

厨 *Chu bou* 房

2015
No.557

11

NOV



平成27年度第3回理事会報告

中四国支部が
平成27年度総会を開催

外食トレンド2015

中食商品購入の季節性について

これからのフードサービスマネジメント
「厨房部」はどのように運営されるのか?

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

- 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との共同開発品です。
※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。

涼 涼しい厨房を実現します

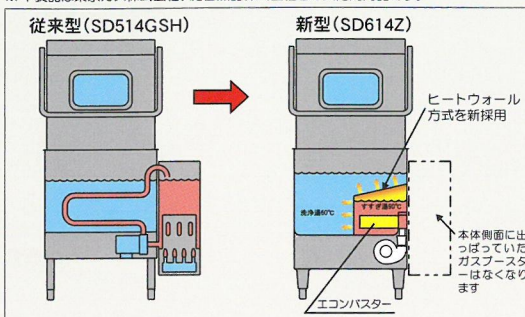
70L 大容量のガス式 スープウォーマー



- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スूप残量が少なくなると自動加熱切断。
- スूप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、スूप容量スケールつき。



SWD503G



SD614Z

取付場所を移動できる操作部
洗浄中噴射状態を
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

●角ごとに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒スーパースチームまたは4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 湯ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)のボタン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ボタン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！

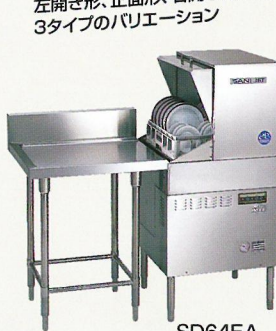
左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し
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。

本社 大阪営業所 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台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。

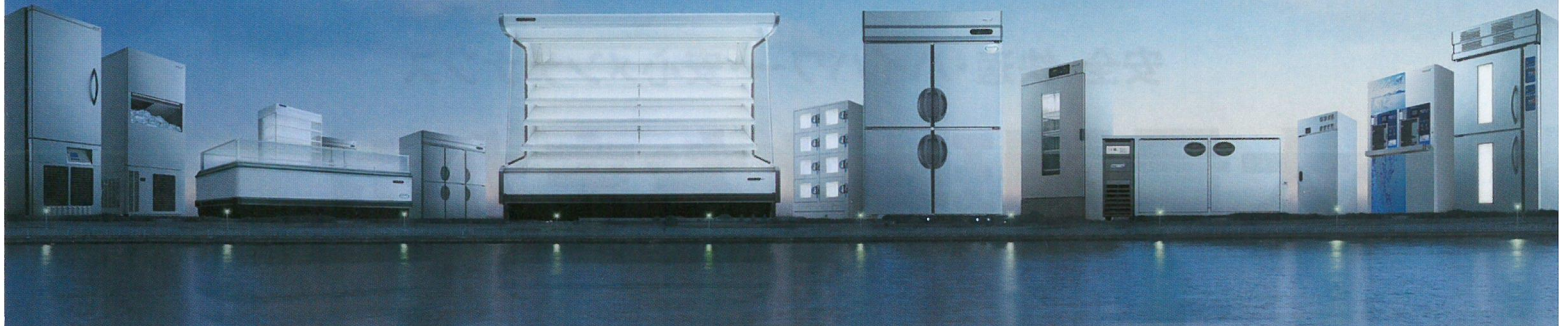
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

Cool Clean Controllable Productivity

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

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

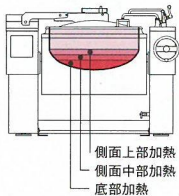


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



「3C+P」※の厨房環境に貢献します。

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

※3C(クール・クリーン・コントロールブル)、P(プロダクティビティ=生産性)

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。



電気回転釜 ERK-100P
1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ 電化厨房施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079) 568-0581(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)
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) 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) 盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代) 仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代) 埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代) 横浜営業所 ☎(045) 861-0141(代) 新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代) 金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)
長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代) 静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代) 三重営業所 ☎(059) 229-8501(代) 京都営業所 ☎(075) 605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代) 広島営業所 ☎(082) 229-3391(代) 山口営業所 ☎(083) 973-4771(代) 高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)
松山営業所 ☎(089) 935-7341(代) 福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代) 熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代) 鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



過熱水蒸気オープン
小型SVロースター HOT MAX
SVMT-1WL



過熱水蒸気オープン
SVロースター 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C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
會社

中西製作所

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

TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151

中西製作所

検索

click
click



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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

これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれが 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



おいしいとみんな
笑顔になります。

Cook, Eat, Smile

ホシザキは明日の食環境を
お客さまといっしょにつくります。



HOSHIZAKI

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

ホシザキ電機株式会社

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

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

436 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2015年6月末現在)

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

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

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

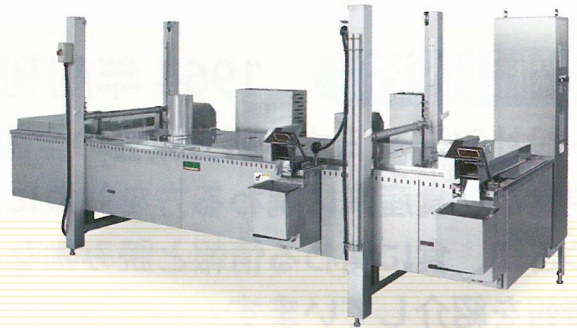


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



ASAHI 装設株式会社
www.hicook.com

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種 ● 業務用



ガスの火は生きている
 生き生きとした
 ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
 ワイドレンジバー
 OZL-1500EC**

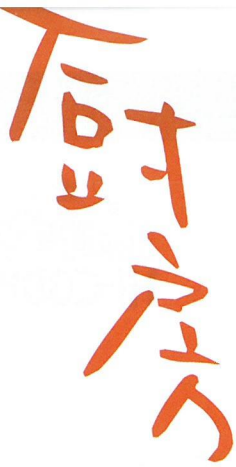
東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

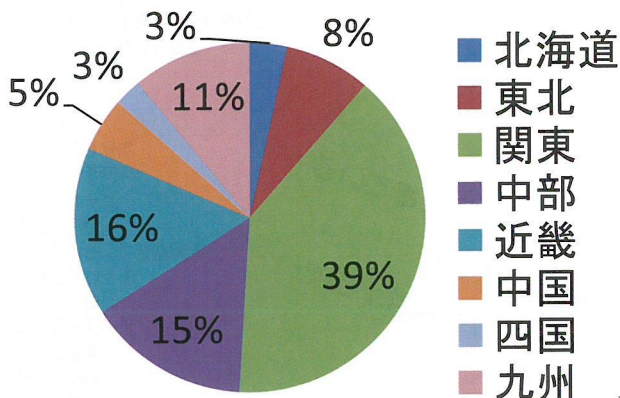
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

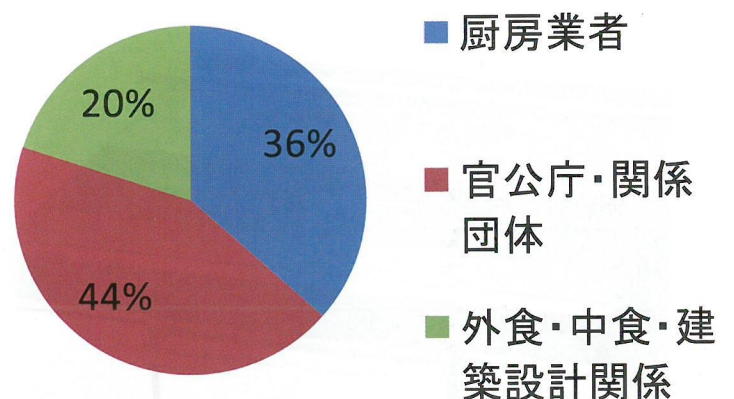
セールスポイント

- 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



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。

蘭幕 留学していたため、就職活動を始めたのは大学5年目の9月からでした。英語の勉強が好きでしたし、留学経験を生かせる仕事に就きたいと考えていた時に「日本のおもてなし文化を世界に広げる」という弊社の募集サイトを見ました。中途採用の募集でしたが、アルバイトとして働き、卒業後、新卒で採用されました。正直なところ厨房機器には興味がなかったのですが、飲食業のアルバイトをしながら厨房機器に触れる機会もありましたし、何よりも「おしぼり」から始まる日本のおもてなしの製品を海外に販売する、ということに魅力を感じました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

蘭幕 貿易部は当初2名で、任される仕事の範囲が大きいのが大変でもあり、やりがいがありました。具体的な仕事内容は、営業としては見積もりや日々のコレポン（英語商業文）、出張、請求など、業務としては出荷手配、船積み業務などです。基本的にはメールでお客さまや業者とコレポンをし、年に3、4回は国内/海外の出張にも行きます。入社1年目に一人で香港出張に行った時には緊張もしましたが、



海外展示会にて、販売代理店の女子社員の皆さんと



とてもうれしかったのを覚えています。営業活動は「人と人のつながり」なので、実際に会って話したり、その土地に行って感じ取ったりすることが大事だと実感しています。現在は入社10年目になり、輸入業務も担当しています。最近では商品開発プロジェクトで、他部署の人たちと話し合い、新商品開発に向けた活動に携わっています。



今後のあなたの夢を教えてください。

蘭幕 もっと経験と知識を付けて、あの人に任せておけば心配ない、あの人と仕事がしたい！と思ってもらえるになりたいです。そして販売数を増やし、海外仕様の自社製品を増やして行きたいです。まだ行ったことのない国、リゾート地に代理店を作り出張することが夢です。現在はオセアニア地域に業者を見つけるべく、リサーチに努めています。

また、海外のお客さまに日本のサービスや製品の品質がとても信頼されていることも実感しています。TAIJIの商品もサービスも素晴らしい、やはりMADE IN JAPANはいいね！と信頼してもらえるような商品開発やサービスをしていきたいです。私が入社したのは創立40周年目でした。この先結婚しても仕事は続けて、60周年、70周年と携わっていきたいです。そして、いつも初心を忘れずに、誠実に取り組んでいくことをモットーにして行きたいです。

職場の方からエール

一緒に仕事を始め、早10年。入社当時は貿易の一角から始めましたが、呑み込みが早く、物怖じしない性格です。韓国、台湾、タイ、香港、マカオ等のお客さまと良い関係を維持し、お客さま視点で仕事を拡大してくれています。これから5年、10年と千春ワールドを大きく広げて行ってください。大いに期待しております。

(貿易部 部長 瓜生法男)

給湯 質

HOSOYAMA

GAS

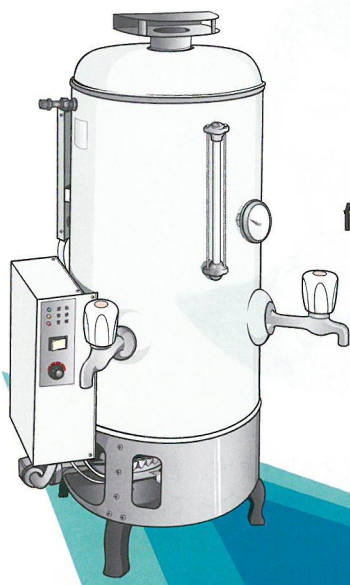
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

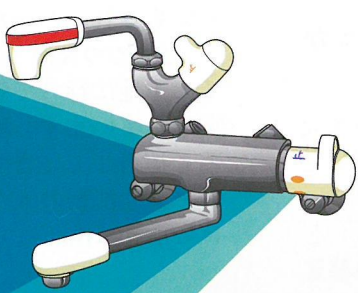
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

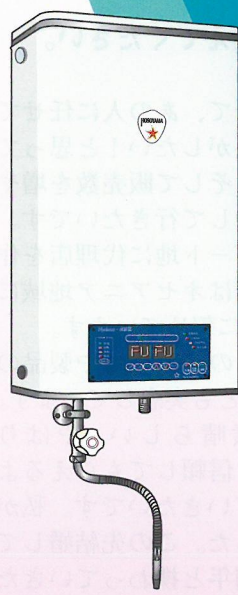
- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



