

厨 *Chu bou* 房

2015
No.556

10

OCT



第16回厨房設備機器展
出展参加のご案内

官庁関係 平成28年経済センサス
活動調査の実施について

平成27年度厨房設備フォロー
アップ研修会のお知らせ

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〜おでん居酒屋店

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



SD614Z

取付場所を移動できる移動部

洗浄中噴射状態をラズ窓確認できる

70L 大容量のガス式

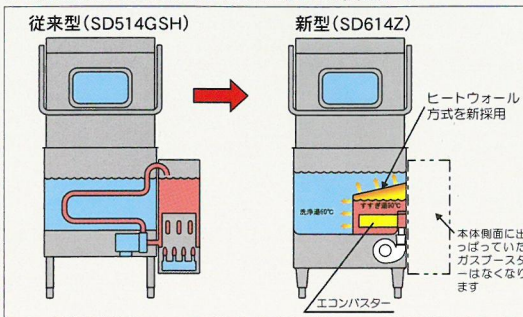
スーブウォーマー



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



SWD503G



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角ごとに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと90℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

熱湯循環式だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)のダイヤルを押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。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ダイヤル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ローター/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
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できず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

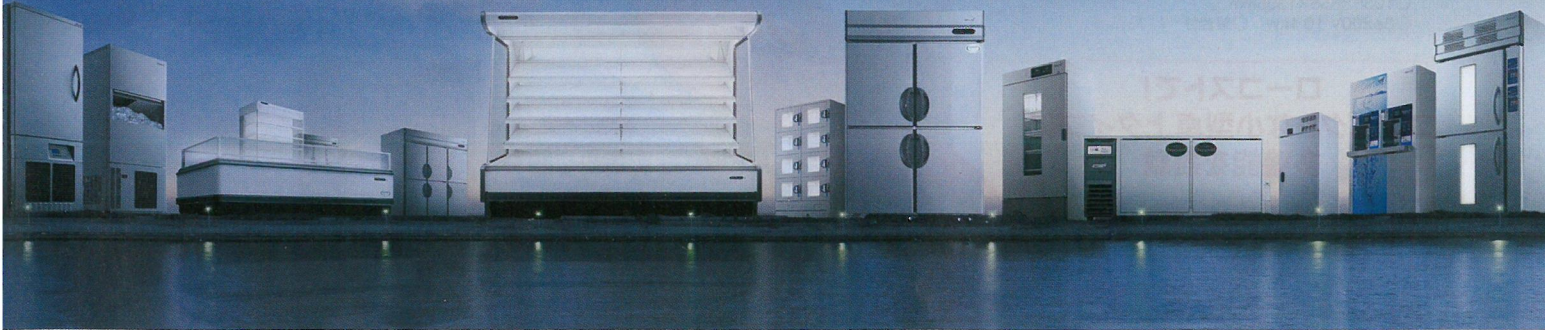
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

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

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

電気スチームコンベクションオープン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

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

新機能搭載

自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**

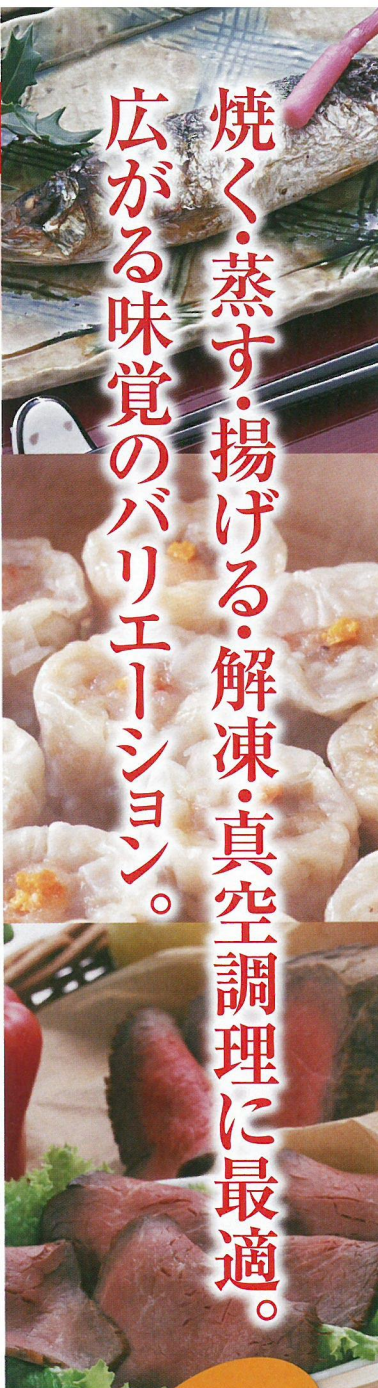
○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

ローコストで!
コンパクトな小型卓上タイプに
多機能を搭載



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

焼く・蒸す・揚げる・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。



安全

快適

ハイパワー

安心メンテナンス

ろ過機能付フライヤー



高性能
フライヤーと
ろ過機能が
一体化!

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

ろ過作業が簡単で
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し
油の使用量の削減が可能

真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

凍結含浸法にも対応! (真空保持
自動機能付)

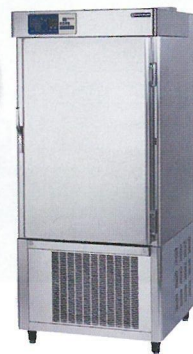


卓上タイプ **LYNX 42**

○491×529×395mm
○シール有効寸法: 420mm×1本
○3φ200V 1200W

ブラストチラー&フリーザー

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



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

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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。



過熱水蒸気オープン
小型SVロスター HOT MAX
SVMT-1WL



過熱水蒸気オープン
SVロスター HOT MAX
SVM-1W



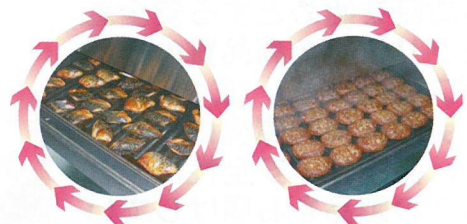
美味しさとecoを両立

過熱水蒸気でおいしくヘルシー



水蒸気に更に熱を加えたのが過熱水蒸気です。過熱水蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱水蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図られます。



株式会社
中西製

所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索

click
click



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれが ばん

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

やさしさ
が違う

おいしさ
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
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 大阪市中央区内本町 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 (2015年6月末現在)

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各版社、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。

シズル感あふれる
ライブパフォーマンスを、
お客様の目の前で。

Rieber eisfink[®]

無煙調理ワゴン「アイスフィンク」

これはひとつの革命と言えるでしょう。

例えば大宴会場。

見た目に美しい料理は数あれど、

目の前で美しく仕上がっていく料理の魅力には
到底およばないと思うのです。

味や見た目だけでなく「調理時のシズルまでも魅せる料理へ」。

独自の排煙・排熱機構「ACS(Air Cleaning System)」の採用により、

不快な油煙や蒸気の広がりを抑えながら

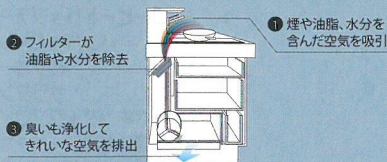
対面調理を可能にするアイスフィンク。

シェフの技とアツアツの料理をライブでお客様にお届けできます。



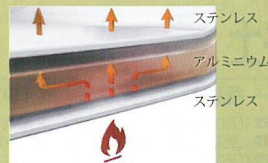
新発想の排気浄化システムで、どこでもライブクッキング。

料理の香りそのままに
油煙や蒸気、熱を吸引。
どこでもキッチンに。



驚異的な熱伝導率で、エネルギーコストも削減。

新多層金属SWISS-PLY[®]
採用により従来の10倍以上の
エネルギー効率を実現。
※加熱の立ち上がり時間は、当社比 1/10。



調理器具を組み替えながら、思いのままに本格調理。

豊富な調理器具で、
幅広い料理に対応。
アツアツの料理で最高の満足を。



日本食の美味しさを世界へ

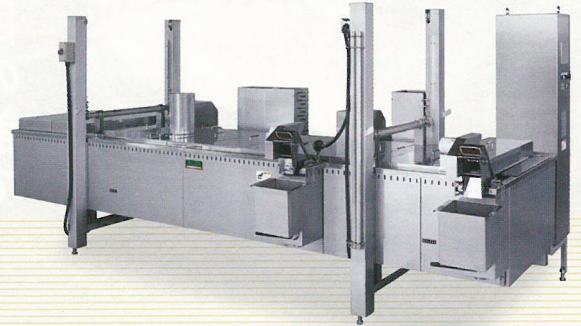
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率


DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



プラスト燃焼方式フライヤー

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

 **アサヒ装設株式会社**
www.hicook.com

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

 **オザキ ガスレンジ**
ワイドレンジービー
OZL-1500EC

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コン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
- 合付コンロ
- 低放射型ガス合付コンロ
- 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
- サラマンダー
- 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

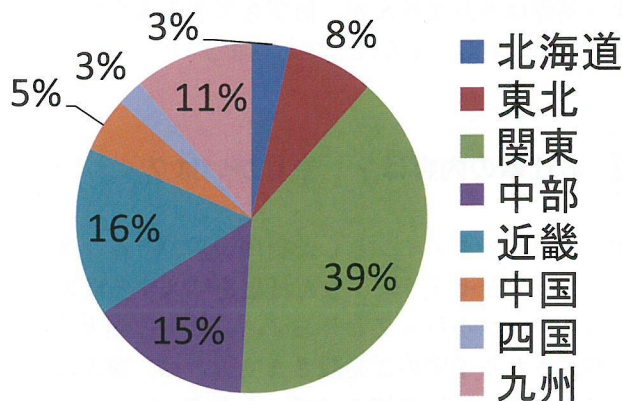
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

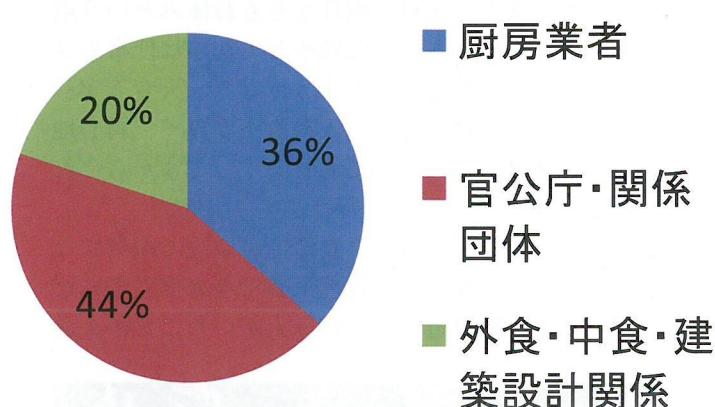
セールスポイント

- 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



鈴木彩加さん



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。

鈴木 前職は委託給食会社勤務でした。そこで朝・昼・夕の3食の食事を作ってから帰宅することの繰り返しという激務に悩み、転職を考えていたところ、AIHOを見つけました。家から近いというもありましたし、前職の現場の厨房がすべてAIHO製品でしたので、とても馴染みある会社でした。そして自分の持っている資格での募集でしたので、すぐに応募してしまいました(笑)。さらにその現場で使用していたスチコンを用いてレシピを考えたりとの仕事でしたので、是非やってみたいという気持ちもありました。また、土日・祝日などもお休みという点がさらに魅力的でした。転職をしてからは仕事もプライベートの時間も持てるようになり、大変充実しています！会社の方々の人柄も大変良く、居心地良く過ごさせていただいております。ですからこれからもAIHOでがんばって行きます！(笑)

山内 私は中学生の時に、食習慣が原因で病気になる人が多いことを知り、管理栄養士を志すようになりました。実際身近にそういう人がいたことが大き



厨房設備機器展での鈴木・山内さん

なきっかけになったと思います。大学での管理栄養士の勉強は内容がとても難しく、また向き合わなければいけない問題も多くて、栄養士として就職することをあきらめかけていました。就職活動中、大学の先生の勧めで食関係の展示会へ行き、そこで厨房メーカーでも栄養士が働いていることを知りました。そこで地元が近いAIHOの就職試験を受けることにしたのですが、説明会前の問い合わせの段階で新卒栄養士の募集はないと言われてしまいました。めげずに説明会へ行ったものの、同じ言葉を返され半ばあきらめていたのですが、何かのご縁があったのか、突然面接をしていただけることになり、無事に採用となりました。新卒栄養士は少し異例で、他の先輩に比べ基礎はありませんが、何でもできるようになるうとがむしゃらにがんばっております。



お仕事の内容は？ やりがいは？

鈴木 病院福祉をメインとした厨房機器のデモンストラーションとセミナー、また機器を導入する際のフォローアップを行っております。特に再加熱カートを導入される予定のご施設さまであれば、導入前からの打ち合わせに参加させていただき、レシピの調整や計画調理の作業工程の見直しなどを行います。お客さまと一緒にあってより良い施設になるようにして行けるという点が、とてもやりがいを感じます。お客さまに直接生のご意見をいただけるので、そういった面では近い関係でお仕事ができ、うれしく思います。また、本社にのみ栄養士がおりますので、全国へのお出張もあります。ですので、行ったことのない県へ出張できるのも魅力の一つです！ご当地グルメを食べに行ったり、仕事に差し支えない程度で出かけてみたりと、仕事以外の楽しみもあります。



山内咲紀さん

す (笑)。

山内 弊社の厨房機器を入れていただいた施設のフォローアップ、取り扱い説明を兼ねた実演調理等を行っております。初めてお客さまの施設をお伺いした時には「厨房メーカーの栄養士です！」と胸を張れず、「機械の使い方はお伝えできますが、どうか一緒に勉強させてください！」という気持ちでした。その後も一人でお客さまの所に飛び込みをした時には、まるで職場の仲間のようにたくさん教えてください、一回り成長できたと感じました。お客さまは弊社の厨房機器を導入いただいた上に、新しい手順にも前向きに取り組んでくださり本当にうれしかったですし、良い経験になりました。他にも展示会でデモンストレーションを行っており、ご試食いただいた方から「おいしい！ これ、どこかのお店で買ったもの？」なんて声をかけていただけた時はうれしかったです。

また、栄養士ブログを当社HPにて書いております。なるべくお客さまに楽しんで見ていただけるよう、小話には力を入れております (笑)。AIHOの病院福祉課の日常や、取り組みについて知っていただければ良いなと思っています。



本社「Kitchen studio 美厨」での鈴木・山内さん



今後のあなたの夢を教えてください。

鈴木 仕事に関しては、病院福祉という部署ということで、弊社の再加熱カートの良さをより知っていただけるように努力します！ そしてお客さまに頼りにされるような厨房メーカー管理栄養士になります！ 病院・福祉給食の勉強をもっとして、お客さまの目線に合わせられるように知識を深めて行きたいです。献立・スチコン・真空調理などさまざまな調理法を駆使して、お客さんに弊社の厨房機器を「いいね！」→「購入してみたい！」とっていただけるようにがんばります！

プライベートに関しては、同僚の方々とフットサルやサッカーをやっているの、いつかは試合に出て得点を決めたいと思います！ サッカーは観戦するのも好きなので、たくさん試合を見に行けたらと思っています。また、休日を利用して海外旅行やフェスなどやりたいことがたくさんあるので、お休みにはたくさん予定を入れてリフレッシュして行きます！ 仕事もプライベートも楽しめるように！

山内 まずは先輩に追いつけ追い越せですね。先輩方は経験豊富な方ばかりですし、こんなラッキーな環境はありません (笑)。先輩方が持っている知識をたくさん吸収して、いろいろな仕事を任せたいだけになりたいです。

仕事に関しては、弊社が推奨している“新調理”についての知識をもっと深め、栄養士ならではの切り口で製品をアピールできたらと思っています。また、社内営業と申しますか他部署の方にも病院福祉の分野をもっと知っていただきたいと思っています。

プライベートでは、「せっかく栄養士の資格を取ったんだから」という気持ちが強く、仕事と家庭の両立を目指します。もっとも栄養士の資格を取るきっかけになったのは家族なので、私が家族の健康を守りたいと考えています。

