

# 厨 *Chu bou* 房

2015  
No.558

12

DEC



工業会関係

第16回厨房設備機器展概要

官庁関係 グリース阻集器の

設置と適正な管理をしましょう!

最新外食トレンド2015  
ファストフード業界の動向

支部だより 東海北陸支部で平成27年度  
視察研修会と親睦ゴルフコンペが開催

# 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操作部

洗浄中噴射状態をラスタス窓で確認可能

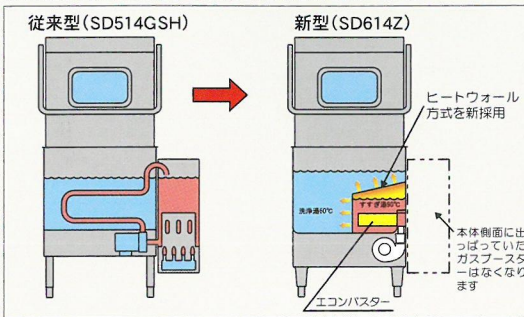
### 70L 大容量のガス式



- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スリーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スリ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、スリ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

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒スチーム・バスターまたは40秒うどんなどで解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりやすく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

### 無沸騰噴流



ゆで麺機  
沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

### 熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の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っぷりに注ぎ出します。



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  
古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255  
名 古 屋 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660  
仙 台 市 東 区 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331  
新 潟 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、  
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができます。  
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。

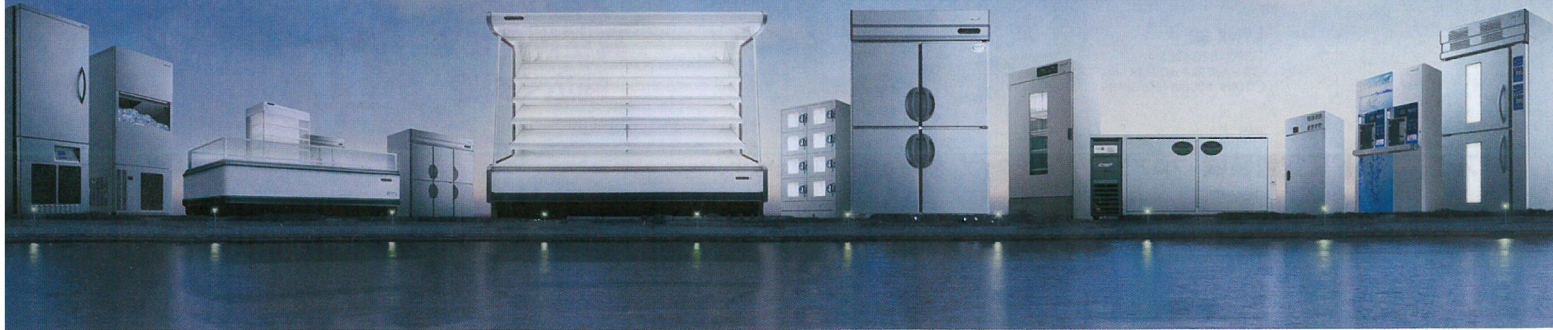
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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](http://www.fukushima.co.jp) 本社：大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

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

# NEW真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを  
そのままパック!

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

凍結含浸法にも対応!

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



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



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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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。

おいしさそのまま真空パック  
最新の真空技術で  
驚きの品質保持を実現!!

熱々料理を  
2袋同時に  
真空包装!

倍の能力で  
真空包装時間を  
短縮!

食材の保存から  
漬け込み、  
真調理まで  
幅広く対応

# 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

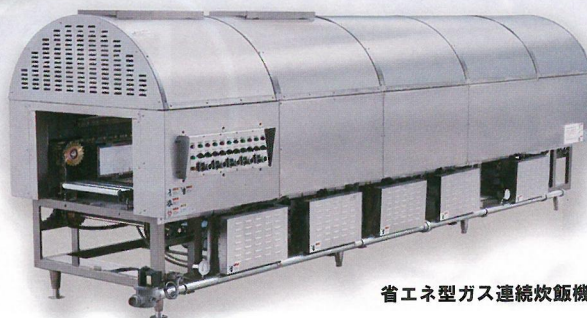
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「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。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

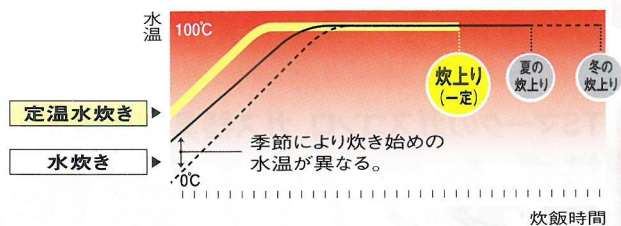


省エネ型ガス連続炊飯機



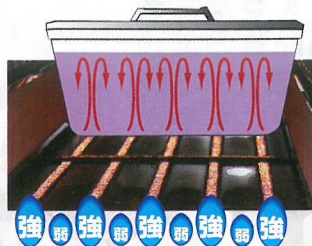
## 四季を通じて美味しく省エネ

### 定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

### 対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社

中西製作所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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

これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto: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



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](http://www.sanwachuri.co.jp)



# お待たせしました

あの使いやすさは、そのままに



2/3 ホテルパン  
5 段タイプ

1/1 ホテルパン  
6 段タイプ



ホシザキ

スチームコンベクションオーブン

クックエブリオ 1/1 ホテルパン 10 段タイプ

あのクックエブリオに、1/1 ホテルパン 10 段タイプが新登場。「誰でもかんたん、誰でもおいしく」のコンセプトはそのままに、サイズと機能をスケールアップ。ホシザキならではの高い基本性能と使いやすさで、大量調理現場のニーズに応えます。

## 大量調理も **Cook Everio**

クックエブリオ

### 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。

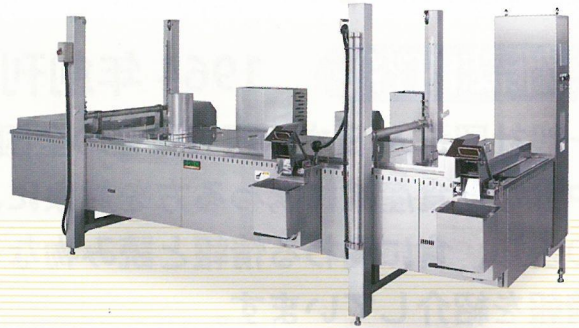


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー&CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器365機種●業務用



東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ  
ワイドレシーバー  
OZL-1500EC**

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがみレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- パキングックプロイラー
- 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)

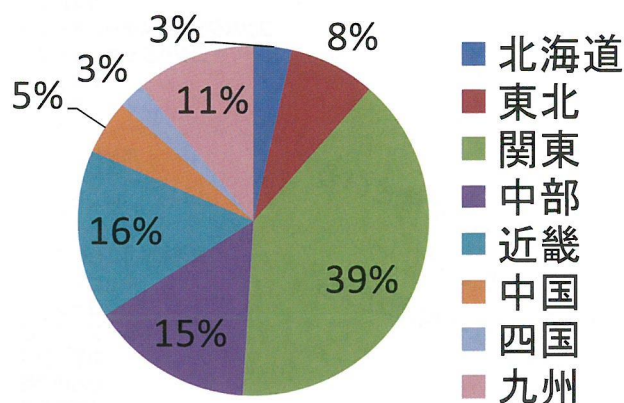
## 雑誌内容

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。

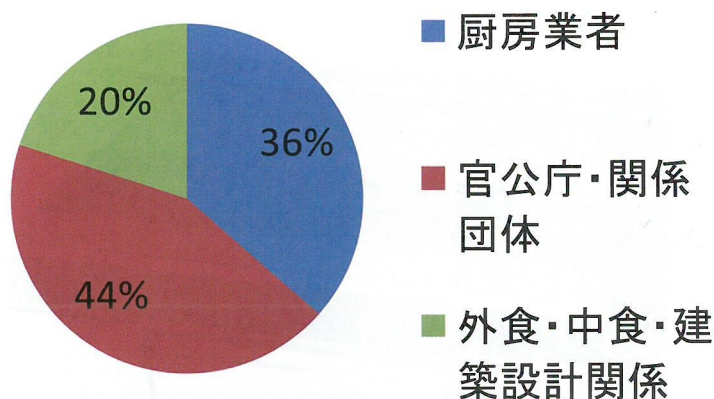
## セールスポイント

- 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。**

**佐藤** 私が今の会社と出会ったのは、長女を出産してから2年半が経とうとしている時期でした。その当時は無職（専業主婦）で、子どもを通してご近所のママ友のみと交流する毎日……。そろそろ社会復帰したいな〜と思い、ハローワークで求人票を見て応募したのがきっかけです。就職するに当たっては、「正社員事務職」だけが自分なりの条件でしたので、厨房業界に入りたかったとか、食に関する仕事に就きたかったといった熱い思いは正直ありませんでした（社長すみません）。ただ、仕事に対する気持ちや取り組む姿勢は誰にも負けないと自負していましたので、採用面接の際には、そういったオーラを出していたのかもしれませんが（笑）。現在、入社9年目となります。



職場にて同僚と。




 **お仕事の内容は？ やりがいは？**

**佐藤** 「これからの給食が、給食に関わるすべての方々にとってより良いものとなるよう、お手伝いする」とし、客観的視点に立ったコンサルティングの提供をしています。

現場さまによっては給食は年中無休、悩みや問題を抱えながら業務をこなす日々……。

それは衛生管理、調理品質、おいしさ、労働力、コストとさまざまです。困りごと、問題点、改善すべき点を見つけ、その現場さまに合った手段、手法で問題を解決する。まずは担当の営業マンと同行し、現場の方のお話に耳を傾けることからスタートです！

 **今後のあなたの夢を教えてください。**

**佐藤** まずは、コンサル室として「成果」「実績」を出したいですね。給食センターでも病院でも老健施設でも、現場の大小関係なくです。

実績を積み重ね、「東邦厨房にお願いすれば間違いない」といったお言葉をお客さまから頂戴できたら本望です。

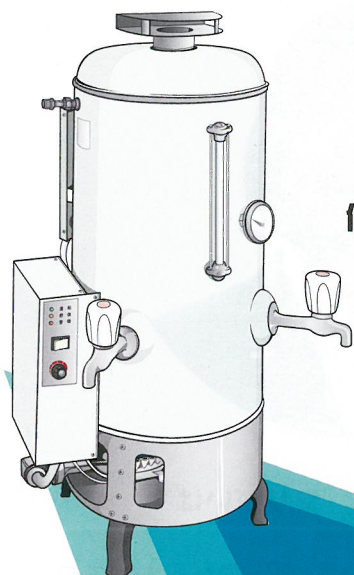
プライベートでは、子どもに手がかからなくなってきたこともあり、自分の時間を作り、一人の人間としての幅を広げて行ければと思っています。

### 職場の方からエール

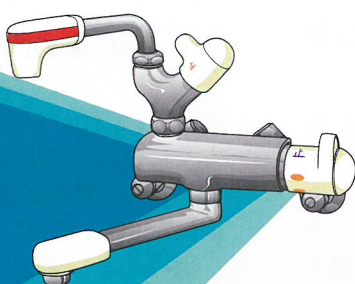
私は、第一印象を大切にしてきました。佐藤さんとは二次面接（社長としての最終決定）で初めて会いましたが、部屋に入って来た彼女を見た瞬間、採用と決定しました。理由は「清潔感」です。演技では出せない、生地の魅力を感じたからです。新しいステージでの活躍を期待します。  
(代表取締役 上崎明彦)

# 給湯 質

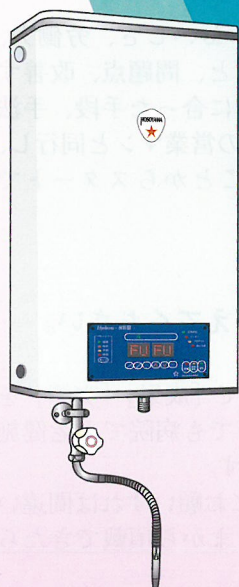
HOSOYAMA



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**

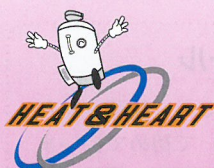
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**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

大阪営業所 〒535-0031

福岡営業所 〒815-0033

新潟営業所 〒950-0916

仙台出張所 〒981-0916

札幌市北区北十九条西5-20

TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739

大阪市旭区高殿2-7-19

TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040

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

新潟市米山1-5-5

TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833

仙台市青葉区青葉町5-3

TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

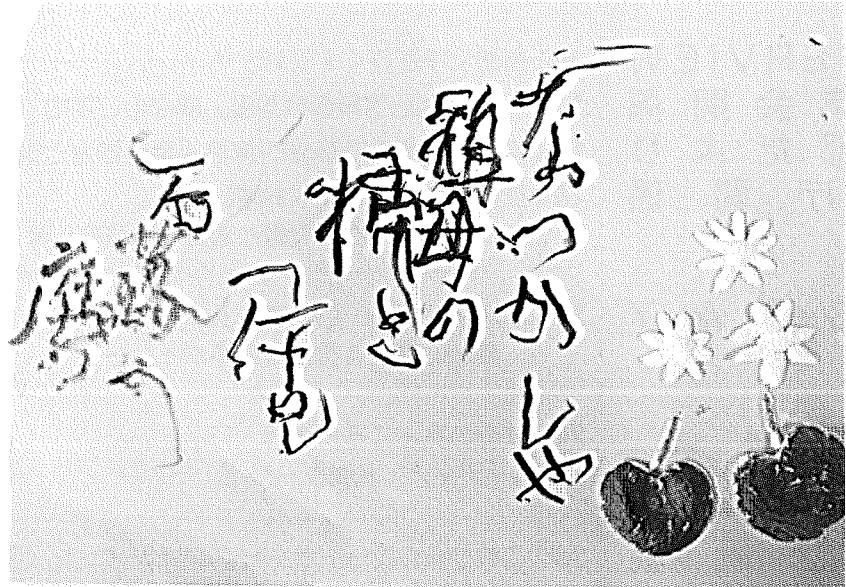
## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！ (16)	東邦厨房(株)
工業会関係	14	「第16回厨房設備機器展」開催のご案内	
支部だより	16	東海北陸支部で平成27年度視察研修会と親睦ゴルフコンペが開催	
官庁関係	18	飲食店のみなさまへお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！	東京都下水道局
E S S A Y	20	小倉朋子の食・心・美 (30) 素敵に見える男性の食事ポイント	(株)トータルフード 小倉 朋子
	22	映画の見どころ・台所 (18) 『ディア・ドクター』	齊田 育秀
誌上講義	24	これからのフードサービスマネジメント (6) 「客席部」とはいかなる存在であるのか？	亜細亜大学経営学部 茂木信太郎
厨房業界	28	フードビジネスコンサルタント魂 (15) 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」 (6) ～「ピアレストラン」	(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	32	会員企業が語る！ (93)	(一財)日本ガス機器検査協会 (JIA)
厨房業界関連情報	34	最新外食トレンド2015 (12) ファストフード業界の動向	宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	12	陶俳画 [石露]	
	13	巻頭によせて [ぎふ (岐阜) のくに (県)]	(株)セイコー 友納 安
	17	工業会だより	
	38	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	42	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	
	44	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	46	奥付 [広告掲載企業名]	