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



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW

工業会関係

支部だより

ESSAY

誌上講義

厨房業界

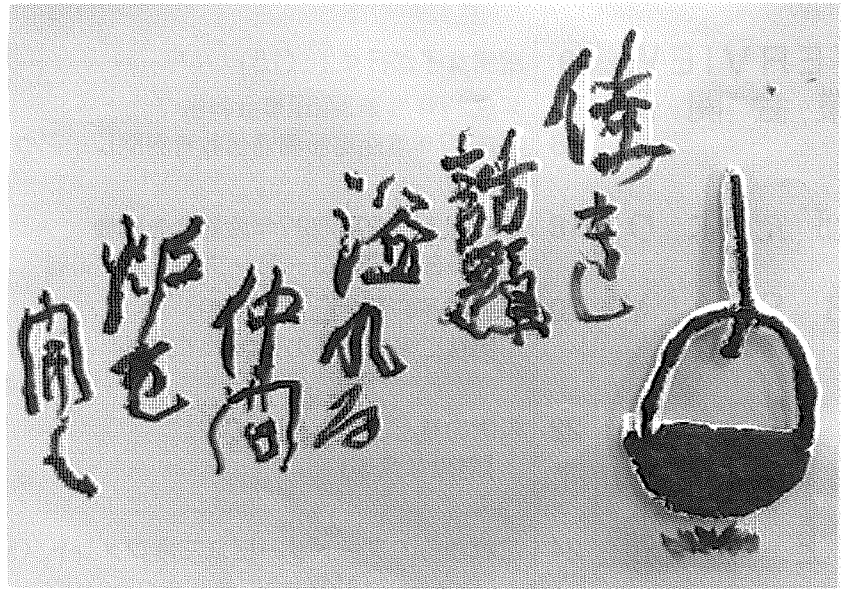
厨房業界関連情報

- 9 厨房女子が行く！(15) ————— タイジ(株)
- 14 平成27年度第3回理事会報告
- 18 平成27年度厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会
が開催
- 18 中四国支部が平成27年度総会を開催
関東支部でフォローアップ研修会が開催
- 20 小倉朋子の食・心・美(29)
男性に多い食事の残念ポイント
————— (株)トータルフード 小倉 朋子
- 22 映画の見どころ・台所(17)
『危険な情事』
————— 斉田 育秀
- 24 これからのフードサービスマネジメント(5)
「厨房部」はどのように運営されるのか?
————— 亜細亜大学経営学部 茂木信太郎
- 28 フードビジネスコンサルタント魂(14)
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(5)
～業種・業態の企画コンセプトと施設設計のチェックポイントを
学ぶ「大皿料理居酒屋」
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 32 最新外食トレンド2015(11)
中食商品購入の季節性について
————— 宮城大学食産業学部
堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [炉]
- 13 巻頭によせて [[はじめまして]
————— (株)中西製作所 高橋秀和
- 17 工業会だより
- 34 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 36 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 38 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
会員一覧
- 40 会員一覧
- 42 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春
兆

【
炉
】



佳き話題 溢れる仲間 炉を開く

朝夕寒さが身に沁みて、暖炉が恋しくなる。炉
焼きの季節が巡って来た。

太古以来、炉端は、人々がくつろいで話し合う
場所だったのだ。

洋風の壁に仕組まれたペチカにしても、親しい
仲間が集まって、話の花を咲かせるのは同じだ。

はじめまして

(株)中西製作所 高橋 秀和

突然ですが、退屈しのぎの方法なんて話題でハナシをさせていただきますが、よろしいでしょうか？
例えば車で移動中の大渋滞なんてよくあると思いますが、そんな時は前の車のナンバープレートなんか見ていると楽しいですよ。5884、小林さんかな？ 310、佐藤さんでしょ！ 5963、ご苦労さん。1122、いい夫婦ですか……。

最近のヒットは、日産ジュークに乗った老夫婦。おしゃれなハットをかぶり、目を引きました。ナンバープレートを見て感動。何と「2319」！ 一本取られました。

こんな感じで退屈しのぎをしています。数字って本当に面白いですよ。豆知識ではないですが、数字にまつわるハナシです。

・ゼロ戦

誰もが知っている、日本が世界に誇る戦闘機です、正式には三菱零式艦上戦闘機と言いますが、何故ゼロ戦と呼ばれているか？ 昭和15年に採用されたのですが、神武暦で言う所の、2600年に当たる年なので下2桁をとって「0戦」となったそうです。

・一か八か

運を点に任せて大勝負するという意味で、もともと丁半博打の時に使われた隠語です。でも、なぜ一と八なのでしょう？ 丁と半であれば「二か九か」でも良かったはず。語呂的に濁点があった方がしっくり来る感じはありますが、そうではなく、実際は「丁」の1画目と「半」の2画目までを書くと、「一か八か」になるからだそうです。

・一寸の狂いもなく

一寸は約3.03cmですから、使い方を間違えると大変なことになるような気がします。細かな作業や精密な物に対して使うのは、揚げ足を取られてしまう可能性もあります。

・四六時中

サザンオールスターズの曲の歌詞にも出て来るくらい日常的に使われている言葉ですから、意味は誰でも知っていると思いますが、由来となると知らない人もいるような気がします。単純に「4×6時中」すなわち24時間いつでも、ということらしいです。現代では、8時間労働や3交代制などと言われていますから、「三八時中」のほうが適しているような気もするような、しないような……。

・百発百中

読んで字のごとく、「100%」です。十中八九となると、「80~90%」ですかね？

・九分九厘

これが難しい、〇割〇分〇厘に当てはめると、9.9%ですか？ 「九分九厘、間違いない」なんて言い方をしますが、確立10%以下ですか？

・五分五分

確立が半々の時に使うような気がします。5%と5%なのでしょう？ この場合の「分」は〇割〇分〇厘の「分」ではなく、「十分」の意味につながる「分」です。十分=満たしている=満杯、この方式で考えると解決という訳です。

そんなことを考えていると、次から次へといろいろな言葉が頭の中を駆け巡ります。腹八分目、村八分、手八丁口八丁、八方美人、七転び八起き……。

ちなみに「七転び八起き」は何回転んでも決してあきらめずに何回でも起き上がるという意味ですが、七回転んで七回起きないと回数的には合わないと思いませんか？

もし気になる方は、退屈している時にでも、答えは直接私に聞いてください……。

平成27年度第3回理事会報告

苫小牧市にて、2年ぶりの移動理事会が開催

平成27年9月16日(水)、平成27年度第3回理事会が、北海道苫小牧市・グランドホテルニュー王子2階「白樺の間」にて開催された。

理事会に先立ち、渡辺会長より出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言した。

その後渡辺会長より挨拶が述べられ、続いて新役員となった、浦田康博・木谷義秀各理事と柳屋隆監事、さらにオブザーバーとして北海道支部からの参加となった吉田義一工業会北海道支部副支部長、(株)マルゼン札幌営業所吉室晋氏、ホシザキ北海道(株)武藤光明・石川仁氏、タニコー(株)北海道事業部升永圭一郎氏からの挨拶があり、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員の詳細と退会会員の退会事由等について報告があり、承認された。

第2号議案「特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)への入会について」は、上野副会長の説明の後、寺内事務局長より補足され、承認された。



挨拶する吉田北海道支部副支部長

◆協議事項

①関連団体事業の協賛について

I「第3回ファベックス関西2015」

II「平成27年度外食

産業フェア」

III「HOSPEX Japan 2015」

IV「第10回エレクトロヒートシンポジウム」

V「2016中部パック」

VI「JAPAN SHOP2016(第45回 店舗総合見本市)」

上野副会長より、以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことで承認された。

②2016年(平成28年)新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年どおり関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通りとした。

◎2016年(平成28年)新春賀詞交歓会

開催日時：平成28年1月20日(水) 16:00～

場所：ホテル インターコンチネンタル

東京ベイ 5階「ウィラード」

上野副会長より、主催者挨拶は工業会渡辺会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省・国土交通省・農林水産省にお願いすることとし、司会進行役を寺部総務委員長、乾杯の音頭を東京ガス(株)・村岡常務執行役員、中締めを中川副会長とすることが説明され、承認された。

③平成27年度第4回理事会開催について

◎第4回理事会

日時：平成28年3月16日(木) 13時30分～

場所：メルパルク東京・3階「牡丹」

以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。

④厨房女子会(仮称)の設置について

中川副会長より、第1回理事会で、月刊『厨房』連載記事「厨房女子が行く!」が好評でありそれを発展させて工業会並びに厨房業界の発展に寄与するものにできないかという意見が出されたのを



渡辺会長の司会で議事が進行した



本人出席者21名の理事会となった

受け、厨房女子会（仮称）を広報編集委員会の分科会として発足させられないかという提案がなされ、設置が承認された。

◆報告事項

○総務部（上野副会長）

①第49回定時総会実施報告について

平成27年6月10日に開催された第49回定時総会について、本人出席者66人・委任状による者130人の計196人が出席し滞りなく終了したことが報告された。

②平成27年度団体PL賠償保険の加入状況について

56社が加入したことが報告された。

③工業会事務所の整備について

工業会事務所の打ち合わせ場所の整備や什器備品の購入について報告され、寺内事務局長より補足説明がされた。

④マイナンバーに関する事務局職員への周知について

事務局内のマイナンバーの運用について説明され、寺内事務局長より補足説明がされた。

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

平成27年9月までの収支状況の詳細が説明され、順調に運用されていることが報告された。

○技術部（谷口副会長）

①業務用厨房熱機器等性能測定基準について

電気・ガスの統一測定基準を工業会名義で作成す

る「業務用厨房熱機器等性能測定基準」検討分科会が開催され、本年度中を目途として測定基準の完成を目指している旨が報告された。

②その他技術関連事項について

(1) IEC企画の審議文書検討について

IEC規格の審議文書が5件（スチームコンベクションオープン、レンジ・オープン、グリドル、フライヤー、調理なべ）についてIEC対応WGで検討を行い、提案内容について問題なしと回答した旨が報告された。

(2) (一財) 日本ガス機器検査協会「業務用厨房機器検査基準検討専門委員会」への委員派遣について

ガス機器検査協会の「業務用厨房機器検査基準検討専門委員会」からの委員の派遣依頼に対し、当該機器を開発している企業から(株)コメットカトウ、タニコー(株)、日本調理機(株)の各委員を派遣することとした旨が報告された。

○広報部（中川副会長）

①第33回海外視察調査団の派遣について

第33回海外視察調査団について、10月22日（木）～28日（水）に(株)井之上事務所・鈴木茂代表取締役社長のコーディネート、(株)ハーティ企画・実施により催行する運びとなり、イタリア（host2015、ミラノ国際博覧会）等の視察を行う予定である旨が報告された。

②第16回厨房設備機器展の実実施計画について

会期：平成28年2月18日（火）～21日（金）

会場：東京ビッグサイト（有明・東京国際展示場）

工業会関係

テーマ：「食を支える厨房イノベーション」

また、工業会ブース企画と日本厨房工業会セミナーなどの工業会主催の企画についての説明がなされた。

- ③2015年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について
調査票依頼の現況について報告がなされた。

○資格部（中西副会長）

- ①平成27年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について
平成27年7月17日に全国8会場で試験が実施され、1級受験者82人・合格者34人、2級受験者264人・合格者185人という結果が報告された。
- ②平成27年度後期技能検定（厨房設備施工）について
受検申請受付：平成27年10月5日（月）
～10月16日（金）
実技試験実施期間：各地区ごとに設定
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）
以上について報告された。

○教育部（尾崎副会長）

- ①平成27年度厨房設備フォローアップ研修会について
各支部で平成27年10月6日（火）～平成28年2月に、全国7会場で「建築設備設計と厨房の設備設計」をテーマに開催する旨が報告された。
- ②平成27年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について
平成27年度第36回厨房設備通信教育で、10月7日に東京に会場を設け、設計レイアウト作成未経験者向け講習会を開催する旨が報告された。

○その他

- ①(公社) 日本給食サービス協会からの検討依頼について（生産性向上への寄与）
渡辺会長より、政府の第1回サービス業の生産性向上協議会に基づく、(公社) 日本給食サービス



全員で記念撮影

協会から渡辺会長へ協力依頼があり、給食サービス協会の会議で紹介すると共に会員にも情報提供する、省エネ・生産量アップ等々の要素から生産性向上に寄与すると思われる製品を、工業会に紹介して欲しいという要望があった旨の説明があり、寺内事務局長より補足説明がされた。

- ②平成27～28年度主要事業スケジュール
渡辺会長の説明の後、寺内事務局長よりスケジュール案の詳細が補足された。

■新規加入会員

・正会員（1社）

名 称	㈱浅井工業
現 住 所	〒653-0022 兵庫県神戸市長田区東尻池町4-3-9
電 話 ・ F A X	078-681-2930 ・ 078-652-2204
代 表 者 名	代表取締役 浅井基弘
本会に対する代表者	取締役会長 浅井滋夫
業種及び取扱品目等	管工事、焼肉用排気フード
加 入 支 部	関西支部

・準会員（6社）

名 称	細山熱器㈱ 名古屋出張所
現 住 所	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5-22-23 第3上善ビル1階
電 話 ・ F A X	052-551-1021 ・ 052-551-1022
代 表 者 名	代表取締役 細山 欣也
本会に対する代表者	所長 安部井 琢也
業種及び取扱品目等	業務用湯沸器、温水器、ボイラー他
加 入 支 部	東海北陸支部

名 称	(株)TOSEI 東京支社 東北営業所
現 住 所	〒981-3121 宮城県仙台市泉区上谷刈6-10-22 東芝テック(株)東北支社内
電 話 ・ F A X	022-772-7577 ・ 022-218-9683
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷 洋二
本会に対する代表者	課長 長田 敏晴
業種及び取扱品目等	機械器具製造業、真空包装機
加 入 支 部	東北支部

名 称	(株)TOSEI 東京支社
現 住 所	〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 オー バルコート大崎マークイースト13F
電 話 ・ F A X	03-6422-7290 ・ 03-6422-7289
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷洋二
本会に対する代表者	副支店長 井上 文夫
加 入 支 部	関東支部

名 称	(株)TOSEI 関西支店
現 住 所	〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28
電 話 ・ F A X	06-6338-9601 ・ 06-6338-9602
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷洋二
本会に対する代表者	課長 田中 大介
加 入 支 部	関西支部