職場の方からエール

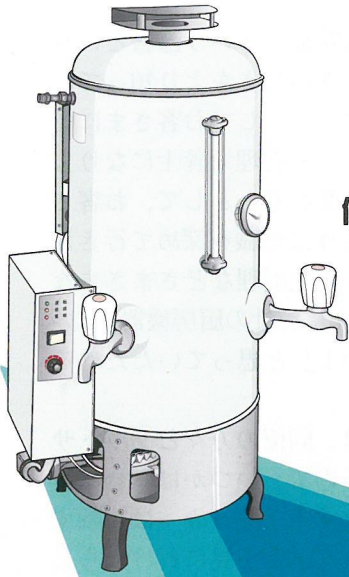
■鈴木さんへ■太陽のように力強く頼もしい存在です。仕事もオフもストレートに全力で取り組む姿勢からは、強烈なエネルギーが放たれています。日々の仕事にも自身が溢れており、安心してお客さまのもとに送り出せます。今後もその熱い思いをお客さまにしっかり届け、がっちり受け止めてもらってください。

■山内さんへ■持ち前の積極果敢な性格を存分に生かし、何事にも一歩先を目指して積極的に取り組んでくれる、本当に頼もしい女子です。決して猪突猛進ではなく、用意周到に裏付けされた仕事ぶりには非凡さがあるかえります。この姿勢で取り組んで行けば、最強の厨房女子になること請け合いです。

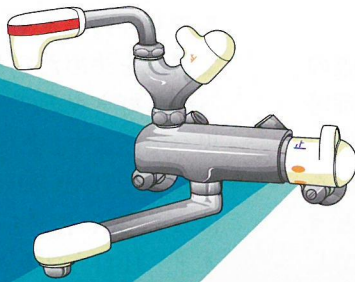
(病院福祉課 課長 粟野仁司)

給湯 質

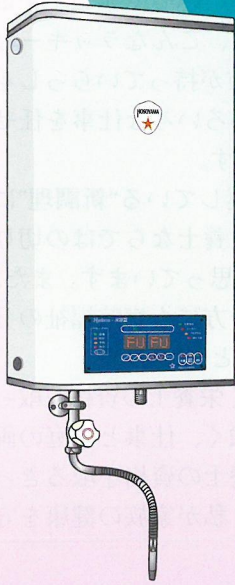
HOSOYAMA



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

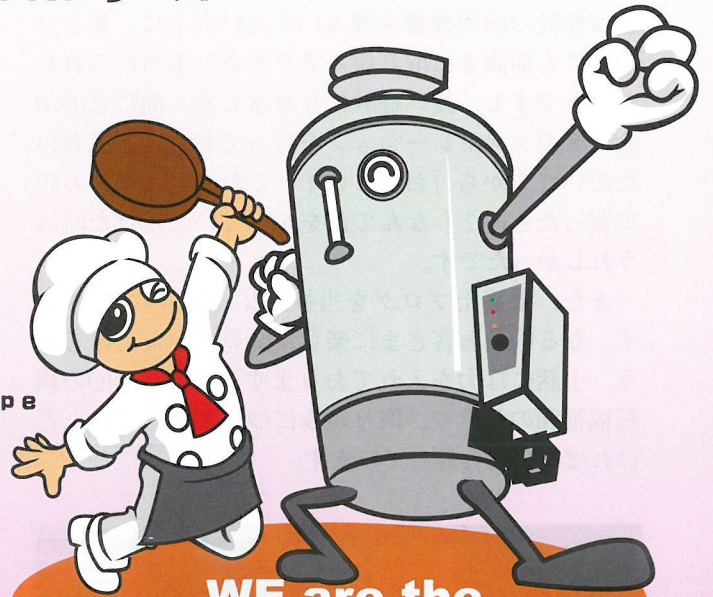
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

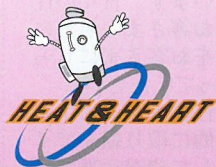
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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 |

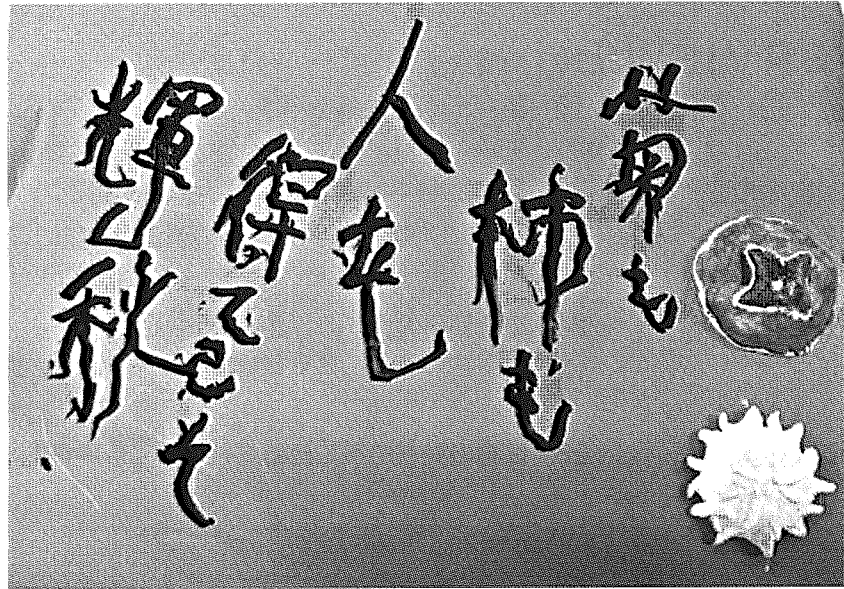
CONTENTS

INTERVIEW	10	厨房女子が行く！（14）	（株）AIHO
工業会関係	16	第16回厨房設備機器展 出展参加のご案内 平成27年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート	
関連団体	20	第11回日本給食経営管理学会の開催について	
官庁関係	21	平成28年経済センサス 活動調査の実施について	総務省 経済産業省
ESSAY	24	小倉朋子の食・心・美（28） コンビニおにぎりトレンドに見る、コメはもはや外食のもの？	（株）トータルフード 小倉 朋子
	26	映画の見どころ・台所（16） 『母なる証明』	齊田 育秀
誌上講義	28	これからのフードサービスマネジメント（4） 「良い店」は「繁盛する店」か？	亜細亜大学経営学部 茂木信太郎
厨房業界	32	フードビジネスコンサルタント魂（13） 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」（4） ～おでん居酒屋店	（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
企業訪問	38	会員企業が語る！（92）	ホシザキ中国（株）
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2015（10） 家庭の素材購入動向	宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	14	陶俳画 [菊と柿]	
	15	巻頭によせて [リサイクルエネルギー]	（有）浅川製作所 浅川修一
	22	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

【菊と柿】



菊も柿も人を得てこそ輝く秋

何だか妙な、理屈っぽいような句になってしまったが、秋たけなわ、ともなればやはり思い浮かぶのは菊であり、そして柿だろう。

菊。野菊など四季それぞれに咲く菊は絶えないけれど、この時期になるとやはり、各地で催される大規模な菊花展の花形、栽培される観賞用の大輪に想いが走ってしまう。

人。はもろちん、丹精込めて育てた持ち主。

柿。あまり定かではないのだが、江戸俳壇中興の祖、与謝蕪村の句に、近くの山に柿若葉の見えるのは、傍に人家があるのだろうと、今にも訪うて行きたげな句を遺している。

甘柿への転生はもちろん、柿自体、人類に寄生するように頼って、茂って来たとも言えそうなのだ。

ともあれ、地を彩る菊も、天に輝く柿も、すべて、人あってこそその存在であることに、違いはないだろう。

リサイクルエネルギー

(有)浅川製作所 浅川 修一

およそ30年程前に『バック・トゥ・ザ・フューチャー』という映画が公開されました。好評につきPart3まで公開されたので、ご覧になった方も多いかと思います。この映画の中でタイムマシンとして描かれているのが、デロリアンというステンレス製シャシーの車（アメリカ製の実在するDMC-12をベース車としています）です。

映画のPart2中で、タイムマシンであるデロリアンが、ゴミを燃料としてタイムトリップするシーンがあります。この映画のシーンを再現すべく、多数の古着を回収し、衣料品からバイオエタノールを生成するリサイクル技術を駆使した燃料を用いて、映画と同じようにデロリアンを実際に走行させるプロジェクトが10月に行われます。このプロジェクトは、循環型社会を目指し産業廃棄物や一般家庭のゴミとして処分されているあらゆるものを、新たな価値（資源）に生まれ変わらせることを目的としています。

今まさに「国際平和支援法案と平和安全法制整備法案」からなる安保関連法案が国会で可決され、今後は日本が世界的な紛争に関わることが多くなると予想されます。紛争の原因は多種多様に及び一概には特定できないのですが、尖閣諸島や南沙諸島における領土問題、しいてはその領土内の資源と領土周辺の海洋資源の争奪に由来することもしばしばです。

先述のデロリアンのプロジェクトは、「地球上に“ゴミ”というものは存在せず、私たちがゴミだと思い込んでいるもののすべてが資源である。それを多くの人たちが持ち寄り、日本にしかない技術で生まれ変わらせれば、多くの資源が生まれる」という理念があります。

古着から生成されるバイオエタノールの量は十分なものではないかもしれませんが。しかしながら50年前には実用化されていなかった携帯電話もスマートフォンへ進化し、多くの人が使用する日用品になりつつあります。『ウルトラセブン』に登場する隊員が使っていたビデオシーバーに憧れていた頃からは想像だにできなかったことです。

このような新しい資源を誕生させる技術のさらなる進化に期待し、この技術が広まることにより、資源の争奪による紛争が少しでもなくなることを願ってやみません。そのためにも、自らも環境に負荷のかからない生活様式を意識しながら、「ゴミ」という資源の活用に寄与できるようにしたいと思います。



HCJ2016

第16回

厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

第16回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第16回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2016 (第44回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第37回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2016)開催により、来る2016年2月16日(火)より19日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2016は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者5万名超が集う専門展示会です。

次回で16回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場と

して、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前回は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第16回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を得たいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 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：5万7,000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。
33万4,800円(税込・会員料金 ※会員外料金は38万8,800円)
※1小間当たり(小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出展申込期限：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 下川 TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内

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>

■出展対象■

●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オープン、スチーム・コンベクションオープン、炊飯器、焼物器、串焼器、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒保管庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

●buffet・バイキングゾーン

buffet用食器、保温・保冷器、冷凍食品、飲料(ミネラルウォーター、アルコール類(ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、飲料関連器具(コーヒーマシン、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、ドリンクサーバー)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン、他。

●衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、

防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、HACCP対応製品・サービス、食中毒対策製品・サービス、他。

●フードディフェンスゾーン

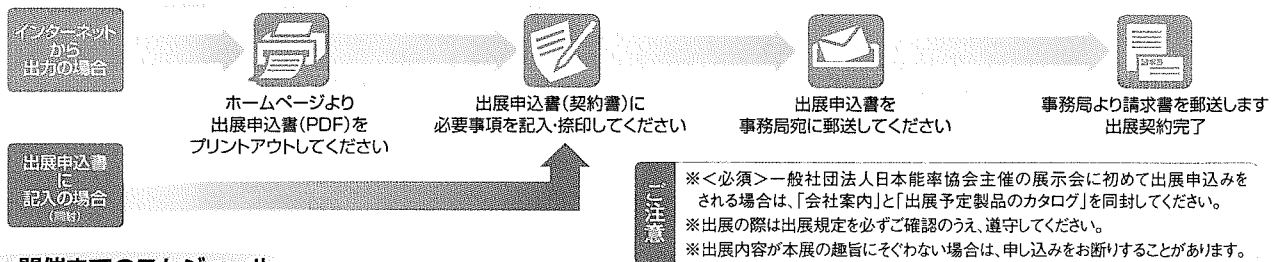
監視カメラ、映像処理システム、入退室・施設管理システム、IDタグ、異物混入対策(防虫、選別機、衛生作業着、エアシャワー)、他

●フードサービスゾーン

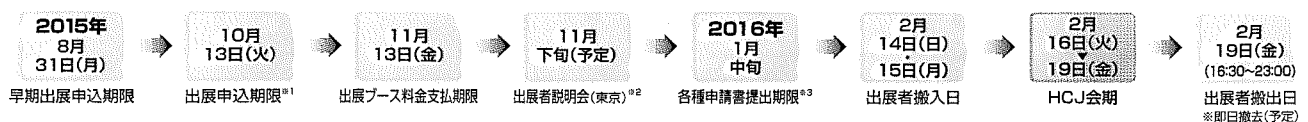
(業務用食材・飲料/イタリア料理/焼肉産業/らーめん・そば・うどん)

茹で麺機、麺類(らーめん・そば・うどん)・材料、どんぶり、その他関連機器、飲料(ミネラルウォーター、アルコール類(ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具(コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具(ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等)、冷凍パン生地・製パン食材等、イタリア料理関連機器(パスタマシーン、ピザ釜・オープン、スパゲティ釜等)・材料(ピザ生地、生・乾燥パスタ、オリーブオイル、ソース等)、中華料理関連機器(中華レンジ、蒸し器、焼き物器、餃子焼き器等)、たこ焼き・たひやき等関連機器・材料、各種調味料・香辛料、

●お申し込み手順



●開催までのスケジュール



食用油脂類、機能性食品・飲料、アレルギー対応食品、サプリメント等、調理済食品・レトルト食品、農産物・畜産物、冷凍食品、乳製品、他。

●容器・パッケージ・化粧箱ゾーン

弁当箱、宅配容器、電子レンジ対応包材、トレー、箸、業務用弁当容器、パウチ容器、チューブ、キャップ、ボトル、ギフト用化粧箱・ラッピング用品、他。

●給食・弁当・宅配サービスゾーン

食器・食品容器、洋陶磁器、和陶磁器、ガラスウェア、銀器、金属洋食器、ブッフェ用品、メラミン食器・PP食器、強化磁器、漆器、竹・木製食器、食品容器・弁当箱、宅配容器、お盆、トレー、箸、業務用弁当容器、栄養管理システム・栄養指導システム、給食管理システム、献立支援システム、介護食・天然調味料、ソフト食レシピ、他。

●テーブルウェアゾーン

テーブルウェア（和・洋陶磁器、銀器、漆器、竹・木製食器、カトラリー、箸、ガラスウェア、お盆・トレー等、テーブルリネン（ランチョンマット、テーブルクロス、ナプキン等）、テーブルアクセサリ（オーナメント、ランプ、キャンドル等）、

メラミン食器・PP食器、強化磁器、屋外用品（各種食品容器、弁当箱、紙／プラスチック各種食器等）、ブッフェ用品・サーブ用サービスワゴン、カート等、業務用品（卓上業務用消耗品（爪楊枝、ナプキン、コースター等）、各種調味料／香辛料容器、保温冷容器、食品サンプル、メニューブック、他。

●カフェ・ベーカリー・デザートゾーン

飲料（ミネラルウォーター、アルコール類（ビール、ワイン、日本酒、ウィスキー、スピリッツ等）、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具（コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等）、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具（ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等）、冷凍パン生地・製パン食材、他。

その他「ホスピタリティデザイン東京」「省エネ・創エネゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。



第15回厨房設備機器展

今年度のテーマは 「建築設備設計と厨房室の設備設計」

平成27年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国7会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成27年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知致します。本年度につきましては、「建築設備設計と厨房室の設備設計」をテーマに、(一社) 人日本設備設計事務所協会講師より講師をご紹介いただき、「設備設計の流れ」「厨房室の建築設備計画について」の二部構成で実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙 (Wordファイル) をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

