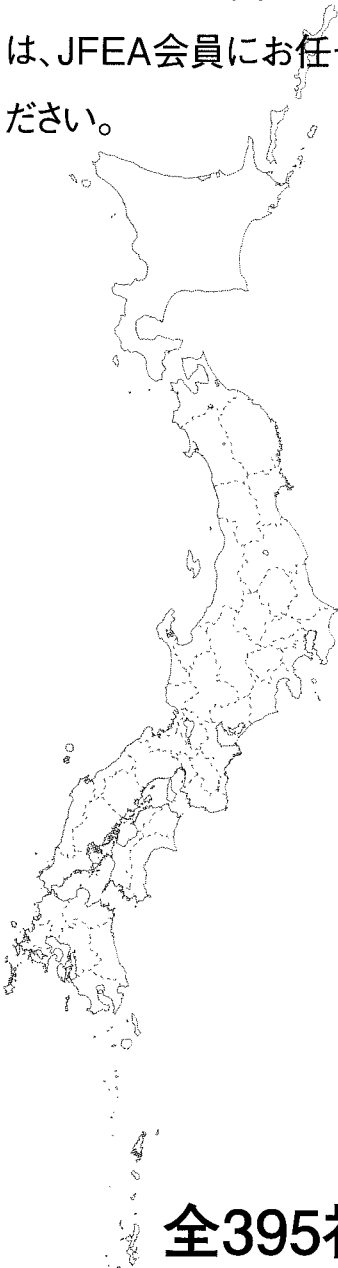
- | | | | |
|--------|------------------------------------|--------|------------|
| 1日(土) | 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 15日(土) | 終戦記念日、刺身の日 |
| 3日(月) | はちみつの日、ハモの日 | 17日(月) | パイナップルの日 |
| 4日(火) | 箸の日、ピアホールの日 | 18日(火) | 米の日 |
| 5日(水) | ハコの日、ハンコの日 | 24日(月) | 愛酒の日 |
| 6日(木) | 広島平和記念日、ハムの日 | 25日(火) | 即席ラーメン記念日 |
| 7日(金) | バナナの日、花の日、鼻の日 | 26日(水) | 人権宣言記念日 |
| 8日(土) | タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 29日(土) | 焼肉の日 |
| 9日(日) | 長崎原爆の日、薬草の日 | 31日(月) | 野菜の日 |
| 10日(月) | 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | | |
| 14日(金) | 特許の日 | | |



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395社

(2015年7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
エレクトター(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)ビンテック
(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)
ホバート・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)ラボ

●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
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(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)メイター
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県
(有)アイジィエー
(株)ウサミ

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

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房(株)

●京都府
FKK(株)
シェルバ(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
日本洗浄機(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
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県
北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーターエス
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)日本エコテクノ
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
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

●今年を終戦70周年ということで、日本が静かに節目を迎えられるかと思えば、混迷と混乱が加速化するばかりだが、千鳥ヶ淵戦没者墓苑に参拝する天皇陛下と共に、「日本が世界に敬愛される日本であり続けられますように」と祈るしかない。

●今夏は終戦後日本軍に放置された日本人中学生を描いた『ソ満国境 15歳の夏』や、『野火』『日本のいちばん長い日』といったリメイク作品が公開される。●とはいえ『日本のいちばん長い日』といえば、オリジナルだろう。●岡本喜八監督は戦中派世代だったが、スピーディでテンポの良い演出が魅力で、今見ても古さを感じさせない。他にも戦争アクション『独立愚連隊』シリーズ、『激動の昭和史・沖縄決戦』等の傑作の他、誰にも顧みられず、誰のためでもない最期を迎える特攻兵を描いた『肉弾』といった鬼気迫る映画もある。東宝は他にも『連合艦隊』等の松林宗恵監督、『南十字星』等の丸山誠治監督等の作品が面白い。変わった所では、直木賞小説を映画化した深作欣二監督『軍旗はためく下に』も凄絶だ。●大映は増村保造監督の『兵隊やくざ』『赤い天使』が素晴らしい。●超大作だと、東映『大日本帝國』、松竹『人間の条件』シリーズ、日活『戦争と人間』シリーズ等が見応えがある。●夏休みは先人の想いと経験の詰まった作品を眺めながら、70年間続いた貴重な平和を回想したい。

厨房

平成27年8月5日発行

第52巻／第8号 (No.554)

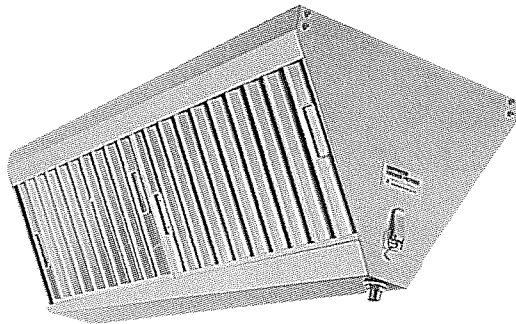
発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋／水上強
 精松弘充／戸田史子
 三島博史／安藤哲夫
 福田敦
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