名 称	(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
現 住 所	〒730-0047 広島県広島市中区平野町2-21 東芝テック(株)中四国支社内
電 話 ・ F A X	06-6338-9601 ・ 06-6338-9602
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷洋二
本会に対する代表者	課長 加藤 久義
加 入 支 部	中四国支部

名 称	(株)TOSEI 九州支店
現 住 所	〒812-0007 福岡県福岡市博多区東比恵2-11-33
電 話 ・ F A X	092-482-6613 ・ 092-482-9631
代 表 者 名	代表取締役社長 神谷洋二
本会に対する代表者	支店長 松山 宏文
加 入 支 部	九州支部

・賛助会員 (1社)

名 称	(一社)日本フードサービス協会
現 住 所	〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10階
電 話 ・ F A X	03-5403-1060 ・ 03-5403-1070
代 表 者 名	会長 櫻田 厚
本会に対する代表者	会長 櫻田 厚
加 入 支 部	関東支部

・会員の支部移動 (1社)

名 称	(株)ネオシス 本社工場
代 表 者 名	代表取締役会長 熊谷 俊範
本会に対する代表者	取締役社長 内田 一史
加 入 支 部	九州支部

工業会だより

9月21日～10月20日

9. 29 第59/61/116小委員会。由利事務局次長。
(電機工業会館 会議室)
10. 14 第1回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、大山、左海、三尾、湯浅、小西、野田、菅野、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)
10. 16 業務用厨房熱機器等性能指標分科会。上岡、宇田川、占部、釣、瀬瀬、十河、鍋島、藤本(沼田代理)、橋本、和申各委員、若杉専務理事、寺

内事務局長、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

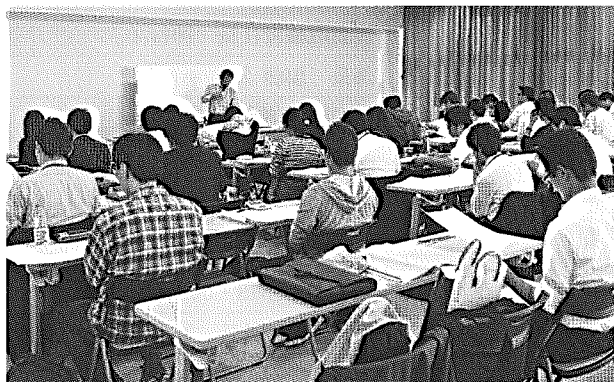
10. 20 第4回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、五十嵐、末光、岡村各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者の変更

マッハ機器(株) (関東支部)

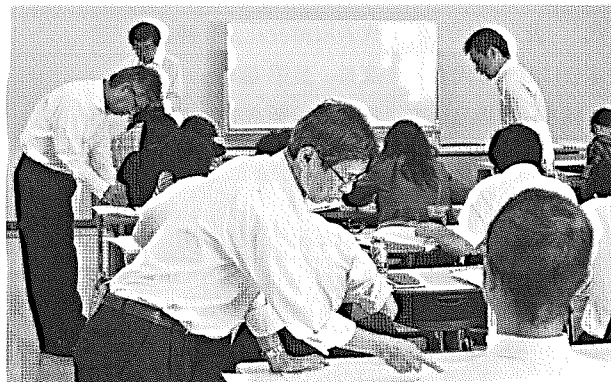
[新] 望月 圭一郎 代表取締役

平成27年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



当日は45人の受講生が参加した

10月7日、「平成27年度厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第2会議室に45名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。



一人一人に基礎から指導

講師として三尾孝行通信教育委員が教壇に立ち、製図用具の使い方や作図における線の引き方などの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時30分から16時30分まで休憩を挟んで、長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

[工業会事務局 花田政孝]



中四国支部が平成27年度総会を開催



全員で記念撮影

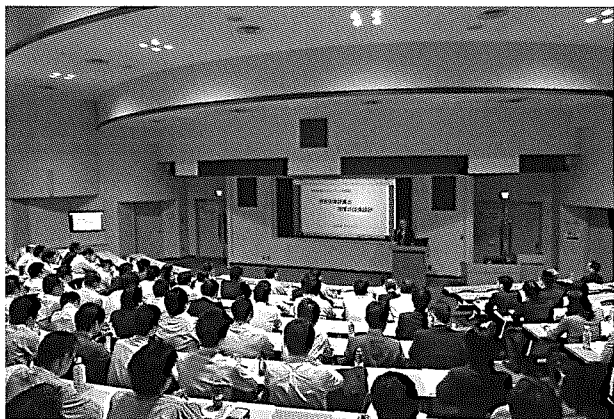
9月25日、中四国支部は、平成27年度総会を開催しました。今回は四国地方の、愛媛県松山市での開催となりました。

当日は14社21人のご参加をいただき、まず総会に先立って、愛媛と言えばこれ、ポンジュースで有名な(株)えひめ飲料の松山工場を視察致しました。同社の工場は東京や茨城にもありますが、やはり本家ではなく本社本元の松山工場で見るとポンジュースの生産風景は、また格別のものがありました。

その後は松山市のもう一つの名物、道後温泉にある宝荘ホテルで総会を開催。すべての議事を滞りなく終えた後、懇親会を開催し、親交を深めました。

[中四国支部支部長 福井正晃]

関東支部でフォローアップ研修会が開催 今年度は「建築設備設計の流れと厨房(構造建築物)の計画」 「厨房の建築設備計画について」



当日は96名が参加した

10月6日、「平成27年度厨房設備フォローアップ研修会」(関東支部)が東京ガス(株)滝野川ビルに96名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「建築設備設計の流れと厨房(構造建築物)の計画」「厨房の建築設備計画について」をテーマに講義されることとなった。

研修会に先立ち、尾崎誠関東支部支部長から挨拶があり、各会員と会場を提供した東京ガス(株)への謝辞が述べられた。

講義はまず(株)ピーエーシーの平川清技術顧問が



第1部担当講師の平川清氏



第2部担当講師の時田由紀雄氏

「厨房の定義」「建築基準法と建築士法について」「建築士の定期講習について」「厨房の動線計画と平面計画」について講義した後、同社の時田由紀雄取締役相談役によって「空気調和設備計画」「衛生設備計画」「衛生設備計画」といったテーマに沿って、事例を交えながら講義がなされた。2時間の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会の全国各支部で開催し、11月の福岡・名古屋、12月に大阪・札幌、1月に広島または岡山、2月に仙台で開催される予定である。

[工業会事務局 花田政孝]

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第29回 男性に多い食事の残念ポイント

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

見ざるはできても、 聞かざるは無理なのがテーブルマナー

20代の男女に「今後二度とデートしたくない、と思う相手の行動」について、某企業がアンケート調査をしたところ、「食べ方が汚い」が2位。1位が「お店に対しての態度が悪い」でしたので、どちらもマナーが悪いと嫌いになるということですね。意外と言っていないか分かりませんが、最近の若い人も、自分のマナーはさておき他人のマナーは気になるようです。

マナーの中でも、食事のマナーは特殊な存在だと私は思っています。何故なら、食は本能だから。ビジネスマナーや接客マナーなど、多々あるマナーの中で本能に直結するマナーは食だけです。

そもそも食欲・性欲・睡眠欲である三大欲求の本能という、動物として不可欠なものに対して、「気遣い」「マナー」などという面倒臭いものを求めること自体が、不思議なのです。

また、その三つの本能の中で、食だけが唯一、他人に見られるものです。そればかりか、社交性が求められるれたり、環境問題や地域性もあったり、アートや芸術性が問われることもあったり、数値化したり、

環境や宗教も絡んだり、さまざまに捉えられる実に多表情で不思議な本能だと思います。

また、衣食住という生活の基本となる三大要素にも「食」は挙がります。しかし、ここでも食は特別だと感じています。世界には、衣服をまとわない人もいますし、住居が定まらない人もいます。しかし、食だけは、なければ世界のどこでも誰一人生きては行けません。そういった意味でも、食というものはすべての根幹だなあ、とつくづく感じるのです。

ですので、人間は、一緒に食事をした際に、その人の食べ方を見ることによって、テーブルの上だけに留まらない、その人のバックグラウンドまでも感じてしまうのです。食事を共にすることは、相手を知る良い方法とされるゆえんでしょう。「共に食事をしてみた時、心地良いと思えない人とは仲良くなれない」と感じたり「商談をまとめるには、まずはビジネスランチをして」と考えるのはそのためです。デートをしていても、本能が剥き出しになる食事の時間に、どう本能と向き合う人なのか、生理的な相性を無意識の中で感じる訳です。

多くのマーケティング調査で、女性から男性に対して、最も嫌悪感を感じる食事マナーの所作は、「音」です。しかしこの「音」を出してしまう男性は、意

外に少なくありません。また、自分が音を出していると自覚していないことも多いようです。「音」にもさまざまありますが、常に例に挙がるのが、食べ物を噛んでいるときの「べちゃべちゃ」音です。テレビの番組で、食事の様子をレポートする通常「食リポ」と言われる場面においても、ベテラン俳優の人やお笑い芸人の方など、音と共にオンエアされることもしばしばあり、誠に残念。このペチャペチャ音は、噛む時に口を閉じて噛むと、かなりの確率で軽減されます。

次に男女問わず気になる「音」が、大きな声や笑い声です。話に夢中になったり、酔うとつい声が高くなる人も自覚がないので、直りにくいのです。これは、自分の声を客観的に聞く意識を常に持つことで、周囲との協調を考えた音量を自ら調節できるようになって来るのですが、周囲への意識が乏しい場合は、自然には改善されません。また、声の大きな人は、たいてい「人柄の大らかな良い人」であることも多く、細かなことを気にしない人に多い。そのため、聞く側の方が「仕方ないかなあ」と思うしかありません。人柄と声のトーンは、ある程度比例するのです。

また、皿の上に散らばった料理を掻き集める音や、ナイフとフォークをこする音などの金属音もあります。視覚的な要素は「見ないようにする」ことで軽減できますが、聞こえて来る音に関しては、食事しながら耳栓をする訳にも行きませんから、避けられません。

例えばナイフに付いたソースなどは、次のものを食べる時に、切った料理に対して軽くぬぐうようにすれば軽減されますし、食べ終わる寸前に皿上の散らばりをかき集めるのではなく、一口ずつ食べ進めるたびに、散らばりをまとめながら食べ進めれば何も問題はありません。

汁物をすすする音は、「引力に逆らってすすり上げているから」。スープはスプーンを手首から傾けて口中に流し入れるようにすればオッケーですし、お茶や味噌汁は、口元で食器を手前に傾けて口内に入れば解決です。蕎麦やうどんはすすり上げる音は軽快に出して粋に。

いつの間にか、私の周囲の男性は、皆さん立派なおじさまの年齢の人ばかりになりました。何歳になっても、いえいえ年齢を重ねるからこそ、食べる所作が美しいと、それだけで品性を感じます。人間性の評価基準にも無意識に当てはめてしまうからこそ、食べ方を心得た男性は、それだけで素敵に見えるものなのです。逆に言えば、いくら仕事ができ話の楽しい人でも、食べ方だけで、すべての素敵要素が崩れてしまうと残念です。

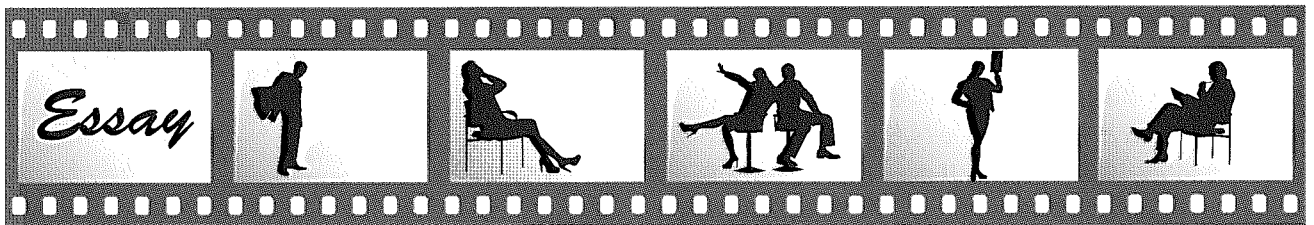


その他、男性でよく見かける「がっかり」な所作ポイントは、左手です。例えば箸で食べる時には、テーブルの下に忘れたままだったり。右手だけで食べる習慣は、肩が落ちて姿勢が丸くなりやすく、消化吸収にも良くありません。