# 陶俳画

春  
兆

【石<sup>つお</sup>  
落<sup>ぶき</sup>】



なつかしや祖母の掃き居し石落の庭

古典的などというのではなく、単に古めかしい、どこにでもあった舞台。

登場するのも、核家族が一般化する以前には、どこの家庭でも、以前はたいいてい目にする事ができたご隠居さん。

ここでは当然僕の祖母だが、人柄の良さにも魅かれて、懐かしい思い出の世界に浸って行きそうで、はなはだ限られた極めて狭い私的なものになりそうで恐縮なのだが、しばらく辛抱してお付き合いをお願いして……。

隠居部屋の軒先を賑やかに彩っていた干し柿も、訪れて来る孫たちに、行く秋と共に食べ尽くされて行く。

と、丁度花の乏しくなった時期に合わせるように、石落の濃い緑つややかな丸い葉と、黄色い菊状の花が鮮やかに浮かび上がって来る。

と、待っていたように縁を下りて、庭を丹念に掃き始める日が多くなって来る。

## ぎふ(岐阜)のくに(県)

(株)セイコー 友納 安

私がこの「ぎふ」の町に住居を構えて40年となりますが、いまだ「このくに(県)」の知らないことがたくさんあるように、いまだこの「ぎふ・岐阜」という地名を漢字で書いていただけない、読んでいただけない、全国的に認知度が低いと思われるが、この期に「ぎふ」のより多くの魅力・歴史を知り得ればと思います。

岐阜県は七つの県(富山県、石川県、福井県、滋賀県、三重県、愛知県、長野県)と隣接しており、北は3,000m級の山々、南は海拔0m地帯と起伏ある土地で、それに伴い三つの大きな川である木曾三川「木曾川・長良川・揖斐川」が伊勢湾へと流れ込む。

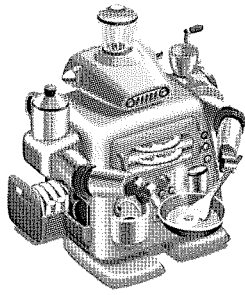
その昔岐阜県は、飛鳥時代の頃より明治時代の廃藩置県(明治4年)まで、北の飛騨国・南の美濃国の二つに分かれており、飛騨は遠い岐阜市ではなく、険しい峠はあるものの富山県・北陸へ物資流通を行っており、そのため生活・文化の違いがあるのかも。今は飛騨高山祭奥飛騨温泉郷、飛騨古川起し太鼓、日本三名泉の下呂温泉も賑いあふれているとか。余談ですが、旧国鉄高山本線開通が、1934年(昭和9年)とのことです。

そして、美濃は濃尾平野が愛知県にまで広がり、南西部は比較的温暖な気候で、物流そして人の往来も盛んで、関東(江戸)・近畿(京都)の交通の要所でもあり、多くの町ができ、その中でも岐阜・大垣は大きな町でありました。現在の関ヶ原町には「不破関」があったとも聞きます。

歴史によると、ぎふ(岐阜)は美濃国と呼ばれており、美濃源氏土岐氏が治めており、岐阜城(稲葉山城)も砦に過ぎず、土岐氏を追い出した斎藤道三が改修し山に築かれた難攻不落の城は、尾張織田家の侵攻を幾度も撃退するものの、歳月をかけて織田信長勢の手により落城しました。そして1567年(永禄10年)に入城、城下町を岐阜と改めます。この地名については、古代中国の周の文王が「岐山」より天下を臨んだとの故事と、孔子の生まれた地「曲阜」から1字ずつ採ったとの説があります。この岐阜城から、信長は「天下布武」を掲げます。10年ほどの居城なれど、清州から商業・職人を移らせ、にぎわう城下町を拡大、天下統一の拠点としました。その後、岐阜城は廃城(江戸時代)1910年(明治43年)に天守閣が造られますが、1943年(昭和18年)に失火で全焼、1956年(昭和31年)に再建され、現在に至ります。稲葉山は金華山と名称が変わりましたが、標高は329m。今も濃尾平野を一望しそびえ立っています。麓には岐阜公園、長良川の鶺鴒、天守閣に登るにはロープウェイもあり、庶民の憩いの場所になっています。岐阜市挙げての道三まつり、ぎふ信長まつりも行われています。

岐阜県は水の豊かな所でもあり、岐阜そして大垣も屈指の水の都と言えるでしょう。また、美濃路の宿場町としても栄え、水路を経て揖斐川に出て伊勢国、尾張、江戸にまで行き来したとも言われ、松尾芭蕉も訪れています。

まだまだ至る所に名所、旧跡、その時代に名を馳せた人物もある中、やはり天下分け目の関ヶ原の合戦は有名な出来事でしょう。素晴らしい岐阜に、いっぺん来やー……。



# 第16回 厨房設備機器展

2016年2月16日(火)～19日(金)の4日間  
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

## ■第16回厨房設備機器展概要

第16回厨房設備機器展は、「食を支える厨房イノベーション」のテーマの下、「第37回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2016」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「給食・弁当・宅配サービスゾーン」「buffet・バイキングゾーン」「フードディフェンスゾーン」など、全28ゾーンに会場を区分けして実施される予定です。

## ■工業会ブース設置のお知らせ

（一社）日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第15回厨房設備機器展

## ●（一社）日本厨房工業会会員企業出展一覧(11/17現在)

(株)ISEKIトータルライフサービス	北沢産業(株)	(株)千葉工業所	(株)HALTON
トヤ(株)	コニカミノルタテクノプロダクト(株)	(株)中部コーポレーション	ヒゴグリラー(株)
(株)ウインターハルター・ジャパン	(株)コメットカトウ	東京ガス(株)	福島工業(株)
エイシン電機(株)	(株)サミー	トショー機材(株)	(株)富士工業所
エース工機(株)	サンタ(株)	(株)TOSEI	(株)フジマック
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	トランスゲイト(株)	(有)藤村製作所
(株)エム・アイ・ケー	三宝ステンレス工業(株)/(株)明和製作所	直本工業(株)	ホシザキ電機(株)
(株)エムラ販売	三和厨理工業(株)	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
エレクター(株)	シーバイエス(株)	ニチワ電機(株)	(株)マルゼン
(株)オーディオテクニカ	シンボ(株)	(一財)日本ガス機器検査協会	山岡金属工業(株)
(株)大穂製作所	スギコ産業(株)	日本洗浄機(株)	(株)ラショナル・ジャパン
(株)大道産業	タイジ(株)	(株)野田ハッピー	ワシオ厨理工業(株)
押切電機(株)	大和冷機工業(株)	(株)ハッピージャパン	
オルガノ(株)	タニコー(株)	パナソニック産機システムズ(株)	(五十音順)



# 一般社団法人 日本厨房工業会 厨房設備通信教育

平成28年度第37回受講者募集(予告)

仕事に活かせる実践的な知識を学ぶ機会に!



来月より来年度受講生の募集を開始します  
次号、詳細を公表!!

## 受講目的

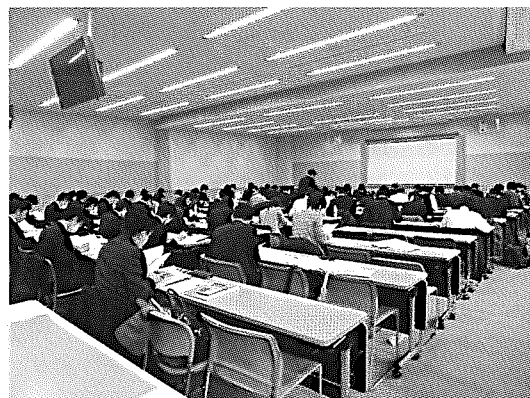
- 自己啓発の為
- 会社の勤め
- 資格取得の為
- 新入社員教育等

## 修了者等

- 受講者: 5,430名
  - 修了者: 3,538名
  - 優秀修了者: 1,213名
- 平成27年4月1日現在

## 受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連等



◇お問い合わせ先◇

一般社団法人 日本厨房工業会 事務局 通信教育担当

TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170

## 東海北陸支部で平成27年度視察研修会と親睦ゴルフコンペが開催



全員揃って記念撮影

10月14日、東海北陸支部は、平成27年度視察研修会を実施し、18社22名の方が参加しました。

研修会コースは、午前中は㈱おぎそのOEM生産工場の山津製陶の工場を見学。特に、リサイクル強化磁器食器の製造工程を、小木曾<sup>じゅんむ</sup>順務会長と山津製陶の高橋さまに解説いただき、不要食器の回収と粉碎から土作り、成型、焼成と各工程を、しっかりご説明いただきました。一つの食器が、いくつもの工程を経てできるのを目の当たりにして、物作りの大変さを、再度実感しました。

また、午後からは、トヨタホームの春日井事業所の見学をしました。残念ながら、社内写真撮影禁止のため見学写真はありませんが、トヨタ生産方式による、住宅生産はとても素晴らしいものでした。研修会を終えて、両工場とも、クオリティを重要視さ



工場内の様子

れた「生産技術」の大切さと素晴らしさを、私は感じました。これは私たちの仕事でも、物売りではなく、それぞれのお客さまのための生産技術として、仕事をする必要があるかと思いました。

続いて10月17日、工業会東海北陸支部と東海調理機器協同組合は、富士OGMエクセレントクラブ 御嵩花トピアコースにて、親睦ゴルフコンペを開催しました。当日は天候にも恵まれ、日頃の疲れも忘れたかのように、大変盛り上がりました。参加者も、26社32名にご参加いただきました。今回は会場が名古屋から近いこともあり、多くの方に参加していただきました。コースはとてもトリッキーな所が多く、スコアメイクに苦慮しながらも、和気あいあいとした、1日を過ごすことができました、多くの方に親睦会を盛り上げていただいたことに感謝します。

[東海北陸支部地方編集委員 小木曾 誠]



富士OGMエクセレントクラブ 御嵩花トピアコースにて

10. 22 LPガス事故調査分科会。由利事務局次長。  
(高圧ガス保安協会会議室)
10. 28 ISO/TC161国内対策委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器会館7F会議室)
11. 5 第2回流通企画委員会。中川副会長、丹森委員長、岡田、池田、洪沢各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
11. 10 27年度第2回技術・機器安全委員会。谷口副会長、福島委員長、飯島、小嶋、小松、近藤、中根、

沼田、丸山、橋本、和中各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員(厨房機器会館6階会議室)

11. 12 第94回電気用品調査委員会。吉野代理(福島委員)。(一社)日本電気協会4階会議室)

■住所の変更

株八木厨房機器製作所(関西支部)

[新]〒604-8123 京都府京都市中京区堺町通四条上る八百屋町551番地1

JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

入会のご案内

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

- 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

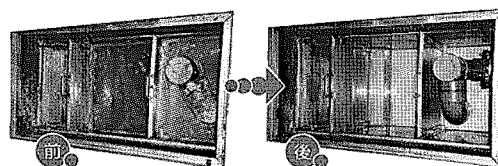
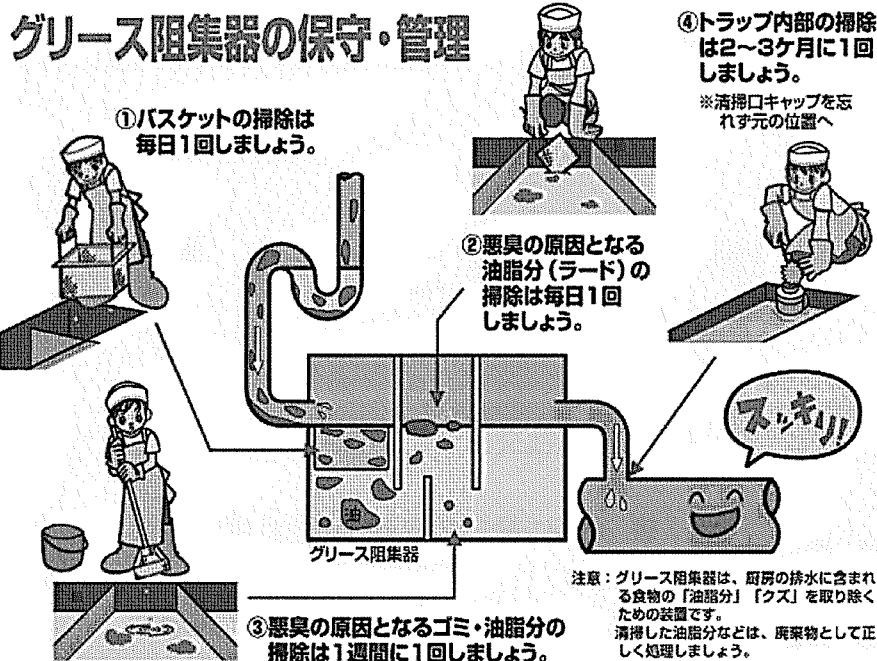
お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

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

## 飲食店の皆さまへのお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！

- **油脂分を下水に流すと**  
 排水管・下水道管の詰まりの原因となります。【店舗の衛生上の問題に！】  
 河川や東京湾の水質を悪化させてしまいます。【環境悪化！】  
 これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。  
 ⇒詳しくは、リーフレット「グリース阻集器の設置が義務づけられています！」(以下のアドレスから直接ダウンロードできます。)をご覧ください。  
 〈アドレス〉 [http://www.gesui.metro.tokyo.jp/onega/yudanimg/grease\\_leaf.pdf](http://www.gesui.metro.tokyo.jp/onega/yudanimg/grease_leaf.pdf)
- **飲食店等にはグリース阻集器の設置義務があります。**  
 \* 東京都下水道条例施行規程第3条の2  
 \* 建築基準法関係規定 (昭和50年建設省告示 第1597号)
- **適正な維持管理をしましょう。**  
 清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。