平成27年度厨房設備フォローアップ研修会

実施時期：平成27年10月～平成28年2月

開催月	支部	開催地	日時/会場
平成27年 10月	関東	東京	平成27年10月6日 (火) 東京ガス(株)滝野川ビル
	関西	大阪	平成27年10月30日 (金) エル・おおさか
11月	九州	福岡	平成27年11月16日 (月) 福岡センタービル
	東海 北陸	名古屋	平成27年11月下旬 東邦ガス(株)業務用ガス機器 ショールーム
12月	北海道	札幌	平成27年12月 札幌市産業振興センター
平成28年 1月	中国	広島 または 岡山	平成28年1月
2月	東北	仙台	平成28年2月 東北電力(株)本店ビルエナジ スクエア



(一社)日本厨房工業会 教育委員会
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備に携わる方々への教育サービスの一環として、平成17年度より研修会を開催しています。本年度のテーマは「建築設備設計と厨房室の設備設計」です。

われわれ厨房業界に携わる者には、厨房の設計・施工は基本中の基本ですが、より良い厨房設計・施工のためには、独学や経験則による知識のみならず、幅広く体系立った知識が求められます。本年度は厨房業界外の設計の専門家・日本設備設計事務所協会より講師をご紹介いただき、法律・設計の流れ・換気や給排水などの厨房室の設計のノウハウを二部構成でご教示いただきます。

研修会は、10月6日の関東支部を皮切りに、全国での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房業界の発展に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、(一社)日本設備設計事務所協会、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

平成27年度厨房設備フォローアップ研修会

1. テーマ：「建築設備設計と厨房室の設備設計」
2. 講師協力：(株)ピーエーシー
3. 参加費：(会員企業所属者)：3,000円、(非会員企業所属者) 5,000円

第11回 日本給食経営管理学会の 開催について

第11回日本給食経営管理学会学術総会を下記の日時で開催します。
なお、詳細につきましては学会ホームページをご覧ください。

【テーマ】 「明日の給食経営管理を考える～世界の中の日本～」

【開催日時】 平成27年11月28日（土）13時～17時、30日（日）9時～17時の2日間

【開催場所】 日本女子大学 目白キャンパス（東京都文京区：JR山手線目白駅バス5分）

【会 頭】 藤井恵子 日本女子大学家政学部 准教授

【開催内容】

基調講演 「免疫と栄養の視点から食を考える」 日本女子大学学長 佐藤 和人氏

教育講演 「給食を支える食品流通」 日本女子大学客員教授 安倍 澄子氏

シンポジウム1

「グローバル社会における給食のあるべき姿を考える」

「グローバル社会における管理栄養士の役割と課題」：(株)Food connection代表取締役 橋本 玲子氏

「給食事業の海外進出先行事例紹介」：

(株)グリーン・フードマネジメントシステムズ 海外事業本部海外管理部副部長 見山 寛美氏

「聖路加国際病院における外国人患者の食事対応と栄養指導」

学校法人聖路加国際大学 聖路加国際病院栄養科マネージャー 岩間 達子氏

「食品ロス削減及び有効活用における管理栄養士・栄養士の役割」

美作大学教授、NPO法人あいあいねっと理事長 原田 佳子氏

シンポジウム2

「『給食施設における栄養情報提供ガイド（2015年）』をいかに活用するか」

「給食施設における栄養情報提供への期待

食品表示法の制定に伴う新たな栄養表示制度をふまえて」：

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課 塩澤 信良先生

「『給食施設における栄養情報提供ガイド（2015年）』について」：

女子栄養大学栄養学部教授 石田 裕美氏

「『給食施設における栄養情報提供ガイド（2015年）』の活用」：

シダックス(株) 総合研究所課長 高戸 良之氏

その他一般演題、企業展示など

【会 費】 事前登録：会員5,000円 一般6,000円 学生500円

当日登録：会員6,000円 一般7,000円 学生500円

【連絡先】 日本給食経営管理学会 学術総会事務局

学際企画株式会社内

(TEL) 050-5530-1160 (E-mail) kyusyoku@gakusai.co.jp

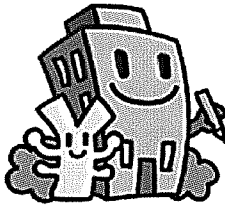
学会ホームページ：http://www.gakusai.co.jp/kyusyoku/keiei.htm

総務省統計局長
経済産業省大臣官房審議官
調査統計グループ長

平成28年経済センサス活動調査の実施について

平成28年経済センサス - 活動調査 を実施します。

ピルくんときいちゃん



経済センサスキャラクター

経済センサス - 活動調査は、我が国における産業構造を包括的に明らかにすることを目的とする政府の重要な調査で、「統計法」という法律に基づいた報告義務のある基幹統計調査です。

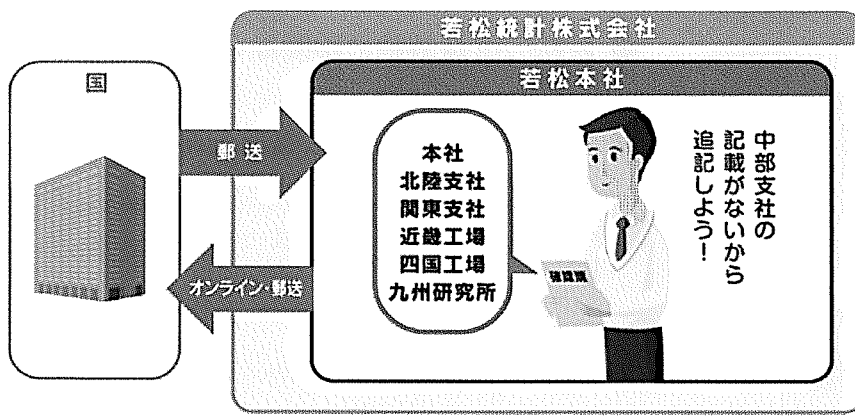
支社等を有する企業の本社あてに、平成27年9月下旬に「企業構造の事前確認票」を郵送しておりますので、内容のご確認・ご回答よろしくお願いいたします。

総務省・経済産業省

平成28年経済センサス - 活動調査の実施に 先立ち「企業構造の事前確認」を行います。

- ▶平成28年6月に実施される経済センサス - 活動調査を正確かつ円滑に実施するため、支社等を有する企業の本社あてに、平成27年9月下旬から「企業構造の事前確認」を行っております。
- ▶郵送された「企業構造の事前確認票」に印字されている内容をご確認の上、ご回答よろしくお願いいたします。

総務省・経済産業省



〈経済産業省ホームページ〉 <http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/census/2016jizenkakunin.html>

〈経済センサス総合ガイド〉 <http://www.stat.go.jp/data/e-census/guide/index.htm>

8. 25 平成27年度第3回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、五十嵐、末光、岡村各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 26 平成27年度第2回総務委員会。上野副会長、寺部委員長、肥田、小山、鎌田、坂本、山崎各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
8. 27 平成27年度第1回技術・機器安全合同委員会。谷口副会長、福島委員長、飯島、内田、岡田、小嶋、小松、近藤、中根、沼田、丸山、和中各委員、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 28 電機工業会第72小委員会。由利事務局次長。(電機工業会会議室)
9. 7 第三回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、中橋、清水、阿部各委員、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)
9. 8 第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、精松、阿久澤、井川、佐藤、滝沢各委員、山本竜太代理(山本洋志委員)、山本将治郎代理(安藤委員)、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)
9. 9 平成27年度第2回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)
9. 16 平成27年度第3回(移動)理事会。寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(グランドホテルニュー王子「白樺」)

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

「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。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人
日本厨房工業会

※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第28回 コンビニおにぎりトレンドに見る、 コメはもはや外食のもの？

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

瑞穂の国？

● 主食「コメ」を食べない日本

コンビニエンスストア大手3社のおにぎりが一新されました。一口目から「具」が分かるようにした、より手握りに近い食感に改良した、など。

コンビニのおにぎりやお弁当の売上の増減は、コメ次第と言われています。どんなに具やおかずがおいしくても、ご飯がおいしくなければ絶対ヒットはしないのです。一度はおかずが目が行き購入したとしても、ご飯がおいしくないとリピートはされません。

コンビニは作り立てを提供できないため、お弁当はあらかじめ冷えたご飯を電子レンジで再加熱して食べることが想定されています。電子レンジで加熱した後に、いかに炊き立てのような味わいが出せるか。また、おかずと同時にレンジに入れてもふっくらとしたまるやかさを保たせなければいけません。また、おにぎりはいかにして手握りの食感に近づけられるかが勝負です。基本的にはリーズナブルなコメを使って安価な売価にしなくてはなりませんので、浸水を上手に行い、おいしいご飯に仕上げます。

手握りの食感といっても、一昔前は「はつつら炊

く」ですとか、「一粒一粒が立っている」などが、おいしいご飯の代名詞の表現でしたが、近年は消費者のおいしいの感覚も変化しています。どちらかという、柔らかくモチモチした食感が好みなのです。粒が個々に感じられるよりは、まとまりが良い方が好まれます。電子レンジで温めたご飯の食感が定番になったことが、影響しているだろうと思います。

「お茶、おにぎり、おしぼり」、この3点は、以前は遠足や旅行の3種の神器でした。しかし現在は、これらを自宅から持参する人はいなくなりました。お茶だけでなく、「水はただのもの」と思っていた日本人が、毎日水を購入するのです。おにぎりなんて買うものではないと思っていましたが、「おにぎりはどこで得るか」という国民調査では、半数以上が「コンビニ」と回答している現在、コンビニのおにぎりは、まさに主力食品の一つとなっています。以前に比べて格段においしくなったコンビニおにぎり。大手各社、コメに関しては、いまだに日夜研究し続け、市場に合わせ頻繁にリニューアルを重ねているのです。

コンビニと比較して、外食は基本的にはご飯にそれほどこだわってはいません。ご飯にこだわる店は、あえてそれをウリにしているくらいです。何故なら、

炊き立てで提供できる環境のため、ご飯はそれだけでおいしいからです。しかしもしも外食が本気でコメ研究をするようになれば、おそらくコンビニ業界は危機感が増すだろうと思われま

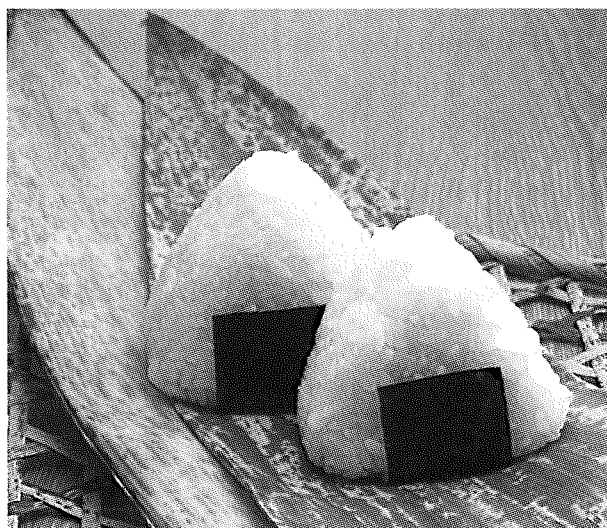
す。それほど、おコメにおいしさを求める日本人ですが、普段の家庭の食事でコメにこだわっているかという、それほどではありません。また、ご飯を毎日食べない人も少なくありません。数年前に、「洗剤でコメを洗う若者」が話題になったことがありますが、今でもご飯のとき方や炊き方も下手な人は多いです。コメの消費量も年々厳しさを増しています。消費減少と共に、農業自給率(カロリーベース)も39%でほぼ横ばいが続いています。先進国で過半数を超えていない国は、日本だけです。農業従事者の平均年齢も65歳を超えています。跡取り問題も課題です。その国の主食をこれほど消費させない国も稀有なのです。

コメはパンと違い、特徴が出にくいことも消費者の購買意欲を訴求していないとも言えるでしょう。派手なキャッチコピーに溢れた日本の食品トレンドの中で、コメは地味になりやすいのです。小麦粉、塩、バターなどの配合や形状、トッピングなど自由自在のパンに比べて、コメは長さや水分率は違えども、すべてが白くて小さい粒状で、とてもシンプル。「おいしいおコメ」と言われても、そもそも生コメは炊飯しないと可食にならないので、炊いてみないことには味わえない訳です。「今日はこのパン、明日は別の店のパン」など、パンは選択に楽しさが出るのですが、コメは幅が持ちにくい。

最近、他人が握ったおにぎりを食べられない子どもが増えています。また、家族(親)が握ったものでも手握りは好きではない子もいます。ですので、家庭でも直接手がご飯に触れないようにラップに包んで握ったり、おにぎりの「型」で綺麗な形に整えて、手作り感をあえてなくしたりするのです。

「おにぎらず」という、握らないでサンドイッチのように具を挟むだけのおにぎりトレンドになってヒットしています。いわばコメのサンドイッチですが、おにぎりと異なり、具材が横から一目瞭然で分かりやすく、具材の形状や厚みも残しつつアレンジが効きやすいのも現代趣向に合っていますが、ヒットの理由には、おにぎりに対する嫌悪感もあるのです。もはや日本人にとって、コメは「外で食べるもの、買うもの」になりつつあるのかもしれませんが、愛情あふれるおにぎりのぬくもりを求めない、家族の姿。心をほっとさせる要素を手作りの食には求めなくなりつつあるのでしょうか。

長年おにぎりは「母親のぬくもり」を感じる料理の代表でした。また、旅人を送り出す時に持たせる



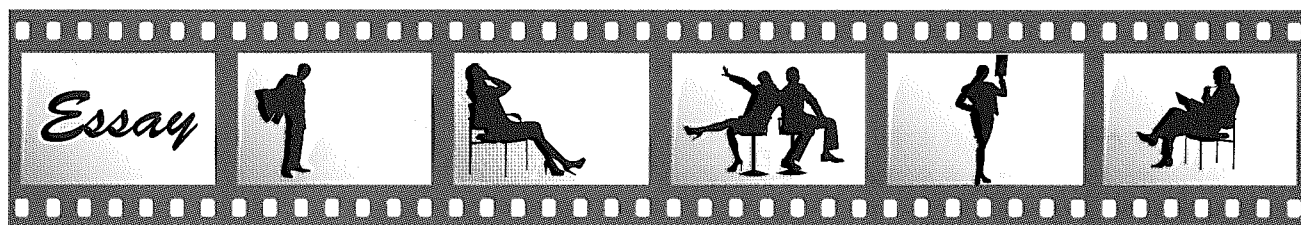
ものであったり、空腹を満たすご馳走でもあったり、持ち運びが可能な仕事の合間に食べやすいエネルギーであったり、おにぎりは、さまざまな日本人の心を満たしてくれたものであったと思います。相手への想いを、おにぎりというシンプルな料理の中に込めたのです。

いつから手握りへの嫌悪感が生まれたのでしょうか。何故、生まれたのでしょうか。それはやはり、コンビニの影響力が大きいと感じます。手が汚れないシートを生み出し、パリッとした海苔の食感を生み出したために、「人の手のぬくもりを感じないおいしさ」に目覚めさせ、慣れさせるに至りました。

また、食のみならず周囲の環境すべてにおいて、「除菌」「殺菌」を良しとする風潮もあるでしょう。以前、小学生の遠足で他人のお弁当を食べた生徒が死んでしまった事故がありました。お弁当の中に、その子に深刻なアレルギー食品が入っていたからです。この事故以来、全国の小学校で「お互いに食べ物を交換しないこと」と規則化した学校が出ています。お互いのおいしそうなおかずやおやつを交換するのは食事時間の楽しみでもあったのですが、他人の手作り料理を排除したり嫌悪したりする脳の習慣が、無意識のうちに子供の頃から植え付けられて育つと、おそらく大人になっても、人の手の料理が好ましく思えない可能性が高いです。

「結婚してもパートナーが作る料理を食べたくない」「食器や調理器具、調味料を共有したくない」といった人も、今後増えるかもしれません。家庭料理より、外食を好む人は現状でも増加傾向にあります。また、手料理を感じずに育つ人が増え、手料理がおいしく作れない人も実際多いので、外食や中食に走るのです。