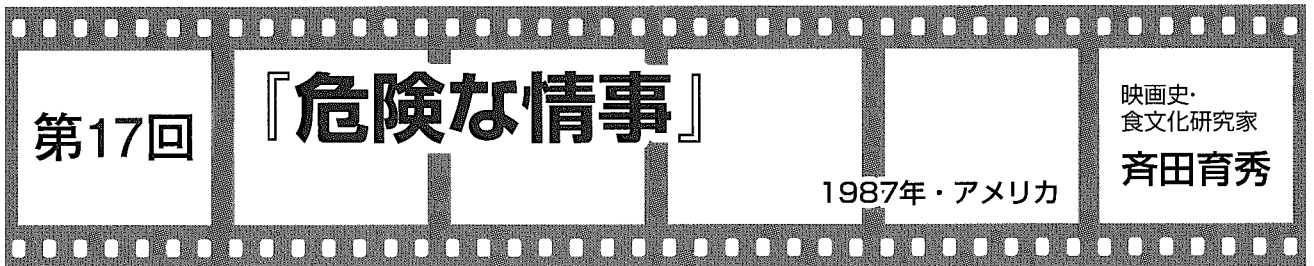
また、食器を左手で持たずに食べる人もよく見ます。和食は本来はスプーンがなく、食事のすべてを箸だけで完結させる唯一の国です。そのため、こぼさないように、食器を持って口元まで近付けるのです。持つてはいけない食器は、メインディッシュとそれを取り分けるための大きな器だけで、それ以外はすべて手に持って問題ありません。ですので、刺身のしょう油皿など、持つことで箸先からポタポタ醤油が垂れても、テーブルを汚さずに済む訳です。食器の代わりに手を皿代わりにする人も少なくありませんが、手皿はマナーとして良くはありません。手皿の代わりに、お皿を持つだけで解決します。

世界共通に、現代では両手を常にテーブルの上に置く方が美しいとされています。西洋では中世の頃、食卓でも決闘が頻繁にあったため、武器を持っていないアピールのために、両手は常にテーブルの上に見せていたそうです。西洋のフレンチマナーは、イタリアから政略結婚でフランスへ嫁いだ王女によって中世の頃もたらされたのですが、「左手は上」が良いマナーとして、その名残りが今日まで残っているのです。

美しい食べ方というものは、本来は自分のことだけでなく、自分以外の万物に対してどう向き合うか、配慮があるか、ということだと思っています。自分の口に入るまでの人々や先人の苦勞や思い、環境、経済、企業努力、食材の命そのものなど、すべてに対して感謝を持って意識を向けているかどうか。私自身が一生かけても真の美しい食べ方には到達できないと思いますが、毎日、当たり前を当たり前と思わず考えて食べることが、普段の生活にも、食を提案する仕事上にも必須だと感じています。



映画の見どころ・台所



うさぎ追いし、かの台所 小娘連れし、彼女の罠

『フラッシュダンス』のエイドリアン・ラインが監督した、究極のストーカー映画である。「情事」という秘め事には“危険”が付き物で、「100%安全」なものなどない。あれば誰でも一度はトライしてみたい?と思うだろう。しかしあえて“危険”が強調されているだけ、その怖さは半端ではない。“不倫”という不埒な妄想を抱きつつある人、目下その真っ只中にいる人に戒めを込めて、その結末の最悪のケースを提示した「クライシス」映画である。

弁護士のダン（マイケル・ダグラス）の人生は、極めて順調であった。家には美人の妻ベス（アン・アーチャー）と可愛い娘がおり、同僚にも恵まれ仕事も順調で、上司の覚えも良い。「何とうらやましい人生だ!」。その彼がパーティーで知り合った編集者アレックス（グレン・クローズ）とひよんなことで関係を持つ。「こんなに良いことが続いているのか?」。たまたま土曜出勤の打ち合わせで再会した二人は、偶然一緒に飲むことになった。折しもダンの妻子は、妻の両親の家に泊まりがけで留守である。そこで彼の心に浮気の間隙が生じたという訳だ。誘われるままに軽い気持ちで彼は応じ、二人は彼女の家で激しく情を交わす。前日の夜に彼が子どもに邪魔され、お楽しみが“お預け”になった布石がここで効いて来る。

翌日の日曜日、ベスの宿泊が1日延びた所に、ア

レックスから再度の誘いが来る。結局彼はまた、ノコノコと彼女の家に出かけてしまう。ここまでが序盤である。さて、彼が帰ろうとすると彼女が言う。「帰さない! こんないや」「お互い大人でチャンスを楽しんだだけだ」「楽しむ?」「妻がいる」。身に覚えのある方?もいるだろうが、このようなことがあった時の去り際の定型の会話がなされる。すると瞬間「出てって!」とアレックスがダンを蹴飛ばす。観客は一瞬“ドキ!”とするが、結局「優しくサヨナラをして、仲直りを」と彼女が涙を流す。そして彼女の手が彼の顔に触れた時、観客を二度目の“ドキ!”が襲う。彼の手と顔は血のりでベッタリ。彼女が両手首をリストカットしたのである。という訳で、このような異常に激しい気性の彼女に、以後ダンはしつこく付きまとわれる羽目になる。さてその行く末は?という、考えただけで身震いが起きる「怖〜い! お話」である。

男にとってはひと時（正確には2日間）の軽い浮気だが、年もそれなりの彼女は会話や物腰も自分好みで、偶然自室で流したオペラ『蝶々夫人』を大好きだという彼と、“運命的”な出会いをしたと思い込んでしまう。悲劇と言えば悲劇である。“思い込みの強い女”と出会った男が不運だったのか? 男の身勝手さが彼女を“ストーカー”行為に追い込んだのか? 男女双方の視点で見ることが可能な映画である。だがここはパラノイア（偏執狂）女性のストーカー行為が創り出した、“究極の恐怖”を体感する映画と見るのが妥当と思える。

まずそのストーカー行為が、半端ではない。実は妻のベスが郊外の両親宅に泊まったのは、新居探しのためだった。翌日ダンは半日休みを取って妻が気に入った家を見に出かけ、午後出社をする。するとオフィスにアレックスがいる。『蝶々夫人』の観劇を誘われるが彼は断り、「またどこかで」「元気で」と別れる。その後彼女から会社に電話が何度もあり、ダン「彼女の電話はつなぐな」と秘書に指示する。すると今度は自宅に無言電話、さらに真夜中「明日夕方6時、会社の前で待つ」との電話。会うと妊娠したとのこと。中絶を勧めると「産みたいわ、私も36歳よ」と告げられる。電話番号を変更したが、帰宅すると彼女がいる。観客は思わずドキリだが、何と引っ越し後の部屋の借り手として妻と話し込んでいたのだ。

怒り心頭のダンアレックスの家を押しかけるが、「別れたくない」、さらに「あなたの子を産む母親に敬意を払ったら」とまで言われる。その後も愛車にイタズラされ車は廃車に。レンタカーで新居に帰宅する彼をつけるアレックスが不気味だ。警察に相談するが相手にされない。どうするダンのダンナよ？

そして狂気のストーカー行為は手を替え品を替えて延々と続き、観る方も辟易として来る。

ではここで、厨房（キッチン）から映画を観てみよう。キッチンはアレックスの家・ダンの家・新居の3ヵ所が出て来る。いずれもモダンなシステムキッチンで、アレックスの家は特別お洒落である。シンクや調理台が壁に沿って設置されているのに対し、ガスコンロは独立した大きなテーブルに4口あり、調理作業もしやすそうだ。キッチンが情交の場になる映画は多数あるが、本作は女性がシンクのふちにまたがるという、超不謹慎な使われ方をする。蛇口から出る水を体に擦り付ける凄まじさで、ポットの沸騰する様子が二人の動きにシンクロする。ちなみにここは後々、二人が包丁を取り合う大乱闘の場となる。

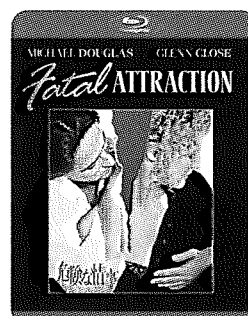
2日目はここでスパゲッティが料理される。ポロネーズのようでたっぷりと粉チーズがかけられ、ダンがフォークとスプーンを使って食べているのがアメリカらしい（一般にイタリアではフォークだけ）。余談だが、ベスは留守中、ダンのためにスパゲッティを作って冷蔵庫に入れている。これでは“アルデンテ”もあるでんて？で、コシがなくなってしまう。ナポリタンを作るのにゆで上がった麺を冷蔵庫で寝かすことはあるが、それとこれとは違う。パスタの

コシを気にしないアメリカ人らしい。日本のパスタ文化は戦後アメリカ経由で来たこともあり、昔は同様だった。本格的にアルデンテを求め始めたのは、ここ35年ほどの話だ。

新居のキッチンはガスコンロが4口で、下がオーブンのようだ。シンクは二槽に分割され、洗い物の作業が効率的である。上からフライパンやお鍋がぶら下がり、二重になった円形の大きな箸立て(?)に、センス良くサラダサーバー、ホイッパー、ターナー（フライ返し）、木ベラなどが立て掛けられている。詳しくは書けないが、ここで極めてショッキングな出来事が起こる。この家には娘が可愛がっているウサギがいる。ある日、家族三人が帰宅すると、誰もいないのにキッチンで大きなお鍋が沸騰している。娘がウサギに会いに小屋に走って行く場面が挿入される。後は推して知るべしだ！

そして壮絶なラストが来る。この映画最大の修羅場は、バスルームで起きる。ここではアンリ＝ジョリュージュ・クルーゾーの『悪魔のような女』（アルフレッド・ヒッチコックが映画化を熱望した作品）や、ヒッチコックの『サイコ』を彷彿させる極め付けの恐怖が仕掛けられている。そして皮肉なことに、娘がアレックスに連れ回されたあたりから、男と女の戦いはアレックスとベスという女同士の闘いに一部変化して行く。さて勝敗はどう決着するのか？どちらにしてもこのような秘め事は、100%以上の安全性がなければしないことに限る。「情事＝不倫」は、「危険な情事」であり、「危険な小事」ではない。「じょうじ（常時）危険」なのである。

『危険な情事 スペシャル・コレクターズ・エディション』



監督：エイドリアン・ライン
脚本：ジェームズ・ディアデン
撮影：ハワード・アサートン
音楽：モーリス・ジャール
出演：マイケル・ダグラス、グレン・クロース、アン・アーチャー、エレン・ハミルトン、スチュアート・パンキン

BD：2,381円（税別）

DVD：1,429円（税別）

発売元：パラマウント ジャパン

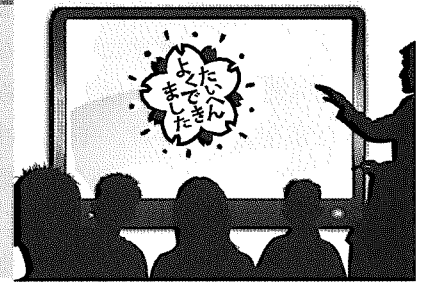
(C) 1987 by Paramount Pictures Corporation. All Rights Reserved. TM, (R) & Copyright (C) 2013 by Paramount Pictures. All Rights Reserved.

(C) 1987 by Paramount Pictures Corporation. All Rights Reserved. TM, (R) & Copyright (C) 2006 by Paramount Pictures. All Rights Reserved.

これからの フードサービスマネジメント

第5回

「厨房部」は どのように運営されるのか？



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

■ お店は「厨房部」「客席部」「支援部」 「店長」から成り立っている

これまで、「料理」の構成要素（第1回）、「家庭料理」と「外食料理」の本質的な違い（第2回）、「良い店」の条件（第3回）、「良い店」と「繁盛する店」の相違（第4回）について説明してきました。なかなかお店の中の話に入らないので、ではお店は一体どのように運営したらよいのか、どのような運営上の原理があるのかなどというお話を期待していた向きには、少し物足りなかったかもしれませんね。

そこで今回からは、お店の中のお話を展開していきたいと思っています。といっても、一度であれやこれやのお話をまとめてするわけには参りませんので、数回をかけてお話を進めます。なにしろ、実際のお店の運営は非常に煩雑で多種多様な要素が入り組んでおりますので、あれこれ思い付きで指摘するのではなく、問題を分かりやすく整理して、順に説明していきましょう。

実際レストラン・外食店の営業は、大勢の人たちの関係プレーで成り立っております。その大勢の人たちには、それぞれ役割分担があります。経営学的にいうと、経営・事業遂行には組織があります。組織とは、その事業遂行のために編成される目的を持った部署の集まりのことで、各部署にはそれぞれの分担すべき役割があります。従いまして、上で「大勢の人たちの関係プレー」と書きましたが、この場合の「人」とは、それぞれの部署に配属された人たちのことを意味し、「連携」とは、全体として編成された各部署のそれぞれの役割分担の実践のことを意味します。

少し硬い表現となりましたので、例によって先に

店長		
厨房部	客席部	支援部

表1 店舗の運営組織

結論を提示しておきましょう。レストラン・外食店舗の運営には、「料理」製造を担当する「厨房部」と、接客サービスを担当する「客席部」と、金銭管理や広い意味での人事管理や顧客管理などを担当する「支援部」（一般会社でいうと総務部が相当します）、そしてこの三部署（部門）を束ね統括する「店長」という組織構造が普遍的にあります。

もちろん規模の小さなお店では、これらの部署を一人の人格がある部分で掛け持ちすることは珍しいことではありません。しかしながらその場合でも、その人がその瞬間瞬間で携わっている仕事がどのようなものであるかについては、よく理解しておく必要があります。そうでないと、従業員が入り替わったり、店舗の運営規模を拡大したりする時に必ず混乱が生じてしまうからです。そうでなくても、そのお店を維持し継続して営業していくためには、この組織構造の理解は必要必須の事項なのです。