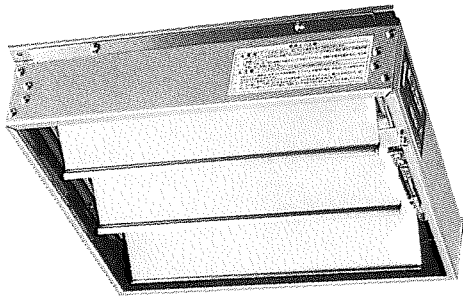
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシ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**

■製造元

本社 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 E-mail:sugicohn@sugico.co.jp 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 東京支店 ☎03(3537)1951(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

AQCC
 株式会社 **アクシー**

コンパクトでも本格派

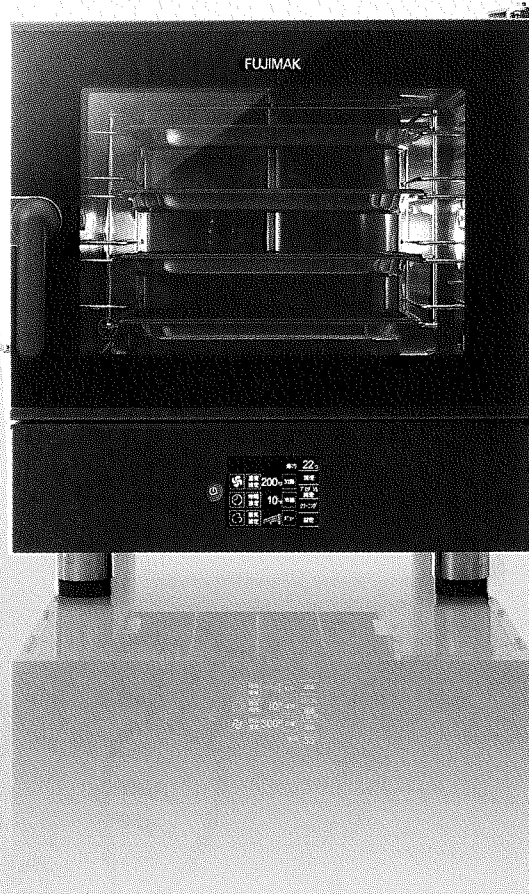
小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm



加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

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

コンパクトな省スペース設計。

2/3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL:03-3434-7791

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

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

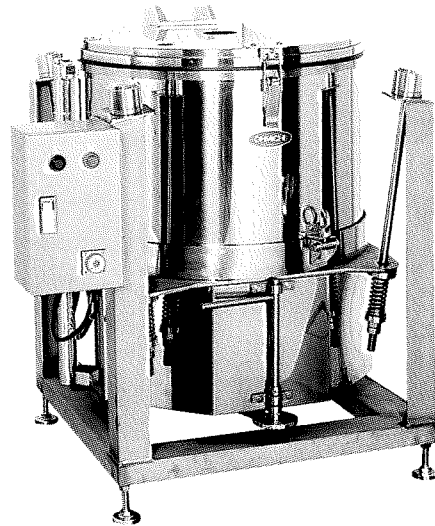
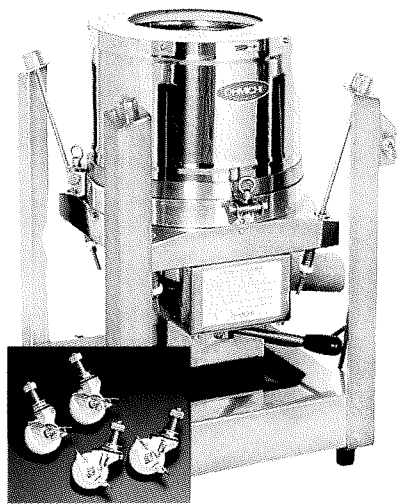
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽
にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

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

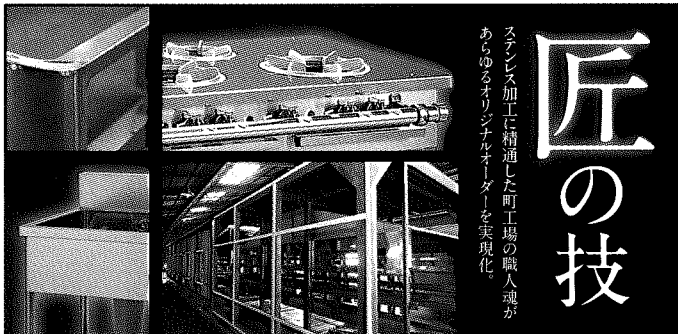


株式会社大道産業

〒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**

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

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

「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



スーパーアルカリオン洗淨水
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オン水を生成。
水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。





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防入 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