グリース阻集器の洗浄前と洗浄後

- 下水道局では「阻集器に関する取扱要綱」を定め、阻集器の設置及び適正な維持管理について指導をしています。河川や東京湾の水質をまもるためだけでなく、店舗の衛生状態を保つためにも、要綱を遵守してください。  
 ⇒「阻集器に関する取扱要綱」は、以下のアドレスをクリックすることにより、確認できます。  
 〈アドレス〉 [http://www.gesui.metro.tokyo.jp/jigyou/hourei/sosyuki\\_youkou.htm](http://www.gesui.metro.tokyo.jp/jigyou/hourei/sosyuki_youkou.htm)

# 「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  
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。

JFEA 一般社団法人  
日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第30回 素敵に見える男性の食事ポイント

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### 無料でできる、 食事で好印象を与えるポイント

前回、男性に多い食事の残念な仕草でしたが、逆も書かねばですね。今回は、素敵に見える男性の仕草を書かせていただきます。女性から見える「素敵」ポイントは、ビジネス会食でも同じです。食事は本能ですから、気遣いを感じる仕草は、シーンを選ばないのかと思います。

マナーというものは、する側とされる側の双方がそのマナーを周知していて、初めて成立する傾向もあります。いくら正しいとされる振る舞いをしたとしても、相手がそれを知らなければ逆に受け取られてしまうこともあるのです。飲食業の提供側と客側しかり、需要と供給バランスが必要なことは業界問わずに同じです。

例えば、フランス料理の骨付き肉（フライドチキンのような中骨入りのタイプ）は、中世時代からの正式なマナーでは、ナプキンの上から手で骨をつかんで直接肉をかじっても良いのですが、現代において、もし私が高級料理店でそんな食べ方をしたら、皆さんを驚かせることになってしまいますね。

こういった互いの相違を解決するため、プロトコ

ル（外交儀礼）の世界では、ルールを決めています。ですが普段の会食では、ただ一つ、“一言”言うだけで良いかと。それだけでコミュニケーションが取れてしまうことも多いものです。例えば、相手のビールがどのくらいの残量になったら、注げば良いのか。常にグラスにたっぷり入っていることが良いと思う人であれば、半分になったら、次々と注いでしまうかもしれませんし、残量の基準には個人差があります。私は落とし所としては、ビールの場合はグラスに4分の1ほどが目安かなと思っています。それは、注ぎ足しが嫌いな人にとっても飲み干せる量ですし、飲み干さずにかぶせても、新たなビールの泡が適度に出る残量だからです。

それでも昨今では、手酌を好む人もいます。そこで、「継ぎ足して良いですか」「同じビールで良いですか」「もう一杯いかがですか」などの声かけと共にビール瓶を持つ動作をすればオッケー。質問系にすることで、相手も「いや、手酌でやりますので」などと答えやすいものです。

女性と二人の席では、通常奥の壁側がレディファーストとされていますね。けれども窓から夜景や景色が見える場合、見やすい通路側の席に女性を案内するものだ、とも言われます。この場合も女性

がその一般論を知らないかもしれませんし、また、もしかしたら景色は興味なく、通路側より落ち着く席を好む人かもしれません。「こちらの席だと夜景が見えますが、落ち着く席の方が良いですか？」など相手の意向を仰げる人は、素敵に感じます。

いずれの場合にも、質問されて「答えは別にどちらでも構わない」ことも多いのです。しかし、答えが大切というよりは、相手の気持ちを汲もうとする心を感じることが、「素敵」に見せるのだと思います。会食でポイントシーンの一つが、注文のシーンです。「この店はこれが一押しだけれど、興味はありますか」など、さり気なく意向を仰ぎながらお勧め品をセレクトしてくれたり、相手がそれほど知識がないと分かれば、「さっぱりが良い？ 濃厚が好み？」「肉の気分？ 魚の気分？」など二者選択させてあげるのも親切です。二者であれば選びやすい。これは飲食業の客人への勧め方でも応用できると思います。また、私などのように、自分でしっかり決めたいと思う人だと分かれば、ゆったり構えて注文を待ってくれる余裕があると、ありがたく感じます。

接待では、よくコース料理で注文することが多いものです。ですが、アラカルト注文の方が印象に残る接待になりやすいと思います。事前に「業態の好み」「食べたいもの、嫌いなもの」などを尋ねてみると、その時点で接待は始まっていますし、心を感じます。接待を受ける側にとっても、気分が楽になるものです。接待のメニューでは、「店側のお勧め品、話題性のある一品（あれば）、接待をされる側の好みの一品」の3品を取り入れて注文できると、相手の満足度は高まるでしょう。

そこでも一言。「〇〇さんがお好きとうかがったので、料理長に腕をふるって作ってもらいました」「私は好きな店ですが、お口に合うとうれしいのですが」などあれば、相手も無意識に食べてしまうことをしなくなって、記憶に残りやすいです。

姿勢も、男性の食べ姿の演出には欠かせません。姿勢の良い人は、それだけで品があるように見えますし、堂々としていて安心感が出ます。会食で何よりも大切なことは「会話」ですから、会話が途切れないように、相手が寂しい思いをしていないように、フロアや周囲への配慮ができるかなどは、顔を上げていないと無理ですね。けれども「姿勢良く」と言っても、腹筋背筋が落ちていたり、つい体を前かがみになりやすい。「美しい食べ方」には、日ごろからのへそ下の鍛錬が求められて来るのです（笑）。

また、これは意識する人は少ないかと思いますが、



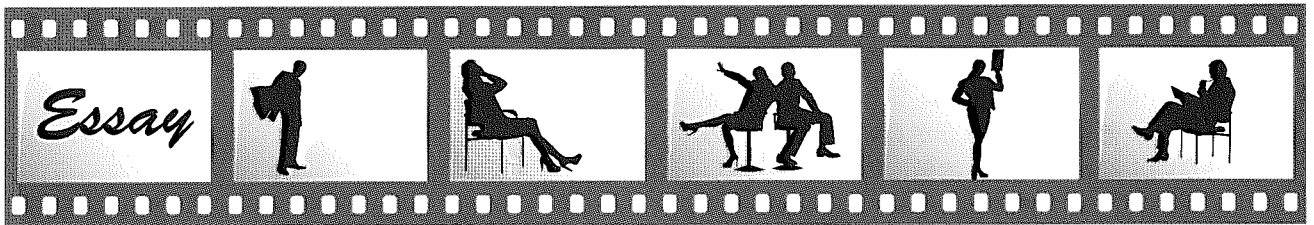
手指も美しい食べ姿への重要ポイントです。食事シーンで相手があなたのどこを見ているかと言えば、顔。そして次に料理、すなわち手元なのです。一般の人は、いちいち「薬指の角度が」「手首の向きが」など分析はしていません。しかし無意識レベルで食べ姿からも「優雅な人」「心の広い人」「落ち着かない人」「神経質な人」などと判断しています。その重要点の一つが、手指なのです。緊張すると手先が冷たくなり、こわばって硬くなってしまう人がいたり、普段から手指は心のバロメーターですから、優雅にゆったりした指先は、それだけで印象も格段に良くなります。

プライベートレッスンではないので、基本的なことだけを書きますね。食器を持つ位置が変わるだけでも、違います。例えばグラスの上の方を持つ人は、下を持ち、徳利は注ぎ口からできるだけ遠い方を持つほうが綺麗です。ご飯茶碗と汁椀は、親指以外の4本の指を揃えて持つだけで美しい。以前会合で、4本指を綺麗に下から揃え食器を支えて持つ人がいました、男性では珍しいので、たいへん目立ちました。外見だけでなく、下を持つ方が断然安定が良く、こぼしにくいという利点もあり、手首への負担も楽になるので一石二鳥。

また、ナイフ、フォーク、箸などは、少し上を持ってみてください。ナイフやフォークの食べる位置に人差し指が入って持つ癖の人は多いのですが、あと2cm上を持つことで、変わります。

上を持つ方が、無駄な力が入らず料理を切るのも切りやすいので、お勧めです。面倒臭く思われがちなテーブルマナーですが、すべてマナーは合理的にできているのです。無意識を少しだけ意識するだけで“無料”で、美しく見せられるのですから、使わない理由はありません。

10年以上温めて来た企画の新刊著書『私が最近弱っているのは毎日「なんとなく」食べているからかもしれない』（文響社）が11月13日に発売されました。



# 映画の見どころ・台所



## ❏ 末期患者とニセ医者がくつろぐ 思い出の台所

日本を代表する女性監督・西川美和の代表作である。彼女が若干32歳で撮った『ゆれる』（2006年）は、カンヌ映画祭正式出品作として世界的に注目を浴び、国内では異例のロングラン上映となり、数々の賞に輝いた。本作はそれに続く長編第3作で、その年の映画賞を総なめにし、医者役の“笑福亭鶴瓶”は初主演ながらはまり役を見事に演じ切った。

準主演は日伊合作映画『蝶々夫人』（1955年）で海外デビュー後、数々の名作に出演。TVドラマ「岸辺のアルバム」「阿修羅のごとく」でもお馴染み、相変わらずキュートで品のある八千草薫。研修医を好演するのが瑛太で、脂ぎった鶴瓶を爽やかにフォローする。加えて脇役陣は余貴美子・香川照之・笹野高史・松重豊・岩松了と、日本のトップレベル。井川遥が惚れ惚れするほど美しく、故中村勘三郎がひょいと顔を出して印象深い場面を創り出す。練りに練った脚本にこのメンバーである。映画が“面白過ぎて”しまうのは当然だ！

ことの起りは、小さな農村で診療所の医者が失踪したことに始まる。その失踪事件の数ヵ月前に、東京から若手の研修医・相馬（瑛太）が診療所にやって来る。村でたった一人の医者・伊野（笑福亭鶴瓶）は、死んだと思った老人を蘇生させ、動けない患者のために訪問診療を行うなど、村人から絶大な信頼

を得ている。相馬も彼の腕と献身的な態度にいつしか惹かれ始める。ところがこの伊野、「実はニセ医者だった」という話なのだが、映画のオチはそれではない。それは始まりで、現在と回想場面が交錯しつつ話は進行して行く。

腹がえらく座ってはいるものの、何か一癖ありそうな“ニセ医者”が、本物以上に本物らしく見えるところが皮肉である。物語は失跡した医者の方を二人の刑事が追って行くうちに、彼の人となりがあぶり出される（化けの皮が剥がれる）というスタイルを取っている。映画はこのニセ医者の内面に迫ることで、“人生の皮肉”をジワリと映し出す訳だ。

冒頭、真っ赤なBMWで相馬が村にやって来る。この設定は、前作の『ゆれる』でカメラマンをしているオダギリジョーが、フォードのワゴンで東京から故郷の田舎町に帰って来るスタイルとまったく同じである。診療所には子持ちの看護師・大竹（余貴美子）がおり、時々薬のプロパー斎門（香川照之）が入り出す。『ゆれる』で兄を演じ絶賛された香川照之は本作では脇役だが、伊野の実像を浮かび上がらせるのに一役買う。余貴美子は「緊張性肺気胸」の患者の手当てをする場面で、おそらく彼女の映画人生で最も印象深い“ワンショット”を演じ、その力量を示した。うろたえ躊躇する鶴瓶の伊野とは好対照だった。大竹も斎門も伊野がニセ医者だということを知っているようで、特に斎門は伊野と結託して薬の販売量を増やすために、年寄りの患者を増や



すよう伊野に働きかけているようだ。

さて、主人公を演じるのは笑福亭鶴瓶で、この映画の成功は、ひとえに彼の起用にある。よく彼を思いついたと感心したが、彼の地に行く、正にはまり役である。TVの生放送で「露出事件」を起こしたりしたこの“おっさん”は、NHK・TV『鶴瓶の家族に乾杯』で、日本全国誰もが知っている人気タレントである。“強面と愛嬌”が同居した風貌、限りなく薄くなりつつある頭髮は、われわれ“おっさん世代”からも大いなる共感を得、落語家ならではの“語りの巧さ”に、彼の番組を観た大半の人が好感を持ってしまふのである。しかし彼は表向きは善良だが、実は暗闇で「金縁眼鏡と金の入れ歯」をキラリと光らせてほくそ笑む“黒幕”が良く似合う俳優で、彼の真骨頂はこの辺にあると個人的には思っている。

ではここで、厨房（台所）から映画を観てみよう。厨房は胃を病んだ未亡人の農婦・鳥飼かづ子（八千草薫）の家の台所として出て来る。彼女には三人の娘がおり、末娘のりつ子（井川遥）は東京で医者をしている。周りを気遣わせたくない彼女は診療所にも行かず、一人痛みをこらえながら生活している。そこで時折、伊野が診療に訪れる訳だ。それなりの農家のように、台所はなかなか立派である。壁面はタイル張りで清潔感と美観を保ち、右端には大きなガステーブルがあり、その左に調理台とシンクがある。前面の台には砂糖や塩の調味料ボックス・やかん・鍋・梅酒用の大きな瓶などが置かれ、上から茶漉し・レードル・スライサーなどが吊るされている。冷蔵庫・電子レンジ・電子ジャー・電気ポットなども完備され、かつて夫や三人の娘がいた時代はこの台所が大活躍していたことが偲ばれる。


ここは伊野が調理を手伝ったり食事をご馳走になりながら、かづ子と親密度を増して行く場所でもある。ダイニングキッチンのテーブルには、大葉と梅干で煮付けたイワシ、キヌサヤと油揚げの味噌汁(?)などが供されている。TVで野球を観戦している二人は超リラックス状態で、親子とも夫婦とも取れる独特の雰囲気醸し出している。この一連の場面は演出なのか演技者の力なのか不明だが、特筆に値する。この台所で鳥飼が伊野に「(娘たちに)自分の病気を黙って欲しい」と嘘をつくことを頼むが、皮肉なことにこの嘘が彼のニセ医者という“嘘”を暴露してしまうのである。

その後伊野は、かづ子に胃カメラ検査を実施、検

査機関の報告で胃癌であることを知る。季節は盆となり、帰省したりつ子が母親の異常に気づき伊野に説明を求めるが、彼は胃潰瘍と嘘をつく(彼女の専門は循環器)。ところが彼女の次の帰省は「来年の今頃」と言われ、彼は行き詰まる。かづ子はおそらく1年も持たない。そこで彼は突然バイクでトンズラをするのだが、この常軌を逸した行為は論理性を欠き、脚本が破綻していると言わざるを得ない。