しかし一方で、外食へのニーズ低下も課題の一つ。ご飯に対する接し方一つでも、日本が過渡期にあるように感じています。



映画の見どころ・台所



四者四様の台所 母親は見た！

韓流ドラマの甘いロマンスのイメージが強い韓国映画だが、一味違うシャープな力作も多い。そこで韓国を代表する監督で国際的にもよく知られた、ポン・ジュノの傑作を紹介したい。彼は韓国の映画観客の動員記録を作った『ゲエムル—漢江の怪物—』（2006年）の監督として知られる。環境汚染によって出現した？怪物が登場するこの話は、『ゴジラ』や『キングコング』のアイデアを借り、日本のアニメ『WXⅢ機動警察パトレイバー』の影響もあるようだ。しかし個人的には、ポン・ジュノ監督の真骨頂は、この『ゲエムル』より、デビュー作『殺人の追憶』（2003年）にあると考える。実際に起きた連続殺人事件に題材を得たこの作品は、見事なストーリー展開で観る者を釘付けにした。戦慄の走るサスペンスの盛り上げ方も抜群で、ラストのワンフレーズが観客に「殺人の追憶」を鮮烈に印象付けた。

本作はこの系列に属する秀作で、巧妙に仕組まれた伏線が後に「そういうことだったのか！」と判明。思いがけない結末は、「ちょっと凄い映画だったね」という感想と余韻を残し幕を閉じる。

トジュン（ウォンビン）は知的障害を持つ青年である。そのために母（キム・ヘジャ）は四六時中彼の身辺と行動を気遣っている。彼にはジンテ（チン・グ）という少々ワルの仲間がいる。ある夜酒を飲んだトジュンは歩いていた女子高校生に声をかけるが、無視され、彼女は道端の家に隠れてしまう。すると

彼女を見失った彼にひと抱えほどの石が降って来たので、驚いた彼はそのまま家に帰り寝てしまう。そして事件が起きる。翌朝、その女子高校生アジョンが死体となって発見される。それも小屋の屋上の縁に、だらりと覆いかぶさった状態であった。運悪く、トジュンがゴルフ場で拾い自分の名前を書いたゴルフボールが現場で発見され、それが証拠となり、彼は警察に逮捕される。“青天の霹靂”で驚いたのは母親である。そして母親の“息子の濡れ衣”を晴らすための実力行使が始まる。さてその行く末は？トジュンは無事嫌疑を晴らせるのでありましようや？ というお話。

母親の行動はある時は常軌を逸するほどの“必死さ”を伴ったもので、これは母親の子どもに対する保護・愛情から来る当然の行為で、世界中等しく共通の話と思える。ただ、この母親が時折示す「へ！そこまでするの？」という凄まじい行為は、「息子と母親」「母子家庭」「知的障害の息子」というキーワードが示す特殊な関係からだけではない。実は彼が5歳の時“親子心中”で飲んだ農薬で、息子に知的障害が残ったという事実が強烈に絡んでいるからである。自責の念のある彼女に言わせれば、「息子と私は一心同体」なのだ。

雇った弁護士はいい加減であてにならず、接見に通う母は息子に「あの日のことを思い出せ」と呼びかけ続ける。するとトジュンはいつものように“こめかみ”に指を当て、さまざまなことを思い出すが、それがタイミングのズレたズッコケな事実なので、肩透かしを喰う。母親は、事件の日に息子が一緒に

飲むはずのジンテが来なかったことに疑問を抱き、彼を疑い彼の留守宅に忍び込み、血の付いたゴルフクラブを発見。意気揚々と警察に駆け込む。しかし結果はジンテの彼女の口紅と分かり意気消沈、雨の中を傘も差さずに濡れて帰る。この時に廃品回収業の老人からボロ傘を買うが、これが後々の重要な布石になる。

後日疑われたジンテは母親に賠償金を要求し、彼女は一部を支払う。ところが彼はその際、「殺人の動機を調べるにはアジョンの周辺を調べる」「普通は埋められる死体が屋上にあり、皆に見てくれと言わんばかりだ」という疑問やヒントをくれる。彼は『大韓民国・科学捜査ファイル』を愛読しており、警察的なセンスがあるようだ。そして母親の冤罪晴らしは続く。

ではここで、厨房（台所）から映画を観てみよう。台所らしきものは、トジュン・ジンテ・アジョン・廃品回収業の老人の家の4ヵ所が出てくる。アジョンは両親がなく、マッコリ中毒の少々ボケた祖母と住んでいる。ここの台所は粗末だが暗がりにフライパン・お鍋・しゃもじなどが見え、米びつから出て来る携帯電話が後々、事件の鍵を解く一品になる。廃品回収業の老人の台所は、ガスボンベのコンロがあるだけで台所の体をなしていない。トジュンの家の台所がこの中では一番それらしく、シンク・調理台・調理器具・食器・冷蔵庫・湯沸かし器などが完備されている。茶の間に併設されており、ここで映画の冒頭とトジュンの出所後の2回、韓国の代表的料理「参鶏湯（サムゲタン）」と思しきものが食べられている。

ジンテの家は川沿いのボロ小屋だが、部屋は割合大きく、周囲の一片の半分が台所になっている。タイルの貼られたそれなりのもので、冷蔵庫・ガス湯沸かし器・シンク・水道などがあり、鍋・ヤカン・食器に歯ブラシなどが垣間見られる。母親が忍び込んで収納用カーテンを開け、中から血の付いたゴルフクラブを見付けるのだが、突然人の気配がしカーテンの中に隠れると、ジンテと彼女が入って来て“よろしきこと”を始める。じっと見つめる母親の靴下の微妙な動きから、彼女も刺激を受けているようだ。ジンテの家の台所（兼居間）は若い二人の愛の営みの場所でもあったのだ。今まで意識しなかったが、本作の台所を見ていて「台所とは水・火・調理具・食器で構成されている」という当たり前のことに気付いた。

サスペンス映画なのでその盛り上げ方は見事だが、

この映画には監督独特の“阿保らしいすっとぼけた笑い”が時折挿入されている。車で連行される息子を猛烈な勢いで母親が追うのだが、「走りっぷりがいいな」と刑事が言った途端、脇見運転で警察車両がボックスカーと衝突と相成る。殺人の現場検証で上司と部下が「現場の保存状態がいいね」「最近では巡査まで『CSI科学捜査班』を覗いています」「あのドラマのおかげで鑑識班の動きもシャープですよ」には笑ってしまう。朝鮮人参を巡っては「ひどい色、臭いの変だ、腐った死体みたいだ、中国産だと疑われる」には参ったが「中国産が全部悪いとは思わない」とフォローが入る。

人気俳優や個性的俳優の演技は見事だが、“国民の母”と慕われる母親役の名女優“キム・ヘジャ”の「息子を思う一途な（自然体の）演技」には唖ってしてしまう。刑事たちに栄養ドリンクを配ったり、闇で針を打ったり、情報を取るのに中学生に小銭を渡したり、ジンテに大金を渡し暴力を使って事件の核心を得たりと、結構ちゃっかり合理的に物事を進める所が凄まじい。日本では余貴美子や吉行和子がイメージとして浮かぶ。時折超ロングショットを使って、風景の中に小さな人間を置く場面が挿入される。これが映画の流れに一呼吸を与え幅と奥行きを増大させている。

殺されたアジョンが援助交際をしており、その相手がすべて携帯電話に写されていたと言うのが重要な鍵になるのだが、話は見事なほどの面白い展開をして終わる。ラストで母親が「悪い記憶」を消してくれる太腿のツボに針を打つ所が感慨深く、思わず苦笑である。「悪い記憶」を消すツボがあるのなら鍼を打って欲しいところだが、そのような安直なことを考えて、いつも「どツボ」にはまるわが身が悲しい。



『母なる証明』

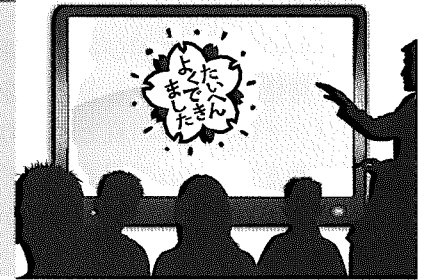
監督・脚本：ポン・ジュノ
脚本：パク・ウンギョ
撮影：ホン・クンピョ
音楽：イ・ビョンウ
出演：キム・ヘジャ、ウォンビン、チン・グ、ユン・ジェムン、チョン・ミソン
DVD & Blu-ray：好評発売及びレンタル中
Blu-ray：2,381円（税別）、
DVD：1,419円（税別）

発売元・販売元：ハビネット

(C) 2009 CJ ENTERTAINMENT INC. & BARUNSON CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED

これからの フードサービスマネジメント

第4回 「良い店」は「繁盛する店」か？



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

「良い店」でも「繁盛する店」とは 限らない

前回は、「良い店」すなわちお客さまにとって好まれるお店とはどのようなお店なのかということについて、講釈致しました。

しかしながら、注意していただきたいことは、お客さまから見ていかに「良いお店」であると評価をいただいても、実際にお客さまにご来店いただかなければお話になりません。つまり、「良い店」であるということとは、それだけでは「繁盛する店」であるということにはならないのです。「良い店」とは、「繁盛する可能性のある店」だということ、あるいは「繁盛する店の必要条件を満たしている」だけであるということに過ぎません。お客さまに実際に足を運んでいただいてこそその「良い店」だということです。

マネジメントの立場からは、いくら「良い店」と自他ともに評価されていても、キチンと経営できていることが重要です。実際にお客さまが日々足を運んでくださらなければ、経営は成り立たないのです。

では「繁盛する店」(経営的に成り立つ店)とは、「良い店」であるという必要条件に加えて、どのような条件が備わらなくてはならないのでしょうか。今回は、このことをテーマと致します。

「繁盛する店」の3条件

初めに、例によって結論を述べておきましょう。「繁盛する店」すなわち日々お客さまがご来店くださる店であるためには、そのお店が「良い店」であることに加えて「立地力」と「情報発信力」とが必要条件となります。この三つが「繁盛する店」の3

要素です。

「立地力」から、解説していきます。

前回の「良い店」の3条件を思い出していただけると助かります。「良い店」とは、消費者の特定の利用動機・利用意向に即した「料理」(おいしい料理)と「サービス」(好ましい接客サービス)と「雰囲気・店装」(居心地の良い雰囲気)が言わば三位一体のものとして合致融合しているというお店のことでしたね。また、そうしたお店に集う「客層」も、必然的に随伴されるということも確認されたかと思えます。

では、その「良い店」は、どこにお店を構えたら良いのでしょうか。これが「立地」問題です。ここでも初めに結論を述べますと、その「良い店」には、その店に適合した「立地」があるということです。「立地」の適合性を誤る、あるいはズレてしまうと、そのお店の「繁盛」は望めないこととなります。

前回、「業態」ということについて少しだけ触れました。「業態」とは、お客さまの利用動機に合わせたお店のあり方を言います。例えば、ファストフードという「業態」のお店でしたら、短時間で腹を満たしたい人たちの需要に対応したお店ということですので、そうした人たちが大勢行き交う繁華街とか駅前とか大型のショッピングセンターなどがふさわしい立地ということになります。

これが比較的高級な「専門料理店」の場合でしたら、いかがでしょうか。むしろ、繁華街や駅前から少し距離があり、閑静な街区の方がふさわしいということになりましょう。

ファミリーレストランという「業態」でしたら、当然「家族」が集住する近辺、あるいは「家族」がアクセスしやすいロードサイド立地などがふさわしい立地となります (Column1)。

居酒屋でしたら、勤務者（サラリーマン）が大量にいるオフィス街やそこからの帰路、あるいは帰宅途上の駅周辺とかに多くが立地しています。

言わずもがなかもしれませんが、ズレたケースを仮定してみましょう。駅前の喧騒をまともにとった立地でのやや高級な「専門料理店」があったとしたら、どうでしょうか。「料理」がおいしく「サービス」も快適で店内の「雰囲気」もよろしいと三拍子揃っていても、隣接してラーメン店（ファストフード）や携帯電話ショップやパチンコ店などが軒を並べていたら、あまり積極的に足を踏み入れようという気にはならないでしょう。これが、表通りから外れたやや隠れ家的な界隈に立地していると、入店してみようという気持ちがそざられるでしょう。

以上のように、その店・その「業態」にふさわしい「立地」が求められることが、「繁盛する店」の必須要素です。これが「立地力」です。ちなみに「立地」とは、特定の土地のことではありません。当該物件周辺の環境を含む概念です。

■ 操作不可能な「立地」

レストランビジネスで「立地」を想構する時に、他のリテールビジネス（小売業）とは異なる、忘れてはならない重要な相違を確認しておきましょう。

それは、レストラン店舗は、リテール店舗とは異なり、大変重装備で、店舗設営に要する設備投資額がとても高額であるという点です。例えば、衣料品や雑貨などのファッション商品、文具や商品価格均一ショップ（百均）などは、レストラン店舗の投資額と比べると著しく軽装備であり、相対的に低予算で店舗設営ができます。

レストラン店舗には、厨房設備がいります。また

そのためのエネルギー（電気、ガス）、水道や排水の配管などが、特定個所に配置されます。場合によっては排水規制があり、特別に排水用の設備を自前で追加しなければならない場合もあります。これらはリテール店舗では、標準設備の外になります。

併せて重要なことは、これらレストラン店舗の設備配置は、いったん整えてしまうと、事後変更がほとんど不可能である、あるいはできなくはないとしても、それなりに費用が膨大となるということです。

やや単純化して比喩的に言いますと、リテール店舗では、店舗という箱を用意して、その中を自在に仕切ったり、可動の陳列棚・什器を配置すれば良いので、もし思い通りの商品陳列ができなくても、変更は相対的にたやすいと言えます。商品政策や品揃え政策の変更や、極端な話としては撤退（原状回復）も相対的にしやすいと言えます。これに対して、レストラン店舗は、いったん設備して開店してしまった後の修正は絶望的だということになります。業種（料理）の変更は、厨房設備の改新となりますし、業態の変更に至っては、店装や家具什器の新調となりますので、何のことはない、新しく店舗を作ることと同様の事態となりかねません。

ということは、初発の所で「立地」選定を誤ると、文字通り取り返しのつかない事態となります。あらかじめの「立地力」の見極め、「立地」選定の鑑定は、レストランビジネスの死命を制すると言っても良いでしょう。

そして、駄目押しで強調しておかなければならないことは、「立地」について、レストラン店舗側からの操作性、操作力はほとんどないということです。レストランビジネスに係る他の要素、例えば、「料理」や「サービス」や「雰囲気」や、そしてこれから述べる「情報発信力」などについては、自前の努

Column 1

ファミリーレストランは、日本で車社会の到来と共に誕生した「業態」です。ファミリーの主たる移動手段がマイカーになった時に、ファミリーレストランは郊外の幹線道路沿いという新しい適合的なレストラン立地を発見したのです。

それまでは、徒歩で大勢の人が行き来する街中繁華街こそが飲食店の立地に最もふさわしいと言われておりました。「牛の蒔（よだれ）」という比喩が使われ、だらだらと途切れずに人々が往来する繁華街や商店街が飲食店の好立地とされ、その他は見向きもされませんでした。当時は、外食需要にレストラン店舗の供給が絶対的に過小な時代で、「料理」のおいしさを競ったり「サービス」の良さを

を磨き上げなくとも、好立地さえ得られれば顧客は自然と入店し、繁盛すると思われていたので、レストランビジネスの要諦は、一に「立地」、二に「立地」、三四がなく、五に「立地」と謳われたりしておりました。外食市場成熟の現代、21世紀とは隔世の感がありますね。

すかいらーくが、畑地に囲まれた郊外に1号店（東京都府中市）を出店したのは1970年のことですが、多くの関係者から、こんな所にレストランを造るなんて無謀であるとか常識外れで失敗するに違いないとか言われ、専門家筋からの「やめなさい」という好意の忠告が相次いだそうです。

力や工夫や考案などで、いくぶんかの改変改良を企てる余地がありますが、「立地」については如何ともしがたい状態にあるわけで、所与のものとして受け止めなければならない条件なのです。