■ 「厨房部」とはどんな所か

上で、店舗には「厨房部」と「客席部」と「支援部」と「店長」という四つの目的的に編成された組織があると述べました。これらを順次解説していきたいのですが、まずは馴染みのある「厨房部」について、その役割や内情について見て参りましょう。

「厨房部」とは、大きく括ればそのお店の「料理製造」の一切の責任を持つ部署ですから、それに関

項 目	任 務	主たる連携部署
料理（メニュー）	日々の料理製造	
	残渣（食べ残し）点検	客席部
	新メニュー開発	客席部
食材調達	食材発注・仕入れ・検品	支援部
	食材仕入れ先開発	支援部
在庫管理	食材在庫点検	
	食材廃棄	支援部
食器・食具管理	食器・食具点検	客席部
	食器・食具調達・廃棄	支援部
厨房設備機器管理	清掃・点検	
	厨房設備機器点検・メンテナンス	支援部
調理部スタッフの配置	調理部スタッフの配置	支援部
	調理部スタッフの人事管理	支援部
衛生管理	スタッフのコンディション観察・定期検査	支援部
	ユニフォーム・靴などの点検	支援部
	スタッフの衛生定期検査	支援部

表2 「厨房部」の任務と役割一覧

連する諸事を所掌します。

具体的は、日々営業を続けるために①「料理製造」をするのですが、その場面でも、後述するように遵守すべき原則があります。

また、営業に先立って、②「料理」そのものの開発があります。お客さまに飽きられないようにするためには、日々新メニューの開発試行にも取り組みます。提供料理が決まっていれば、そのための③食材を仕入先に発注して「食材調達」をします。④調達した「食材の点検」（品質、数量、サイズ、品種、色度合い、鮮度、温度等々）も必須です。食材発注をする前には⑤「在庫点検」が必要ですね。「在庫点検」の際には、日が経ってしまっていて使用がはばかられる食材の⑥「廃棄」処分をしなければなりません。

そして日々⑦「厨房設備機器」類あるいは「調理用具」などが整っていて欠損がないかどうか、あらかじめ確認しておかなければならないでしょう。

それから⑧その料理にふさわしい「食器食具」類もあらかじめ調達されているか、皿の表面に傷が付いていないか、テーブルナイフの切れ味はへたっていないかどうかといったことも見極めておかなけれ

ばならないでしょう。この辺りは「客席部」スタッフが見付けてくれることも多いので、そうした連携プレーもいります。あるいは、ドリンク類のガラス管理やガラス磨きは「客席部」の業務に振り分けられているレストランもあります。

⑨「厨房部」全体および内部での人的配置の組み立ても重要任務です。「厨房部」全体を束ねる責任者を「調理長」といったり「スーシェフ」といったり、呼び方はさまざまですが、どのような人をどのような場所・時間に配置するかというもくろみも彼らに託された業務任務です。例えば、大型の宴会などの予約が入っていたりする場合の「厨房部」のスタッフのやりくりは、通常日の場合とは変更する可能性もあります。あるいはVIPの来店が予約されている時も、同様の配慮があり得るでしょう。⑩そして彼らがさらに頭を悩ませることは、スタッフの能力アップと人事プロモーション（昇給・昇進提案）の見極めでしょう。スタッフの能力向上は、とりもなおさずそのお店の生産性を高めるための経営上の基本命題です。スタッフの能力向上は、料理の品質を高めて顧客の評価を得続ける上で欠かせませんし、新

しいメニューへの挑戦度も向上しますし、調理時間や工程の短縮にも結果します (Column1)。

「衛生管理問題」

最後に①衛生管理問題があります。物理的施設としての「厨房部」の衛生管理問題と、スタッフという人的な要素の衛生管理問題と、食材ならびに料理そのものに関する衛生管理問題があります。施設面および食材・料理面ではいわずもがなということもあふでしょうから、ここでは人的な要素について敷衍しておきましょう (Column2)。

ある程度高級な専門料理店になると、客席部のスタッフは厨房内には入らないという原則があります。客席部では、一般の方が顧客として客席空間を自在に振る舞われますが、顧客は、いわば店の外、外気で服に付いた埃など、さまざまな汚れた要素を店内に持ち込んでいる可能性があることを否定できません。その同じ空間で立ち居振る舞う接客スタッフとも、店内のどこでどのような交叉があるのかわかりません。ですから、客席部スタッフが厨房部空間に立ち入らないのは、至極当然のことなのです。

また、厨房部空間に入る際には、厨房部スタッフは入念に手洗いをすることは無論のこと、アクセサリなどを身に着けず、ユニフォームなどに着替えます。特に靴の履き替えも重要ですね。外を歩いた

靴は、何が付着しているか不明だからです。髪の毛を束ねたり、キャップをかぶって髪の毛をその中に押し込んだりすることも同様です。髪の毛や体毛は日々膨大な本数が身体から脱離していっていると言われておりますから、目に見えないレベルで相当数の塵芥が空中に浮遊していても不思議ではないのです (Column3)。

スタッフに定期的な検便を課しているところも少なくありません。本稿では意図的にあまり大手チェーン店を念頭に置いた議論に踏み込まないようにしておりますが、スタッフの衛生管理問題では、大手チェーンに学ぶべきところが多くあります。例えば、厨房部に留まらずに当日出勤してきたすべてのスタッフが、ちょうど病院に行った時に記入を求められる問診表と似たような、身体のコンディションや気分を尋ねるチェックリストを記入することを最初の業務としているというチェーンがあります。見習うべきところと思量します。

以上のように「厨房部」といっても、日々お客さまをお迎えしてあらかじめ手順の決まったお料理を製造するだけという単純なことではなく、その所掌範囲と責任は相当なものだということが理解されたかと思います。ところで、あらかじめ定まっている料理を製造する上でも大切な原理原則がありますので、次にこのお話に入りましょう。

Column 1

料理製造がチーム作業だという面からは、例えば外科手術の医療チームに例えることができます。新米の、あるいは中堅の、あるいは高名な名医という選択肢があるとしたすと、仮に執刀する先生の腕にそれほどの違いがないとする場合でも、高名な名医に手術をお願いしたいという患者は少なくないと思います。実はこれは、ある意味で根拠のない話ではありません。すべての場合にそうだというわけではありませんが、補佐に付く先生や看護

師さんなども、それぞれに実績のある方々がその名医を囲んでチームを組むことがあるからです。新米の先生には、そのチームに付く範囲も名医ほどではない場合があります。

高名な調理人の所へは、その腕を見たいとして多くの調理人が集まったりしますが、それと似た所があるように思います。いわゆる名店がいつも一定水準でおいしいのは、料理製造がチーム作業だからですね。

Column 2

一日の営業が終了すると、必ず機器類を含めて厨房部全域の綿密な清掃作業が求められます。もちろん、これは厨房機器類や道具に付着した蛋白やデンプンや油脂類を拭き取り、微生物の繁殖の温床を削ぎ落とすという衛生管理上の問題もありますが、それだけではなく、そのことを通して厨房機器類や厨房用具の本来の能力を回復

させリセットする、いわば新品同様とするという効用を求めてのことです。包丁研ぎと同じことなのです。鍋の底にいささかの傷が付いていたりした場合には、確実にその鍋の調理能力は落ちることになります。こうした事態への修復行為も、清掃＝クリンリネスの重要な役割です。

料理を仕上げる「順番」と「時間」の瞬時設計

厨房部で料理を作成する時には、顧客（客席部）からの観点より、いわば逆算して、料理製造の工程を瞬時に組み立てることが求められています。

やや単純化して言うと、店内におられるお客さまの料理の注文のタイミング・順番は異なりますが、①料理の提供はこの順番通りにお出しする、という原則があります。平たく言うと、後から注文されたお客さまのお料理が、より以前に来店され注文されたお客さまのお料理よりも先に出されることは駄目だということです。順番を間違えてはなりません。

また②同じ卓に着席されている複数顧客に対しては、それぞれ異なったお料理が注文されていても、同時にご提供しなければならないということです。

ところが料理の種類によっては、比較的簡単にできるもの、加熱などの時間が短時間で済むもの、工程数が少ないもの、盛り付けが単純なものなど、その製造方法はそれぞれに相違しています。ある料理は、時間も工程数も多いので、早く取りかかり、他の料理はその料理の出来上がりのタイミングに合わせて仕上がるように、遅れて作業開始となります。

また、厨房機器類も数が限られておりますから、どの機器をどの料理の順番でどのタイミングで稼働させていくべきかという問題もあります。細かいことを言いますと、ある機器類の置かれている所から料理作成途上のものを次の工程に移すために別の機器類へ移動させるタイミングとか、その間にスタッフの動線そのものも錯綜しますので、ぶつかったり邪魔し合ったりならないようにしなければなりません。これを一言で、「複数卓多数客の同時多数料理の工程交叉」問題といいます（茂木用語ですが、一言になっていませんね）。

よく映画（洋画に多い）などでは、比較的大型の

レストランの厨房の中で料理作成途上にスーシェフから大声で指示が飛んだり、ともすると怒号が飛び交うような雰囲気の中で料理に取り組んでいる場面が登場したりしますが、上記の事情を勘案しますと、映画の上での絵空事の演出ではないでしょう。むしろリアルな再現と見るべきでしょう（斉田育秀先生、この解釈でよろしいでしょうか？）

※斉田育秀先生より：茂木信太郎先生、現在は少し改善されていると思いますが、私を知る限りは本当です。

新メニュー導入の際の留意点

さて、ここからさらに応用問題として、新メニューの開発という難問があります。アイデアよろしくトレンドイで魅力的な新メニューが開発できたとしても、それを実際に新メニューとしてメニューブックに掲げてしまって大丈夫かどうかということについては、上記オペレーション上の問題を何度も試行してからでないと、実施に臨むことはできないということです。顧客が新メニューを注文した場合に、その結果として、どのメニューが影響を受けるのか、それによって厨房の現場に想定以上の負荷がかかったり、「食材移動交叉」や既存メニューとの「工程交叉」問題が生じたり、「スタッフ間交叉」が起こったりしないかなど、慎重な検討を要するものであるからです。さらに、「食材」は種類ごとに置き場が決まっていますから、新食材のストック場が確保できるのかという問題もあります。

「厨房部」のミッションと課題を以上のように整理してみると、現実にはなかなか大変な現場であるということが理解できます。では、次回は接客サービスを任務とする「客席部」について論じてみます。

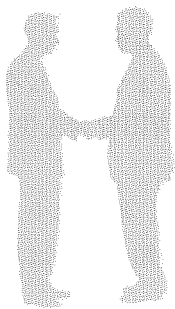
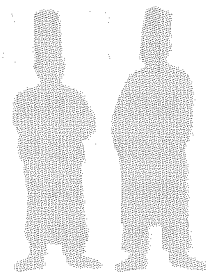
Column 3

衛生管理問題は、フードサービス従業者なら誰でも最重要事であると理解が行き届いています。しかしながら、時として忘れてしまいがちになるのは、腕時計と結婚指輪です。何故なら、客席部スタッフと調理部スタッフとで理解と対応が異なることがあり得るからです。

調理部スタッフは、腕時計は動作の邪魔になるので自

ずと外すことが一般的です。腕時計と指輪は、雑菌の温床です。

他方で、客席部スタッフは、そのお店（業態）によってケースバイケースではありますが、時計と結婚指輪は装着しておいた方が具合のいい場合があります（客席部のお話は次回と致します）。



第14回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(5)
～業種・業態の企画コンセプトと施設設計の
チェックポイントを学ぶ「大皿料理居酒屋」

(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

大皿料理居酒屋という業態は一時ブームになったものの、流行りと淘汰を繰り返し、生活者に支持されている店だけが存在しているといったことが現実であろう。

雨後のタケノコのように街のあちこちに出没した大皿料理店の業態コンセプトは、京都のおばんざい料理を模した業態であり、ただ単にそのスタイルだけがブームとして一人歩きしてしまったといっても過言ではないだろう。

大皿料理居酒屋の業態スタイルとしては、あらかじめ調理した料理を大皿に盛り付け、注文ごとに皿に盛り付けて提供する料理や再び最後の仕上げ調理を加えて料理として提供することが本来のカタチであったものの、ただ単に事前に調理した料理を大皿に盛り付けて、注文に応じてそのままの状態を提供するのが一般化してしまったことが、料理そのものの味や質の低下を招き、付加価値を失ってしまったことに業態の衰退の要因がある。

大皿料理居酒屋としての業態のブームは終息を迎えたものの、繁盛している店は数多く残っていることなど、この計画は本来の業態企画をさらに時代のニーズや嗜好に合わせて再生した企画である。

今や低価格でおいしいのは当たり前という外食業界にあって、ただ単にさほどおいしくもない料理をおばんざい料理のスタイルで提供しても、集客にはつながらない。

むしろ素材にこだわり低価格かつおいしい料理を提供してこそ、生活者に支持される店として認知されることであり、大皿料理のイメージスタイルで提供する場合には、あくまでも常温あるいは仕込みがしっかりとした料理のみを大皿に盛り付けて、カウンターの上に大皿を陳列することがポイントになることを理解しておかなければならない。