ニセ医者と判明したことで手のひらを返す村人たちの俗物性には苦笑いだが、八千草夫人の「先生に診てもらおうと良くなった気がする」という台詞で、「医は心術」であることを観客は思い知る。映画は「虚は実以上に実である」ということをカリカチュアライズしているようにも見える。剣豪・伊勢伊勢守(高瀬実乗)の偽者(片岡千恵蔵)が本物を負かす、伊丹万作監督(伊丹十三の父)の名作喜劇『国士無双』(1932年)が思い出された。

そして映画は、ある日東京の娘の病院に入院中のかづ子の病室に、お茶を配りに来た男を映し出してラストを迎える。彼女が顔を見て微笑んだ男は、何と伊野だった(かづ子を最後まで看取るつもり?)。このラストは一見不要にも思えるが、西川監督は『ゆれる』の最後でも、主人公に不可解な演技をさせている。欧州映画で流行った“多様な解釈ができる一瞬”をラストに加え、作品に深みと奥行きを与えたいのだろう。この作品は脚本が一部破綻している点や、不可解なラストを付加し妙な余韻を観客に与えている点で、『タクシードライバー』(1976年)によく似ており、結果映画は実力以上の評価を受けたことは否めない。ニセ医者と分かったので、鶴瓶医師に「では退くだ〜!」と言いたいが、無医村問題ゆえに簡単には行かない。



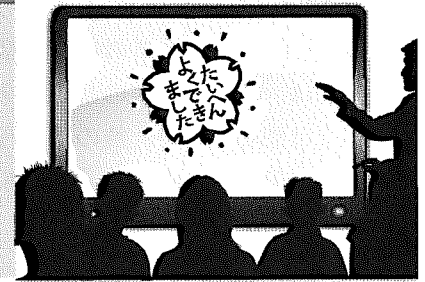
**『ディア・ドクター』**  
監督・原作・脚本：西川美和  
撮影：柳島克己  
音楽：モアリズム  
出演：笑福亭鶴瓶、瑛太、余貴美子、香川照之、八千草薫、井川遥、笹野高史

DVD：3,800円(税別)  
発売元：バンダイビジュアル  
(C) 2009『Dear Doctor』製作委員会

## これからの フードサービスマネジメント

第6回

### 「客席部」とは いかなる存在であるのか？



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

#### 「客席部」と接客サービス

前回より、店舗運営の組織と構造について、解説を始めました。具体的には、「厨房部」、「客席部」、「支援部」そして「店長」という組織機能を解説して参ります。前回は、「厨房部」のあらましについて解説致しましたので、今回は、「客席部」のお話をしたいと思います。

「客席部」とは、来店される顧客と接する部署のことです。店舗運営全体を束ね統括する「店長」を除くと、「客席部」だけが直接に顧客と対面して接しサービスを施します。「厨房部」と「支援部」は、原則的に直接顧客にさらされることはありません。前回「厨房部」は、そのお店の料理の製造一切に責任を持つ部署だと確認致しましたが、実はその料理を直接にお客さまにお届けするのは「客席部」の役割となります。ですから、私はしばしば、その店の「料理」を最後に完成させるのは「客席部」の機能であると説いています。

「客席部」のスタッフの料理のご提供の仕方しだい、お客さまのお料理やそのお店の印象はまったく変わってしまいます。フードサービス業が“サービス”業という言葉の内包しているのは、「客席部」におけるスタッフの接客サービスが、そのお店の価値あるいはそのお料理の価値を決定付けているからだと認識しなければならないと思っています。

それではいったい、「客席部」の役割と機能にはどのようなものがあるのでしょうか。そして、「客席部」に携わるスタッフの「能力」にはどのようなことが求められるのでしょうか。今回は、この「客席部」の役割と機能について解説し、次回は「客

席部」に携わるスタッフの「能力」とはどのようなものかということについて解説致します。

ちなみに本連載では、接客用語やお辞儀の仕方や身だしなみなどに触れるお話はほとんど致しません。実務的なそのようなお話を題材とした本は、比較的大きな書店に行けば山ほど見つかると思います。また、それに伴う「客席部」スタッフが顧客に施した感動的なお話も同様です。本連載では、そうしたお話は期待しないでください。あくまで店舗運営の組織機能という本質を念頭に置いて、議論を進めて参ります。

#### 「客席部」には、 どのような仕事があるか

とは言いながらも、具体的な「接客部」スタッフの仕事の内容を理解しておかなければ話が先に進みませんので、まずは顧客の来店から退店までの流れに沿って、「客席部」において顧客とどのような接点・接客の場面があるのかということを中心に述べておきましょう。

「客席部」スタッフが最初にお客さまと接する場面は、①お客さまのお出迎えです。馴染みのお客さまでしたらお名前でお声がけすることもあるでしょうし、逆に周囲の様子によってはお名前でのお声がけを控えることもあるでしょう。ある程度高級なお店になると、車でのご来店が一般的となります。この場合は、車のキーをお預かりして、お客さまの車を駐車場へ移動させるという役割も生じたりしますが、まあわが国ではそれほど多くの例は見られないようですので、この話は飛ばしましょう (Column1)。

次に、②お荷物、鞆やコート、帽子などのお預か

りという仕儀となります。劇場やホテルなどではお馴染みのクロークルームは、わが国では略されてクロークと呼ばれ、さらには荷物預けそのものを指すように使用されておりますが、レストランでも同様の扱い業務が必要です。しばしば、コートをお召しになったまま客席まで入り込んで、隣接する卓に着席している客のことなど意に介さずに、大きな仕草でコート（外套）を颯爽と脱ぎにかかる輩を見かけたりもしますが、マナー違反も甚だしい行為でしょう。

客席部は、お料理の行き交う場ですので、マナーという以前に、衛生管理に気を使わなければなりません。ですから、お店の外、つまりどのような灰塵に交じって移動して来たか分からない状態のままのお客さまが店内奥までお入りになり、清浄に保たれなければならない店内部で、コートを他のお客さまやお料理の目の前で羽ばたかせるような行為はご法度です。

お店の入り口に絨毯やカーペットが敷かれているのも、ある意味、外履きの靴の底を拭う意味があります。前回（「厨房部」の項）も指摘しましたが、一般道路上にはどのような異物があるかもしれず、そのような所を歩き回った靴の底には、何が付着しているか分かりません。ですからお客さまが知らず

知らずにそうしたものを店内に持ちこむ行為を、でき得る限り入口で防ぎたいのです。

話は少々変わりますが、最近、お客さまの鞆入れなどにお使いくださいと書いて、テーブル席の脇にバスケット（鞆入れの籠）を用意しているお店をよく見かけます。これは、クロークへの鞆のお預けを嫌うお客さまへの配慮として妥当なことですね。しばしば、ご自分の鞆を床に直置きされるお客さまがいらっしゃるからです。床そのものは、お店が開店直後はきれいに磨かれていても、しばらくするとお客さまの土足で汚された状態になっています。ですから、床への荷物の直置きは避けなければならないことです（Column2）。

それはともかく、お客さまのお荷物やコート類のお預かりは、お客さまが店内で身軽に身動きされることを助けることだけではなく、けっこう本質的に重要なことなのです。

## ■ お客さまのお席へのご案内

お店の入り口で、お客さまのコートなどをお預かりしたら、③いよいよお席へのご案内となります。もちろんあらかじめご予約されてご来店のお客さまには、あらかじめ適切なお席をご用意されています

### ● Column 1

高級をうたうレストランにお客さまがお車でご来店されるのは、お召し物に理由があります。なにしろドレスアップした装いで、まさか公共交通機関で移動したり、距離を歩いたりして来店されることは、はばかられます。お客さまがご自身で運転される場合もありますが、タクシーやハイヤーをご利用される場合、さらには、料亭などでは運転手付きのお車でご来店の場合もあります。この場合は、運転手さんのお控え処のご用意も必要な機能

といえます。アメリカですと自宅にリムジンが迎えに来て、食事が終わるとまたリムジンで自宅まで戻るということもけっこうありますが、この場合でしたら、自宅でドレスをお召しになってそのままリムジンに乗り込めばよいわけです。日本でもチラホラこれを真似したお食事へのお出かけが見かけられるようになりましたが、その場合は、自宅からではなくて、どこぞのシティホテルから出かけるということがあられるようですね。

### ● Column 2

よく居酒屋とか日本料理店で、靴を脱がせてスリッパへの履き替えを強いるお店があります。このようなお店に海外からのお客さまをうっかりご案内してしまうと、その時はあからさまに物申さなくとも、後ほどにご案内した方が評価を落とすことがあります。日本では、公民館や公共学校に行ってもスリッパに履き替えることが一般的で慣れてしまっていることなのかもしれませんが、誰が履いたか分からない履き物を共有する行為は、相当

に不潔感を喚起するものだとことに気づいておくべきでしょう。ご丁寧に最近では、このスリッパは“消毒済み”ですと入れ物に書かれている場合もあります。衣服履き物は生活文化ですので、消毒済みかどうかを指摘しているわけではありませんよ。それに、そもそもこのような漢字を読める外国人はほとんどいません。でも、病院でもそういう場面にしばしば遭遇しますから、なかなか難しい問題なのではないでしょうか。

が、ほとんどの場合は、その場その場のご案内となります。チップ制が一般的な欧米などでは、サービススタッフの持ち場があり、かつお客さまから頂戴するチップ額の多寡に直接に関わりますから、お席へのご案内も真剣そのもので、必死に五感を働かせて、お客さまの服装や仕草や会話などの些細な情報からどのようなお席がお気に召すのかを考えて、ご案内します。もっとも、いやらしく言えば、既に上客が来店されている場合には、その周辺の席を空けるように、他の新規客を離れた席に誘導する場合があります。

わが国でよく見かけられるのは、テーブルを一つ置きにしてご案内するとか、お客さまご自身に選択していただくとかの方法です。これらはおそらく、そのお店の方針としてスタッフに指示されている方法でしょう。わが国では無難な方法であることは確かで、決して間違っているとは言いませんが、難を言えば、スタッフの力量は鍛えられませんね。ここはやはり店内のお客さまのご様子を窺いながら、あるいは短時間でもお客さまと会話をし、最もふさわしいお席にご案内するという工夫が欲しいところです。

つまりご案内すべきお客さまは、それぞれにご来店の目的が微妙に異なります。懇談目的でゆっくりとお話をしながらお食事を召し上がりになりたいのか、あるいは、同僚同士である程度の時間で切り上げることを目論んでお席にお座りになるのか、当店自慢のお料理を堪能したくてご来店されたのか、それともグループで成り行きでご来店されたのか。お客さまの人数の多寡も考慮条件です。また、基本的なことですが、どのお方がゲストの役回りで、どのお方がホストの役回りなのか、そうした関係性は全くフラットな集いのお客さま方なのか、そうした関係性によっては、店内における卓の位置や、卓を囲む席の配置状態との対応が重要な決め手になりま

す。この場合は、お席へのご案内も、粗相のないように適切にお席への誘導を図らなければなりません。それをしないと、上座と下座を取り違えたりして、こだわる方がいらっしやると、落ち着いて食事が召し上がれないという方も出かねないとも限りません。

さらには、現在いらっしやるお客さまの退店見通し、営業の時間帯やご予約の状態から判断して、これからお見えになることが予想されるお客さまのイメージと、今ご案内しようとしているお客さまとの距離感の遠近などを瞬時に判断しつつ、より良いお席にご案内するように努めなければなりません。前回「厨房部」で複数組の顧客の異種類の料理オーダーに対して「複数食卓多数客の同時多数料理の工程交叉問題」という言葉を使いましたが、言ってみれば、「客席部」スタッフにおいても、お客さまのお席へのご案内の場面で、どのお方をどこの卓のどのお席に着席していただくのがよろしいのかという「厨房部」のそれに匹敵するような瞬時設計問題があるとうことを確認しておきたいと思います。

ということは、「客席部」スタッフは、当該お客さまがご入店の前に、これまで店内でお過ごしになられているお客さまの様子をよくよく観察し、また開店前ミーティングで確認したこれからの予約客来店予定を時間計測しながら、常に現状の客席部全体を見回しておいてスタンバイしていなければならないということです (Column3)。

## ■ お客さまと「厨房部」とのコミュニケーションの介在

さて、お客さまをお席へご案内しましたら、いよいよ「客席部」スタッフの本領発揮ということになります。何げない会話と共に④お料理の説明を致します。本日の特別な食材や料理などは、もちろん開店前のスタッフミーティングで「厨房部」から事前

### Column 3

これまで、レストランサービスを担当する人を“ウエイター”とか“ウエイトレス”とか呼び、業界ではどちらかというただ「待つ人」という意味で、消極的な解釈がされております。つまり、何ら頭脳を使用しないで、客が来てから反応するというニュアンスです。しかしながら“ウエイト”の原意には、「護衛」という意味やニュアンスもあります。であるならば、“待つ”という意味

の中には、全神経を張り詰めるという意味も、五感を鋭敏にして周囲に気を配るという意味も、そのために常日頃から鍛錬に明け暮れるという意味も引き出されるということになります。あるいはチャンス“待つ”とか“待ち伏せ”するとか援用すれば、頭脳プレーそのものだとは思いませんか。

に受講済みの知識です。お客さまのコンディションやお客さま相互の会話のやり取りなどを勘案しつつ、ご満足していただけたメニューを解説していきます。そして、⑤お客さまからのご注文をいただきます。その際にはお料理にふさわしい⑦ドリンク類をひとまずお客さまの立場に立って選択代行し、その上でお客さまに決定していただきます。

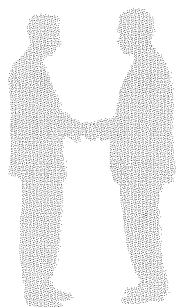
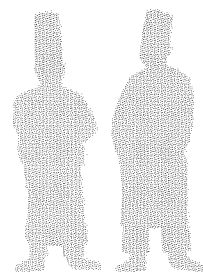
「厨房部」に情報を伝える時には、「厨房部」からは見えないお客さまのコンディションやお時間の都合なども必須情報として伝えなければなりません。もしかしたら、お帰りのお時間にあまりゆとりのないお客さまがいらっしゃるかもしれませんし、ご高齢のお客さまが混じっていらっしゃって、ご注文のお料理のポジションやサイズが不釣り合いになるかもしれないお客さまもいらっしゃる可能性もあります。これらの情報をつなぎつつ、お客さまと「厨房部」とのコミュニケーションに介在することで、お客さまのより良い満足を実現していくのです。そうして、頃合いを見計らって⑧お料理やドリンクをサービスしていきます。⑨その際、お客さまの会話にさりげなく加わったり、お客さまの会話が途切れたりした時には、ドリンクオーダーのお声がけをしたりして、卓の空気地場を変えたり調整したりします。