■「情報発信力」は何故必要か

上で、レストランビジネスとリテイルビジネスの重大な相違を指摘しました。そうした相違は、もう1点あります。それは、リテイルビジネスでは、一人の消費者が一度の来店で買い溜めすることができますが、レストランビジネスでは買い溜め（食い溜め）することができないということです。あるいはリテイルビジネスでは、一人のお客さまが家族の分や友人の分などとして、多数の商品を一度にお求めになることがあります。レストランビジネスでは、一人のお客さまは、基本的に当人の1食分だけのお料理しか召し上がりません。

このことは、ビジネスモデルとしてどのようなことを意味しているのでしょうか。

それは、レストラン店舗では、毎日毎日一定数以上のお客さまに途切れることなくご来店していただかなければならないということです。仮に1日でもお客さまの来店数が過少であると、せっかく仕込んだ食材の廃棄ロスにもなり、スタッフの有給の遊休時間ともなります。季節や旬節や曜日などによって、来店客数にムラがあると、経営的には大きな損失につながりかねません。

ただ店舗を構えて顧客の来店を待つだけという営業スタイルですと、顧客の来店客数のムラを必然化してしまいます。それだけではなく、これまでご来店して下さっていたお客さまも、そのうちの一定割合は常に足が遠のいたり、あるいは生活様式の変化でご来店が難しくなったり、他の新しいお店に惹かれたりして、ご来店が滞るということもごく当然のこととして、日々繰り返されております。

● Column 2

あらかじめ調べたお店で待ち合わせするのではなく、駅で待ち合わせした後にスマートフォンでお店を探すという待ち合わせのスタイルは、「立地」条件の良し悪しを確実に変えつつあります。

例えば、以前ならば、駅前の正面にある路面店（ビルならば1階）が文句なく一等地で、その路地裏の地階などは二等地・三等地でした。もちろん家賃は一等地がとてつもなく高額で、二等地、三等地と安くなります。

従いまして、当該店舗は「良い店」であるということ、未知のあるいは未来店のお客さまに伝え、ご来店のきっかけを働きかけるような「情報発信」を繰り返していかねばなりません。この「情報発信力」が弱ければ、どんな繁盛店でも来店客数に陰りが生じます。「良い店」が「繁盛する店」であるためには、強い「情報発信力」が必須の要素なのです。

■「情報発信力」とITの関与

では、具体的に「情報発信力」とは、どのような中身を考えて良いのでしょうか。

最もプリミティブなものは、店舗の外観でしょう。店舗デザイン、店名のロゴ意匠、サインポールなど、例えばチェーン店であれば、遠くからもそのお店があることが通りすがりの人にも視認されるように、目立つように配置されています。あるいは郊外店であれば、駐車場へもスムーズに誘導されるように、植栽やお洒落な植え込みなどで演出されています。

見事だと思わせるのは、地方の郊外にあるマクドナルドです。店舗の数kmも手前から、さりげなくかつ目立つように、赤地に「M」の黄色のロゴと矢印と距離数だけが表示されている立て看板を見かけます。しばらく走ると、また同様に距離数だけが短くなった看板が目飛び込むようになっています。おそらく、同社担当者は乗用車で実走して、看板設置の当該場所を決めているのでしょうか。地元料理を売り物にするご当地レストランの看板なども、高速道路インターチェンジ付近でよく見かけますね。初めてご当地を訪れる人も、温泉の看板と隣り合わせの名物料理の看板に出くわすと、思わず立ち寄ろうかとハンドルを切ってしまうこともあるでしょう。

最近では、急速に店舗網を拡大している「鳥貴族」も面白いですね。駅前ビルの数階あたりに店舗を構えることが多いのですが、当然1階の路面よりもビ

ところが駅前から目視で視認しなくても、スマートフォンで検索するならば、駅前の路面店でも裏側の地階店でも、消費者にとってはそれほど差はありません。ということは、同額の家賃ならば、裏側の地階店は、その分スペースを広くとったり、内装に手をかけたり、メニュー価格にいくぶんか反映させたりという具合に、優位に立てるといってもあります。

ルの中層階でしたら家賃が安くなります。ところが、例えばJR中央線沿いですと一連の駅ホームの高架工事が完了しつつありますので、駅のホーム上に立つと、目の前にビル中層階の窓に張られた「鳥貴族」の大きなロゴが目に入ってきます。そこで、この駅にも同店ができて、目の前にあるのだということが、電車待ちしている時に否応なく認識してしまうということになります。

こうした例を挙げるときりがないので、店内に入ってみましょう。名刺サイズのショップカードの常備も、今や定番となっています。ご来店なさったお客さまから気に入っていただけただけの場合には、会計の折りにお持ち帰りになります。サラリーマンのお客さま（そうでなくても）でしたら、店長が出て来られて、名刺を差し出してご挨拶される場合があります。当然再来店を期待して「情報発信」している行為です。営業時間なども書かれていますから、次回訪れようとする時に便利です。また、そのお客さまが気に入って友人などにお勧めする場合には、そのカードあるいは名刺をそのまま渡せば迷わないで済みますから、お客さまご自身がお店のPRすなわち「情報発信」を代行してくださっていることになります。

筆者の個人的な体験ですが、店長から名刺を差し出されて、思わずこちらも名刺を差し出してしまうことがあります。その場合には、その後定期的にお店の情報（主に新メニュー、珍食材入手、イベントなどの案内）がメールで届くようになりました。かつてはスタンプやカード、あるいは誕生日割引のカードなども多用されていました。つとに有名なのはミスタードーナツのキャンペーングッズ類で、グッズの人气が同ブランド力を高める効用がありました。

Column 3

「9月になると、レストラン店舗は12月の忘年会シーズン対策に着手します。と言っても、メニュー開発の話ではありません。「情報発信力」の話です。ここから先は筆者（茂木）の推測ですが、「ぐるなび」などですすでに過去10余年間にわたる予約申し込み実績のビッグデータがあります。

例えば、今年2015年の12月のカレンダーは、2009年と曜日・祭日が一致しています。あるいは、昨年2014年のそれとは、祭日を含め曜日が1日だけズレます。これらのデータから、いつ頃から12月の何日の予約が入り始めるか、あるいは10名以上の予約の入り方と小規模個人の予約の入り方とがどのようになっていた

地方の独立店舗ですと、その地域の雑誌や観光協会や行政関係が作成する地図や観光案内に店名、主力メニュー、写真が掲載されていることがよくあります。有料（広告出稿）の場合も無料の場合もありますが、地元の方々もよく見ているPR効果はあります。

21世紀に入りますと、IT系の「情報発信」が本格化していきます。「ぐるなび」「食べログ」「ホットペッパー」などのいわゆるグルメサイトならびに「ツイッター」や「フェイスブック」などの個人ベースのSNSは、今や店舗の「情報発信力」の決め手にもなっております。

これらは、消費者の店舗選択行動をすっかり変えつつあります。例えば、かつてはレストラン店舗で待ち合わせをしようとする時には、あらかじめお店を具体的に決めて約束したのですが、最近では、待ち合わせ場所をとある駅周辺とだけ決めて、待ち合わせ後にスマートフォンで適当な店を検索して入店するというような行動スタイルになっています（Column2）。

あるいは、具体例を一つだけ挙げると、消費者サイドから、「どこどこで何時から何人で予算いくらの予定ですが」と、あるグルメサイト上に掲示すると、その周辺のレストラン何軒からも具体的な提案が送信され、その中から消費者が選んで予約をするという手法も普及しつつあります。

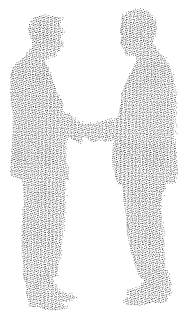
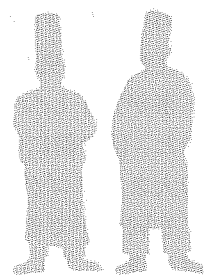
いずれにしても、20世紀が「待ちの情報発信力」だとすれば、IT時代の21世紀では「攻めの情報発信力」が戦略的に必要となっております（Column3）。

「良い店」が「繁盛する店」であるためには、「立地力」と「情報発信力」が必須要素であるということを確認したいと思います。

か、価格実績はどうであったかが分かります。これらを冷静に見るだけで、今年の忘年会などの宴会需要や個人予約の傾向、価格予測などの対策を講じることができま

す。いわばお店側が何もしないでも予約が入ってくる日、団体予約が入り始める日・ピークになる日、予約需要が重なりそうな場合の代案の提示の仕方、逆に早めに予約を働きかけておくべき日、あるいは、特定誘引政策を謳った方が良い日などが検討されるという次第です。これらに今年のメニュー傾向や料理トレンドなどを加味してのプロモーション活動が、9月から練られて実践されていくということになります。

フードビジネスコンサルタント



第13回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(4)
～おでん居酒屋店

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

1.業種・業態企画づくりと
コンセプトの確立

1.飲食店にとって厨房は心臓部である

おでん居酒屋という業態のイメージは、年間を通して安定的に成立するビジネスとして見れば、季節変化に左右されると懸念されることもあるだろう。

しかし居酒屋という業態には種々なカテゴリーの専門店があるように（通年を通しておでんはあるものの）、季節に合わせた集客をするための武器を持っている。

そもそもおでんの由来は江戸時代に濃口醤油が発明され、江戸では醤油味の濃いだしで煮た「おでん」が作られるようになり、それが上方に伝わり「関東炊き」や「関東煮（かんとだき）」が広まり、その後薄口醤油、各地方の土地に合わせた「おでん文化」が広まっていったとされている。

また地方によっては、汁を冷たくしておでん料理を提供する方法や屋台文化が販売形態の発祥と言われていることを理解しておこう。

さらにおでん居酒屋という名称やイメージを想像すると、夏の暑い時期のビジネスとしては企画しにくいビジネスと思われがちであるが、おでんを主軸にその他おいしい魚というキーワードを訴求することで、懸念は払拭できるだろう。

また客層としては、これまではいわゆるおやじ（サラリーマン）の溜まり場というイメージが強いものの、この企画ではあくまでも従来のイメージを打ち砕き、気軽に立ち寄れる、和の粋なイメージの「お

でん居酒屋」というコンセプトを、前面に訴求している。

もちろんおでんは仕入れと店仕込み、魚類は市場からの仕入れにするなど、料理へのこだわりや和というコンセプトをしっかりと持っておくことを忘れてはならない。

特に客層としては、男性客に偏ることなく、むしろ30歳前後の独身女性客を集客できるメニュー内容や料理へこだわりを持つことが大切であろう。

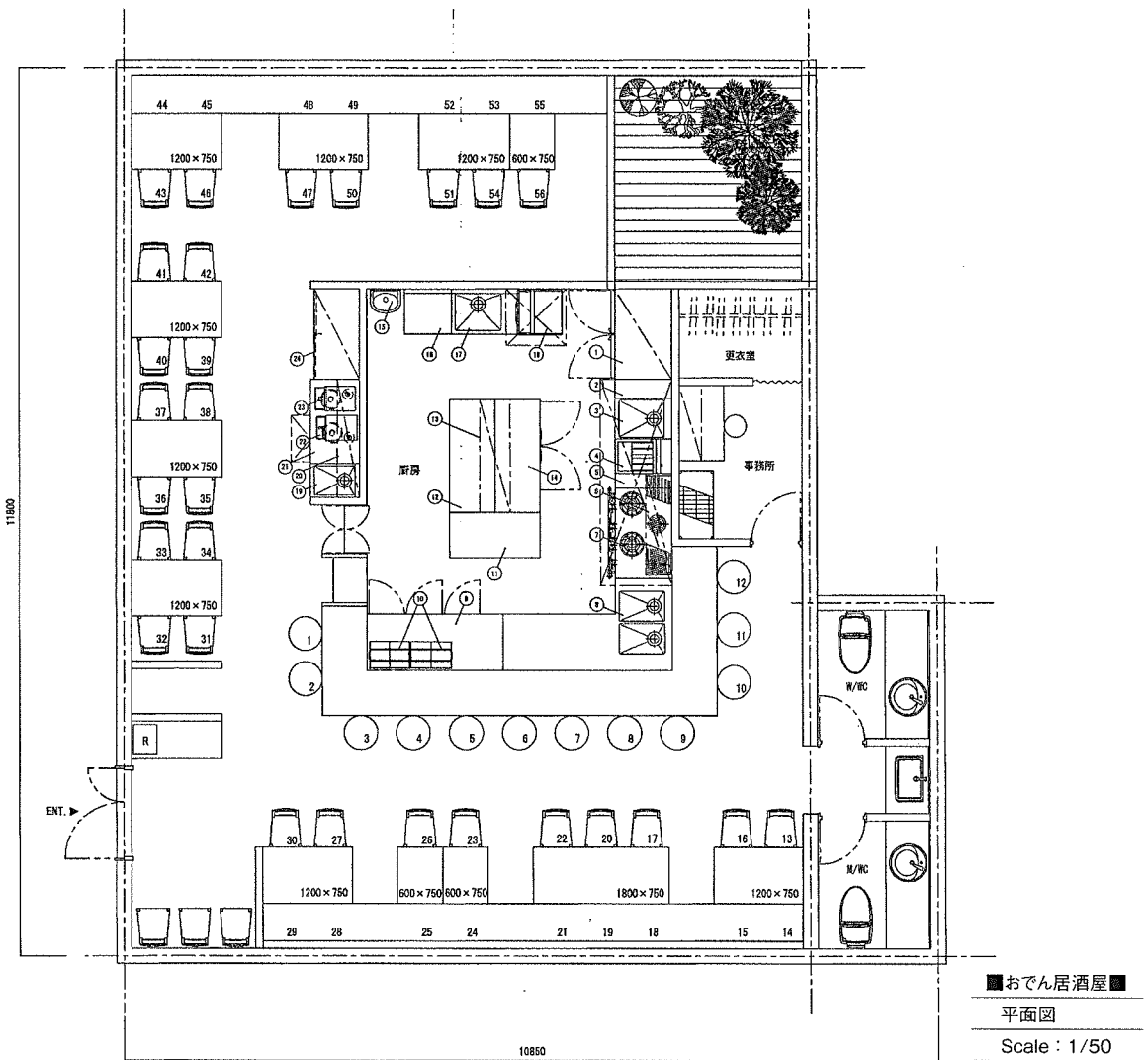
またメニューの主軸はおでんと生きのよい魚の二つを武器にメニュー構成を進めるが、おでんの味も関東炊きにこだわることなく、むしろ全体のメニュー構成に合わせて薄口にする、あるいは夏には、だし汁を煮ごりにし、変わり種おでんを提供することも意外性を提案できる発想の一つになるだろう。

さらに価格帯としては、2,500円から3,000円以内で料理や酒を楽しむことが、時代のニーズに合っているだろう。

また、立地は繁華街の一角、地方都市の駅前立地など、2階、地下などを選定することが理想的であろう。ただ単におでん居酒屋という看板を掲げただけでは、もはや集客できないことを理解しておくことだ。

2.平面計画/ゾーニング計画の
重要ポイント

この店のゾーニング計画は、入口に向かって左側



■おでん居酒屋■
 平面図
 Scale : 1/50

図1 平面図

にセミオープンキッチンとバックヤードを配置し、キッチンを中心としてカウンター席を配置計画していることだ。

客席形態は、カウンター席、4人席、ベンチシート席など、種々の客層に対応できるようにしている。またオープンキッチンが見える客席と少し落ち着いた席はキッチンの背後に客席スペースを確保し、店内から望める内庭環境にしていることだ。特に客層のライフスタイルに合わせて席を選定あるいは誘導できるように配慮しておくことがポイントであろう。

また、おでん居酒屋というイメージを訴求する演出としては、入口あるいは客席から見える位置におでんウォーマーを配置しておくことが料理への訴求効果を高めるものになるだろうし、カウンター席の一角に入口、客席側の視点を意識した配置計画をすることも大切であろう。