客層ターゲットとしては、男女アダルト層に焦点を当て、居酒屋に来店する機会が多い客をいかに大皿料理居酒屋へ集客できるかが新しい業態の企画であり、決して昔流行った大皿料理居酒屋の焼き直しではないことを忘れてはならない。

立地としては、繁華街の多層階や商業移設など、ターゲットとする客層が多く集まる場所であれば、ビジネスとしては成立することは難しくないだろう。

客単価は、比較的低価格の約2,500円から3,000円以内で設定し回転率を上げることを想定して、事業計画を立てることが大切であろう。

もちろん、料理や素材には、こだわりや産地表示など、和の切り口で幅広い料理に対応できることが時代のニーズに対応した業態企画になることを理解しておくことである。

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としては、入口に向かって左側にオープンキッチンのカウンター席、右側、

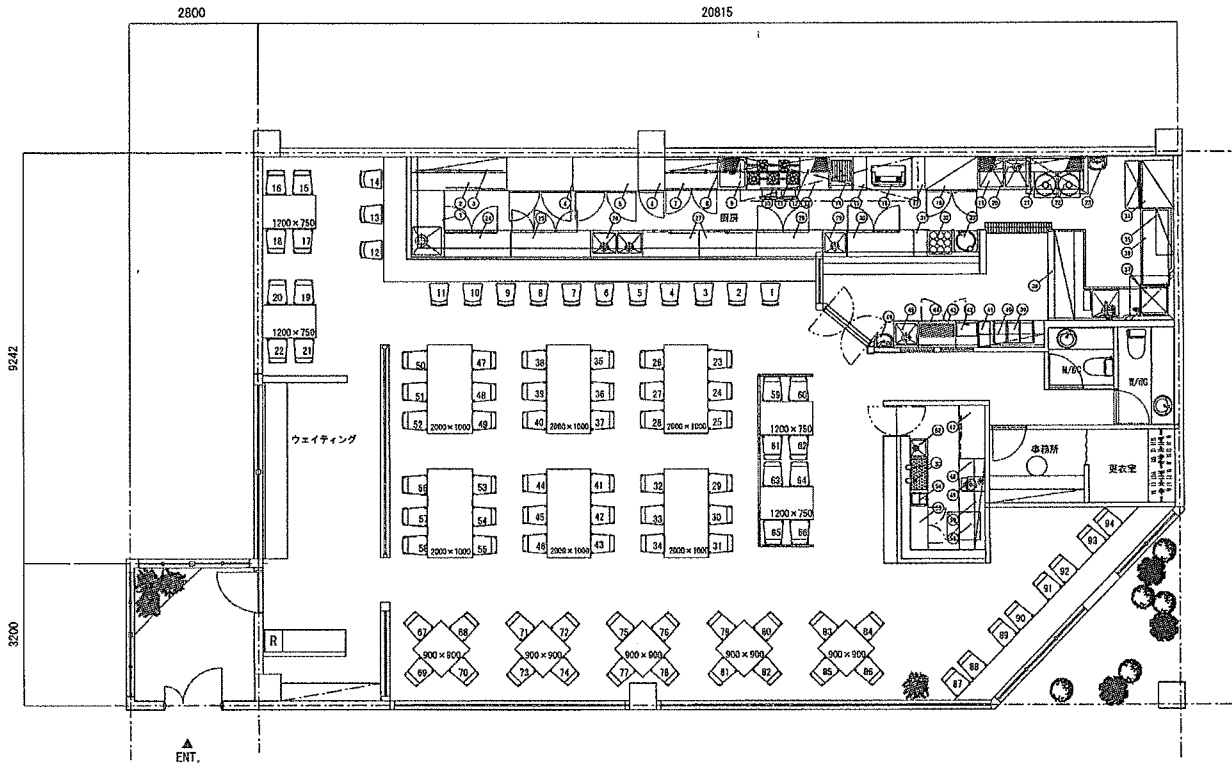


図1 平面図

大皿料理居酒屋 S=1:100

No	品名	台数	No	品名	台数	No	品名	台数
1	シンク付きワークテーブル	1	18	冷凍冷蔵庫	1	37	ディッシュウォッシャー	1
2	キャビネットテーブル	1	19	二槽シンク	1	38	ソイルドテーブル	1
3	オーバーシェルフ	1	20	オーバーシェルフ	1	39	キャビネットテーブル	1
4	冷凍冷蔵庫	1	21	炊飯テーブル	1	40	オーバーシェルフ&オーバーキャビネット	1
5	冷凍庫	1	22	炊飯器	2	41	アイスクリームストッカー	1
6	キャビネット	1	23	ハンドシンク	1	42	アイスピン	1
7	冷蔵コールドテーブル	1	24	冷蔵コールドテーブル	1	43	冷蔵コールドテーブル	1
8	オーバーシェルフ	1	25	冷蔵コールドテーブル	1	44	ドリンクテーブル	1
9	シンク	1	26	二槽シンク	1	45	シンク	1
10	冷蔵コールドドロワー	1	27	キャビネットテーブル	2	46	ハンドシンク	1
11	ガスレンジ	1	28	冷蔵コールドテーブル	1	47	冷蔵ショーケース	1
12	パイプシェルフ	1	29	シンク	1	48	ワークテーブル	1
13	ワークテーブル	1	30	冷蔵コールドテーブル	1	49	耐ハイディスプレインサー	1
14	フライヤー	1	31	ワークテーブル	1	50	オーバーキャビネット	1
15	ワークテーブル	1	32	ライスサービステーブル	1	51	アイスメーカー	1
16	焼き物器	1	33	ライスジャー	1	52	シンク	1
17	ワークテーブル	1	34	アイスメーカー	1	53	ビールドラフト	2
			35	ラックシェルフ	1	54	アイスピン	1
			36	クリーンテーブル	1	55	冷蔵コールドドロワー	1

中央に種々の客席形態を配置していることであり、正面の奥側に専用のドリンクカウンターを配置していることだ。

比較的大きな店であることを想定すると、種々の客層に合わせて一人席、グループ席、4人席、アベック席など、客層に合わせた客席誘導を配慮した計画になっている。

料理の注文やエントリーについてはオーダーエントリーシステムを活用し、スムーズな注文と料理提

供ができるような仕組み作りをすることが必須条件になるだろうし、専用のドリンクカウンターを配置することで、迅速な酒類のサービスに対応する計画にすることが大切である。

カウンター席へのサービスは、カウンターに立つ料理人が担当することが理想的であり、あくまでもカウンター席の職人と客の会話や掛け合いを配慮したサービスができることが理想的であろう。

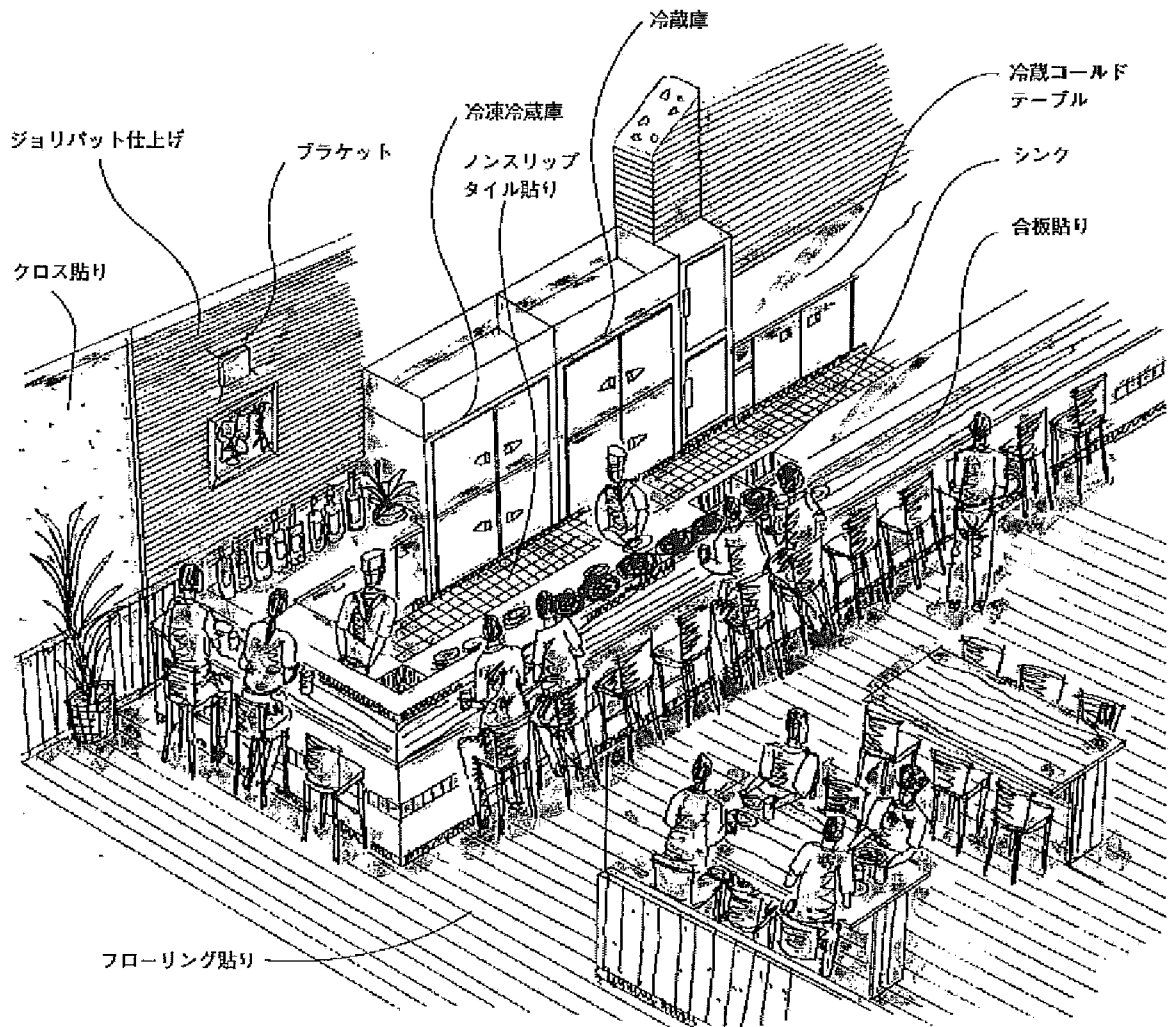


図2 大皿料理居酒屋のイメージ

スケッチ1 カウンター席まわりスケッチ

3.各部施設計画のチェックポイント

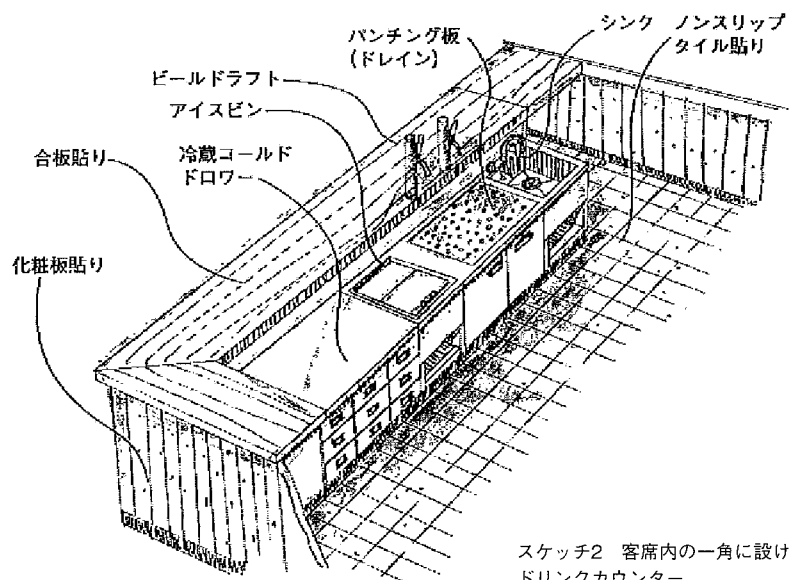
大皿料理居酒屋というイメージを具体化すると、キッチンに隣接したカウンター席は不可欠であろうし、和の料理の切り口ですべての料理をまとめて行くことも大切であろう。

和のイメージとしては、木基調や無垢材の組み合わせなどデザインを施す方法は多々あるだろうが、いくら良い内装デザインを施しても、あくまでもビジネスとして成立しなければ何にもならない。

テーブルや椅子は木基調で統一するものの、カウンター腰のデザインなどタイルのデザイン貼りにするなど、幅広い客層の集客を想定すると和のみに偏らない和洋折中のイメー

ジにしておくことが理想的であろう。

比較的大人の客の集客を想定すれば、いかにも安直なイメージや素材を多様化しないことであり、あ



スケッチ2 客席内の一角に設けられたドリンクカウンター

図3 ドリンクカウンター

くまでも集客の軸になるターゲット層に合わせた空間イメージにしておくことが、業態イメージのポイントである。

図3は、ドリンクカウンターの施設計画の詳細イメージである。一般的にドリンクパントリーは、キッチン内に計画する場合が多いものの、この店のように客席数が多い場合には、ドリンクカウンターのみを客席内の一角に配置し、スムーズに酒類の提供をすることが理想的であろう。居酒屋の業態の場合には、料理を提供し再びディッシュアップやパントリーに戻る際に客からドリンクの注文を受けるなど、オーダーエントリーシステムを配備していても、スピーディーな商品提供に徹することが常であることを忘れてはならない。