お客さまがお済みになられた⑩卓上のお皿を下げるタイミングも、同じ意味合いを有します。お客さまが食べ終わったからお皿を下げるのではなく、そうとは察せられないようにさりげなく、会話という舞台の場面転換を、下げ膳行為で演出しています。要するに、お料理をお出しする時のお声がけや

グラスにドリンクを注ぐ行為や空いたお皿をお下げする作業を通して、お客さま同士の会話やコミュニケーションのリズムを作ったり、お話しを契機を補助したり、お話しを盛り上げを陰で演出したりしているのです。お客さまは、押し黙ってお料理を黙々と召し上がることが目的で来店しているわけではありません。外食店舗という舞台に立って食事という演技をしながら、お客さま同士のコミュニケーションを充実させておられるのです。こうした一連のお料理とドリンク類の提供および下げ膳、そして⑪会計までの顧客対応は、一般に接客“サービス”と呼ばれています。

会計が済み、お預かりした鞆やコートなども返却し、お忘れ物がないかも点検した上で、お客さまを⑫お見送ります。よく接客スタッフが店外まで出て、お客さまにお辞儀をしたりご挨拶をしたりしております。もちろんこれは条件的にできる店ばかりではありませんが、ただそうしていただいたお客さまは、店内のひと時の良い思い出、良い記憶をお土産として持ち帰っていただいていることに役立っているといえましょう。

さて、今回は、「客席部」の仕事の内容、すなわち接客の場面を一通り簡単に、顧客の入店から退店までの時間軸に従って追ってみました。次回には、これらの「客席部」スタッフの「能力」にはどのようなものが必要とされるのか、それは顧客満足の観点からどのように位置付けられるものなのかという議論に進んでみたいと思います。



第15回

## 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(6) ～「ビアレストラン」～

(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・業態企画作りのコンセプトの確立

これまでビアレストランという業態は、各社ビール会社のアンテナショップ店の出店戦略やビールを主軸にしたレストランとの複合業態など、これまで数々のスタイルを生み出して来ている。

ビアレストランの起源は、ビアホールという業態が変化して来たものであり、1899年(明治32)8月4日、「恵比寿ビールBEERHALL」が現在の東京・銀座にオープンしたものが、日本初のビアホールとされている。

また日本麦酒(恵比寿ビール)の馬越恭平社長のアイデアで誕生したビアホールは、あくまでもエビスビールを宣伝するための目的であり、工場直送の出来立て生ビールを味わってもらい、その良さを知ってもらうためということが、ビアレストラン業態の起源と理解しておくことだろう。

爆発的に流行りとなった時代には、毎夜長い行列を成すほどにビアホール、ビアレストランは注目を集めたものの、その後一時的に業態は陳腐化し激減したが、再び時代の変化とともに地ビールレストランなど様々なビール業態が街のあちこちに点在するようになっている。

しかし今ではビール企業が仕掛けたアンテナ的なビアレストランは減少し、日常的かつ本物のビールファンが集うビアレストランやビールとの複合店の繁盛店は健在している(近年再び期間限定のビアレストランのデモンストレーションショップが増加傾向にある)。

また客層としては、男女問わず幅広い年齢層に支持される業態であろうし、利用方法もライフスタイルによってさまざまであり、むしろヤングアダルト

世代はビールに限らず酒類を飲まない人が多いという統計が出ているなど、基本的にはビール志向者をターゲットの主軸に置くことが大切であろう。

さらに立地としては、かつてのビアホールのイメージや雰囲気醸し出せる物件でターゲットとする層が多く回遊する街であれば、特別に立地が限定されるものではないことを理解しておかなければならない。

客単価としては、約1,500円、2,000円、2,800円でビールやつまみを楽しめることが幅広い客を集客しやすいだろうし、暑い夏にはビール1杯を飲むだけでも気軽に立ち寄れる環境作りが大切であろう。

ビアレストランという、これまでのような立派な店構えをするのではなく、生活者が利用動機に合わせて店を気軽に利用できることが、ビジネスとしては成立しやすいことを忘れてはならない。

メニュー構成としてもあくまでもビールに合う料理を企画すべきであり、もはや昔のように、種々の料理を多く持つことが良いことであるという認識は捨てるべきであろう。

もちろんビールに合うメニューの方向性は、料理や素材へのこだわりを持たなければビジネスとして成立しにくい時代であることは理解しておかなければならない。

### 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、比較的客席数も多く、街の一角の1階に位置した店であり、入口に向かってすぐ左側にビールやドリンク類を提供するためと立ち飲み客のためのスペース(ドリンクステーション)

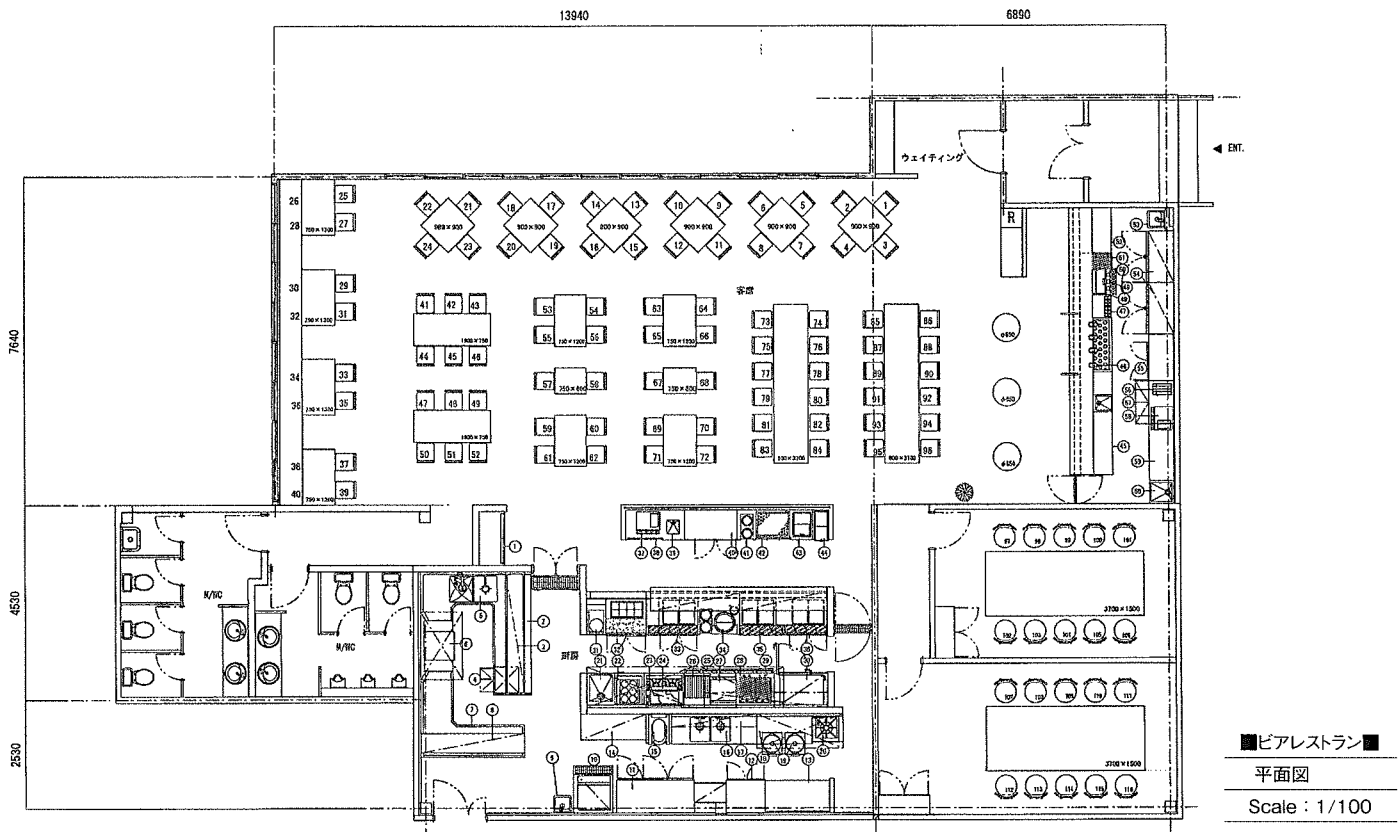


図1 平面図

No	品名	台数	No	品名	台数	No	品名	台数
1	冷蔵ショーケース	1	21	シンク付きワークテーブル	1	41	スープウォーマー	1
2	ソイルドテーブル	1	22	バスタボイラー	1	42	ウォーターサービスユニット	1
3	オーバーシェルフ	1	23	ガスレンジ (オープン付き)	1	43	アイスピン	1
4	グラスウォッシャー	1	24	サラマnder	1	44	アイスクリームストッカー	1
5	二槽シンク	1	25	冷蔵コールドドロワー	1	45	シンク付きワークテーブル	1
6	ディッシュウォッシャー	1	26	チョコレートイラー	1	46	ビールドラフト	4
7	クリーンテーブル	1	27	グリドル	1	47	グラスラック	1
8	ラックシェルフ	1	28	フライヤー	1	48	ドレインパン	1
9	ハンドシンク	1	29	冷蔵コールドドロワー	1	49	ハンドディスペンサー	1
10	アイスメーカー	1	30	スチームコンベクションオープン	1	50	スピードレール	1
11	冷凍冷蔵庫	1	31	ピザドゥシター	1	51	ボトルクーラー	1
12	冷蔵庫	1	32	トッピングコールドキャビネット	1	52	ワークテーブル	1
13	ワークテーブル	1	33	コールドフードキャビネット	1	53	ハンドシンク	1
14	シェルフ	1	34	ライスサービスキャビネット	1	54	冷蔵ショーケース	2
15	ミキサー	1	35	ホットフードキャビネット	1	55	冷蔵コールドテーブル	1
16	二槽シンク付きワークテーブル	1	36	コールドフードキャビネット	1	56	ジュースディスペンサー	1
17	オーバーシェルフ	1	37	コーヒーマシン	1	57	アイスメーカー	1
18	炊飯テーブル	1	38	キャビネットテーブル (グラスラック収納)	1	58	コーヒーマシン	1
19	炊飯器	2	39	シンク	1	59	ワークテーブル	1
20	ローレンジ	1	40	冷蔵コールドテーブル	1	60	シンク	1

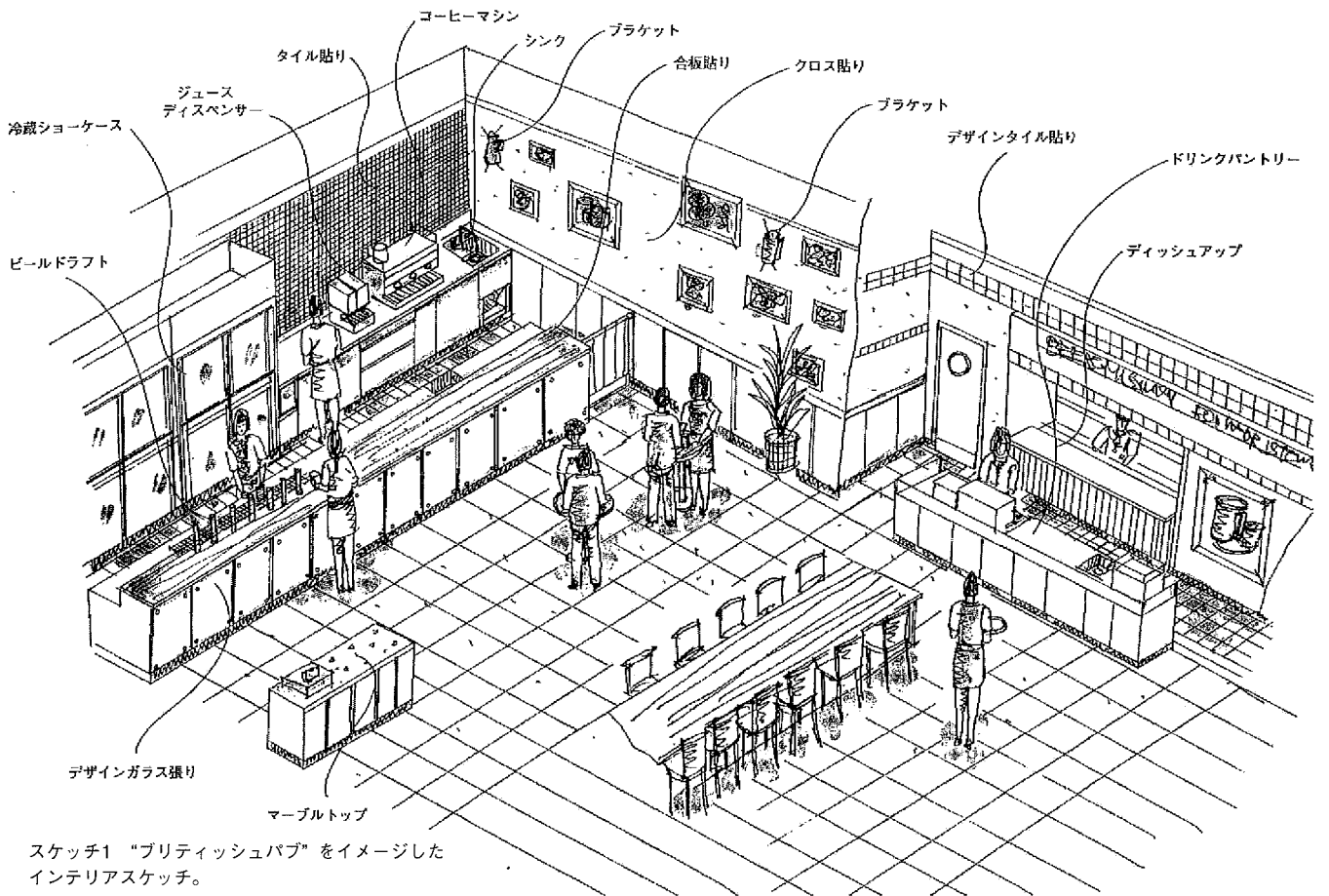
ン)を配置している。

そのスペースに対面するように、店内には大テーブル、4人席、ベンチシート席、一部グループの個室など、左側奥にはメインキッチン配置したレストランとしての複合店である。