さらにキッチンスペースとしては、全面的に開放

しているものの、客席側から一番遠い位置に洗浄エリアを配置していることや、キッチン中央に配置したワークテーブルの高低差で洗浄エリアが丸見えにならないようにして配慮しておくことが理想的であろう。

もちろん、洗浄エリアはオープンキッチンと区画し客席側から見えないことが理想的であることは変わらない。

3.各部施設計画のチェックポイント

内装イメージを創出するポイントは、いかに企画コンセプトをデザインとして表現できるかにあるだろう。この店の場合には、業態そのものが片肘をほらない和というイメージのおでん居酒屋を具体化することであり、あえてキッチンを開放し、かつ調理をライブ感ある、あるいは粋という料理人の技術を

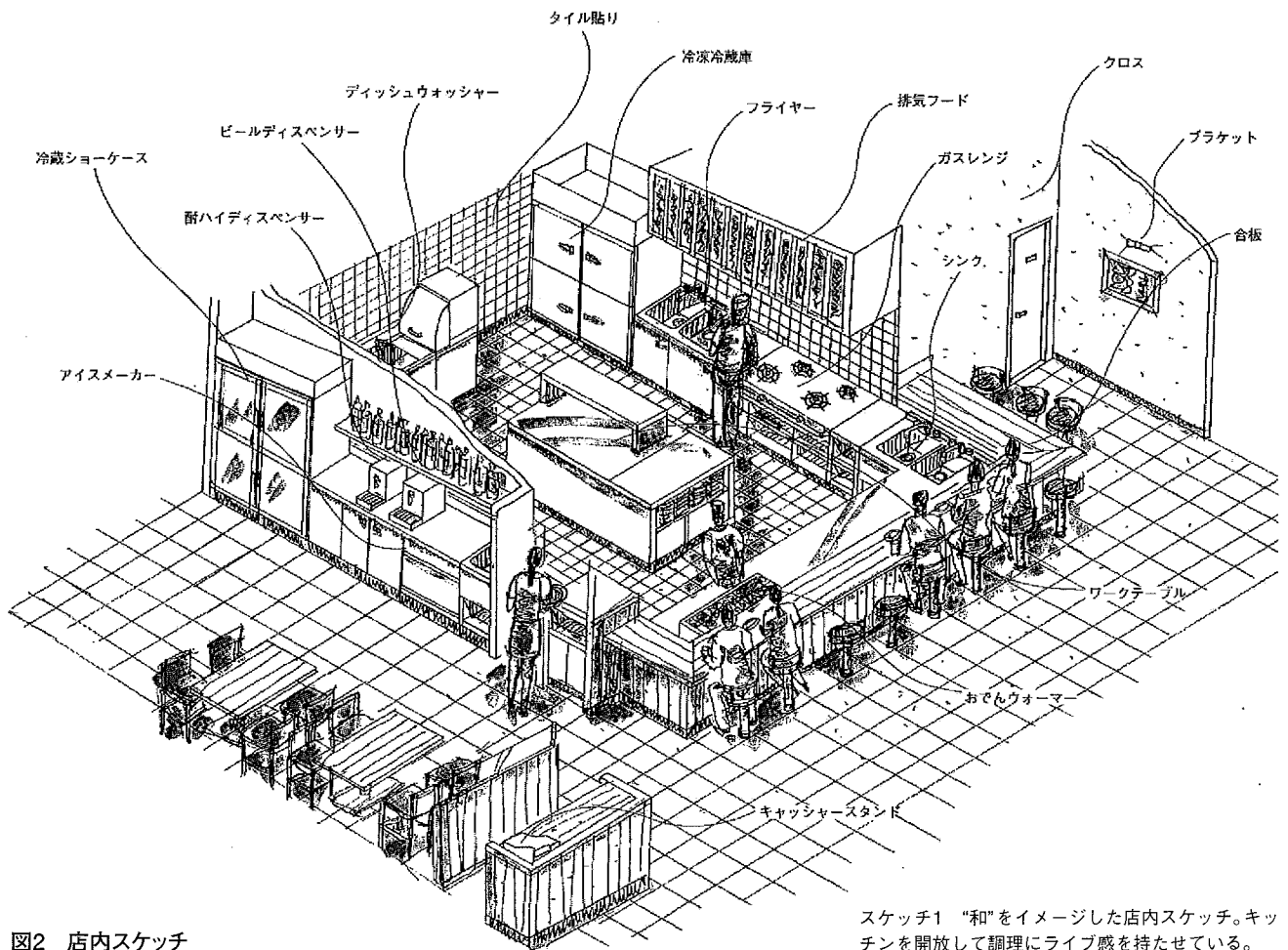


図2 店内スケッチ

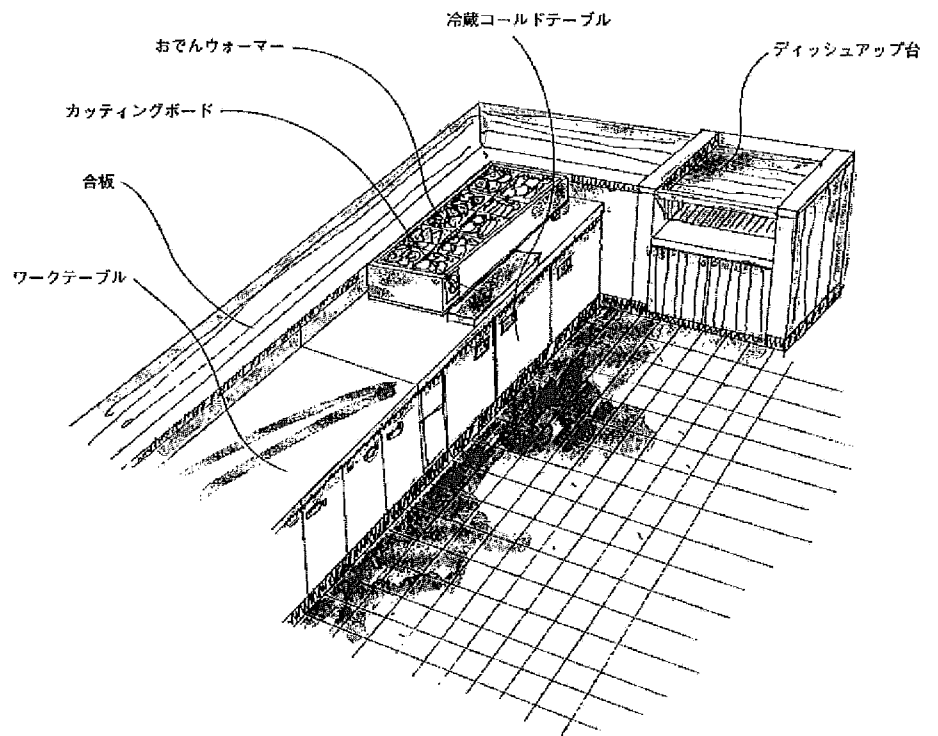
スケッチ1 “和”をイメージした店内スケッチ。キッチンを開放して調理にライブ感を持たせている。

料理への期待を高める企画構成にしていることだ。

排気フードに板に墨字で書いたメニューを配置していることも、あえて店としての雰囲気のにぎわいを生み出す企画であり、全体のイメージとしては、木調かつ落ち着いたデザイン企画にしている。

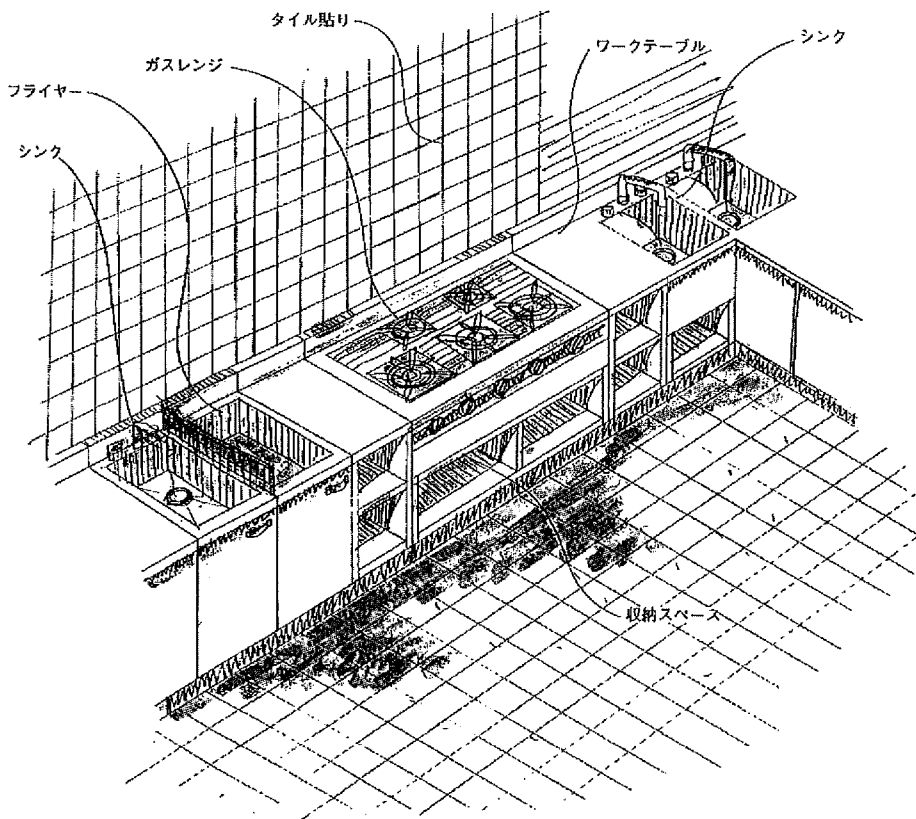
またオープンキッチンの主軸メニューになるおでんウォーマーの位置を入口に向けて配置することによって、常に料理人が立つ位置から客の動向や動きが見渡せるように計画することが大切であろう。

図3は、おでんウォーマーの施設計画の詳細イメージである。おでんウォーマーの機器としては、規格品あるいは



スケッチ2 おでんウォーマーまわり。この店ではカウンターの高さに合わせてコールドテーブル上に配置している。

図3 おでんウォーマーまわり



スケッチ3 クッキングラインのスケッチ。ガスレンジ、フライヤーの脇には作業スペースを設けることが必須である。

図4 業種・態別客席数とメニュー数の関係 (参考指標)

その店に合わせたウォーマーを製造することもあるが、この図の場合には、おでん具材数やカウンターの高さに合わせてコールドテーブルの上に配置できるようにしたものである。

おでんの場合には低温度で手を加えることで味に深みが出て来るものであり、常に具材の状態や位置を移動させるなど、素材への世話をすることが大切になる。

下部にはコールドテーブルを配置し、事前に仕込んでおいた具材を保冷しておくと共に、注文に応じて具材をカットしたりする場所として、ウォーマーの手前に専用な板を配置し、ウォーマー周辺の台に盛り付けるための器を配置できるスペースを計画確保している。

カウンター客へのおでんのサービスは、キッチン側からサービスする方式と一度ディッシュアップしダイニング側から客へサービスする方法など、繁忙時間帯や人員配置によっていずれの対応もできるように配置している。

その他の魚料理などの料理も、すべてディッシュアップコーナーから客席側へ提供する仕組みにしておくことが理想的であろう。

図4は、クッキングラインの施設計画の詳細イメージである。クッキングラインの配置は、その店で提供される主軸料理に合わせて機器選定や配置計画に臨むことが大切であろう。

この店の場合には、主軸料理のおでんと新鮮な魚の二つの料理を店の料理の武器として集客するコンセプトであり、魚類には煮魚、揚げものなどその他のメニューを製造するための機器配置をしておくことが大切である。

ガスレンジ、フライヤーなどの機器の横あるいは背後には、調理する前段階の素材を置いておくスペースなど作業台が必須であり、スペースに制限がある以外は脇台を配置計画することが基本であることを理解しておこう。

また、調理機器周辺のスペースとしては、什器を収納するスペースや調理後の料理を盛り付けるための器などの配置スペースも合わせて計画しておくことがポイントであろう。

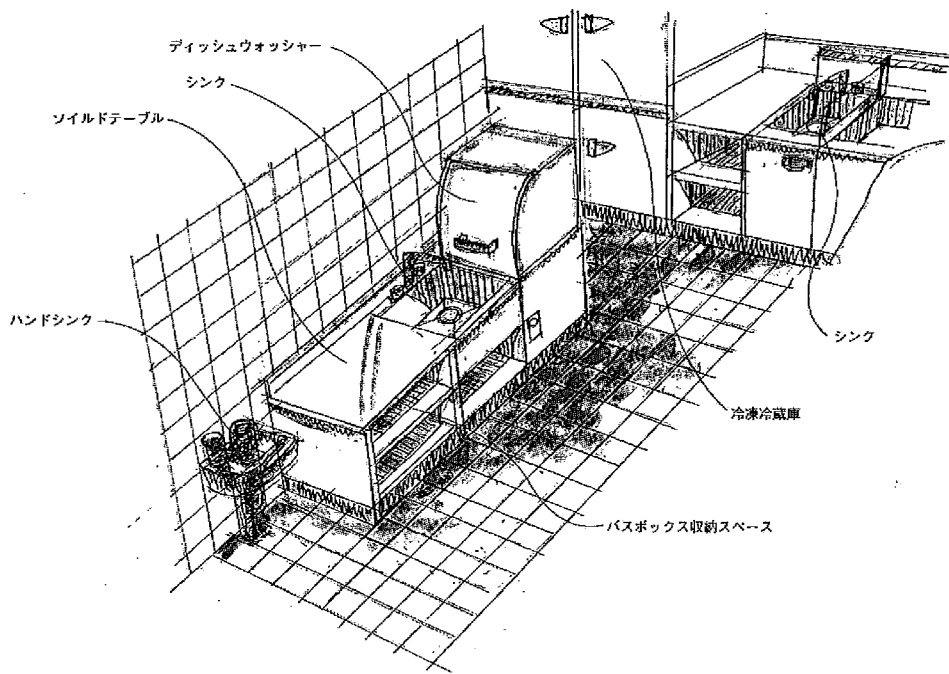
さらに配置スペース計画としては、機器上にオーバーシェルフあるいは下部に配置する、あるいは脇台の下にスペースを配置するなど、用途に合わせて事前に計画しておくことが大切であることを忘れてはならない。

図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。

洗浄エリアは、飲食店のキッチン計画では、客席環境に洗浄音や不快感を抱かせる位置に計画することは御法度とされているものの、業種・業態あるいはスペース制限などによってすべて完璧に理想的配置計画になっていないことが現実であろう。

少なくとも客席に隣接する位置に計画することは避けるべきであろうし、社員の効率性を優先するよりも客側の環境を優先しなければならないことを理解しておくことだ。

この店の場合には、キッチンの奥に洗浄エリアを配置し、客席スペースに一度下膳するスペースを配置、バスボックスがいっぱいになったらキッチンの



スケッチ4 洗浄エリア。この店では厨房奥に計画されている。

図5 洗浄エリアの施設計画

洗浄エリアへ運ぶという仕組みをとっている。

基本的には、キッチンスペースにサービス側のスタッフが出入りすることは理想的ではないだろうし、キッチン作業に支障を及ぼすことがない場合には、直接洗浄エリアまで食器類を下膳する計画を進めることもある点を理解しておいて欲しい。

直接洗浄エリアへ下膳する場合に関わらず、洗浄エリアには、下膳スペース（ソイルドテーブル）や食器類を一時的に下げて置くラックシェルフを配置することが多く、洗浄機の能力や仕組み、カタチもさまざまであるため、下膳される頻度や食器類の一度に下膳される量に合わせて洗浄機の能力を選定することがポイントであろう。

No	品名	台数	No	品名	台数
1	冷凍冷蔵庫	1	13	オーバースェルフ	1
2	ワークテーブル	1	14	冷蔵コールドテーブル	1
3	シンク	1	15	ハンドシンク	1
4	フライヤー	1	16	ソイルドテーブル	1
5	ワークテーブル	1	17	シンク	1
6	パイプシェルフ	1	18	ディッシュウォッシャー	1
7	ガスレンジ	1	19	シンク	1
8	二槽シンク付きワークテーブル	1	20	オーバースェルフ	1
9	冷蔵コールドテーブル	1	21	アイスメーカー	1
10	おでんウォーマー	2	22	ビールディスベンサー	1
11	ワークテーブル	1	23	酎ハイディスベンサー	1
12	ワークテーブル	1	24	冷蔵ショーケース	1

A.D.1992 第1版登場

A.D.1998 第2版

A.D.2001 第3版

A.D.2008 第4版

A.D.2011 第5版

and NOW...!!