もちろんすべてのドリンクメニューは、専用ドリンクカウンターから提供できるように、ビールドラフトタワー、シンク、アイスピン、以後に冷蔵ショーケースを配置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。オープンキッチンエリアでは、冷菜料理や刺身、おぼんざいなど主体に料理を調理し、バックエリアに配置したクッキングエリアでは、その他メニューすべての料理を手供する機器配置をすることになっている。

クッキングラインの機器構成としては、ガスレンジ、下部には食材を保冷しておくための冷蔵ドロワー、フライヤー、焼き物機など、基本的に和食の煮る、焼く、蒸す、揚げるなどの料理はすべて調理可能にしておくことが大切であろう。

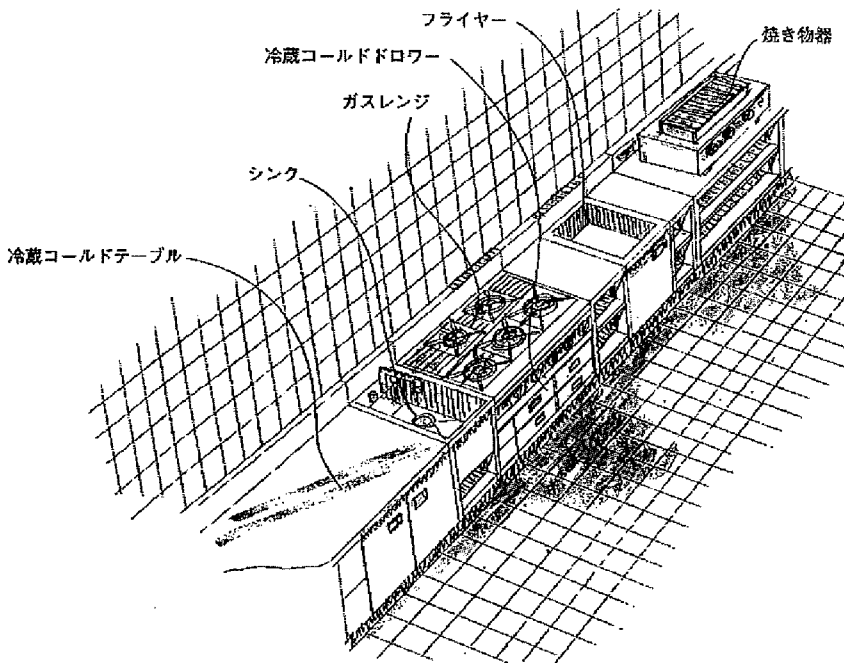
料理の主体は、ほとんどこのエリアから提供されると理解しておくことが、ポイントである。

料理の主体は、ほとんどこのエリアから提供されると理解しておくことが、ポイントである。

図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。客席数が多くなければなるほど、繁忙時には下膳される食器類の数も多く、機能性や効率性を兼ね備えたライン配置計画をすることを忘れてはならない。

洗浄エリアの効率性を配慮すると、ラインをコの字に配置することが作業する人の動きの負担や効率性を高めることができるなど、食器類を下膳されるソイルドテーブルの幅や奥行き、クリーンテーブルの食器類の整理整頓などスムーズにできるように計画することが理想的であろう。

クリーンテーブルで整理整頓された食器類は、再び各施設ラインに戻すことを想定し、ソイルドテーブルやクリーンテーブルの配置を計画することが大切であることを忘れてはならない。



スケッチ3 クッキングラインのスケッチ。和食の“煮る”“焼く”“蒸す”“揚げる”などの料理は、ほとんどこのエリアから提供される

図4 クッキングライン

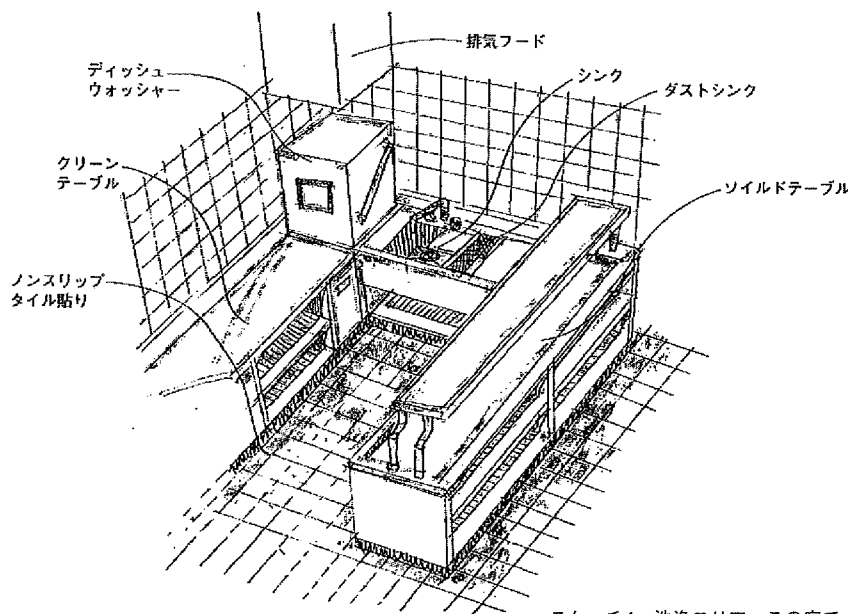


図5 洗浄エリアの施設計画

スケッチ4 洗浄エリア。この店では厨房裏に計画されている。

最新外食トレンド2015

No.11 中食商品購入の季節性について

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

持ち帰り弁当や惣菜などの中食は、消費者のライフスタイルの変化や食の簡便志向、調理技術の進展、それに伴う味の向上などにより、幅広い層に支持されている。

食費に占める食を外部に依存する割合（外食費＋中食費の割合）である「食の外部化率」は平成25年で44.0%と拡大基調となっており、中食の市場規模も毎年増加し、最近では、業界団体の推計によると8～9兆円のマーケットを形成していると言われている。

また、現在、急速に進展している高齢化社会に対しても、中食は外食に比べて比較的対応しやすく、将来的にわたって、まだ成長が期待できるフィールドである。

中食を提供する業種は、製造業、製造・卸売業、製造・卸売・小売業、製造・卸売業、卸売業、卸売・小売業、小売業など多岐にわたり、販売・立地形態も宅配（取り寄せ）、持ち帰り、単独店、デパ地下、駅ビル、商業施設など複雑化しており、今後、さまざまな販売形態や立地が誕生して行くと考えられる。

今回は、そのような中食を購入する際の季節性を考えることにする。

使用するデータは、総務省統計局の「家計調査」

（品目分類）の中での調理食品の支出額で、平成21年1月～平成26年12月までの計測期間の季節性を考えることにする。

2. 調理食品と主食的調理食品の季節性（季節変動指数）

まず、家計調査の調理食品の支出額は、主食的調理食品（弁当、すし、おにぎり等、調理パン、他の主食的調理食品の合計）と他の調理食品（うなぎの蒲焼き、サラダ、コロッケ、カツレツ、天ぷら・フライ、しゅうまい、ぎょうざ、やきとり、ハンバーグ、冷凍調理食品、その他等の合計）の合計である。

その調理食品全体の季節性を見ると、12月（139.94）の支出が1年間の支出平均より39.94ポイントも高くなっている。次いで7月（105.51）、8月（104.99）となっており、あまり購入しない月は2月（89.16）であった。2月の低下については、他の産業と同じように日数が少ない影響と考えられる。調理食品全体では年末の支出が多い結果となっている。また、夏の支出も多いという季節性が出ていた。

調理食品のうち、主食的調理食品では12月（112.86）、8月（112.42）で購入額が多いことが分かる。その他の月ではあまり大きな変動が見られなかったが、主食的調理食品では6月（90.13）がすし、おにぎり他、他の主食的調理食品が低調だったこともあり、年間

	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
1月	93.15	94.91	87.31	100.24	84.15	91.49	104.28
2月	89.16	95.96	84.63	119.15	77.58	87.74	93.87
3月	96.18	101.14	105.25	96.70	101.08	102.78	100.14
4月	92.93	97.14	104.62	91.78	102.30	102.98	89.19
5月	94.95	99.04	101.91	99.07	105.40	104.07	90.72
6月	91.01	90.13	94.88	87.99	89.97	95.04	84.35
7月	105.51	100.62	109.24	92.63	105.51	101.78	96.21
8月	104.99	112.42	111.13	114.50	127.03	110.62	106.94
9月	95.14	97.23	100.40	91.88	105.40	99.13	95.44
10月	99.55	100.75	104.16	91.77	103.48	102.43	105.14
11月	97.49	97.81	98.71	87.65	100.17	98.83	107.36
12月	139.94	112.86	97.77	126.65	97.93	103.13	126.34

図1 調理食品および主食的調理食品の季節変動指数

資料：総務省統計局「家計調査年報」（品目分類）

注）計測期間は平成21年1月～平成26年12月

で最も季節性が低くなっている。

主食的調理食品を品目別に見ると、弁当では季節性が最も高いのは8月(111.13)で次いで7月(109.24)、3月(105.25)、4月(104.62)の順となっており、夏と春が季節性が高くなっている。すしは、12月(126.65)が最も高く、次いで2月(119.15)、8月(114.50)で年末需要が高いことがうかがえる。おにぎり他では、8月(127.03)が最も高く、次いで7月(105.51)、5月、9月(それぞれ105.40)となっており、夏の需要が高いことが分かる。調理パンでも8月(110.62)が最も高くなっている。他の主食的調理食品は、12月(126.34)の年末需要が高いことが分かる。

3. 他の調理食品の季節性 (季節変動指数)

他の調理食品は主菜、副菜となるものであるが、その季節性を見ると、12月が年平均を100.00とした場合、159.22と圧倒的に高く、年末に多く購入することがうかがえた。また、7月(108.99)も他の月と比べれば高い季節性があったが、これは、うなぎの蒲焼きややきとりなどが7月に大きく上昇していることなどが影響していると考えられる。

他の調理食品を品目別に見ると、うなぎの蒲焼きは「土用の丑」の季節性があり、7月(454.51)、8月(144.82)が圧倒的に高くなっている。サラダでは、あまり季節性が見受けられないが、12月(109.89)、8月(106.93)が比較的高く、年末と夏の需要がうかがえる。コロッケは年間を通して大きな季節性は見られないものの、比較的10月(105.92)、5月(104.56)、3月(104.37)で高くなっている。カツレツでは、5月(107.38)、3月(106.47)、8月(105.59)で比較的高くなっている。天ぷら・フライでは、年末12月(126.20)が最も高くなっており、次いで8月(107.57)の需要が高い。しゅ

うまいは年間を通してあまり季節性が見られず、比較的高かったのは10月(104.30)であった。ぎょうぎも年間を通して季節性が見られず、若干12月(105.50)が他の月に比べて高くなっている。やきとりは8月(141.22)が最も高く、次いで7月(118.50)となっており、夏の需要が高いことが分かる。これは、ビールとの関係も影響しているように推測される。ハンバーグ、冷凍調理食品では、両品目ともあまり季節性は見受けられなかった。

4. まとめ

外食での季節性は、企業サイドの売上高として一般的にいう「ニッパチ」すなわち2月、8月は売上高が減少するという考え方は通用しないことが分かっている。具体的には、2月は営業日の関係で売上高が減少するが、8月の売上高は増加するからである。8月は夏休みがあり、外出する機会が多くなることから、外食をする機会も多くなると考えられる。

調理食品も外食と同じように2月は低調であったが、7月、8月は購入額が増加することが分かった。

しかし今回、中食では企業の売上高ではなく、消費者の購入価格で季節性を見ているので、中食企業の売上高から見ると異なる結果になることを留意する必要がある。

その上で、中食購入金額の季節性は品目ごとに見ると、日常的中食商品か非日常的中食商品かで大きく違ってくる事が分かる。例えば、主食的調理食品では、すしの年末需要が高くなっている。これは、年末には高級なすしを購入する非日常的中食商品として購入することが考えられる。他の調理食品ではうなぎの蒲焼きが顕著である。

一方、サラダやコロッケなどは日常的中食商品であり、あまり年間を通して季節性は見られなかった。

以上のように、ある程度、非日常的な中食商品において、季節性が見られることがうかがえる。

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅまい	ぎょうぎ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
1月	91.90	43.24	91.64	93.80	94.68	91.90	95.00	99.89	83.12	91.99	94.46	92.44
2月	84.32	43.08	88.38	94.74	90.92	88.22	91.56	97.89	74.54	93.37	90.30	79.97
3月	92.65	52.91	102.88	104.87	106.47	101.02	99.65	103.60	94.32	102.45	97.02	87.46
4月	89.93	61.30	101.13	103.93	98.82	98.47	101.47	97.99	98.82	98.70	102.30	82.44
5月	92.05	70.73	104.63	104.56	107.35	100.58	103.69	99.03	105.42	100.08	103.14	84.92
6月	91.63	109.17	98.95	101.43	104.71	95.21	102.27	96.47	101.44	100.67	103.56	82.93
7月	108.99	454.51	101.25	97.77	102.21	98.82	99.44	98.27	118.50	104.23	100.73	87.88
8月	99.70	144.82	106.93	97.98	105.59	107.57	98.84	99.70	141.22	97.52	89.35	94.27
9月	93.66	69.37	102.03	99.13	102.33	97.32	102.68	96.94	98.93	105.61	104.68	90.17
10月	98.70	51.47	99.13	105.92	100.20	99.46	104.30	103.31	96.52	104.03	109.58	97.36
11月	97.25	44.04	93.15	101.53	95.68	95.24	98.23	101.41	88.88	102.25	103.91	99.12
12月	159.22	55.38	109.89	94.32	91.04	126.20	102.88	105.50	98.30	99.10	100.97	221.05