またランチの繁忙時と夕方から夜にかけての繁忙時のすべての時間帯に対応できるように、客席形態

もレストラン席主体に配置計画をしている。

キッチンの配置としても、全体の客席に対して対面に配置していることですべての客席への提供がスムーズにできるなど (個室あるいは立ち飲み席まで料理を遅延なくできること)、客席、キッチン、ビール類のドリンクカウンターの配置バランスを配慮しておくことが理想的であろう。



スケッチ1 “ブリティッシュパブ”をイメージしたインテリアスケッチ。

図2 ビアレストランのイメージ

### 3.各部施設計画のチェックポイント

これまでのビアレストランというイメージとしては、ビールタンクやビアホールの雰囲気など企画するコンセプトがビールという料理に偏る傾向にあったものの、この店の場合には、ビールカウンターはビールドラフトタワーの数が多く、ビール業態ならではのイメージを訴求しているが、強いて言うならば、全体的にはブリティッシュパブ風のイメージで全体統一していることである。

しかしあまりビアレストランというイメージを訴求せずにビールの種類を豊富に持っているものの、客のライフスタイルに合わせてレストランとして利用する、あるいはビール志向のこだわり族にも対応できるイメージ作りをしている。

ビールカウンターの壁には、アンティークなビールの製造写真や大小の額絵をアットランダムにレイアウトしている。

図3は、ビールカウンターの施設計画の詳細イメージである。ビールカウンターの役割は、いかにスピーディーにビールを提供する

かにあるだろうし、繁忙時には種々のビールの注文がコーナーに入ってくるようになることである。その注文に迅速に対応できる仕組みを計画しておかなければ、ビールの提供は遅延してしまうことになるだろうし、遅延はクレームに対象にもなることだ。

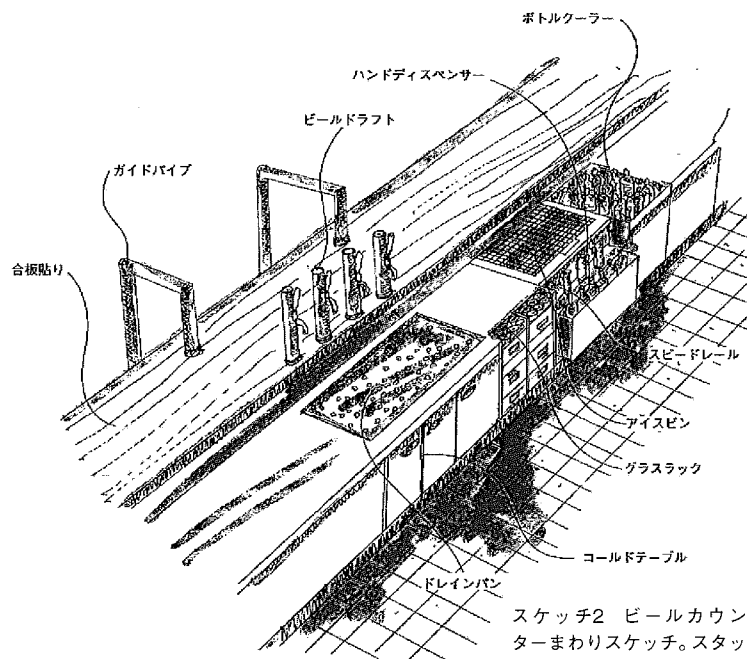
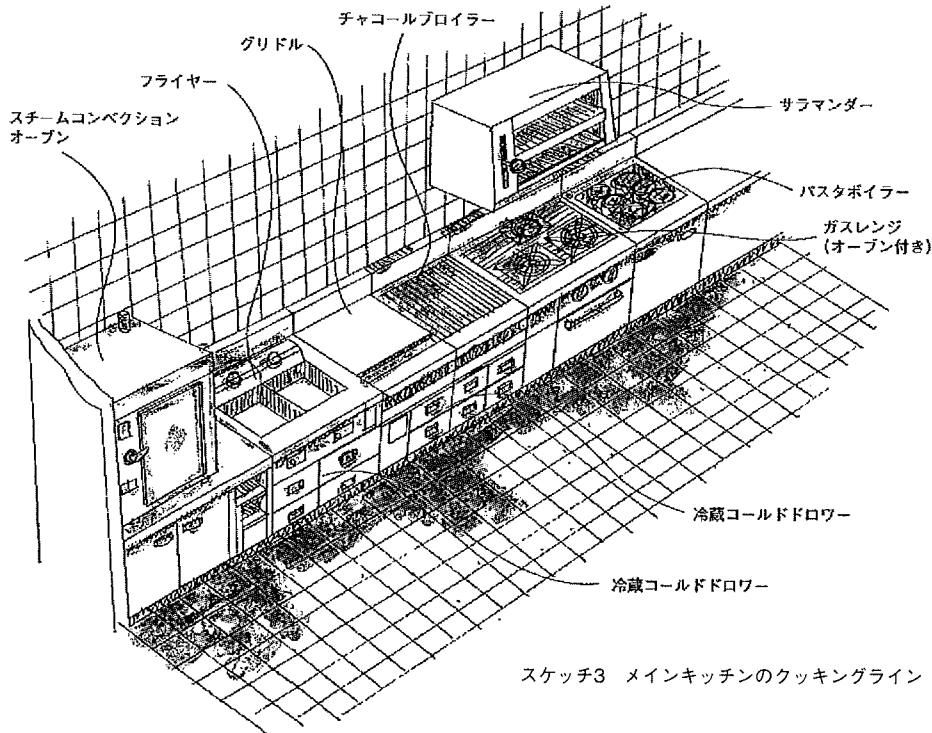


図3 ビールカウンターのイメージ

スケッチ2 ビールカウンターまわりスケッチ。スタッフがあまり動かず作業できることがポイント。





スケッチ3 メインキッチンのクッキングライン

図4 クッキングライン

特にビールを軸にする業態が提供スピードが遅いことやなかなか追加注文がサービスできないことは業態としての致命傷になってしまう。ビールのドラフトのレバーの高さ寸法は約FL1300ミリ程度が適正であり、早くビールをグラスに注ぎやすいことも重要なポイントの一つであろう。その他カクテルなどグラスの位置、アイスビン、カクテルの炭酸水やカクテル類を提供するハンドディスペンサーなど、あまりスタッフが動かずに作業ができることも大切であろう。

図4は、メインキッチンのクッキングラインの施設計画の詳細イメージである。ビアレストランで提供されるメニューによっても厨房機器の選定や配置は変化して来るものの、昼のランチや夜つまみメニューなどを配慮すれば、種々の調理に対応できる調理機器を配置しておくことが大切であろう。

肉料理や魚料理を焼くためのチャコールブローラー、グリドル、ガスレンジ、フライヤー、パスタボイラー、スチームコンベクションオープンなど多種多様な料理ができるように機器配置をしていることが、ランチ需要や季節変動など通年を通してはメニュー構成の変更などどのようにでも対応できることが理想的であることを理解しておかなければならない。

あくまでもこの店の場合には客席数

が多いことやグループ客の集客、個室客への大量提供を想定してのことであることを忘れてはならない。

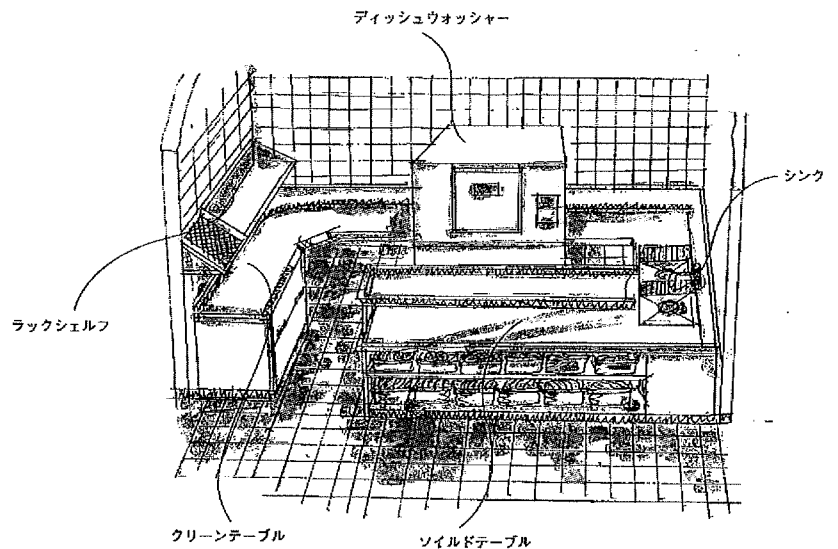
図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。この店のように客席数が100席を超える、あるいは繁忙時に客が集中する業態の場合には、洗浄エリアは効率的なコの字で各セクションを構成することが理想的であろう。

特にビール類の出数が多いことなど、食器類やグラス類など途絶えることなく洗浄エリアへ下膳されることを配慮すると、客席に一度下膳のバスボックスを配置しておく、あるいはテーブルの下膳にはバスボックスを使用し、まとめて下膳

して来るなどのオペレーションを想定した計画にしておくことが大切である。

また、洗浄機の能力や機能ものラックが自動的にスライドして行くコンベアタイプの機種を選定することが理想的であることを理解しておくことだ。

洗浄作業を終えたグラスや食器類はすべて各施設に戻すことを配慮すれば、どのように各エリアに食器類に戻すかなど、具体的なオペレーションも想定しておくことが、作業を円滑にするためのポイントであろう。



スケッチ4 洗浄エリア。大規模店の場合には、洗浄はもちろん、洗浄後のグラス、食器類を各施設に戻すオペレーションを想定しておかなくてはならない。

図5 洗浄エリアのイメージ

賛助

## 一般財団法人日本ガス機器検査協会 (JIA)

ガス機器の安全と啓発のために、  
認証・講習・出版を行う一般財団法人。



理事長  
鈴木 善統

——貴法人設立のきっかけについて教えてください。

昭和42年に、ガス機器の安全を検査する第三者機関として設立し、以来、ガス機器の検査認証やガス機器設置に関わる資格講習や書籍出版業務を行って参りました。ガス機器の検査では、合格した製品と同じ品質のものが製造されているか、検査体制や品質管理体制などを製造工場である現場で確認しております。現場でのこうした物作りやサービスの仕組みを確認するノウハウをベースに、平成5年にはISOマネジメントシステム認証部門であるJIA-QAセンターを設立致しました。

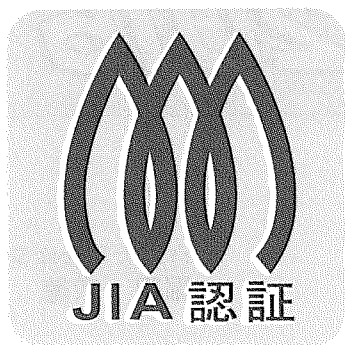
ガスというエネルギーに深く関わる検査機関として、現在では、業務用ガス厨房機器の製品認証に関わる安全分野のみならず、ISO 9001 (品質)、ISO 14001 (環境)、ISO 22000・FSSC 22000 (食品安全)、東京都食品衛生自主管理認証制度での審査、東京都・埼玉県で義務化されている温室効果ガス排出量の検証、土壌調査・汚染対策等の環境事業まで、幅広く事業を展開しております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

業務用ガス厨房機器の認証では、製品の構造、材料、性能等の安全に関わる部分を確認する「JIA認証」、調理人への輻射熱の影響を低減させたガス機器であることを確認する「低輻射型」の認証を実施しております。JIAの製品認証制度は、どちらかと言うと量産されるガス機器に合った認証制度でしたが、業務用では、ユーザーの要望でカスタマイズされるいわゆる一品ものに対応するため、少量の製品においても安全性を確認する「少量生産の業務用ガス厨房機器」の認証制度を平成27年2月に立ち上げました。

また、JIAでは、火災予防上必要な設置の離隔距離を確認するため「ガス機器防火性能評定試験基準」に基づく検査や、ガス機器の設置に起因する事故防止にお役立ていただくための書籍である『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』（通称：黒本）を発行しております。

資格講習では、国家資格である「特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律（特監法）」に基づく講習や、業界資格である「ガス機器設置スペシャ



「JIA 認証」マーク



「低放射型」マーク



「少量生産品」マーク

リスト (GSS)」の講習を実施しております。

——貴法人のセールスポイントについてお願い致します。

JIAは、約半世紀にわたりガス機器の安全検査に携わっており、また、現場での検査・審査を重視する現場確認重視の姿勢を受け継いでおります。この良き伝統は、製品認証においては製品を視る目へ、ISO認証においてはシステム全体を視る目へと生きております。

また、製品認証に関しては、米国の公衆衛生に係るNSF認証について、平成10年にJIA内にNSFインターナショナル東京連絡事務所を開設し、NSF認証に関わる工場審査を実施しており、厨房設備等を海外へ輸出する事業者さまにも活用いただいております。特に、東京連絡事務所では、栄養補助食品（サプリメント）のGMP（Good Manufacturing Practice）審査にも対応しております。

このように、JIAは製品認証機関として、食品を調理する機器を視る目から、ISO 22000・FSSC22000（食品安全）の認証機関としてシステムを視る目まで専門性の高い活動を展開しております。

——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。

業務用ガス機器は、COセンサー内蔵製品など、新たな安全装置によって日々安全性の高いガス機器の開発が進められております。こうした技術に対応した検査ができるよう、学識経験者や関係者等による委員会を通して基準作りを進め、業界と連携して、認証機関としての立場からガス事故の低減に貢献すべく取り組んでおります。また、毎年2月に東京ビッグサイトで開催される日本厨房工業会主催の「厨房設備機器展」に出展し、認証制度のPRにも努めております。

ガス機器の第三者認証をご希望される方、ガス機

器の設置や資格に関するお問い合わせなど、お気軽にご相談ください。また、製品開発を行う製造事業者さま向けには、JIAの各種検査設備をお貸しすることもできます。

JIAは、これからも厨房業界の信頼と発展に寄与すべく、取り組んで参ります。



第15回厨房設備機器展での様子 (2016年2月も出展致します)

- 設立  
1967年9月
- 代表者としての  
鈴木 善統
- 資本金  
5億3,000万円（基本財産）
- 従業員数  
169人（平成27年10月1日現在）
- 業種  
ガス機器等の検査認証、ISO認証、土壌調査・汚染対策
- 主要取引先  
金属製品製造、ガス業、建設、食料品製造、不動産業
- 本部  
〒107-0052 東京都港区赤坂1-4-10  
TEL 03-5570-5981 FAX 03-5570-5991
- 支部など  
本部、東京事業所、名古屋事業所、大阪事業所、北海道支店、九州支店、欧州支店
- ホームページ  
<http://www.jia-page.or.jp/>