厨房設備工学入門 第6版

発売中!

厨房工学監修委員会 監修

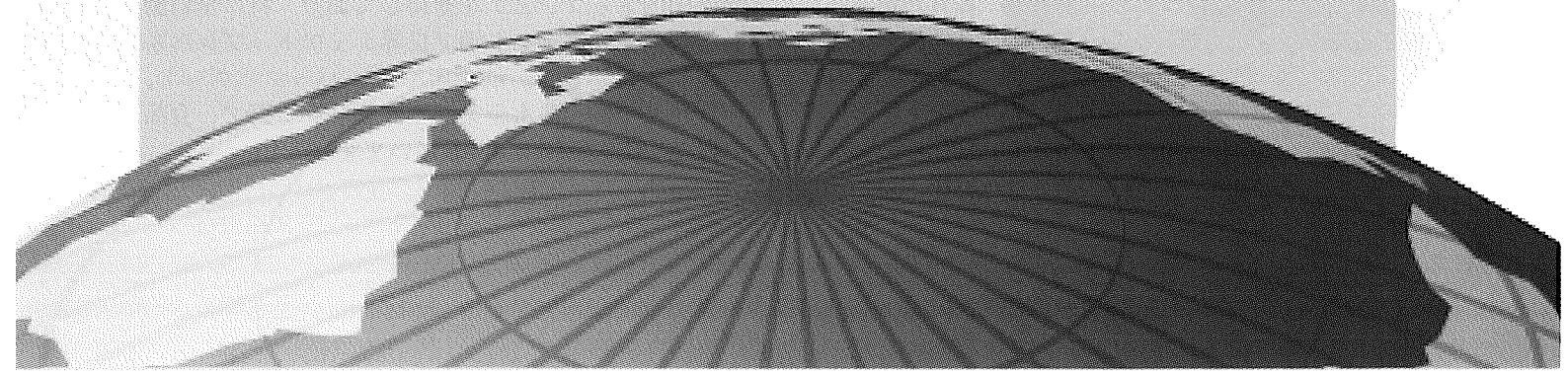
厨房設備工学入門 第6版

— 厨房設計 —

[厨房機器と厨房計画・設計・施工]

一般価格：8,640円 / 会員価格：6,480円 (いずれも送料・税込)

発行：一般社団法人 日本厨房工業会



ホシザキ中国株式会社

支 部	会員No.
中四国	745

1976年に広島に設立以来、ホシザキブランドの製品を中国地方5県に送り続ける総合提案カンパニー。



代表取締役社長
染井 徹也

——貴社設立のきっかけについてお教えてください。

当社は、昭和22（1947）年創業のホシザキ電機の中国地方の販売拠点として、昭和51（1976）年に設立されました。ホシザキ電機創業者は「オリジナル製品を持たない企業に飛躍はない」をモットーに、



本社全景

モノづくりの「極限への挑戦」を果敢に続け、新しい技術と創造力で製氷機をはじめ、さまざまな製品を世に送り出して来ました。

一方、モノ作りに専念するだけでなく、販売・サービスにも力を注ぎ、グループ全体で、お客

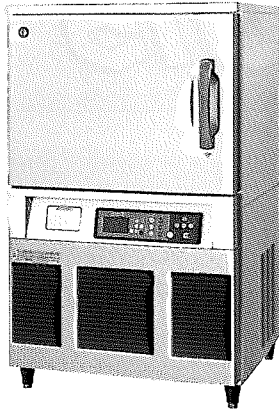
さま一人一人のご要望にキメ細かく対応できる体制を築いて参りました。

新世紀を迎え「食」に対するニーズがますます多様化し、私たちの業界へは迅速な変化への対応が求められています。

ホシザキグループは、こうした流れに対応するため、これまでも増して体制強化を図り、お客さまに迅速で的確な、質の高いサービスを提供して参ります。そしてグループ全社員の力を結束し、お客さまのみならず、社会に貢献できる「進化する企業」であることを目指します。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

当社は、全自動製氷機、業務用冷凍冷蔵庫、業務用食器洗浄機、ビールディスペンサーをはじめとする各種業務用厨房機器を取り扱っています。主力製品は国内トップシェアを獲得しており、特に全自動製氷機は単独ブランド別で世界シェアトップレベルを実現しています。飲食店やスーパーマーケット、オフィス空間、農水産業に至る幅広い分野で、食品の保存や衛生管理に寄与しています。



同社のショックフリーザー&
プラスチックラー「HBC-6A3」



真空包装器「HPS-300A-HP」



電解水生成装置
「ROX-10WB3」



スチームコンベクションオーブン
「MIC-6SA3-1」

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、お客さまのニーズにお応えすべく、業務用厨房機器など約600種類にもよる革新的な製品を世に送り出していることです。また、お客さまに安心して製品をお使いいただけるよう、中国5県に32拠点を設け、地域に根付いた独自のアフターサービスを行っています。各営業所においては修理に当たるサービスマンの教育が徹底化されているのも特筆されます。万一のトラブル時には、ただちにサービスマンが駆け付け、「即日対応」を心掛けています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

中国地方に拠点を設け約40年間、食文化の発展と衛生管理の向上に尽力して参りました。本社を置く広島を中心に中国5県を担当し、さまざまな業種のお客さまのお手伝い・ご提案へ積極的に取り組み、近年では山口・島根・鳥取で六次産業へ取り組むなど、地域の創生発展に貢献すべく活動を進めています。

今までの設備関係のビジネスに加え、食材の活用、メニュー提案等ソフトビジネスを強化して、厨房を

中心とする総合提案カンパニーとして地域に根差した努力、貢献を進めたいと考えています。

- 設立
1976年12月
- 代表者
染井 徹也
- 資本金
1億円
- 従業員数
473人 (2015年7月31日現在)
- 業種
全自動製氷機、業務用冷凍冷蔵庫、業務用食器洗浄機をはじめとする各種フードサービス機器販売およびメンテナンス、厨房機器の加工請負および販売
- 主要取引先
ホテル、レストラン、病院、福祉施設、学校、官公庁、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、他
- 本社
〒730-0854 広島県広島市中区土橋町1-13
TEL.082-293-9451 FAX.082-293-8942
- 関連会社、工場
ホシザキ電機(株)、ホシザキ東京(株)他各グループ会社(国内外)
- ホームページ
<http://www.hoshizaki-chugoku.co.jp/>

最新外食トレンド2015

No.10 家庭の素材購入動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

本連載は、外食・中食の最新トレンドをデータに基づいて検討・考察するものである。

これまで従来の外食は横ばい、最近の市場規模は3年連続拡大している。一方、中食は消費者の食スタイルの変化や食品の技術開発などにより、食シーンの多様化、中食商品の品質の向上などがあり、堅調にマーケットを拡大している。また、既に進展している高齢化社会の食に対しても中食は対応しやすく、将来的に伸びしろのあるマーケットである等々のデータを示しながら検討して来た。

今回は、外食・中食のトレンドを知る上でも、外食・中食と対立している家庭の生鮮3品（肉類、水産物、野菜類）等の購入動向がどのようになっているのかを検討することとする。

以前も、内食、中食、外食の各マーケットとその合計（食全体のマーケット）の検討を行った。それによると、年によってばらつきがあるものの、概ね内食・外食が低迷し、中食が拡大する傾向が見えた。

食全体のマーケットは、平成10年の約78兆円か

ら減少傾向となり、平成25年には約66兆円の水準になっている。

本稿では、その内食の詳細を検討してみることにする。

2. 家庭での素材購入金額とその増減率

まず、素材とは総務省統計局「家計調査年報」の支出科目の中で穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻を取り上げ、それぞれの年間支出金額を世帯人員数で除して世帯一人当たりの支出額を算出した。

各支出科目の年間世帯一人当たり支出金額を見ると、米、パン、麺類、他の穀類（小麦粉、もち等）で構成される穀類は、この15年間、2万6,300円前後で推移しているが、2000年には2万8,053円支出していたものが、2014年には2万5,341円となっている。穀類のうち、米の支出額を見ると、2000年には1万2,425円であったものが、2006年当たりから1万円台を割り込み、2006年には9,925円となっている。2014年には8,286円、2000年に比べて33.3%減少している。

魚介類は、15年間の平均で3万円前後支出しているが、2000年に3万4,219円だったものが、最近では2万5,6千円台まで減少している。

（単位：円）

	食料①	穀物②	米					野菜 海藻⑥
			魚介類③	肉類④	乳卵類⑤			
2000年	300,519	28,053	12,425	34,219	25,043	14,015	34,631	
2001年	293,656	27,109	11,892	33,258	23,405	13,375	34,232	
2002年	294,426	26,929	11,471	32,838	23,509	13,709	34,044	
2003年	286,500	27,034	11,606	30,809	23,111	13,197	33,413	
2004年	286,744	27,272	11,691	29,786	23,198	12,870	33,585	
2005年	286,350	25,578	10,443	29,537	23,927	13,104	32,929	
2006年	285,718	25,148	9,925	29,469	24,077	12,776	33,099	
2007年	290,839	25,506	9,896	29,601	24,812	12,596	33,070	
2008年	291,176	26,547	10,042	28,487	26,007	12,615	32,878	
2009年	289,074	26,777	9,837	27,715	25,476	12,769	32,515	
2010年	287,262	25,856	9,289	26,714	24,771	12,799	33,034	
2011年	284,316	25,680	8,933	25,653	25,202	12,737	32,491	
2012年	287,386	25,950	9,389	25,426	24,743	13,128	32,360	
2013年	293,725	25,583	9,211	25,816	26,009	13,352	33,087	
2014年	301,406	25,341	8,286	26,346	28,360	14,033	33,958	
平均	290,606	26,291	10,289	29,045	24,777	13,138	33,288	

表1 年間、世帯1人当たり素材購入金額の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」（品目分類）より作成

肉類は、全般的に魚介類より支出金額が低く、2011年辺りから支出金額が増加し、2014年には2万8千円台の水準になっている。

牛乳や卵の乳卵類は、1万4千円から1万2,700円の間で推移している。

野菜・海藻は、素材の中で魚介類よりも支出額が多く、魚介類の支出額は年々減少傾向にあるが、野菜・海藻はほぼ3万3千円台で推移しており、15年間の平均でも3万3,288円と、素材の購入金額の中では最も高くなっている。

次に各支出科目の対前年増減率の推移を見ると、全体的に前年実績を下回っている素材が多い。

15年間の平均でマイナスになった素

(単位：%)

	食料①	穀物②	野菜・海藻⑥				
			米	魚介類③	肉類④	乳卵類⑤	野菜・海藻⑥
2001年	▲2.3	▲3.4	▲4.3	▲2.8	▲6.5	▲4.6	▲1.2
2002年	0.3	▲0.7	▲3.5	▲1.3	0.4	2.5	▲0.5
2003年	▲2.7	0.4	1.2	▲6.2	▲1.7	▲3.7	▲1.9
2004年	0.1	0.9	0.7	▲3.3	0.4	▲2.5	0.5
2005年	▲0.1	▲6.2	▲10.7	▲0.8	3.1	1.8	▲2.0
2006年	▲0.2	▲1.7	▲5.0	▲0.2	0.6	▲2.5	0.5
2007年	1.8	1.4	▲0.3	0.4	3.1	▲1.4	▲0.1
2008年	0.1	4.1	1.5	▲3.8	4.8	0.2	▲0.6
2009年	▲0.7	0.9	▲2.0	▲2.7	▲2.0	1.2	▲1.1
2010年	▲0.6	▲3.4	▲5.6	▲3.6	▲2.8	0.2	1.6
2011年	▲1.0	▲0.7	▲3.8	▲4.0	1.7	▲0.5	▲1.6
2012年	1.1	1.1	5.1	▲0.9	▲1.8	3.1	▲0.4
2013年	2.2	▲1.4	▲1.9	1.5	5.1	1.7	2.2
2014年	2.6	▲0.9	▲10.0	2.1	9.0	5.1	2.6

表2 年間、世帯1人当たり素材購入金額の前年増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

材は、穀類(米は最もマイナス幅が大きい)、魚介類、野菜・海藻であった。

支払金額ベースでは最も高かった野菜・海藻が、ほぼ2012年頃まで前年実績を下回った推移をしている。米や魚介類については、ほぼ毎年、前年実績を下回っている。

ここ2、3年を見ると、肉類や乳卵類は前年を上回って推移している。

ただ、家計調査の支出金額は消費税込みの金額であることを留意することが必要である。

3. 食料購入金額に占める素材購入金額割合

ここでは、食料購入金額に占める素材購入金額の割合を素材購入率と呼ぶことにする。

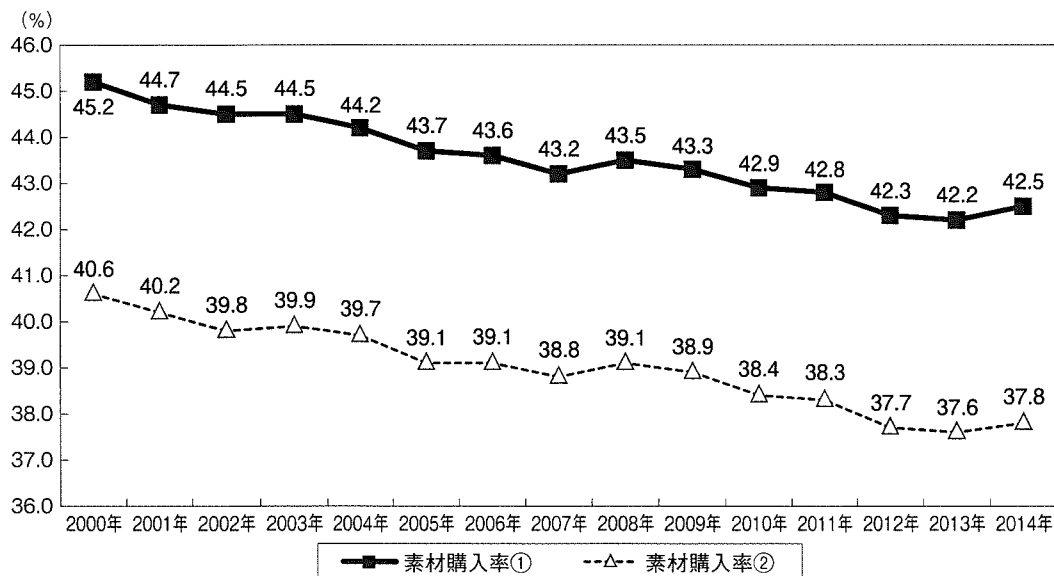


図1 素材購入率の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

その素材購入率は、穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻の購入金額の合計を食料購入金額で除したものであるが、乳卵類を含んだ素材購入率①を見ると、2000年が食料購入金額に占める素材購入金額の割合(以下、素材購入率)は45.2%であったが、翌年から低下、2001年に44%台、2005年に43%台、2010年に42%台と年々低下傾向となり、2014年には前年より0.3ポイント上昇したものの、42.5%となっている。

同じように、乳卵類を除いた素材購入率②を見ると、ほぼ、素材購入率①と毎年、4.5ポイント程度の差で同じ動きをしている。

すなわち、食料購入金額の中で素材を購入する割合が低下していることは、家庭で素材を扱う頻度が低下している、すなわち食として素材を扱って食事を作ることが年々低下していること、言い換えれば家庭食を代替するものが増加していることを意味していると考えられる。その代替しているものが外食や中食である。