図2 他の調理食品の季節変動指数

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)

注) 計測期間は平成21年1月～平成26年12月

【1】9月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は15件で前年同月の19件に対して78.9%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、以前着火不良で新品交換してもらったFF式石油ファンヒーターが、4年後にまた点火しなくなった。メーカーは設置場所の標高が1400mと高く酸素不足であることが一因と云うが、近隣宅では問題なく使用しており納得できない等2件。
- ◇ 問合せは、使用3年のガス瞬間湯沸器を点火したところ、赤ランプが点きロックがかかって使用できなくなった。業者を呼びロックを解除してもらったが、今後のために解除方法を教えてほしいと頼んでも教えてくれないのが不満等13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	5	7(46.6)
事業者	0	0	0	4	4(26.7)
司法・行政	0	0	0	4	4(26.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(13.3)	13(86.7)	15(100.0)

注) 前年同月の受付件数は19件、事故クレーム件数は4件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会：(公財)自動車製造物責任相談センター設立20周年記念シンポジウム
(9/11 東海大学校友会館)
- (2) 消費生活センター訪問
 - ・岩手県立県民生活センター、盛岡市消費生活センター、秋田県生活センター、秋田市市民相談センター (9/15)
 - ・青森県消費生活センター、青森市民消費生活センター (9/16)

【4】事故クレーム

9月度の事故クレーム件数は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

9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)
株式会社コメントカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
	TX-WT-180ADNB-J	
	シンク	TX-WT-180ANB-J
		D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
水切り台	TX-1S-150ANB-J	
	TTS-CL-90A-J	
	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
		株式会社ネオシス	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

9.18

【経済産業省からのお知らせ】

平成27年台風第18号等による大雨に係る災害に関して被災中小企業・小規模事業者対策を行います

<http://www.meti.go.jp/press/2015/09/20150911003/20150911003.html>

平成27年台風第18号等による大雨による被害について電気の災害特別措置を認可しました
(茨城県、栃木県、埼玉県、千葉県)

<http://www.meti.go.jp/press/2015/09/20150911005/20150911005.html>

平成27年台風第18号等による大雨に係る災害に関して被災中小企業・小規模事業者対策を行います
(対象地域の追加)

<http://www.meti.go.jp/press/2015/09/20150911006/20150911006.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	グリーンダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフIII型	10-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーンサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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 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

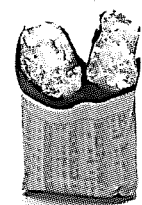
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12.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

◆11月(霜月)◆

1日(日)	計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日	15日(日)	七五三、かまぼこの日、こんぶの日
3日(火)	文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日	17日(火)	蓮根の日
5日(木)	雑誌広告の日、いいりんごの日	20日(金)	ピザの日、ホテルの日
7日(土)	鍋の日	21日(土)	フライドチキンの日
8日(日)	立冬、刃物の日	22日(日)	大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日
9日(月)	換気の日	23日(月)	勤労感謝の日、
10日(火)	技能の日、エレベーターの日	24日(火)	外食の日
11日(水)	配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&ブリッツの日	25日(水)	鯉節の日
		26日(木)	OLの日
		27日(金)	ペンの日
		30日(月)	いい鮎の日
			シルバーラブの日



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10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
エレクトア(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-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
エース工業(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクトラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
(有)サカモト
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事住宅資材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
大和厨設(株)

●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)
東宝工業(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(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)
ロバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マツハ機器(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
菱電エレベータ施設(株)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(株)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
大有設備工業(株)
タニコー(株)中部事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(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)アイジエー

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
旭調理機(株)
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレトロラックス・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
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
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)ケーツーエス
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)
細山熱器(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
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)

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

■本号掲載広告企業名

㈱AIHO	後6
㈱アクシー	後2
アサヒ装設㈱	前7
㈱上野製作所	後4
㈱大道産業	後4
オザキ㈱	前7
三和厨理工業㈱	前5
スギコ産業㈱	後2
㈱タチバナ製作所	前4
東京ガス㈱	表4
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
(一社) 日本能率協会	後1
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後3
ホシザキ電機㈱	前6
細山熱器㈱	前10

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●今川義元と言えば、桶狭間で織田信長に討たれる馬鹿殿役ぐらいしか出番がないおかげで、「海道一の弓取り」と呼ばれ、内政外交で辣腕を振るって領土を維持した前半生の凄さはほとんど描かれぬ。●『仮面ライダー』第一作が制作開始した時、東映の労使紛争の影響で既存の撮影所でない生田スタジオで撮影を開始したことは知られているが、労使紛争の中身が知られていないのと同様である。●この辺の連続性というのは事象の理解には欠かせないのだが、例えば『風雲児たち』(みなもと太郎著、リイド社刊)が幕末を語るために関ヶ原の戦いから、あるいは『それでも、日本人は「戦争」を選んだ』(加藤陽子著、朝日出版社刊)が太平洋戦争を語るために明治時代から始めたようにはなかなか行かないもので、結局定番の「見せ場」以外はミッシングリンクと化してしまう場合が多い。●この辺り、日本の国公立大学の文科系の業績はめざましいものがあり、公文書もろくに残らない部分に焦点を当てて、実績を残している。●オーウェルの『1984年』はすべての情報が改竄され、ブラッドベリの『華氏451度』では書籍が抹殺された。●目に見える部分以外での経過と前段に興味を持たれないディストピアは、フィクションだけであってほしい。

厨房

平成27年11月5日発行

第52巻/第11号 (No.557)

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/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)

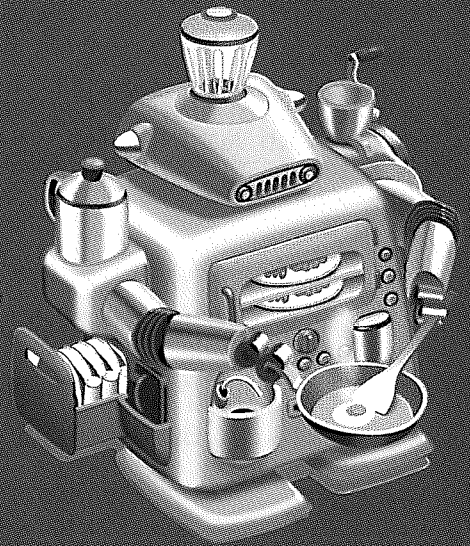
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

16th 厨房設備機器展

Japan Food Service Equipment Show 2016

食を支える厨房イノベーション

厨房設備 機器展



会期 **2016.2.16(火) ▶ 19(金)**
10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **東京ビッグサイト 東展示棟**
(有明・東京国際展示場)

主催：一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本能率協会
後援：経済産業省 国土交通省 文部科学省 厚生労働省 農林水産省
東京都 日本商工会議所(以上申請予定)

皆さまのご来場をお待ちしています!

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

合同開催

44th

国際ホテル・レストランショー
HOTERES JAPAN

37th

フード・ケータリングショー

来年2月は、業界関係者必見の 各種セミナーが多数開催 されます。



詳細は随時公式ホームページをチェック!!

入場料が無料となる事前登録は、12月(予定)から公式ホームページ上で行います。

詳しい情報は、WEBで! **H CJ** <http://www.jma.or.jp/hcj/>

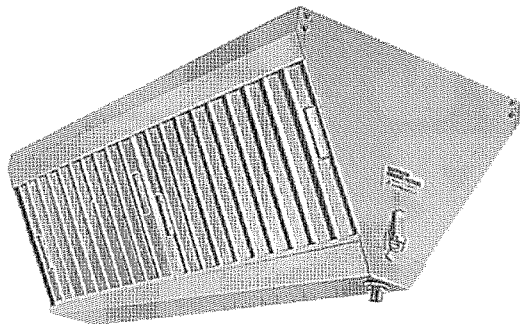
エイチシージェイ

問い合わせ先

H CJ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

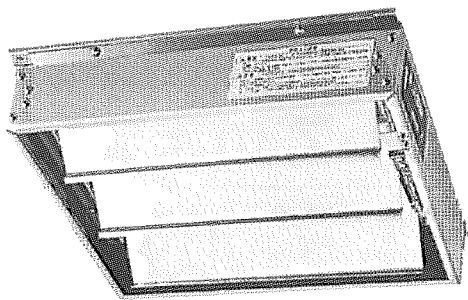
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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:sugico@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)



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

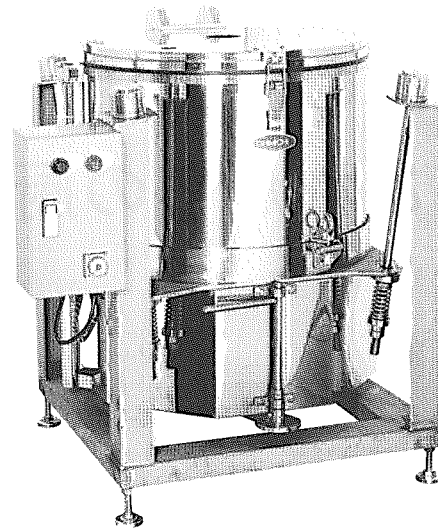
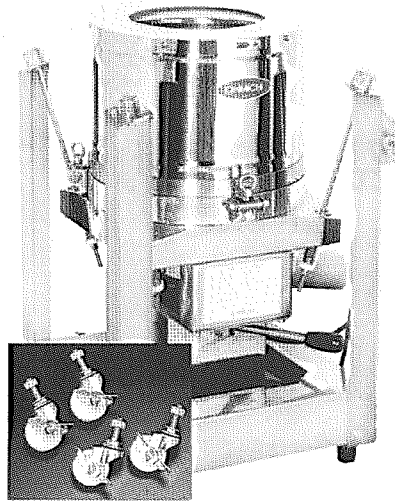
株式会社フジマック
www.fujimak.co.jp/

●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

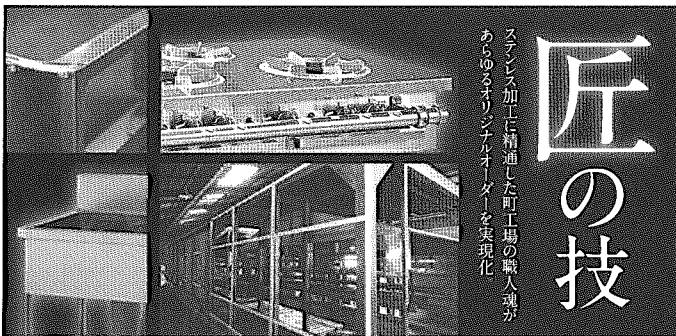


株式会社大道産業

〒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職人の職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠 の 技

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



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



ウエノで理想の厨房へ 上野製作所 Webサイトにてプロダクトレポートを公開中!

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

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!

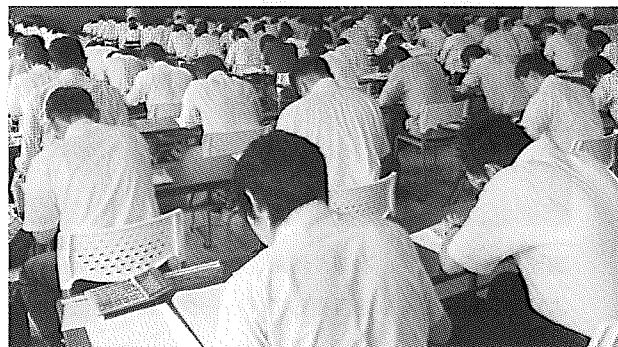


厨房設備士証は、
知識の証。

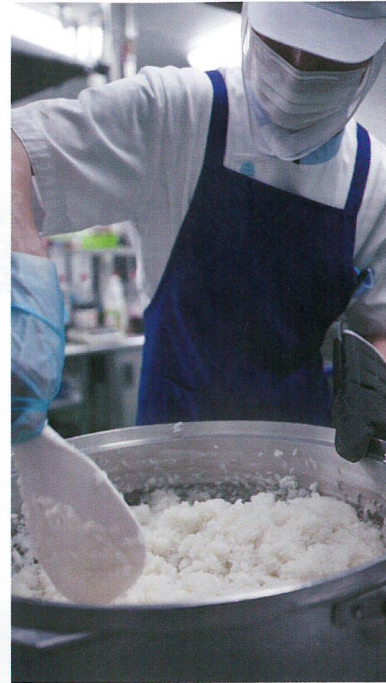
厨房設備士とは？

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。**



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・本工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



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

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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

それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。

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

厨房相談室

検索