# 最新外食トレンド2015

## No.12 ファストフード業界の動向

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

ファストフード業界は、リーディングカンパニーである日本マクドナルドが低迷しており、牛丼業界は三つ巴の競争を繰り広げている。

ファストフードの定義は識者により異なるが、経済産業省の定義によると、客単価（一人当たりの消費金額）が700円未満、料理の提供時間が3分未満、セルフサービスという条件を満たすものとされている。

この定義によると、ファストフードは、ハンバーガー店や牛丼店だけでなく、立ち食いそば・うどん店、ドーナツ店、サンドイッチ店など、業種が多岐にわたることが分かる。

また、海外のファストフードの日本進出が散見されており、消費者にとっては選択の幅が広がることで、ファストフード業界の競争も激化することも考えられる。

今回は、ファストフードの中でも代表的なハンバーガー店と牛丼店の動向を検討した上で、ファストフード業界の課題について検討することを目的にしたい。

### 2. ハンバーガー店の動向

今回のハンバーガー店は、データが取れる日本マクドナルド(株)と(株)モスフードサービスの既存店売上高動向について見ていくことにする。

日本マクドナルドは、平成19年頃から店舗のフランチャイズ化を進めており、フランチャイズ化したことで、経営の基本であるQSC+Vが低下し、ブランドも低下したのではないかと論もある。

また、昨年から今年にかけては、安全・安心に対する事故・事件で消費者の信頼を失いつつあり、既存店売上高が大幅に減少している。

まず一つ目は、平成26年7月、中国の食品メーカ

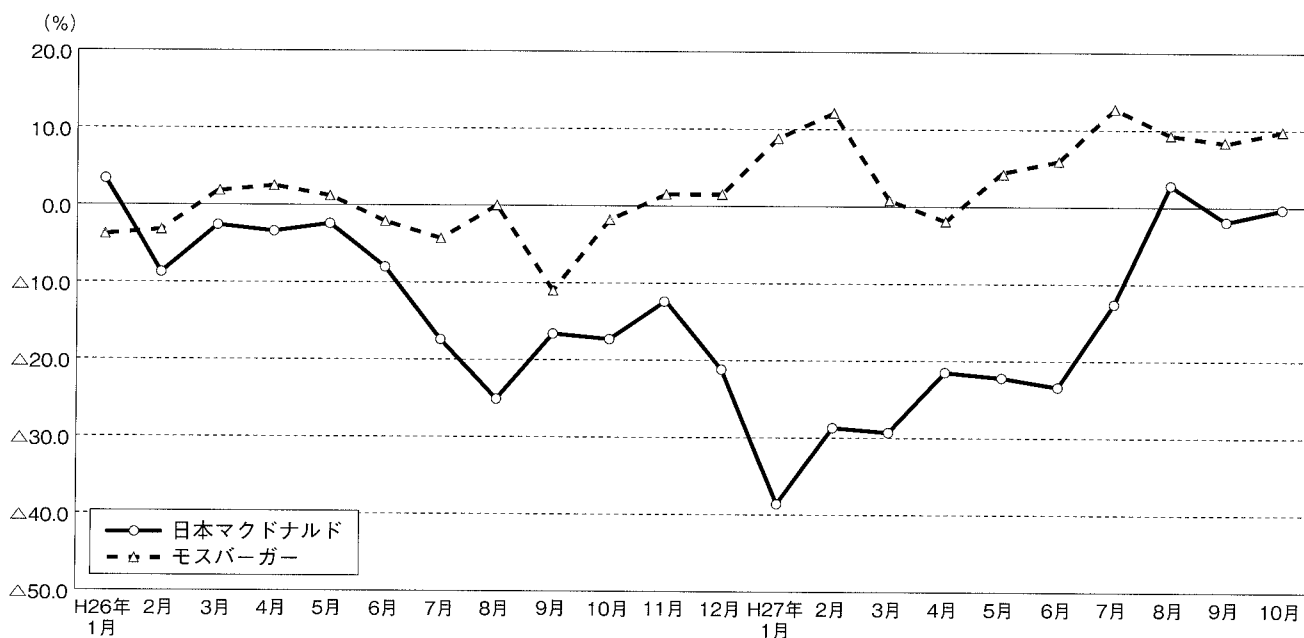


図1 ハンバーガー店の既存売上高推移

資料：各社HPより作成

ーの使用期限切れの食肉を使用したチキンナゲットを使用していたことが発覚したことである。この事件が報道されたことで消費者の安全・安心の信頼が揺らいだことで、8月の既存店売上高が前年同月より25.1%と大きく減少している。

ハンバーガー業界は、8月は子供の夏休みなどもあり、季節性が高く、売上が伸びる月であるにも関わらず、大きな減少となった。

その後、減少率は縮小の方向に向かっていたが、平成27年1月にメニューに異物が混入していた事例が発生し、平成27年7月以上の減少率（対前年増減率36.8%減）と、同社にとって既存店売上高がこれほど下がった例がないくらい減少した。

消費者の食への信頼性が失われた格好となっている。

最近では、平成27年10月26日に「新・おてごろ宣言！」と銘打って、バリューメニューを刷新するおてごろマックを投入したが、その成果が期待されるどころである。

一方、モスフードサービスの「モスバーガー」の既存店売上高を見ると、平成26年9月に大きく減少（対前年増減率11.0%減）しているが、傾向的には既存店売上高は右肩上がりの傾向を見せている。

モスフードサービスは、幹部自ら地方に出向き、消費者の意見や要望を聞く、いわゆるタウンミーティングを開催している。派手さはないが、着実

に消費者のニーズを聞く姿勢が業績に反映されているように感じられる。

「モスバーガー」には、ハンバーガーはモスであるという、ある一定のシンパがあり、また、野菜を豊富に使用しているハンバーガーで健康的といったイメージが、消費者に根付いていることも強みとなっている。

### 3. 牛丼業界の動向

牛丼業界では、(株)ゼンショーホールディングスの「すき家」、吉野家ホールディングス(株)の「吉野家」、(株)松屋フーズの「松屋」の既存店売上高の動向を見て行くことにする。

3社の既存店売上高動向を見て特徴的な動きをしているのが「吉野家」の既存店売上高である。

平成26年1月から3月までは対前年増加率が14%前後の高い値を示していたが、4月には一転、前年実績を下回り、平成26年11月には対前年増加率が19.5%の増加と大きく跳ね上がり、平成27年8月にも同15.4%の大幅な増加となっている。

これらの動きは、一つに価格戦略、もう一つにメニュー戦略が大きく影響している。

具体的に見ると、「吉野家」の平成26年4月の減少は、平成26年4月1日から商品価格改訂を実施したことによる要因が強い。企業サイドとしては、円安による原材料の高止まりもあり、牛丼（並）を

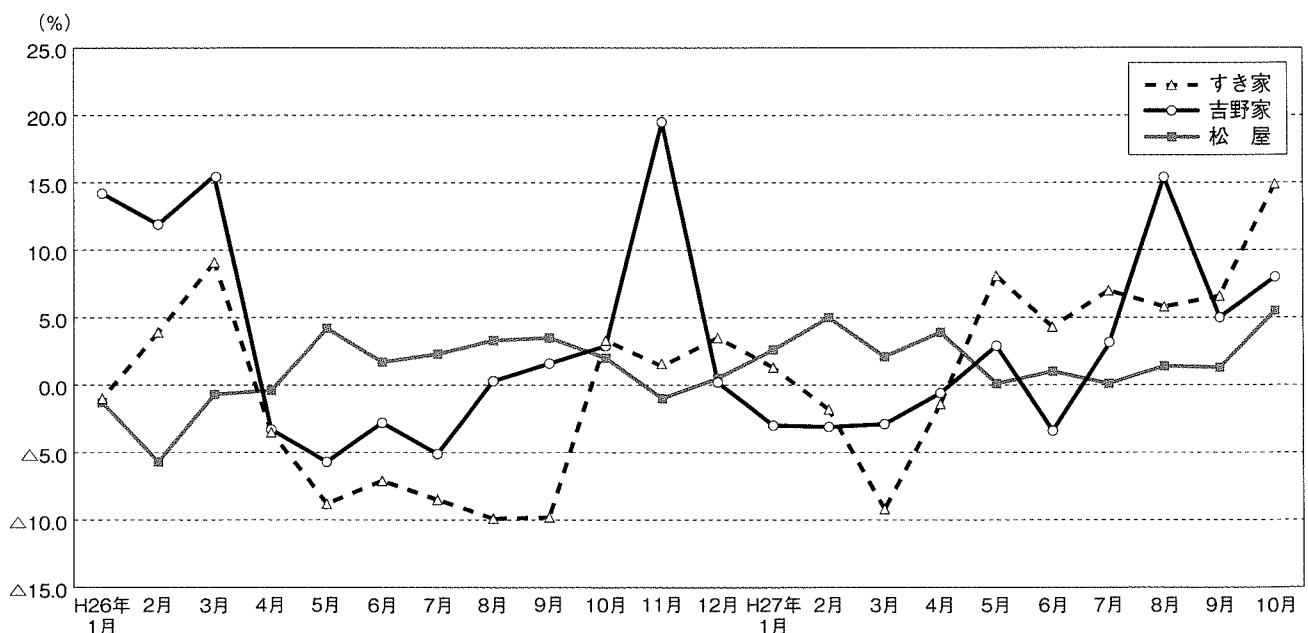


図2 牛丼店の既存店売上高推移

資料：各社HPより作成

280円（税込み、以下同じ）から300円に値上げし、他の商品も10円から20円、値上げをした。しかし、その10円から20円の値上げに顧客は大きく反応し、結果として、客数が大幅に減少してしまったことになる。

ところが、平成26年11月と平成27年8月の増加は新メニューの導入の効果があったことと考えられる。

すなわち、平成26年10月29日から「牛すき鍋膳」、「牛チゲ鍋膳」（各並630円）を投入することで、また、平成27年7月27日に「麦とろ牛皿御膳」（580円）、「麦とろ鰻皿御膳」（880円）を投入することで大きく売上高が増加したと考えられる。その他にも半日分の野菜を盛り付けた「ベジ丼」（530円）など、「吉野家」が今まで手がけなかった新メニューを開発して投入している。

「松屋」の既存店売上高についてはマイナス5%からプラス5%の範囲で推移しており、牛めし以外のカレーや定食ものなど選択範囲が広いこともあり、安定的に推移している。

「すき家」の既存店売上高は、平成27年5月（対前年同月増減率8.1%増）以降、毎月、前年実績を上回って推移している。これは、4月下旬から「うな丼」、5月下旬に「まぐろ丼」、7月には1日に必要な野菜の3分の1がとれる「チキンと彩り野菜カレー」、土用の丑に合わせた「うな丼」、スタミナ源としての「ニンニクの芽牛丼」、9月から10月にかけて牛丼並350円を290円で販売する「秋の肉祭り」、10月には「新牛すき鍋定食」、「てり焼ハンバーグ定食」など新メニューを投入している他、キッズを対象としたイベントやプロサッカーチームとのタイアップイベントなども実施していることが、功を奏しているのではないかとと思われる。

## 4. まとめ

ファストフードの代表格であるハンバーガー業界、牛丼業界の既存店売上高の動きを見て来たが、まとめると、一つは食への信頼性確保の問題が重要となっており、信頼をなくすことにより顧客が離れていくことが明らかとなった。二つ目は、メニュー価格の引き上げの難しさである。いったん価格を値下げしたメニューを引き上げることの難しさが出て来ている。一般的に外食の場合は同じメニューではなく、一部メニューを変えて値上げするケースが多いが、ファストフードの場合、メニューが限定されているため全面的にメニューを変えることの難しさがある。三つ目は、健康的メニューの開発・提供やバリューのあるメニューの提供が集客を高める効果があることが分かった。

以上のように、代表格であるハンバーガー業界、牛丼業界でもさまざまな問題がある他、消費者のファストフード業界での選択肢は従来にも増して、多数存在している。

冒頭でも述べたが、さまざまな業種のファストフードが存在し、その業種それぞれが、ハンバーガー業界や牛丼業界と同じような問題点の解決やメニュー戦略を考えている。

また最近では、健康志向をうたい高額なハンバーガーを提供する米国のハンバーガー店も進出して来た。今後もハンバーガーに限らず、日本に存在しないさまざまなファストフードが海外から進出して来る可能性もある。

このようなことを考えていると、今後ファストフード業界は業種の異なる企業との競争がますます激化する可能性が出て来ることが考えられる。

ハンバーガー店、牛丼店がファストフードの代表であると言えないような、ファストフード業界の多様化が来ているように思われる。

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

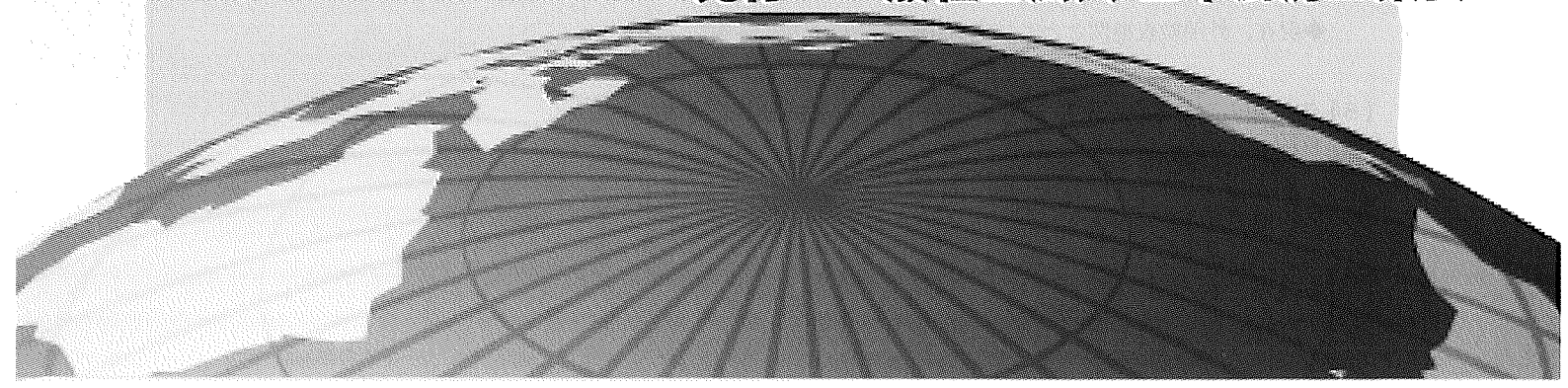
## 厨房設備工学入門 第6版

— 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



## 【1】10月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は21件で前年同月の20件に対して105.0%。

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、グリル付二口こんろのグリルで魚を焼いて消火後、数時間後にグリルより発火等2件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、4年使用の石油ファンヒーターをシーズンオフにそのまま畳の上に置いていたところ、数ヶ月で底部の置き台に錆が発生し、畳を汚損したの1件。
- ◇ 問合せは、7年前に購入したガス給湯器に型式等を表示した銘板シールが貼られていないことに気付いたが正規品であるのかどうか疑わしい等18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	2	0	1	11	14(66.7)
事業者	0	0	0	6	6(28.5)
司法・行政	0	0	0	1	1(4.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	2(9.5)	0(0.0)	1(4.8)	18(85.7)	21(100.0)