その傾向が、素材購入率でうかがうことができる。

4. まとめ

以上見てきたように、素材の購入価格と素材購入率は減少・低下傾向にあった。これは、家庭で素材から作る頻度が少なくなっていることに加え、世帯人員数の減少傾向やその世帯主の高齢化、素材価格の低下なども考えられる。

しかし一方で、食の多様化が進んでおり、家庭内で喫食するにしても、調理時間を短縮しておいしい

ものを食べたいという簡便志向が、消費者ニーズとしてあることが影響しているように感じられる。

素材購入価格の減少や素材購入率の低下は、素材を提供している小売店やその川上である生産者へも影響することになる。

素材に付加価値を付け、販売することが求められている。

**【1】 8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13件に対して123.1%。

(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、使用約8年のバランス型ガス風呂釜が燃焼中に爆発しケーシングが膨らみ変形した。当該メーカーに調査してもらったところ、製品に異常は確認できず原因不明と言われた。調査結果に納得できない等2件。
- ◇ 問合せは、約2年前に設置した密閉式石油ストーブの温風吹出口の黒い塗装がはがれていることに最近気付いた。保証期間を過ぎているので有償修理だと言われたが、まだ2年しか使用していないので納得できない。不良品ではないのか等14件。

【2】 受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	2	9	11(68.7)
事業者	0	0	0	3	3(18.8)
司法・行政	0	0	0	2	2(12.5)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(12.5)	14(87.5)	16(100.0)

注) 前年同月の受付件数は13件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

今月は0件。

【4】 事故クレーム

今月は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)

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。

〔申出概要〕

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、グリル扉ガラスが破損したが、怪我はなかった。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、当該グリル付こんろは製造から約3年半。グリル部は、汚れ、変色、炭化物及び脂等の堆積、排気部の異物による目詰まり等が確認され、お手入れ不足の状況と窺える。事故に至った経緯は、調理中に食材に火が付き、庫内に堆積した炭化物及び脂等に引火し、排気ガス及び炎が排気部の詰まりにより十分に排出されず、庫内が異常燃焼しグリル扉を開けたことにより更に悪化した。また消火のためにぬれ雑巾をかぶせたことでグリル扉ガラスが急激に冷やされ破損したと思われる。以上により使用者の点検・お手入れ不足が原因と判断した。

今後は取扱説明書記載事項を確認して、日常の点検、お手入を必ず行い、安全に使用するよう注意喚起をした。

■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,592円	共	2,592円
” (年間)	5,184円	共	5,184円
” (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円	共	3,240円
厨房設備工学入門 第6版	8,640円	共	8,640円
” (会員企業価格)	6,480円	共	6,480円
業務用厨房関係法令集 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27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27年度版)	冊
合計金額			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

厨房設備士登録番号: _____

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

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

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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S TX-PR-180A-J
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R FGF25NB
	レンジ	MIHX-JS05C
株式会社マルゼン	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	
株式会社ネオンス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-1
		MIR-5TA-N-J

工業会回覧板

9.7

【国土交通省からのお知らせ】

「建設業取引適正化推進月間」の実施について

http://www.mlit.go.jp/totikensangyo/const/sosei_const_tk1_000027.html

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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
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	バッフレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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 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
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	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	グリスカッター	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	ウォッシュフィルター	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

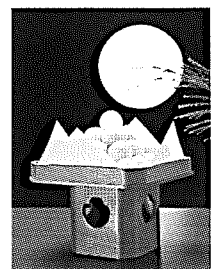
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	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

◆10月(神無月)◆

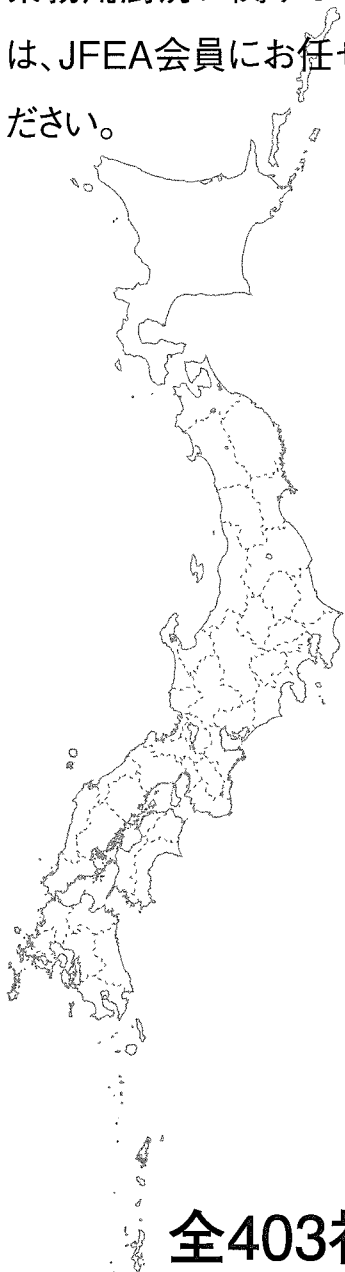
- | | | | |
|--------|---|--------|---------------------------|
| 1日(木) | 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、
コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、
都民の日 | 15日(木) | きのこの日 |
| 2日(金) | 豆腐の日 | 16日(金) | 世界食糧デー、ボスの日 |
| 4日(日) | イワシの日、都市景観の日 | 17日(土) | 上水道の日、沖縄そばの日 |
| 5日(月) | レモンの日 | 18日(日) | 冷凍食品の日 |
| 8日(木) | 木の日、入れ歯の日 | 20日(火) | リサイクルの日 |
| 9日(金) | 道具の日 | 25日(日) | 十三夜、
世界パスタデー |
| 10日(土) | まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、
目の愛護デー | 26日(月) | 原子力の日 |
| 12日(月) | 体育の日、たまごデー | 29日(木) | とらふぐの日 |
| 13日(火) | サツマイモの日 | 31日(土) | ガス記念日、
ハロウィン、
日本茶の日 |



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403社

(2015年9月28日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクトラ(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)TOSEI 東京支社 東北営業所
(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)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
エレクトラ(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)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事住宅資材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
大和厨設(株)

●神奈川県

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)
トーション機材(株)
(株)TOSEI 東京支社
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
三和調理工業(株)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
株中松
株早川製作所
株原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
株国益社
株コメットカトウ
株CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(株)名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
株バロマ
福島工業(株)中部支社
株フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機(株)
ホシザキ東海(株)
株山熱器(株)名古屋出張所
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
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
株中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗淨機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(株)
株ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株フジマック 近畿事業部
株扶洋
株逢光エンジニアリング
株細田工業
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

(株)浅井工業
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

シンコー(株)

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

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

●広島県

北沢産業(株) 広島支店
株ケーソーエス
タニコー(株) 中国四国事業部
株TOSEI 関西支店 広島営業所
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TOSEI 九州支店
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 本社工場
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
株フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九(株)
株山熱器(株) 福岡営業所
(有)丸枝
株マルゼン 福岡支店

●長崎県

株長崎日通

●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
一般社団法人日本フードサービス協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクション	後2
アサヒ装設(株)	前8
(株)上野製作所	後4
エレクター(株)	前7
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前8
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
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



●9月18日は深夜に安保法が強行採決され、国会前に4万人以上の市民が押し寄せる喧噪の日となったが、奇しくも74年前のその日は、日中戦争の発端となる柳条湖事件を日本軍が仕掛けた日だったのが興味深い。●戦線の拡大を懸念する昭和天皇と政府の意向を無視して文民統制の効かない日本軍がその後どうなったのかは歴史の示す通りだが、戦艦や航空機が派手に飛び交う太平洋戦争と違い、日中戦争のメディアへの露出は地味である。●昔は『兵隊やくざ』『赤い天使』『独立愚連隊』といった映画が多々あったが、最近では渡辺文樹の映画ぐらいで、日本では目立った作品は少ない。●そのせいかどうか日中戦争の主力だった陸軍=悪玉、海軍=善玉という概念が結構根強い。太平洋戦争を描いた映画でも、山本五十六が日米開戦に反対するシーンはお約束である。●とはいえ日中戦争に対しては海軍もかなりイケイケドンドンで、『海軍の日中戦争』(笠原十九司・平凡社)には、海軍による日中戦争の拡大と敗戦後の免責工作まで証言と資料を基に描いており、その巧みな立ち回りが赤裸々に描かれている。●中国だけを相手に「鷹犬」しているつもりで世界中を敵に回したツケは、結局国民の税金と資産で賄われた訳だが、21世紀はどうなることか。●『戦争と人間』が、日中戦争に暗躍する「華麗なる一族」と潰されて行く庶民を描いていたのを思い出す。

厨房

平成27年10月5日発行

第52巻/第10号 (No.556)

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

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

本誌記事の無断転載記載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第16回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第44回

国際ホテル・レストランショー

HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第37回

フード・ケータリングショー

会期

2016.2/16(火) - 19(金)

10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

会場

東京ビッグサイト

(有明・東京国際展示場)東展示棟

外食・給食・中食・宿泊業界に特化した専門展示会

ぜひご出展を検討ください!

出展申込期限

2015.10/13(火)



厨房設備・機器
ゾーン

フードサービスゾーン
業務用食材・飲料/イタリア料理/
焼肉産業/らーめん・そば・うどん

ハラール対応
コーナー

NEW!!

給食・弁当・宅配
ゾーン

buffet・バイキング
ゾーン

スマイルケア食
コーナー

NEW!!

——— 詳細はWebをチェック!! ———

詳細はこちら!

HCJ

検索

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

問い合わせ先

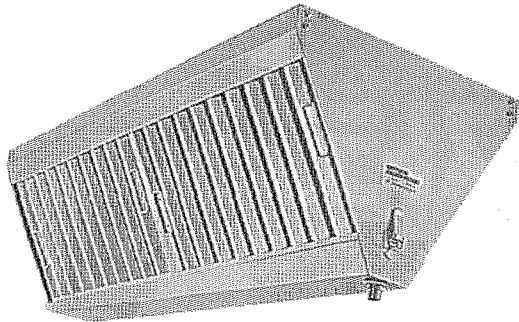
エイチシージェイ

HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL. 03(3434)1377 FAX. 03(3434)8076 E-mail. hcj@convention.jma.or.jp

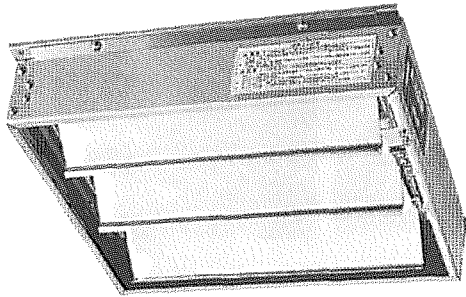
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、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 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 ☎0256(86)3711(代) 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) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

■製造元



fujimak

最高のパフォーマンスを発揮できる これからの厨房空間を創造する

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”として

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々。使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとしての、確かな技術で

お客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。



業務用厨房機器総合メーカー

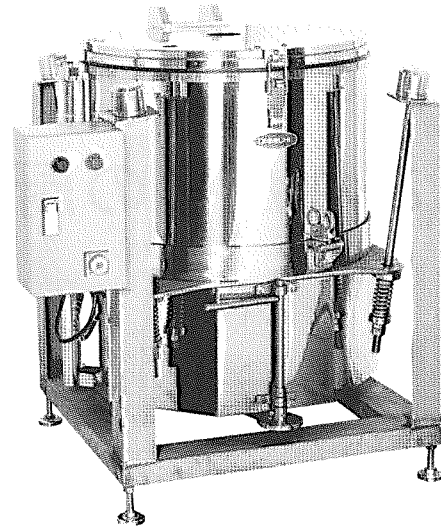
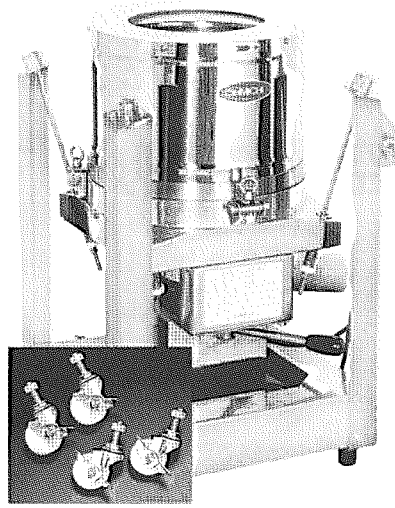
株式会社フジマック
www.fujimak.co.jp/

- 本社: 東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791
- 北海道事業部 011-667-3351
- 東北事業部 022-788-4431
- 北関東事業部 048-864-6301
- 東京事業部 03-3434-3731
- 横浜事業部 045-841-0202
- 名古屋事業部 052-991-3271
- 近畿事業部 06-6338-0710
- 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

フジマック 365日サポート体制 ■ 国内全域をカバーする、地域に密着したサポート体制。きめの細かいメンテナンスサービスを提供しています。

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

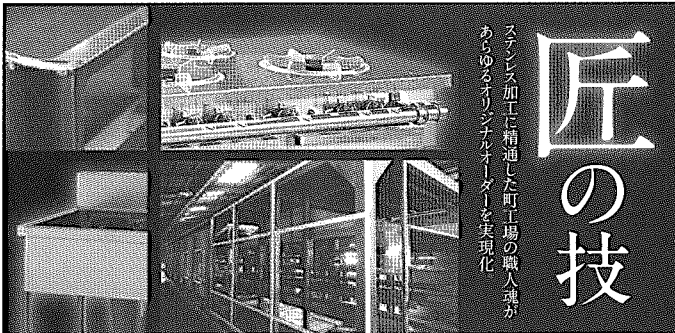


株式会社大道産業

〒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の人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠 の 技

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ

Creative × Quality × Hi Serv

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。



株式会社上野製作所

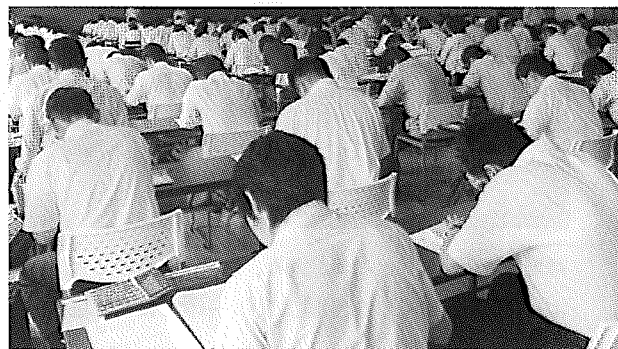
〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

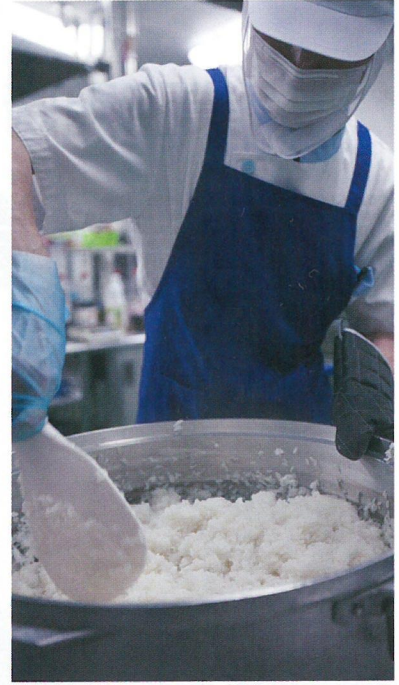
厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



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

●日課の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

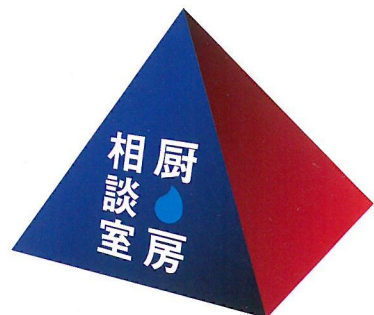
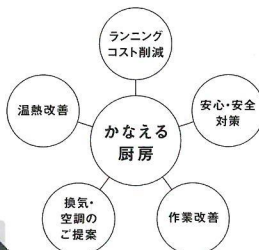
●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



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