注) 前年同月の受付件数は20件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

## (1) 消費生活センター訪問

- ・大分県/大分市消費生活センター (10/1)
- ・山口県/山口市消費生活センター (10/2)
- ・宮崎県/宮崎市消費生活センター (10/26)
- ・福岡県/福岡市消費生活センター、長崎県/長崎市消費者センター (10/27)
- ・佐賀県/佐賀市消費生活センター (10/28)

## 【4】事故クレーム

①4年使用の石油ファンヒーターのタンク口金が錆びて灯油が漏れ、室内を汚損した。

◇4年間使用している石油ファンヒーターのカートリッジタンクを給油時に持ち上げたところ、口金から灯油が一気に漏れ、室内を汚損した。メーカーはシーズンが終わっても灯油を入れたままにしておいたために口金に錆が発生したことが原因というが、こんな短期間で錆びるものか疑問。当該機器は震災被害にあった多数の被災者に無償で寄贈されており、同様の事故が危惧されるため、欠陥品ではないかきちんと調査してほしい。

◆現在、調査中。

②ガステーブルのグリルより発火。

◇今年の3月に購入したガステーブルのグリルで、魚を焼いて消火後そのままにしておいた。約4時間後、グリルより火が出て消火の際に右手を火傷した。当該メーカーはお手入れ不足で魚の脂が残っていたことが原因だというのが納得出来ない。調査して原因を明確にしてほしい。

◆現在、外部検査機関とともに調査中。

## 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

10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行っておりません。ご了承ください。

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

## JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S TX-PR-180A-J
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
		SSCX-06HNU
	スチームコンベクションオープン	SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
	フライヤ	MXF-046FB
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
DBS2-159W		
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
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

### 11.4

#### 【JETテクニカルサービスからのお知らせ】

JETテクニカルサービス（一般財団法人日本電気安全環境研究所（JET）のグループ会社）より「電気用品安全法の技術基準改正と体系見直し」に関するセミナーの案内が、下記の通り参りましたのでお知らせいたします。

テーマは「電気用品安全法の技術基準改正と体系見直し」ですが、体系見直しの現況をご説明すると共に、体系見直しから今後、電気用品の製造（輸入）に携わる事業者の方々がどのような対応が求められるかなどの視点を含めた内容と致します。

併せて、ご利用いただいております「◇PSE適合性検査・S-JET認証申込み」の手續説明会を行います。

本日（11月4日）「JTSのホームページのお知らせ」欄に開催告知をいたしました。ホームページの「お知らせ」をクリックして頂きますと、開催ご案内の詳細とセミナー参加のお申込みFAX用紙が取り出せます。

JTS ホームページアドレス <http://jet-ts.co.jp/>

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

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



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
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
15. 10. 28	ファイヤーブルーF III型	15-002-1502	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
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	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
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)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(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

## ◆12月(師走)◆

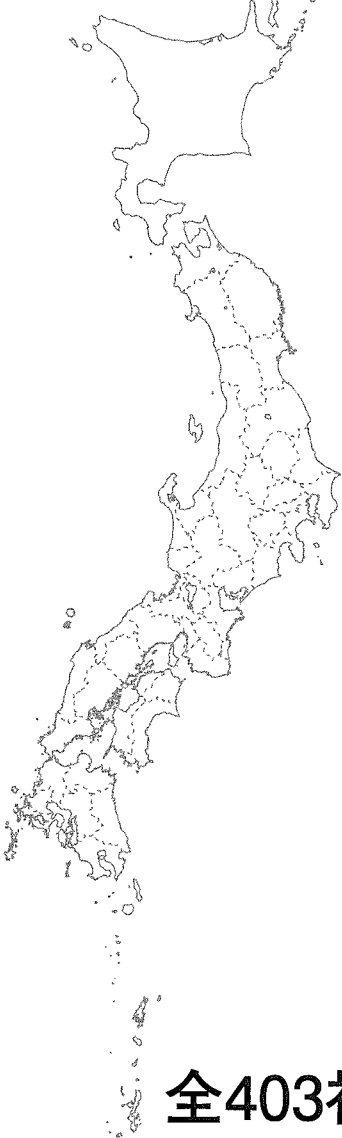
1日(火)	映画の日、鉄の記念日	23日(水)	天皇誕生日
3日(木)	国際障害者デー、妻の日	24日(木)	学校給食記念日
6日(日)	姉の日	25日(金)	クリスマス
9日(水)	障害者の日	28日(月)	官公庁御用納め、シネマトグラフの日
10日(木)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	29日(火)	シャンソンの日
11日(金)	胃腸の日	30日(水)	正月飾りの日
12日(土)	バッテリーの日	31日(木)	大晦日
13日(日)	正月事始め、ビタミンの日		
20日(日)	鱈の日、シーラカンスの日		
22日(火)	冬至、労働組合法制定記念日		



# 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11月30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  
エレクトー(株) 仙台営業所  
(株)大穂製作所 仙台営業所  
北沢産業(株) 仙台支店  
(株)コメットカトウ 仙台営業所  
タニコー(株) 東北事業部  
東北アイホー調理機(株)  
(株)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)ISEKIT-ータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンターハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクトー(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オザキ(株)  
オピニオン(株)  
オルガン(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

(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーショー機材(株)  
(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  
ヒコグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
(株)マコト

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ●岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ●静岡県

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

### ●愛知県

(有)愛知厨房製作所  
(株)AIHO  
イシダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンボ(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  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
ホシザキ東海(株)  
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  
日本洗浄機(株) 大阪営業所  
日本調理機(株) 関西支店  
パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)逢光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株) 大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店  
(株)増井厨房製作所  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支店  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ●兵庫県

(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)日本エコテクノ  
日本洗浄機(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

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前7
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
ホンザキ電機(株)	前6
細山熱器(株)	前10

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	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



●12月8日の真珠湾奇襲攻撃によって開戦した太平洋戦争で日本は当初は連戦連勝だったものの、講和の機会を逸すると共に早々に情勢は逆転される。●当時の毎日新聞記者が威勢の良い大本営発表記事に疑問を呈して「敵の航空兵力に対して竹槍で対抗することはできない」と事実を記事にして、東條首相の激怒を買った竹槍事件は、映画『激動の昭和史・軍閥』等でお目にかかれる。●慢性化したGDPや実質所得や家計貯蓄率のマイナスなどで、BBC等の海外メディアが日本経済の景気後退に警鐘を鳴らしている中、日本国内では好景気か景気停滞の報道が続いており、実感以上に、国内外の報道の差が広がっている。雇用も同様である。その差は、2016年にさらに広がりそうな感じだが。●『軍閥』では、大本営発表に異を唱えた岸田森が姿を消し、加山雄三は、突然に徴兵されて硫黄島に送られそうになり、九死に一生を得る(ただしその懲罰召集の「公正公平」の証明のために、同世代の中高年数百人が新規に徴兵されて硫黄島で全員戦死した)。●映画では首相が失脚し原爆投下によって終わるが、その前に加山雄三が特攻隊員から、自分を犠牲にした国家と国民と報道への怨嗟の声を切々と聞かされるシーンが哀しい。●2016年が真に良き年となりますように。

# 厨房

平成27年12月5日発行

第52巻/第12号 (No.558)

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  
 大川里枝  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 春兆  
 挿絵

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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



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/>

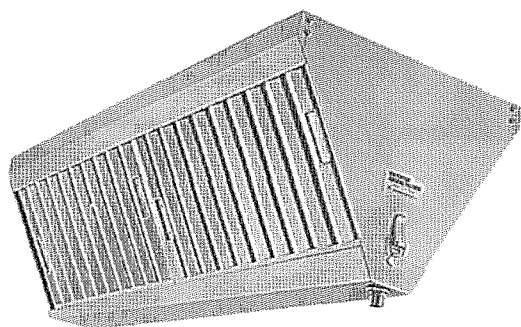
エイチシージェイ

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

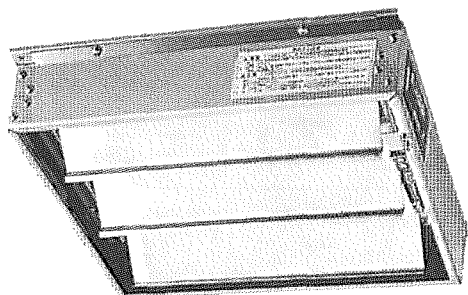
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元



**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

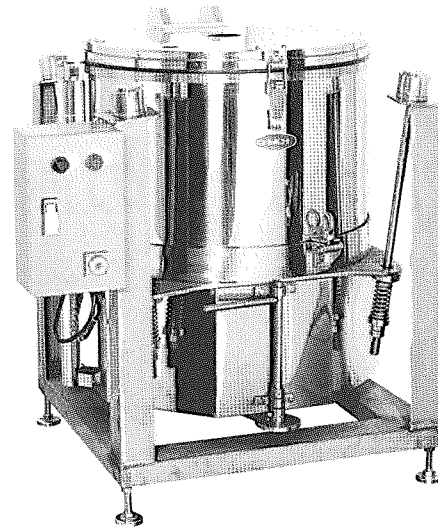
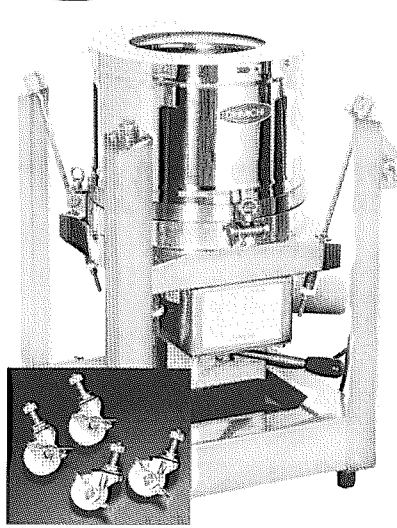
**株式会社フジマック**  
[www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

●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。

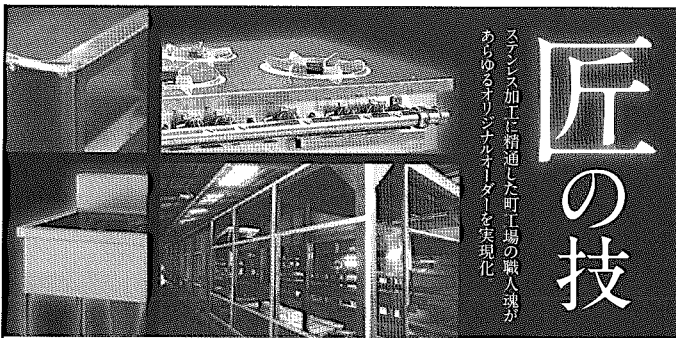
# 移動

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魂が  
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

# 匠の技

## 「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

## ALSINK (アルシンク)

pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成。  
本貯留タンク内蔵で、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](http://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!

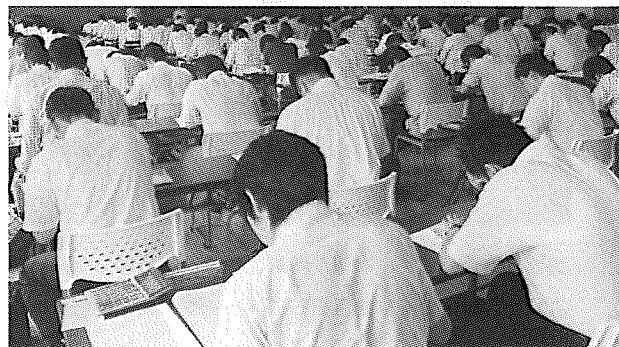


厨房設備士証は、  
知識の証。

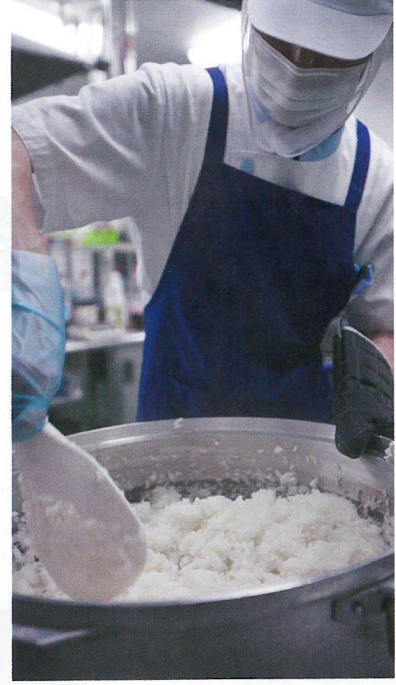
## 厨房設備士とは？

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。**

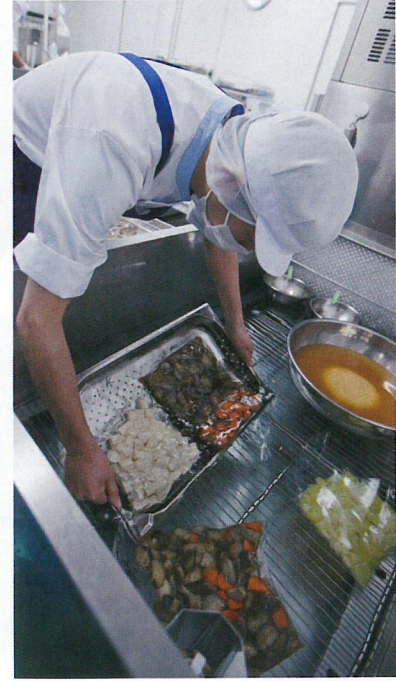


**JFEA** 厨房設備士の資格認定は、  
Japan Food Service Equipment Association  
が行っております。



# 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

●白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](http://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

